

D'une production confidentielle à une filière organisée



Complètement fondant

Le Rocamadour AOP



Lait cru et entier de chèvre

35g

6 jours minimum d'affinage

Texture fondante et crémeuse

Arômes de crème et de noisette

Appellation d'Origine depuis 1996

L'appellation d'Origine

- Reconnaît les forces profondes qui lient la matière à ses produits à travers de subtils échanges entre l'homme, le sol, le végétal et l'animal
- Les grands fromages sont le produit réussi d'un terroir, d'une histoire et d'un savoir faire



Une appellation d'origine...

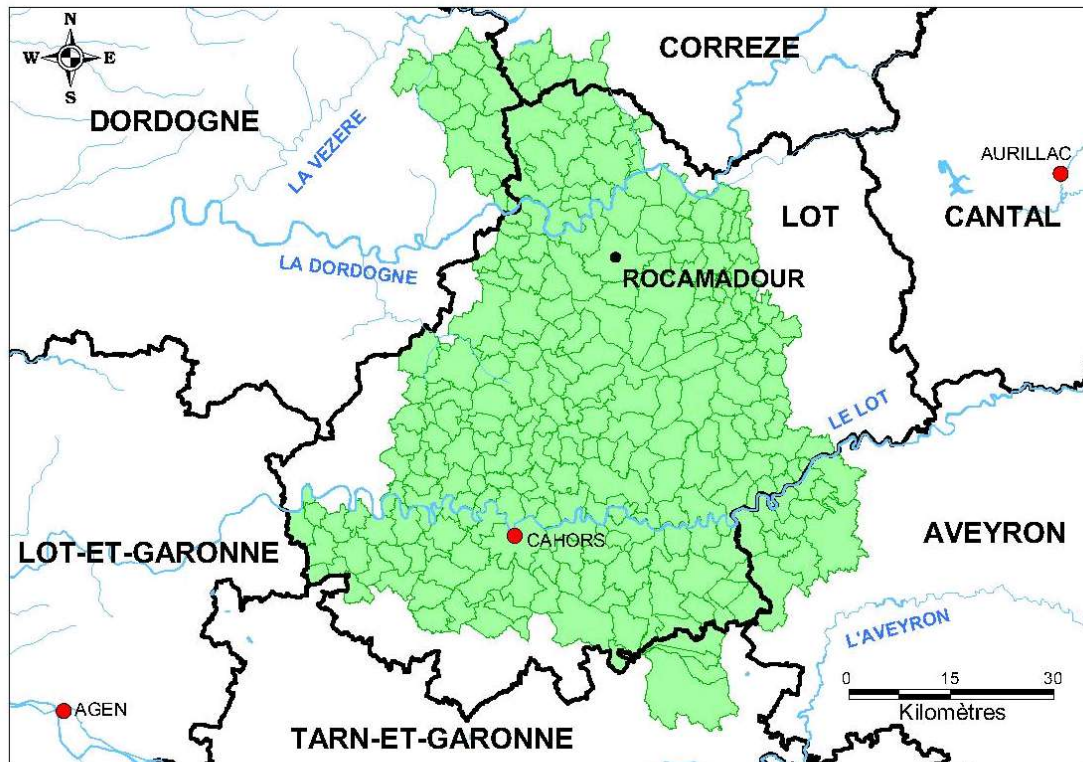
Appellation d'Origine depuis 1996

- Produit exclusivement sur les causses du Quercy
- Dans le respect d'un cahier des charges
- Dans le respect des traditions et du savoir faire



Un terroir bien défini : les causses du Quercy

Terrain calcaire propice à l'élevage



Légende

Entités administratives

— Limites départementales

● Préfectures

Réseau hydrographique

— Cours d'eau

■ Plans d'eau

AOC ROCAMADOUR

■ Aire géographique



Complètement fondant

Un peu d'histoire ...

La naissance de la filière



La structuration de la filière

Politique Agricole Commune :

- Réorientation des aides
- Contingentement des grandes productions agricoles
 - Apparition des quotas laitiers
 - Arrivée des primes ovines
- Attrait des productions hors PAC (diversification)
 - Palmipèdes, caprins....



