



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

DOSSIER DE PRESSE THÉMATIQUE

Novembre 2025

35 ANS D'APPELLATION : COMMENT L'ABONDANCE EST-IL PASSÉ D'UN FROMAGE EN VOIE DE DISPARITION À UN SUCCÈS FRANÇAIS ?

Depuis l'obtention de son appellation en 1990, alors même que l'avenir du fromage était en péril, la filière Abondance n'a cessé de se renforcer. Portée par des femmes et des hommes visionnaires, elle a su construire un modèle de réussite collective, fidèle à ses racines et résolument tourné vers l'avenir. Pour preuve, les chiffres annoncés pour 2024 marquent une année record : plus de 3 600 tonnes d'Abondance produites et un chiffre d'affaires qui dépasse pour la première fois les 45 M€.

Dans cette lancée, le Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance (SIFA) a engagé un plan d'actions stratégique pour consolider la filière Abondance à l'horizon 2030, avec deux objectifs majeurs : maintenir le tonnage et valoriser la qualité du fromage AOP Abondance. Les enjeux sont nombreux pour cette AOP dont l'histoire reste encore jeune mais dont les choix pour en faire un fromage durable portent aujourd'hui leurs fruits. Une leçon qui vaut bien un fromage.

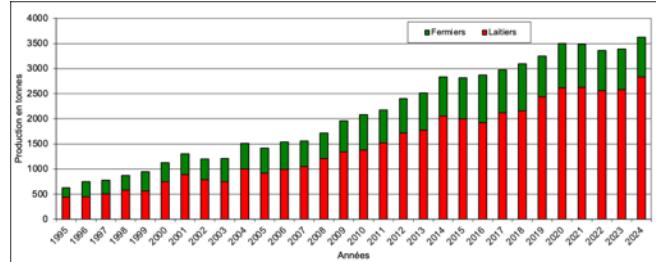
UN FROMAGE QUI CONQUIERT PEU À PEU LE CŒUR DES FRANÇAIS

36 millions. Ce sont les litres de lait transformés en Abondance en 2024. Le volume le plus haut jamais atteint, dépassant largement le dernier pic de 2021 qui frôlait les 35 millions.

Au total, **3 624 tonnes d'Abondance** ont été produites, soit une évolution de **7 %** par rapport à 2023. Une progression inégalée parmi toutes les AOP au lait de vache françaises, selon [le dernier rapport du CNAOL](#).

La situation du marché de l'Abondance est ainsi marquée par une **hausse des fabrications de 4,5%** et des ventes à **3,8 %**. Et le chiffre d'affaires suit la courbe : il dépasse pour la première fois les 45 M€ pour s'établir à 46,5 M€.

Un marché très dynamique pour les acteurs de la filière qui représentent aujourd'hui (voir ci-contre) :



168

PRODUCTEURS
DE LAIT

70

PRODUCTEURS
FERMIERS

18

FROMAGERS

11

AFFINEURS
EXCLUSIFS



« Il s'agit de la meilleure année jamais enregistrée pour l'AOP Abondance, avec des ventes notamment portées par le rayon coupe en GMS qui représente 72 % des ventes en volume.

Les Français apprécient le goût fruité et la pâte souple de notre fromage qui plait à tous mais qui reste assez méconnu. Ce sont justement nos choix pour la qualité et non la quantité, le maintien du savoir-faire sur notre territoire et la préservation de nos traditions fromagères qui font aujourd'hui la différence. L'Abondance est même rentré cette année dans le top 20 des fromages préférés des Français ! »

Joël Vindret, directeur du SIFA





ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



DES CHOIX FORTS ET ENGAGÉS, POUR PRÉSERVER PLUS QUE DÉVELOPPER

Pour consolider la filière Abondance à l'horizon 2030, le syndicat a bâti un plan d'actions dont les cinq missions fondamentales sont les suivantes :

Protéger

la typicité, l'image, le lait cru, le savoir-faire et la race Abondance

Valoriser

la qualité du lait, du fromage et du travail

Transmettre

des savoir-faire, une histoire et un patrimoine

Assurer le lien

avec le territoire en préservant une activité agricole en montagne

Animer le collectif

en créan du lien

La stratégie est claire et articulée autour de deux objectifs majeurs : **maintenir le tonnage vendu** autour de 3 500 tonnes annuelles et **maximiser la valorisation du fromage** par la qualité du produit, son image et les valeurs qu'il porte. Si des actions sont en cours et un travail sera mené sur le renforcement des acteurs de la filière et la valorisation du produit pour faciliter sa commercialisation, les deux axes suivants sont considérés comme prioritaires :

