



AOP Bleu  
d'Auvergne

AOP  
FOURME  
D'AMBERT



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | NOVEMBRE 2024

## AOP FOURME D'AMBERT ET BLEU D'Auvergne

VERS DES CAHIERS DES CHARGES ENGAGÉS POUR LA DURABILITÉ

Premières sentinelles du changement climatique, les vaches et leurs éleveurs sont exposés aux évolutions qui s'opèrent, entre autres, dans les prairies. Initiés en 2019, les AOP Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert travaillent une nouvelle version de leur cahier des charges respectif. Les objectifs ? Pouvoir rester pérennes face aux adaptations incontournables mais aussi répondre aux attentes sociétales.

Fabriquées au cœur de la plus grande prairie d'Europe, les deux appellations auvergnates confirment leurs engagements sociaux, économiques et environnementaux aux côtés des différents acteurs des filières. En septembre dernier, l'INAO a nommé la commission d'enquête en charge de contrôler ces évolutions.

“

### LES FILIÈRES BLEU D'Auvergne ET FOURME D'AMBERT EN CHIFFRES

**3 100** emplois directs

**10 800**

tonnes commercialisées  
(5 500 tonnes AOP Fourme d'Ambert  
5 300 tonnes AOP Bleu d'Auvergne)

Fourme d'Ambert :

**1<sup>ÈRE</sup>** pâte persillée AOP  
au lait de vache

Bleu d'Auvergne :

**21%** à l'export soit le  
fromage AOP qui  
s'exporte le mieux

”



# DES FILIÈRES EN PHASE AVEC LES ATTENTES SOCIÉTALES



Emblématique de la zone de production dans le Massif central, l'élevage dans les filières du Bleu d'Auvergne et de la Fourme d'Ambert est maintenu en méthode traditionnelle : l'élevage extensif. Fondé sur les prairies permanentes, il valorise la diversité végétale des prairies, conserve des paysages attractifs pour le tourisme et maintient un tissu social et économique.

Cependant, cette méthode subit les changements climatiques en cours. « *Nous sommes dans un secteur séchant avec un rythme des saisons qui évolue. Désormais, nous devons quasiment fournir 2 rations hivernales. Avec les sécheresses estivales, les vaches peuvent être alimentées à 100 % dans les bâtiments, toujours à partir du foin de nos prairies. L'organisation dans les fermes évolue également, que ce soit pour les animaux mais aussi pour les hommes et les femmes* », souligne Nicolas Cussac, président du Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne (SIRBA).

Face à ces réalités avec lesquelles il faut rester précautionneux, les cahiers des charges doivent évoluer pour prendre en compte ces nouveaux facteurs, tout en conservant la qualité finale du produit.

Maintien d'un minimum de 150 jours en pâturage, préservation de 50 % de la surface en prairie permanente, réflexion sur les tailles des exploitations... de multiples points sont inscrits dans ces évolutions pour œuvrer à leur bon développement. Mais de nombreuses actions sont déjà en place.

## • S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Durant les différentes étapes de fabrication et au sein de nombreuses structures, des démarches vertueuses existent déjà. Près de 80% des volumes de Fourme d'Ambert et Bleu d'Auvergne sont produits dans des fromageries à énergie locale, comme des chaudières à bois installées depuis près de 30 ans.

Les producteurs laitiers et fermiers sont également pleinement acteurs de ces engagements, à l'image de Nicolas Cussac : « *J'implante des haies pour la préservation de la faune mais aussi pour réduire l'exposition des parcelles au vent et diminuer les effets de la sécheresse. Dans notre GAEC, nous sommes très autonomes avec un système tout foin, 100 % herbe. Couplé à la fertilisation organique, ça nous permet d'être le plus efficace possible dans nos achats en favorisant de la céréale pure quand nous en avons besoin* ».



## • ÊTRE ACTEUR DE SON TERRITOIRE

Parce que la production de lait et la fabrication des fromages font partie de la vie économique de leur territoire d'implantation, les filières des deux pâtes persillées auvergnates s'impliquent dans la vie culturelle, sportive, associative ou encore touristique de leurs zones de production.

Avec plus de 3 000 emplois directs, que ce soit en fromageries mais aussi avec les producteurs laitiers et fromagers, les filières agissent et investissent localement.

« *La vie et l'économie de nos territoires d'appellations sont intimement liées à nos fromages. Nos vaches qui pâturent façonnent ces paysages vecteurs d'attractivité touristique, nos producteurs fermiers ouvrent leurs portes et partagent ce savoir-faire ancestral. En période estivale, les rendez-vous festifs comme les Fourmofolies à Ambert et la Fête du Bleu à Riom-ès-Montagnes assurent un dynamisme à nos territoires ruraux. Tout au long de l'année, le SIRBA soutient le rugby amateur de la ligue Auvergne Rhône-Alpes. Ce sont autant d'actions qui permettent, à notre échelle, de maintenir un élan territorial* », précise Pierre Bernoux, président du Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert (SIFAm).

## • PARTAGER LA VALEUR

Un partage à part égale entre les producteurs et les transformateurs est mis en place sur les zones de production. Ce partage de la valeur économique créée sur le territoire est fait en toute transparence. Ainsi, un coefficient de 50% entend partager les fruits de la valorisation du fromage entre les producteurs laitiers et les fromageries. Le chiffre d'affaires annuel créé collectivement par les filières est partagé à égale valeur.

**Contact presse :** Agence Qui Plus Est - 04 73 74 62 35  
Tifenn David - [tifenn.david@quiplusest.com](mailto:tifenn.david@quiplusest.com) - 07 55 59 65 65

