



RA 20

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2020



«

***1930 – 2020,
90 ans de force
collective au service
du Roquefort***

»

1930, il y a 90 ans. Les Industriels de Roquefort et les Producteurs de lait fondent la Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort. Un outil pour organiser ensemble la filière ; pour défendre l'appellation, contrôler et assurer la qualité du Roquefort ainsi que son rayonnement.

5 ans auparavant, le Roquefort vient d'être reconnu Appellation d'Origine.

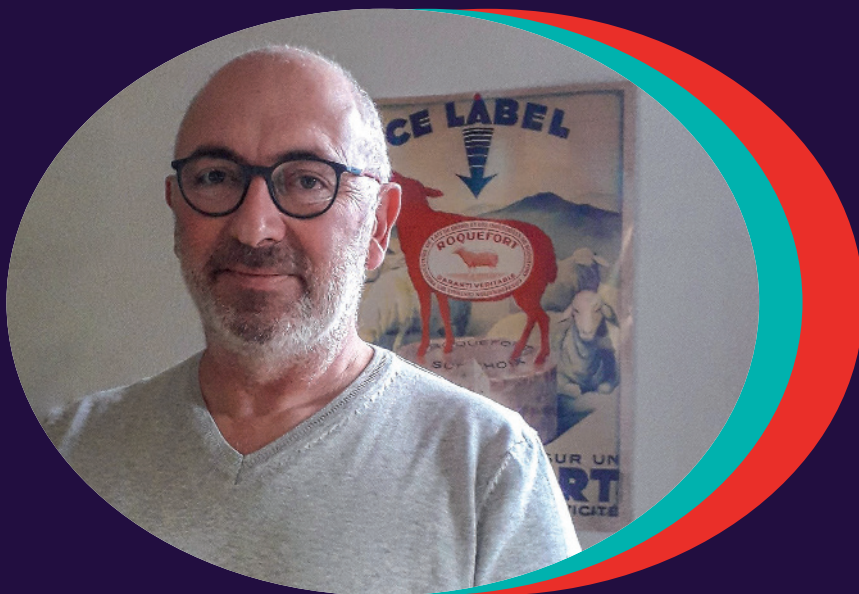
2020, le collectif Roquefort perdure. Il a traversé le vingtième siècle ; a absorbé les progrès techniques, technologiques, agronomiques au service de l'Appellation, sans perdre ses valeurs ; s'est adapté aux transformations de notre société. Aujourd'hui, Organisme de Gestion et de Défense de la plus ancienne Appellation d'Origine, ce collectif qui est aussi interprofessionnel, doit répondre à des enjeux environnementaux et sociétaux pressants ; faire vivre un fromage ancestral, tout en restant en prise avec son temps !

Quelle prouesse, quel défi : maintenir durablement un grand collectif ; parvenir à le faire évoluer, à l'adapter dans la diversité et la complexité face à un monde qui change.

Alors, en cette année d'anniversaire, chapeau bas à la Confédération Générale de Roquefort ! Chapeau bas aux femmes et aux hommes de la filière Roquefort, ceux d'hier, d'aujourd'hui qui forgent encore cet esprit collectif.

Ils oeuvrent pour construire ensemble et pour améliorer sans cesse les engagements du Roquefort : qualité du lait cru, respect de l'environnement, développement du territoire, bien-être des animaux, bien-être des producteurs,...

Ils vous présentent dans ce rapport d'activité les actions de la filière Roquefort, en 2020. Une année qui, bien que marquée par la pandémie de la Covid, a connu une activité continue. Une année sous le signe de la résilience et de la solidarité.



Jean-Marc Chayrigues

*Directeur Approvisionnement
Lait Société des Caves*

*Président de la Confédération
Générale de Roquefort*

SOMMAIRE

- 04 LA CONFÉDÉRATION ET
LES ATTENTES SOCIÉTALES
- 09 COMMUNICATION
- 15 AOP
- 21 QUALITÉ
- 26 ÉLEVAGE
- 31 CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE
DE ROQUEFORT

La Confédération & les attentes sociétales

La Confédération dans son temps !

La Confédération Générale de Roquefort représente le lien dynamique qui existe entre le fromage de Roquefort et son environnement. C'est un espace de veille, d'échange, de réflexion en prise avec son temps. A l'écoute du marché, à l'écoute des producteurs de lait de brebis notamment sur la question du bien-être animal et du bien-être humain, actrice dans des démarches nationales de progrès, elle poursuit et renforce en 2020 son action pour répondre aux nouveaux enjeux sociétaux et environnementaux.

UNE RÉPONSE AUX ATTENTES SOCIÉTALES QUI S'ÉLABORE À L'ÉCHELLE DE LA FILIÈRE

Une étude sur le Roquefort

L'AOP Roquefort fêtera ses 100 ans en 2025. La plus célèbre et patrimoniale des pâtes persillées françaises bénéficie d'une image forte, assise sur une longue histoire publicitaire. Mais, en 2020, comment s'adresser aux nouvelles générations de consommateurs ? Quelle image ont-ils du Roquefort ? Pourquoi en ont-ils envie ou non ? Qu'attendent-ils ?

En ce début d'année où s'exprime un intérêt grandissant pour une alimentation de qualité, une production vertueuse, la Confédération Générale de Roquefort mandate l'institut Kantar pour finaliser une étude qualitative sur « les perceptions, les freins et leviers de la consommation du Roquefort ».

Les résultats de l'étude permettent de consolider et préciser le contour de la nouvelle communication collective de l'AOP qui débute en 2020.



CE QU'ILS DISENT DU ROQUEFORT DANS L'ÉTUDE KANTAR

Il y a eu une étude : on a proposé 5 fromages à des enfants, et le Roquefort était le préféré. Ce n'est pas du tout ce que les parents se projettent...

Fromager

J'étais aussi la seule à en manger à la maison, mais comme mon mari n'aime pas ça, j'ai rapidement arrêté quand on s'est marié.

Consommatrice abandonniste

Roquefort, ça me fait penser à un fromage des années 80-90.

Abandonnistes

Il y a 3 vitrines du fromage français : roquefort, camembert, comté. Le Roquefort est un fromage festif : un indispensable des fêtes, mais pas un fromage de consommation courante.

Fromager

Aussi dans la communication, arrêter de montrer des bergers qui mangent le fromage cru. Il faut le montrer utilisé dans des recettes et en sauces.

Restaurateur

Roquefort pour moi, c'est une cave, dans un paysage un peu sombre, avec un berger, avec une moustache et un bâton... Comme dans les pubs à la télé...

