



RA 22

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2022

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS ET DES INDUSTRIELS DE ROQUEFORT



«

***Du digital à l'AOP
durable : le collectif
Roquefort dans
son temps !***

»



Jérôme Faramond

*Président de la Confédération
Générale de Roquefort.
Eleveur de brebis, Président
de l'APLBR*

SOMMAIRE

04	2022 RÉTROSPECTIVE
06	LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU CŒUR DE L'AOP ROQUEFORT
08	COMMUNICATION INTRA-FILIÈRE
09	COMMUNICATION AOP
16	DÉFENSE ET PROTECTION DE L'AOP
21	QUALITÉ DU LAIT AOP
26	SERVICE ÉLEVAGE
30	CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE ROQUEFORT : LA GOUVERNANCE
34	PERSPECTIVES ET ENJEUX 2023
36	CHIFFRES CLÉS 2022

Rétrospective

2022



JANVIER

- La Confédération générale de Roquefort initie la démarche AOP durable au sein de la filière.
- Voyage d'une équipe de réalisateurs algériens pour un film pédagogique sur le Roquefort à l'attention des enfants.

FÉVRIER

- **Le 16 février** : journée de diagnostic « AOP durables » dans le cadre du projet porté par le CNAOL (Comité national des AOP laitières).
- **Du 25 février au 5 mars** : Salon International de l'Agriculture. La Confédération Générale de Roquefort reprend la parole au sujet du Nutri-Score. Elle poursuit son combat pour demander l'exemption.

MARS

- **21 mars** : le Roquefort cuisiné en finale des Toqués de l'Aveyron.

MAI

- **30 mai – 1^{er} juin** : la filière Roquefort accueille la formation F.L.U.M.I (Les flux microbiens, de la ferme au fromage affiné) organisée par l'IDELE (institut de l'élevage) dans le cadre du

RMT Fromages de terroir. Cette formation a pour objectif d'appréhender une démarche globale de progrès pour la qualité sanitaire des laits en favorisant les microflores d'intérêt.

JUIN

- Tournage d'un film pédagogique sur la filière Roquefort à retrouver sur la plateforme « Agri-Learn ». Ce film destiné au monde de la formation vise à informer et susciter des vocations.
- **Du 2 au 4 juin** : première Édition du salon Provinlait à Réquista. Ce salon vise à promouvoir la production au lait de brebis, ses territoires, ses savoir-faire au cœur d'un bassin historique marqué par la présence du Roquefort. Pour cette première rencontre, les organisateurs ont choisi de mettre en avant la dynamique d'une filière qui recrute.

● **Du 10 au 12 juin** : l'AOP Roquefort participe à Sud de France fête la qualité au château d'Ô à Montpellier.

● **16 juin** : Assemblée Générale de la Confédération Générale de Roquefort : présentation du rapport d'activité 2021 de la filière.

● **Le 17 juin** : le *Roquefort truck* est présent sur la ville d'arrivée de la course cycliste Route d'Occitanie à Roquefort-sur-Soulzon.

● **Le 26 juin** : Pique-nique des Qualivores à la source Salmière à Alviac-Miers dans le Lot en Vallée de Dordogne.

JUILLET

- **Du 11 au 22 juillet** : jeu concours sur les réseaux sociaux Roquefort & Occitanie.
- **Le 17 juillet** : l'AOP Roquefort est l'invitée d'honneur du Festival du Muscat à Frontignan.
- **Du 19 au 22 juillet** : le Roquefort truck fait étape au festival Millau en Jazz.

AOÛT

- **Le 5 août** : l'AOP Roquefort est dans la Tarn à la Fête de l'ail rose de Lautrec.
- **27 août** : le Roquefort est au triathlon du Lévezou à Pont de Salars.

SEPTEMBRE

- **Du 7 au 10 septembre** : l'AOP Roquefort s'adresse aux toulousains en plein cœur de la ville à «Toulouse à Table».
- Déclaration Sécheresse : un dossier en cours de dépôt à l'INAO.

OCTOBRE

- **Du 7 au 9 octobre** : l'AOP Roquefort au Marché de Bercy.
- **16 et 17 octobre** : tournage de battles culinaires au lycée La Cazotte avec Noémie HONNAT et Quentin BOURDY.
- **21 octobre** : journée d'information technique et générale sur l'actualité de la filière AOP Roquefort auprès du corps technique interne ou des partenaires.

● **20 et 21 octobre** : congrès de l'Association des Elus de Montagne à Pont de Salars.
La Confédération est présente.

● **Dérogation sécheresse**, avis favorable rendu lors de la séance du 11 octobre 2022 de la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières, sur délégation du comité national.

NOVEMBRE

● **14 novembre** : Roquefort, invité de la Semaine de la Cuisine Italienne dans le monde à l'Ambassade d'Italie.
La Confédération Générale de Roquefort intervient sur l'étiquetage Nutri-Score.

● **18 et 19 novembre** : la Confédération Générale de Roquefort rejoint les autres fromages sous AOP français à Paris, dans une belle opération de promotion, le Festival des AOP Laitières.

DÉCEMBRE

● Le Roquefort est présent à Bruxelles pour demander l'exemption de l'étiquetage Nutri-Score dans le cadre de la conférence organisée par l'AREPO au Parlement européen (diffusion sur l'émission Capital de M6, début 2023).

● **1^{er} décembre** : début de la campagne digitale « Roquefort, mariez-le. Il adore ».

● **7 au 9 décembre** : le Roquefort témoigne de la force de son organisation collective à l'occasion du V^e séminaire sur les indications géographiques et marques collectives à Curitiba au Brésil. Organisé par le SEBRAE, L'INPI Brasil, en partenariat avec l'INPI France et WIPO (Industrial World Intellectual Property Organization)

● **Du 8 au 10 décembre** : la Confédération Générale de Roquefort est présente au salon REGAL à Toulouse.



Table ronde sur le Nutri-Score au salon de l'Agriculture.



Coloquio au Brésil.



le Roquefort cuisiné en finale des Toqués de l'Aveyron.



Première édition du salon Provinlait à Réquista.



L'AOP Roquefort est l'invitée d'honneur du Festival du Muscat à Frontignan.



Jeu concours sur les réseaux sociaux Roquefort & Occitanie.



Tournage de battles culinaires au lycée La Cazotte avec Noémie HONIAI et Quentin BOURDY.



Intervention AREPO à Bruxelles.



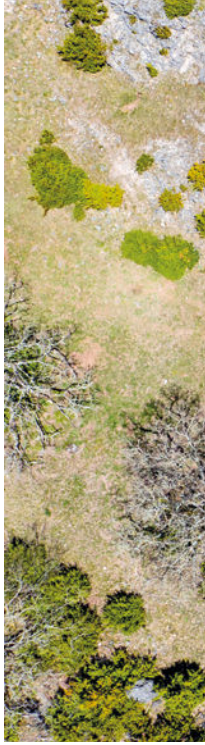
Les éleveurs très investis au Festival AOP à Paris.



Début de la campagne digitale « Roquefort, mariez-le. Il adore ».

Le développement durable au cœur de l'AOP Roquefort

L'AOP Roquefort est durable par ses pratiques, inscrites depuis longtemps dans son cahier des charges. Bien-être animal, lien au terroir sont au cœur de son ADN. Pour autant, la filière Roquefort se met au travail pour encore progresser mais aussi, prendre conscience et mettre en lumière ses atouts.



Le Roquefort s'inscrit dans la démarche collective initiée par le CNAOL.

