



Communiqué de presse, le 17 juin 2021

2020-2021 : l'impact de la crise sanitaire sur les IGP Fromages de Savoie, en chiffres et en projets

A l'heure où la levée progressive des contraintes redonne des couleurs aux secteurs du tourisme et de la restauration, en même temps que la "vie normale" reprend peu à peu, les 3 IGP Fromages de Savoie (Emmental de Savoie, Raclette de Savoie et Tomme de Savoie) font un premier bilan de l'impact de la crise sanitaire sur la commercialisation de leurs produits. Un bilan qui diffère d'une IGP à l'autre, compte tenu des caractéristiques des réseaux de distribution de chacune, avec un impact négatif plus marqué pour l'IGP Tomme de Savoie. L'Emmental de Savoie affiche une certaine stabilité et la Raclette de Savoie se caractérise toujours par le dynamisme de ses ventes. Mais l'effet COVID se traduit aussi, pour l'IGP Tomme de Savoie, par une accélération des projets d'innovation qui avaient été lancés avant la crise. En ligne de mire, pour ce fromage qui reste ancré dans la tradition, une évolution du marquage IGP Tomme de Savoie et des innovations dans l'emballage, vers une qualité accrue et de la recyclabilité.

Emmental de Savoie IGP : une stabilité relative et pas d'impact durable



En 2020, les ventes d'Emmental de Savoie ont enregistré une baisse de 3% sur l'année, par rapport à 2019. Avec un effet COVID plus marqué en février et mars, ainsi qu'en août. La baisse des ventes en mars (-21%) reflète les difficultés rencontrées au début de la crise, lors du premier confinement, liées à la désorganisation des circuits de distribution. Traditionnellement vendu chez les crémiers, grossistes et sur les marchés, peu présent en grande distribution, à l'exception du rayon coupe, l'IGP a clairement pâti de la fermeture de ses circuits de distribution classiques.

Une tendance qui s'est inversée, dès la réouverture de ces circuits traditionnels, et grâce à l'adaptation des professionnels à une offre mieux ciblée pour le libre-service, dans la grande distribution.

A noter également : l'Emmental de Savoie a joué son rôle de fromage de report régulateur en 2020 : le lait IGP qui n'avait pas de débouché en Tomme de Savoie du fait de la crise COVID a pu être reporté en partie vers l'Emmental de Savoie pour les fromageries qui

assurent les 2 fabrications. A contrario, quand il y a eu des besoins pour la fabrication de Tomme de Savoie en juillet et août notamment, les fabrications d'Emmental de Savoie ont baissé. Résultat : un marché qui continue de bien se porter, au premier trimestre 2021, sans impact pérenne de la crise sur sa bonne santé.

Raclette de Savoie IGP : des ventes en hausse continue, malgré l'effet COVID

Les ventes de Raclette de Savoie ont augmenté de 4,3 % en 2020 et restent très dynamiques au premier trimestre 2021. Fait notable, pour ce fromage fortement marqué par la saisonnalité, la commercialisation a débuté plus tôt qu'habituellement, en septembre, avec un démarrage sur les chapeaux de roues (+36% par rapport aux 3 années précédentes). Le mois d'octobre a même connu un record, avec des ventes supérieures à celles de l'hiver. Pour autant, les stocks constitués lors du premier confinement de printemps ont permis d'honorer la demande. La filière n'a jamais manqué de fromage.



Fortement appréciée par les Français, non seulement pour ses qualités gustatives mais aussi pour la convivialité qui lui est associée, l'IGP Raclette de Savoie n'a donc pas véritablement souffert de la crise sanitaire, malgré la fermeture des restaurants et des stations de ski, et l'instauration du couvre-feu limitant les occasions de se retrouver en famille ou entre amis. Si, en 2020, sa croissance est inférieure à celle des années précédentes, la Raclette de Savoie est toujours l'objet d'un engouement. Au premier trimestre 2021, les ventes demeurent dynamiques. La météo maussade des mois d'avril et mai augure d'ores et déjà d'un prolongement de la saison.