La structuration de la filière

Une enquête a été réalisée auprès des agriculteurs par un cabinet externe

Les constats :

- Une bonne notoriété du produit
- Une production sans référence technico-économiques
- Une production secondaire sur les exploitations
- Une maîtrise sanitaire médiocre

- Une méconnaissance du potentiel du produit et de sa valeur



La structuration de la filière

Une grande réunion a été organisée
avec l'ensemble des producteurs



Constat : Manque de maîtrise du produit
Décision : Recrutement d'un technicien fromager



Rencontre des producteurs
Analyse des pratiques



Codification et maîtrise des pratiques



Amélioration nette des produits



La structuration de la filière

Suite à cela :

Les producteurs ont cherchés un moyen de faire connaître ce petit palet de 35g à la France entière.

L'AOC est apparue comme une évidence



La structuration de la filière

En 1991 :

- Création du Syndicat des Producteurs de Fromages Rocamadour
- La démarche de reconnaissance en AOC est enclenchée



L'obtention de l'Appellation

Plusieurs années d'efforts

Procédure longue avec l'INAO pour prouver ce qui nous semblait évident

- Un produit inimitable : des caractéristiques spécifiques
- De part son terroir
- De part ses hommes et leurs savoir faire



L'obtention de l'Appellation

En 1996, la reconnaissance en Appellation d'origine est obtenue après de nombreux échanges avec la commission d'enquête.

- La commission d'enquête de l'INAO
- Le comité national de l'INAO
- Le Syndicat



La filière à ses début en 1996

Un cahier des charges rigoureux

- Une aire géographique bien définie
- Des conditions de production
 - 80% de l'alimentation provient de la zone d'appellation
 - Limitation du concentré dans la ration
 - Pas d'OGM et interdiction d'enrubannage et ensilage (depuis 2001 – révision du décret)
 - 6 jours minimum d'affinage
 - Lait cru et entier exclusivement de chèvre
- Définition précise des qualités et des caractéristiques du produit
- Des contrôles



La filière à ses débuts en 1996

440 tonnes de Rocamadour produites

- 45 producteurs fermiers
- 50 producteurs de lait
- 4 entreprises

255 Tonnes de Rocamadour Fermier

185 Tonnes de Rocamadour Artisanal



L'évolution de la filière depuis 1996



La production 2016

- Tonnage 2016 : 1275 tonnes (soit +7.8 % par rapport à 2015)
 - Rocamadour Fermier : 371 tonnes
 -
 - Rocamadour Artisanal : 904 tonnes