Le CNAOL (Comité National des AOP laitières) a initié dès 2021 un projet « AOP Laitières Durables » qui vise à structurer et à valoriser l'engagement des AOP dans le développement durable. Ce dernier est au cœur de leur cahier des charges sans pour autant être toujours clairement identifié et valorisé en tant que tel. Or, face aux attentes sociétales actuelles, il est aujourd'hui important de mettre en évidence l'apport des AOP en matière de durabilité sur les plans environnementaux, sociaux et économiques. Il s'agit également de se donner des éléments concrets de réflexion pour anticiper la nécessité d'intégrer des critères de durabilité dans le cahier des charges. En 2022, l'AOP Roquefort s'est engagée dans cette démarche encadrée par le CNAOL. Pour structurer le projet à l'échelle de toutes les AOP laitières, le CNAOL a produit une grille avec 3 entrées : une entrée sociale, une environnementale, une économique. Pour chacune, il a défini des objectifs à atteindre : au total 18 sur l'ensemble de la grille. Puis, pour répondre à ces objectifs, il a établi 66 engagements

concrets à prendre d'ici 2030.

Chaque AOP doit choisir au minimum un engagement qui lui permet de répondre aux 18 objectifs de la grille. Les équipes de la Confédération Générale de Roquefort se sont mises au travail dès janvier 2022 pour préparer une réflexion collective réunissant éleveurs de brebis et fabricants de Roquefort. Une première séance de diagnostic réunissant les deux collèges s'est tenue le 16 février. Le groupe a identifié :

- 14 objectifs sur lesquels l'AOP Roquefort peut s'engager solidement en se basant sur 44 engagements concrets déjà acquis grâce au cahier des charges ou aux règles interprofessionnelles.

- 4 objectifs qui impliquent la mise en place de nouvelles actions pour justifier de l'engagement dans la démarche.

A la suite de ce diagnostic, un plan de progrès a été construit et débattu pour renforcer la durabilité de l'AOP Roquefort sur divers critères. Parmi les sujets prioritaires se trouve celui du renouvellement des générations. La filière Roquefort souhaite notamment travailler à l'attractivité de ses métiers et accompagner les élevages qui entrent dans l'AOP grâce à des formations proposées au moment de l'installation. Cela doit permettre de créer une adhésion consciente et po-



sitive au cahier des charges AOP et à la filière. L'autre action prioritaire retenue dans le plan de progrès est la mise sur pied d'une large enquête appelée « fermes Roquefort » à l'échelle du rayon de Roquefort pour caractériser, valoriser et optimiser les pratiques de la filière.



Bien-être animal dans la filière Roquefort

Le travail sur le sujet du bien-être animal, initié en 2020 suite aux journées participatives, se poursuit. Le recensement des pratiques terminé, éleveurs de brebis et fabricants de Roquefort se sont réunis pour définir les thèmes prioritaires sur lesquels il convient de mener des actions d'approfondissement et de valorisation de la connaissance, de sensibilisation ou de communication. Reproduction, place en bergerie, abreuvement du troupeau, pâturage, traite, traitements sanitaires... ont été retenus.

En parallèle, toujours sur cette question du bien-être animal, la Confédération Générale de Roquefort est impliquée dans plusieurs projets :

- Le projet national France AgriMer, C-MOUBIENE : il a pour objectif d'établir un outil d'évaluation du bien-être

qui pourra être déployé en élevage à échéance 2024.

- Le projet européen TECHCARE qui réfléchit à l'intégration de technologies innovantes dans la filière (élevage, transport, abattoir) pour améliorer la gestion du bien-être des petits ruminants (ovin lait, ovin viande, caprin lait).

- Le projet régional BATCOOL qui consiste à suivre l'innovation en bâtiment d'élevage pour favoriser le confort des animaux en période chaude.



L'AOP Roquefort participe au projet européen GREENSHEEP pour développer un outil d'évaluation de la performance environnementale et de durabilité.



La Confédération Générale de Roquefort poursuit son engagement dans le projet européen Life GreenSheep. Pour rappel, ce projet regroupe 5 pays européens (Espagne, Italie, Irlande, Roumanie et France) et plus de 30 partenaires sur l'ensemble du territoire français. Les

objectifs sont les suivants :

- Construire des outils d'évaluation des performances environnementales et de durabilité pour les élevages ovins (laitiers et viande).
- Constituer un observatoire de l'empreinte carbone des élevages à partir de 1355 fermes françaises.
- Proposer une démarche d'accompagnement des élevages pour réduire de 12% les émissions de gaz à effet de serre et tester cette démarche dans 282 fermes en France, d'ici 2025.

En 2022, le Service Elevage et le Service Qualité du lait ont participé activement aux réunions de construction des outils et de suivi du projet pour s'assurer de la prise en compte des spécificités des élevages de la filière Roquefort. Cette année 2022 a également été l'occasion de déployer des diagnostics dans les fermes volontaires de la filière.



Aliment du troupeau : en cohérence avec des objectifs de durabilité !

Dans le cahier des charges de l'AOP Roquefort, l'alimentation des brebis tient une place majeure pour assurer le lien



au territoire (pâturage, autonomie fourragère et alimentaire). Les achats extérieurs sont limités par brebis et par an à 200 kg. Depuis 2021, la Confédération Générale de Roquefort a noué un partenariat avec les fabricants d'aliment intervenants sur le territoire de l'AOP, pour améliorer la qualité des aliments : la SOFAB (réunissant les fabricants d'aliments du Sud-Ouest) et le SNIA (réunissant l'industrie de la nutrition animale). Elle anime un groupe de travail autour

de cette question. Les thématiques abordées sont l'interdiction du sulfate d'ammonium et la restriction d'usage du chlorure d'ammonium, la durabilité et la non-déforestation, la qualité sanitaire des aliments en lien avec le lait cru.



Nutri-Score, la Confédération Générale de Roquefort maintient sa demande d'exemption pour les AOP/IGP.

Le comité scientifique européen du Nutri-score, qui rassemble sept pays européens, a validé durant l'été 2022 un durcissement de l'algorithme. La version n°2 du Nutri-Score est globalement encore plus sévère pour les fromages. Elle intervient alors que la Commission Européenne devrait définir un score nutritionnel généralisé pour l'Europe fin 2023. Ce processus de définition d'un score nutritionnel à l'échelle européenne s'inscrit dans la stratégie Farm to Fork (« De la fourche à la fourchette »), favorable à une alimentation plus durable. La Confédération Générale de Roquefort continue de défendre et de porter sa demande d'exemption pour les AOP/IGP. Les fromages AOP/IGP sont des produits d'exception, consommés comme tels, qui permettent de préserver et de transmettre un patrimoine agricole, gastronomique et culturel. Ce sont des produits peu transformés qui ne peuvent être mis sur le même plan que des produits ultra-transformés, étant rappelé que l'algorithme du Nutri-Score, qui ne dit rien du degré de transformation ni des additifs, favorise au final ces mêmes produits ultra-transformés.



Une palette d'outils pour s'informer, se documenter, s'aider



L'INFO ROQUEFORT

L'info Roquefort est adressée chaque mois par courriel aux membres de la filière et à ses partenaires. Elle permet de suivre l'actualité du Roquefort en 5 minutes.



L'ESPACE FILIÈRE

Cet outil de pilotage en ligne, accessible depuis roquefort.fr avec l'onglet « espace filière » met à la disposition des professionnels de la filière des formulaires, des documents, des informations utiles durant toute la campagne laitière.



LE CAHIER DES CHARGES QUALITÉ

Ce document, mis à jour annuellement, décrit les plans de maîtrise des pathogènes et les plans d'actions qualité mis en place par la Confédération Générale de Roquefort.



LE CALENDRIER DE CAMPAGNE

Ce support, accroché dans la salle du tank de l'élevage, accompagne l'éleveur, au fil des mois, dans le suivi : les actions à mener, les conseils, des fiches techniques (guide fourrages, autocontrôle AOP...).



NOUVEAUTÉ

LA LETTRE INFO

Envoyée en amont du manuel, elle permet d'informer les éleveurs sur les nouveautés de la campagne laitière à venir.

