



LES RENCONTRES DE CAMBREMER

TABLE RONDE

- COMMUNIQUÉ DE PRESSE - Caen, le 3 mai 2017

AOC/AOP

MODÈLE ÉCONOMIQUE OU PATRIMOINE EN SOMMEIL ?

Les AOC/AOP peuvent-elles offrir une piste de sortie de crise pour l'agriculture ? Dans un contexte économique difficile, qu'est-ce qui motive les producteurs et les transformateurs à s'imposer un cahier des charges ? C'est à ces questions que les six intervenants de la table ronde des Rencontres de Cambremer ont tenté de répondre.



En introduction, **Dominique Barjolle Musard**, enseignant-chercheur en sciences économiques à l'institut des sciences agronomiques de l'École Polytechnique de Zürich, présente en avant-première les résultats d'une étude économique sur les indications géographiques. Menée dans dix pays, sur les cinq continents, par un consortium de chercheurs et coordonnée par la FAO (Food and Agriculture Organization), cette étude a pour ambition d'« Évaluer les impacts économiques

des indications géographiques pour des systèmes alimentaires durables». Parmi les produits étudiés par les chercheurs : le thé Darjeeling (Inde), les fromages Manchego (Espagne) et Tête de Moine (Suisse), le chou de Kupus (Serbie)... Les principaux enseignements de cette étude ? « Dans tous les cas observés, sans exception, nous avons relevé le rôle positif de « l'effet terroir », qui se traduit par un niveau de prix plus élevé du produit et de la matière première à partir de laquelle il est élaboré. On constate aussi une augmentation des volumes produits et une meilleure rémunération des producteurs, même si il y a risque que la plus-value profite essentiellement aux derniers maillons de la chaîne : transformateurs et distributeurs. Au final - lorsque nous avons pu effectuer les calculs - il apparaît que le surcoût lié aux

exigences du cahier des charges et aux contrôles est assez vite absorbé. » La démarche est donc à encourager, « sous réserve qu'elle s'appuie sur une organisation efficace de la profession. »



1

- COMMUNIQUÉ DE PRESSE -

Les Rencontres de Cambremer - Samedi 29 avril et dimanche 30 avril 2017



Cette analyse positive est confirmée par **François Foucault**, producteur laitier dans l'Orne. Après avoir livré son lait près de trente ans à un opérateur industriel « conventionnel », il travaille depuis six mois avec la laiterie Gillot, à Saint-Hilaire-de-Briouze, qui produit des camemberts de Normandie (AOP). « Nous vivons mieux : notre lait est payé environ 25% plus cher. » Et la transition s'est faite en douceur : « Notre cheptel est constitué à 100 % de vaches normandes et nos pratiques d'élevage étaient déjà conformes au cahier des charges camembert AOP. »



Constat partagé par **Arnaud Lacrouzade**, directeur marketing et commercial Calvados-Manche de CERFRANCE, structure d'expertise comptable très présente dans le monde agricole : « J'ai mené une petite enquête auprès de collègues conseillers en Savoie et en Franche-Comté. Dans ces deux régions, où la production fromagère AOC/AOP est très présente, le producteur n'est pas considéré comme un simple producteur de lait, mais comme un maillon essentiel dans la chaîne de production d'un fromage de qualité. Ce statut est reconnu par un bon niveau de rémunération : malgré la crise de 2008, les prix se sont maintenus. Ceci est également vrai au niveau local : les laiteries qui font du camembert de Normandie paient mieux le lait. C'est donc un modèle de production rentable : les AOC/AOP, c'est précieux. C'est un atout économique, une locomotive pour le tourisme. En Franche-Comté, cela représente 80 à 100 installations d'agriculteurs chaque année, à l'opposé du contexte national qui voit le nombre d'installations en chute libre depuis quelques années... »

« En Franche-Comté, cela représente 80 à 100 installations d'agriculteurs chaque année, à l'opposé du contexte national »

