



RA 23

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2023



***Cap sur le centenaire
de notre AOP : 100
ans d'histoire, de
goût et de modernité !***



Le Roquefort, un fromage de demain !

Une histoire sur laquelle s'appuyer pour construire l'avenir

L'histoire du Roquefort n'est pas seulement un récit de tradition ; c'est aussi un guide pour l'avenir ! Alors que beaucoup cherchent à redécouvrir des modes de production plus respectueux de l'environnement et des savoir-faire ancestraux, le Roquefort s'impose comme un modèle.

Qualité de vie des femmes et des hommes dans l'exercice de leurs métiers, bien-être des troupeaux laitiers, qualité de l'alimentation, respect de l'environnement...

Ces thèmes sont au cœur des travaux quotidiens de la filière et témoignent de la force du collectif à l'œuvre à la CGR.

En s'appuyant sur ses savoir-faire et savoir-être, en s'attelant à favoriser le renouvellement et la transmission des activités, la filière Roquefort ouvre la voie à une agriculture durable et responsable, et continue son travail engagé en 2022 sur les « AOP durables ».

Un fromage porteur de valeurs

Dans un monde où tout semble éphémère, le Roquefort est une valeur sûre. Sa capacité à traverser les âges sans perdre de sa renommée témoigne de sa modernité. Sa méthode de production respectueuse de l'environnement, son lien indéfectible avec son terroir et son goût inimitable en font un produit intemporel. Alors que les consommateurs cherchent de plus en plus à se tourner vers des produits durables et éthiques, le Roquefort s'impose comme une référence incontournable et démontre qu'il est possible d'allier tradition et innovation.

Sur 2023, nous avons continué nos campagnes de communication autour de ces valeurs authentiques porteuses de messages d'avenir : portraits de nos éleveurs passionnés par leur métier et unis dans une recherche permanente de qualité et de durabilité, mise en avant de nos territoires et des savoir-faire de nos fromagers mais aussi campagnes de communication à destination des publics plus jeunes pour impulser une dynamique nouvelle avec nos battles de chefs. Le Roquefort doit en effet trouver une nouvelle place dans la consommation, en particulier en cuisine ou en mode de consommation plus simple, sur le pouce, accordé à d'autres ingrédients.

Un goût à défendre

Le goût unique du Roquefort, puissant et raffiné, est son plus grand atout. Cette saveur incomparable, fruit d'un savoir-faire ancestral et d'un terroir exceptionnel, mérite d'être défendue avec ardeur. Chaque dégustation est un rappel de l'importance de préserver nos traditions culinaires et de défendre les produits qui font la richesse de notre patrimoine gastronomique. A ce titre, 7 grands chefs l'ont sublimé lors de la deuxième édition de Roquefort

en fête et le public conquis, en redemande ! Une belle réussite qui me donne l'occasion de remercier chaleureusement tous ceux qui par leur engagement ont contribué au succès de cette 2ème édition.

En 2025, l'AOP Roquefort fêtera ses 100 ans, une occasion spéciale pour célébrer tout au long de l'année un siècle de tradition, de qualité, et d'innovation. Cet anniversaire marquera une étape importante, témoignant de la capacité du Roquefort à traverser les âges tout en restant fidèle à ses racines et en s'adaptant aux évolutions de la société.



Hugues Meaudre
*Président de la Confédération
Générale de Roquefort
Directeur général de Lactalis AOP
& Terroirs*

SOMMAIRE

- 04 2023 RÉTROSPECTIVE
- 06 LE DÉVELOPPEMENT DURABLE
AU CŒUR DE L'AOP ROQUEFORT
- 10 COMMUNICATION AOP
- 22 DÉFENSE ET PROTECTION DE L'AOP
- 29 QUALITÉ DU LAIT AOP
- 34 SERVICE ÉLEVAGE
- 39 CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE
ROQUEFORT : LA GOUVERNANCE
- 42 PERSPECTIVES ET ENJEUX 2024
- 46 CHIFFRES CLÉS 2023

Rétrospective

2023



JANVIER

- Après la participation de la CGR au Colloque « Informing rather than influencing consumer choices for a healthy and balanced diet – FRONT-OF-PACK NUTRITION LABELLING : WHICH IS THE BEST APPROACH? » (Parlement européen, novembre 2022), **diffusion dimanche 22 janvier du reportage dans «Capital» de M6 du combat du Roquefort pour obtenir l'exemption d'étiquetage type Nutri-Score pour les fromages AOP/IGP.**

- **Participation aux Ovinpiades Régionales à La Cazotte :** présentation ludique et interactive de la filière Roquefort avec quiz sur téléphones aux étudiants de Bac Pro et BTS. Remises de lots et goodies.

FÉVRIER

- Poursuite de la diffusion des battles culinaires autour du Roquefort, tournées à La Cazotte, avec la participation de Noémie HONIAT et Quentin BOURDY

- **SIA 2023 – Salon International de l'Agriculture 25 février au 5 mars**
Présente durant tout le salon, dans le hall 1, sur l'espace CORAM, la Confédération

Générale de Roquefort a proposé de multiples animations pour mieux faire connaître l'AOP Roquefort et inciter à de nouveaux modes de consommation du fromage. Aux côtés de l'UPRA Lacaune, la filière a mis en avant le lien entre la race de brebis du Roquefort, son terroir d'origine et l'excellence du fromage. Avec le Pérail, la Confédération de Roquefort a organisé un petit-déjeuner convivial.

En parallèle, participation de Sébastien VIGNETTE à l'émission spéciale en direct du Salon de l'Agriculture, présentée par Vincent Ferniot « Une alimentation bonne et saine, à quel prix et pour quelle planète ? » (Public Sénat). L'occasion de rappeler, entre autres, l'inadaptation du Nutri-Score aux fromages AOP/IGP.

Interview REUSSIR PÂTRE, « Le roquefort est une AOP proche de ses consommateurs ».

AVRIL

- **Reportage TFI En Aveyron, les secrets de l'affinage du Roquefort**

- Déplacement de Jean-Jacque Bolzan, adjoint au Maire de Toulouse en charge notamment de la délégation Bien Manger et Président de la Fédération des Marchés de Gros de France, présentation de la filière Roquefort.

- Conférence de Presse, Roquefort en fête 2023, nombreuses reprises presse et radio

MAI

- **20 mai :** France 3 Occitanie et LA DEPÊCHE, reprise du combat du Roquefort pour obtenir une exemption d'étiquetage Nutri-Score

Réception et présentation de la filière à une délégation tunisienne puis à une délégation suisse (filiale Gruyère)

JUIN

- **10 Juin : Roquefort en fête** réunit de nombreux visiteurs autour de la brebis, du roi des fromages et de la gastronomie !

Le 10 juin, de la brebis au fromage, les visiteurs ont rencontré tous les acteurs du Roquefort, au premier plan desquels ceux qui le subliment dans l'assiette ! La deuxième édition de Roquefort en fête a fait la part belle à la gastronomie grâce à une équipe de Chefs réputés qui a mis le Roquefort à l'honneur.

Roquefort en fête a réuni les visiteurs, le territoire et les opérateurs et partenaires de la filière, les acteurs économiques et politiques, sous le soleil.

- **24 Juin : Chapitre du Taste Fromage à Roquefort**

- **29 Juin : Assemblée Générale de la Confédération Générale de Roquefort**

Présentation du rapport d'activité 2022 de la filière.

Réception et présentation de la filière à une délégation turque.

JUILLET

- **1^{er} juillet : QUALIVORE :** Pique-nique des produits d'excellence d'Occitanie au pont du Gard
- **6 juillet : Changement de présidence :** Jérôme FARAMOND, président de l'APLBR, cède la place à Hugues MEAUDRE, Directeur Général de Lactalis AOP et Terroir, pour une année de Présidence par le collège des fabricants de Roquefort.
- **7 juillet : Participation de la CGR aux « RENCONTRES RÉGIONALES DES ORGANISMES DE DÉFENSE ET DE GESTION »** organisées par l'INAO sur le thème « LES SIQO FACE AUX ATTENTES SOCIÉTALES »
Cette journée inter-signes a permis aux professionnels d'échanger sur les démarches entreprises au sein des ODG, des filières et de leurs fédérations, comme au sein des instances de l'INAO. Ainsi, des exemples d'initiatives concrètes ont été présentés par des acteurs locaux et nationaux.
- **18 au 22 juillet : MILLAU JAZZ FESTIVAL**
Dégustation de Roquefort et quiz à bord du Roquefort'Truck

AOÛT

- **26 août :** Les éleveurs de brebis ont embarqué le Roquefort truck au triathlon du Lézéou.

SEPTEMBRE

- **1^{er} au 3 septembre : Chapitre de la Guilde des Fromagers** à Millau et Roquefort

- **6 et 7 septembre - Tech'Ovin**

La filière Roquefort était aux côtés de France Brebis Laitière à Tech'Ovin, le salon professionnel national de la brebis qui se tenait à Bellac.

