

Nouveau programme de travail !

Le RMT filières fromagères valorisant leur terroir a obtenu la labellisation du Ministère de l'Agriculture pour la période 2020-2024 autour d'un nouveau programme d'actions et d'un partenariat consolidé pour accompagner les filières fromagères sous IG face aux changements majeurs qui les challengent.

Edito

Le collectif et la solidarité avant tout !



« 2020 est une année majeure pour le RMT avec le démarrage d'un nouveau cycle de travail. Aussi, l'année a commencé fort avec la tenue du colloque « **fromages au lait cru, entre risques et bénéfiques : la diversité au cœur du débat** », et j'aurais aimé penser que l'événement majeur dont on se souviendrait en 2020 serait ce temps fort.

Cependant, dès la fin du premier trimestre de cette année, et parce que les JO, le championnat d'Europe de foot, le festival de Canne et l'AG de printemps du CNAOL ont été reportés, on peut dire de manière réaliste que ce colloque sera relayé au mieux au second rang des événements qui marqueront nos esprits...

Aussi, parmi le florilège de messages, d'informations, d'interpellations, de réflexions et autres, relayés par les intervenants, une phrase résonne dans les moments que nous vivons comme un coup de tonnerre dans ma tête. Bernard CHEVASSUS-AU-LOUIS, et je le citerai avec déférence comme le grand artificier de l'apothéose de ce colloque, a dit ceci :

« ... dans les années qui vont venir, les événements vont terriblement secouer le lien social, autrement dit, que ce soit les changements climatiques ou toutes les autres catastrophes qui s'annoncent, le chacun pour soi risque de prévaloir beaucoup sur la solidarité... ».

Sans attendre des années, sans aucune étude scientifique, et ce, eu égard à l'idiosyncrasie des consommateurs pour alléger les magasins de leurs stocks de pâtes et papier hygiénique, on a constaté que la solidarité n'était pas au rendez-vous pour nous prémunir de l'intervention d'un virus plus persuasif qu'un changement climatique !

Heureusement, la solidarité n'a pas totalement disparu au profit d'un instinct de survie, mais au contraire bon nombre de personnes, de corps de métiers, d'instances, ont fait preuves de bienveillance pour protéger, soigner, alimenter, bref maintenir un avenir sociétal, et je les remercie au passage... Notre RMT avec ses fondements collectifs,

cognitifs et holistiques doit également se projeter sur l'avenir en tirant partie du contexte de crise actuel. Je ne parle pas d'opportunisme, mais de pragmatisme. Pour exemple, nous nous interrogeons sur le déploiement de l'axe 4 : « **Comprendre l'évolution des collectifs AOP et de leurs pratiques** », or la crise a créé un terrain de réflexion pour mesurer la résilience, la réactivité ou l'adaptation du collectif dans nos filières. De même, prenons la situation actuelle comme une admonestation de l'équilibre naturel, et anticipons les réflexions sur les crises pressenties comme par exemple notre axe 3 : « **Anticiper l'évolution des ressources naturelles du terroir, en lien avec les pratiques et changement climatique** ». Pour les deux autres axes, « **Accompagner la production de fromage au lait cru et améliorer la connaissance sur ces produits** », et « **Appréhender les évolutions dans la mise en œuvre des savoir-faire traditionnels** », nous restons sur les fondements du RMT, et l'apport santé de nos fromages au lait cru, les savoir-faire garants de l'équilibre de la biodiversité et de la diversité organoleptique ainsi que l'apport sociétal de nos AOP doivent dans le contexte actuel nous inviter à ne rien lâcher sur nos travaux.

Aussi, pour terminer cet éditto, j'espère qu'il vous trouve en bonne santé, vous et vos proches. J'espère également que nous pourrions dans un avenir proche nous retrouver, certes dans un contexte où nos pratiques et savoir-faire en termes de réunion auront évolué, en conservant toute la ferveur que vous avez accordée au RMT ces dernières années. »

Eric Chevalier

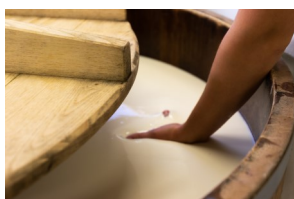
Président du RMT Fromages de Terroirs
Membre du bureau du CNAOL
AOP Bleu de Gex / Monts&Terroirs

Notre nouveau programme d'actions s'accompagne d'une nouvelle dynamique de travail sous le signe de l'ouverture. Le partenariat a été élargi avec la ferme intention pour le RMT d'agrandir son cercle de collaboration et ses champs d'intervention. Une volonté transversale est d'associer de manière plus systématique les sciences sociales et d'organiser, au-delà de temps de restitution, de véritables temps d'échange et de mise en débat autour de nos thématiques.

