

DE NOUVEAUX VISAGES À LA PRÉSIDENCE

des AOP Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert

Ce mercredi 18 septembre 2019 lors de leur Conseil d'administration, les syndicats interprofessionnels du Bleu d'Auvergne (SIRBA) et de la Fourme d'Ambert (SIFAM) ont nommé leurs nouveaux présidents pour deux années de mandat. Didier THUAIRE, co-président de la Société Fromagère du Livradois, est nommé président de l'AOP Fourme d'Ambert. Il remplace ainsi Nicolas CUSSAC, producteur de lait à Saint-Flour, qui pour sa part, aura en charge la présidence de l'AOP Bleu d'Auvergne.



> DIDIER THUAIRE

Nouveau président du Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert (SIFAM) Co-président de la Société Fromagère du Livradois (SFL)

À 57 ans, Didier THUAIRE est à la tête de la Société Fromagère du Livradois et ce depuis 1996. Une présidence qu'il partage avec son frère Philippe. Forte de 60 ans de savoir-faire, l'entreprise familiale fabrique, affine et commercialise les 5 AOP auvergnates à savoir le Bleu d'Auvergne, la Fourme d'Ambert, le Cantal, le Saint-Nectaire et le Salers. Elle transforme chaque année près de 60 millions de litres de lait et emploie 250 salariés sur ses trois sites à Allanche (15), Fournols et Tauves (63).

Même si son agenda de chef d'entreprise est particulièrement bien rempli, Didier THUAIRE trouve toujours le temps pour s'investir un peu plus auprès des syndicats des AOP auvergnates. « Au sein des AOP, les membres sont très actifs ce qui permet de dynamiser la filière. »

Le 18 septembre 2019, c'est tout naturellement que Didier THUAIRE accepte la présidence du Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert (SIFAM), lui qui est déjà, depuis plusieurs années, vice-président de l'AOP. La suite logique donc, mais aussi et surtout, un engagement important « pour que les transformateurs prennent part au développement de leurs AOP, pour connaître les décisions prises au sein du syndicat. » Et d'ajouter : « Notre ambition est d'assurer la continuité, de poursuivre ce qui a déjà été mis en place au sein du syndicat avec l'objectif de faire connaître un peu plus nos fromages, d'augmenter les volumes des ventes à l'export. Car la Fourme d'Ambert correspond bien au goût des consommateurs. Elle est douce, onctueuse et convient bien aux personnes en quête de découverte des pâtes persillées. »



> NICOLAS CUSSAC

Nouveau président du Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne (SIRBA) Producteur de lait à Saint-Flour

Installé à Saint-Flour, Nicolas CUSSAC possède une exploitation laitière en GAEC avec sa belle-sœur et son frère dans le lieu-dit La Chaumette. Producteur de lait en Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne et Cantal, il développe fin 2017 l'activité de production fermière de Fourme d'Ambert et de Bleu d'Auvergne. Un producteur qui s'est toujours largement investi dans les réseaux à l'instar du groupe Jeunes Agriculteurs du Cantal où il a été président de 2010 à 2012. Depuis 6 ans, il est également président du Pôle Fromager AOP Massif Central, association qui accompagne la plupart des AOP dans leur recherche et développement.

Au sein des AOP auvergnates, Nicolas Cussac a assuré la présidence de l'AOP Fourme d'Ambert de 2017 à 2019 avant de prendre les rênes du Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne (SIRBA) ce mardi 18 septembre. Il succède ainsi à Jean-Michel VIGIER, producteur de lait à Clavières. « Le collège des producteurs m'a incité à prendre cette présidence car je suis au fait sur plusieurs dossiers, grâce à mes mandats ultérieurs. Aujourd'hui, la filière est équilibrée mais elle devra répondre à de plus fortes attentes sociétales. Certaines pratiques comme le minimum des 150 jours de pâturage par an - sont déjà mises en place pour assurer toujours plus la qualité de nos fromages. Notre réflexion collective porte sur la manière de faire évoluer le Bleu d'Auvergne pour ainsi le mettre davantage en valeur parmi l'offre des pâtes persillées. »

NOUVELLE COMPOSITION DES BUREAUX:

