

Guide de présentation de la filière des fromages AOP bas-normands



**Union des Organisations de Producteurs de lait pour les AOP
Camembert de Normandie, Pont l' Evêque et Livarot**

Bienvenue dans la filière des fromages AOP bas-normands !

Madame, Monsieur,

Vous êtes habilités à produire du lait AOP et je vous en félicite.

En recevant cette habilitation vous avez intégré l'ensemble d'une filière qui préserve le savoir-faire des éleveurs laitiers et qui garantit la qualité de ses fromages : le Camembert de Normandie, le Pont l'Evêque et le Livarot.

Ce guide a pour objectif de vous présenter les différentes structures qui composent et font vivre cette filière. Il vous rappelle également les principaux points du cahier des charges à respecter et vous présente les différentes personnes que vous pourriez être invités à contacter en cas de besoin.

Je vous souhaite une bonne lecture,



M. Benoît Duval,
Président de l'Union des producteurs AOP,
Producteur de lait à Ste Honorine la Guillaume



Les 3 fromages AOP bas-normands



Le livarot



Le Camembert de Normandie



Le Pont l'Evêque

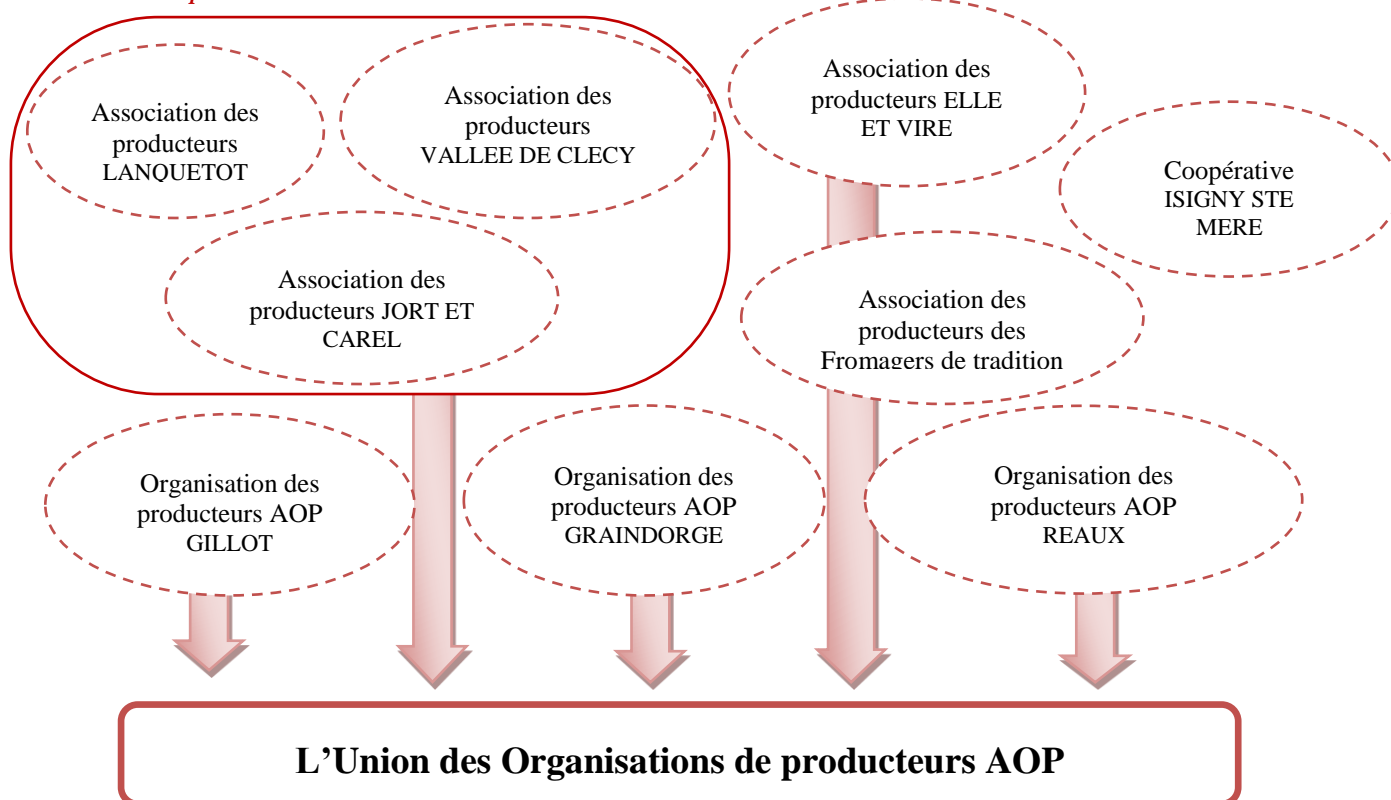


Organisation de la filière fromagère AOP bas-normandes

L'Union des Organisations de Producteurs AOP

L'Union des Organisations de Producteurs de lait pour les AOP Camembert de Normandie, Pont l'Évêque et Livarot regroupe **8 associations de producteurs AOP et 1 coopérative**. Ces 8 associations regroupent les producteurs vendant leur lait à une même entreprise de transformation. Ces différentes associations permettent de représenter les producteurs de lait dans la filière.

OP des producteurs LACTALIS AOP de Normandie



L'Union des Organisations de producteurs AOP

Le rôle de l'Union est de :

- Permettre aux agriculteurs de différentes associations d'échanger sur les problématiques spécifiques à la production de lait AOP et répondre aux préoccupations des éleveurs
- Intervenir au sein des ODG pour représenter l'intérêt des producteurs de lait au sein de la filière



Organisation de la filière fromagère AOP bas-normandes

L'Union des Organisations de Producteurs AOP

L'Union des Organisations de Producteurs est présidée par Benoît DUVAL et est animée par Anne WAGNER.



Benoît DUVAL
Président
(producteur de lait)



Anne WAGNER
Animatrice
6 promenade Madame de Sévigné
14000 CAEN
Tel : 02.31.85.50.93
06.45.30.91.77
amjwagner@gmail.com



Audrey TESSERAU
Animatrice
6 promenade Madame de Sévigné
14000 CAEN
Tel : 02.31.85.50.93
06.31.13.02.49
a.tessereau@fromage-normandie.com

Composition du Bureau de l'Union des Producteurs AOP

- Président : Benoît DUVAL (OP AOP Gillot)
- Vice-président Camembert de Normandie : Gilles MONTAIS (OP Lactalis AOP)
- Vice-président Pont l'Evêque : Ludovic PODGORSKI (OP Lactalis AOP)
- Vice-président Livarot : Thierry LEROUX (OP Graindorge AOP)
- Secrétaire : Charles DEPARIS (OP Gillot AOP)
- Trésorier : Stanislas DELABASLE (OP Graindorge AOP)



Organisation de la filière fromagère AOP bas-normandes

L'Union des Organisations de Producteurs AOP

Actuellement l'Union est en discussion avec les transformateurs pour obtenir une prime AOP, commune à toute les laiteries, d'au minimum **33€ /1000L** de lait : 18 €/ 1000L pour la qualité sanitaire et 15€ pour le respect du cahier des charges AOP. L'Union demande également que cette prime soit revalorisée progressivement pour atteindre **50€/1000L d'ici 2017**, en contrepartie de l'interdiction des OGM sur les ateliers lait des éleveurs AOP. Rouvertes en 2012, les discussions avec les fromageries se poursuivent actuellement avec la mise en place des Organisations de Producteurs.



En 2013, les associations de producteurs ainsi que l'Union ont changé leurs statuts pour devenir respectivement des Organisations de Producteurs (OP) et une Association d'Organisations de producteurs (Asso d'OP), afin de demander leur reconnaissance officielle par le Ministère de l'Agriculture pour pouvoir préparer la fin des quotas en 2015. Cela permet notamment aux producteurs d'obtenir un meilleur pouvoir de négociation en vue de la contractualisation des conditions de vente du lait AOP.



Organisation de la filière des fromages AOP bas-normands



**L'Union des Organisations
de Producteurs AOP**

**L'Association de gestion
des ODG**

Organisation
de producteurs

Organisation
de producteurs

Organisation
de producteurs

ODG Pont
l'Evêque

ODG Camembert
de Normandie

ODG Livarot



Producteurs laitiers AOP

Producteurs laitiers et transformateurs AOP



Organisation de la filière fromagère AOP bas-normande




Les Organismes de Défense et de Gestion (ODG)

Les ODG sont des associations qui regroupent des représentants des producteurs de lait et des transformateurs afin d'assurer les fonctions suivantes :

- Elaboration des cahiers des charges de chaque fromage, contribution à leur application et à l'élaboration du plan de contrôle
- Identification des opérateurs (producteurs de lait et transformateurs habilités)
- Promotion et protection des fromages AOP

Il existe 3 ODG, un pour chaque fromage AOP.

Le conseil d'administration de chaque ODG est composé à part égale de producteurs de lait et de transformateurs afin de garantir l'équilibre de la filière AOP.

ODG <u>Camembert de Normandie</u>	ODG <u>Pont l'Evêque</u>	ODG <u>Livarot</u>
 Président : T. GRAINDORGE <i>(transformateur)</i>	 Président : C. DEPARIS <i>(producteur de lait)</i>	 Président : S. DELABASLE <i>(producteur de lait)</i>

L'Association de gestion des ODG

L'association de gestion a pour fonction de gérer les actions communes aux 3 ODG fromagères bas-normandes comme la promotion des fromages, la réalisation d'études de la filière, et la gestion administrative. Elle est présidée par Patrick MERCIER et est animée par Anne WAGNER et Anne-Lise SOULIGNAC.



Patrick MERCIER
Président
*(Producteur fermier de
 Camembert de Normandie)*



Anne WAGNER
Animatrice
 82 rue de Bernières
 14000 CAEN
 Tel : 02.31.85.50.93
 06.45.30.91.77
 amjwagner@gmail.com



Anne-Lise SOULIGNAC
Animatrice
 82 rue de Bernières
 14000 CAEN
 Tel: 02.31.85.50.93
 07.86.45.53.67
 al.soullignac@fromage-



Les principaux points du cahier des charges des producteurs laitiers

L'Appellation d'Origine Protégée est une démarche qualité officielle européenne. Elle garantit au consommateur :

- une aire de production historique et un lien fort avec le terroir,
- un cahier des charges précisant les conditions de production, issues du savoir-faire local et adaptées aux exigences contemporaines,
- une notoriété dûment établie et défendue collectivement par les professionnels de la filière.

❖ *Concernant la race du cheptel :*

- 100% des VL (Vaches Laitières) en race Normande d'ici le 1^{er} Juin 2017 pour la production du Livarot,
- 50% des VL en race Normande d'ici le 1^{er} Mai 2017 pour la production du Pont l'Évêque,
- 50% des VL en race Normande d'ici le 1^{er} Mai 2017 pour la production du Camembert de Normandie.

❖ *Concernant le système de production :*

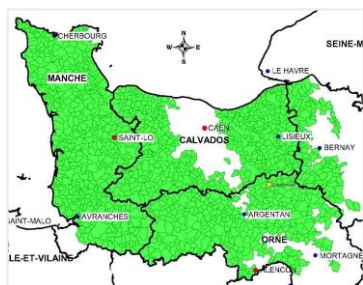
- Surface minimale de 0.33 ha d'herbe par VL traite,
- Surface minimale de 0.25 ha d'herbe pâturable accessible depuis les locaux de traites par VL traite,
- 2 ha de prairies minimum pour 1 ha de maïs ensilage à destination des VL et génisses.

❖ *Concernant l'alimentation des animaux :*

- Durée de pâturage minimale de 6 mois / an,
- Foin à volonté en dehors de la période de pâturage,
- 80% de la ration de base (fourrages) provient de l'exploitation (en matière sèche),
- Apport d'aliments complémentaires (concentrés) limités à 1,8T de matière sèche par VL par an,
- Modes de préparation des céréales non mécaniques interdits,
- Présence d'urée de synthèse dans l'alimentation interdite.

❖ *Concernant les aires géographiques d'appellation :*

Camembert de Normandie AOP



Pont-L'Évêque AOP



Livarot AOP





Organisation des contrôles du cahier des charges

Le cahier des charges concerne tous les opérateurs de la filière, de la production du lait au produit fini (notamment qualité organoleptique des fromages). L'ensemble des contrôles du cahier des charges sont nécessaires pour garantir aux consommateurs la qualité revendiquée des produits de la filière AOP. Ces contrôles permettent donc d'établir un lien de confiance avec lui. Il en existe 3 au sein de la filière.

❖ Les contrôles externes :

Comme pour toutes les certifications officielles, les contrôles externes sont réalisés par un organisme indépendant. Pour notre filière, il s'agit de CERTIPAQ. Mme Latournerie visite chaque année 28% des exploitations habilitées en Pont-l'Évêque et Camembert de Normandie et 33% des élevages en Livarot. En cas de manquement au respect du cahier des charges, et selon sa gravité, les sanctions peuvent aller du simple avertissement avec délai de mise en conformité, jusqu'au retrait temporaire ou définitif de l'habilitation.

❖ Les contrôles internes :

Ces contrôles sont réalisés par les ODG par l'intermédiaire d'Anne-Lise Soullignac, chez 5% des producteurs de lait chaque année. Ils ont pour objectif d'accompagner les éleveurs dans la mise en place du cahier des charges, et ne débouchent pas directement sur une sanction.

❖ Les autocontrôles :

Ces contrôles sont à charge de chaque producteur de lait, pour vérifier sa conformité au cahier des charges.