LE MANUEL

À chaque nouvelle campagne laitière, la Confédération Générale de Roquefort édite le Manuel. Il synthétise l'essentiel des règles, conseils, informations nécessaires aux professionnels de la filière notamment pour garantir la qualité du lait cru.





COMMUNICATION

COMMISSION COMMUNICATION

6 représentants du collège des fabricants
8 représentants du collège des producteurs de lait

Président
Anthony SOULIÉ,
éleveur de brebis

SERVICE COMMUNICATION

1 responsable de communication
1 chargé de communication

MISSIONS PRINCIPALES

Faire connaître et promouvoir l'AOP Roquefort, sa filière ainsi que la Confédération Générale de Roquefort. Assurer la communication interne à la filière.

CONTACTS

melanie.reversat@roquefort.fr | 07 60 86 82 77
segolene.canac@roquefort.fr | 07 55 63 84 61

Une battle culinaire 100 % Roquefort avec deux chefs aveyronnais, Noémie HONIAT et Quentin BOURDY sur les réseaux sociaux

À l'approche des fêtes de fin d'année et de la diffusion de la publicité « Le Roquefort. Mariez-le, il adore. » (Télé, replay, digital), la Confédération Générale de Roquefort lance une battle culinaire sur les réseaux sociaux pour toucher les nouvelles générations de consommateurs.

Le principe ? deux chefs se mettent au défi de marier le Roquefort à d'autres ingrédients au fil d'une web série en plusieurs manches. L'objectif ? Faire entrer le Roquefort dans la cuisine quotidienne.

Pour cette campagne, la Confédération s'est associée à deux chefs aveyronnais, influenceurs et engagés, Noémie Honiat et Quentin Bourdy. Le couple, qui s'est rencontré dans le cadre de l'émission Top Chef de M6, défend les produits de qualité du terroir. Mariés dans la vie et en cuisine, Noémie et Quentin, en binôme avec un cuisinier amateur tiré au sort, s'affrontent en 3 manches. Ils doivent proposer des recettes basées sur le mariage du Roquefort avec un ingrédient, sucré, végétal et épicé. Un jury d'experts du Roquefort, issus du territoire de l'AOP les départage. Il s'agit d'Alice Ricard, éleveuse de brebis pour l'AOP, de Sébastien Héran, fromager-affineur chez Gabriel Coulet et de Pascal Euzet, fromager à Saint-Affrique.

Le premier épisode de cette web série est diffusé le 1^{er} décembre sur les réseaux sociaux de la Confédération et des deux chefs. Les épisodes 2 et 3 sont à retrouver au premier semestre 2023.



Quentin BOURDY



21 000

FANS



8100

FOLLOWERS

Noémie HONIAT



196 000

FANS



103 000

FOLLOWERS

**LA PREMIÈRE
BATTLE DIFFUSÉE
DU 1^{ER} AU 31 DÉCEMBRE 2022
A CUMULÉ**

**7,4 Millions
d'impressions et
815 000 vues**

LE TOURNAGE DE LA BATTLE A LIEU À PASTORALIA

Pour réaliser la battle, la Confédération Générale de Roquefort s'est rapprochée du Lycée Professionnel Agricole La Cazotte qui a ouvert les portes du site de Pastoralia, à Saint-Affrique pour accueillir le tournage. Des élèves ont pu assister au tournage.

Pour défendre l'approvisionnement local et de qualité, les candidats de la battle ont arboré des tabliers fabriqués en Lozère par la Maison TUFFERY.



La publicité de la Confédération Générale de Roquefort en soutien des ventes de Roquefort

Le budget de communication collective permet d'être présent au moment des fêtes dans l'esprit des consommateurs. La publicité « **Le Roquefort. Mariez-le, il adore.** » est diffusée du 30 novembre au 31 décembre 2022.



**229
Millions**

DE CONTACTS CUMULÉS EN
TV ET EN REPLAY SUR LA
CIBLE DES 35 ANS ET +



YOUTUBE
du 30 nov. au 30 déc.



EN REPLAY sur my TFI
du 30 nov. au 30 déc.



TV sur France TV et BFM TV
du 7 au 31 déc.



« Roquefort Sans Nutri-Score » le combat continue

La Confédération Générale de Roquefort reprend la parole au Salon de l'Agriculture. Le Salon est un lieu d'étape pour les politiques, notamment en 2022, en période d'élection présidentielle. Une occasion pour la filière Roquefort AOP de reprendre la parole sur le Nutri-Score pour demander l'exemption, suite à la campagne de sensibilisation de la fin d'année 2021.

Au programme, différents temps forts pour interpeller l'opinion publique et politique :

• **Une table ronde « les limites du Nutri-Score** : un étiquetage nutritionnel inadapté aux produits sous Signes de Qualité » en présence d'Arnaud Viala (Président du Département de l'Aveyron), Eric Andrieu (député européen), le Professeur Philippe Legrand (directeur du laboratoire de biochimie, nutrition humaine à l'INSERM). 13 journalistes étaient présents.

• **Deux participations à des plateaux radio** : « Les vraies voix » de Philippe David, Sud Radio le mercredi 2 mars ; 18H00 et « le marché de Vincent Ferniot » le 6 mars de 10h00 à 11h00.



Sur le plateau de Sud radio avec Vincent Ferniot.

AU BILAN, PLUS DE 45 RETOMBÉES MÉDIA

ont assuré une belle visibilité du combat du Roquefort sur le Salon International de l'Agriculture.



Le Président Arnaud VIALA et le Député européen Eric ANDRIEU apportent leur soutien à la demande de la Confédération Générale de Roquefort.

Une année au contact des consommateurs

Février Retrouvailles au Salon de l'Agriculture.

Après presque 2 ans d'absence, le Salon de l'Agriculture rouvre ses portes au public du 26 février au 6 mars 2022. La Confédération Générale de Roquefort est au rendez-vous pour promouvoir l'image du Roquefort, de la filière, et aussi, porter haut et fort sa demande d'exemption du Nutri-Score.

Éleveuses, éleveurs de brebis, fromagers/affineurs proposent



des animations ludiques et pédagogiques pour révéler tous les plaisirs d'une production localisée, vertueuse et de qualité. En compagnie des brebis La-caune, les visiteurs tournent la roue du Roquefort, apprennent en s'amusant avec la boîte à questions ou se prêtent à des dégustations à l'aveugle d'associations inattendues avec le Roquefort.

Mars Le Roquefort cuisiné en finale des Toqués de l'Aveyron.

Lundi 21 mars, le Roquefort est présent au premier salon de la restauration et de l'hôtellerie organisé par l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de l'Aveyron (UMIH 12). Une cinquantaine de professionnels se sont retrouvés (arts de la table, denrées, produits, boissons, mobiliers, outils...).



Durant ce salon, de jeunes apprentis cuisiniers s'affrontent lors de la finale des Toqués de l'Aveyron. Ce concours est présidé par le Chef Sébastien Bras. Les candidats subliment les produits aveyronnais dont le Roquefort qui est associé pour l'occasion à la poire et à la châtaigne.

Juin / Juillet Le Roquefort au cœur des manifestations locales de l'été.

Le Roquefort est l'invité d'honneur du 30^e festival du Muscat

de Frontignan. Le Muscat de Frontignan est la plus ancienne Appellation d'origine viticole de l'histoire et elle compte 7 producteurs... comme le Roquefort ! Le 17 juillet, à Frontignan, Muscat de Frontignan et Roquefort s'accordent à toutes les sauces à l'occasion du Festival de Muscat.

Du 19 au 22 juillet, le Roquefort truck est au cœur du festival de jazz de Millau au château de Sambucy à Millau. Le 5 août, direction Lautrec, dans le Tarn pour la Fête de l'ail rose. Le 27 août, stop à Pont de Salars pour le triathlon du Lévezou.

