



Interreg
POCTEFA



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE

www.knowncheese.com

6 organismes du Pays basque, de Catalogne, des Pyrénées-Atlantiques et d'Occitanie lancent le projet européen Know & Cheese dans le but de développer la compétitivité des exploitations laitières et fromagères traditionnelles via la promotion de leur durabilité

L'interprofession lait de brebis des Pyrénées-Atlantiques et l'Institut de l'Élevage sont les organismes français parties prenantes du projet Know N Cheese, qui s'appuie sur un cofinancement par l'UE via le programme Interreg POCTEFA.

Le projet POCTEFA Know N Cheese réunissant 6 organismes des deux côtés des Pyrénées vise un objectif qui leur est commun : développer la compétitivité des exploitations laitières et fromagères traditionnelles via la promotion de leur durabilité. Le projet vient de mettre en ligne son site web www.knowncheese.com. Ce site rassemble toutes les informations sur les actions, les objectifs et les résultats attendus sur ce projet et entend être une chaîne de communication pour informer sur toutes ses nouveautés en s'ajoutant aux profils qui existent sur les réseaux sociaux et ont été mis en place en début d'automne.

Esneki (Centre Laitier de Leartiker, porteur de projet), **Prosumerlab**, **Hazi**, le **Centre Technologique BETA** (Université de Vic) pour l'Espagne et **l'Institut de l'Élevage (Idele)** et **l'Interprofession lait de brebis des Pyrénées-Atlantiques** pour la France sont les acteurs à l'initiative de ce projet cofinancé par l'Union européenne via le programme Interreg POCTEFA (2021-2027).

Les premières actions du projet Know N Cheese ont été lancées en 2024, se centrant sur un **diagnostic des connaissances, des besoins et des opportunités en matière de durabilité alimentaire**. Depuis quelques mois une étude exhaustive est en cours de réalisation sur le niveau de connaissance des producteurs traditionnels comme celui des consommateurs quant à la durabilité dans la production laitière. Ce diagnostic permettra d'identifier les motivations et comportements d'achat des consommateurs de fromage artisanal ainsi que d'autres produits lactés, mais aussi le développement d'un projet de veille technologique à partir des informations obtenues. Les résultats de cette étude seront rendus publics au cours de l'année 2025.



Les clés du projet Know N Cheese

Know N Cheese favorisera le développement de **nouvelles connaissances** à la filière, et la sensibilisation des consommateurs en matière de durabilité sociale, économique et environnementale de ces productions.



Prosumerlab

hazi



Contacto de prensa:
Ciudadano Kane Comunicación
lorena@ciudadanokane.es
629352019



Interreg
POCTEFA



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE

www.knowncheese.com

La **formation des producteurs** est par conséquent un critère fondamental de ce projet, tout comme l'est la **sensibilisation et la médiation des consommateurs**. Une partie des actions du projet Know N Cheese sera centrée sur la compréhension des motivations des consommateurs lors de leurs achats de ce type de produits et sur leur formation quant aux bénéfices pour leur santé et pour l'économie. L'étude qui est en cours sera accompagnée d'un contact direct avec le public de consommateurs lors de différents contextes. Cet axe primordial entend favoriser une sensibilisation progressive à travers des actions diversifiées tout au long de la période d'exécution du projet.

Les résultats des tendances et préférences obtenues des consommateurs permettront de **développer de nouveaux produits laitiers**, côté espagnol.

La **collaboration entre des organismes pluridisciplinaires de part et d'autre des Pyrénées** est l'autre pilier de ce projet qui se déroulera jusqu'à la fin de l'année 2026. Il comportera une composante d'**innovation** importante, centrée sur la recherche de **nouvelles pratiques et solutions** liées à cette production traditionnelle qui caractérise les PME et micro-entreprises du secteur laitier et fromager traditionnel de la zone POCTEFA. Ainsi, Know N Cheese vise à contribuer à la **dynamisation de l'économie locale** des territoires d'influence, à **l'attractivité** de ce secteur et renforçant son rôle de développement territorial et la de **création de nouveaux emplois**.



Études sur le changement climatique

Le projet entend également mettre en avant un autre axe d'envergure, au travers de la production de références sur les **effets du changement climatique sur la production de produits laitiers et leur qualité**. Ainsi des études seront menées afin d'évaluer comment le changement climatique affecte la composition physico-chimique et microbiologique du lait et la sécurité alimentaire, mais aussi le bien-être des animaux. De plus, **l'impact de la production et de la transformation des produits laitiers sur le changement climatique** sera analysé, au travers d'une analyse du cycle de vie du carbone.



À propos de POCTEFA Know N Cheese

Le projet Know N Cheese entend poursuivre les progrès en matière de durabilité afin de promouvoir la compétitivité des PME et microentreprises du secteur laitier et fromager de la zone nord et sud des Pyrénées.

Son budget global de 1 338 816,06 € a été cofinancé à 65 % par l'Union européenne via le programme Interreg VI-A Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2021-2027). L'objectif de POCTEFA est de renforcer l'intégration économique et sociale des zones limitrophes entre l'Espagne, la France et Andorre. Sa période de réalisation s'établit entre janvier 2024 et décembre 2026.