Consolider la race Abondance comme emblème de la filière

Le syndicat tire la sonnette d'alarme sur la diminution inquiétante des effectifs de vaches Abondance dans les troupeaux. Avec une baisse d'un demi-point par an depuis 2021, il est nécessaire de renverser la tendance pour la survie de toute une filière, avec des actions en cours :

- Plan de développement de la race ;
- Groupe de travail et collaboration avec plusieurs organismes : EDS, Auriva, l'OS RAR, ILS ;
- Mise en place de visites techniques gratuites et aide à l'insémination ;
- Aides financières, avec une participation de l'ILS et du Crédit Agricole des Savoie.

Il s'agira également dans les années à venir de développer l'offre en race Abondance et de sensibiliser sur le risque d'échec du % race Abondance.

« Il nous faut agir et rapidement ! À ce rythme, le pourcentage pourrait être en-dessous de 45 % en 2030. Ce qui aurait pour conséquence de priver la filière d'une partie de son fromage mais surtout de 15 millions de litres de lait issus de 83 exploitations historiques » précise Joël Vindret.

Anticiper les évolutions et pérenniser la filière

Deux grands projets de R&D occuperont le syndicat pour les années à venir.

- **En amont / élevage : le changement climatique** et son impact grandissant sur le quotidien de l'ensemble des acteurs de la filière.

Si un projet de recherche est en cours sur l'implantation possible de nouvelles espèces fourragères résistant aux fortes chaleurs, le syndicat s'associe très concrètement et depuis plusieurs années à des conseillers en agro-fourrage de la Chambre d'Agriculture de Haute-Savoie, des experts du Ceraq mais aussi des éleveurs et fromagers engagés pour apporter des solutions accessibles et pratiques, pour protéger la ressource alimentaire comme les membres de sa filière.

- **En aval : l'accent est mis sur le lait cru, l'impact des probiotiques ou encore les ferments.**



« Cette stratégie globale vise à garantir la pérennité et le développement harmonieux de la filière Abondance à 5 ans. En s'appuyant sur les valeurs fondamentales du fromage tout en s'adaptant aux évolutions du marché et au défis environnementaux, nous créons les conditions d'une filière dynamique, innovante et fidèle à son terroir. »
Joël Vindret



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



L'ABONDANCE D'HIER, D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN... EN 3 PORTRAITS

L'ABONDANCE D'HIER



Sylvie Grillet-Aubert, présidente du Syndicat du Fromage Abondance de 1994 à 2008

En 1991, Sylvie Grillet-Aubert s'installe en tant que productrice de lait, aux côtés de son mari, dans le Chablais (nord de la Haute-Savoie). À ce moment précis, le fromage fêtait son premier anniversaire d'obtention de l'appellation. Dès son installation, elle participe activement à la construction de la filière AOP Abondance et devient rapidement présidente du syndicat, rôle qu'elle gardera durant 14 ans.

En 1990, l'Abondance obtenait son appellation. Quels souvenirs gardez-vous de cette période charnière pour la filière ?

« Barnabé Folliet fait partie des personnalités qui ont compté et posé les premières pierres de la filière. Alors producteur fermier, il est à l'initiative de la demande de reconnaissance sous appellation. Son obtention en 1990 a donné un véritable élan à la filière Abondance. Le travail autour du cahier des charges était colossal mais a permis de belles discussions avec les opérateurs, les techniciens, les organismes et collectivités locales impliqués. C'était une période avec un fort dynamisme pour une petite production et une filière en construction. On peut dire qu'il y avait une vraie énergie collective. »

Quels étaient les principaux défis et enjeux à relever à l'époque pour structurer la production et défendre l'identité du fromage Abondance ?