Abandonnistes



Bien-être animal : les éleveurs ont voix au chapitre

2018, la Confédération Générale de Roquefort souhaite interroger et s'approprier la question du bien-être animal, préoccupation montante dans la société. Héritière d'une tradition agropastorale ancestrale, fondant un modèle d'élevage extensif, respectueux du vivant, la filière veut valoriser ses pratiques auprès des consommateurs. Le Cabinet d'éthologie Bankiva met en évidence les points forts du cahier des charges de l'AOP Roquefort sur le plan du bien-être animal : obligation de pâturage dès que les conditions le permettent, allaitement des agneaux jusqu'à un mois, ...

2019/2020, la Confédération veut investiguer plus largement la question en donnant voix au chapitre aux éleveurs de brebis. Elle initie en novembre 2019 des réunions de terrain avec les éleveurs pour recenser de façon interactive et transversale la diversité des pratiques tout au long du cycle de production du lait. Rapidement, il paraît évident qu'on

ne peut aborder le bien-être du troupeau isolément du bien-être de l'éleveur. Le bien-être de l'Homme et l'Animal sont interdépendants dans les élevages de Roquefort. 11 réunions participatives se déroulent entre novembre 2019 et mars 2020. Pour l'anecdote, la dernière réunion a lieu quelques jours seulement avant le confinement de mars.

Cette démarche, menée avec l'APLBR (Association des Producteurs de Lait de brebis du Rayon de Roquefort) permet de rencontrer une centaine d'éleveurs de brebis représentatifs en âges, profils d'élevage, zones géographiques du Rayon de Roquefort.

Les groupes constitués s'expriment librement, dans un climat serein d'écoute et d'échange qui permet de s'interroger, d'apprendre des autres, de mettre en doute. Une certaine émulation se ressent.

Le matériel de cette enquête de terrain est traité entre mars et septembre. Lors de l'Assemblée Générale Publique de la Confédération Générale de Roquefort, en septembre, la Confédération présente les résultats des travaux.

LA CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE ROQUEFORT, AU CŒUR DES DÉMARCHES NATIONALES DE PROGRÈS

Moubiène lait : des indicateurs du bien-être de l'animal pour les élevages de brebis laitières

La question du Bien-Etre Animal est traitée dans le lait de brebis à l'échelle nationale. A la croisée de tous les laits de brebis se situe aujourd'hui l'association France Brebis Laitière (FBL) qui, avec l'Institut de l'élevage (IDELE) conduit l'étude MOUBIÈNE lait. Celle-ci vise à définir des indicateurs de bien-être de la brebis laitière. La filière Roquefort participe activement aux différents groupes de travail et à l'organisation des tests en élevage des indicateurs élaborés.



Les AOP fromagères, berceau de durabilité

Le label AOP ne saurait se reposer sur ses lauriers dans un environnement où se multiplient les étiquetages d'évaluation des produits alimentaires. C'est pourquoi le CNAOL (Comité National des Appellations d'Origine Laitière) lance un état des lieux sur la durabilité des AOP fromagères françaises. Il y a chez les AOP, un potentiel de progrès en matière de durabilité. Celles-ci répondent de manière souvent invisible aux attentes sociétales ou n'ont que quelques pas à franchir pour mieux y répondre. Dans ce cadre, la Confédération, comme tous les Organismes de Défense et de Gestion des AOP, a été invitée à recenser les atouts et les axes d'amélioration de sa filière sur les plans économiques, environnementaux, sociaux.

18 objectifs durabilité sont ressortis sur lesquels les AOP doivent s'engager à partir de 2022, avec comme finalité la révision des cahiers des charges d'ici 2030.



DEO : Durabilité en Elevage Ovin

La Confédération Générale de Roquefort (Service Elevage et Service Qualité) participe depuis 2019 au projet DEO (Durabilité en Elevage Ovin) cofinancé par FranceAgriMer et piloté par l'Institut de l'Élevage. Il permet aux filières ovin lait et ovin viande de créer un outil d'évaluation de la durabilité sur les trois piliers environnemental, social et économique. Ainsi un premier volet de cet outil a été construit et sera déployé et mis en test pour engendrer le deuxième volet dans le cadre du projet européen Life GREEN-SHEEP.



Des outils de lien à la filière



En 2020, la Confédération Générale de Roquefort crée un groupe de travail dont la mission est d'optimiser les outils d'information et de communication internes à la filière. Ce groupe réunit des profils diversifiés de métiers du rayon de Roquefort. Le but est de réinterroger les besoins de chacun puis de travailler finement aux réponses en matière d'information. Une nouvelle charte graphique voit le jour à l'occasion des 90 ans de la Confédération. Celle-ci est déclinée sur les premiers supports de communication réalisés comme le Manuel Qualité et le rapport d'activité 2019, édité en 2020.



L'info Roquefort chaque mois pour tout savoir de l'AOP Roquefort en 5 minutes.

ESPACE

PRO >

Un Espace Pro, outil informatique dédié aux acteurs de la filière, proposant documents et formulaires déclaratifs.



Un cahier des charges des règles confédérales relatives au paiement du lait à la qualité, porté à la connaissance d'Agrolab's pour application.



Un calendrier de collecte, véritable pense-bête pour le suivi des opérations par le producteur, assorti de conseils et fiches techniques (guide fourrages, autocontrôle AOP,...)

SERVICE  QUALITÉ

Un cahier des charges du service qualité mis à jour annuellement, décrivant les plans confédéraux de maîtrise des pathogènes et les plans d'action qualité pour rendre opérationnelles les décisions confédérales.



Le Manuel Qualité devient le MANUEL, outil clé de la maîtrise du lait cru, vade me cum de la filière où chacun peut retrouver l'essentiel de l'information annuelle et toutes les règles de la campagne laitière.



COMMUNICATION

COMMISSION COMMUNICATION

4 membres du collège des fabricants
11 membres du collège des producteurs de lait

Président

Anthony SOULIÉ,
éleveur de brebis

SERVICE COMMUNICATION

1 responsable de communication
1 chargé de communication junior

MISSIONS PRINCIPALES

En interne et en externe, promouvoir et valoriser l'AOP Roquefort et la Confédération Générale de Roquefort

CONTACTS

melanie.reversat@roquefort.fr | 07 60 86 82 77
segolenecanac@roquefort.fr | 07 55 63 84 61



La première édition, en juin 2019, de l'événement Roquefort, un territoire en fête a été couronné de succès ! 20 000 visiteurs se sont rassemblés durant deux jours autour du Roquefort. Forte de cette expérience réussie, la filière prévoit d'organiser la deuxième édition en juin 2020. Le projet : affiner le programme d'animations, la logistique et célébrer les 90 ans de la Confédération. En mars, en plein confinement, face au contexte sanitaire incertain, la Confédération décide de reporter la deuxième édition à l'année 2021. C'est l'arrêt complet d'une préparation engagée depuis octobre 2019. **Changement de cap !** Le service communication s'adapte et revoit la copie des actions de communication.