La finalité du RMT est **d'accompagner, par la R&D, les filières fromagères valorisant leur terroir dans les changements auxquels elles doivent faire face** : les évolutions tant sociétales que réglementaires, les innovations technologiques ou encore le dérèglement climatique. Le RMT doit permettre de mettre en débat, de faire-valoir et de cultiver les fondamentaux sur lesquels ces filières s'appuient et fondent leur différenciation.

Le programme d'actions s'articule autour de 4 axes thématiques qui couvrent les spécificités de ces filières : la production au lait cru, les savoir-faire traditionnels, la valorisation des ressources territoriales et enfin la dynamique collective. Ces axes se déploient via des groupes de travail multi-acteurs pilotés par des animateurs du RMT.

Vous êtes intéressés pour suivre ou participer à l'un de ces groupes ? Cliquez sur les liens ci-dessous !



Axe 1 : Accompagner la production de fromage au lait cru et améliorer la connaissance sur ces produits

Animé par [Cécile Laithier](#) IDELE et [Valérie Michel](#) ACTALIA

Volet 1 : Une approche globale des écosystèmes microbiens de la ferme à l'atelier de transformation pour une production saine et de qualité

Il s'agit de développer des démarches et d'établir des références pour accompagner une production de lait cru et de fromage au lait cru qui permettent d'assurer leur qualité sanitaire tout en prenant en compte la diversité des flores microbiennes utiles.

S'appuyant sur des études pilotes, les outils de métagénomique continueront d'être mobilisés pour caractériser et suivre l'évolution des écosystèmes microbiens au cours de la production de lait et de la fabrication fromagère en vue de comprendre quelles pratiques permettent d'entretenir des équilibres microbiens limitant l'installation de flores pathogènes, dans l'environnement et les produits.

Volet 2 : Exploration des bénéfices santé des fromages au lait cru

Alors que des études épidémiologiques mettent en lumière un lien entre consommation de lait cru et protection des enfants vis-à-vis des risques d'asthme et d'allergies, il s'agira d'aller plus loin pour établir des liens de causalité sur ces effets santé via le microbiote intestinal et l'activation du système immunitaire. Ce volet s'appuiera sur des cohortes et consortiums avec la recherche en santé humaine.

Volet 3 : Distinction et reconnaissance des fromages au lait cru

Alors que plusieurs fromages AOP ont été reconnus au patrimoine culturel immatériel français de l'Unesco, se pose la question de la faisabilité et de la portée d'une reconnaissance globale des fromages au lait cru et des savoir-faire associés. Cette démarche de patrimonialisation serait accompagnée par le CNRS – MNHN en la personne d'Elise Demeuleneare.

[En savoir + / Rester informé](#)



Axe 2 : Appréhender les évolutions dans la mise en œuvre des savoir-faire traditionnels

Animé par [Cécile Charles](#) ENILV La Roche sur Foron et [Nadège Bel](#) ACTALIA

Alors que les cahiers des charges fixent certains savoir-faire traditionnels associés à la fabrication des fromages sous IG, les pratiques sont en évolution perpétuelle au gré de l'adaptation d'évolution technologique, du renouvellement des opérateurs, des changements réglementaires...

Volet 1 : Trajectoires technologiques et diversité des pratiques

Dans ce volet, il s'agira de recenser pour quelques thématiques, l'évolution et la diversité des pratiques mises en œuvre afin de les expliciter et les faire-valoir au regard de la qualité des produits obtenus.

Volet 2 : Place de l'humain dans l'intégration du progrès technologique

En associant les sciences sociales aux sciences biotechniques, il s'agira de mettre en lumière la place de l'humain dans la mise en œuvre de certains savoir-faire et de pouvoir penser l'adoption d'innovations technologiques au regard de la place de l'humain dans leur adaptation et de l'impact sur la qualité des produits.