« Avec la création du cahier des charges, les premières années, l'effort concernait le travail technique. Il a demandé un investissement important pour que chaque opérateur respecte son cadre et, en finalité, les nouvelles règles en matière de protection et de qualité du fromage. Il fallait qu'ils se sentent impliqués, qu'ils se sentent partie prenante de la filière, car ce changement demandait beaucoup d'investissement pour eux. Une fois ce travail technique stabilisé, nous avons pu nous concentrer sur notre deuxième enjeu : la notoriété du fromage Abondance. À l'époque, d'autres AOP fromagères de

Haute-Savoie connaissaient déjà une notoriété plus assise que le fromage Abondance. Un important travail a donc dû être mené par le syndicat et par les professionnels de la filière pour faire rayonner ce fromage représentant d'un savoir-faire traditionnel ancré en Haute-Savoie. »

L'Abondance a toujours été porté par des femmes et des hommes engagés. Qu'est-ce qui, selon vous, caractérise cette vision collective ?

« C'est l'une des plus grandes forces de notre filière : des femmes et des hommes, tous opérateurs et guidés par une vision commune, celle de faire prospérer le fromage, sa notoriété et par là enclencher son développement. Au moment du lancement de la filière, nous avons également pu bénéficier d'une grande solidarité avec les autres fromages de Savoie. Cela a été rendu possible par l'écosystème actif dans les deux départements avec un terroir fort et une vraie culture du fromage. On travaillait beaucoup ensemble et c'est un esprit qui est resté. »

J'ai toujours été persuadée que participer au lancement de la filière AOP Abondance était une grande chance. On se rend compte que ces AOP, c'est quand même une espèce d'exception à la concurrence sauvage. »

L'histoire, les dates clés

1381

Présence du fromage Abondance sur la table du Pape à Avignon.

1985

Création du Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance (SIFA).

1990

Obtention de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

1996

Obtention de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée, reconnaissance européenne de l'AOC).



L'histoire, les dates clés			
1381	Présence du fromage Abondance sur la table du Pape à Avignon.	1985	Création du Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance (SIFA).
1990	Obtention de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).	1996	Obtention de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée, reconnaissance européenne de l'AOC).





ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



Émilie Jacquot, présidente du SIFA et productrice fermière de fromage Abondance

En juin 2022, Émilie Jacquot est nommée présidente du Syndicat Interprofessionnel du fromage Abondance. Issue du milieu agricole, elle a repris le GAEC Les Noisetiers à Leschaux, où elle produit de l'Abondance fermier AOP et de la Raclette de Savoie IGP en agriculture biologique. Elle est la 2^e femme élue à la tête du syndicat et donne aujourd'hui un cap à toute une filière.

En 2024, la filière Abondance poursuit sa croissance : plus de 46,5 M€ de chiffre d'affaires et 3 624 tonnes produites. Comment expliquez-vous cette dynamique ?

« Je pense que cette dynamique est liée directement au fromage. L'Abondance est un produit qui plaît beaucoup aux consommateurs et qui a connu son essor grâce à l'appellation en 1990. Au fur et à mesure des années, il y a eu un énorme travail accompli, que ce soit dans les exploitations ou dans les fromageries, sur la qualité et la notoriété du produit. Quand on parle d'Abondance, ce qui ressort c'est qu'il s'agit d'un fromage fruité et souple. Ces qualités gustatives plaisent beaucoup aux consommateurs, petits et grands. »

Comment le SIFA accompagne-t-il les acteurs de la filière, du producteur à l'affineur, dans cette phase de croissance ?

« Le syndicat a un rôle de référent auprès des opérateurs de la filière et se rend disponible, avec son expertise, pour toutes les questions sur la production, les aspects techniques ou encore la communication. Nous échangeons en permanence avec nos membres et je pense que le syndicat est assez bien identifié par ces derniers, notamment Joël Vindret, notre directeur, présent depuis plus de 20 ans à leurs côtés. »

La filière Abondance a pour réputation d'être très abordable et dynamique. Dès qu'on est en groupe d'opérateurs, on sent qu'il y a une bonne ambiance. Et l'origine de cette dynamique est certainement liée à deux choses : ce produit qui plaît et qui nous rassemble, mais aussi cette équipe du syndicat qui fonctionne bien. »



Quels sont les enjeux majeurs auxquels vous devez répondre aujourd'hui ?