Une année pas Com' d'habitude !

Engagement sur le digital et la TV

Dans le contexte d'incertitude généralisée, le digital et la TV sont les médias gagnants. Dès le printemps, la Confédération lance sur Instagram, You Tube et Facebook, une campagne de vidéos de recettes au Roquefort, réalisées avec les Chefs du territoire de l'AOP. 10 Chefs rouvrent leur cuisine pour le tournage (avec masque !).

C'est l'esprit #RoquefortTousSolidaires qui l'emporte.

Photos de recettes, portraits des paysages du Rayon de Roquefort, stories sur la filière et ses producteurs...

Le service communication s'active sur les réseaux sociaux. Les internautes privés de sorties, cuisinent du Roquefort, voyagent dans son pays, rencontrent les producteurs dans les coulisses de sa fabrication.

Quentin Bourdy, Chef du restaurant « Jacques a dit » à Villefranche-de-Rouergue



Nicole Fagegaltier, Cheffe du restaurant du « Vieux Pont » à Belcastel et son Fils Paul Rouquier

Le Roquefort fait son retour en TV !

En 2020, le Conseil d'Administration de la Confédération augmente le budget dédié à la promotion de l'AOP.

Après plusieurs années d'absence, le Roquefort revient donc sur les écrans de télévision durant les fêtes de fin d'année, du 7 au 27 décembre (TF1 et TNT). Cette campagne, prévue pour 2021, est avancée afin de redynamiser les ventes dans un contexte 2020 plus tendu.

La commission communication fait le choix pragmatique de l'efficacité. L'étude Kantar de début 2020 montre le besoin d'image et d'inspiration autour du Roquefort et sa consommation. La commission propose un concentré de plaisir. 18 secondes pour sublimer l'essentiel : le fromage, sa texture, son persillé et son goût par l'incitation à oser associer le Roquefort.

"Roquefort. Mariez-le, il adore" signe cette nouvelle création publicitaire, leitmotiv de la communication à venir.

LA CAMPAGNE TV EN CHIFFRES

62 Millions

DE CONTACTS SUR LA CIBLE
DES 35 - 59 ANS

soit **77,2 %**

DE CETTE CIBLE QUI A VU LA
PUBLICITÉ AU MOINS UNE
FOIS

En moyenne, le message
a été répété

4,2 fois



90 bougies et une belle histoire !



Impossible de se réunir pour souffler les 90 bougies de la Confédération en cette année 2020. Qu'à cela ne tienne ! Pour marquer ce temps d'anniversaire et les esprits, la filière raconte son histoire dans un dossier de presse. Peu de produits bénéficient d'une organisation collective d'une telle longévité. La Confédération recueille les témoignages des femmes et des hommes qui vivent le Roquefort afin de valoriser l'AOP auprès des médias locaux et nationaux.

Un vent de fraîcheur : Radio Fleurines voit le jour !

Les podcasts sont à la mode. Les stations de radio nationales proposent des programmes à écouter et réécouter chez soi librement. **La Confédération, Radio Saint-Affrique et le Saloir** (centre de ressources et de valorisation du patrimoine roquefortais créé par la Municipalité de Roquefort-sur-Soulzon), conçoivent, écrivent et réalisent une série radiophonique documentaire sur le Roquefort. Les membres du comité scientifique du Saloir sont invités, au gré des émissions, à délivrer leur connaissance du Roquefort et à éclairer ses multiples facettes. Mesures sanitaires obligent, le plateau se dématérialise ; les émissions s'enregistrent en distanciel chaque mois.



LES ÉMISSIONS

2020

L'archéologie du Roquefort

invité : l'archéologue Jean-Pierre SERRES

Les paysages du Roquefort

invité : l'urbaniste et architecte
Didier AUSSIBAL

Le Roquefort, patrimoine alimentaire

invitée : Jacinthe BESSIERE
la sociologue et écrivaine

Le Roquefort sur le bout de la langue

invité : le linguiste Jacques ASTOR

2021

Les territoires du Roquefort

Invité : le géographe Laurent RIEUTORT

Une Histoire du Roquefort

Invitée : l'historienne Sylvie VABRE

Les brebis du Roquefort

Invitée : l'ethnologue Anne-Marie BRISEBARRE

La tradition orale du Roquefort

Invité : l'ethnologue Jean-Noël PELEN

Muséologie et Roquefort

Invité : le muséographe Yves GIRAULT

Des chroniqueurs au rendez-vous mensuels

A l'animation, Katia FERSING et Mélanie REVERSAT



Le Chef Quentin BOURDY propose chaque mois **une recette de saison**.

L'historienne Sylvie VABRE nous guide dans les **couloirs du temps** du Roquefort.

Le linguiste Jacques ASTOR donne un nouveau sens aux mots de l'univers Roquefort.

Ségolène CANAC (du service communication) **joue du micro et glane des témoignages dans la rue**, en élevage, en caves...

Le programmateur de Millau Jazz, Philippe FAYRET, et Alexandre de Radio Saint-Affrique enrobent l'ensemble de bonnes vibrations musicales et sonores.



Quelques fenêtres de promotion !

En février, la filière est au rendez-vous du **salon de l'agriculture**, sur les stands de l'Aveyron et de l'UPRA Lacaune où elle anime trois jours de présentation du Roquefort.

Durant l'été, le **Roquefort truck** stationne à deux occasions, en fin de semaine, sur l'aire du Viaduc pour faire déguster le Roquefort aux vacanciers en transit sur l'A75.

A Saint-Affrique, en juillet, le Roquefort truck anime le départ de la course cycliste "la route d'Occitanie".

Maël ALRIC, prêt à bondir !

La Confédération sponsorise le **duathloniste et éleveur de brebis de la filière Roquefort, Maël ALRIC**. Le compétiteur aveyronnais de Saint-Izaire, sélectionné pour l'équipe de France, portera les couleurs du Roquefort au **championnat d'Europe de duathlon** en Roumanie le 3 juillet 2021. En attendant que le contexte sanitaire permette la tenue des événements sportifs, Maël entretient sa forme avec ses brebis !



