

# AOP FOURME D'AMBERT

*La filière consolide ses performances et séduit les jeunes producteurs*



La filière des pâtes persillées en Auvergne ne connaît pas la crise. À l'instar de la Fourme d'Ambert qui affiche des ventes globales stables en 2018 (+ de 5 800 tonnes) et rencontre même une nouvelle augmentation des ventes en France (+18 % depuis 2013).

L'AOP Fourme d'Ambert accompagne, depuis près de 50 ans, producteurs et fromageries dans le développement de leur activité et assure le contrôle des fromages.

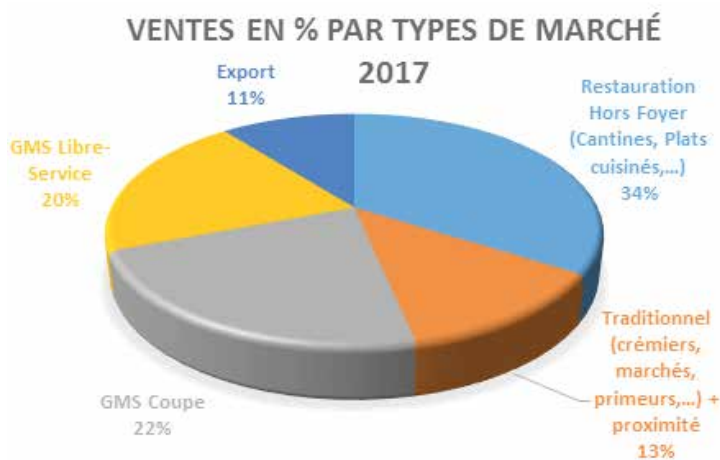
L'AOP c'est avant tout une reconnaissance officielle qui garantit l'origine d'un produit ainsi que le bon respect de traditions et de savoir-faire ancrés depuis plusieurs générations. Et c'est également un gage de qualité qui rassure les consommateurs et participe à la stabilisation du marché. Des atouts de taille qui incitent les producteurs à gonfler les rangs de la filière.

## AOP FOURME D'AMBERT,

*les voyants sont au vert !*

Le marché des pâtes persillées, notamment celui de la Fourme d'Ambert, reste stable et ce depuis 2013. En 2018, ce sont plus de **5 833 tonnes vendues en France** (- 0,06 % en 1 an). Alors que les ventes dans les circuits traditionnels et restaurateurs stagnent, les ventes en grandes et moyennes surfaces, elles, continuent de progresser.

L'export connaît un léger recul avec **589 tonnes** de Fourme d'Ambert commercialisées en 2018 soit - 4,2 % qu'en 2017. Des baisses (observées dans le nord de l'Europe et en Amérique) compensées par la progression de certains pays comme **l'Allemagne et la Belgique** qui représentent 64 % des exportations en progression.



## UNE AOP POUR...

## PRÉSERVER UN SAVOIR-FAIRE ET GARANTIR L'ORIGINE DES FROMAGES

La reconnaissance officielle AOP garantit **l'origine d'un produit** mais aussi **le respect de traditions et de savoir-faire** définis dans un **cahier des charges** strict et rigoureux. Tous les ans, les producteurs sont contrôlés au sein de leurs exploitations et/ou fromageries : l'AOP Fourme d'Ambert a supervisé 236 contrôles sur l'année 2018.

« Cette appellation nous apporte beaucoup de choses : une meilleure visibilité mais aussi une réassurance de notre clientèle sur l'origine et la qualité de nos produits. [...] L'AOP nous apporte aussi un réseau avec un meilleur ancrage dans le tissu local, un appui technologique et un soutien pour la commercialisation », Antoine de Boismenu, GAEC des Supeyres (Valcivières, 63).

Une AOP qui accompagne ses producteurs et fromageries, un marché dynamique... La filière Fourme d'Ambert possède tous les atouts pour **attirer les jeunes producteurs** et les inciter à lancer leur activité sur la zone, comme l'explique Maxime Faure, associé avec son frère au sein du GAEC Mélodie à Gelles (63) et dernier arrivé dans la filière : « Après ma formation, les professionnels de la filière sont venus nous aider pour lancer la production de Fourme d'Ambert. Pour nous, l'AOP n'a pas été une contrainte car notre activité respectait déjà une grande partie du cahier des charges. L'AOP nous permet de valoriser nos productions de lait et de développer une nouvelle activité plus rémunératrice et créatrice d'emplois. »



*Maxime et Fabrice Faure*

GAEC MÉLODIE (GELLES)

« L'AOP Fourme d'Ambert nous permet de valoriser nos productions de lait. »

Chez les Faure, l'agriculture paysanne est une affaire de famille. Depuis plusieurs générations, l'exploitation familiale s'est spécialisée dans la production de lait à Gelles dans le lieu-dit La Vergne.

À l'œuvre, enfants, parents, grands-parents et une quarantaine de vaches en pâture dans les 70 hectares de pré naturel. « On essaie de maximiser les prés, pas de foinage extérieur (le cahier des charges AOP interdit des achats de foinage en dehors de la zone AOP). Les vaches mangent que de l'herbe », précise Maxime, le fils, aujourd'hui associé avec son frère Fabrice au sein du GAEC Mélodie créé en 2005.

En 2017, la nouvelle génération décide de diversifier l'activité en se lançant dans la transformation du lait en fromage à pâte persillée.