« Un des principaux enjeux, c'est la préservation de la race Abondance. Aujourd'hui, c'est une de nos priorités puisque, grâce à nos vaches, nous faisons notre appellation fromage Abondance. Nous savons que notre seuil s'érode, d'autant plus avec la situation sanitaire de la DNC ou encore le changement climatique. Nous travaillons sur la préservation de la race Abondance depuis bientôt 2 ans ; un beau partenariat s'est mis en place avec l'OS Races Alpines Réunies et les choses avancent.

Nous allons aussi devoir faire face au renouvellement des générations, thématique qui nous inquiète beaucoup. Nous savons que nous avons des métiers difficiles où l'attractivité n'est pas simple, d'autant plus en production fermière. Pour pallier ce problème, nous allons mettre en place des groupes de travail sur ce thème précis : les actions à mener, les critères de pénibilité à améliorer, etc. Nous avons des pistes de travail à lancer dans les mois à venir. »

« Nous avons des belles années devant nous et les opérateurs sont fiers d'appartenir à la filière Abondance. C'est cette passion commune qui assurera la durabilité de notre fromage. »





ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



Pierre Crépy, 30 ans, producteur fermier de fromage Abondance à Châtel

Chez les Crépy, le fromage Abondance, c'est une histoire de famille. Le grand-père et le père de Pierre étaient déjà producteurs et opérateurs de la filière bien avant sa naissance.

Aujourd'hui, il travaille au sein de l'exploitation familiale aux côtés de son père, à la ferme du Linga à Châtel. Au-delà de la transmission, bien présente dans le monde agricole, c'est par choix et par passion que Pierre Crépy s'est lancé et s'est investit à son tour dans la filière Abondance.

Que représentent pour vous l'AOP Abondance et son héritage ?

« L'AOP Abondance, c'est une tradition, un terroir et des valeurs. La filière est composée de petites exploitations, de structures familiales, qui savent rester à taille humaine. L'obtention de l'appellation en 1990 a d'ailleurs participé au maintien des fermes sur le territoire et au soutien du tourisme local qui se développait alors grâce aux stations de ski. »

Quels changements observez-vous dans la manière de travailler aujourd'hui par rapport aux générations précédentes ?

« La technologie a amené un grand progrès au sein des fermes et offre un confort de travail au quotidien. Il y a aujourd'hui des systèmes qui nous permettent d'être plus efficaces, pour la traite notamment. Les grands efforts physiques sont moins importants, comme pour la génération de nos grands-parents par exemple. Avant, il n'y avait pas de chemin pour rejoindre certains chalets d'alpage en voiture ; ces déplacements se faisaient avec un cheval ou à pied. Si la façon de travailler a certes évolué, les enjeux de production et les difficultés restent les mêmes. Il y en a certaines qui arrivent à être gérées plus simplement et d'autres qui restent sensiblement les mêmes. »



Quels sont, selon vous, les défis que la filière devra relever dans les années à venir ?

« En Haute-Savoie, le foncier reste un sujet d'importance car les agriculteurs ont besoin de surface et de pâturage pour faire leur métier. Mais avant de penser au terrain, il faut penser à l'humain. L'enjeu principal sera selon moi la transmission : continuer d'inciter la jeunesse à reprendre les fermes. On constate que de plus en plus de petites exploitations ferment, parfois par impossibilité de reprise. Mais nous avons de la chance, il y a de la jeunesse encore dans la filière Abondance ; et des jeunes passionnés, motivés et engagés. »

« Concilier tradition et innovation, c'est ce qui fait l'AOP Abondance aujourd'hui et c'est ce qui nous motive tous à continuer chaque jour. Le cahier des charges nous protège et nous permettra de continuer à faire rayonner la filière et le fromage tout en s'adaptant aux nouvelles contraintes et aux nouveaux enjeux. »

Pour le Syndicat du fromage Abondance, cet engagement se matérialise par **un plafond de production pour chaque atelier de fabrication** : 500 000 kg de lait par an pour les fermiers et 5 millions de kg de lait par an pour les laitiers, dits fruitières.

Cette mesure permet ainsi de conserver un grand nombre d'ateliers, répartis sur l'ensemble de la zone de production de l'AOP Abondance et générateurs d'emplois, tout en respectant un procédé de fabrication artisanal.

Une décision inscrite dans le cahier des charges et unique en Europe qui éloigne la standardisation, garantit la richesse et la qualité du fromage Abondance et protège les producteurs.