Laure Theron, éleveuse et Chloé Puech, stagiaire au service communication.

En 2020, l'agenda !

11

COMMISSIONS
COMMUNICATION

1

COMMISSION
STRATÉGIQUE



AOP

COMMISSION AOP

7 membres du collège des fabricants
11 membres du collège des producteurs de lait

SERVICE AOP

1 agent de contrôle interne (agent de maîtrise)
1 secrétaire général

MISSIONS PRINCIPALES

- Dépôt et renouvellement de la marque collective Brebis Rouge dans les différents pays
- Défense de l'AOP sur les territoires nationaux et internationaux
- 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

Des remparts pour l'AOP

AOP : Appellation d'Origine Protégée.

Protéger le Roquefort est une des missions premières de la Confédération Générale, sous tutelle de l'INAO, Institut National de l'Origine et de la Qualité. Protéger, c'est d'abord appliquer scrupuleusement le cahier des charges de l'Appellation d'Origine. Ce à quoi, chaque professionnel de la filière Roquefort s'engage en signant une déclaration d'identification auprès de la Confédération. C'est ensuite, contrôler le bon respect des règles AOP. La mission est assurée par un contrôleur interne en duo avec un organisme certificateur extérieur. C'est encore, prendre le poste de garde pour identifier et lutter contre toutes usurpations. Un travail prenant, sous l'égide de la commission AOP.

Une vigie à grande portée



Veille permanente

« **Rokforti** » en Biélorussie, « **Rockfort** » aux USA,...Voici quelques exemples d'usurpations passées au radar confédéral et contre lesquelles la Confédération a engagé des procédures juridiques en 2020, en liaison avec l'INAO.



Le Roquefort et le Bleu

En 2019, les établissements Société des Caves commercialisent sous la marque Société, un bleu de brebis. La Confédération Générale de Roquefort met sur pied une commission de conciliation afin d'investiguer sur une possible confusion avec l'AOP Roquefort.

La commission de conciliation fait réaliser une étude par un institut indépendant pour évaluer ce risque. L'objet est d'exposer le consommateur à deux packagings, celui du Roquefort Société et celui du Bleu de brebis. Une dégustation à l'aveugle organisée à l'occasion d'une commission

organoleptique réunie en septembre 2019 avait démontré qu'il n'y avait pas de confusion au niveau du goût.

Sur la base de ces résultats, la commission de conciliation conclut début juillet 2020 qu'il n'y a pas de risque de confusion entre les deux produits.

Suite aux discussions intervenues entre l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), la Société des Caves et la Confédération Générale de Roquefort, l'INAO a indiqué par courrier en date de mars 2021 que la dernière évolution de packaging du Bleu de brebis qui lui a été présentée par Société des Caves, semble répondre aux différentes remarques formulées par l'Institut. Ainsi, « *Sous réserve de l'appréciation souveraine des tribunaux, l'Institut considère, le risque de confusion entre ces produits étant désormais limité, qu'une atteinte en tant que telle à la protection de l'AOP Roquefort ne pourrait pas être retenue si l'ensemble de ces éléments sont mis en œuvre.* »

L'AOP, un gage de contrôle

Tous les ans, les sites de fabrication du Roquefort et les élevages du rayon font l'objet de contrôles minutieux quant au respect du Cahier des Charges de l'AOP. Ces démarches de vérification sont réalisées par la Confédération elle-même (contrôles internes) ou confiées à Qualisud, organisme de certification spécialisé notamment dans les filières agricoles et agroalimentaires.



CONTRÔLES INTERNES

FABRICANTS

8

FROMAGERIES

(100% des opérateurs)

totalisant 23 caves, frigos ou centres de conditionnement.

Seul 1 manquement mineur constaté : 1 relatif aux obligations déclaratives.

PRODUCTEURS

231

ÉLEVAGES

soit 15% (seuil obligatoire : 15%)

42 non-conformités relevées auprès de 28 producteurs (soit 16,45% vs 10,41% en 2019) 9 mineures (avertissement), 28 majeures (contrôle supplémentaire programmé),

5 graves (transmises à Qualisud pour traitement).

ET AUSSI

- 13 visites d'habilitation
- 6 suivis de manquements (dont 2 manquements graves liés à la surface en bergerie)

CONTRÔLES EXTERNES

FABRICANTS

3

FROMAGERIES

(50% des opérateurs)

totalisant 4 caves ou frigos.

Pas de manquement constaté.

1 visite habilitation

PRODUCTEURS

146

ÉLEVAGES

33 non-conformités relevées auprès de 27 éleveurs, soit 18,50 % de non-conformité vs 11,11% en 2019), portant sur la traite incomplète (1), sur l'absence de conservateur (1), sur le stockage en silos (3), sur le dépassement des achats (10), sur la provenance de l'alimentation (5), la surface en bergerie (3), le stockage du fourrage (2), l'absence d'autocontrôle (3) et la non-présentation de document (5)



Commission
organoleptique



Tous les ans à 4 reprises, une commission organoleptique passe au crible la production des sept fabricants de Roquefort.

Elle se compose d'affineurs, de salariés, de retraités, restaurateurs locaux, d'employés de laiteries. Cette commission mobilise ses sens. Elle est donc formée une à deux fois par an pour apprécier au mieux l'apparence, l'odeur, la saveur et la texture du Roquefort. Au total, ce sont vingt et un critères qui permettent d'apprécier et noter les fromages.

Chaque séance se déroule en deux temps, avec 5 fromages maximum soumis à l'examen.

Au final chaque échantillon obtient une note moyenne qui en cas d'insuffisance, peut donner lieu à un avertissement au fabricant et à des mesures drastiques en cas d'anomalie. On ne plaisante pas avec le fromage de Roquefort !

Depuis 2010, 5 manquements ont été constatés.





QUALITÉ

COMMISSION QUALITÉ

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

Présidents

Thierry **CONTASTIN** et Ghislain **SOULIÉ**
éleveurs de brebis

SERVICE QUALITÉ

12 salariés

MISSIONS PRINCIPALES

- Contribuer à la connaissance pour une meilleure maîtrise avec des études et de la R&D
- Assurer la maîtrise des germes pathogènes (Optimisation des Plans Confédéraux et interventions en élevage)
- Contribuer à l'aspect préventif pour une meilleure qualité du lait (hygiène en élevage, fourrages humides, eau, machine à traire)
- Pour des bergeries saines, un service de désinfection et désinsectisation

CONTACT

qualite@roquefort.fr | **05 65 59 22 07**

Pour un lait cru au service d'une grande AOP

L'élaboration d'un fromage au lait cru ne souffre aucun à-peu-près ! Le Service qualité et la Commission qualité le savent parfaitement. Leur cheval de bataille : anticiper, prévenir, améliorer sans cesse la production laitière et la transformation fromagère en s'appuyant sur l'expérience, l'expertise, la recherche. Leur travail au quotidien : aider, accompagner les élevages et les laiteries et le cas échéant, contrôler pour garantir un lait cru de la plus grande qualité.



