

## L'Organisme de Défense et de Gestion, le collectif des Appellations d'Origine Protégée

Réunis au sein du Cnaol, le Conseil national des appellations d'origine laitières, les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) représentent chacun 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes d'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Signe de qualité européen, l'AOP garantit une origine, lien unique et historique entre un terroir, des savoir-faire et un produit.

**Chaque AOP laitière a son propre ODG.** Cette structure associative **rassemble les différents intervenants de l'appellation** : producteurs de lait, producteurs fermiers, collecteurs de lait, transformateurs privés et coopératifs, et les affineurs.

Historiquement mis en place pour les aider à se protéger des contrefaçons, l'ODG est aussi **un lieu d'échanges et de consensus**. L'esprit collectif est depuis toujours au cœur des 51 AOP laitières.

### L'ODG, à la genèse du cahier des charges de l'AOP

La naissance d'une AOP débute toujours par une **réflexion collective autour d'un cahier des charges** où toute la diversité et la force du collectif permettent de faire émerger les caractéristiques du terroir et du savoir-faire. Chaque décision est argumentée, discutée, mesurée et votée collectivement au sein de l'ODG. Son rôle premier est de **faire respecter le cahier des charges de l'AOP par l'ensemble des intervenants de la filière**, en organisant les contrôles techniques, sanitaires et organoleptiques.

En fonction de la taille de l'AOP et de ses objectifs prioritaires, **les missions de l'ODG peuvent varier**. Certains œuvrent au recrutement et au renouvellement des générations aussi bien des éleveurs que des fromagers. D'autres auront des actions en matière de recherche et développement : par exemple pour relancer ou conserver les races locales, pour s'adapter aux effets du changement climatique, pour évaluer la biodiversité des pâturages, ou encore pour mesurer les impacts économiques de l'appellation sur son territoire. Et enfin, tous contribuent à développer la connaissance des fromages, beurres et crèmes d'appellation à travers des animations et des dégustations.

### L'ODG, un lieu de démocratie où chacun peut s'exprimer

Les ODG sont régis par un Conseil d'Administration, composé des professionnels de l'AOP. Ce Conseil d'Administration est généralement constitué de 4 collèges : les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les affineurs et enfin les entreprises laitières et collecteurs de lait. Chaque collège est composé de plusieurs membres, qui sont élus pour plusieurs années.

**Chacun des membres a une voix.** Concrètement cela signifie que la voix d'un producteur de lait compte autant que celle d'une entreprise laitière, quelle que soit sa taille.

Pour qu'une décision soit prise, il faut qu'elle recueille **l'unanimité des différents collèges**. Ce qui garantit que chaque décision est prise sur une base solide avec une vraie cohésion entre tous les intervenants de l'appellation.

Ce fonctionnement permet, jour après jour, de protéger les appellations et les savoir-faire pour offrir des fromages, beurres et crèmes AOP de qualité.



► **Décryptage**  
**à travers l'exemple du Saint-**  
**Nectaire** <https://youtu.be/-nc71pqjY0>

## A propos du Cnaol



Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP Laitières et d'informer sur les AOP Laitières.