Notre filière début 2017

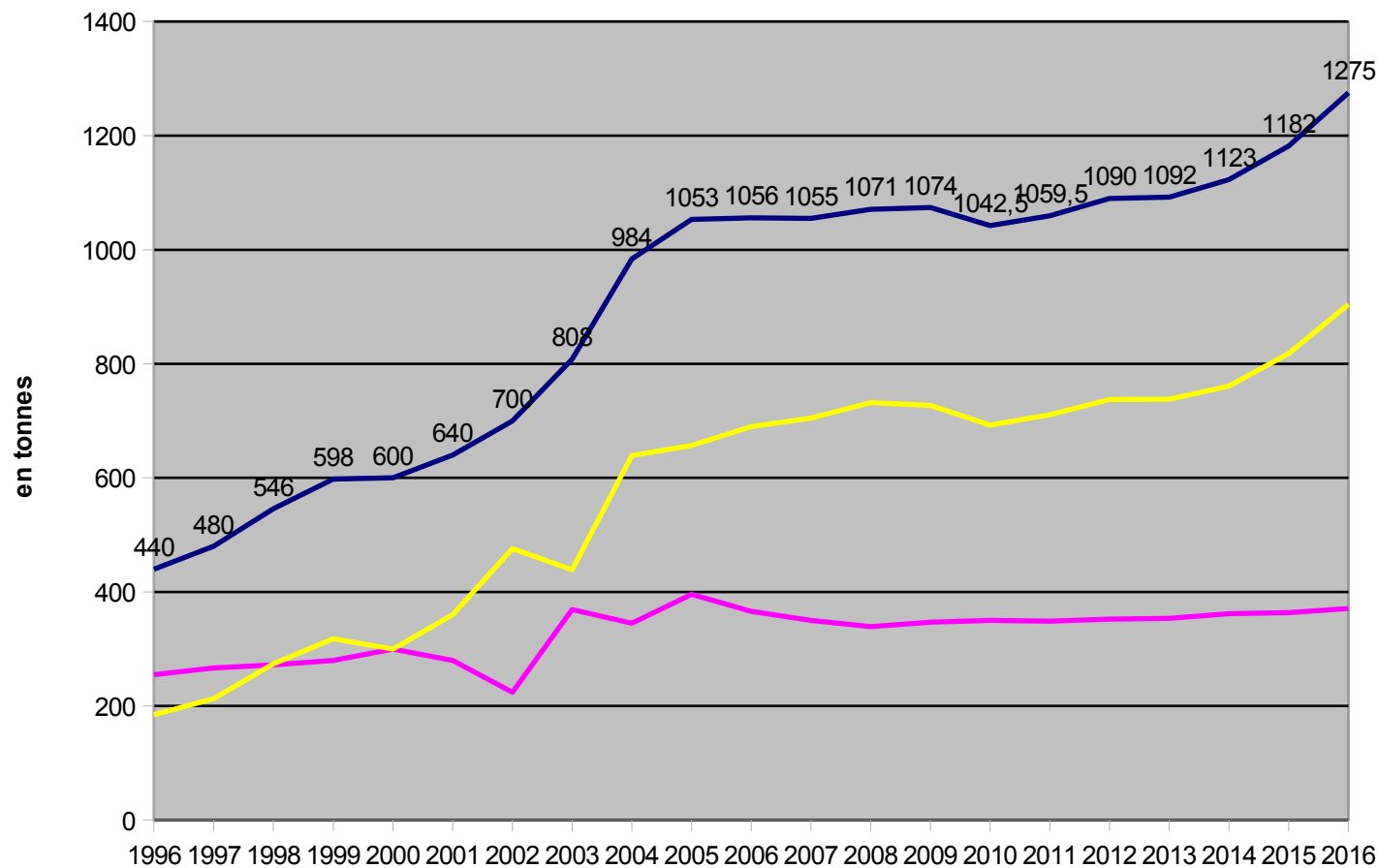
- 3 entreprises
 - 1 affineur indépendant
 - 31 producteurs fermiers
 - 39 producteurs de lait
 - 4 producteurs de caillé
-
- Depuis janvier : 6 habilitations en lait et 2 en fermiers

