

# Filières AOP-IGP, complémentarités & compétitions d'usages sur les territoires : retours d'expériences de filières et échanges sur les besoins

Christophe BERTHELOT, Ceraq

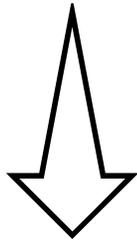
Alexandra JACQUOT, ODG Langres et Epoisses.

Jérémie JOST, IDELE

Delphine NEUMEISTER, IDELE

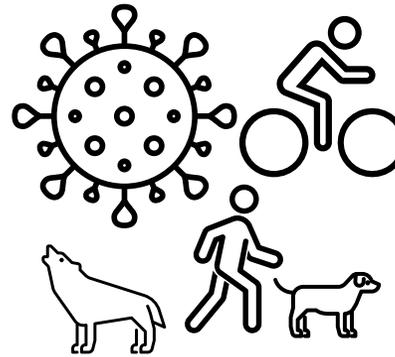
# Pourquoi ce thème ?

Une activité RMT 20-25 sur le  
Changement climatique



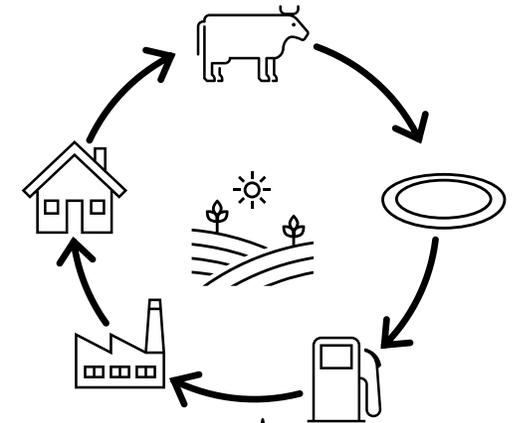
Des **ressources alimentaires en sursis**  
Changement climatique et évolutions  
du foncier agricole

Des évolutions post-covid



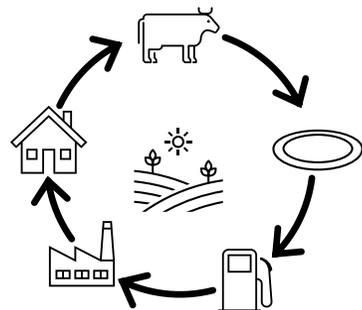
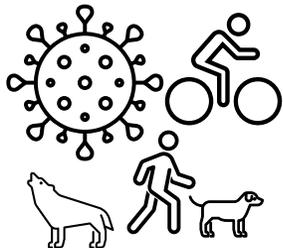
Des **tensions sur le**  
partage du territoire  
entre usages variés

Une complexité des  
interactions entre activités



Des **complémentarités/tensions**  
entre activités agricoles /autres  
secteurs économiques à creuser

# Pourquoi ce thème ?



Un sujet intégré  
dans le futur RMT

- ➔ Cet atelier pour
  - mieux cerner les enjeux, prendre connaissances d'expériences d'autres filières ...
  - compiler vos questionnements et besoins pour répondre au mieux à vos attentes lors du prochain RMT
- ➔ **Préservation des territoires sous Indications géographiques** par Gilles Flutet (INAO)
- ➔ **Actions en faveur de la cohabitation en zone AOP Reblochon** par Zoé Cadhillac (SIR)
- ➔ **Complémentarité éleveurs/céréaliers sur un territoire AOP** par Frantz Jénot (AOP Chabichou)
- ➔ **World café pour recueillir vos contributions**



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# **PRESERVATION DES TERRITOIRES SOUS INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES**