- **18 septembre – Lancement des journées d'information et de rencontre des nouveaux éleveurs.**

La Confédération Générale de Roquefort organise des journées d'information et de rencontre pour accueillir les nouveaux éleveurs dans la filière AOP Roquefort. La première journée a eu lieu le 18 septembre à la Confédération Générale de Roquefort. Ces journées permettent de présenter l'AOP sous différents aspects, d'expliquer le fonctionnement et la gouvernance de la filière, et de faire connaître les missions et services de la Confédération.

2 à 3 réunions sont prévues par année sur la campagne 2024.

- **28 et 29 septembre :** Participation à l'AG DU CNAOL à LAGUIOLE

OCTOBRE

- **19 octobre :** Journée d'information technique et générale sur l'actualité de la filière AOP ROQUEFORT auprès du corps technique interne et des partenaires.
- **26 octobre :** Formation à l'outil CMOUBIENE.

NOVEMBRE

- **25 novembre :** Les Toqués d'Oc Millau. 6 chefs locaux et 350 convives. Objectif : « Démocratiser l'accès à la cuisine gastronomique régionale et sublimer les produits locaux ». Nous étions forcément de la partie !
- **16 et 17 novembre :** La CGR est centre de retransmission du Colloque lait cru qui s'est tenu à AURILLAC

- **Tournage JT TFI**

DÉCEMBRE

- **1^{er} décembre au 31 décembre :** « Roquefort, mariez-le. Il adore ». Diffusion du spot publicitaire en TV et campagne digitale.
- **Du 15 au 17 décembre :** La CGR participe à la 19^e édition du salon REGAL à Toulouse.
- **17 décembre :** La nouvelle formule du Nutri-Score reste inadapté aux produits AOP, Midi-Libre
- **18 décembre :** 2^e Journée d'information et de rencontre des nouveaux éleveurs au sein des locaux de la Confédération.
- **19 et 20 décembre :** participation (pour le compte de FBL) aux sélections techniques des tests aux antibiotiques pour le paiement à la qualité du lait.

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 de ses atouts et les mettre en lumière.

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

En 2022 avait eu lieu la phase de diagnostic de la filière. Elle a permis d'identifier les axes de travail et d'engagement de la filière Roquefort pour mettre en avant ses vertus sur le plan de la durabilité.

En 2023, des actions concrètes ont été entreprises. Différentes journées d'accueil des nouvelles et nouveaux entrants dans la filière ont eu lieu (à l'automne et au printemps). Ces journées s'adressaient à la fois aux personnes qui s'installent dans un nouvel élevage (ou dont l'élevage rejoint la filière) et aux personnes qui s'associent à un élevage déjà présent dans la filière. Les moments d'échanges proposés ont permis de renforcer les liens et de mieux identifier les rôles et missions de la Confédération Générale de Roquefort pour cultiver le sentiment d'appartenance à la filière.

Cette année 2023 a également été l'occasion de préparer et peaufiner le déploiement de l'enquête « fermes Roquefort ». Cette enquête devra permettre de répondre à deux objectifs. D'une part, elle doit permettre d'alimenter les engagements pris par les professionnels de la filière en Conseil

d'Administration dans le cadre du projet AOP Durables. Cela permettra ainsi de disposer de chiffres pour la mise en avant des pratiques de la filière notamment d'un point de vue environnemental. D'autre part, cette enquête doit également servir à évaluer la diversité des pratiques présentes dans l'ensemble du Rayon de Roquefort et d'ainsi disposer d'éléments chiffrés pour défendre et valoriser les systèmes d'élevages de la filière. Différents allers-retours avec les professionnels de la filière ont ainsi permis de valider la structure d'un questionnaire d'enquête qui permettra de répondre à ces objectifs. Un tirage au sort statistiquement représentatif a été réalisé et des réunions d'information sur ce sujet, organisées par l'APLBR, ont eu lieu en parallèle d'un courrier d'information officiel. Un stagiaire est également recruté pour entamer les enquêtes sur le terrain dès le début de l'année 2024.



Bien-être animal dans la filière Roquefort (BEA)

Le travail sur le sujet du bien être animal, initié en 2020 suite aux journées participatives se poursuit.



Certains thèmes prioritaires définis par les professionnels (abreuvement des brebis laitières, place en bergerie (béliers et brebis...) ont été approfondis au travers des données existantes disponibles dans le cadre des actions déjà entreprises par la filière. En parallèle, la CGR est impliquée dans plusieurs autres projets relatifs au bien être animal (BEA):

- La réalisation de l'étude FROMOB sur BEA et la monotraite : Cf Page 30
- Le projet national C-MOUBIENE financé par France Agrimer pour la construction d'un outil d'évaluation du BEA ovin (lait et viande) qui sera testé en élevage en 2024.
- Le projet européen H2020 TECHCARE visant à tester des technologies innovantes pour améliorer la gestion du bien-être des petits ruminants, le long de la chaîne de production. Il regroupe 19 partenaires venant de 9 pays et s'intéresse aux filières de petits ruminants : ovins laitiers, ovins allaitants et caprin. De nombreux essais sont en cours en 2022/2023 dans les 7 fermes pilotes du projet.



L'AOP Roquefort investit la disponibilité de l'eau en élevage

Depuis plus de 10 ans, l'axe de la qualité de l'eau est un enjeu majeur de la filière Roquefort notamment au regard du lait cru. La déclaration sur l'usage de l'eau réalisée dans ce cadre par les responsables d'élevages / productrices et producteurs a permis d'identifier les troupeaux sans accès au réseau d'eau potable possible. Une enquête téléphonique a été réalisée par la CGR auprès des éleveurs concernés pour caractériser la disponibilité de l'eau sur leur élevage et identifier les possibles raréfactions de la ressource. 30 élevages ont été identifiés comme fragilisés par la diminution de la ressource et intéressés par la récupération d'eau de pluie pour l'abreuvement dont 17 de façon prioritaire. Un accompagnement est en cours de réflexion en partenariat avec l'agence de l'eau pour aider ces éleveuses et éleveurs sur la durabilité de leur système au regard de cette ressource dans un contexte de changement climatique.

La CGR participe aux « Rencontres de l'eau en Aveyron » organisées depuis l'automne 2022, qui ont permis de lancer à l'échelle départementale, une réflexion de fond sur l'utilisation et la préservation des ressources en eau. Une stratégie départementale est ainsi en cours d'élaboration, pilotée par un copil (comité de pilotage coprésidé par le Préfet, le Président du Conseil départemental et le Président de la Chambre d'agriculture et constitué des services de la DDT, du Conseil départemental, de la Chambre d'agriculture, de l'Agence de l'eau Adour-Garonne et d'EDF).



Aliment du troupeau : en cohérence avec les objectifs de durabilité

Dans le cahier des charges de l'AOP Roquefort, l'alimentation du troupeau assure le lien au territoire (pâturage, autonomie fourragère et alimentaire). Depuis 2021, la CGR a noué un partenariat avec les fabricants d'aliment réunis au sein de la SO'FAB (association qui regroupe 23 fabricants d'aliments de Nouvelle Aquitaine et d'Occitanie) avec des rencontres régulières permettant d'échanger sur la conjoncture d'approvisionnement et la qualité des aliments. Depuis 2023, la CGR est adhérente à DURALIM qui a pour objectif de promouvoir et améliorer la durabilité de l'alimentation des animaux d'élevage. En adhérant à DURALIM, chaque partenaire s'engage à faire connaître ses pratiques durables pour la production de matières premières et l'alimentation des animaux d'élevage, et à suivre ses progrès.



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...).

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.



LA LETTRE INFO

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



NOUVEAUTÉ

En 2023, la CGR s'attache les services d'un développeur Nicolas GERBAL. Au service du collectif qualité et AOP, il développe des outils adaptés en appui des équipes AOP et Qualité et au service des professionnels de la filière.





COMMUNICATION

COMMISSION COMMUNICATION

6 représentants du collège des fabricants de Roquefort
8 représentants du collège des éleveurs de brebis, producteurs de lait

Président
Anthony SOULIÉ,
éleveur de brebis

SERVICE COMMUNICATION

1 responsable de communication

MISSIONS PRINCIPALES

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

CONTACT

anne-sophie.callens@roquefort.fr | 07 60 86 82 77

ROQUEFORT EN FÊTE 2^e édition 10 juin 2023

LE
RO
QUE
FORT
en fête

2^E ÉDITION

7 Chefs signent 7 recettes exclusives qui marient, avec bonheur et gourmandise, le Roquefort à d'autres saveurs. Une réussite tant gustative que visuelle pour cette 2^E édition !