Septembre/ octobre/novembre Un automne entre Toulouse et Paris.

Les 7, 8, 9 et 10 septembre, la Confédération Générale de Roquefort promeut le Roquefort avec une équipe dynamique d'éleveuses, éleveurs et fromagers à Toulouse à Table, près de la place du Capitole. Les 7 et 8 octobre, la Confédération Générale de Roquefort est au Marché de Bercy, dans la capitale.

Du 18 au 19 novembre, l'AOP Roquefort rejoint les autres AOP laitières de France à Paris pour le Festival AOP organisé à



la Belvilloise. Là, sur l'espace Occitanie, en compagnie des autres fromages de la Région, la filière fait déguster du Roquefort à un public de jeunes trentenaires venus en nombre découvrir les spécialités des terroirs.



Décembre La filière participe au salon REGAL à Toulouse : vitrine régionale de l'agroalimentaire.

Le Salon REGAL prend la forme d'un salon Régional de l'Agriculture où se retrouvent les filières et les produits de qualité de l'Occitanie. Du 8 au 11 décembre 2022, les visiteurs sont nombreux à venir en famille et entre amis pour apprendre, découvrir et déguster les richesses de leur terroir. L'AOP Roquefort présente la race de brebis La-caune dans la ferme pédagogique : une occasion de faire goûter du lait de brebis et du Roquefort aux petits et grands.



L'AOP Roquefort et la Région Occitanie, partenaires d'un jeu concours pour animer le digital durant l'été 2022.

La Confédération et la région Occitanie ont concocté de concert, un jeu concours pour associer l'AOP Roquefort à sa région d'origine, valoriser l'excellence de la production locale et donner envie de voyage et d'expérience sur le terroir de l'AOP.

À GAGNER UN VOYAGE POUR 2 EN AVEYRON ET UN FROMAGE ENTIER DE ROQUEFORT !

Cette opération co-financée à part égale avec la Région a permis de cumuler 2,2 millions de contacts uniques, 720 000 impressions et 5600 joueurs en ligne.



720 000

IMPRESSIONS

2.2 Millions

DE CONTACTS UNIQUES

5 600

JOUEURS EN LIGNE

**AOP****COMMISSION AOP**

7 représentants du collège des fabricants
17 représentants du collège des producteurs de lait

SERVICE AOP

Serge Rascol, agent de contrôle interne
Sébastien Vignette, secrétaire général

MISSIONS PRINCIPALES

- Dépôt et renouvellement de la marque collective Brebis Rouge dans les différents pays
- Défense de l'AOP sur le territoire national et à l'international
- Suivi administratif du cahier des charges en lien avec l'INAO
- Contrôle du respect du cahier des charges par les producteurs de lait et les entreprises transformatrices

CONTACT

info@roquefort.fr | 05 65 59 22 00
serge.rascol@roquefort.fr | 06 34 25 71 31
sebastien.vignette@roquefort.fr |

Défense du Roquefort dans le monde



La lutte contre les usurpations

La Confédération Générale de Roquefort a mené des actions à l'étranger (avec l'INAO) pour lutter contre les usurpations :

- En Espagne (rouleau espagnol au lait cru de brebis avec du Roquefort et site trompeur sur l'origine du Roquefort).
- Au Japon (nom de domaine roquefort.jp et entreprise dont la dénomination sociale est Roquefort Co. Ltd, commercialisant différents fromages sous IG ou non) ainsi que contre la laiterie italienne utilisant cette dénomination Roquefort pour vendre de l'Emmental.

L'Organisme de Défense et de Gestion a renouvelé des enregistrements Roquefort Brebis Rouge dans 35 pays.

Et pour rappel, l'ODG Roquefort présent comme invité à la Cinquième Édition de la Rencontre internationale sur les indications géographiques et les marques collectives, qui s'est tenue à Curitiba, Brésil du 8 au 10 décembre 2022.

Sécheresse 2022

La Confédération Générale de Roquefort a déposé une demande de dérogation sécheresse auprès de l'INAO. Elle a obtenu un avis favorable sur la modification temporaire du cahier des charges de l'AOP Roquefort. La dérogation obtenue permet que du 1er septembre 2022 au 31 août 2023 :

- L'alimentation à base d'herbe, de fourrages et de céréales, évaluée en matière sèche et par an, provienne au moins à 50 % de l'aire géographique de production (vs 75 % dans le cahier des charges).

- Les achats extérieurs à l'exploitation, hors paille et moutures à façon et équivalent de fourrages, céréales et aliments complémentaires, destinés aux brebis et aux agnelles de renouvellement ne dépassent pas en moyenne par troupeau, 400 kg de matière sèche par brebis présente sur l'exploitation (vs 200 kg dans le cahier des charges).

Cette mesure permet de tenir compte de la sécheresse historique de 2022 tout en préservant l'autonomie alimentaire et le lien avec le territoire. Elle intervient au soutien des femmes et des hommes qui vivent sur ce territoire et le font vivre.



Les contrôles 2022

CONTRÔLES INTERNES

La Confédération Générale de Roquefort a l'obligation de contrôler 15 % des élevages produisant du lait, habilités au 1 Janvier 2022 soit 1403 points de collecte. En 2022, le plan de contrôle interne a été réalisé à 112 %.

Contrôles dans les élevages



236

VISITES

ont été effectuées dans les élevages (cela représente 16,8 % des élevages habilités).

34

NON CONFORMITÉS

ont été constatées dans 32 élevages (soit 13,56 % des élevages en non-conformité contre 12,81 % en 2021).

- **Transmission de modification concernant l'outil de production** : 1 non-conformité majeure (vs 0 en 2021) transmise à QUALISUD
- **Achats 200 kgs/brebis/an** : 25 non-conformités majeures (vs 12 en 2021) transmises à QUALISUD.
- **Stockage enrubannage et silo** : 2 non-conformités graves (vs 8 en 2021) transmises à QUALISUD.
- **Autocontrôle non réalisé** : 3 non-conformités mineures valant avertissement (3 en 2021).
- **Pas de conservateur** : 2 non conformités majeures (vs 4 en 2021) transmises à QUALISUD.
- **Provenance alimentation** : 1 non-conformité majeure (vs 2 en 2021) transmise à QUALISUD.

Le dépassement des 200 Kgs d'achats extérieurs représente 73 % des manquements avec un maximum d'achat à 333 Kgs et une moyenne à 234 Kgs (vs 236 Kgs en 2021).

8

VISITES D'HABILITATION

ont été effectuées

La visite d'habilitation s'effectue lors :

- d'une reprise de traite après arrêt de livraison durant une campagne laitière ou lors de la création d'un nouveau point de livraison,
- d'une modification majeure des outils de production,
- d'un changement de la localisation de la production de lait de brebis,
- de la mise en place d'une ou plusieurs autres productions animales,
- de la diminution des surfaces réservées à l'alimentation du troupeau.

En 2022, 7 cas de reprise de traite après arrêt de livraison :

- 1 élevage provenant du quatrième bassin,
- 3 élevages en ovins viande,
- 2 élevages en bovin viande,
- 1 élevage en reconversion professionnelle.

Contrôle des fabricants de Roquefort

100%

DES FABRICANTS

(laiteries, caves, frigos) ont été contrôlés.

31

VISITES

fromageries (8), caves, frigos, centres de conditionnement (23).

1

MANQUEMENT MAJEUR

(1 Obligation déclarative avec récidive)

L'organisme certificateur externe a l'obligation de contrôler 10 % des élevages produisant du lait, habilités au 1 Janvier 2022. En 2022, le plan de contrôle externe a été réalisé à 104 %.