Tomme de Savoie IGP : ou comment le COVID joue le rôle d'accélérateur de projets



Très fortement impactée dès le premier confinement, du fait de la fermeture de ses circuits traditionnels de distribution (crémiers, marchés, restaurants et rayons à la coupe), l'IGP Tomme de Savoie enregistre une baisse de ses ventes en volumes en 2020 : - 5%. "L'IGP a eu plus de difficultés à réadapter sa commercialisation vers la grande distribution, du fait de ses caractéristiques. Les chiffres de commercialisation sont toujours à la traîne, en ce début d'année", note Thomas Dantin, Président de Savoicime, organisme de défense et de gestion des 3 filières.

“Cela a eu pour conséquence de nous conforter dans le travail que nous avions commencé à faire, avant 2020, pour faire évoluer l’IGP. Ces chantiers connaissent aujourd’hui une forte accélération. Des évolutions techniques sont nécessaires pour donner à notre IGP plus de visibilité, faciliter son référencement dans la grande distribution et pour répondre à des attentes sociétales”.

Le premier de ces chantiers porte sur le marquage “IGP Tomme de Savoie” apposé sur le talon du fromage. Des solutions techniques sont en cours de recherche pour le rendre plus lisible et permettre une meilleure identification de l’IGP. Celle-ci garantit la provenance géographique et la qualité des produits.

Le second dossier est celui de l’emballage. Un cahier des charges techniques a été réalisé en partenariat avec le Centre Technique d’expertise agro-alimentaire Actalia, à destination de partenaires publics et privés (centres de recherche et entreprises). Objectif : le développement d’un nouveau type d’emballage répondant à un impératif de recyclabilité. Avec, en ligne de mire, la volonté d’améliorer la présentation du produit et d’allonger les dates de durabilité, tout en répondant aux attentes sociétales des consommateurs. Du fait des spécificités de l’IGP, un fromage à croûte fleurie caractérisé par la moisissure qui se développe pendant l’affinage et un taux d’humidité élevé, l’enjeu technique est complexe et l’innovation attendue réelle. *“Dans tous les cas, nos produits évoluent et notre rôle est de faire progresser la filière, tout en gardant le lien avec le terroir, et notre qualité. Mais ce sujet est important car ces innovations permettront à nos professionnels d’être mieux référencés par la grande distribution, dans les rayons en libre service”*, conclut Thomas Dantin.

Avec la saison touristique qui redémarre dans une région prisée par les amoureux de montagne et de grands espaces, la filière affiche un certain optimisme, en ce printemps 2021. La dynamique de commercialisation est forte. Les points de vente sur le territoire se sont développés, notamment dans les zones les plus fréquentées, en complément de la vente directe, dans les fermes et les fruitières où les 3 IGP sont fabriquées. Pour préparer son séjour, en lui donnant d’ores et déjà de la saveur, le visiteur peut consulter les itinéraires mis à sa disposition par les producteurs : carte des producteurs d’Emmental de Savoie, carte des producteurs de Tomme de Savoie et carte des producteurs de Raclette de Savoie.

A propos des IGP Emmental de Savoie, Tomme de Savoie et Raclette de Savoie

L’Emmental de Savoie, la Tomme de Savoie et la Raclette de Savoie sont des fromages de terroir et de qualité fabriqués dans les Savoie, du lait à l’affinage. Tous trois sont distingués par une IGP (Indication Géographique Protégée), depuis 1996 pour l’Emmental de Savoie et la Tomme de Savoie, et depuis 2017 pour la Raclette de Savoie. L’IGP encadre et valorise l’origine, la fabrication et le goût des fromages, sur la base d’un cahier des charges strict imposant des règles de production et des contrôles spécifiques.

Les IGP Emmental de Savoie, Tomme de Savoie et Raclette de Savoie sont présentes dans de nombreuses crèmeries et en grandes surfaces, en libre service et/ou à la coupe, ainsi que dans les fermes et fruitières où elles sont fabriquées. Le territoire des Savoie est riche d’espaces préservés. Les alpages représentent plus de 220 000 ha, soit 65 % du territoire des Savoie. ¼ du territoire en espaces protégés : parc national, réserves naturelles, site classé, natura 2000... La filière IGP Fromages de Savoie regroupe près de 700 exploitations agricoles sur l’ensemble du territoire et 30 fruitières, fromageries et affineurs.