environ 51 000 litres de lait / UTH en moyenne

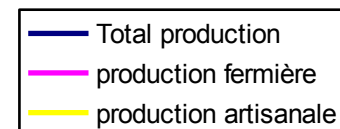


Une production quasiment triplée en 20 ans

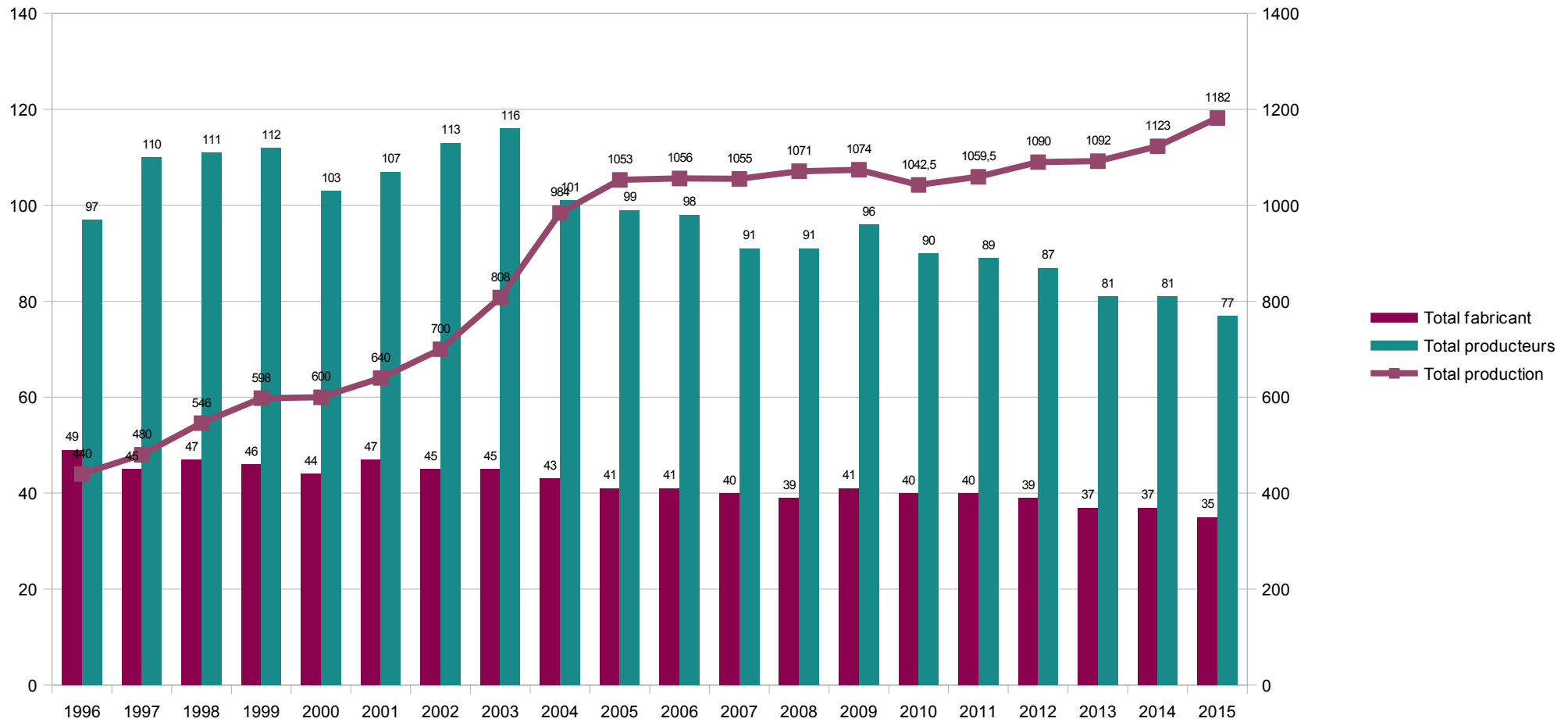
Evolution de la production de Rocamadour AOP



+7,8 %



Depuis de fortes modifications structurelles



... des modifications de structures
de production

1996 : des petites
structures non
spécialisées

Aujourd'hui : des structures spécialisées
plus grandes, plus organisées, plus
performantes

GAEC ou formules sociétaires



... et des modifications des structures de collecte

1996 : des petites entreprises indépendantes, familiales

Entreprise Graulières, entreprise Ribière, Fromagerie Verdier, Les fromagers du quercy, la coopérative les fermiers du Rocamadour

Aujourd'hui : des structures liées à des groupes

Fromageries de l'Etoile, Groupe Triballat, Fromagerie du Livradois



La fromagerie du Quercy Groupe Triballat Rians



Entreprise familiale

12 sites de production, 1410 salariés

100 M de L de Lait de Vache

50 M de L de Lait de chèvre

CA en 2009 : 265 M d'Euros

Produits : AOC du Centre, Rocamadour, Époisses, Langres, Chaource, Fourme
d'Ambert et de Montbrison, Saint Marcellin, Saint Félicien, Saint Céols



L'Etoile du Quercy Groupe LACTALIS

192 sites de production

55 000 salariés

15 milliards de litres de lait collectés

CA en 2015 : 17 Milliard d'Euros

Produits : 35 AOP....



