



## L' autonomie en AOP Chaource



# La filière AOP Chaource (1/2)

---

Zone d'appellation en Champagne humide (Aube et Yonne) :

- Plaine et vallées humides, prairies naturelles prédominantes et prairies temporaires en complément
- Tradition de **polyculture élevage** : concurrence avec d'autres productions / cultures
- **Faible densité d'exploitations laitières** et déprise laitière marquée
- Importance de l'AOP dans le maintien des surfaces en herbe et de la production laitière (dans l'Aube, 40% des élevages laitiers engagés en AOP Chaource)

Quelques repères :

- **62 exploitations laitières** dont 2 transforment leur lait
- + 4 ateliers de transformation et 1 affineur (détaillant) = 330 emplois directs
- 2421 tonnes de Chaource AOP en 2017
- **45% du lait collecté** chez les éleveurs engagés **est transformé** en Chaource
- En moyenne par exploitation : 2 exploitants, 185 ha dont 50% SFP et 30% STH, 75 vaches laitières, 8000 L / vache

# La filière AOP Chaource (2/2)

---

## Historique :

- 1970 : obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) devenue AOP depuis
- à partir de 1998 : redéfinition des conditions de production du lait par les professionnels
- 2004 : Valorisation différenciée du lait (engagement, qualité et fiabilité, fromageabilité, saisonnalité) fonction du taux de transformation
- 2009 : début des contrôles « pédagogiques »
- 2013 : dernière modification du cahier des charges et début des contrôles « officiels » à la fréquence de 50% des éleveurs en interne + 5% en externe

# Objectifs d' autonomie alimentaire

---

Autonomie alimentaire force du cahier des charges de l'AOP Chaource :

lien au terroir et qualité du lait

Historiquement, le pâturage et foin sont complétés avec des aliments de la zone :

- prairies artificielles (trèfle, luzerne, sainfoin) dès 1800
- betterave fourragère dès 1850, voire sucrière si présence de sucrerie
- Tourteaux + ensilage d'herbe et de maïs dès 1900

Aujourd'hui, cultures de fourrages et céréales sur les exploitations engagées,  
coproduits disponibles localement.

# Objectifs d'autonomie alimentaire

---

## Principaux points du cahier des charges :

- 75% des aliments du troupeau laitier proviennent de l'exploitation (fourrages et concentrés, en matière sèche)
- 85% des aliments du troupeau laitier proviennent de la zone AOP (fourrages et concentrés, en matière sèche)
- Pâturage obligatoire pour les vaches ( $\geq 5$  mois, avec  $\geq 20$  ares par vache dont au moins 10 ares de pâturage) et les génisses ( $\geq 4$  mois sur la zone AOP avant la 1ère mise bas)
- $\geq 30\%$  d'herbe dans les fourrages distribués aux vaches / génisses, à tout moment de l'année
- Aliments concentrés limités à 27% de la ration des vaches

## Performance des élevages engagés :

- 84% d'autonomie d'exploitation et 86% d'autonomie de zone en moyenne (fortes disparités)
- 2 dérogations obtenues auprès de l'INAO en 2013 (inondations) et 2015 (sécheresse)
- 2% d'élevages non conformes sur l'autonomie d'exploitation et 14% sur l'autonomie de zone au 31/12/17
- Autonomie de zone point de contrôle où la fréquence de non-conformités est la plus élevée (avec le bétonnage des silos : aléas climatiques motivant une augmentation des stocks)

# Actions mises en œuvre : luzerne

---

Partenariat mis en place à partir de 2011 :

- 500 hectares dans le périmètre de la zone AOP, gestion spécifique par Désialis et traçabilité à la parcelle
  - Récolte et déshydratation (lot isolé) assurées par CapDéa à Assencières
  - Stockage dans un silo dédié de France Luzerne
  - Les distributeurs d'aliments vendent la luzerne tracée à 20% de matière azotée aux éleveurs selon leur propre grille tarifaire (harmonisation des tarifs « culture » suivie par Désialis)
  - Les chargements s'effectuent pour le compte des clients Désialis (distributeurs d'aliments) pour livraison aux éleveurs
- Un seul distributeur a développé la commercialisation de cette luzerne tracée (Aub'Aliment) : en matière première ou incorporée dans ses formules à la carte  
1500 tonnes par an (davantage disponible)

# Actions mises en œuvre : pulpe de betterave

---

Partenariat mis en place à partir de 2014 :

- Gestion par le Syndicat betteravier de l'Aube : sélection de parcelles dans le périmètre de la zone AOP, envoi de bons de commande aux éleveurs acheteurs, facturation (surcoût négligeable), attestation aux éleveurs AOP (50 à 60% de pulpe tracée dans la livraison)
- Récolte et pressage sur 3 journées consécutives à la sucrerie Cristal-Union d'Arcis-sur-Aube
- Livraison immédiate par transporteur aux éleveurs ayant commandé des volumes de pulpe surpressée : exigeant en termes d'organisation

- Disponibilité limitée :

Environ 2500 tonnes tracées par an (sucrerie en sous-production les journées où la pulpe est tracée)  
D'où liste fermée d'éleveurs bénéficiaires

# Actions mises en œuvre : essais sainfoin

---

Essais dans 5 élevages de 2012 à 2014 :

- Sainfoin déshydraté produit par Multifolia
- Plante adaptée sols séchants, à pH acide
- Intérêt alimentaire (protection des protéines, richesse en sucres, profil acides gras) et préventif contre les parasites gastro-intestinaux
- Résultats : amélioration production laitière, taux, profil en acides gras (oméga 3) et état sanitaire
  
- Mais absence de suivi par les distributeurs d'aliments :  
Sainfoin non commercialisé aux éleveurs

# Limites et perspectives

---

- Difficulté à tracer des aliments de la zone :
  - faute de volumes suffisants : nécessité de bloquer les lignes de production au vu de la taille des usines
  - intéresser toute la filière de la production à la distribution d'aliments tracés, notamment marchands d'aliments
- Rapprochement en cours avec la démarche Alpes Franche-Comté de contrôle des aliments de bétail (non OGM) et les marchands d'aliments présents localement
- Production fourragère principalement issue de l'exploitation sauf en cas d'aléas climatiques (zones inondables, sécheresse l'été) : augmenter les capacités de stockage (hangars, silos...)
- Au-delà des fourrages, besoin en aliments concentrés tracés (notamment compléments en protéines) :
  - production sur la ferme à développer : accompagnement technique et financier ?
  - partenaires à trouver pour créer des filières locales ?
- Cahier des charges entraîne un conflit entre image de la filière et exigence d'autonomie (+ limitation de la quantité de concentrés) : tendance à choisir des aliments plus concentrés (ex. tourteau de soja) importés d'Amérique et aux conditions de production non garanties

# Conclusion

---

Autonomie alimentaire force du cahier des charges de l'AOP Chaource

Développement de filières tracées d'aliment de bétail en partenariat avec les fabricants locaux, visant à faciliter le respect du cahier des charges par les éleveurs

Nécessité d'aller plus loin : diversifier les aliments produits sur la ferme / les partenariats sur la zone