Colloque de clôture du RMT Fromages de Terroirs  
2 et 3 avril 2025

# Aubrac



Domfrontais



Cévennes



Beaufortin

# Banyuls



Ardèche



# Quelques conflits d'acteurs sur les territoires sous SIQO



## urbanisation et infrastructures / espace de production IG



## espace de production IG / urbanisation et infrastructures



## « usagers » / espace de production IG



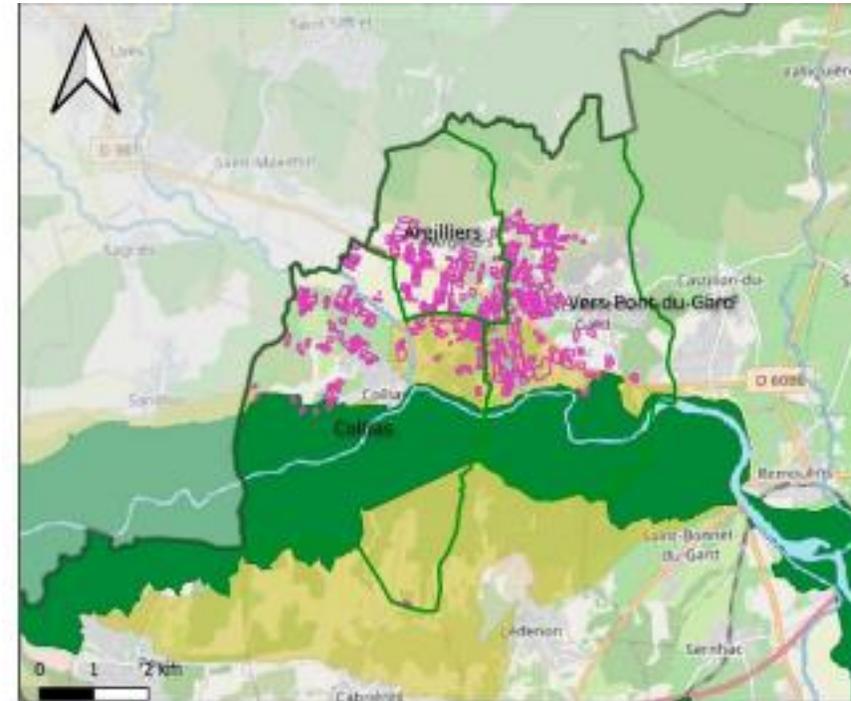
## espace de production IG / usagers



## espace de production IG / zones naturelles



## zones naturelles/ espace de production IG



-  Znieff 1 et 2
-  Natura 2000
-  CVI

## espace de production IG / énergies renouvelables



## Energies renouvelable / espace de production IG



# Quelles solutions pour une meilleure (co)gestion ?

Faire connaître = une méconnaissance respective des différents acteurs d'un territoire



La planification (ZAP, PLU...)



Se défendre (INAO, ODG...)