En cohérence avec notre film publicitaire générique : « Le Roquefort, Mariez-le, il adore », cette deuxième édition de Roquefort en fête a mis l'accent sur les animations culinaires avec 7 grands chefs aveyronnais de renom, invités à nous proposer des mariages audacieux pour accompagner le roi des fromages.

Contrairement à la première édition de 2019, cet évènement s'est tenu sur une seule journée, le 10 juin. Plus concentré dans le temps, le succès n'en a pas été moindre et les animations proposées ont rencontré un franc succès : exposition photos, animation bergerie, transformation fromagère, pôle cuir et laine, visites des caves, animations enfants, dégustations...tout était réuni pour passer un moment empreint de convivialité et de découvertes.

En soirée, les concerts et le feu d'artifices ont ravi les noctambules.





NOS PARTIS PRIS POUR CET ÉVÉNEMENT

Proposer une expérience immersive

Immerger le visiteur/consommateur dans l'écosystème Roquefort, lui faire vivre une expérience multisensorielle pour générer un engagement et une mémorisation plus forts ainsi qu'une expérience plus créative et interactive avec le Roquefort.

Inciter à une consommation plus quotidienne

Proposer un parcours de découverte multipliant les instants de consommation et les usages du Roquefort pour installer le Roquefort dans une consommation plus quotidienne.

Capitaliser sur les valeurs de l'AOP

Développer une image et une expérience de l'AOP Roquefort qualitative, conviviale, respectueuse de son environnement.

Faire parler

Viraliser l'événement : augmenter l'audience et le rayonnement de l'événement en faisant des visiteurs des influenceurs et des ambassadeurs.



NOS RÉUSSITES

Participation à l'évènement



6 000

VISITEURS

Une provenance d'abord locale : Aveyron et Hérault en tête, aire de l'AOP plus généralement.

Image et notoriété de l'AOP Roquefort et de son territoire

Un plan média ambitieux qui a permis un rayonnement médiatique qualitatif.



LA COMMUNICATION

PLAN MÉDIA

CONFÉRENCE ET COMMUNIQUÉ DE PRESSE (RP)

10 000 ex. du programme et 700 ex. des affiches (A2 et A3) diffusés dans les commerces, marchés, offices de Tourisme, Syndicat d'initiative, lieux associatifs, lieux touristiques et culturels du territoire de l'AOP.

Un site internet dédié à l'évènement
ROQUEFORT-EN-FETE.FR



PARUTIONS PRESSE ECRITE (affiche page ou bannières) :



- Magazine MIDI
Montpellier, Aveyron, Lozère, Tarn
- PQR Midi Libre – Centre Presse
La Dépêche Aveyron, Tarn, Lozère, Montpellier
- Le Progrès Saint-Affricain, Le Saint-Affricain, le Journal de Millau, le Villefranchois, le millavois.com, le bulletin d'Espalion.
- Marie-Claire Midi-Pyrénées juin 2023

Audiences/lecteurs

730 000	552 000
LA DÉPÊCHE	MIDI LIBRE
16 000	115 000
CENTRE PRESSE	MARIE-CLAIRE

SOCIAL MÉDIA

- Save the date
- 7 réels sur les 7 trésors de l'AOP
- 7 posts sur les 7 Chefs
- Les 10 bonnes raisons de venir à Roquefort en fête
- Bande annonce avec les 7 trésors
- Bande annonce avec les 7 Chefs



AFFICHAGE URBAIN

- Albi, Carmaux (8 faces)
- Rodez (20 faces)
- Mende (20 faces)
- Grand Montpellier (115 faces)
- Millau (17 faces) et Saint-Affrique (9 faces)

SPOTS RADIO

- Radio TOTEM
Hérault, Lozère, Millau, Rodez, Villefranche de Rouergue



RETOMBÉES



PRESSE ÉCRITE ET AUDIOVISUELLE



16

ARTICLES
EN PRESSE
ÉCRITE

22

ARTICLES
SUR LE WEB

14

SUJETS AUDIOVISUELS SUR LE
TERRITOIRE AVEYRONNAIS

FR3 Midi-Pyrénées,
France bleu Hérault,
FR3 Quercy Rouergue, RTL,
RTR, France bleu Occitanie,
TOTEM, Chérie FM soit près
d'une heure d'antenne
cumulée)

SOIT

1 974 954

OCCASIONS D'ÊTRE VU
Presse

11

PASSAGES
EN RADIO

3

REPORTAGES
TV

12 006 068

OCCASIONS D'ÊTRE VU
web

RÉSEAUX SOCIAUX



84 000

ENGAGEMENTS
TOTAUX

52

CAMPAGNES DE
SPONSORISATION

DU 14 AVRIL AU 10 JUIN 2023
qui ont permis un
engagement fort

4.6 M

NOMBRE
D'IMPRESSIONS
DE LA
CAMPAGNE

111 000

VUES



Un bon agrément
sur la campagne qui a généré
des commentaires positifs

1.3 M

PORTÉE DE
LA CAMPAGNE



QUENTIN BOURDY

Roquefort/Veau



SÉBASTIEN BRAS

Roquefort, légumineuses et fruits



HERVÉ BUSSET

Roquefort/Ortie et Noix



OSCAR GARCIA

Roquefort/Truite et Framboise



CHLOÉ GONZALEZ

Roquefort/Poivron et Piment d'Espelette



NOÉMIE HONNIAT

Roquefort/Rhubarbe et Fraise

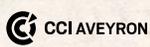


JORDAN YUSTE

Roquefort/Huître et Algues



NOUS REMERCIONS L'ENSEMBLE DE NOS PARTENAIRES



ANIMATION RÉSEAUX SOCIAUX ANNÉE 2023

BATTLE DE CHEFS !



Démarrée en décembre 2022, la battle culinaire opposant Noémie HONIAT et Quentin BOURDY, le couple de Chefs aveyronnais, anciens candidats de l'émission Top Chef, s'est poursuivie en 2023.

En couple dans la vie mais redoutables adversaires en cuisine, ils se sont affrontés pour 2 nouvelles battles hautes en couleurs et saveurs !

Février 2023 Roquefort et saveurs sucrées

Le gagnant de cette première manche 2023 a été Quentin BOURDY qui a réalisé un pain perdu au Roquefort et agrumes. Noémie a quant à elle, proposé un Moelleux noix, châtaigne et Roquefort.

Cette battle diffusée sur les réseaux sociaux de la Confédération Générale de Roquefort et des deux Chefs a été suivie par plus de 3.9 millions de fans de cuisine et de Roquefort.

Mars 2023 Roquefort et végétal

Cette fois-ci, c'est Noémie HONIAT qui s'est imposée avec sa proposition de ballotine, Roquefort et curry, aubergine.

Pour cette 3^e battle : plus de 3 millions de vue et 232 000 likes !



Les 3 battles ont été diffusées progressivement sur les réseaux sociaux en suivant 3 étapes

- Le teaser
- Les recettes
- L'annonce du vainqueur et la vidéo complète sur YouTube

Un engagement fort sur les réseaux sociaux

22.7 M
D'IMPRESSIONS

15.2 M
DE PORTÉE

191 236
ENGAGEMENTS

Les résultats sont excellents, nous avons obtenu plus de 3x les résultats estimés !

Campagne TV 2023, « Le Roquefort. Mariez-le. Il adore »



L'orchestration media pour notre spot TV s'est déroulée sur 8 semaines (Novembre et Décembre) sur les chaînes historiques performantes et économiques sur les 35+ : France2, France3 et France5 ainsi que sur le Replay de MyTF1 et en pré-roll sur un ciblage qualifié et en affinité « terroir / produits qualité » sur Youtube. L'objectif étant de réamorcer l'image du produit pour les fêtes de fin d'année, fidéliser les consommateurs du Roquefort et recruter une cible plus jeune 35+ en affinité avec la consommation responsable et la qualité des produits.

AU NIVEAU DES RÉSULTATS

654,3	234.3 M	2.58 M	2.8 M
GRP 35 ANS ET + (Gross Rating Point = taux de couverture / pression publicitaire)	DE CONTACTS EN TV LINÉAIRE (France2, France3, France5)	D'IMPRESSIONS ET 17 000 CLICS SUR MOBILE, PC ET TABLETTE pour le Replay de MyTF1	MILLIONS DE VUES ET 1064 CLICS vers notre site pour Youtube

Un post-test de la campagne TV a été organisé en Janvier 2024 (sur la base de la diffusion de la campagne de fin d'année 2023) pour préparer celle de 2024 et ainsi mesurer et ajuster nos choix de supports à nos cibles.

CE QU'IL FAUT EN RETENIR

- Dans un marché en baisse, le Roquefort maintient son niveau de notoriété, 1 Français sur 3 le citent spontanément
- 7% Top of mind et 91% de notoriété globale
- Le Roquefort est le deuxième fromage le plus cité spontanément (32%) avec le comté (35%) derrière le camembert (56%).
- Le Roquefort est principalement connu par les 65 ans et plus, les habitants de la région Sud-Ouest, les habitants d'agglomération de plus de 100 000 habitants.



