

Les temps forts de l'activité de l'AFTAlp 2021- 2022

Rappel des ambitions de l'AFTAlp 2020 – 2025

L'AFTAlp intervient en prolongement des ODG, elle doit garantir la confiance, la transparence, l'impartialité et le respect de la stratégie de chaque produit. Son action participe activement à l'économie sociale et solidaire, associée à nos fromages AOP et IGP sur le territoire savoyard (solidarité, partage, complémentarité). L'AFTAlp est un lieu d'échanges, d'expression collective et de partage de moyens.

Assurer un rôle de leader sur les grands enjeux et ainsi préserver les conditions de création et du partage de valeur ajoutée associés aux fromages AOP et IGP de Savoie :

- Préservation des ressources, garantie des spécificités : alimentation, races, lait cru, transmission des savoir-faire,
- Une production fromagère en phase avec les ressources et le territoire (protection des ressources, suivi de marché, régulation de l'offre, coordination et organisation collective, mutualisation et mobilisation des compétences),
- L'expression commune d'une position partagée (implication et explicitation du projet) dans les structures collégiales (ILS – ASMB – région AURA) et dans les outils (Ceraq, ASE),

Favoriser l'émulation collective entre ODG, l'investissement professionnel dans les actions de l'AFTAlp, préserver l'expertise :

- Elargir le « cercle » des professionnels impliqués dans l'AFTAlp, relier les différents CA ODG au CA AFTAlp,
- Assurer régulièrement le partage des ambitions et du projet, implication des équipes techniques des ODG,
- S'assurer du maintien de compétences ou de leur développement pour le conseil stratégique en communication, l'accompagnement et la mobilisation des producteurs, la capitalisation des connaissances,

Partage sur le territoire de l'ambition et défense des intérêts

- Défense à l'échelle des Savoie de l'ancrage territorial des AOP – IGP : partage du projet avec les acteurs locaux, mise en œuvre d'action sur la préservation des ressources, définition des rôles de chacun (rôle ODG),
- Rôle de promoteur, catalyseur d'initiatives (sur les territoires AOP/IGP, au-delà tourisme, autres produits emblématiques).

1. Contrôle et appui du respect des cahiers des charges

Contrôle interne

L'activité du pôle de contrôle interne s'est concrétisée en 2021 comme suit : 146 j pour Tomme, Raclette et Emmental de Savoie, 171 j Reblochon, 71 j Abondance, 19j Chevrotin. En ce qui concerne les dossiers transversaux, 6 jours ont été consacrés à Lactiqo. Ce travail conduit à la réalisation de 189 audits / constats sur site et 52 commissions d'examen organoleptique.

Le travail des ODG est surtout marqué en 2022, engagé en 2021, par la révision des plans de contrôle, sous un nouveau format (Dispositions de Contrôles Spécifiques), avec Certipaq. 9 réunions communes ont été réalisées. C'est l'occasion de questionner les méthodes de contrôle (développement des contrôles ciblés), les fréquences et l'articulation avec les suivis et remontées d'informations d'opérateurs.

Suivi des marchés – usurpation

En complément de l'observatoire des marchés sur les fromages de Savoie à partir de panels nationaux, l'AFTAlp assure un suivi sur les points de vente locaux (dossier désormais coordonné par Yulia Bitkova). Les relevés permettent de compléter les données nationales par une vision plus locale, et assurent également le suivi des usurpations, parasitismes ou problèmes d'étiquetage. La démarche est conduite à l'échelle de Rhône-Alpes sur les principaux bassins de consommation : Annecy, Chambéry, Lyon, Grenoble, Valence, Montélimar et Bourg-en-Bresse et concerne les AOP et IGP de ce périmètre.

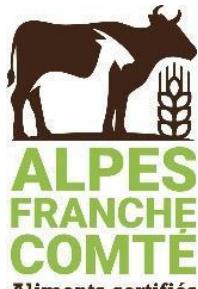
En cas d'irrégularités, l'AFTAlp adresse un rappel à la réglementation aux points de vente, et en cas d'usurpation ou de parasitisme, une action est envisagée avec l'ODG. Plusieurs relevés ont donné lieu à des suites avec les services des fraudes. En général les cas rencontrés lors des relevés sont des erreurs d'étiquetage (très fréquents en GMS).