Une gestion concertée



## Quelques exemples

Une charte de bonnes pratiques sur des espaces sensibles en Champagne



Chartes agriculture urbanisme des chambres d'agriculture

Les avis de l'INAO sur les documents d'urbanisme et en CDPENAF



Le règlement du PLU de Nyons et les oliviers



Le diagnostic territorial des aires géo des IG

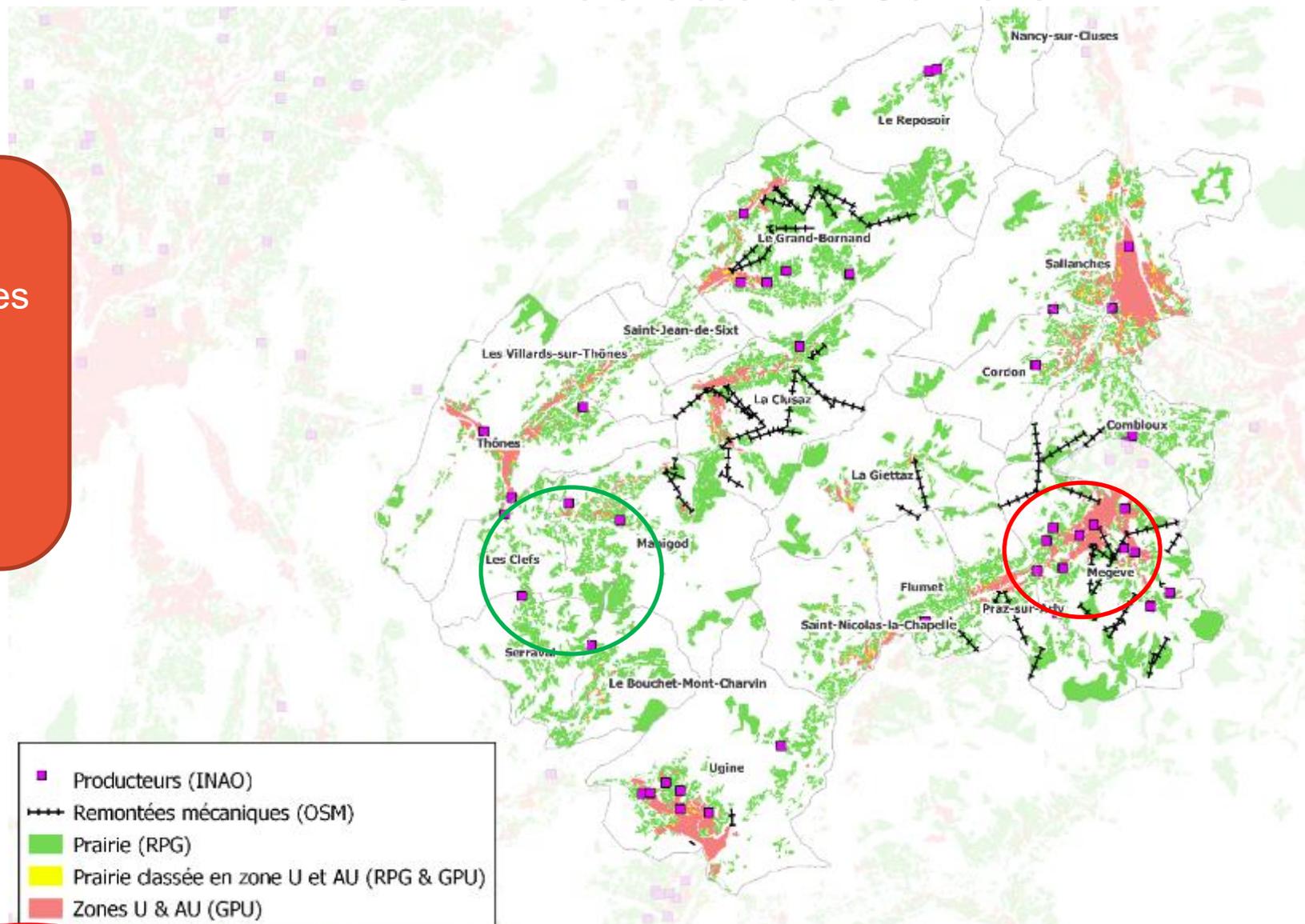


L'intervention des ODG via l'article L643.4 du code rural



# Ex. 1 : IGP « Raclette de Savoie »

**Problématique** : conflits d'usages  
et d'occupations du sol entre  
infrastructures sportives et  
espaces pâturés



→ Intérêt diagnostic : visualisation **concurrence** entre stations de ski existantes + zones urbaines et à urbaniser (dont habitat touristique) versus emplacement des sièges d'exploitations des opérateurs habilités et des prairies (RPG) : repérage des **secteurs encore préservés** ayant vocation à l'être et mieux sensibiliser les collectivités et porteurs de projet

## Préserver :



**Surfaces**  
À vocation  
À usage



**Exploitations**  
**Bâtiments**



**Ateliers**  
**Transformation**



**Image**  
**Notoriété**

## Identifier les besoins :



**Autonomie**  
**alimentaire**



**Fonctionnalité**  
**exploitations**



**Maintien**  
**activité**  
**économique**

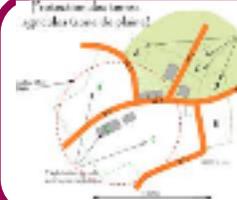


**Commercial**  
**isation**

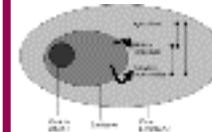
## Concilier les enjeux :



**Consommation**  
**espaces**  
**Artificialisation**



**Constructibilité**  
**en zone A**



**Conflits**  
**voisinage**  
**Délocalisation**



**Objectif**  
**Qualité**  
**paysagère**



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

**JE VOUS REMERCIE DE VOTRE ATTENTION**



# La cohabitation en zone d'appellation Reblochon



# Un territoire attractif



- Région attractive pour le tourisme (nature, montagne, activités sportives...)
- 2 grands bassins urbains influençant la dynamique d'emploi de la région

