



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 (≥ 5 mois, avec ≥ 20 ares par vache dont au moins 10 ares de pâturage) et les génisses (≥ 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