SAS Les fermiers du Rocamadour

Société fromagère du Livradois

3 sites de production

3 sites d'affinage

200 salariés

60 M de L de lait de Vache

1 M de L de Lait de Chèvre

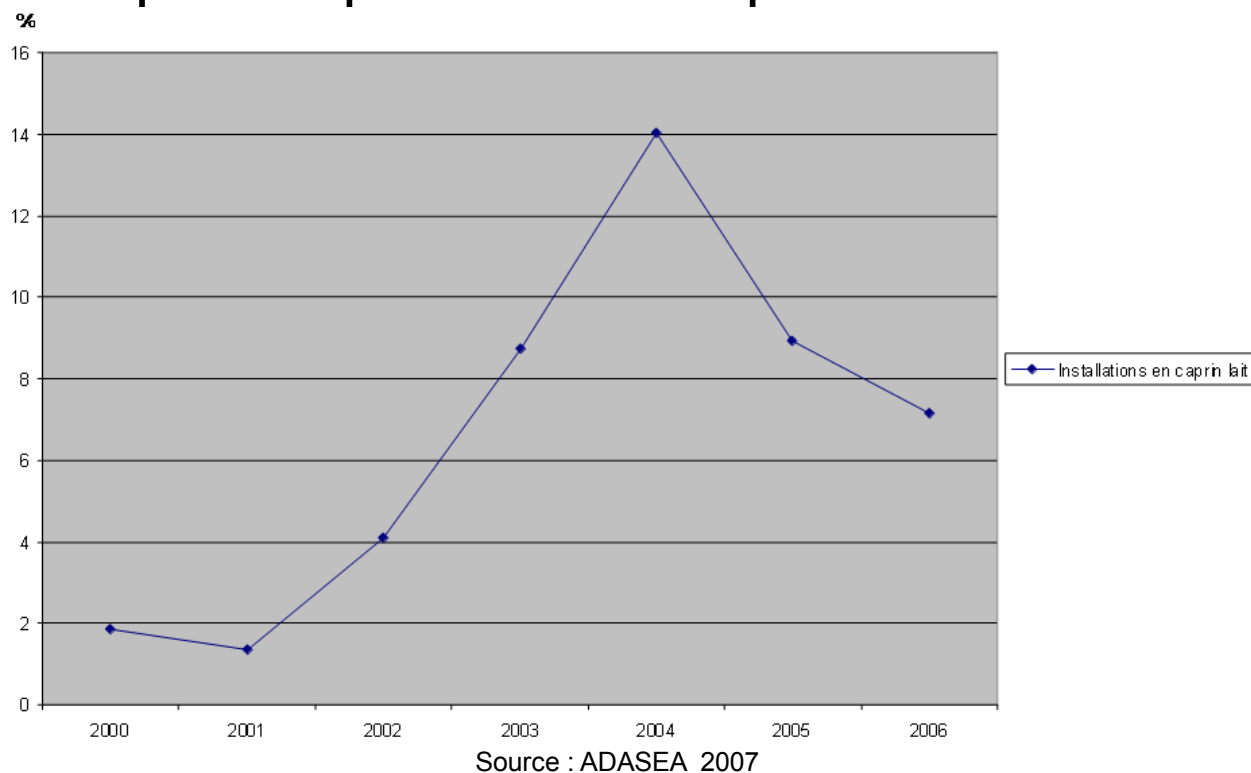
CA en 2009 : 55 M d'Euros

Produits : AOP Massif Central, AOP Rocamadour....