Sécurité alimentaire : un travail sans relâche

Une meilleure connaissance pour une meilleure maîtrise. C'est l'adage du service qualité qui orchestre ou collabore à des travaux d'étude et de recherche sur les germes pathogènes dans le lait et le fromage. Il œuvre notamment en liaison avec l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), l'IDELE et le CNIEL.

Les études portent notamment sur les STEC, producteurs de shigatoxines. Trois projets se conjuguent pour mieux les identifier. Ils portent respectivement sur l'analyse (projet Kitstec), la pathogénicité (MARKERDAIRYSTEC), la recherche de solutions innovantes pour la maîtrise en élevage (CASTEC).

Le service Qualité accompagne le projet PiloTraite qui, sous l'égide de l'Institut de l'Élevage, vise à créer un modèle de machine à traire permettant d'étudier l'impact de son fonctionnement et de ses modes de nettoyage-désinfection sur la qualité du lait. Cette machine pilote doit favoriser plus spécifiquement l'étude des biofilms, ces amas de cellules bactériennes qui peuvent se former sur les surfaces. Le projet, commencé en 2017, devrait durer jusqu'en juin 2021.

Perspectives 2021

La prévention des contaminations en salmonelles constitue un enjeu sanitaire majeur pour la filière des fromages au lait cru. En 2020, le Service Qualité de la Confédération redouble d'efforts sur cette problématique.

Dans le cadre du plan confédéral « salmonelles », un autodiagnostic a été élaboré à l'attention des producteurs pour la campagne 2020, puisque l'environnement des élevages peut être cause de contamination dans le cheptel. Au moyen de cet autodiagnostic, le producteur devient un acteur principal du retour à la normale de sa livraison. La Confédération intervient en appui dans les cas persistants en synergie avec les laiteries

En parallèle, la Confédération Générale de Roquefort crée un fonds d'étude et de recherche déployé sur 3 années, qui sera dédié dans un premier temps à des travaux sur les salmonelles. Une étude est démarrée fin 2020 et compare les pratiques d'élevages positifs et négatifs en salmonelles pour aider à identifier et recommander les pratiques favorables à l'absence de salmonelles dans le lait transformé en Roquefort.

2020, les chiffres-clés de la qualité

235

interventions du service assainissement des bergeries pour désinfection ou désinsectisation

Ce qui représente 347 bâtiments traités pour une superficie totale de 187 000 m². 64 de ces interventions ont aussi porté sur le traitement préventif de la cryptosporidiose, infection parasitaire

117

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. A cela s'ajoutent les diagnostics du nettoyage de la machine à traire lors d'interventions pathogènes ou d'audits hygiène. Autant de gages en faveur de la sécurité sanitaire

975

visites pour prélèvements d'ensilage ou d'enrubannages

Lors de ces interventions, le service Qualité conseille l'éleveur pour une gestion optimale de la conservation de ses fourrages par voie humide. De la qualité du fourrage dépendent la santé et le niveau de production du troupeau ovin. Ces visites se sont déroulées de juin à décembre, dans la perspective de la campagne de collecte 2021

565

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

34

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 2020 ont abondé un référentiel en cours de création.

280

collectes mutualisées d'échantillons de lait, tout au long de la campagne

Pour ces tournées, le service Qualité utilise des véhicules spécifiques, adaptés aux liaisons froide et chaude, afin d'optimiser les délais et la fiabilité des analyses

24

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

172

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 normale de son lait de tank

438

audits hygiène et 151 visites de recontrôle au titre de 2020

TOTAL →

2 916

INTERVENTIONS ET 280 TOURNÉES DE COLLECTES D'ÉCHANTILLONS

Fourrage : l'enjeu de la conservation

La réalisation de stocks fourragers par voie humide doit être soignée afin d'en garantir la bonne conservation, que ce soit au niveau de la valeur alimentaire ou de la présence de bactéries pathogènes.

Une bonne maîtrise du taux de matière sèche permet d'éviter la formation de jus ou au contraire de perturber le tassement. C'est un levier pour assurer une bonne fermentation lactique qui neutralise les micro-organismes indésirables par acidification. Il convient également d'assurer l'absence d'oxygène dans le silo, grâce à un tassement suffisant et en surveillant régulièrement l'étanchéité du silo.

Le service Qualité apporte un conseil aux éleveurs sur les bonnes pratiques de conservation des fourrages. Afin de bien évaluer les pratiques de ce domaine, une enquête bâche et ensilage a été réalisée au cours de l'été et automne 2019 sur la qualité des bâches et la conservation des fourrages et valorisée en 2020. Une fiche de synthèse et de recommandation sera distribuée aux producteurs en 2021.

Une activité adaptée au contexte sanitaire

Durant la phase de confinement, le Service Qualité s'est adapté pour protéger les producteurs, les techniciens des laiteries et les techniciens du service : prélèvements d'eau et audits hygiène suspendus, mise à contribution des producteurs pour les interventions pathogènes, maintien des circuits de collecte d'échantillons indispensables à la mise en oeuvre des laits pour la transformation en Roquefort.

La journée technique consacrée à l'AOP Roquefort et à l'innovation réunissant tous les partenaires techniques de la filière (organismes, installateurs de machine à traire, techniciens des laiteries, techniciens troupeaux, Service Qualité,...) n'a pu être organisée en 2020.

Sur l'agenda 2020

9

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

SERVICE ÉLEVAGE

71 salariés

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



Au devant des brebis Lacaune

Fort de ses savoir-faire, fort de l'engagement de ses collaborateurs et de ses responsables professionnels, riche de son histoire et de ses solidarités intérieures, le Service Elevage a su traverser la crise sanitaire exceptionnelle qui a marqué cette année 2020.

Le Service Elevage a réussi à sécuriser ses métiers et assurer la continuité de ses services en recherchant le bon équilibre entre la sécurité des personnes et les enjeux d'un accompagnement technique performant pour la filière toute entière.