Une campagne qui fonctionne toujours très bien et ne présente pas de signe de saturation



- Une publicité toujours plébiscitée par ceux qui l'ont vue (81% de « La publicité me plaît » avec une valeur extrême « Me plaît beaucoup » très élevée à 37%) et fortement incitative à l'achat (74% d'incitation positive).
- Un visuel créatif qui véhicule une image d'un fromage de qualité et que l'on peut utiliser dans des recettes.

Une campagne qui véhicule l'image d'un fromage de qualité, de tradition, élaboré au lait cru de brebis

À travers cette publicité, le Roquefort apparaît comme un fromage	TOUT À FAIT D'ACCORD	D'ACCORD
De qualité	61%	97%
Que l'on peut utiliser dans des recettes	55%	96%
Elaboré au lait cru de brebis	58%	94%
De tradition	57%	94%
Dans lequel j'ai confiance	50%	93%
Que l'on consomme pour les fêtes	37%	76%
Que l'on consomme tous les jours	30%	72%



Salon de l'agriculture 2023

Du 25 février au 5 mars, la CGR a tenu un stand en partage avec l'UPRA Lacaune, Société des caves, le Pérail, la fromagerie des Cabasses et la ferme des Causses.



Durant l'événement, la Confédération a su mettre en lumière non seulement la qualité exceptionnelle de son produit, mais aussi les valeurs traditionnelles et le savoir-faire ancestral qui le caractérisent à travers de nombreuses animations et cela pour tous les publics :

ROQUEFORT QUIZ « TESTER VOS CONNAISSANCES SUR LE ROQUEFORT »

Questions aux participants sur l'AOP avec des lots à gagner et une dégustation en fin d'animation.

BOÎTE À QUESTIONS

Questions aux professionnels de la filière sur un ton ludique avec captation vidéo pour les réseaux sociaux.

LE ROQUEFORT, MARIEZ-LE, IL ADORE

Battles sur la conception de recettes simples. A chaque battle, un thème et des ingrédients étaient tirés au sort (tartine, verrine, wrap, sandwich, brochette).

Les cuisiniers amateurs ont été départagés par un jury d'éleveurs de brebis et d'affineurs.

ATELIERS CONFECTION DE TA BOÎTE À GOUTER ROQUEFORT

Les plus jeunes ont été invités à préparer une composition à base de petits morceaux de Roquefort associés à de multiples saveurs. Une initiation au goût réussie !



Par ailleurs, la CGR a coorganisé un petit-déjeuner à la fourchette pour un temps d'échange et de convivialité autour de l'AOP ROQUEFORT et de l'IGP PERAIL sur le SIA, avec la présence de nombreux officiels, partenaires et acteurs économiques.



AOP

COMMISSION AOP

7 représentants du collège des fabricants de Roquefort
17 représentants du collège des éleveurs de brebis, producteurs de lait

SERVICE AOP

Serge RASCOL et Elise SAHUQUET,
agents de contrôle interne
Sébastien Vignette, secrétaire général

MISSIONS PRINCIPALES

- Dépôt et renouvellement de la marque collective Brebis Rouge dans les différents pays du monde
- 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
elise.sahuquet@roquefort.fr | 07 60 86 75 53
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, notamment :

- Opposition auprès de l'office des marques tunisien sur le dépôt LANDOR A DEGUSTER CHAUDE ET FROIDE ! CREME 100 % Roquefort Tunisia - classe 29 et 30 ;

- Co-signature d'un mémoire d'amicus curiae avec, notamment, l'Irish Whiskey Association, le Consejo Regulador del Tequila, Café de Colombia, la Fédération de l'industrie horlogère suisse et Prosciutto di Parma, OriGIn...

Une décision défavorable concernant la protection de l'IG Cognac contre le dépôt d'une marque US a été rendue par le TTAB, décision actuellement en appel devant la cour d'appel du circuit fédéral (CAFC). Cette affaire pourrait avoir des conséquences majeures pour les titulaires de marques de certification américaines et, en particulier, de marques de certification d'origine régionale et leur protection.

Et a obtenu des succès dans les dossiers suivants :

- **Japon** : abandon de l'utilisation du terme Roquefort pour le site Internet de l'entreprise

Roquefort Co. Ltd et ses étiquetages ; redéploiement de son site internet, de sa marque et du packaging des produits sous le terme « Refaige » (aucun lien avec le mot Roquefort) ; abandon du nom de domaine « roquefort.jp » ;

- Retrait du nom « Roquefort » de l'échantillon médaillé au concours international de Lyon (fromage d'une entreprise espagnole avec 3% de Roquefort). Remplacement de "Oveja al Roquefort Pasteurizado Curado" par "Oveja al queso azul Pasteurizado Curado".

- Suite à mises en demeure, fin de l'utilisation commerciale frauduleuse du terme Roquefort par la société espagnole Queso Ruperto (cf. produit "Tronco de Mar Ruperto" avec la mention "Con corteza al Roquefort") et disparition du site Smoke Foodies (sur lequel était indiqué "El roquefort es un queso azul originario de Francia que se produce en distintas partes del mundo con leche de oveja coagulada").

L'Organisme de Défense et de Gestion a renouvelé ses différents noms de domaine et des enregistrements Roquefort Brebis Rouge dans 32 pays.

Et pour rappel, l'ODG Roquefort présente à la biennale oriGIn Monde 2023, du 5 au 7 octobre à Genève, et qui a réuni les représentants de groupements d'IG, d'autorités publiques, d'organisations internationales, de négociateurs, de cabinets d'avocats, d'organismes de contrôle, d'entreprises privées et de l'académie, provenant de 40 pays. L'événement, qui coïncidait avec le 20^e anniversaire d'oriGIn, a été l'occasion de reconnaître les progrès importants réalisés par les IG au fil des ans à l'échelle mondiale, à la fois en tant que droits de propriété intellectuelle reconnus et en tant qu'outils pour le développement durable des communautés locales.



Sècheresse 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, provient 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.

620

ÉLEVAGES

ont demandé le bénéfice de l'une, de l'autre ou des deux mesures dérogatoires, soit près de 46%

16

ÉLEVAGES

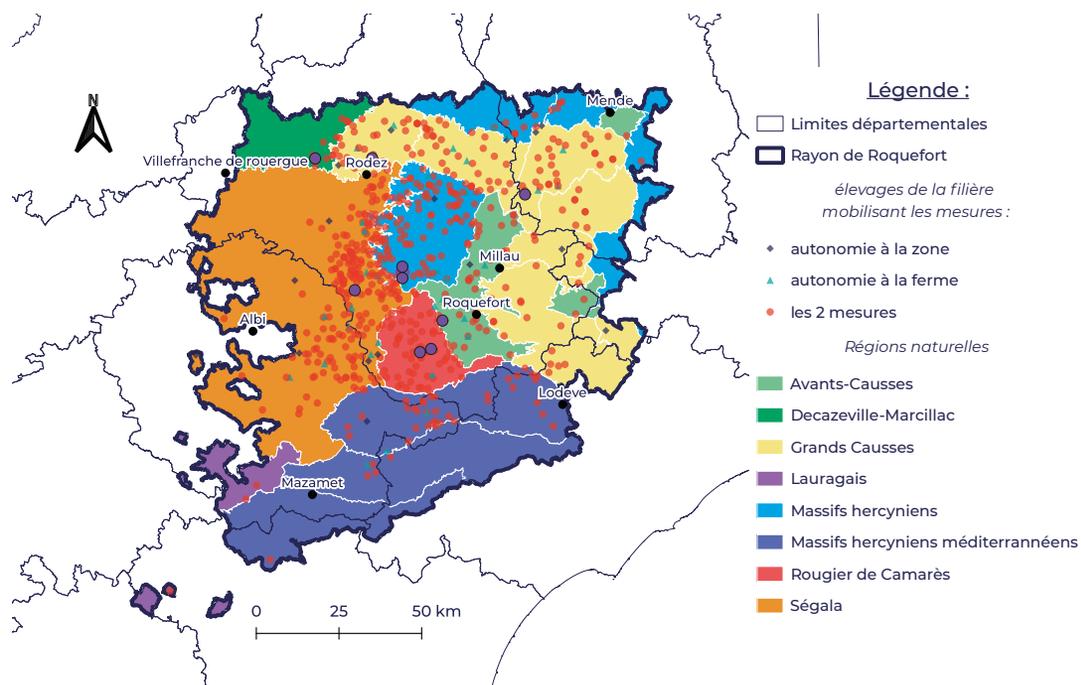
ont souhaité pouvoir mobiliser la dérogation relative à la zone, soit 1,2% des élevages Roquefort

36

ÉLEVAGES

ont souhaité bénéficier de la mesure dérogatoire concernant l'autonomie à la ferme, soit 2,7 % es élevages Roquefort

