

## Filières fromagères AOP : une nécessité vitale d'ouvrir de nouveaux marchés pendant cette crise

Alors que la consommation de fromages d'appellation d'origine protégée (AOP) est en chute libre depuis le début du confinement, **Sodiaal**, première coopérative laitière française, et acteur majeur des fromages d'appellation et de terroir, **appelle les distributeurs à mettre en avant la diversité fromagère française dans leurs magasins et leurs drives et les consommateurs à diversifier leurs achats pour soutenir les filières fromagères françaises qui sont en danger sur l'ensemble des terroirs.** Il y a urgence à réagir, sans quoi, ce sont plusieurs filières fromagères AOP, chères aux Français, qui pourraient ne pas se relever après cette crise inédite.

Les chiffres parlent d'eux même, avec une baisse des commandes de 25 à 80 %, selon les fromages AOP, depuis le début du confinement. En cause, plusieurs facteurs : l'arrêt de la restauration hors domicile, la fermeture des marchés et une raréfaction de l'offre en grande surface, en lien notamment avec la fermeture d'une grande majorité des rayons à la coupe. La disponibilité est donc difficile pour le consommateur.

« Il est urgent que l'ensemble du plateau de fromages français soit de nouveau accessible aux Français pendant la crise, témoigne Olivier Athimon, le directeur des activités fromagères de Sodiaal. Nous nous joignons à l'appel du Cnaol pour que l'ensemble de la chaîne réagisse. **Nous demandons ainsi aux distributeurs d'activer tous les leviers à leur disposition pour proposer de nouveau aux consommateurs une offre fromagère variée**, comme par exemple :

- Diversifier et étendre l'offre en fromages AOP dans les drives, circuits de distribution actuellement plébiscités,
- Rouvrir des rayons de fromages à la coupe si les conditions de sécurité mises en œuvre pour protéger le personnel le permettent,
- Augmenter l'offre alternative avec des gammes étoffées de fromages AOP en frais emballés. »

Face à la baisse importante de la demande, nous avons dû fermer momentanément certains de nos sites de production, en Brie de Meaux à Biencourt (55) et à Courtenay (45), ainsi que notre fromagerie de St-Flour (15) où nous produisons notamment de la Fourme d'Ambert et du Bleu d'Auvergne.

Nos producteurs de lait, nos chauffeurs et nos équipes dans nos 21 fromageries sont mobilisés partout en France pour assurer la continuité de nos productions de fromages AOP et nous réorganisons nos outils pour nous adapter à l'évolution de la demande et répondre à une demande plus importante sur le frais emballé et le drive.

Nous sensibilisons également les consommateurs à l'impact positif de leur acte d'achat en continuant, par exemple, de se rendre dans leurs crémeries/fromageries habituelles. Chez Sodiaal, nos 18 magasins de fromageries restent ouverts, ainsi que notre site de vente en ligne, les fromageurs.com

Damien Lacombe, producteur de lait dans l'Aveyron et Président de la Coopérative Sodiaal, souligne : « Je ne peux pas me résoudre à ce que nous restions impassibles devant les difficultés très fortes que rencontre en ce moment la filière des fromages AOP. Certains acteurs locaux se trouvent en grande difficulté et notre coopérative a essayé de les épauler dans la mesure du possible. Toutefois, la situation est critique et nécessite un regain de consommation rapide. Les fromages de terroirs, ce sont de très nombreux producteurs, souvent installés dans des zones difficiles, et des fromageries qui participent à la dynamique économique de nombreux territoires. Dans notre coopérative, ce sont 3 000 producteurs en zone de montagne et 1800 emplois en zone rurale. Aujourd'hui, ils comptent sur nous, sur toute la chaîne d'approvisionnement et sur les consommateurs pour continuer à exercer leurs activités. Si nous y sommes attachés, soutenons aujourd'hui nos fromages AOP ! »

---

### **A propos de Sodiaal**

Première coopérative laitière française et troisième en Europe, Sodiaal compte plus de 20 000 sociétaires producteurs sur plus de 11 500 exploitations réparties dans 70 départements. Engagé pour proposer le meilleur des terroirs laitiers, Sodiaal est présente sur tous les métiers du lait : les fromages (Entremont, Monts & Terroirs, Renard Gillard et Les Fromageries de Blâmont, les Fromageries Occitanes et CF&R\*), le lait de consommation, la crème et le beurre (Candia), la nutrition spécialisée (Nutribio) et les ingrédients laitiers (Eurosérum, Bonilait et Régilait\*\*), l'ultra-frais et les surgelés (Yoplait\*\*\* et Boncolac). La coopérative est présidée par Damien Lacombe, producteur de lait dans l'Aveyron, et dirigée par Jorge Boucas.

*\* : en partenariat à 50 % avec Savencia ; \*\* : en partenariat à 50 % avec Laïta ; \*\*\* : détenue à 51 % par General Mills*

### **A propos des activités de fromages AOP de la coopérative**

Avec 60 000 tonnes de fromages AOP et de terroirs produites chaque année, la coopérative est un acteur majeur des filières fromagères d'Auvergne, des Pyrénées, des Causses, de l'Est (Alsace, Ile de France) et de la Franche-Comté/Savoie.

Sur l'ensemble de ces filières, la coopérative valorise le lait de près de 3 000 producteurs/adhérents, emploie 1800 salariés en zone rurale et contribue à l'équilibre économique des terroirs fromagers français. Sodiaal est ainsi le premier producteur en Cantal, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux, Tomme des Pyrénées, Emmental Grand Cru, le premier affineur de Comté et acteur majeur également en St-Nectaire, Roquefort, Bleu des Causses, Ossau Iraty, Munster, Beaufort, Morbier et raclette IGP.

Contact presse - Interviews et reportages :

Isabelle Rivière – 01.44.82.45.44 – [isabelle.riviere@publicisconsultants.com](mailto:isabelle.riviere@publicisconsultants.com)

Loubna Benkdir – 01.44.82.47.93 – [loubna.benkdir@publicisconsultants.com](mailto:loubna.benkdir@publicisconsultants.com)