

## Avenir de la filière fromagère et renouvellement du collectif, thématiques au cœur de l'assemblée générale 2023 de l'AFTalp!

L'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes (AFTalp) a tenu son assemblée générale ce lundi 23 octobre à Thônes. Parmi les quarante personnes présentes, les représentants des 8 Organismes de Défense et de Gestion de chaque fromage et les Organisations Professionnelles Agricoles ont pu échanger sur les temps forts de l'année et les enjeux à venir :

### Défendre et protéger les Fromages de Savoie

En parallèle d'une activité de contrôle interne intense assurant le maintien de la qualité des Fromages de Savoie, l'AFTalp poursuit sa lutte contre la fraude et l'usurpation grâce à l'observatoire des marchés, basé sur des panels nationaux, mais aussi à travers un suivi des points de vente locaux de la région Rhône-Alpes, en mettant l'accent sur les principaux bassins de consommation tels qu'Annecy, Chambéry, Aix-les-Bains, Lyon, Grenoble, Valence et Bourg-en-Bresse.

### Qualité et responsabilité, au cœur de toutes les préoccupations

- Les actions engagées depuis plusieurs années autour de la relocalisation des matières premières permettent aujourd'hui d'apporter des réponses aux enjeux actuels. L'adhésion courant 2022 à la démarche nationale Duralim permet d'apporter de la méthode et des connaissances sur l'évolution des démarches nationales et internationales qui visent également à renforcer la durabilité des matières premières agricoles.
- Pour maîtriser le risque Listeria dans les aliments du bétail un groupe de travail interne a été constitué. Une étude a notamment été réalisée en partenariat avec l'association Nutriaccess\*\* pour mieux comprendre la prévalence du risque de contamination dans les aliments du bétail et l'origine d'éventuelles contaminations. L'objectif : mettre en place une procédure de gestion des éventuelles contaminations qui soit transversale à tous les opérateurs et validée scientifiquement.
- La Démarche Progrès Lait de Savoie engagée depuis 2021 se poursuit. Le groupe de travail a avancé sur les grilles d'audits producteurs et fromagers. Ces derniers ont pu prendre connaissance de la grille et la compléter pour la première fois. Une proposition de procédure pour faire le lien avec le contrôle interne va être testée début 2023.

### Recherche et développement

Ne pas subir les évolutions de la société, mais les anticiper pour pouvoir accompagner les opérateurs dans les bons changements, voici l'ambition de l'AFTALP au travers de nombreux projets de recherches.

Parmi les sujets qui sont au cœur des préoccupations des filières :

- Le changement climatique et ses impacts sur les productions, sur les cahiers des charges et sur l'environnement.
- Le bien-être animal, l'alimentation et les races locales.
- Le lait cru, socle essentiel des 8 Fromages A.O.P. et I.G.P. des Savoie est évidemment très important dans les programmes de recherches et développement.

Pour de nombreux travaux, l'AFTALP s'appuie sur CERAQ, dont la vocation est d'accompagner l'évolution de l'agriculture de qualité et de montagne, notamment les filières laitières A.O.P.-I.G.P.

Transmettre haut et fort le goût pour les filières !

La communication auprès du grand public et plus particulièrement des jeunes reste un levier incontournable pour l'AFTalp. Les actions de sensibilisation à la culture fromagère, les outils pédagogiques, les ateliers et rencontres des bancs de l'école primaire jusqu'aux établissements scolaires agricoles sont l'occasion de rendre chacun acteur de la réussite des filières, et ambassadeur du terroir savoyard.

Quelques exemples en chiffres : au cours de l'année scolaire 2022/2023, la FDCL et l'AFTalp ont conjointement mené 6 interventions auprès des établissements scolaires agricoles. 152 ateliers ont été programmés en Savoie et Haute-Savoie pour les classes du CP au CM2. 11 classes et 300 enfants se sont réunis pour la journée des écoles s'est tenue le jeudi 29 juin sur le lieu de la Fête des Fromages de Savoie, à Frangy.

Outre les traditionnels *Fête des Fromages de Savoie* (15000 visiteurs en 2023) et *Été des Fromages de Savoie* (26 animations organisées sur les 2 Savoie), les 8 Fromages de Savoie ont brillé sur de nombreux événements : Coupe du Monde de ski à Méribel, Salon de l'Agriculture, Vaches en Piste...

La Route des Fromages de Savoie, bientôt 20 ans !

Vitrine des 8 Fromages de Savoie et de leurs savoir-faire, la Route des Fromage est un réseau de 73 sites. En 2023, 17 événements ont eu lieu à l'occasion de l'Été des Fromages de Savoie et des Journées Européennes du Patrimoine. Toute l'année, éleveurs, fromagers, et affineurs ont à cœur de transmettre leur passion et leur histoire aux visiteurs curieux et gourmands, pour que vive et perdure ce patrimoine agricole et gastronomique. En 2024, la Route des Fromages de Savoie sera particulièrement à l'honneur pour célébrer ses 20 ans !

Témoignage de Jean-Luc Duclos, Président de l'AFTalp :

*C'est toujours une fierté de représenter l'ensemble des filières fromagères sous signe de qualité des Pays de Savoie quand on voit le dynamisme qu'elles dégagent et le souci d'anticipation par rapport aux changements de la société. Cette ambition de ne pas se laisser dépasser est positive et nous tâchons de la mettre en application dans nos missions.*

*Par ailleurs, nous terminons une année exceptionnellement riche en événements d'envergure sur notre territoire et nous avons pu répondre présents en tant qu'acteur incontournable de nos montagnes !*

### À propos de l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes (AFTalp)

Depuis 1997, cette association regroupe les acteurs des filières des 8 Fromages des Savoie sous signe de qualité\*, filières elles-mêmes organisées autour de 8 syndicats interprofessionnels. L'AFTalp a pour vocation de fédérer les filières et de les soutenir dans la conduite de leurs missions réglementaires. Elle apporte sa compétence et son expertise pour mener des actions communes et transversales de garantie et d'amélioration de la qualité, dans le respect des labels AOP et IGP. Elle dispose ainsi d'une réelle légitimité pour défendre les intérêts des Fromages des Savoie auprès des élus locaux, des chambres d'agriculture et des acteurs économiques. Elle supervise par ailleurs des travaux techniques de recherche & développement à vocation générale pour les fromages.

### Les 8 Fromages de Savoie en chiffres :

- . Les deux Savoie comptent 1 700 exploitations laitières, 225 exploitations fermières et 48 ateliers de transformation collectifs engagés dans les filières AOP et IGP.
- . La production laitière est la première production agricole des deux départements.
- . La filière des Fromages A.O.P. et I.G.P. des Savoie représente 4600 emplois directs, non délocalisables.
- . La filière A.O.P. et I.G.P. des Savoie crée 30% de valeur ajoutée en plus par Équivalent Temps Plein que la moyenne nationale, ce qui permet un partage plus équitable au sein de la filière.

# AFTalp

association des fromages traditionnels  
des alpes savoyardes



FONDS EUROPÉEN AGRICOLE  
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



\* Les 8 Fromages de Savoie : A.O.P. Abondance, A.O.P. Beaufort, A.O.P. Chevrotin, I.G.P. Emmental de Savoie, I.G.P. Raclette de Savoie, A.O.P. Reblochon, A.O.P. Tome des Bauges, I.G.P. Tomme de Savoie  
\*\* Nutriaccess regroupe les fabricants d'aliments intervenant localement et le Syndicat National des Fabricants d'Aliments