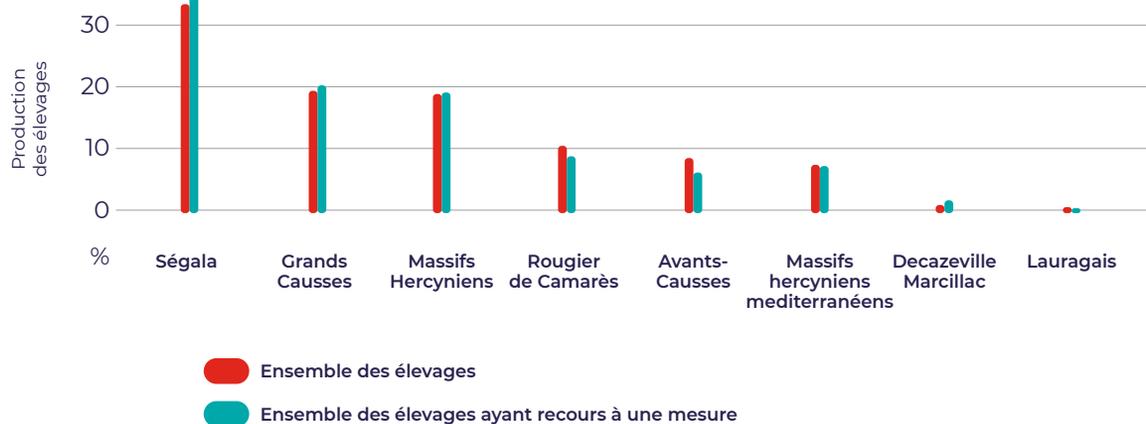
Mobilisation de la dérogation sécheresse



L'immense majorité des élevages s'étant manifestés ont sollicité le bénéfice des deux mesures, soit 42% des élevages Roquefort. Contrairement à ce que pourrait laisser penser cette première carte, il n'y a pas de concentration particulière des élevages concernés à relever sur un territoire particulier.

En effet, comme le montre les histogrammes ci-après, cette répartition des élevages ayant mobilisé au moins une dérogation est l'exacte reflet de la répartition des élevages sur l'aire Roquefort.

Liens entre régions naturelles et mobilisation des mesures de la dérogation sécheresse



La Confédération Générale de Roquefort a l'obligation de contrôler 15 % des élevages produisant du lait, habilités au 1^{er} Janvier 2023 soit 1343 points de collecte. En 2023, le plan de contrôle interne a été réalisé à 123 %.

Contrôles dans les élevages

248

VISITES

ont été effectuées dans les élevages (cela représente 18,46 % des élevages habilités).



50

NON CONFORMITÉS

ont été constatées dans 43 élevages (soit 17,34 % des élevages contrôlés en non-conformité contre 13,56 % en 2022).

- **Achats 200 kgs/brebis/an** : 13 non-conformités majeures (vs 25 en 2022) transmises à QUALISUD. La dérogation sécheresse n'était effective qu'à compter des contrôles effectués à partir du 1^{er} octobre 2023
- **Stockage enrubannage et silo** : 10 non-conformités graves (vs 2 en 2022) transmises à QUALISUD.
- **Autocontrôle non réalisé** : 12 non-conformités mineures valant avertissement (3 en 2022).
- **Absence de conservateur** : 8 non-conformités majeures (vs 2 en 2022) transmises à QUALISUD.
- **Provenance alimentation** : 3 non-conformités majeures (vs 1 en 2022) transmise à QUALISUD
- **Surface en bergerie** : 1 non-conformité majeure (vs 0 en 2022) transmise à QUALISUD
- **Aliments interdits** : 1 non-conformité majeure (vs 0 en 2022) transmise à QUALISUD
- **Stockage du foin et de la paille** : 1 non-conformité majeure (vs 0 en 2022) transmise à QUALISUD
- **Transmission des modifications concernant l'outil de production** : 1 non-conformité mineure (vs 1 en 2022)

Le dépassement des 200 Kgs d'achats extérieurs représente 26 % des manquements avec un maximum d'achat extérieur à 275 Kgs et une moyenne à 355 Kgs (vs 254 Kgs en 2022).

24

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 2023, 7 installations :

- **1 élevage provenant du quatrième bassin**
- **2 élevages en ovin viande**
- **3 élevages en bovin viande**
- **1 élevage en reconversion professionnelle**

Pour information 205 visites d'habilitation ont par ailleurs été effectuées pour le Pérail par les contrôleurs AOP (dont 177 en 2023).

Contrôles chez les fabricants de Roquefort

100%

DES FABRICANTS

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

31

VISITES

fromageries (8), caves, frigos, centres de conditionnement (21)

L'organisme certificateur externe a l'obligation de contrôler 10 % des élevages produisant du lait, habilités au 1^{er} Janvier 2023. En 2023, le plan de contrôle externe a été réalisé à 101 %.

Contrôles dans les élevages

136

VISITES

ont été effectuées dans les élevages (soit 10,12 % des élevages habilités).

25

NON CONFORMITÉS

ont été constatées dans 23 élevages (soit 16,91 % des élevages contrôlés en non-conformité contre 8,90 % en 2022).

- **Absence de conservateur** : 4 non conformités.
- **Dépassement achats** : 8 non conformités.
- **Tenue des registres** : 5 non-conformités
- **Quantité de foin par jour en période de stabulation** : 4 non-conformités.
- **Aliments interdits** : 1 non-conformité
- **Ajout de production non signalée** : 1 non-conformité
- **Stockage enrubannage** : 2 non-conformités graves entraînant la suspension de l'habilitation durant 16 jours pour l'un et 66 jours pour l'autre.

Le dépassement des 200 Kgs d'achats extérieurs représente 32 % des manquements avec un maximum d'achats extérieurs à 431 kgs et une moyenne à 255 Kgs (vs 227 Kgs en 2022).

Contrôles 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)



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.



QUALITÉ

COMMISSION QUALITÉ

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

Présidents

Virginie HEROUARD 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

Directrice

Cécile BAILLY
cecile.bailly@roquefort.fr

qualite@roquefort.fr | 05 65 59 22 07

FROMOB

Impact de la monotraite, en fin de lactation, sur la fromageabilité des laits et le bien-être des brebis Lacaune.

Le projet FroMoB (Fromageabilité du lait de Monotraite et Bien-être animal) est le fruit d'une collaboration entre la Confédération Générale de Roquefort (CGR) et l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE).



Initié fin 2021, il a impliqué la collecte de données pendant l'été 2022, suivi de leur analyse fin 2022 et début 2023. L'étude se concentre sur les répercussions de la monotraite (une traite quotidienne unique) en fin de lactation (après 150 j) sur différents aspects de la production laitière des brebis Lacaune, notamment la composition du lait, sa fromageabilité, et le bien-être des animaux. La monotraite, déjà étudiée dans le cadre du projet Roquefort'in (porté par la Confédération Générale de Roquefort entre 2010 et 2013), pourrait contribuer à la durabilité des élevages de la filière Roquefort.

L'expérimentation s'est déroulée à la ferme de l'INRAE à La Fage, impliquant une déshabilitation au regard de l'AOP Roquefort de l'élevage pour la durée de l'étude. Pour mener à bien l'expérience, le troupeau laitier a été divisé en deux groupes équilibrés (236 brebis par lot) selon des critères génétiques, l'âge des animaux, le stade de lactation et les performances laitières antérieures. Environ cent cinquante jours en moyenne après le début de la livraison, l'un des groupes est passé en monotraite, avec une traite effectuée l'après-midi. La lactation des brebis s'est poursuivie ainsi pendant 52 jours en moyenne.

Au cours de l'essai, diverses mesures ont été réalisées pour évaluer la quantité et la qualité du lait produit, telles que le taux de matière grasse, le taux protéique et les comptages de cellules somatiques. Des estimations de la composition fine du lait par spectrométrie moyen infrarouge (SMIR) ont également été réalisées. En parallèle, 4 microfabrications de Roquefort ont été entreprises pour évaluer la capacité du lait à produire du fromage, incluant des analyses microbiologiques et chimiques à différentes étapes de la fabrication. Enfin, le bien-être des brebis a été évalué avant et pendant la traite, utilisant notamment l'évaluation qualitative de l'état émotionnel (QBA) ainsi que des mesures de comportement à la traite (temps d'installation à la traite, nombre de décrochages des faisceaux trayeurs et note d'acceptabilité de la traite). Des mesures zootechniques ont également été réalisées : poids et note d'état corporel (NEC).