Contrôles dans les élevages

146

VISITES

ont été effectuées dans les élevages (cela représente 10,4 % des élevages habilités).



13

NON CONFORMITÉS

ont été constatées dans 13 élevages (soit 8,90 % des élevages en non-conformité contre 10,52 % en 2021).

- **Pas de conservateur** : 2 non conformités.
- **Dépassement achats** : 7 non conformités.
- **Stockage du foin** : 1 non-conformité.
- **Non mise à disposition des documents et absence d'autocontrôle** : 3 non conformités.

Le dépassement des 200 Kgs d'achats extérieurs représente 53,84 % des manquements avec un maximum d'achat extérieur à 275 Kgs et une moyenne à 227 Kgs (vs 247 Kgs en 2021).

Contrôle chez les fabricants de Roquefort

50%

DES FABRICANTS

de Roquefort (laiteries, caves et frigos) ont été contrôlés.

8

VISITES

fromageries (4), caves, frigos, centres de conditionnement (4).

1

VISITE D'HABILITATION

(frigos, centre de conditionnement).



La Commission organoleptique est composée de 2 jurys. Chaque année, une formation de mise à niveau est dispensée à l'ensemble des membres de la Commission organoleptique ainsi qu'aux nouveaux entrants.

- 4 commissions sur 2 jours ont lieu chaque année.
- 5 fromages maximum sont dégustés par session.

En 2022, une non-conformité a été recensée. Il s'agit d'un examen analytique non conforme : matière sèche < 55 %.



QUALITÉ

COMMISSION QUALITÉ

19 représentants du collège des producteurs de lait
14 représentants du collège des fabricants

Présidents

Thierry CONTASTIN et Sébastien GAYRAUD

SERVICE QUALITÉ

12 salariés

MISSIONS PRINCIPALES

- Œuvrer pour une meilleure connaissance et plus de maîtrise de la qualité du lait cru avec des études et de la recherche et développement.
- Assurer la maîtrise des germes pathogènes (optimisation des plans de contrôle de la Confédération Générale de Roquefort et interventions du Service Qualité en élevage).
- Contribuer à plus de prévention en élevage (hygiène en élevage, conservation des fourrages, qualité de l'eau, entretien de la machine à traire).
- Gérer un service de prestation de désinfection et désinsectisation des bergeries pour les éleveurs qui le souhaitent.

CONTACT

qualite@roquefort.fr | 05 65 59 22 07

L'ambiance au sein des bâtiments pour contribuer à la qualité du lait cru

L'ambiance offerte aux animaux en bergerie est au cœur de la maîtrise de la qualité du lait cru et du bien-être animal.



L'ambiance en bâtiments joue un rôle primordial dans les équilibres microbiens qui s'établissent au sein de l'élevage. La fabrication du Roquefort à base de lait à l'état cru et entier pousse ainsi à s'intéresser de plus en plus à ces éléments qui font également partie des composants du bien-être animal. 7 techniciens formés à l'évaluation de l'ambiance des bâtiments interviennent ainsi dans le cadre des activités du Service Qualité, surtout dans les cas d'interventions en élevage où une contamination du lait en germes pathogènes est détectée. Lors du diagnostic, de nombreux éléments sont discutés avec les responsables de l'élevage. Les principaux points évalués sont les suivants :

- La surface et le volume disponible par brebis
- La concentration de l'air en ammoniac et en dioxyde de carbone
- La température et l'hygrométrie ambiantes
- La température moyenne et la hauteur du fumier
- La quantité moyenne de paille utilisée pour le paillage
- La capacité d'abreuvement

Lorsqu'une ventilation dynamique est en place, une évaluation de sa puissance est également réalisée. 59 diagnostics ont été réalisés en 2022 et valorisés par l'équipe du Service Qualité afin d'améliorer la connaissance de ce domaine en brebis laitières. Ils ont surtout permis d'accompagner les éleveurs sur :

- l'amélioration des aires de vie pour les brebis (surface et volume) permettant ainsi de limiter la concentration en ammoniac de l'air (gaz toxique et irritant pour les voies respiratoires). Lorsque le

chargement des animaux en bergerie augmente, la température et l'humidité ont également tendance à s'élever. Cela peut être l'origine d'un inconfort des animaux (la température d'entretien des brebis est de 12°C), cela peut provoquer la condensation de la vapeur d'eau sur les fenêtres. Ces éléments concourent au développement de certains micro-organismes indésirables ou pathogènes tels que les salmonelles.

- La capacité d'abreuvement dans les bergeries. Des voies de progrès telles que le nombre d'abreuvoirs et leur accès sont identifiés en fonction du nombre d'animaux présents sur l'élevage. L'insuffisance d'eau peut affecter la santé des brebis et les rendre plus vulnérables à diverses infections, notamment pulmonaires. Elle peut également limiter la production laitière malgré le niveau génétique et alimentaire, l'eau étant le premier composant du lait.

Ainsi, la maîtrise d'une ambiance la plus saine possible permet de maximiser la production laitière et le bien-être animal tout en minimisant les risques de prolifération de bactéries indésirables et pathogènes (notamment *Salmonella* spp.). C'est donc un des premiers leviers pour œuvrer à la qualité du lait cru qui est livré aux fabricants de Roquefort. Par ailleurs, les travaux menés dans le cadre de l'étude *Salmonelle* ont également permis de caractériser l'impact de l'hygiène lors de la traite des brebis. Cela constitue un second ensemble de leviers décisifs qui permettent aux responsables d'élevage de livrer un lait cru sain.



2022, les chiffres-clés de la qualité

204

interventions du service assainissement des bergeries pour désinfection ou désinsectisation.

Ce qui représente **304 bâtiments traités** pour une superficie totale de **171 000 m²**. 52 de ces interventions ont aussi porté sur le traitement préventif de la cryptosporidiose, infection parasitaire.

710

prélèvements effectués, sur le réseau d'eau potable comme sur des captages privés, afin d'analyser la **qualité bactériologique de l'eau** utilisée pour le nettoyage des machines à traire, dans les élevages.

19

diagnostics eau réalisés sur la ressource privée en amont des exploitations agricoles, témoignage de l'expertise croissante développée par le service qualité dans ce domaine. **A savoir** : en cas de non-conformité récurrente de l'eau, le diagnostic devient une obligation.

106

contrôles techniques Opti'Traite® effectués sur les installations de traite par 3 techniciens formés du service qualité, pour le compte de la Chambre d'Agriculture.

59

diagnostics d'ambiance de bâtiments d'élevage, démarche essentielle pour le bien-être du cheptel. 4 techniciens, formés à ce protocole, aiguillent de plus en plus l'attention des éleveurs sur les conditions d'hébergement du troupeau, sachant qu'une ambiance dégradée (faible ventilation, humidité) peut favoriser le développement de germes pathogènes et infectieux. Les diagnostics de 2022 ont abondé un référentiel en cours de création.

214

visites pathogènes réalisées dans le cadre des plans confédéraux. L'enjeu est de détecter les bactéries afin de les maîtriser dans l'environnement et prévenir tout risque de contamination du lait. Les plans confédéraux portent sur quatre germes pathogènes : *Listeria monocytogenes*, *Salmonelles*, *STEC* (shigatoxines), *Escherichia Coli*. Les suivis s'effectuent sur les laits destinés à la fabrication du Roquefort, les troupeaux en cas de positivité, les interventions en élevage avec des prélèvements de lait et d'environnement si nécessaire, afin d'accompagner le producteur vers le retour à la négativité de son lait de tank.

987

visites pour 1550 prélèvements d'ensilages ou d'enrubannages.

Lors de ces interventions, le service Qualité aide l'éleveur à gérer de manière optimale la conservation de ses fourrages par voie humide. De la qualité du fourrage dépendent la santé et le haut niveau de production du troupeau ovin. Ces visites se sont déroulées de juin à décembre, dans la perspective de la campagne de collecte 2023.