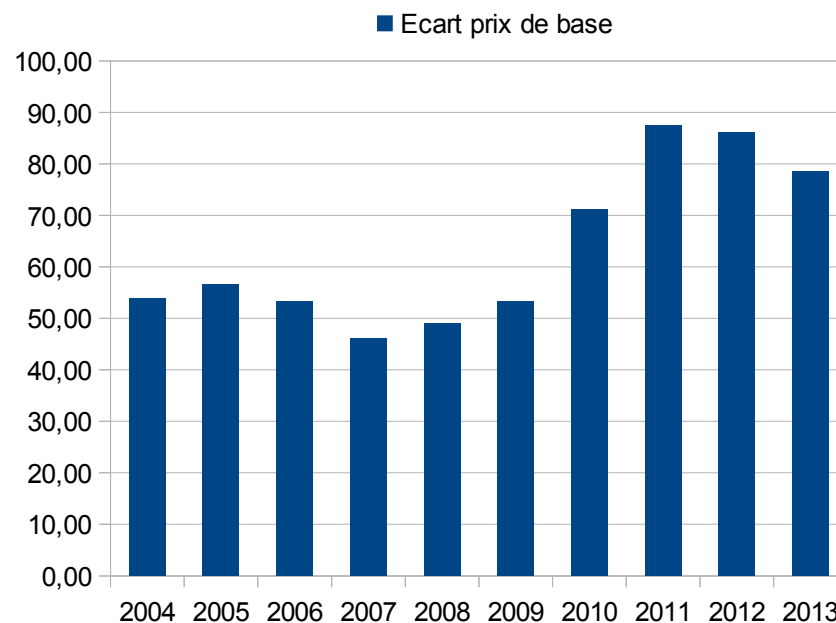
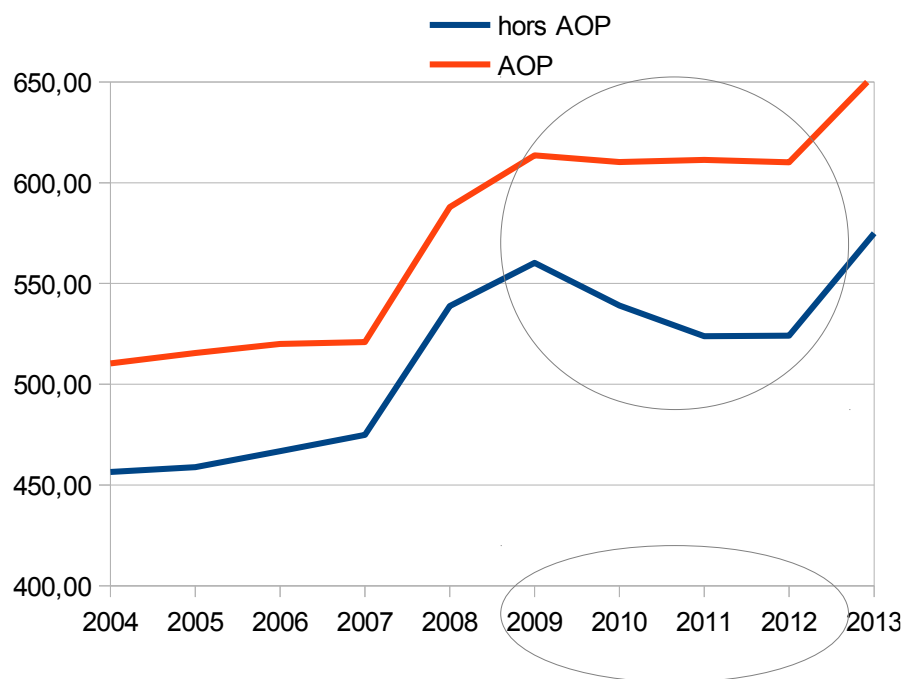
Le renforcement de la filière

- Outil d'aide à l'installation :
 - Facteur d'assurance de pérennité
 - Attractivité de la filière
 - Élément positif pour les banques



Le renforcement de la filière

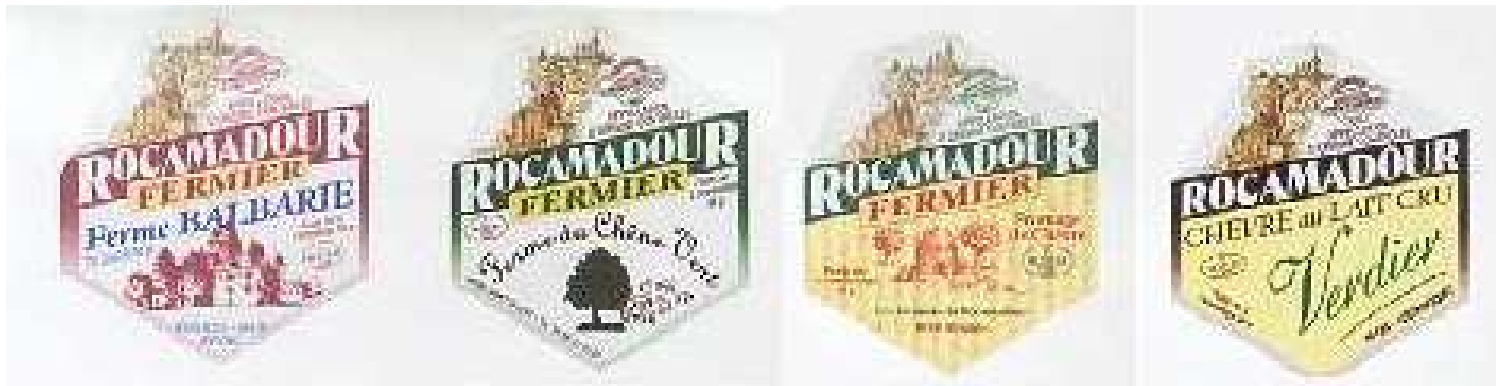
- Une sécurité pendant les périodes difficiles



Source : Cilaisud 2013

Le renforcement de la filière

- Politique de communication commune



- Construction de référence : amélioration de la notoriété et de la confiance du consommateur



La gestion d'une Appellation



Comment se gère une appellation...