Les résultats ont montré que les brebis en monotraite produisaient moins de lait que celles en bitraite avec une différence moyenne d'environ 7,7% sur la période des 52 derniers jours de lactation. Sur cette période, le lait des brebis en monotraite présentait un taux protéique plus élevé et un taux de matière grasse un peu plus

faible que le lait des brebis en bitraite. De plus, le taux de protéines solubles était plus élevé dans le lait de ces brebis, tandis que le taux de caséines était similaire entre les deux groupes de brebis. En ce qui concerne la fromageabilité, le rendement fromager était également inférieur pour les brebis en monotraite (non testé statistiquement), suggérant un impact de la modification de la composition du lait sur la quantité de fromage produit.

D'un point de vue comportemental, l'étude a montré : un état émotionnel plus positif en amont de la traite des brebis conduites en monotraite par rapport à celles en bitraite avec des différences significatives pour 9 adjectifs sur 21 de la grille du QBA ; une absence de modification de comportement à la traite des brebis en Monotraite et Bitraite.

En conclusion, le passage à la monotraite à partir de cent cinquante jours de livraison entraîne une diminution de la production laitière et du rendement fromager. Dans cette étude, il ne dégrade pas le bien-être des brebis tout en étant associé à un état émotionnel des brebis plus positif. Une tendance à une meilleure acceptabilité de la traite a été observée. Toutefois, des études complémentaires sont nécessaires pour évaluer pleinement l'impact de la monotraite en fin de lactation à différentes échelles (éleveur ; animal ; système d'élevage) ainsi que sur la qualité organoleptique des fromages affinés.



2023, les chiffres-clés de la qualité

174

interventions du service assainissement des bergeries pour désinfection ou désinsectisation classique ou cryptosporidiose.

754

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.

50

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.

104

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.

222

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 2023 ont abondé un référentiel en cours de création.

180

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.

1063

visites pour 1630 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 2024.

285

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.

453

audits hygiène

86 V2.1 réalisées en C2023 (sur AH23)
51 V2.1 réalisées en C2023 (sur VP)
7 V2.2 réalisées en C2023 (sur AH23)
100 V2.2 réalisées en C2023 (au titre de 2022 ou avant)

396

diagnostics du nettoyage de la machine à traire réalisés sur la campagne 2023.

143 en AH
89 par ARC hors cadre CGR (visite qualité lait, recontrôle)
13 en journée R&D
151 en VP

TOTAL → 3 396 INTERVENTIONS ET 285 COLLECTES D'ÉCHANTILLONS

Une fiche technique sur l'entretien du tank à lait

Le service qualité du lait a conçu une fiche technique pour récapituler les recommandations sur l'entretien du tank à lait sur papier épais et plastifié qui permet un autocontrôle par les responsables d'élevage en début de campagne. Elle comporte des points de vérifications avant le démarrage de la campagne ainsi qu'en fin de campagne et des points de contrôle en cours de campagne sur le lavage et le fonctionnement.



La CGR partenaire dans le cadre du projet DISSECTING. Une étude sur la résistance des mouches aux pyrèthres

Les 2 partenaires que sont l'UMR INTHERES (IRD), l'UMR MIVEGEC (ENVT/INRAE) ont remporté l'AAP Attractivité (F2E-Carnot) concernant la mise au point d'un outil génétique pour la mise en évidence des mutations conférant une résistance aux insecticides dans les mouches d'élevage et leur fréquence. Cet outil a pour vocation d'aider à l'évaluation et à l'amélioration des plans de lutte contre les mouches piqueuses et lécheuses dans les fermes. Des tests en élevages accompagnés par la CGR dans le cadre du service Assainissement des bergeries ont été réalisés fin 2023 sur la résistance des mouches domestiques et stomoxes aux pyrèthroïdes.



Sur l'agenda 2023

8 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.

13 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 Lacaune

SERVICE ÉLEVAGE

80 salariés

Directeur

Frédéric PICHEREAU
frederic.pichereau@roquefort.fr

- 11 Responsables techniques et d'équipe
- 1 équipe Economie-Durabilité
- 1 équipe Informatique
- 1 équipe Centre d'insémination animale & Sélection-Diffusion
- 5 équipes de techniciens d'élevage Ovins lait
- 1 équipe de techniciens d'élevage Ovins viande

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



Dans un contexte économique – et météorologique – difficile ces deux dernières années pour les éleveurs de brebis laitières, le maintien global de l'activité du Service Élevage sur son cœur de métier en 2023 témoigne de la confiance des éleveurs du bassin Lacaune envers leur système si unique d'accompagnement technique et génétique, envers les femmes et les hommes qui ont décidé de placer leur investissement professionnel à leur service, au service de leurs décisions dans cet environnement périlleux.

Sur la base et au-delà de ce cœur de métier, pour le consolider encore et l'enrichir, pour préparer aussi l'avenir de nos élevages Lacaune, le Service Élevage a fait de l'année 2023 une année particulièrement intense d'efforts pour collaborer à de nombreuses actions de recherche-développement sur tous les champs de ses compétences, pour accompagner le développement de la filière lait de brebis, pour poursuivre le renouvellement des générations au sein de ses équipes et développer leurs compétences.

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.

527 bilans technico-économiques

Les bilans technico-économiques, réalisés chaque année dans la majorité des élevages en contrôle laitier en complément des bilans techniques (conduite du troupeau) et des bilans qualité du lait, permettent à l'éleveur, accompagné de son technicien, de positionner les résultats de son atelier ovins lait pour repérer des marges de progrès et adapter sa stratégie. Un exercice qui reste incontournable dans le contexte de prix élevé des intrants.

52 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 de formation** autour du coût de production animés par le Service Élevage. En 2023, 52 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 7 techniciens spécialisés du Service Élevage, dans le cadre d'un partenariat avec l'ADPSA Aveyron.

En 2023 l'équipe des techniciens spécialisés dans les suivis coût de production s'est préparée aux nouvelles règles de référencement par VIVEA, à travers sa propre formation à l'accompagnement individualisé et une refonte du programme de formations « coût de production » qui sera proposé aux éleveurs ovins lait à partir de 2024.

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 de techniciens d'élevage, qui disposent ainsi de repères technico-économiques actualisés pour accompagner les éleveurs dans leur choix de conduite du troupeau.

1 après-midi portes ouvertes sur la thématique de la maîtrise des charges, de l'efficacité économique et de la résilience

Le 6 avril 2023, une après-midi « portes ouvertes » a

été organisée au Gaec de Veyrac, sur la commune de Flavin, en partenariat avec le GIE Elevage Occitanie. Une occasion pour les 18 participants, à partir de l'intervention d'Emmanuel Morin de l'Institut de l'Elevage, de bien appréhender l'impact de la forte progression du prix des matières premières sur le coût de production ovins lait et, à partir du témoignage des éleveurs sur leur propres pratiques, d'échanger autour des leviers permettant de faire face à ce contexte d'inflation.

12 fermes de références

En plus des approches « atelier ovins lait », le Service Élevage est engagé dans le suivi de **fermes de références**. En 2023, 12 fermes dont 6 en Agriculture Biologique ont été suivies dans le cadre de plusieurs dispositifs et projets (INOSYS, BioRéférences, RESPOL). Ces suivis sont basés sur une approche globale et une connaissance fine des systèmes d'élevage. Ils permettent la production de références solides et actualisées pour alimenter le conseil, la formation et l'expertise, jusqu'aux choix des politiques agricoles ou de filière.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à consulter le nouveau Portail INOSYS

Des études économiques de projet d'élevage

Les éleveurs souhaitant évaluer en profondeur les impacts technico-économiques et organisationnels de projets de changement (conversion à l'AB, période de traite, diminution de surface, de cheptel...) ou de développement (installation, création d'un atelier ovins lait...) de leur système d'élevage – et le cas échéant simuler plusieurs options – peuvent demander la réalisation d'une étude technico-économique personnalisée de projet.



Le projet RESPOL pour la reconception des systèmes de reproduction

Le Service Élevage est partenaire du projet national RESPOL, démarré fin 2021 sous l'égide du CNBL avec le soutien financier du CASDAR. Ce projet a pour objectif d'accompagner les éleveurs de brebis laitières dans la reconception de leur système de reproduction, clé de voûte du projet de production laitière des élevages, en combinant des approches différentes et complémentaires, de l'échelle du troupeau à l'échelle de la filière.



L'équipe du Service Élevage est plus particulièrement impliquée dans l'évaluation d'incidence d'une évolution des systèmes de reproduction sur les résultats des élevages, au travers du suivi sur 2 campagnes de 3 fermes mettant en œuvre des systèmes de reproduction innovants. Des fiches témoignages d'éleveurs seront publiées courant 2024. Dans le cadre de cette action, des bilans travail ont été réalisés par l'Institut de l'Élevage afin d'évaluer l'incidence du système de reproduction sur l'organisation du travail (10 élevages du Nord-Occitanie dont 3 suivis par le Service Élevage).