294

collectes mutualisées d'échantillons de lait, tout au long de la campagne. Pour ces tournées, le service Qualité utilise des véhicules adaptés aux liaisons froide et chaude, afin d'optimiser les délais et la fiabilité des analyses.

353

audits hygiène et 285 visites de contrôle au titre de 2022, visites clés dans la prévention et la maîtrise des germes pathogènes dans le cadre d'une production exclusivement au lait cru.

353

diagnostics du nettoyage de la machine à traire réalisés sur la campagne 2022.

TOTAL → 3 280 INTERVENTIONS ET 294 COLLECTES D'ÉCHANTILLONS

Une fiche technique sur le nettoyage de la machine à traire

Le Service Qualité du lait a conçu une fiche technique pour récapituler les recommandations qui traitent du nettoyage de la machine à traire. Cette fiche technique a été envoyée à l'ensemble des élevages de la filière. Elle a été imprimée sur un papier épais et plastifié pour permettre son affichage sur les élevages dans la salle du tank ou dans le sas. Elle reprend et détaille les grands principes qui assure la qualité du nettoyage : pré-lavage, température, action mécanique, concentration en produits, temps d'action et rinçage. Différents cadres ont été prévus pour servir de « mémo » et que les responsables d'élevages puissent annoter la fiche avec les informations qui les concernent (par exemple la dose d'acide ou de lessive à utiliser).

De nouveaux outils pour aider les producteurs de lait

Le service Qualité, avec l'aide des membres de la Commission Qualité, met à disposition des élevages de nouveaux outils dans le calendrier de collecte :

- **Réussir les fourrages** : une fiche technique qui reprend les point clés de la réalisation des différents types de fourrages (foin, enrubannage et ensilage). En plus d'informations techniques et agronomiques, il est rappelé les points obligatoires dans l'AOP Roquefort pour centraliser l'ensemble des informations.



Sur l'agenda 2022

7

COMMISSIONS

avec, pour plusieurs d'entre elles, la présentation de résultats d'études et d'observatoires.

1

COMMISSION AGROLAB'S,

laboratoire interprofessionnel laitier, sur l'analyse du paiement du lait à la qualité au sein du Rayon.

19

GROUPES DE TRAVAIL

formulant des préconisations à la commission : lancement d'études, élaboration d'outils pour les professionnels, amélioration des plans confédéraux,...





ÉLEVAGE

COMMISSION ÉLEVAGE

15 éleveurs membres de la Commission
5 éleveurs invités permanents

Président

Philippe BOUDOU
éleveur de brebis

SERVICE ÉLEVAGE

78 salariés
1 directeur Service Elevage
12 responsables techniques et d'équipe

MISSIONS PRINCIPALES

- Entreprise de sélection de la race Lacaune lait
- Centre de production et de mise en place de semence ovine (CIA du Bourguet)
- Organisme de contrôle des performances ovines (Lacaune lait et Lacaune viande)
- Organisme d'appui technique et économique aux élevages ovins (conduite du troupeau, gestion du pâturage, approche globale d'exploitation, analyse des résultats économiques et étude de projets de développement de l'exploitation)
- Créateur de solutions informatiques pour les métiers de l'élevage ovin (gestion de troupeau / métiers du technicien ovin)

CONTACT

elevage@roquefort.fr | 05 65 59 22 03



Les chiffres-clés du service Élevage

16 000

heures de travail consacrées à la sélection et à l'élevage de 1800 béliers au Centre de sélection et d'insémination (agneaux CE LL, agneaux CE LVGID, béliers CIA), ainsi qu'au fonctionnement de celui-ci.

190

troupeaux en sélection officielle Lacaune lait rassemblant 87 048 brebis contrôlées en contrôle laitier officiel.

449

troupeaux en contrôle laitier simplifié rassemblant 192 617 brebis contrôlées.

50

troupeaux en suivi technique simplifié.

15

élevages ovins viande rassemblant 7932 brebis en sélection officielle Lacaune Viande GID.

73 000

heures de travail, 900 000 kilomètres parcourus, et 13 700 visites en ferme pour l'accompagnement technique et technico-économique du quotidien des élevages adhérents : traite contrôlée, appui technique et de conseil, accompagnement de la reproduction.

50

élevages en suivi pâturage / agronomique.

50

élevages en suivi coût de production.

12

formations en partenariat avec l'ADPSA (CBI, agronomie, coût de production) – 91 stagiaires.

Un pôle « **Economie et Durabilité** » en développement

Mis en place fin 2021, le pôle de développement “Économie et Durabilité” a été fortement sollicité face à un contexte économique et climatique compliqué. En effet, la hausse importante des intrants et la sécheresse ont fortement impacté les systèmes d'élevage poussant les éleveurs adhérents à faire appels aux différentes prestations proposées par le Service Élevage, confortant ainsi la nécessité de créer ce pôle afin de consolider et développer le conseil et les prestations.



Appui technico-économique : une offre de service diversifiée qui s'adapte aux demandes et au contexte

Du calcul de la marge sur coût alimentaire au calcul du coût de production, le conseil technico-économique proposé permet de répondre aux différentes demandes des éleveurs.

544 bilans technico-économiques

Les bilans technico-économiques, réalisés chaque année par les techniciens, dans la majorité des élevages en contrôle laitier permettent à l'éleveur, accompagné de son technicien, de positionner les résultats de son atelier ovin lait pour repérer des marges de progrès et adapter sa stratégie. Un exercice qui devient incontournable dans le contexte actuel de hausse du prix des intrants.

50 suivis coût de production

Les éleveurs souhaitant aller plus loin dans la connaissance des résultats de leur atelier lait peuvent également rejoindre un des **5 groupes** coût de production. En 2022, 50 élevages ont bénéficié de ce suivi et 10 journées de formation (2 par groupes) ont été mises en place. Le tout permis par la mobilisation de 6 techniciens spécialisés du Service Elevage et un partenariat

avec l'ADPSA Aveyron. Les thématiques des journées de formations retenues s'adaptent aux besoins des différents groupes (qualité du lait, réussir la mise à l'herbe, déléguer les travaux de mécanisation, autonomie protéique, ...) et ont mobilisé en plus de l'équipe du Service Elevage, 3 intervenants externes et les experts du Service Qualité du lait.

L'ensemble de ces travaux sont valorisés chaque année pour suivre les évolutions d'une campagne à l'autre et caractériser les différences entre les systèmes (régions naturelles, période de traite, mode de récolte...). Une richesse pour les équipes disposant ainsi de repères technico-économiques actualisés pour accompagner les éleveurs dans leur choix de conduite du troupeau.

11 fermes de références

En plus des approches ateliers, le Service Élevage est engagé dans le suivi de fermes de références. En 2022, 11 fermes dont 4 en Agriculture Biologique ont été suivies dans le cadre de plusieurs dispositifs et projets (INOSYS, BioRéférences, RESPOL). Ces suivis basés sur une **approche globale** et une connaissance fine des systèmes d'élevage permettent la production de références qui alimentent le conseil, la formation, l'expertise pour éclairer les choix en matière de politique agricole ou de filière.



5 études technico-économiques de projet

Enfin, les éleveurs souhaitant évaluer les impacts technico-économiques de changements (conversion à l'AB, période de traite, diminution de surface, de cheptel...), de projets (installation, création d'un atelier ovin lait...) pour éclairer leur décision peuvent demander la réalisation d'une étude technico-économique.



Année 2022, flambée du coût des intrants et sécheresse

L'année 2022 a été marquée par un printemps et un été exceptionnellement chaud et sec. Afin de réunir des informations sur l'état des stocks pour démarrer la campagne 2023, une enquête a été réalisée auprès des techniciens d'élevage avec pour objectif de caractériser les stocks de la récolte 2022, les reports de stocks de 2021 et les consommations supplémentaires de fourrages au cours de l'été 2022.