Pour autant, le passage vers l'AOC n'est pas toujours synonyme de meilleure rémunération... **Ludovic Capelle**, vice-président de l'Organisme de défense et de gestion (ODG) Cidre Cotentin, reconnu récemment en AOC, explique qu'il ne lui est pas possible de répercuter immédiatement le surcoût lié au cahier des charges : « Les consommateurs ne comprendraient pas une brusque augmentation de nos tarifs. Expliquer, expliquer encore... et ça prendra du temps... » Comment contourner cette difficulté ? « Il faut travailler sur l'élargissement de la gamme vers le haut, en proposant des cidres premiums, avec des typicités différentes, des cidres maturés en cave. » Le cidre Cotentin est un produit bien spécifique, avec une prise de mousse naturelle, équilibré. Proposé en brut ou en extra-brut, il se rapproche de l'univers du vin blanc et il peut parfaitement accompagner tout un repas. Le modèle économique des cidres Cotentin s'appuie aussi sur le tourisme et la vente directe, qui permet une meilleure valorisation du produit et la conservation de la plus-value. « Notre AOC est toute jeune. Maintenant, c'est à nous de la faire vivre... »





Lui aussi producteur de cidre, **Antoine Marois** est installé depuis un an à peine au cœur du Pays d'Auge, après avoir fait l'essentiel de sa carrière de gestionnaire dans de grandes maisons viticoles de la vallée du Rhône, de Bourgogne et de Champagne. Cet ingénieur agronome a donc une approche très « œnologique » de la production cidricole : « La pomme est vraiment un fruit extraordinaire, car avec elle on peut élaborer des produits extrêmement différents ! » Son idée est de produire des « cidres de terroirs », en privilégiant les cuvées par parcelle, sur le modèle des grandes régions viticoles. Du cidre Pays d'Auge (AOP), bien sûr, mais pas uniquement : « Je ne m'interdis pas de faire des cidres hors AOP, car je veux conserver ma liberté, essayer des choses nouvelles... » Avant de se lancer, l'ex-contrôleur de gestion a soigneusement étudié le marché : « L'essentiel du cidre produit en France est consommé dans les régions de production et seuls 10% sont exportés : il y a donc du potentiel. Je compte aller vers de nouveaux marchés, vers l'étranger. »

Ce dynamisme des AOC/AOP fait parfois des jaloux, certains allant jusqu'à les considérer comme des « rentes de territoire ». De quoi faire bondir Dominique Barjolle Musard : « Le terme de « rente » n'est absolument pas approprié ! Une AOC, ça se mérite, c'est du travail, ça se construit tous les jours... C'est tout le contraire d'une rente, où les revenus tombent sans effort. De plus, le système est ouvert : n'importe qui peut s'installer en AOC, sous réserve bien sûr de respecter le cahier des charges. Ce n'est donc pas une forme déguisée de protectionnisme. »

Ana Soeiro, directrice de Qualifica, association de producteurs de produits AOP et IGP portugais/ oriGIn Portugal confirme : « L'AOP, ce n'est pas une baguette magique ! Les producteurs se donnent du mal.

C'est un travail continu d'amélioration des cahiers des charges. » « Passion, travail, investissement personnel, maîtrise technique », résume Arnaud Lacrouzade.

« Il faut rester vigilant, ne pas s'endormir sur ses lauriers et défendre sa région », poursuit François Foucault. « Il faut surtout veiller à ce que chacun y retrouve son compte, du producteur au consommateur. J'ai confiance en l'avenir. J'ai deux filles : l'aînée est en bac pro et elle souhaite prendre ma suite. La plus jeune aussi est attirée par l'agriculture. » Les productions AOC/AOP leur donnent une chance



de pouvoir vivre de ce métier. « Certes, les produits qui ont une histoire se vendent mieux. », confirme Ana Soeiro. « Il faut juste expliquer au consommateur ce qui fait notre différence. Au Portugal, nous développons actuellement une application pour mobile pour dire tout ça... Et il ne faut pas oublier les jeunes : leur faire découvrir ces produits, les leur faire déguster. » « Nous ne produisons pas seulement des aliments ou des boissons, mais aussi de la culture. C'est pourquoi il faut expliquer, expliquer, expliquer... », conclut Antoine Marois. ■

« Nous ne produisons pas seulement des aliments ou des boissons, mais aussi de la culture. C'est pourquoi il faut expliquer, expliquer, expliquer... »



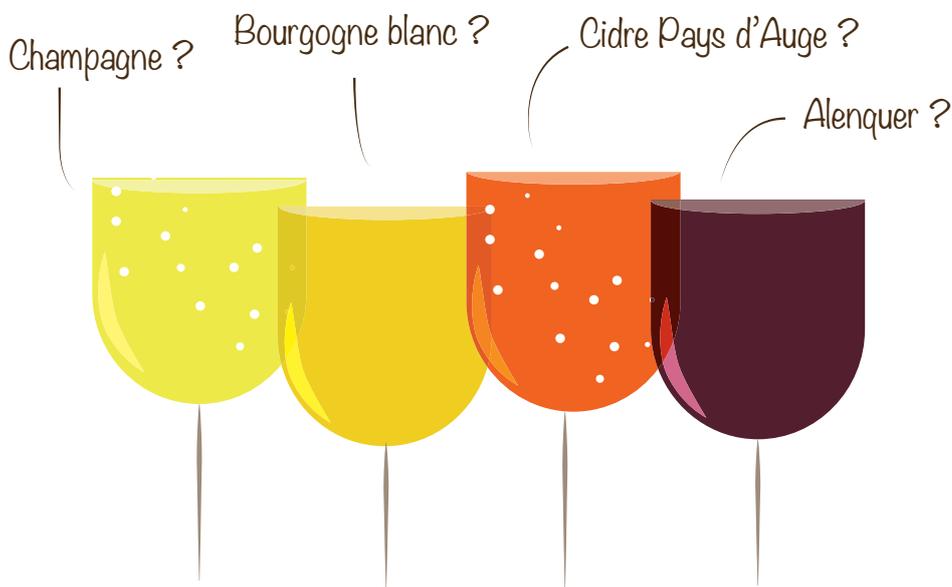
QUELQUES CHIFFRES

DES RENCONTRES DE CAMBREMER 2017



14.000 VISITEURS

Une fréquentation en hausse (près de 14.000 visiteurs) et ceci malgré quelques passages pluvieux, des exposants portugais heureux - dont les produits AOP ont été vendus en un rien de temps au grand dam des visiteurs du dimanche...520 kg d'oignons de Roscoff, 7 meules (de 45 kg) de comté, et quelques milliers de bouteilles de cidre Pays d'Auge, cidre Cotentin, poiré Domfront, Pommeau de Normandie, Calvados...



Le weekend s'est achevé avec un très bel atelier du goût, l'atelier CERFRANCE : « Champagne, Bourgogne blanc, Cidre Pays d'Auge, Alenquer... ou comment revisiter les accords autour de notre star, le camembert de Normandie », joyeusement animé par **Dominique Hutin**, journaliste spécialiste des vins. Un atelier qui a battu des records de durée (un marathon de près d'une heure trente d'échanges au lieu des 45 minutes prévues) ... et de fréquentation : une soixantaine de participants, souvent bousculés dans leurs convictions lors des dégustations « à l'aveugle ». En guidant les convives au large de leurs zones de confort (« privilégiez le blanc au rouge pour le fromage »), cet atelier a

mis en relief des valeurs d'étonnement, comme le mariage Champagne-Camembert de Normandie, et une perte de repères assez détonante lorsque les vins portugais ont été servis, aléatoirement en rouge et en blanc, dans des verres noirs opaques... Harmonie « terroir-terroir » appréciée avec les Cidres Pays d'Auge, accompagnée d'un souhait : pouvoir apprécier des cidres moins sucrés... Voilà qui militerait pour la mise sur le marché de cidres Pays d'Auge un peu plus vieux. Des cidres de garde ? Au final un moment d'échanges, d'étonnement, de plaisir ... et d'humilité.



- CONTACT PRESSE -

Michèle Fréné - Elsa Burnel - T. 02 31 75 31 00 - mfc@michele-frene-conseil.fr



4

- COMMUNIQUÉ DE PRESSE -

Les Rencontres de Cambremer - Samedi 29 avril et dimanche 30 avril 2017