Maxime Faure suit alors une formation spécifique dispensée à Aurillac durant trois semaines. À l'issue, il démarre la fromagerie et se rapproche du syndicat interprofessionnel de la Fourme d'Ambert qui l'incite à être labellisé AOP. Chose faite en mars 2018 « après quatre mois de commissions et deux dégustations », se souvient Maxime avant de poursuivre : « Pour nous, l'AOP n'a pas été une contrainte car notre activité respectait déjà une grande partie du cahier des charges. L'AOP nous permet de valoriser nos productions de lait et de développer une nouvelle activité plus rémunératrice et créatrice d'emplois. »

Maxime et Fabrice ont opté pour la vente directe de leurs fromages auprès de grossistes, collectivités, crémiers et autres fromagers tandis que leurs parents s'affairent à commercialiser les Fourmes d'Ambert sur les marchés locaux.



*Dominique Vergnol*

GAEC CROIX DE CHAZELLE (AVÈZE)

**« L'AOP Fourme d'Ambert permet de valoriser ma production et d'atténuer le prix du lait très fluctuant. »**

Né de parents agriculteurs, Dominique Vergnol se forme à l'École Nationale de l'Industrie Laitière (ENIL) et rejoint l'exploitation familiale en 1998 auprès de ses deux frères, Christophe et Bertrand.

Deux ans plus tard, en parallèle de la production de lait, il développe l'activité fromagerie. Dès janvier 2000, les premières Fourmes d'Ambert sortent de la fromagerie. À l'automne, ces mêmes fromages sont soumis au jury AOP qui valide la labellisation. *« L'élaboration du dernier cahier des charges a permis de recadrer les choses. Les vaches doivent au moins pâturer 150 jours avec une alimentation au maximum à l'herbe et provenir à 100 % de la zone, ce qui assure la qualité du lait, premier ingrédient de nos fromages »*, explique Dominique Vergnol.

Dans sa fromagerie de 250 m<sup>2</sup>, Dominique fabrique chaque année une trentaine de tonnes de Fourme d'Ambert au lait cru et au lait entier. *« J'alterne aussi avec du Bleu d'Auvergne »*, ajoute-t-il. Les fromages en blanc, sortis de son atelier de production, sont affinés en cave. Dominique assure ensuite la vente auprès des grossistes mais aussi de restaurateurs alentours.

En juin 2017, la fromagerie est dévorée par les flammes. Après l'incendie accidentel, Dominique Vergnol peut compter sur le précieux soutien de toute la filière. Don de matériel, report des frais par les bénéficiaires, fidélité des clients... *« On a même eu l'organisation exceptionnelle d'une session dégustation AOP pour redémarrer rapidement l'activité »*, se souvient-il.

Aujourd'hui, l'incendie n'est qu'un mauvais souvenir et c'est la tête tournée vers l'avenir que Dominique poursuit son activité avec la même envie qu'aux premiers jours.



*Antoine de Boismenu*

GAEC DES SUPEYRES (VALCIVIÈRES)

**« L'AOP Fourme d'Ambert permet une réassurance de notre clientèle sur l'origine et la qualité de nos produits. »**

Après une carrière dans le droit, Antoine de Boismenu quitte l'agitation parisienne pour s'installer à Ambert et devenir agriculteur. Pour certains, la crise de la quarantaine. Pour lui, un rêve d'enfant. Il lui aura fallu deux ans pour que sa reconversion professionnelle devienne réalité. Au lancement de l'activité en 2007, son frère Louis vient le rejoindre ainsi que sa sœur Diane en 2009.

Aujourd'hui, le GAEC compte 17 vaches laitières et 28 vaches allaitantes. Les 75 000 litres de lait produits chaque année sont ensuite intégralement transformés en fromages dont 60 % de Fourme d'Ambert.

*« Le choix de l'AOP s'est imposé très vite. On s'est alors rapproché du syndicat interprofessionnel Fourme d'Ambert (SIFAm). »*, explique Antoine dont les Fourmes d'Ambert ont été labellisées en 2010. *« Cette appellation nous apporte beaucoup de choses : une meilleure visibilité mais aussi une réassurance de notre clientèle sur l'origine et la qualité de nos produits même si cela n'a pas forcément fait progresser la clientèle. Quoi qu'il en soit, elle nous apporte aussi un réseau avec un meilleur ancrage dans le tissu local, un appui technologique et un soutien pour la commercialisation (outils d'aide à la vente par exemple). »*

Aujourd'hui, la priorité d'Antoine : sécuriser l'alimentation de ses animaux, mise au défi par le changement climatique qui impacte la durée de pâturage et l'autonomie alimentaire de ses troupeaux. Ce pétillant quinquu prévoit également de renforcer sa nouvelle activité de vente de viande bovine, ainsi que l'embauche d'un mi-temps avec l'objectif de *« prendre du temps pour soi »* mais aussi pour se donner le temps de *« prendre du recul pour élaborer une vision stratégique à moyen-long terme. »*



# Fonctionnement de la filière AOP Fourme d'Ambert

L'AOP est gérée par une association le SIFAm dont tous les opérateurs doivent être membres (Producteurs de lait, fermiers, collecteurs, affineurs). La gestion du syndicat est assurée par un conseil d'administration de 12 membres issus de 3 collèges, les coopératives, les fromageries privées et les producteurs. La présidence est tournante entre producteurs et transformateurs et toutes les décisions doivent être prises à l'unanimité.

## L'AOP EN CHIFFRES



1 030 producteurs de lait



8 collecteurs



6 fromageries



7 producteurs fermiers



50 producteurs de lait et  
1 producteur fermier habilités en 2018



3 projets dans les tuyaux :  
> 2 constructions d'ateliers de fabrication à Orcines et Gelles (63)  
> 1 reprise d'exploitation à Cisternes-la-Forêt (63)



300 emplois dans les fromageries de l'AOP



## CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est

Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86 • marc.chaumeix@quiplusest.com

Catty Boirie : 04 73 74 62 35 • catty.boirie@quiplusest.com



Suivez-nous sur  
[www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)

Facebook: [FourmeAmbert](#)

Twitter: [fourmedambert](#)