⇒ croissance démographique de 1,4 % par an en moyenne depuis dix ans

⇒ conflits d'usage (habitat, loisirs, infrastructures, déplacement)

# Cohabitation

## Actions

Plusieurs types de supports et d'actions pour plusieurs cibles :

- habitants
- élus
- touristes



# Cohabitation

## Sensibilisation locale

- **Distribution de panneaux de sensibilisation** aux bons usages et bonnes pratiques pour tous les élevages habilités



REBLOCHON DE SAVOIE

### BIENVENUE AU PAYS du **Reblochon**

Nos Vaches se nourrissent des prairies  
pour produire du lait à Reblochon !

Les producteurs de lait à Reblochon



**Merci de respecter  
nos prairies  
et nos vaches**

- Empruntez les chemins
- Gardez vos déchets
- Tenez vos animaux en laisse  
et ramassez leurs déjections

**Bonne promenade !**



REBLOCHON DE SAVOIE

REBLOCHON FERMIER

### BIENVENUE AU PAYS du **Reblochon Fermier**

Nos vaches se nourrissent des prairies d'alpage  
pour vous offrir le meilleur Reblochon Fermier !

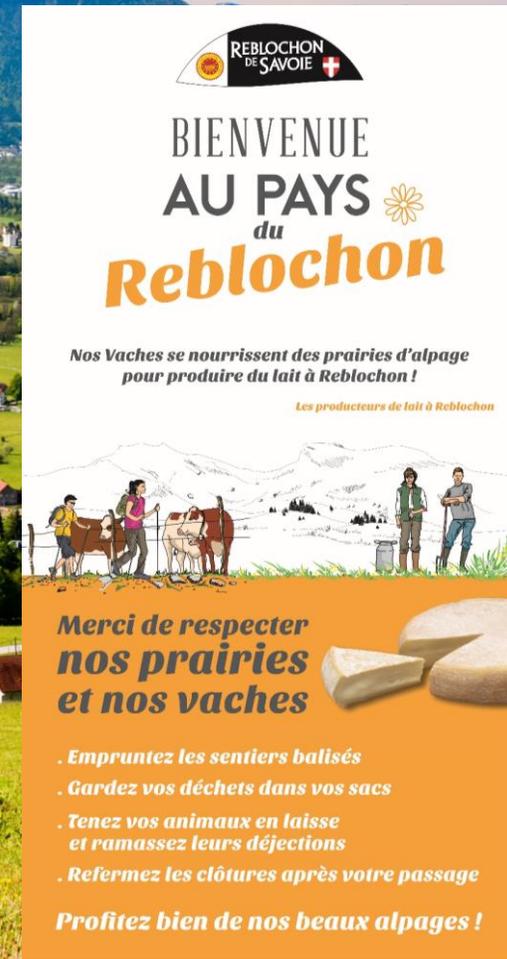
Les producteurs de Reblochon Fermier



**Merci de respecter  
nos prairies  
et nos vaches**

- Empruntez les sentiers balisés
- Gardez vos déchets dans vos sacs
- Tenez vos animaux en laisse  
et ramassez leurs déjections
- Refermez les clôtures après votre passage

**Profitez bien de nos beaux alpages !**



REBLOCHON DE SAVOIE

### BIENVENUE AU PAYS du **Reblochon**

Nos Vaches se nourrissent des prairies d'alpage  
pour produire du lait à Reblochon !

Les producteurs de lait à Reblochon



**Merci de respecter  
nos prairies  
et nos vaches**

- Empruntez les sentiers balisés
- Gardez vos déchets dans vos sacs
- Tenez vos animaux en laisse  
et ramassez leurs déjections
- Refermez les clôtures après votre passage

**Profitez bien de nos beaux alpages !**

# Cohabitation

## Sensibilisation locale

- Travail de communication sur les bons usages du territoire auprès des communes





# Cohabitation

## Sensibilisation locale

- Travail de communication sur les bons usages du territoire auprès des communes
- Rédaction de **bulletins municipaux** sur demande

AGRICULTURE

### L'agriculture face aux mêmes enjeux que la population locale

#### L'agriculture face aux enjeux climatiques

Sur la commune de Serraval, vous n'êtes pas sans savoir que l'élevage laitier et particulièrement la production de Reblochon fermier est la principale activité agricole.