C'est sur ce socle aussi que le Service Elevage s'appuie pour préparer plus que jamais l'avenir des troupeaux Lacaune du territoire, en investissant activement l'accompagnement des éleveurs et de la filière dans les transitions à l'oeuvre et à venir.

Bref, une année 2020 intense pour un Service Elevage qui a pu compter sur les valeurs de son collectif pour rester en mouvement vers l'avenir.

Appui technico-économique : le Service Elevage étoffe ses compétences et ses services



568 bilans Technico-Economiques et Marges Brutes ont été réalisés par les techniciens d'élevage sur la campagne laitière 2020, chez les éleveurs adhérents au CLO et au CLS. Dans ce domaine plus que jamais essentiel, un investissement important est déployé en interne depuis 2 ans auprès des techniciens d'élevage, pour développer leurs compétences et leur permettre de mobiliser mieux la richesse des références disponibles lors du conseil.

45 éleveurs ont participé au programme d'Appui Technique Régional, co-financé pour la 6^e et dernière année par France AgriMer, autour du calcul des Coûts de production et de l'Autonomie alimentaire.

Répartis dans 5 groupes, les participants ont bénéficié de 2 journées collectives et d'1/2 journée d'appui technique individuel pour analyser leurs résultats et leurs marges de progrès.

Fort de ces 6 années d'expérience, le Service Elevage a décidé de poursuivre ce format d'appui technico-économique autour des coûts de production, enrichissant et nécessaire à la filière, en sollicitant désormais les fonds Vivéa. Grâce à un partenariat avec l'ADPSA 12, les groupes « Coûts de production » seront donc au rendez-vous en 2021 !

- Afin de participer à la création de références sur les systèmes Ovins Lait du Bassin de Roquefort, le SE-CGR a réalisé 8 suivis de « fermes références », dans le cadre du programme INOSYS Réseau d'élevages, et en partenariat avec le programme BioRéférences du Pôle Bio Massif Central.

- Les demandes d'études technico-économiques augmentent d'année en année, pour l'installation, la conversion à l'AB et divers projets liés au troupeau de brebis laitières (changement de période de traite, diminution de surface, augmentation du cheptel...). Le Service Elevage propose un accompagnement adapté à chaque projet.



Evolution du schéma de sélection Lacaune lait : prospective et actions collectives pour préparer l'avenir

Les pratiques de la reproduction en question, la nécessité d'une nouvelle stratégie collective

4 journées techniques ont été organisées dans le cadre des groupes « Coûts de production » 2020, réunissant près de 40 élevages, pour remettre en perspective la place de l'insémination animale dans la filière et dans le schéma de sélection Lacaune, et pour échanger sur les recherches en cours et les enjeux en matière d'alternatives possibles à ces pratiques.

Dans chaque groupe les journées se sont conclues sur un exercice collectif de prospective. 4 séquences d'échanges ouverts et riches, qui ont permis à chacun de repartir mieux informé

RUMIN'AL

L'INRAe fait évoluer en profondeur son système de rationnement des ruminants depuis 2018. Le Service Elevage collabore activement au groupe alimentation du Comité National Brebis Laitières pour la mise au point du nouvel outil « technicien » de rationnement des troupeaux ovins lait.

PHOTOPÉRIODISME

Avec l'appui scientifique de l'INRAe (Tours) et le soutien financier de la Région Occitanie et de la Confédération Nationale de l'Elevage : première campagne d'essai sur la mise au point en race Lacaune des protocoles de reproduction basés sur le photopériodisme. En 2021, le Service Elevage poursuit les essais au sein d'un élevage en AB...

et avec des perspectives d'adaptation raisonnée pour préparer plus sereinement l'avenir. Mais également un matériau essentiel pour l'équipe et les décideurs du Service Elevage, dans le travail de fond entrepris depuis 2017 pour prendre à bras le corps cette problématique complexe et stratégique. L'ouverture du collectif de création du progrès génétique aux éleveurs « bio » : un processus en marche au Service Elevage

Le CLO pour les Bio, c'est possible ! Le Service Elevage a entamé concrètement ses travaux en juillet 2020, lors d'une première réunion avec un groupe de 6 éleveurs récemment engagés en AB, anciens sélectionneurs du schéma génétique Lacaune mais toujours fortement motivés pour participer à la création du progrès génétique de la race. Le projet est placé sous la responsabilité d'un comité de pilotage associant direction technique et responsables professionnels du Service Elevage. Le travail produit a permis de concevoir un cadre de fonctionnement et d'engagements adapté au contexte et aux attentes des éleveurs en AB. La simulation économique réalisée pour chacun des élevages pilotes candidats vise l'autofinancement du système créé, afin d'assurer la viabilité économique du projet en régime de croisière.



La transition agro-écologique au cœur des préoccupations du SE-CGR

Développement des compétences en Agronomie : miser sur l'appui technique collectif

1

PROJET D'ÉLÈVES INGÉNIEURS

sur la conception d'un outil d'animation collective autour du calcul des coûts d'implantation, en partenariat avec l'AVEM, avec l'appui du CETA de l'Herbe au Lait

1

JOURNÉE VIVÉA

sur les « techniques et coûts d'implantation », avec Thierry Taurignan, en partenariat avec l'AVEM et le Lycée de la Cazotte (visite des essais de l'exploitation)

1

JOURNÉE VIVÉA

Réussir l'implantation de ses Prairies à Flore Variée », avec Vladimir Goutiers (INRAe Toulouse), en partenariat avec l'ADPSA

1

JOURNÉE VIVÉA

sur « le Sol et ses Matières Organiques », avec Christian Barnéoud (pédologue, écrypt'Sol), en partenariat avec l'ADPSA

Accompagnement au pâturage tournant

Le Service Elevage propose depuis de nombreuses années un accompagnement individuel pour optimiser la valorisation de l'herbe au pâturage : découpage des parcelles, mesure d'herbe, mise en place d'un pâturage tournant adapté à son système et conseil sur la ration. En 2020, une vingtaine d'éleveurs ont bénéficié de cette méthode, qui permet d'être autonome au bout de quelques années de suivi, en proposant des indicateurs à portée de main pour mieux piloter l'utilisation de ses surfaces fourragères.

Des matinées d'appui technique collectif « pâturage tournant » seront proposées sur les différents secteurs en 2021, permettant aux éleveurs initiés d'échanger sur les pratiques et aux novices de découvrir les clefs de réussite d'un pâturage tournant efficace.