En plus du suivi régional, de nombreux constats d'usurpations ont été établis en France et à l'étranger.

- Juin 21 - juin 22 : 80 dont 67 réglés (84%),
- Janvier 22 - juin 22 : 29 dont 17 réglés (59%).



Qualification des aliments du bétail et des produits d'hygiène de traite



Pour la campagne 2021-2022, de nouveaux engagements ont été validés collectivement entre les filières AOP et IGP, et les fabricants d'aliments engagés volontairement dans notre démarche.

Derrière les 3 lettres AFC qui apparaissent dans la dénomination des aliments, sont désormais pris des engagements concernant :

- **Le renforcement de l'origine des matières premières** : le colza, le tournesol et l'ensemble des coproduits de céréales doivent désormais provenir d'Europe – autrement dit, il ne peut plus y avoir d'utilisation de matières premières importées pour ces matières premières ; quant au pois et à la féverole, ils doivent avoir une origine France.

En quelques chiffres :

- 511 formules ont été déclarées sur la campagne 2021-2022 et 429 fabrications analysées
- 26 fabricants ou entités commerciales, chiffre stable depuis plusieurs années.

adhérer à Duralim en ciblant l'engagement sur l'origine des matières premières.

Bien évidemment les engagements pris jusqu'à aujourd'hui restent au centre des priorités. C'est notamment le cas du non OGM, qui a suscité des inquiétudes cette année pour des risques de pénurie : nos filières AOP et IGP réaffirment l'importance de cet engagement pris depuis de nombreuses années. Les difficultés d'approvisionnement conjoncturelles ne peuvent remettre en cause à elles seules cet engagement.

La Commission technique poursuit également son travail sur l'amélioration de la maîtrise sanitaire, avec des travaux engagés sur le risque Listeria notamment : dans un premier temps, il s'agit de mieux évaluer la prévalence du risque dans les aliments complémentaires, pour ensuite envisager des moyens de maîtrise à mettre en place.

De bons résultats pour les analyses physico-chimiques et nutritionnelles !

Sur les 429 aliments analysés en cours de campagne :

- **92% des analyses ne présentent aucun écarts**. Ce résultat est largement en progression (plutôt autour de 85% les campagnes précédentes)
- 7% des analyses présentent 1 écart sur les critères analysés, et 1% présentent 2 écarts sur les critères analysés.

Maîtrise des OGM, les bons résultats se confirment !

Un suivi analytique est réalisé sur la **maîtrise du risque OGM**. Les OGM sont recherchés matière première par matière première, et doivent respecter le plafond de contamination fortuite fixé à 0,9% maximum.

24 aliments ont été analysés sur la campagne. Les bons résultats constatés confirment ceux de ces dernières campagnes : plus de 90% des aliments sont conformes.

Pour rappel, le cahier des charges AFC prévoit un plan de retour en conformité pour les entreprises qui auraient des résultats non-conformes, ainsi qu'un plan de sanction.

Pour permettre aux opérateurs et aux agents chargés du contrôle d'avoir une bonne application des cahiers des charges, un recensement des produits d'hygiène de traite est effectué. La liste des produits d'hygiène de traite disponibles sur le marché dans les Savoie, et leur qualification vis-à-vis des cahiers des charges des différentes filières est régulièrement mise à jour, en lien avec les fabricants.



Démarche collective DPLS – AOP Laitière Durable

La réflexion sur l'évolution de la DPLS s'est poursuivie en 2021 et 2022 en suivant l'ambition définie : « consolider la plus-value des AOP-IGP à long terme et avoir une implication de tous les maillons de la filière avec une démarche intégrant les engagements propres de la filière et les attentes sociétales ». Le groupe de travail s'est réuni 3 fois en 2021 et 2 fois en 2022, en plus des échanges entre collèges, ce qui a permis d'établir une première version de grilles d'audit pour les producteurs et pour les fromagers, qui ont pu être testées en 2022. Le cadre et les modalités pratiques doivent encore être affinés.

