

Les quatre clés pour l'accès à l'Appellation d'Origine

Un lien fusionnel avec le terroir

L'Appellation d'origine, c'est la fusion entre un milieu naturel, un animal ou un végétal et le talent des hommes. C'est de cette fusion que naîtra une AOC au caractère unique, irremplaçable. Tel vin, tel fromage ne peuvent naître qu'en un endroit précis et méritent par la même un label exclusif qui les identifie.

La culture du terroir, propre aux pays d'Europe du sud qui associent un goût à une origine géographique, s'est longtemps opposée à la culture des pays d'Europe du nord qui privilégient les processus industriels permettant de faire un produit n'importe où et associent la qualité alimentaire à l'hygiène plus qu'au goût.

Le clivage semble avoir disparu. Au nord comme au sud, le lien entre goût et terroir s'affirme. Sachant désormais approcher scientifiquement la réalité spécifique du terroir, on cherche à mieux comprendre les ressorts de la typicité. Microflore, ferments naturels locaux, nature géologique du sol et sous sol, pratiques agricoles typiques, spécificité des races, alimentation, tous ces facteurs se conjuguent pour fournir des arômes et des saveurs inimitables impossibles à reproduire ailleurs.

Un subtil alliage entre tradition et modernité

Attention à ne pas confondre respect de la tradition et folklore ou immobilisme. Le progrès technique est non seulement compatible avec la tradition mais indispensable pour réussir une AOC.

Les Appellations d'origine les plus performantes sont celles qui ont fait des efforts en termes de connaissance du produit et d'adaptation technique. Le défi, c'est de garder la typicité du produit, son originalité, sans pour autant négliger les améliorations possibles, surtout si ces progrès améliorent la qualité. Ainsi, selon le Rapport d'activité 2005-2006 de l'INAO, 25 AOC fromagères françaises avaient révisé en profondeur leur cahier des charges depuis 1997, notamment le Cantal, le Saint-Nectaire, l'Abondance, l'Ossau-Iraty, le Comté et le Salers. Cette révision de leurs conditions de production va dans le sens du renforcement du lien avec leur terroir : alimentation du bétail, promotion de races de vaches locales même si elles sont moins performantes, limitation de la production annuelle de lait, ou encore conditions de transformation plus précises pour assurer une meilleure typicité au produit.

Une propriété collective

La reconnaissance en appellation d'origine implique une démarche et une discipline collectives qui reposent sur la détermination et la volonté des professionnels concernés de produire et promouvoir un produit original et de qualité. Chaque acteur de la filière est co-responsable du produit. A l'origine de cette démarche, les syndicats de défense de chaque AOC qui regroupent les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les industriels, les coopératives et les affineurs.

Unis autour d'un produit dont ils sont fiers, les syndicats sont engagés dans une réflexion permanente pour améliorer les conditions de production, différencier leur appellation et en renforcer l'identité. Du dynamisme du syndicat dépend l'avenir de l'appellation.

Une démarche qui s'inscrit dans la logique du développement durable

Facteur de développement rural et d'aménagement du territoire en générant des activités économiques multiples et diversifiées, l'Appellation d'origine, qui échappe à la loi des économies d'échelle, permet le développement économique de zones défavorisées.

Ce type de production permet aux agricultures difficilement compétitives de se démarquer du système concurrentiel des filières agroalimentaires classiques en les orientant vers des

productions spécifiques de qualité. Il favorise une haute valorisation de la matière première, mieux adaptée aux exploitations qui ont des volumes de productions bien inférieurs à celles des zones intensives.

L'objectif de l'AOC consiste, en parvenant à l'excellence, à dégager une plus value à tous les niveaux de la filière, en termes de prix du lait, de revenu pour le producteur, de rentabilité pour les entreprises et d'emplois induits.

Conservation des ressources biologiques

Les politiques de protection permettent de conserver des ressources biologiques telles que les races animales, des variétés végétales ou des ferments et de maintenir la biodiversité.

Création d'emplois directs et induits

La démarche AOC est souvent la seule à pouvoir maintenir une production dans des régions difficiles ; elle est source de valeur ajoutée en créant des emplois : le nombre de postes par litre de lait collecté est 5 fois supérieur dans la filière comté (AOC) que dans l'emmental qui n'est pas AOC. Les 3 AOC savoyardes créent 38 % d'emplois en plus que la moyenne de la laiterie France.

Impact positif sur le développement rural et sur le paysage

Maintenir des producteurs « au pays » c'est conserver tout un tissu rural dans nos régions : écoles, transports publics, santé, commerces, c'est tout le développement rural qui est concerné.

L'impact sur les paysages est également non négligeable. La présence des animaux, la traite, l'entretien des terres, des cours d'eau et des chemins permettent le maintien de « territoires ouverts » et le développement du tourisme rural en maintenant des paysages attractifs.

Protection de l'environnement

Les exploitations laitières qui consacrent leur lait à fabriquer des fromages d'appellation, notamment dans les zones de montagne sont généralement plus petites, plus herbagères et moins intensives

La plupart des cahiers des charges mettent en avant l'herbe dans les rations alimentaires données aux animaux et limitent les apports de concentrés. Nombre d'AOC prévoient des durées de pâturage minimum. Or développer des prairies a un réel intérêt environnemental : En effet, la prairie stocke autant de carbone dans le sol que la forêt.