La production de Reblochon étant régie par un cahier des charges dans le cadre d'une Appellation d'Origine Protégée, les éleveurs s'engagent à en respecter toutes les étapes pour que vous tous, consommateurs, ayez cette garantie de toujours retrouver dans un Reblochon ce qui le lie à son territoire d'origine et en fait sa spécificité.

Un Reblochon AOP doit être produit dans une zone géographique définie : la majeure partie de la Haute-Savoie et le Val d'Arly en Savoie. Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir de races de vaches adaptées aux montagnes : l'Abondance, la Montbéliarde et la Tarine. Leur alimentation est rigoureusement contrôlée pour être la plus naturelle possible et transcrire les saveurs de notre terroir : le pâturage occupe une place essentielle, la pratique de l'alpage y contribue fortement. Les céréales complètent la ration des vaches et doivent être exemptes d'OGM, les aliments fermentés sont interdits (ensilage notamment). Les étapes de fabrication du Reblochon suivent également des règles strictes sur les temps et les températures, permettant de préserver le lait cru, dont les effets sont aussi bénéfiques pour notre microbiote que pour notre environnement !

Ces éléments sont le socle de notre AOP, et permettent aux producteurs la valorisation de leur travail quotidien tout en faisant perdurer des savoirs et savoir-faire traditionnels et authentiques. Face aux dérèglements climatiques, même notre agriculture de montagne est touchée, les producteurs expérimentent et cherchent des solutions pour préserver la ressource en herbe qui compose la ration alimentaire de leur troupeau. En collaboration, avec l'alpage école du Sulens, outil pédagogique unique pour le pastoralisme et ses pratiques, des essais de récoltes et de conservations d'espèces indigènes utilisables en sur-semis (action de semer sans retourner la terre, méthode utilisée sur des reliefs non-mécanisables) vont être mis en place et suivis pour avoir des données techniques sur les espèces résistantes. Tout cela dans l'optique de garder une flore locale diversifiée qui se traduit dans les qualités gustatives de notre Reblochon tout en préservant sa typicité.

Ce lien particulier avec notre terroir, notre territoire, notre environnement, est essentiel pour préserver le caractère unique du Reblochon et répondre pleinement aux exigences d'un produit AOP :

« le vrai progrès, est une tradition qui se prolonge »

Par exemple, nos vaches doivent pâturer minimum 150 jours dans l'année. Avec les épisodes de sécheresse, selon les exploitations, les cycles de l'année et de la journée peuvent être adaptés afin que les vaches ne souffrent pas trop de la chaleur : elles sortent alors plus tôt au printemps et plus tard à l'automne, et durant l'été elles dorment dehors.

Autre élément essentiel de l'alimentation des vaches : le foin. Il doit provenir de la zone géographique de l'AOP Reblochon. Avec l'augmentation des températures et les épisodes de sécheresse, nous réfléchissons collectivement à adapter les variétés d'herbe que nous utilisons afin que nos prairies résistent mieux au climat de nos montagnes, tout en plaisant à nos vaches et en nous permettant de faire un fromage de qualité. Ainsi, l'alpage école situé au Sulens va nous permettre de comparer plusieurs mélanges d'espèces prairiales.



### Travailler pour le Reblochon, du rêve à la réalité ?

On dit souvent qu'en agriculture il n'y a que des métiers « passion ». C'est effectivement vrai, et cela fonctionne avec plusieurs passions car dans notre filière il existe de nombreux métiers, avec des profils très différents... Il y en a forcément un pour vous !



#### ... Avec les vaches ?

Si vous aimez le contact avec les animaux, la conduite d'un troupeau, la gestion de son alimentation, le lien aux pâturages et aux alpages, la nature, alors l'élevage peut être votre vocation !