→ Accompagner les producteurs pour mieux valoriser le pâturage

Le pâturage est l'une des valeurs fortes des filières de Savoie. La Commission Accompagnement de l'ILS a continué d'accompagner les producteurs sur l'amélioration de l'utilisation du pâturage. 33 exploitations ont été ciblées pour un accompagnement. Au printemps 2022, 3 exploitations ont bénéficié d'un suivi par des conseillers Eleveurs des Savoie ou Chambre d'Agriculture SMB.



2. Accompagnement des opérateurs

Appuis aux ODG

L'AFTAlp assure une mission d'appui général aux ODG membres qui le souhaitent. Ainsi, le Chevrotin bénéficie de la mise à disposition de Julien Dumont pour l'animation générale de la filière pour 35 jours par an. Depuis un an, l'équipe administrative est renforcée avec l'arrivée de Magalie Paillet en apprentissage qui permet d'assurer une partie des missions comptables pour le SIFA, le SITOB, le syndicat du Berthoud et ASE. Maguelone Simond intervient également sur l'appui administratif du SIFA (gestion des RRO, ...).

En 2021, l'animation par Noémie Defaix des filières Reblochon et Abondance a représenté respectivement 69 et 31 jours. Cette mission doit permettre de renforcer le lien entre l'ODG et les opérateurs que ce soit via de la communication interne (lettres d'informations, portraits d'opérateurs, formation de nouveaux entrants sur la filière ...), la participation à l'organisation d'évènements institutionnels (Assemblée Générale, ...) ou conviviaux (concours de fromage, repas pour les producteurs ayant réalisés une fresque dans le cadre du Tour de France, ...) et la conduite de projets en lien avec la stratégie de chaque ODG (transmission des exploitations ; maintien des alpages laitiers ; augmentation de l'effectif de la race Abondance ; ...).

Sur les actions de communication, l'AFTAlp assure de la mise en commun de moyen (affichage longue conservation, radio, etc.) et met à disposition du temps de coordination des actions de communication d'Anne-Lise Francoz pour le Reblochon.

Agrément captage d'eau privé

Dans le cadre de l'agrément de leur atelier de transformation, les producteurs fermiers ayant à disposition de l'eau issue d'un captage d'eau privé doivent avoir une autorisation préfectorale pour l'utiliser. Depuis 2019, l'AFTAlp accompagne les producteurs fermiers pour monter ces dossiers. En 2022, 11 producteurs ayant complété leur dossier ont pu recevoir la visite d'un hydrogéologue. 9 producteurs dont le dossier était en cours ont reçu leur autorisation préfectorale.

Depuis quelques années, l'AFTalp et la FDCL interviennent conjointement dans des établissements scolaires agricoles des Savoie. L'objectif de ces interventions est de présenter aux futurs opérateurs de nos filières l'organisation de la filière fromagère savoyarde ; ses particularités et ses acteurs ; le modèle coopératif ; les AOP/IGP et leurs valeurs ainsi que les enjeux pour la filière laitière.

Sur l'année scolaire 2021/2022, la FDCL et l'AFTalp ont ainsi fait 18 interventions auprès de 11 classes (BTS ACSE, CS lait, ingénieurs agronomes, bac pro CGEA, BPREA, BTS PA, licence AgroEcoTem, Master).

3. Recherche & développement

Ceraq

CERAQ, outil créé par l'AFTALP et la CASMB pour répondre aux enjeux de R&D des filières AOP-IGP et des territoires savoyards, structure son activité en 3 axes thématiques :



→ L'axe « **Pratiques Agricoles et Systèmes de Production** » s'intéresse aux enjeux relatifs à l'amont, des pratiques mises en œuvre à l'échelle de la parcelle jusqu'à l'évolution des systèmes de production ;

→ L'axe « **Savoir-faire & Qualités des produits** » permet d'approfondir les enjeux de la maîtrise de la qualité des produits (sanitaire, organoleptique...), en lien avec la transmission des savoir-faire et la compréhension des microbiotes de la prairie au fromage ;

→ L'axe « **Gouvernance, Filières & Territoires** » s'intéresse aux problématiques relatives aux dynamiques collectives, modes de gouvernances, jeux d'acteurs et à l'intégration territoriale des acteurs des filières AOP-IGP.