Le Service Elevage de la Confédération Générale de Roquefort au service de l'ensemble de la filière « lait de brebis »

- En 2020, à la demande des fabricants de Roquefort, l'équipe informatique du Service Elevage conçoit une application mobile valorisant l'identification électronique des brebis pour améliorer la mise en œuvre des « traites pathogènes » par les techniciens des laiteries et du Service Qualité de la CGR.

- 1 journée « Agnelage : santé de la mère, de l'agneau, bien démarrer sa campagne laitière », avec Julien Visse, vétérinaire du cabinet VELVET, mise en place à la demande d'autres éleveurs de la filière lait de Brebis accompagnés par le Service Elevage, en partenariat avec l'ADPSA.

L'évolution du conseil en élevage dans un contexte de transition agroécologique

L'étude menée par l'INRAe, en partenariat avec le Service Elevage et l'Entente Interdépartementale Causses et Cévennes sur « La transformation du conseil en élevage dans un contexte de transition agroécologique » a pris fin en mai 2020, dans un contexte perturbé par la COVID-19. Les derniers ateliers collaboratifs impliquant les techniciens du Service Elevage, n'ont malheureusement pas pu avoir lieu. Ce qui n'a pas empêché l'équipe INRAe de livrer les résultats de ses enquêtes individuelles et ateliers collectifs. La synthèse de ces travaux conforte les orientations prises ces dernières années en incitant à les consolider encore : développer l'appui technique collectif, aller vers un conseil moins « descendant » et plus participatif, multiplier les actions d'animation « terrain » pour enrichir les compétences en matière d'agronomie, poursuivre les prestations permettant une approche globale des systèmes. Au-delà, pour un engagement réussi et fructueux dans l'accompagnement des éleveurs de brebis laitières à la transition agroécologique, ces travaux invitent aussi à la mise en place d'une réflexion de fond sur les évolutions nécessaires du métier de technicien-conseil en élevage ovin lait s'appuyant sur un mandat professionnel clairement assumé dans ce sens au Service Elevage, et plus largement au sein de la filière.

SMARTER

Première campagne du protocole de recherche pour 4 élevages Lacaune en sélection officielle avec le Service Elevage. Un programme piloté par l'INRAe (Toulouse), pour permettre à l'UPRA Lacaune de faire entrer la sélection des brebis Lacaune dans la transition agroécologique : longévité, résilience et efficacité alimentaire.



Diagnostic de durabilité des élevages de brebis laitières

Le Service Elevage a participé activement au projet national DEO (Durabilité des Elevages Ovins) en lien étroit avec le Service Qualité du lait et sous la coordination de l'Institut de l'Elevage, avec 7 autres partenaires des filières ovines françaises. Ces travaux ont permis de concevoir un diagnostic d'un diagnostic de durabilité de « niveau 1 », en adaptant le logiciel Cap'2ER aux filières ovines (diagnostic « environnemental ») et en y adossant 2 volets pour évaluer les aspects « économiques » et « sociaux » des exploitations. 15 diagnostics ont été réalisés en élevage par les deux services techniques de la CGR, afin de tester le nouvel outil et de recueillir l'opinion des éleveurs. Le travail se poursuivra ces prochaines années, dans le cadre du programme européen Life Greensheep, pour mettre au point un diagnostic de durabilité plus exhaustif de « niveau 2 ».

En 2021, un stage est mis en place par le Service Elevage en vue de déployer le diagnostic DEO « niveau 1 » et de valoriser les résultats, dans le cadre collectif de 3 des 5 groupes d'éleveurs « Coûts de production ».

AgroEcoLab

S'appuyant sur les acquis du projet GOPEI Dispositif d'Innovations Agroécologiques Locales (DIAL) clôturé fin 2018, l'AgroEcoLab s'est mis en place en 2019, coordonné par la Chambre d'Agriculture de l'Aveyron et avec le concours du Service Elevage. Limité par la COVID-19, peu d'actions ont vu le jour en 2020, mais les partenaires de ce laboratoire ouvert et partagé sur les innovations agroécologiques en Aveyron sont restés actifs pour élaborer le contenu des actions pour l'année 2021. Plusieurs axes thématiques ont été définis et serviront de fil conducteur : Ressources fourragères et préservation du sol, Conduites innovantes du troupeau, Accompagnement des éleveurs et du corps technique dans la Transition Agroécologique.



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

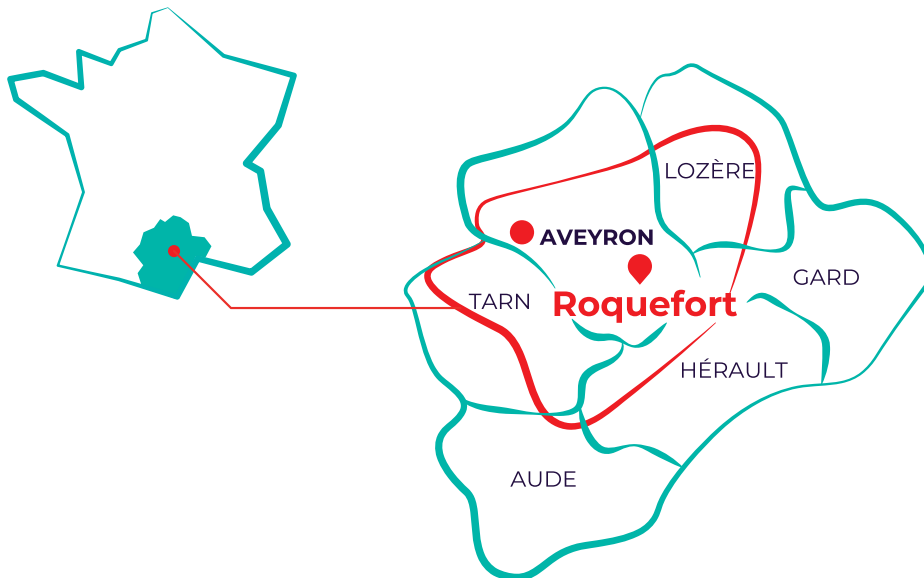
La gouvernance

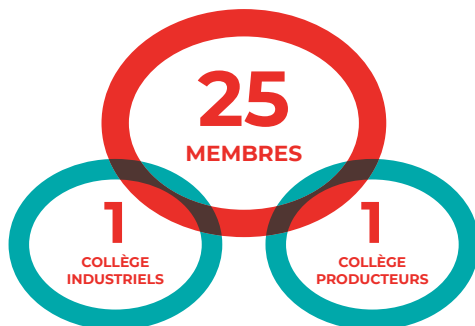
L'organe décisionnel de la Confédération générale de Roquefort est son Conseil d'Administration.

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).
- **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 de l'un ou l'autre collège.