Dans le cadre RESPOL, avec le soutien également de la CNE, de FBL et de l'UPRA Lacaune, un autre axe de travail important en 2023 pour le Service Élevage : la conduite d'essais « grandeur nature » sur une technique innovante de reproduction, dans les conditions réelles de 26 élevages Lacaune lait partenaires. Les résultats encourageants obtenus ont conduit à renouveler et approfondir cette action en 2024.



Le projet LIFE GREEN SHEEP

Le Service Élevage a maintenu son investissement actif dans le projet LIFE GREEN SHEEP. Porté en France par l'Institut de l'Élevage, ce projet a pour objectif de réduire de 12% en 10 ans l'empreinte carbone de la production



ovine de lait et de viande, tout en assurant la pérennité globale des élevages. Sur la base des diagnostics de situation initiale (CAP'2ER® et DEO) et des plans d'action élaborés en 2022 avec les éleveurs, l'année 2023 a permis d'accompagner les fermes « pilotes » dans la transition de leur système. Le Service Élevage s'est également investi activement dans la communication autour du projet, de TechOvin 2023 à la création d'une vidéo témoignage sur les leviers d'action mis en place dans une ferme ovins lait du bassin Lacaune.

Retrouvez le témoignage du GAEC d'Égalières à Nant (12) et de son conseiller CAP'2ER au Service Élevage, Benoît NOUGADÈRE
benoit.nougadere@roquefort.fr



Au-delà des fermes pilotes du projet, les compétences et l'expertise acquises permettront au Service Élevage d'accompagner les éleveurs du bassin Lacaune dans leurs projets individuels et collectifs de réduction de l'empreinte carbone, et plus largement de transition agroécologique.



Sélection génétique officielle en AB

Initié en 2019 par le Service Élevage, le projet « CLO Biologique » poursuit son déploiement en 2023, toujours dans le cadre d'un copilotage professionnel avec les 12 éleveurs Lacaune lait impliqués. Il vise à mettre en place la sélection officielle de la race dans des élevages engagés en Agriculture Biologique (AB), sur la base d'un processus de création du progrès génétique répondant pleinement aux exigences de qualité du programme de sélection conduit par l'UPRA Lacaune, et dans le cadre d'une intégration totale au schéma général de sélection mis en œuvre par le Service Élevage. 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 Lacaune lait de hautes valeurs génétique et sanitaire, nés et élevés en AB, et d'apporter ainsi un début de réponse aux nouvelles exigences du cahier des charges AB. Pour respecter à la fois les exigences spécifiques à l'AB et celles du programme de sélection Lacaune lait, les méthodes de travail ont été repensées, de la conduite de la lutte dans les élevages à l'organisation de la commercialisation des reproducteurs.



Vers la résistance génétique de la race Lacaune au parasitisme gastro-intestinal

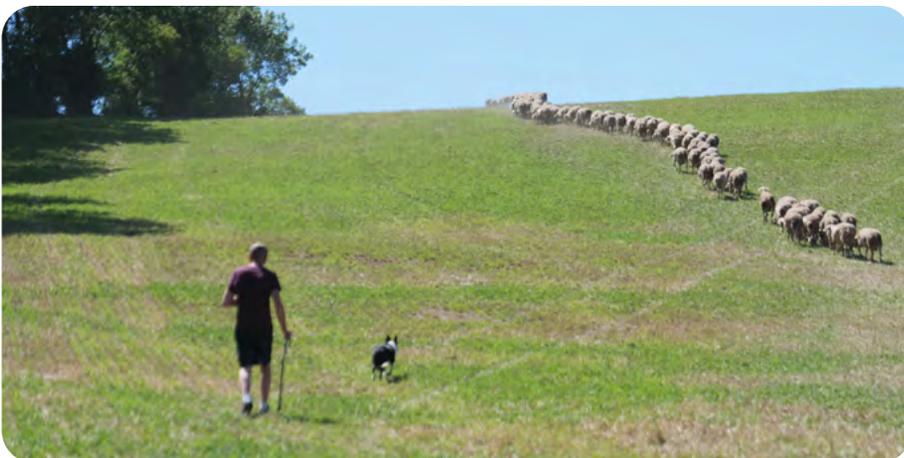
À l'issue des réflexions menées en 2023, le Service Élevage appuie l'UPRA Lacaune dans sa décision d'orienter l'ensemble des programmes de sélection Lacaune vers la résistance

génétique au parasitisme gastro-intestinal. Dans le sillage des travaux conduits par d'autres races, avec l'appui des partenaires scientifiques et techniques (ENVT, IDELE...), le protocole de phénotypage des béliers améliorateurs sera finalisé d'ici à la fin 2024, qui verra le démarrage de plusieurs années de construction d'une population de référence Lacaune lait. En ligne de mire : dans le respect des fondamentaux de la gestion collective du progrès génétique et de son accessibilité à tous les éleveurs, permettre aux élevages du bassin Lacaune tout à la fois d'enrichir par la voie génétique leur lutte intégrée contre le parasitisme gastro-intestinal, et de faire face à l'apparition de résistances aux traitements vétérinaires antiparasitaires.



Habilitation initiale des élevages en filière IGP Pérail

À la demande de la filière, le Service Élevage a mis ses compétences et sa relation de confiance avec les éleveurs au service de la future IGP Pérail. 405 visites d'habilitation initiale ont ainsi été réalisées en 2023 sur l'ensemble du territoire par les équipes de techniciens d'élevage. Un engagement d'évidence pour l'ensemble du Service Élevage, dans la continuité d'une histoire au service de la qualité des troupeaux et de leur lait, de leur territoire d'élevage et de leurs filières d'excellence.





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.

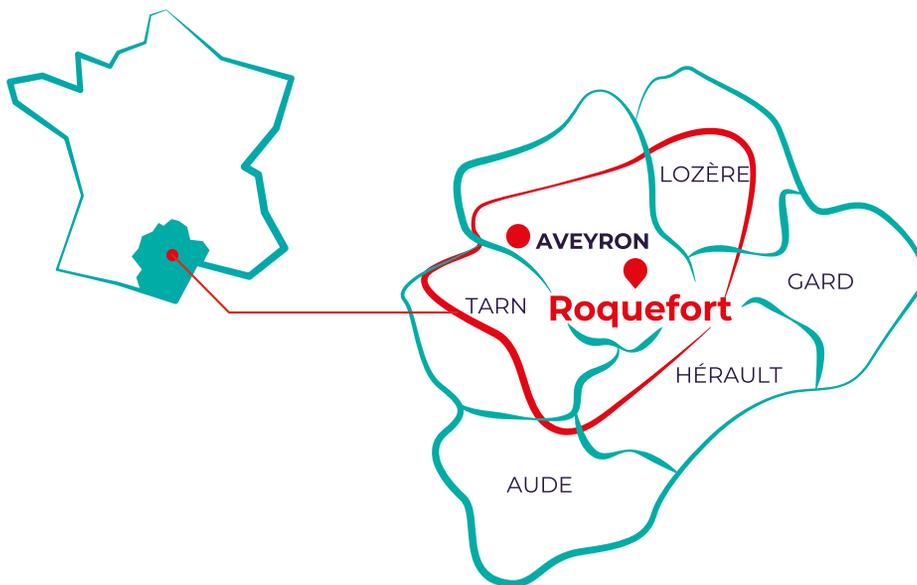
Le Conseil d'Administration se compose de 25 membres répartis sur deux collèges :

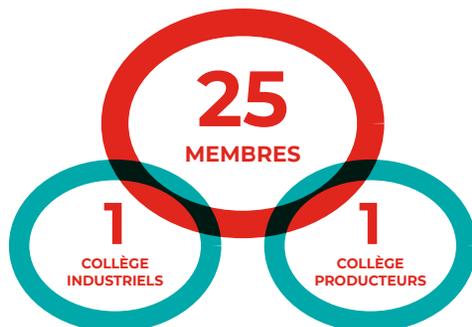
- **le collège Industriels** : 10 administrateurs parmi les directeurs et salariés des 7 entreprises de fabrication du Roquefort (Ets Carles, Ets Combes / Roquefort Le Vieux Berger, Ets Gabriel Coulet, Les fromageries Occitanes, les Fromageries Papillon, Ets Société des Caves, Ets Vernières frères).

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 juillet 2023, Hugues Meudre, Directeur de Lactalis AOP et Terroirs a pris la présidence.

Jérôme Faramond, éleveur et président de l'APLBR (Association des Producteurs de Lait de Brebis du Rayon de Roquefort), a assuré la vice-présidence.

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

LES SERVICES

104

PERSONNES SALARIÉES À LA CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE ROQUEFORT

Secrétariat Général	2
AOP	2
Service Qualité du lait et assainissement	13
Service Elevage	82
Service Communication	1
Service Comptabilité & Parc-Auto	3
Service du personnel	1





QUELQUES PERSPECTIVES ET ENJEUX POUR 2024

AXER TOUT LE PLAN DE COMMUNICATION 2025 SUR LES 100 ANS DE L'AOP, développer une communication qui touchera le grand public de manière transgénérationnelle, comme les acteurs de la filière ou les institutionnels tout au long de l'année

En 2024, la Confédération se prépare à fêter les 100 ans de l'AOP qui auront lieu en 2025. Dans ce temps de préparation, qui donne lieu à une réflexion stratégique sur la communication 2025, elle souhaite poursuivre sa communication nationale avec les éléments existants (notamment le film « le Roquefort. Mariez-le, il adore ! ») et un plan media optimisé, s'agissant d'une année de transition.