Une gestion tri partite

- L'État via l'Institut National des Appellation d'Origine
- Un Organisme de Contrôle privée
- L'Organisme de Défense et de Gestion : Les producteurs



L'organisme de gestion et de défense...

Une structure professionnelle

- Regroupe l'ensemble des opérateurs de l'Appellation
- Un conseil d'administration
- Plusieurs missions :
 - Cahier des charges : suivi et évolutions
 - Plan de contrôle : gestion et contrôle
 - Transmission d'information
 - Défense et protection du nom, du produit et du terroir:promotion...
 - Veille sanitaire et réglementaire
 - Appui technique...



L'organisme de gestion et de défense...

- 2 personnes ressources administratif et technique :
 - Une animatrice à plein temps
 - Un technicien fromager à 2/3 temps
- Actions :
 - Promotion : salons, actions spécifiques
 - Réalisation des contrôles internes
 - Suivi des textes réglementaires
 - Veille sanitaire et réglementaire
 - Appui technique fromage
 - Mise en place et suivi d'étude ...



Le plan de contrôle

Notre Appellation est contrôlée en permanence, il existe plusieurs types de contrôle.

Les autocontrôles, réalisés au quotidien par les opérateurs

Les contrôles dits internes, réalisés par notre structure auprès de nos opérateurs,

Les contrôles dits externes, réalisés par un organisme certificateur indépendant chez nos opérateurs



La promotion

Le Syndicat fait de la promotion pour l'ensemble des opérateurs :

- La force de l'étiquette commune
- Notoriété et/ou découverte du produit lors de Salon gastronomique en France : Paris, Toulouse, Marseille, Montpellier...
- Notoriété et/ou découverte du produit sur notre terroir (région de production) à la période estivale car très touristique
- Maillage du territoire avec une route du Rocamadour, des ambassadeurs restaurateurs, une tournée sur les marchés...
- Communication groupé avec les autres fromages d'Occitanie sous signe officiel de qualité.



Les contrôles

Les contrôles conditions de production : interne et externe

	Contrôle interne	Contrôle externe
Les producteurs fermiers	33 %	20 %
Les producteurs de lait et de caillé	33 %	10 %
Les artisans	-	100 %
L'ODG	-	2 fois par an

Les contrôles produits : tous sont en externe

- 100 % des opérateurs au minimum 2 fois par an selon la production



Les contrôles conditions de production

Un plan de contrôle cadre notre Appellation :

Pour chaque point du cahier des charges ont été définis :

La méthode de contrôle

Les documents nécessaires au contrôle

Le manquement

La gravité du manquement

La sanction du manquement

La modalité de suivi

L'action mise en place en cas d'absence de correction



Les contrôles produit

Les commissions d'examen organoleptique CEO :

20 séances par an

9 échantillons anonymes par séance

Un jury d'expert formé

Une grille de dégustation

La fréquence : fonction de la production mise en marché

2 fois/an pour moins de 200 000 Rocamadour

4 fois/an entre 200 000 et 800 000 Rocamadour

6 fois/an entre 800 000 et 2 000 000 Rocamadour

10 fois/an pour plus de 2 000 000 Rocamadour

Le garant de la qualité
organoleptique



Un maillage sérieux de l'Appellation

- Des contrôles externes et internes : forte pression et étroites relations
- Des contrôles produits : vigilance et réactivité
- Un organisme de défense et de gestion actif et réactif en permanence



Conclusion

Une appellation :

- Une structuration des entreprises
- Une transmission de valeurs
- Un produit qui traverse les générations
- Une production durable et non délocalisable
- Des emplois sécurisés sur un territoire



Il y a toujours un producteur
de Rocamadour sur votre route



Petit fromage de chèvre, tendre et doux.



aop-rocamadour.com



APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR