

## Les cahiers des charges des AOP fromagères, un levier pour préserver la polyculture-élevage, au niveau de l'exploitation et/ou du territoire ?

Jost J.<sup>1-2</sup>, Jacquot A.<sup>1-3</sup>, Berthelot C.<sup>1-4</sup>, Lasbleiz R.<sup>1-5</sup>

1–RMT Fromages de Terroir, 2–Institut de l'Élevage, 3–Syndicats Interprofessionnels du fromage de Langres et de l'Epoisses, 4–CERAQ, 5–CNAOL

Les cahiers des charges des SIQO (Signes D'Identification de la Qualité et de l'Origine) animales, notamment les AOP fromagères, expriment des exigences croissantes sur la provenance des ressources alimentaires et sur le degré d'autonomie alimentaire à atteindre, soit à l'échelle de l'exploitation, soit à celle de la zone AOP. Cette évolution serait donc favorable au maintien des exploitations de polyculture-élevage et à des dynamiques locales d'intégration culture-élevage dans les zones de l'AOP. Pour autant, on peut s'interroger sur la manière dont les SIQO fromagères valorisent la polyculture-élevage et sur la prise en compte des cultures comme élément de lien au terroir.

### 1. AOP fromagères et polyculture-élevage : quels liens actuellement ?

La législation européenne donne une place importante à l'autonomie alimentaire des troupeaux, comme un lien au terroir pour les AOP. Depuis 2012, les AOP doivent obligatoirement prendre en compte l'autonomie alimentaire dans leur cahier des charges (*Article 5, paragraphe 4, du règlement (UE) n°1151/2012*). Ce règlement européen stipule que les animaux à l'origine d'un produit AOP soient nourris exclusivement à partir d'une alimentation issue de la zone AOP. Toutefois, cette restriction totale peut être diminuée s'il est prouvé que, du fait du contexte de la zone AOP, 100% des aliments destinés aux animaux d'élevage ne peuvent pas être produits au sein de la zone d'appellation. Ce taux d'autonomie alimentaire de zone ne devrait pas être descendu en deçà de 50% de matière sèche en base annuelle (*Article 1, du règlement (UE) n°664/2014*), seuil minimal fixé pour justifier un « lien au terroir » qui fonde le concept des AOP.

Ce cadre réglementaire oblige ainsi aux filières AOP d'intégrer progressivement des critères d'interaction culture-élevage (au niveau de la zone AOP et/ou de l'exploitation) dans leur cahier des charges, amenant aussi des évolutions dans les pratiques des producteurs. Un travail d'analyse des cahiers des charges des AOP a été réalisé en 2016 (Bissey, 2016). Comme le résume le tableau 1, 88% des AOP ont des obligations d'autonomie alimentaire (fourrages et/ou concentrés) et 60% d'autonomie fourragère de zone AOP, avec des seuils variables, tout comme les méthodes de calcul (annuel, par période, journalier). Seules 18% des AOP ont une exigence supplémentaire d'autonomie alimentaire au niveau de l'exploitation. Par ailleurs, on constate que la prise en compte de l'autonomie alimentaire se fait à la fois par des critères directs, mais également des critères indirects tels que la limitation du chargement et de la quantité de concentrés apportée, la sortie de animaux. Les AOP fromagères favorisent ainsi les synergies entre culture et élevage au niveau de la zone d'appellation. Le tableau 2 détaille les critères mis en avant dans les cahiers des charges des AOP, et les interactions entre eux.

Tableau 1 : fréquence d'inscription dans les cahiers des charges de critères liés à l'autonomie alimentaire

	Critères pris en compte*	Fréquence d'inscription dans les cahiers des charges
Critères directs d'autonomie alimentaire	Autonomie alimentaire de zone AOP	88 %
	Autonomie fourragère de zone AOP	60 %
	Autonomie alimentaire de l'exploitation	18 %
	Autonomie fourragère d'exploitation	9 %
Critères indirects d'autonomie alimentaire	Limitation des aliments concentrés	95 %
	Sortie des animaux à l'extérieur (pâturage ou pastoralisme)	67%
	Chargement	53 %
	Aucun critère	4 %

### 2. Inscrire la polyculture-élevage clairement dans le cahier des charges : exemple du Mothais sur feuille

Le Syndicat de Défense du Mothais sur feuille est en cours de demande de la reconnaissance en AOP de ce fromage de chèvre du Poitou méridional. L'objectif est de mettre en avant le modèle de polyculture-élevage, qui est prépondérant dans la zone avec de la luzerne en tête de rotation, comme une spécificité du mode de production de ce fromage. Ainsi, les membres du syndicat de défense (producteurs et transformateurs) ont collectivement intégré dans leur cahier des charges des critères spécifiques favorisant la polyculture-élevage,

tels que la nécessité de nourrir les chèvres avec au moins trois sources de céréales ou d'oléoprotéagineux produits dans la zone et d'intégrer au moins 200 kg de MS/an de fourrages issues de prairies temporaires de légumineuses. Des critères d'autonomie alimentaire de zone sont également maintenus (> 80%).

Ces choix auront des intérêts complémentaires : l'origine locale des fourrages (notamment de luzerne) et des aliments (notamment céréale, méteil grain, protéagineux, tournesol), permettra de limiter la consommation d'engrais azoté minéral et des pesticides. Comment accompagner les éleveurs (et la filière locale) ? Des travaux ont été réalisés par le réseau REDCap (Jost *et al.*, 2017) et se poursuivent avec par exemple l'acquisition de références et une sensibilisation sur l'intégration des méteils grain, du tournesol, des luzernes et des prairies multi-espèces riches en légumineuses dans les systèmes de culture caprins. Il y a également la création d'une filière locale tracée de luzerne et d'aliment complet.

### 3. Des actions techniques ou d'organisation de filière pour promouvoir les synergies culture-élevage

Un travail de recensement d'actions favorables à l'autonomie alimentaire a été réalisé entre 2015 et 2019 (Hulin *et al.*, 2019), mettant en avant des liens culture-élevage à différentes échelles. L'objectif était de partager des initiatives locales, favorisant le respect des cahiers des charges sur les différents territoires des AOP fromagères. Les organismes de gestion sont souvent fortement impliqués dans la réalisation de ces actions. Voici 3 exemples d'initiatives :

- Création de filières tracées de luzerne déshydratée et de pulpe de betterave dans la zone de l'AOP Chaource, en lien avec les filières luzerne et betterave locales,
- Mise en place, avec les céréaliers et les CUMA, d'une filière locale de production de tourteau de colza fermier, en AOP Selles sur Cher,
- Étude de faisabilité sur la création d'une filière d'approvisionnement en fourrage séché à proximité de la zone AOP Saint Nectaire, en valorisant les synergies plaine-montagne,

### 4. Ouverture

La polyculture-élevage est, par la réglementation européenne, au cœur de l'ADN des AOP fromagères. Elle s'inscrit à la fois à l'échelle de l'exploitation et surtout de la zone AOP. Elle s'exprime différemment selon le contexte géographique local (zone de plaine, de montagne, pastorale) et du système alimentaire. Il existe donc un gradient d'expression et d'intégration de la polyculture-élevage en zone AOP, qui mériterait d'être étudié de façon plus approfondie, en prenant en compte également une dimension spatiale.

Tableau 2 : Typologie des AOP fromagères selon les cahiers des charges définis (données issues des cahiers de charges français en 2016)

AOP fromagères concernées	Bleu du Vercors Mont d'Or Mâconnais	Beaufort Bleu d'Auvergne Bleu des Causses Bleu de Gex Cantal Charolais Chevrotin Comté	Fourme d'Ambert Fourme de Montbrison Laguiole Marolles Reblochon Saint-nectaire Salers Tome des Bauges	Banon Pélarдон Picodon	Abondance Morblier Ossau-iraty	Crottin de Chavignol Poulligny-Saint Pierre Selles sur Cher	Epoisses Langres Rigotte de Condrieu Roquefort	Rocamadour Sainte Maure de Touraine Valençay	Brie de Meaux Brie de Melun Chaource	Camembert de Normandie Livarot Neufchâtel Pont l'évêque	Brocciu
Limitation de la complémentation											
Autonomie fourragère zone AOP											
Temps de pâturage											
Autonomie alimentaire zone AOP											
Autonomie en concentrés zone AOP											
Autonomie alimentaire exploitation											
Autonomie fourragère exploitation											

Bissey M., 2016. *Autonomie alimentaire et fourragère en AOP fromagères françaises, une fin en soi ou un élément de « lien au terroir » ?* Mémoire de fin d'études ingénieur VetAgro Sup, 152 p.

Hulin S., Jost J. et Arranz JM., 2019. *L'autonomie alimentaire en filières fromagères AOP, entre lien au terroir et agro-écologie*, [https://www.rmtfromagesdeterroirs.com/wp-content/uploads/2019/04/AUTONOMIE-ALIMENTAIRE-COMPLET\\_HD\\_v3.pdf](https://www.rmtfromagesdeterroirs.com/wp-content/uploads/2019/04/AUTONOMIE-ALIMENTAIRE-COMPLET_HD_v3.pdf).

Jost J., Couvet R., Minier M., Galliot L., Jénot F., (2017). *Les systèmes d'élevages caprins de la filière Mothais sur feuille*.

[https://redcap.terredeschèvres.fr/IMG/pdf/180404systeme\\_elevage\\_mothais\\_sur\\_feuille\\_7.pdf](https://redcap.terredeschèvres.fr/IMG/pdf/180404systeme_elevage_mothais_sur_feuille_7.pdf)