SIRBA: SIFAm:

Président : Nicolas Cussac Président : Didier Thuaire
Vice-Président : Jean Michel Vigier Vice-Président : Vincent Chirent
Vice-Président : Didier Larroucau Vice-Président : Jean Michel Vigier



UNE AOP POUR GARANTIR

la qualité et l'origine d'un fromage

Les syndicats (tels que le SIRBA et le SIFAM) sont des **organismes de défense et de gestion qui représentent les professionnels** de l'AOP auprès de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine). Ils sont chargés de l'élaboration et du contrôle du respect du cahier des charges de l'AOP. Ils veillent également au **contrôle de la qualité des fromages** produits sous l'AOP en apportant, si besoin, **l'assistance technique** nécessaire aux producteurs. Sous un même étendard, les professionnels réunis au sein du syndicat défendent et assurent la promotion de **l'image de l'AOP** à travers différentes actions de communication collectives.

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. Un gage de qualité qui rassure les consommateurs et participe à la stabilisation du marché.



> L'AOP FOURME D'AMBERT

www.fourme-ambert.com

L'AOP Fourme d'Ambert accompagne ses producteurs et fromageries dans le développement de leur activité et assure **le contrôle qualité des fromages.** Sur un plan économique, la filière consolide ses performances. Alors que les ventes globales se stabilisent en 2018 (+ de 5 800 tonnes), **les ventes sur le marché français progressent** (+18 % depuis 2013). L'activité à l'export commence à porter ses fruits. Des atouts de taille qui incitent **les jeunes producteurs** à gonfler les rangs de la filière et à lancer leur activité sur la zone.

Afin de faire connaître la Fourme d'Ambert auprès du grand public, l'AOP organise depuis quatre ans maintenant sa tournée d'été. La Fourme se laisse savourer sur des festivals prestigieux et connus de tous comme **Europavox** à Clermont-Ferrand et **Rock en Seine** à Paris. Le SIFAM organise aussi ses événements en nom propre comme les **Fourmofolies** à Ambert ainsi que ses **Happy Fourme** dans plusieurs villes de France (cette année, à Marseille le 26 octobre). Au programme : fabrication et dégustation de fromage mais aussi démonstrations de cuisine avec des chefs cuisiniers venus tout spécialement pour magnifier cette pâte persillée et la préparer à toutes les sauces.



> L'AOP BLEU D'AUVERGNE

www.fromage-aop-bleu-auvergne.com

Pâturage de 150 jours, limitation de la quantité de concentré, interdiction des OGM, de l'huile de palme... La fabrication du Bleu d'Auvergne obéit à des règles strictes, répondant aux normes fixées dans le cahier des charges de l'appellation. Pour renforcer le lien au terroir, l'AOP a réduit de moitié sa zone de production avec, à la clé, une évolution de son cahier des charges validé à l'automne 2017.

Par le biais d'événements, le syndicat assure la promotion de son fromage auprès du grand public à l'exemple de la célèbre Fête du Bleu, organisée chaque 3° week-end d'août à Riom-ès-Montagnes dans le Cantal. La plus grande fête de terroir du territoire avec plus de 20 000 visiteurs.

Fort de son ancrage territorial, l'AOP Bleu d'Auvergne noue des relations partenariales durables avec les acteurs économiques et associatifs de son territoire, au profit d'opérations collectives. Autre opération connaissant un franc succès : la mise en circulation d'une montgolfière aux couleurs de l'AOP qui survole la Chaîne des Puys et sa nouvelle zone d'appellation et ce, depuis septembre 2018.

La filière peut s'enorgueillir d'être dynamique à **l'export.** Preuve en est : en 2018, I 350 tonnes de Bleu d'Auvergne ont été commercialisées à l'étranger, soit 30 % des ventes globales annuelles. **Une progression de +18** % en l'espace d'une année, notamment grâce à l'acquisition de nouveaux marchés en Allemagne.

CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est: 04 73 74 62 35

Anne-Cécile Runavot: 06 34 87 35 87 • anne-cecile.runavot@quiplusest.com

Catty Boirie • 07 55 58 25 68 • catty.boirie@quiplusest.com