L'année 2022 est une année charnière pour CERAQ : elle marque la fin de certains projets structurants, arrivant à terme sur fin 2022-début 2023 (ADAMOS, EVOLEA, autonomie protéique) et le début des projets déposés en 2021, qui ont tous été retenus aux appels à projets : Entravenirs, Litières et RESYF à l'échelle régionale, ADAOPT à l'échelle nationale. Ces projets permettent de continuer à mettre en œuvre la feuille de route 2020-2025 définie lors du conseil d'orientation de 2020.

En termes de valorisation, différents webinaires ont été organisés pour valoriser les résultats du projet EVOLEA. Des fiches techniques du projet autonomie protéique seront finalisées en fin 2022.

L'année 2022 a permis d'initier une forte dynamique autour des enjeux de l'adaptation au changement climatique. Trois thématiques ont été abordées au travers du démarrage de deux projets et la construction d'un troisième.

→ Le projet ADAOPT ...

... vise à accompagner les filières dans la construction d'une stratégie d'adaptation au changement climatique. La Tomme de Savoie est un territoire pilote du projet. La première année a été consacrée à la définition d'indicateurs agro-climatique et la construction d'une méthode d'animation de la démarche.

→ Le projet RESYF ...

... s'intéresse lui aux pratiques adaptatives des producteurs pour répondre aux conséquences du changement climatique et à la mise en place de dynamiques collectives locales visant à expérimenter de nouvelles pratiques. La première année a permis d'identifier différentes innovations mises en œuvre par les producteurs et de construire une démarche de mobilisation de producteurs qui mettraient en place des expérimentations sur les années 2023 et 2024.

2022 a été l'occasion de construire un projet régional portant sur les enjeux relatifs au développement de nouvelles espèces fourragères dans le cadre des IG. Le Centre d'Elevage de Poisy, ACTALIA, l'IDELE et le PRADEL sont impliqués dans le projet. Il a été déposé à l'appel à projet PEPIT pour un démarrage en 2022.

Une dynamique autour des races locales et filières AOP-IGP savoyarde a été initiée sur 2022 et s'est traduite par la mobilisation de deux stagiaires pour établir un état des lieux concernant les enjeux des races pour les opérateurs

des filières et le fonctionnement de la sélection génétique. Une restitution finale a permis de prioriser les chantiers à mettre en œuvre pour 2023.

L'axe savoir-faire et qualités des produits a été marqué par la réalisation d'un état des lieux de la diversité microbienne des litières et des pratiques associées, via la mobilisation de deux stagiaires. Ce travail a permis d'identifier des types de litières et des pratiques à approfondir en 2023.

Dans le cadre du projet Adamos, différents groupes de travail mobilisant les filières impliquées dans le projet ont permis d'échanger sur les résultats d'analyses métagénomiques tout au long de l'année.

Enfin 2022 a été l'occasion d'engager un travail de réflexion pour construire un projet de valorisation des méthodes omiques et des connaissances déjà acquises sur ces méthodes au sein du RMT. Un travail d'instruction sur les enjeux ESM et pratiques a également été engagé au sein du RMT et du GIS.

Le projet entravenirs a débuté en Savoie dans la continuité du stage exploratoire de 2021. Une grille d'indicateurs a été construite par l'IDELE et l'INRAE. Elle sera testée par une stagiaire sur 2023.

Sur l'enjeu du renouvellement des dynamiques collectives, l'implication de CERAQ a surtout porté sur le suivi des réflexions au sein du RMT. Un projet sur ce thème devrait être formalisé en 2023. Des réflexions ont par ailleurs débuté sur le renouvellement des générations, qui se poursuivront sur 2023.

Enfin, CERAQ accompagne les partenaires locaux (ODG, ILS, ...) dans leurs projets et réflexions, par un apport de méthodologie et d'expertise en statistiques. Ces interventions ponctuelles représentent une force pour les filières savoyardes en ce qu'elles permettent d'apporter un regard transversal sur les projets de chaque structure et une capitalisation des méthodes, analyses, permettant une mutualisation possible des questions, approches, et une montée en compétence d'une structure locale, au service des filières.

Valorisation des connaissances

Les filières Reblochon, Abondance, Emmental de Savoie et Beaufort sont engagées dans Docamex. Les techniciens de ces filières contribuent à l'enrichissement du contenu. 14 réunions de travail ont déjà eu lieu en 2022.