Jérôme Faramond, éleveur de brebis et président de l'Association des Producteurs de Lait de Brebis du Rayon de Roquefort (APLBR) a exercé la présidence de la Confédération de juin 2019 à septembre 2020 avec la vice-présidence de **Jean-Marc Chayrigues**, Directeur Approvisionnement Lait Société des Caves . En septembre 2020, la présidence est revenue à Jean-Marc Chayrigues.



LES SERVICES

91

PERSONNES SALARIÉES À LA CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE ROQUEFORT

Secrétariat Général	2
AOP	1
Service Qualité du lait	12
Service Elevage	70
Service Communication	2
Service Comptabilité & Parc-Auto	3
Service du personnel	1

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.

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE PUBLIQUE

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



L'arrivée de Sébastien VIGNETTE au poste de Secrétaire Général de la Confédération Générale de Roquefort

En mars 2021, Sébastien VIGNETTE est nommé Secrétaire Général de la Confédération Générale de Roquefort.

Je suis très heureux de m'adresser à vous à l'occasion de ce rapport d'activité pour vous exprimer le bonheur et la fierté que j'éprouve au moment de rejoindre la Confédération générale de Roquefort sur le poste de Secrétaire général.

Il y a forcément quelque chose de l'ordre du spontané, de l'instinct, bref de l'ordre de l'émotionnel, dans le choix d'intégrer cette belle confédération. Le Roquefort, quel produit en effet ! Une identité, des légendes, un produit phare de notre belle région Occitanie, mais aussi une fierté française de réputation internationale, qui témoigne de l'excellence de notre agriculture et de notre gastronomie, un lien puissant entre des femmes et des hommes et leur territoire, une ambition internationale, qui naît d'un savoir-faire local. C'est tout cela, je crois, que l'on appelle un terroir !

Alors oui, je persiste, je suis particulièrement heureux de mettre mon énergie au service de la filière Roquefort, des administrateurs et des équipes de la Confédération générale. Je n'ai rencontré que des femmes et des hommes passionnés et engagés dans une dynamique collective. Ensemble, nous contribuerons au rayonnement du Roquefort et à promouvoir notre terroir d'exception ! »

Sébastien Vignette
Secrétaire Général



PERSPECTIVES ET ENJEUX 2021



Le Roquefort. Mariez-le, il adore.

DIFFUSER LA NOUVELLE PUB TV

CRÉÉE EN 2020 AVEC UN PLAN MÉDIA
LE PLUS PUISSANT POSSIBLE

DÉVELOPPER LES OUTILS DE COMMUNICATION INTERNE DE L'ESPACE FILIÈRE



NOUVEAU REPORT DE ROQUEFORT, UN TERRITOIRE EN FÊTE

RÉOUVERTURE DU CAHIER DES CHARGES POSSIBLE ET RÉFLEXION SUR LE PÉRIMÈTRE DE L'INTERPROFESSION

NUTRI SCORE



SE MOBILISER ET AGIR CONTRE LA GÉNÉRALISATION OBLIGATOIRE DE L'ÉTIQUETAGE NUTRI-SCORE

**SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES
PRÉEMBALLÉS**

Le Nutri-Score n'est pas adapté à nos AOP, qui répondent déjà à des cahiers des charges stricts, gages de qualité, de durabilité et de lien avec le territoire. Il doit être réservé aux produits ultra-transformés

MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES ET DU PLAN DE CONTRÔLE RELATIVE À LA « FRAÎCHE DÉCOUPE »

COMPRENDRE LES FACTEURS ET PRATIQUES À RISQUES DANS LA CONTAMINATION DES LAITS EN ÉLEVAGE

**POUR UNE MEILLEURE MAÎTRISE ET
DES PLANS DE CONTRÔLE ADAPTÉS**

FOND ÉTUDE ET RECHERCHE

MISE EN LIGNE DU NOUVEAU SITE ROQUEFORT.FR



LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE ROQUEFORT

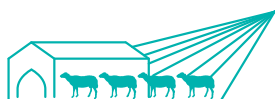
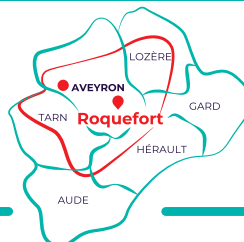


1RE AOP
DE L'HISTOIRE

2ÈME AOP
en volume En France, 73% du Roquefort est commercialisé en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) et 27 % dans les autres circuits (détaillants, Restauration, Hors Domicile, Circuits spécialisés...) 2020

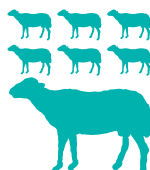
6 DÉPARTEMENTS

AUDE
AVEYRON
GARD
HÉRAULT
LOZÈRE
TARN



1 465 ÉLEVAGES
Année laitière 2020

3 500 ÉLEVEURS ET ÉLEVEUSES

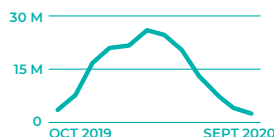


650 000 BREBIS LACAUNE

COLLECTEURS DE LAIT
133



COURBE
DE
COLLECTE



7 FABRICANTS
DE ROQUEFORT

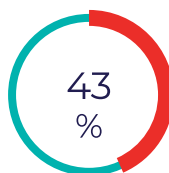


9 LAITERIES
dont 8 dédiées
au Roquefort



2 000
EMPLOIS DIRECTS
pour la fabrication du
fromage de Roquefort

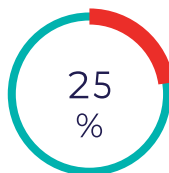
169.9 MILLIONS
DE LITRES DE LAIT
DE BREBIS
COLLECTÉS 2020



TRANSFORMÉS
EN ROQUEFORT
2020



16 012 T
TONNES
DE ROQUEFORT
COMMERCIALISÉES
2020



DU ROQUEFORT
EST EXPORTÉ
2020



ROQUEFORT.FR



CONTACTS

SECRETARIAT GÉNÉRAL

info@roquefort.fr | 05 65 59 22 00

COMMUNICATION

melanie.reversat@roquefort.fr | 07 60 86 82 77

AOP

serge.rascol@roquefort.fr | 06 34 25 71 31

QUALITÉ

qualite@roquefort.fr | 05 65 59 22 07

ÉLEVAGE

elevage@roquefort.fr | 05 65 59 22 03



36 AVENUE DE LA RÉPUBLIQUE
BP 40348 • 12103 MILLAU CEDEX

05 65 59 22 01

ROQUEFORT.FR