Au total, **118 enquêtes** ont été réalisées sur l'ensemble du bassin de Roquefort par les techniciens du Service Elevage. Les données de cette enquête ont permis de mieux caractériser l'impact de la sécheresse de 2022 et ont apporté l'expertise nécessaire au groupe Références piloté par l'Institut de l'Élevage pour réaliser des

simulations économiques sur deux cas-types ovins lait du bassin de Roquefort, afin d'évaluer l'impact de la sécheresse d'une part et de la hausse des charges de d'autre part.

Cette année rappelle que l'adaptation des exploitations au changement climatique reste un enjeu majeur pour l'avenir. En 2023, deux sessions de formations sur ce thème sont proposées.



Le Suivi Sol-Plante-Troupeau

Le Suivi Sol-Plante-Troupeau est une prestation d'accompagnement individuelle d'approche globale, elle vise à accompagner les éleveurs dans la construction de systèmes d'élevage plus autonomes et résilients. Initié fin 2021, par la création d'un poste de chargé de mission, cette prestation s'est développée fortement en 2022 en raison d'une demande croissante et du contexte inflationniste (flambée du coût des intrants) et climatique (sécheresse) qui pousse les éleveurs à revoir leurs pratiques.

Au-delà du Suivi Sol-Plante-Troupeau, le Service Élevage a continué le développement de son pôle "Économie & Durabilité" en proposant de nouvelles journées de formations collectives en partenariat avec l'AVEM (Association Vétérinaires Éleveurs du Millavois), en maintenant son action au sein des projets collectifs comme l'AgroÉcoLab porté par la Chambre d'Agriculture de l'Aveyron, mais également en intégrant de nouveaux projets ou collectifs comme l'EPAGE du Bassin Viaur.



Le projet LIFE GREEN SHEEP



Le Service Élevage a maintenu son investissement actif dans le projet LIFE GREEN SHEEP. Ce dernier, porté par l'Institut de l'Élevage, a pour objectif de réduire de 12% l'empreinte carbone de la viande ovine et du lait ovine en 10 ans, tout en assurant la pérennité

des élevages, dans 5 pays (France, Irlande, Italie, Roumanie et Espagne).

L'année 2022 a permis de finaliser une première version du diagnostic de durabilité qui a été déployée dans des fermes pilotes dites "fermes innovantes" et dans lesquelles un plan d'actions visant à réduire les émissions de GES a été mis au point. L'accompagnement de ces fermes à l'application de ce plan est en cours avant qu'un nouveau diagnostic soit fait en fin de projet (2025) permettant ainsi de finaliser l'acquisition des premières références.



Le projet Cap Protéine

Ce projet, initié en 2021 et terminé en 2022, vise à réduire la dépendance de la France aux importations de protéines végétales destinées à l'alimentation. Le Service Élevage a suivi, 4

fermes ayant mis en place des leviers pour une meilleure autonomie protéique pendant deux ans. Au cours de cette deuxième année de suivi, 1 fiche « témoignage », 3 fiches « leviers d'action » et un témoignage vidéo ont été réalisés.

L'ensemble des fiches et vidéos produites dans le cadre de ce projet sont disponibles sur le **site Cap Protéine** :

www.cap-proteines-elevage.fr/temoignages-d-eleveurs



Sélection génétique officielle en AB et reconception des systèmes de reproduction

Initié en 2019, le projet "CLO Biologique" poursuit son déploiement, dans le cadre d'un copilotage professionnel avec les 11 éleveurs Lacaune lait impliqués à ce stade. Il vise à mettre en place la sélection officielle de la race dans des élevages engagés en agriculture biologique, sur la base des mêmes exigences de qualité en termes de process de création du progrès génétique et dans le cadre d'une intégration parfaite au schéma général de sélection de la race. Dès la fin 2022, le travail réalisé avec ces éleveurs et le partenaire GID Lacaune permet de poser les bases d'une offre exclusive de reproducteurs de haute valeur génétique et sanitaire, labellisés « bio », et d'apporter un début de réponse aux nouvelles exigences du cahier des charges AB. Pour respecter à la fois les exigences de l'AB et celles du programme de sélection fixées par l'UPRA Lacaune, les méthodes de travail ont été repensées, de la conduite de la lutte dans les élevages à l'organisation de la commercialisation des reproducteurs.

Ces travaux permettent d'alimenter l'expertise du Service Élevage sur la reconception des systèmes de reproduction et les évolutions possibles du schéma de sélection génétique Lacaune, largement mise en partage au sein des différents projets collectifs qui traversent actuellement la filière autour du pilotage des systèmes d'élevage et des réponses à leurs nouveaux défis.





CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE ROQUEFORT

La Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort, association loi 1901, conjugue deux missions : celle d'organisation interprofessionnelle et celle d'organisme de défense et de gestion de l'AOP Roquefort. Elle est le reflet d'une filière agricole ancrée territorialement et en quête constante de renouvellement, en phase avec les enjeux sociétaux et environnementaux.

CONTACT

info@roquefort.fr

| 05 65 59 22 00

La gouvernance

*L'organe décisionnel de la
Confédération Générale de
Roquefort est son Conseil
d'Administration.*

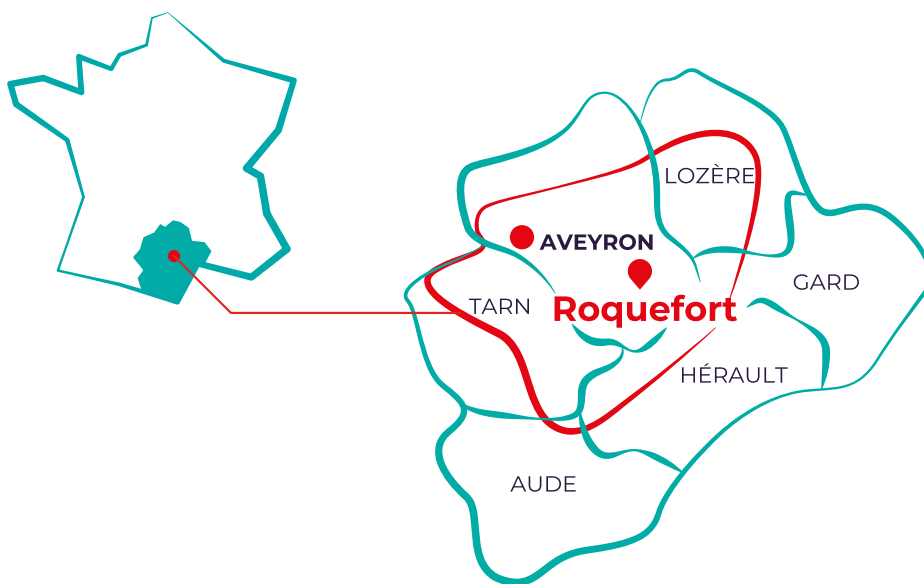
Le Conseil d'Administration se compose de 25 membres répartis sur deux collèges :

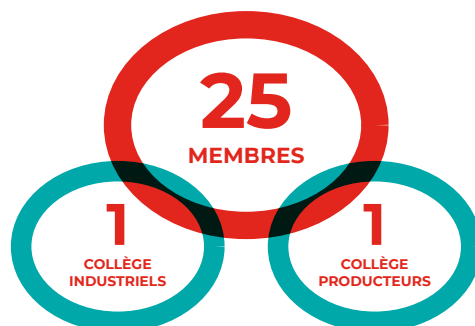
- **le collège Industriels** : 10 administrateurs parmi les directeurs et salariés des 7 entreprises de fabrication du Roquefort (Ets Carles, Ets Combes / Roquefort Le Vieux Berger, Ets Gabriel Coulet, Les fromageries Occitanes, les Fromageries Papillon, Ets Société des Caves, Ets Vernières frères).