A noter également le développement d'initiative sur :

- **Fromageabilité du lait** : suite au partage des questionnements des filières savoyarde, et de différents travaux sur la fromageabilité du lait (From'mir), un travail sur les perturbateurs présumés du lait (résidus lessiviels, hormones...) est en cours. En parallèle de la réflexion sur le long terme, un stage de deux mois au printemps 2022 a permis de recenser les différents produits utilisés au quotidien par les producteurs fermiers et producteurs de lait ainsi que leurs pratiques.
L'analyse des données récoltées indique que la plupart des produits d'hygiène utilisés par les producteurs sont connus de nos filières, et qu'il peut arriver que les producteurs n'utilisent pas les produits à bohescient, notamment ceux destinés au nettoyage et à la désinfection, ou à l'hygiène de traite.
- **Plaques de caséine** : une démarche est engagée pour résoudre les difficultés techniques rencontrés et sécuriser l'approvisionnement en plaques de caséine.
- Des réflexions sont en cours autour de la gestion du lactosérum, et de la mise en place d'une plateforme de partage d'informations pour les opérateurs.



4. Organisation locale et régionale de la filière laitière – relations avec les collectivités territoriales

Les discussions au sein de l'ILS ont porté essentiellement sur les questions de la qualité du lait : Pass lait cru, paiement du lait, qualité de l'eau en élevage), ainsi que sur la refonte de la DPLS et du renouvellement générationnel.

Co-animé par l'ILS et l'AFTAlp, le contrat de filière lait cru proposé au Conseil SMB, s'établit sur le périmètre suivant : productions fromagères de Savoie (AOP et IGP et au lait cru) comprenant les petits ruminants. 3

axes thématiques le composent :

1. Sécuriser la production au lait cru,
2. Maintenir la valeur ajoutée,
3. Préserver les ressources locales.

L'engagement pluriannuel du Conseil SMB porte sur **1,5 millions d'euros sur le cadre et les projets proposés, sur les 5 prochaines années. La demande AFTAlp – ODG porte pour 2022 sur 390 000 € et 425 000 € en 2023.**



L'AFTAlp bénéficie également de financements régionaux sur des actions techniques et la communication, par l'intermédiaire du plan régional bovin lait et avec l'appui des financements FEADER.

5. Les actions de communication fromages de Savoie

La mise en œuvre du programme d'action autour des 3 projets phares a donné lieu à des évolutions sur les actions proposées et notamment à mieux faire connaître les opérations : auprès des locaux et des touristes pour la Route des Fromages de Savoie et la Fête des Fromages de Savoie, mais aussi auprès des prescripteurs pour les enfants et les réseaux d'influence.

Avec le développement des soutiens publics (50 000 €) et l'augmentation des ressources liées au fonds collectifs, le budget s'élève à 530 000 € en 2022.

Route des Fromages de Savoie

La Route des Fromages de Savoie est un réseau d'acteurs des filières AOP et IGP de Savoie : agriculteurs, coopératives, fromagers, affineurs ... ayant pour objectif de présenter leurs savoir-faire et leurs produits au grand public. Cette année, ce sont 76 sites qui adhèrent volontairement au réseau (7 nouveaux entrants – 4 sortants).



L'année 2022 a été marquée par plusieurs temps forts :

- ✓ L'impression de **200 000 exemplaires de l'Essentiel** (dont 77 000ex diffusés dans le TV Mag de juillet sur toute la Savoie et Haute-Savoie et 100 000ex auprès des OT)
- ✓ Une campagne de notoriété : 500 spots radios de 20 secondes sur l'été en local + insertions dans le Guide de l'été du Dauphiné
- ✓ Le Grand Jeu de l'été : un jeu en ligne mis en place sur les mois de juin à août (amenant plus de 10 500 joueurs soit + 20% par rapport à 2021) et un jeu papier avec des cartes à gratter distribuées sur les sites de la Route des Fromages
- ✓ 9 événements dans l'été dans le cadre de l'Été des Fromages de Savoie
- ✓ 10 événements lors des Journées Européennes du Patrimoine le 17 et 18 septembre 2022

Afin de renforcer la crédibilité du réseau auprès du grand public, les visites mystères ont été réalisées par un institut d'étude. Ce sont au total 21 sites qui ont été visités. Un travail va pouvoir être engagé lors de la prochaine journée d'échange du réseau en réponse à l'analyse transmise.