❖ Documents à fournir pour les contrôles internes et externes :

- Inventaire du troupeau laitier et de tous les animaux de l'exploitation (*Ex : SYNEL, BDNI*) ;
- Passeports bovins ;
- Documents relatifs aux inséminations (*cas de normandisation par absorption*) ;
- Déclaration PAC ou documents permettant d'établir :
 - la localisation des surfaces fourragères et des pâtures accessibles depuis les locaux de traite ;
 - les surfaces totales de prairies et de maïs ensilage ;
- Factures de semences (*fourrages et concentrés autoconsommés*) ;
- Enregistrements des dates de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation des vaches laitières (agenda, calendrier, ...) ;
- Plan d'alimentation des vaches laitières et des autres animaux de l'exploitation (nature et quantités d'aliments aux différentes périodes de l'année). Exemple : rations établies par le contrôle laitier
- Factures des aliments achetés ou bon de livraisons (fourrages et concentrés), détail de leur composition et livre des comptes.

L'ensemble de l'organisation des contrôles est détaillé dans le Plan d'Inspection (PI). Il existe 3 PI pour notre filière, un pour chaque fromage, à votre disposition sur le site : www.ouestorigine.fr.



Contacts des associations de producteurs

Organisation de producteurs AOP GILLOT

Président : **Benoit Duval**
GAEC Val d'Orne
L'épée
61210 - STE HONORINE LA GUILLAUME,
02.33.67.51.35
06.25.86.14.64

Vice-président(PL) : **C. DEPARIS** (Bellou en
Houlme, 61)

Vice-président(CdN) : **D. MORIN** (La
Fresnaye au sauvage, 61)

Trésorier : **H. DUBOIS** (Saires la Verrerie, 61)

Secrétaire : **Y. GRAINDORGE** (St Georges en
Auge, 14)

Organisation de producteurs AOP GRAINDORGE

Président : **Stanislas DELABASLE**
Ferme de La Chesnaye
La Chesnaye
61 160 - MONTREUIL LA CAMBE
06.03.13.83.34

Vice-président : **F. MARTIN** (St Pierre des Ifs, 14),
X. DE BOEVER (La Chapelle
Haute Grue, 14),

D. DUTEL (St Aubin sur Algot, 14)

Trésorier : **C. BARBE** (Le Mesnil Simon, 14)

Secrétaire : **T. LEROUX** (Courtonne-les-2-Eglises,
14)

Organisation de producteurs AOP REAUX

Président : **Jean-Luc QUINETTE**
Gaec de la Vaufrerie
9 la Valoiserie
50430 - VESLY
02.33.46.11.38
06.64.67.11.38

1^{er} Vice-président : **S. GIARD** (Laulne, 50)

2^{ème} Vice-président : **J-M. HAMEL** (St Jores,
50)

Trésorier : **B. BANSE** (Auxais, 50)

Secrétaire : **T. Haize** (Le plessis Lastelle, 50)

Association de producteurs ELLE & VIRE / AGRIAL

Président : **Fabien PAYNEL**
GAEC du Plateau
14 290 - PREAUX ST SEBASTIEN
02.31.63.71.95

Vice-président : **E. JOURDAN** (Duranville. 27)

Trésorier : **B. LOUVET** (Bernay. 27)

**Association de producteurs
LANQUETOT**

Président : **Régis GUEMIER**
*GAEC Beau Vicomte
14 290 - LA VESPIERE
06 80 58 34 35*

Vice-président : **P. LEBAILLY** (*Mesnil-
Rousset, 27*)

Trésorier : **J.P. VREL** (*St Aubin du Thenney, 27*)

Secrétaire : **I. PERIER** (*St Aubin de Bonneval,
61*)

**Association de producteurs JORT ET
CAREL**

Président : **Ludovic PODGORSKI**
*Le Mont Bougon
61310- ST PIERRE LA RIVIERE
06 22 98 66 40*

Vice-président : **G. SOLLIER** (*Montgaroult,
61*)

Trésorier : **G. MONTAIS** (*Rusmenil, 14*)

Secrétaire : **M-C. CHOPIN** (*Avoine, 61*)

**Association de producteurs VALLEE DE
CLECY**

Président : **Jean-François HEBERT**
*GAEC Garland - La Landrière
61 440 - MESSEI
06 88 15 95 04*

Vice-président : **A. PELLUET** (*Ste Honorine la
Chardonne 61*)

Trésorier : **D. MERCIER** (*Champsecret 61*)

Secrétaire : **M.P. DENAES** (*Ste Honorine la
Chardonne 61*)

**Association de producteurs
FROMAGERS DE TRADITION**

Président : **Olivier LANDEMAINE**
*Gaec du Val Eudes
14100 - ST GERMAIN DE LIVET*

Vice-président : **J.L. GAUGAIN** (*Cricqueville
en Auge, 14*)

Trésorier : **P. LERICHE** (*Bretteville sur Dives,
14*)

Secrétaire : **B. GONDOUIN** (*Mesnil Simon,
14*)

Trésorier adjoint : **J. HOUSSEMAINE**
(L'Oudon, 14)

Secrétaire adjoint : **J. BOISGONTIER** (*St
Georges en Auge, 14*)