Chaque fabricant n'a qu'une voix délibérative et la position du collège est prise à l'unanimité.

- **le collège Producteurs** : 15 administrateurs, éleveurs de brebis représentant l'ensemble des élevages du rayon de Roquefort et élus des territoires, des Organisations de Producteurs ou des Syndicats agricoles.

Les décisions sont prises à l'unanimité des 2 collèges.





La présidence et la vice-présidence s'exercent pour un an et reviennent, par alternance, à un membre d'un collège ou l'autre. En 2021, exceptionnellement, pour des raisons de report d'élection du collège des producteurs de lait, lié à la crise sanitaire, la Présidence a été exercée deux années consécutives par le collège des fabricants de Roquefort (2021 et 2022).

Hugues Meaudre, Directeur de Lactalis AOP et Terroirs a été Président jusqu'en juillet 2022, date à partir de laquelle Jérôme Faramond a assuré la Présidence, Hugues Meaudre devenant Vice-Président.

LES SERVICES

99

PERSONNES SALARIÉES À LA CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE ROQUEFORT

Secrétariat Général	2
AOP	1
Service Qualité du lait	12
Service Elevage	78
Service Communication	2
Service Comptabilité & Parc-Auto	3
Service du personnel	1

LE BUREAU

se compose du président,
du vice-président, du trésorier
Jean-François Ricard,
Directeur des Ets Vernières,
et du secrétaire
Anthony Soulié, éleveur
et vice-président de l'APLBR.

Il prépare les séances du Conseil
d'Administration.

LA COMMISSION DES FINANCES

propose un examen initial des
comptes et du budget, en amont
de leur présentation en Conseil
d'Administration.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

s'appuie sur les travaux de six
autres commissions :
AOP, Communication, Élevage,
Qualité, Organoleptique,
Observatoire et Prospectives.

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

STATUTAIRE approuve les
comptes et le budget.

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

PUBLIQUE présente le rapport
d'activité de l'année écoulée et
ouvre un débat sur les actions
de la Confédération Générale de
Roquefort.





QUELQUES PERSPECTIVES ET ENJEUX POUR 2023

ROQUEFORT ET DURABILITÉ

La filière s'inscrit dans la démarche « AOP durables » initiée à l'échelle nationale au sein des AOP laitières sous l'impulsion du CNAOL (Comité des Appellations d'Origine Laitières). L'objectif est de renforcer les engagements de l'AOP sur les plans social, environnemental et économique. En 2023, le groupe de travail AOP DURABLE pilote la grande étude « fermes Roquefort » pour mieux connaître la filière et envisager les voies d'amélioration pour une meilleure durabilité des élevages. Elle travaille aussi à l'accompagnement des nouveaux entrants dans la filière.

POURUIVRE LES TRAVAUX DU GROUPE DE TRAVAIL « ALIMENTS »

Ce Groupe de Travail initié en 2021 progresse dans ses travaux et notamment sur la durabilité avec l'objectif d'adhérer à DURALIM : plateforme collaborative pour promouvoir et améliorer la durabilité de l'alimentation des animaux d'élevage. Des échanges collaboratifs entre ODG et fabricants d'aliment seront mis en place en 2023 pour réfléchir à un approvisionnement plus local.

ROQUEFORT ET MODALITÉS DE TRAITE

Le projet intitulé FroMoB (Fromageabilité et Monotraitement en Brebis laitières) étudie l'impact de la monotraitement, en fin de lactation, sur la Fromageabilité des laits et le Bien-être des brebis. Il est réalisé en partenariat entre la Confédération Générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort (CGR) et l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE). Les mesures ont été réalisées pendant l'été 2022. L'analyse des données est en cours en 2023.

RELANCER L'ÉVÉNEMENT DE LA FILIÈRE : ROQUEFORT EN FÊTE !

Le Conseil d'Administration entérine le principe d'organiser une fois tous les deux ans l'événement Roquefort en fête à Roquefort-sur-Soulzon. Cette manifestation vise à promouvoir l'AOP sur son territoire et à renforcer la fierté d'appartenance à la filière Roquefort.

MAINTENIR UNE PRÉSENCE DE L'AOP DANS LES MÉDIAS DIGITAUX

Tout en préservant une publicité télévisée pour s'adresser à son cœur de consommation, l'AOP Roquefort doit continuer à développer sa présence sur les réseaux sociaux, en replay et sur You tube pour toucher des consommateurs plus jeunes et sensibles à une alimentation de qualité.

NON AU NUTRI-SCORE

La Confédération Générale de Roquefort poursuit son combat partagé avec les autres AOP fromagères pour obtenir l'exemption d'étiquetage Nutri-Score.

VIGILANCE SUR L'ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL

La Confédération Générale de Roquefort porte sa vigilance avec le CNAOL sur l'étiquetage environnemental afin que cela ne défavorise pas les produits vertueux (stockage carbone via prairie, biodiversité) et ne favorise pas l'élevage intensif.

RÉGULER L'AGRIVOLTAÏSME

Pour ne pas voir se réduire le foncier dédié à l'AOP, ni freiner les transmissions de fermes.



LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE ROQUEFORT



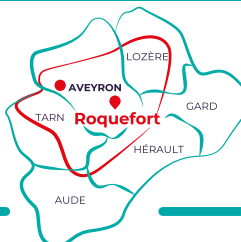
1^{RE} AOP
DE L'HISTOIRE

3^{EME} AOP
en volume

En France, 70% du Roquefort est commercialisé en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) et 30 % dans les autres circuits (détaillants, Restauration, Hors Domicile, Circuits spécialisés...) 2022.

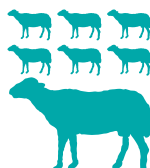
6 DÉPARTEMENTS

AUDE
AVEYRON
GARD
HÉRAULT
LOZÈRE
TARN



1 388 ÉLEVAGES
Année laitière 2022

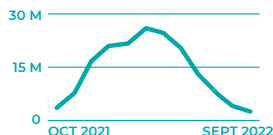
2 750 
ÉLEVEUSES ET ÉLEVEURS
Année laitière 2022



640 000
BREBIS LACAUNE
Année laitière 2022

COLLECTEURS DE LAIT
117 

COURBE DE COLLECTE

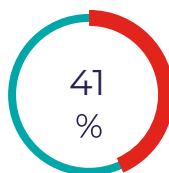


7 FABRICANTS DE ROQUEFORT 

9 LAITIÉRIES
dont 8 dédiées au Roquefort 

2 000
EMPLOIS DIRECTS
pour la fabrication du fromage de Roquefort

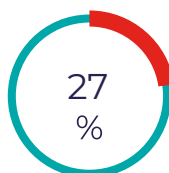
170.2 MILLIONS
 **M**
DE LITRES DE LAIT DE BREBIS COLLECTÉS 2022



TRANSFORMÉS EN ROQUEFORT 2022 

15 006 T
TONNES

DE ROQUEFORT COMMERCIALISÉES 2022



DU ROQUEFORT EST EXPORTÉ 2022 

ROQUEFORT.FR



CONTACTS

SECRÉTARIAT GÉNÉRAL

info@roquefort.fr | 05 65 59 22 00

COMMUNICATION

melanie.reversat@roquefort.fr | 07 60 86 82 77

AOP

serge.rascol@roquefort.fr | 06 34 25 71 31

QUALITÉ

qualite@roquefort.fr | 05 65 59 22 07

ÉLEVAGE

elevage@roquefort.fr | 05 65 59 22 03



36 AVENUE DE LA RÉPUBLIQUE
BP 40348 • 12103 MILLAU CEDEX

05 65 59 22 01

ROQUEFORT.FR