Pour autant, l'objectif restera de développer la consommation de Roquefort auprès d'une cible 35 ans + et de maintenir une présence de l'AOP dans les medias digitaux. À cet effet, sera lancée une consultation pour trouver une agence capable de relever ce défi et de nous accompagner en 2025.

L'objectif 2025 sera de développer une communication qui touchera le grand public de manière transgénérationnelle, comme les acteurs de la filière ou les institutionnels, sur différents territoires (local, national, international).

Les actions de communication et événements seront répartis sur toute l'année (dont Roquefort en fête et l'AG du CNAOL mais pas seulement). Il s'agira de faire parler du Roquefort et de soutenir les ventes, mais aussi de fédérer la filière et le territoire autour de l'anniversaire de l'AOP.

ROQUEFORT ET DURABILITÉ (poursuite de la démarche AOP durable initiée par le CNAOL)

Poursuivre et renforcer en 2024 les journées d'accueil des nouveaux installés, qui correspondent à un réel besoin et ont été plébiscitées. Plus généralement renforcer nos réflexions et partenariats sur le renouvellement des générations. Déployer dans son entièreté l'enquête « fermes Roquefort » au sein d'un échantillon représentatif de fermes de la filière Roquefort. Cet outil à vocation interne permettra, par la collecte de données anonymisées sur un échantillon d'élevages tirés au sort, de mieux se connaître, de caractériser les pratiques au sein des fermes et leur diversité.

ROQUEFORT ET MODALITÉS DE TRAITE

Fort de l'expérience de l'étude monotraite et BEA (FROMOB) et dans la recherche de solutions financières et humaines pour poursuivre les investigations de l'impact de la monotraite sur la qualité du Roquefort et notamment sur l'aspect organoleptique, le projet INTEREG SUDOE DAIRITAL sera déposé en 2024 avec une réponse attendue à la fin de l'année.

L'ALIMENT EN ÉLEVAGE ET APPROVISIONNEMENT LOCAL

Un groupe de réflexion est initié en 2024 suite aux échanges avec les fabricants d'aliments et le besoin des ODG de répondre à la demande des consommateurs et des clients sur un approvisionnement plus local de l'alimentation achetée par les éleveurs. Il regroupe des ODG des filières laitières et viandes régionales Ovines laitières, bovines et caprines ainsi que les fabricants au travers de la So'Fab.

RÉGULER INTELLIGEMMENT L'AGRIVOLTAÏSME

Pour ne pas voir se réduire les terres AOP et ne pas freiner les transmissions (ou changements de production avec arrêt de la traite et remplacement par quelques brebis viande). Participation constructive de la CGR au groupe de travail mis en place et piloté en 2024 avec la DDT par Madame la Sous-Préfète de Millau, particulièrement attentive aux possibles impacts sur l'AOP.

Objectif fixé au groupe : « Décliner la loi et la programmation pluriannuelle de l'énergie au niveau du département **en prenant en compte les textes applicables dans le département (notamment la loi montagne et la loi littoral), les acteurs ainsi que les spécificités et enjeux du territoire** » (paysages, agriculture et notamment **l'agropastoralisme**, société, **économie**, ressource en eau, **biodiversité, autonomie alimentaire** et adaptation au changement climatique) ».

POUR UNE EXEMPTION DES AOP ET IGP LAITIÈRES DES DIFFÉRENTS SCORINGS

(en premier lieu le Nutri-Score), parce que les AOP et IGP portent en elles les engagements attendus et que par définition les scorings sont antinomiques avec les valeurs de diversité, de qualité gustative et de tradition

Il est indispensable de garder la lisibilité pour nos produits. Les AOP et IGP sont des signes officiels, reconnus par le consommateur. Nous ne sommes pas favorables à la multiplication de scorings volontaires qui ne bénéficient pas de contrôle officiel et vont nuire à la lisibilité de l'information. Dans le même esprit, vigilance sur l'étiquetage environnemental pour que cela ne pénalise pas nos produits vertueux (stockage carbone via prairies, préservation de la biodiversité, autonomie alimentaire... à prendre en considération) et ne favorise pas l'élevage intensif. La forêt de logos qu'on nous annonce tend à invisibiliser et banaliser le logo AOP, comme dernièrement l'Origin-Score alors que l'AOP, par définition, c'est bien la garantie que toutes les étapes sont réalisées sur un territoire restreint « avec de l'autonomie à la zone et/ou à la ferme », donc la promesse sur l'origine. Notre volonté, partagée avec le CNAOL, est plutôt de faire vivre le logo AOP dans toutes ses dimensions.



2024

VALORISATION DES AOP LAITIÈRES

Soutenir avec le CNAOL une campagne de communication ambitieuse avec des financements UE et France. Pour un véritable investissement de l'Etat sur les AOP et IGP. Au regard de ce que certains pays ambitionnent. Alors que les citoyens souhaitent des garanties sur l'origine, les modes de production, il est essentiel de soutenir la connaissance des signes de qualité.

RÉNOVATION DE L'OUTIL DE CONTRÔLE INTERNE AOP

Suite à l'arrêt de LactiQO (outil dédié aux OGD pour le contrôle interne et sous l'égide du CNAOL), l'entrée au sein de la CGR de Nicolas GERBAL comme développeur, et l'acquisition du statut d'IGP pour le Pérail ont permis de démarrer le développement informatique d'un outil commun de contrôle interne AOP Roquefort/IGP Pérail qui sera utilisé fin 2024.

POURSUIVRE LA COLLABORATION AVEC LE PÉRAIL

Dans le même esprit, construction d'un calendrier de collecte commun pour les éleveurs sous DI Roquefort et Pérail. Démarrage des contrôles IGP Pérail et poursuite des habilitations par mandat donné aux contrôleurs AOP. Négocier des tarifs favorables avec Qualisud pour les contrôles externes couplés.

SUIVI DE LA VALIDATION PAR L'INAO DES DCS POUR ÉVENTUELLE MISE EN ŒUVRE À LA PROCHAINE CAMPAGNE

Le projet DCS de l'AOP Roquefort travaillé conjointement avec la CGR a été déposé auprès de l'INAO par Qualisud en février 2024. Introduction à terme de contrôles ciblés sans préavis sur le pâturage.

ROQUEFORT DEMAIN

La Région et les collectivités territoriales investissent dans la requalification urbaine du village de Roquefort en vue de développer l'attractivité touristique de celui-ci. La Confédération Générale de Roquefort est garante de l'image et de la promotion de l'AOP dans le cadre de ce projet et participe activement aux réflexions sur la « Maison de Roquefort ».



SAVE THE DATE

7 et 8
JUN
2025

RO QUE FORT

en fête

EDITION ANNIVERSAIRE

100 ans
AOP

LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE ROQUEFORT



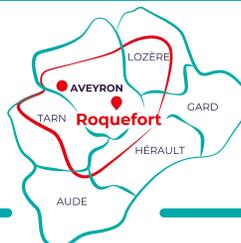
1^{RE} AOP
DE L'HISTOIRE

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...) 2023.

6 DÉPARTEMENTS

AUDE
AVEYRON
GARD
HÉRAULT
LOZÈRE
TARN

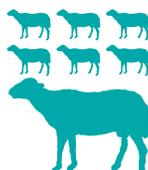


1 334 ÉLEVAGES

Année laitière 2023

2 640 ÉLEVEUSES ET ÉLEVEURS

Année laitière 2023



630 000 BREBIS LACAUNE

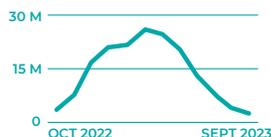
Année laitière 2023

COLLECTEURS DE LAIT

117



COURBE
DE
COLLECTE



7 FABRICANTS
DE ROQUEFORT



9 LAITERIES
dont 8 dédiées
au Roquefort



2 000 EMPLOIS DIRECTS
pour la fabrication du
fromage de Roquefort

170.7 MILLIONS
DE LITRES DE LAIT
DE BREBIS
COLLECTÉS 2023



TRANSFORMÉS
EN ROQUEFORT
2023



14 436 T
TONNES
DE ROQUEFORT
COMMERCIALISÉES
2023



DU ROQUEFORT
EST EXPORTÉ
2023





36 AVENUE DE LA RÉPUBLIQUE
BP 40348 • 12103 MILLAU CEDEX

05 65 59 22 01

ROQUEFORT.FR