Une interaction très forte avec les techniciens, fromagers et enseignants sera prévue.

[En savoir + / Rester informé](#)



Axe 3 : Anticiper les évolutions des ressources naturelles du terroir, en lien avec les pratiques et le changement climatique

Animé par [Jérémie Jost](#) IDELE, [Alexandra Jacquot](#) ODG Langres et Epoisses et [Christophe Berthelot](#) CERAQ.

Le changement climatique nécessite des actions d'atténuation et d'adaptation de l'ensemble des filières agricoles. Ce dérèglement challenge particulièrement les productions sous IG dont les aires de production sont délimitées et dont les conditions de production sont fixées et reposent sur la valorisation des ressources naturelles de ces aires géographiques.

Volet 1 : Anticiper l'évolution des ressources et outiller le collectif dans ses adaptations

Il s'agira de s'appuyer sur les outils existants pour aider les ODG à se projeter sur les évolutions attendues sur leurs territoires et d'accompagner une réflexion sur l'évolution du

terroir, de ses ressources, notamment alimentaires, et sur les implications pour l'AOP et son cahier des charges.

Volet 2 : Evolution de l'alimentation des troupeaux et impact sur les produits

Ce volet permettra la co-construction, entre les filières fromagères et la Recherche, d'un dispositif facilement appropriable visant à déterminer les effets d'une pratique ou d'un ensemble de pratiques d'alimentation sur la qualité organoleptique des fromages (effets d'une part d'alimentation de ligneux ; de la valorisation de nouveaux fourrages plus diversifiés, etc.)

⇒ Un séminaire sera proposé à l'automne pour partager l'état des lieux des actions et méthode d'adaptation au changement climatique pour les systèmes en AOP fromagère et qualifier avec les filières les expérimentations à conduire.

Vous pouvez déjà noter la date :

le jeudi 12 novembre 2020

[En savoir + / Rester informé](#)



Axe 4 : Comprendre l'évolution des collectifs AOP/IGP et de leurs pratiques, au fil du renouvellement des générations

Animé par [Sébastien Breton](#) CNAOL et [Martine Napoléone](#) INRAE

Les démarches de reconnaissance en AOP ou IGP, sont à l'origine développées par un collectif d'acteurs, autour d'un projet commun qu'il soit motivé par la reconnaissance, la protection, la valorisation ou le développement d'un produit. Or, ces collectifs peuvent rencontrer des essoufflements, ou peiner à se renouveler.

Une démarche participative sera mise en place pour travailler la formalisation en commun du projet des IG et de son évolution par les acteurs.

Après avoir identifié plusieurs filières fromagères volontaires, il s'agira d'organiser un dispositif participatif qui permette :

- de conduire des ateliers de travail multi acteurs à différentes échelles (intra-filière, territorial, filière, inter-filière, ...) permettant d'échanger autour des enjeux actuels de l'IG,
- de partager la trajectoire de la filière en construisant une lecture commune de l'histoire, de l'évolution de son projet commun et la manière de voir la diversité au sein de la filière au regard de ce projet.
- d'énoncer et définir une question de travail qui fait sens auprès du collectif.

Cette démarche doit permettre de repositionner le projet de l'AOP dans son contexte et son environnement local, de créer une reconnexion des acteurs des filières au territoire, et d'identifier, par la recherche action, les manières de travailler pour faire émerger le sens commun du collectif.

[En savoir + / Rester informé](#)

Une équipe d'animation renforcée

L'animation du réseau est porté par un trio rassemblant des compétences variées/issu d'univers complémentaires : Sophie Hulin, directrice du Pôle fromager AOP Massif Central, Eric Beuvier directeur de l'unité URTAL d'INRAE et Céline Spelle, chef de projet au CNAOL. Ce trio s'appuie sur Marion Périer du service régional produits laitiers du Centre-Val de Loire pour la communication externe et sur Delphine Neumeister de IDELE pour le transfert des travaux aux opérateurs des filières.



Tout le réseau sur : www.rmtfromagesdeterroirs.com

Suivez-nous : [@RMTFromages](#)

Céline SPELLE, CNAOL
cspelle@cniel.com
Marion PETRIER, CTFC (CA 18)
petrierm18d@cher.chambagri.fr