#### ...ou en fromagerie ?

Travailler en fromagerie pour transformer le lait en Reblochon : les exigences de la transformation au lait cru, la magie d'une transformation alimentaire qui valorise le travail effectué en amont pour produire le meilleur lait possible ou encore le travail d'affinage, cet « élevage » du produit pour que s'expriment les meilleures textures et saveurs. Pour faire le lien avec les consommateurs et valoriser tout le travail réalisé, de nombreux métiers en lien avec la vente existent.

#### ...ou les deux en même temps !

Le Reblochon fermier a pour particularité d'être transformé directement à la ferme, avec le lait d'un seul troupeau. Il faut donc, au même endroit, aimer les animaux et la fromagerie !

Si vous souhaitez changer de vie et vous impliquer dans la fabrication du Reblochon, ce fromage emblématique de notre territoire, avec ou sans formation, vous ne serez pas seuls et des perspectives d'évolution sont envisageables, n'hésitez pas à nous contacter !

Site internet <https://www.reblochon.fr/nous-recrutons/>



### Au printemps, c'est le bon moment !

Vous le savez, le Reblochon est produit toute l'année, alors au printemps, vous pouvez l'associer aux légumes de saison et tenez des accords avec des épices ou aromates.

Par exemple dans cette tartine avec des tomates et du basilic, parfait pour un apéritif au soleil !

Le Reblochon se marie aussi très bien avec du cumin : quelques dés de votre fromage préféré dans une salade et un peu de cumin dans la vinaigrette. Bon appétit !



AGRICULTURE

### Serraval février 2024

#### Les bonnes pratiques à adopter autour de nos fermes à Reblochon

La filière de l'AOP Reblochon rassemble 599 agriculteurs, dont 120 qui fabriquent ce fromage directement sur leur ferme. Un des points essentiels à respecter dans notre appellation est le pâturage ! Nos vaches doivent manger de l'herbe fraîche pendant au moins 150 jours par an ; le reste de l'année elles peuvent se nourrir d'herbe séchée, c'est-à-dire de foin. Cela signifie que sur la zone de l'appellation (la majorité de la Haute-Savoie et le Val d'Arly en Savoie) se trouve de nombreuses prairies. Serraval est donc au cœur de cette aire géographique et nous, agriculteurs, nous engageons pour produire ce Reblochon selon les gestes ancestraux... De ce fait, vous avez également des comportements à respecter afin que nous puissions perpétuer cette tradition !



#### Quels sont les bons gestes à adopter ?

Pour que chacun puisse profiter des espaces en pleine nature dans le respect des autres, quelques éléments doivent être respectés. Il faut savoir qu'en France, tous les terrains, même en montagne, ont un propriétaire, que ce soit un particulier, une commune, le Département, etc. C'est pour cela qu'il est important de **rester sur les chemins tracés** : ainsi, vous préserverez la qualité de l'herbe que mangeront nos animaux, vous limiterez l'érosion du sol et protégerez la biodiversité.

Si le chemin traverse un champ clôturé, **pensez bien à refermer la barrière** pour éviter que les animaux ne s'enfuient.



Si vous vous promenez avec **votre animal de compagnie, gardez-le en laisse** pour éviter qu'il ne coure après le troupeau et effraie les animaux. Empêchez-le aussi de sauter dans les abreuvoirs car les vaches ne boivent plus l'eau une fois souillée. **Pensez à ramasser ses déjections** : les chiens de compagnie peuvent être porteurs d'une maladie parasitaire appelée néosporose bovine. La vache adulte se contamine en mangeant des aliments souillés par des déjections canines porteuses d'un parasite microscopique : le neospora caninum. La maladie entraîne des avortements, le plus souvent entre quatre et six mois de gestation, et parfois la naissance de veaux anormaux. Même les chiens en bonne santé peuvent être porteurs de ce parasite.

Enfin, comme partout, **les déchets doivent être jetés dans des poubelles**. Et quand il n'y en a pas, en montagne par exemple, ils doivent être redescendus. Cela évitera que la faune sauvage ou domestique les avalent accidentellement.

Les prairies et la montagne sont un outil de travail pour les agriculteurs. Ils sont heureux de partager cet espace si chacun le respecte.

