

AOP FOURME D'AMBERT ET BLEU D'Auvergne DEUX NOUVEAUX PRÉSIDENTS ÉLUS



Le 15 septembre dernier, les deux syndicats interprofessionnels de la Fourme d'Ambert (SIFAm) et du Bleu d'Auvergne (SIRBA) ont nommé leur nouveau président pour un mandat de deux ans.

L'AOP Fourme d'Ambert accueille à sa présidence Sébastien Nigon, producteur de lait sur le territoire d'Ambert. Pierre Bernoux, directeur de la filière lait et AOP au sein de SODIAAL, succède à Nicolas Cussac, producteur de lait dans le Cantal, à la tête de l'AOP Bleu d'Auvergne.

L'actualité se concentre vers l'évolution des cahiers des charges de chacun des fromages et le Nutri-score sont deux enjeux communs qui mobilisent déjà les deux appellations et les nouveaux présidents.

Sébastien Nigon

Producteur de lait sur le territoire d'Ambert Président de l'AOP Fourme d'Ambert

Depuis un peu plus d'un mois maintenant, Sébastien Nigon a pris la tête de la présidence de l'AOP succédant ainsi à Didier Thuaire. Producteur de lait depuis 2005 sur le territoire historique de l'appellation, il est impliqué depuis de nombreuses années dans la filière en ayant été tout d'abord

président des Jeunes Agriculteurs du canton d'Ambert, membre du conseil d'administration de l'AOP depuis 6 ans mais également secrétaire général des producteurs de lait de la Société Fromagère du Livradois. Un engagement de toujours qui tient au cœur de Sébastien Nigon : « Cette implication dans la filière est primordiale pour notre évolution, notre avenir est en jeu. Si on ne le fait pas, on laisse alors les autres décider pour nous. Avec cet engagement d'une durée de deux ans, j'entends **défendre les producteurs de notre territoire** et les soutenir car ils sont une véritable **valeur ajoutée**. Aujourd'hui, il y a une vraie attente de leur part alors nous nous devons de poursuivre le travail engagé depuis quelques années maintenant. »

Un travail de fond qui évolue dans le sens des **questions sociétales et des pratiques vertueuses, tout en prenant en compte les impacts des changements climatiques observés ces derniers temps**. En effet, depuis quelques années, la filière de l'AOP Fourme d'Ambert œuvre à son évolution : « Nous connaissons et sommes conscients des attentes des consommateurs. Ce sont des sujets sur lesquels nous avançons et qui nous permettent de **faire évoluer notre cahier des charges**, même si son évolution doit également tenir compte des bouleversements climatiques comme les dernières sécheresses à répétition. Pour nous, il est valorisant d'apporter un **produit de qualité** aux consommateurs. Dans nos exploitations, les vaches sont nourries d'herbe provenant en grande partie de prairies naturelles, les bâtiments sont très confortables et équipés tant pour faciliter le travail de l'homme mais aussi veiller au mieux au bien-être de nos animaux... Car si nos vaches se sentent bien, nous le ressentons forcément. Il faut savoir être **cohérent avec l'environnement** dans lequel on travaille quotidiennement. Nous devons poursuivre cette belle lancée, c'est un des axes majeurs des années à venir. »

" Nous connaissons et sommes conscients des attentes des consommateurs. Ce sont des sujets sur lesquels nous avançons et qui nous permettent de faire évoluer notre cahier des charges "

Pierre Bernoux

Directeur de la filière lait et AOP à SODIAAL

Président de l'AOP Bleu d'Auvergne

À 44 ans, Pierre Bernoux, directeur filière lait et AOP au sein de Sodiaal, prend la suite de Nicolas Cussac en qualité de président de l'AOP Bleu d'Auvergne. Cette présidence est une suite logique à son parcours. Après avoir fait ses armes auprès des producteurs laitiers mais aussi de l'institut de l'élevage, Pierre Bernoux intègre la coopérative laitière française en 2009. « Depuis 2020, j'ai la chance d'occuper un poste qui me permet d'avoir une vision globale des différentes filières. Cette position permet d'identifier des problématiques qui peuvent être communes et de réfléchir ensemble afin de faire les bons arbitrages dans l'optique d'aller vers l'excellence de nos produits. **Aujourd'hui, le travail collectif entre les producteurs et les transformateurs**



des filières est primordial. C'est en travaillant main dans la main que les actions de tous évolueront dans le bon sens, notamment **en valorisant nos pratiques vertueuses ou en améliorant quelques points afin d'être à l'écoute de certaines demandes sociétales.** Ainsi, nous travaillons sur une évolution du cahier des charges de l'AOP Bleu d'Auvergne en appuyant notamment sur les attentes, de plus en plus présentes, de la société. »

Par ailleurs, ces prochains mois, **le Bleu d'Auvergne et de nombreuses autres appellations fromagères comme la Fourme d'Ambert, vont se mobiliser pour faire évoluer l'impact du Nutri-score.** « À court terme, c'est un enjeu important pour l'ensemble de la filière. Malgré une composition très simple et une matière première, le lait, peu transformée issues d'un cahier des charges garant de la qualité et de l'origine, le Bleu d'Auvergne se retrouve avec des notes défavorables. Lors du dernier Sommet de l'élevage, avec les présidents des 4 autres appellations fromagères d'Auvergne nous avons interpellé Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture, sur ce sujet. Cette mobilisation commune donne plus de poids à nos attentes ! Et c'est exactement sur ce type d'action que nous devons aller. »

Pierre Bernoux représentera également les ODG des 5 appellations fromagères auvergnates (Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire et Salers) avec pour volonté de dynamiser le travail collectif.

Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert mis à mal par le Nutri-score



Alors que la Commission européenne souhaite rendre obligatoire l'étiquetage Nutri-score sur tous les produits alimentaires en 2022, les filières de qualité sont très inquiètes. À l'image du Bleu d'Auvergne et de la Fourme d'Ambert, dont la fabrication est dictée par un cahier des charges très strict, **la volonté est d'obtenir l'exemption de la présence du logo Nutri-score sur leurs packagings.**

« Si le Nutri-score est mis en place il y aura des conséquences lourdes sur nos filières de qualité. Rien qu'en Auvergne, ce sont plus de 2 500 exploitations impactées soit 7 000 emplois directs », précise Aurélien Vorger, directeur du SIFAm et du SIRBA.

Pourquoi le Nutri-score n'est pas adapté aux produits de qualité ?



- **Apports nutritionnels**

Avec la prise en compte de 4 critères, ce système de notation ne dit pas grand-chose des apports nutritionnels des appellations fromagères. Vitamines, minéraux, probiotique... ces nutriments qui composent les fromages de qualité ne sont pas valorisés alors qu'ils restent importants dans une alimentation diversifiée.

- **Portion de référence à 100 g**

Du côté de la portion de référence pour le Nutri-score qui est de 100 g, elle représente une prise quasiment 4 fois plus importante qu'une part classique consommée lors d'un repas. En moyenne, la portion de fromage est de 30 g.

- **Des compositions simples**

Les fromages AOP sont fabriqués à partir de matières premières simples comme le lait, les ferments, le sel mais aussi du pénicillium pour les pâtes persillées. Ensuite c'est le savoir-faire ancestral des hommes, les richesses naturelles des territoires ou encore l'affinage qui permettent d'obtenir les produits.

- **Des cahiers des charges stricts**

Garants d'une fabrication régie par des méthodes ancestrales, avec l'utilisation de produits simples, les cahiers des charges garantissent la fabrication de produits très peu transformés. Ainsi il n'est pas envisageable d'ajouter des substituts de sel ou de matière grasse pour faire baisser la note.

Été 2021 : Reprise événementielle avec un public au rendez-vous

Cet été 2021 aura été marqué par la reprise des événements estivaux pour les deux filières. Première édition des « Fourm'idables pique-niques » avec 2 rendez-vous au cœur de la zone de production, reprise des « Petites fourmos » à Ambert et Fête de l'AOP Bleu d'Auvergne à Riom-ès-Montagnes, les manifestations ont été chaleureusement accueillies par les touristes et habitants. *« Producteurs et acteurs des différentes filières ont été heureux de se retrouver sur les différents événements et de retourner à la rencontre du grand public. C'est à ces occasions que les échanges avec des consommateurs déjà conquis mais aussi des curieux peuvent se faire. Ce sont de vrais moments de partage où les multiples façons de savourer nos fromages sont proposées ! »* relève Aurélien Vorger, directeur du groupement des 2 appellations.



Agenda 2022 : 50 ans de l'appellation pour la Fourme d'Ambert

À l'occasion des 50 ans anniversaire de l'obtention de l'ancien label de qualité AOC, devenu ensuite AOP, l'ensemble des acteurs de la Fourme d'Ambert planche sur les événements qui rythmeront l'année 2022.

AOP FOURME D'AMBERT



Membre de la famille des pâtes persillées, l'AOP Fourme d'Ambert est produite à partir du lait de vaches. Ce fromage, à la pâte ivoire brillante et à la texture souple et onctueuse, séduit les papilles par sa douceur. L'AOP Fourme d'Ambert est produite en Auvergne, en zone de moyenne montagne. La richesse et la biodiversité naturelles de ce terroir lui confèrent son parfum subtil et délicat.

Chiffres du fromage

- 19 cm de haut
- 13 cm de diamètre
- 2,2 kg
- 19 litres de lait pour une fourme
- 28 jours d'affinage au minimum
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini.

Chiffres de la filière

- 832 producteurs de lait
- 6 fromageries
- 9 producteurs fermiers
- Plus de 400 emplois liés à l'AOP dans la zone de production.

AOP BLEU D'AUVERGNE



Avec une pâte ivoire veinée de bleu, une croûte naturelle fleurie, une texture fondante ainsi qu'un goût corsé, l'AOP Bleu d'Auvergne est un fromage à pâte persillée fabriqué à partir de lait de vaches. Né au cœur d'un terroir fertile et volcanique, l'AOP Bleu d'Auvergne se fabrique entre 600 et 1 600 mètres d'altitude. Il emprunte sa puissance aromatique et l'intensité de ses saveurs à la richesse des prairies fleuries des monts d'Auvergne.

Chiffres du fromage

- Un cylindre de 2 à 3 kg
- 8 à 11 cm de haut
- 20 cm de diamètre
- 20 à 25 litres de lait pour 1 fromage
- 28 jours minimum d'affinage avant commercialisation

Chiffres de la filière

- 5 250 tonnes produites / an
- 40 millions de litres de lait transformés chaque année
- 1 356 producteurs de lait
- 8 producteurs fermiers
- 6 laiteries

CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

Tifenn David : 07 55 59 65 65 • tifenn.david@quipluslest.com

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