Fête des Fromages de Savoie et Evénements

La Fête des Fromages de Savoie s'est déroulée les 25 et 26 juin dernier au Semnoz, au cœur du territoire de l'AOP Tome des Bauges. Evénement estival incontournable, cette édition a encore fait carton plein auprès des visiteurs comme des exposants et bénévoles. En chiffres :

- ✓ Plus de 15 000 personnes,
- ✓ Près de 2 500 repas servis,
- ✓ 1 100 kg de fromages vendus,
- ✓ 185 kg de fromages dégustés,
- ✓ 8 producteurs AOP/IGP
- ✓ 16 artisans locaux



La prochaine édition se tiendra les **1^{er} et 2 juillet 2023 à Frangy pour célébrer l'IGP Raclette de Savoie.**

En lien avec ASE, de multiples animations ont été réalisées toute l'année, à l'occasion d'événements, de l'Eté des Fromages de Savoie, auprès d'Offices de Tourisme et des visiteurs des Savoie.

Participation à des événements :

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|----------------------|
| ✓ Salon de l'Agriculture | ✓ Fête du Bleu du Vercors | ✓ Retour des Alpages |
| ✓ Coupe du Monde de ski à Méribel | ✓ Eté des Fromages de Savoie | ✓ Ancileviennerie |
| ✓ Tarine en Aix'Capades | ✓ Fête de la Terre | ✓ Marché du Goût |
| ✓ Tournée des Lacs | ✓ Foire de Savoie | |
| | ✓ Salon du Goût | |

Ateliers et animations Enfants

Après deux années marquées par la crise sanitaire, nos actions auprès des écoles primaires ont eu un grand succès. En chiffres :

- ✓ **100 ateliers** programmés en Savoie et Haute-Savoie pour les classes du CP au CM2 sur l'année scolaire 2021-2022
- ✓ **2 500 enfants** touchés
- ✓ **255 kits écoles** distribués dans toute la France dont 1/3 en local
- ✓ **7 nouveaux animateurs** formés
- ✓ Poursuite du partenariat avec la SEA dans le Pays du Mont Blanc : **12 ateliers en classe + 1 journée de mutualisation**

Enfin, la **journée des écoles** s'est tenue le **jeudi 23 juin** sur le lieu de la Fête des Fromages de Savoie, au Semnoz. Organisée en partenariat avec le Parc Naturel Régional des Bauges, ce sont au total 21 classes qui ont pu bénéficier d'un atelier en classe et participer à cette journée riche en animations valorisant autant le patrimoine naturel et culturel local que nos 8 Fromages de Savoie.

Partenariat avec les autres filières et Agence SMB

L'acquisition d'un camion d'animation par ASE a permis de développer le nombre d'animations proposées avec les autres filières : vins et fruits de Savoie. Pour les fromages, cela représente environ 50 animations par an, et en plus de la participation aux grands évènements (SIA, concours de races, salons régionaux ...).



Les animations stations :

☀️ 15 animations sur l'été

❄️ 8 animations sur l'hiver

Le travail engagé depuis plusieurs années avec l'agence SMB semble être désormais dans une impasse, avec la disparition d'une ambition partagée pour une démarche de valorisation territoriale globale, englobant les différents secteurs. Les actions pour les filières de produits sous signes de qualité sont réduites à un engagement dans la marque excellence et sélection, sans lien avec les actions sur le territoire. De ce fait, les actions partagées seront fortement réduites.

Les Fonctions supports

→ Les Réseaux Sociaux :

Facebook : 20 700 fans (+ 27% / 2021) ✓ Instagram : 1 825 fans (+ 23% / 2021)

→ Le Site Internet : Mise en ligne du nouveau site www.fromagesdesavoie.fr

→ Les Relations Presse : 198 parutions en 2022 (vs 207 en 2021), 644 000 € d'équivalents d'achats d'espaces publicitaires (vs 550 000 € en 2021). De belles retombées sur nos actions classiques (événements, actions enfants) et beaucoup d'articles et reportages sur la sécheresse et ses conséquences.

Importante mise en lumière des Fromages de Savoie grâce à *Neige*, la vache égérie du SIA.