A noter aussi, qu'une des particularités de notre agriculture est la pratique du pastoralisme. C'est-à-dire que nos agriculteurs et nos animaux montent en alpage l'été. Le pastoralisme permet de garder un paysage ouvert et des mosaïques de végétation. Les prairies d'alpage accueillent une grande diversité d'espèces végétales ainsi qu'une faune sauvage très variée. Le pastoralisme permet aussi participer à la protection des utilisateurs de la montagne : par exemple, l'herbe rase retient mieux le manteau neigeux et limite donc les risques d'avalanche. Cette pratique du pastoralisme permet de libérer les prairies de la vallée pour faire les foins qui nourriront les troupeaux durant l'hiver.

#### Tracteur/foin

#### Le Reblochon : un fromage au lait cru

Le Reblochon est un fromage au lait cru, ce qui lui permet de développer une palette aromatique importante mais aussi de renforcer la diversité microbienne qui participe à la bonne santé de nos organismes. Lait cru, signifie que le lait n'est pas chauffé au-delà de 40°C avant fabrication. Travailler ce lait permet de préserver des **arômes naturellement présents** dans le lait. Le fromage au lait cru est ainsi intimement lié à son terroir d'origine, délivrant des saveurs intactes en provenance directe de son lieu de fabrication. Riche par nature en protéines et en matières grasses, la flore du lait des trois races de vaches du Reblochon – Abondance, Montbéliarde et Tarine – varie en fonction de plusieurs paramètres : la composition des prairies, le type d'alimentation, les conditions de la traite, l'environnement de la ferme et la saison.

Le cahier des charges de l'appellation est clair : les vaches pâturent de l'herbe fraîche au moins 150 jours dans l'année et de l'herbe transformée en foin le reste du temps. Dans tous les cas, le foin distribué ne doit pas contenir de conservateurs. La ration des vaches est complétée par des céréales garanties sans OGM. Aucun produit fermenté n'est autorisé. Les éleveurs peuvent ainsi garder la **maîtrise de la qualité du lait cru**, conservant à la fois le lien au terroir et limitant les risques de pathogènes liés aux aliments fermentés.

Le travail du lait cru implique une grande rigueur de la part de tous les acteurs de la filière : agriculteur, fromager, affineur. Le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon effectue chaque année plus de 15000 analyses, en plus des analyses réalisées par les opérateurs de la filière sur le lait et les Reblochons, pour veiller à la sécurité sanitaire et assurer la sécurité du consommateur. La filière Reblochon est une des plus organisées dans le domaine des contrôles sanitaires. Des techniciens font des visites dans les ateliers fermiers pour suivre et aider les producteurs sur leurs pratiques de transformation.

En conclusion, le fait de travailler le lait cru préserve les micro-organismes naturellement présents dans le pis de la vache. La production de lait cru nécessite une gestion irréprochable d'une exploitation, notamment en ce qui concerne l'hygiène de traite.

*La consommation des fromages au lait cru, comme tout aliment fermenté (vivant), doit être raisonnée, et particulièrement évitée pour les populations dites fragiles : femmes enceintes, jeunes enfants, personnes âgées et personnes immunodéprimées. Dès lors que le fromage est cuit il peut être consommé sans restriction !*

- Création d'un **parcours immersif** pour présenter et expérimenter les bonnes pratiques à respecter autour des pâturages lors d'événements grand public



# Cohabitation

Sensibilisation locale axée tourisme

- Diffusion de ces messages au Hameau des Alpes, espace culturel ludique et scénarisé



- Mais aussi en station, et lors des événements estivaux

# Protection du foncier

- Suivi des dossiers d'urbanisme
- Émissions d'avis sur les dossiers d'urbanisme transmis par l'INAO
- Création de supports de sensibilisation aux enjeux adaptés à différentes cibles : élus locaux, et propriétaires fonciers

Concrètement, en tant qu'élus, quelle peut-être votre action au quotidien ?

**Vous, élus, avez de nombreuses cartes en main et outils à votre disposition pour préserver la dynamique que crée le Reblochon de Savoie sur votre territoire :**

• Orientation des documents d'urbanisme locaux (Plans Locaux d'Urbanisme - PLU), (Carte Communale, Schéma de Cohérence Territoriale - SCOT) :

- Vous pouvez réaliser une étude agricole permettant de dresser un état des lieux, d'identifier les enjeux et les potentiels afin de définir vos orientations en matière d'aménagement et d'urbanisme en toute connaissance de cause.

- Vous pouvez classer en zone A des espaces agricoles, prairies de fauche, pâturages à proximité des bâtiments d'élevage, ainsi que les espaces non exploités mais présentant un potentiel agricole.

- Vous pouvez maintenir la fonctionnalité des bâtiments agricoles existants en évitant que l'urbanisation ne s'en approche et aidez au développement

• Zone Agricole Protégée (ZAP)  
Vous pouvez pérenniser l'espace agricole des espaces protégés grâce à la ZAP. Elle est un arrêté préfectoral d'une servitude annexe aux parcelles concernées en zone A et ne peut être modifiée que par un arrêté préfectoral de vocation.

• Association Foncière Agricole (AFP)

Pour lutter contre l'étalement foncier qui rend impossible la mise en valeur de certains territoires de la végétation, la AFP s'avère un outil efficace pour la sauvegarde et la gestion foncière qui ne peut être réalisée de manière individuelle.

Pourquoi le foncier est-il un enjeu pour la production de Reblochon ?

*La ration alimentaire de base des vaches produisant le lait à Reblochon est l'herbe :*

herbe pâturée, herbe fauchée en vert, herbe séchée en foin.

Pour garantir ses besoins en fourrages, l'agriculture à Reblochon emploie au mieux les atouts et les contraintes de la montagne. Cette agriculture nécessite un bon équilibre entre tous les types de surfaces agricoles.

## Comment faire pour louer mes terres agricoles ?

### Vos questions

« Pourquoi louer mon terrain ?  
Les agriculteurs sont déjà tous propriétaires ? »

En Haute-Savoie, 81% des agriculteurs sont en fermage, avec des locations souvent verbales, très précaires.

« Et si mon terrain devient constructible ? »

Si la parcelle louée perd sa destination agricole dans le cadre d'une modification ou d'une révision

### Signer un bail rural soumis au statut du fermage

Ce type de contrat permet de s'assurer de la location de son bien, de s'assurer de son bon entretien pour une durée minimum de 9 ans, avec tacite reconduction. Il sera de préférence écrit (sous seing privé ou notarié).

L'exploitant agricole doit obtenir l'autorisation d'exploiter auprès de la Commission Départementale d'Orientement Agricole sauf dans le cas de petites parcelles.

En tant que propriétaire, il vous est possible de



# Protection du foncier

- Appui aux exploitations concernées par des problématiques de foncier (sur demande, courrier argumentaire : pâturage, alimentation, accès au parcellaire...)



- Partenariat avec la Chambre d'Agriculture pour la protection des alpages à vocation laitière / fromagère

# Merci



Témoignage : la mise en place d'un partenariat territorial au sein  
d'une zone AOP : complémentarité soja éleveurs/céréaliers autour  
de l'autonomie protéique

Frantz JENOT (AOP Chabichou)

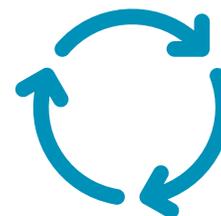
# A vous la parole . . . En mode worldcafé

- **3 GROUPES** (*tout le monde abordera les 3 sujets*)

- a/ Complémentarité/Compétition **entre productions agricoles** : feed/food/fuel et entre filières (*coproduits, métha, 2 filières sur même terr, colza...*)
- b/ **Cohabitation** avec les autres **usages** : autres activités humaine (loisir...) / présence d'animaux sauvages
- c/ **Compétitions** entre activités AOP et les autres activités non agricoles (habitat, autres secteurs économiques...)

- **3 TOURS**

- 1/ Faire ressortir **les sujets d'intérêt/difficultés rencontrées** par les différents ODG/partenaires sur la thématique (20')
- 2/ Identifier **les besoins envers le RMT** (ressourcement, partage, apport de connaissance, information, sujet de R&D) (15')
- 3/ **Compléter** les contributions (10')



Préciser les sujets,  
les besoins...

Alimenter le  
FUTUR RMT