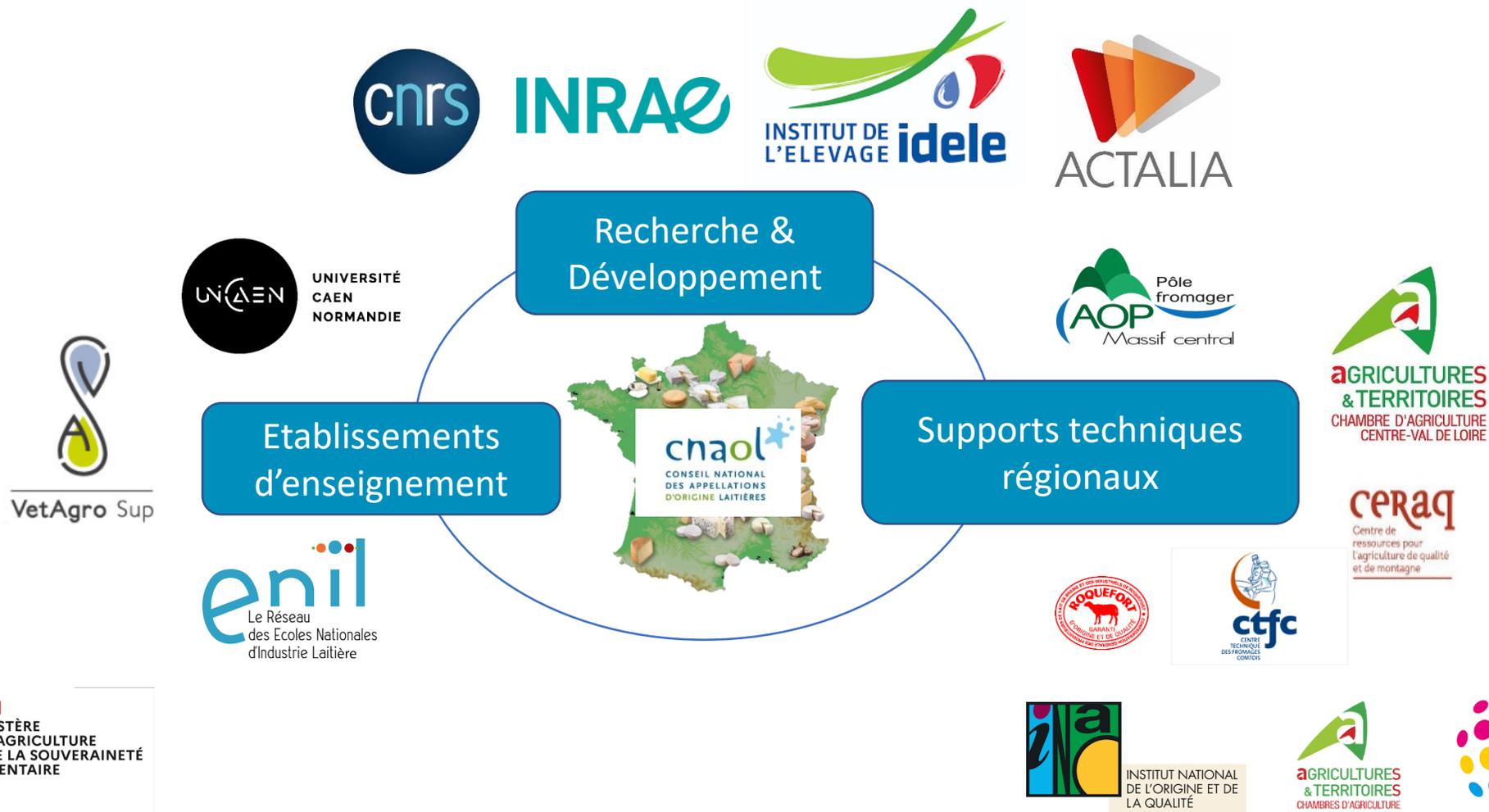


# Le Réseau Fromages de Terroirs



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

 **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

**Un RMT multithématique tourné vers son public :  
les filières fromagères valorisant leur terroir**



INRAE



Etablissements d'enseignement



Supports techniques régionaux



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE  
Liberté  
Égalité  
Fraternité



INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



# Introduction

Eric Chevalier – Président du RMT FFVT

# Présentation du RMT Fromages de Terroirs

46  
FROMAGES



17 % des fabrications fromagères en volume  
(hors fromages fondus, fromages frais et fromages à pâte filées)

► Place des productions fermières dans les AOP  
9% des volumes sont des fromages fermiers  
+24% en 10 ans

LA FABRICATION  
DE FROMAGES  
AU LAIT CRU

201 176 T (tonnage commercialisé 2023)

-3%



77,2% au lait cru



CA 2,38 Md €



11  
FROMAGES

1  
CRÈME

Volume total des produits laitiers IGP :  
32 606 T (tonnage 2023)  
-3%  
CA 339 M €

Fabrication  
de fromages au lait cru  
en laiterie

356 laiteries  
195 748 T ➔ +7% depuis 2010



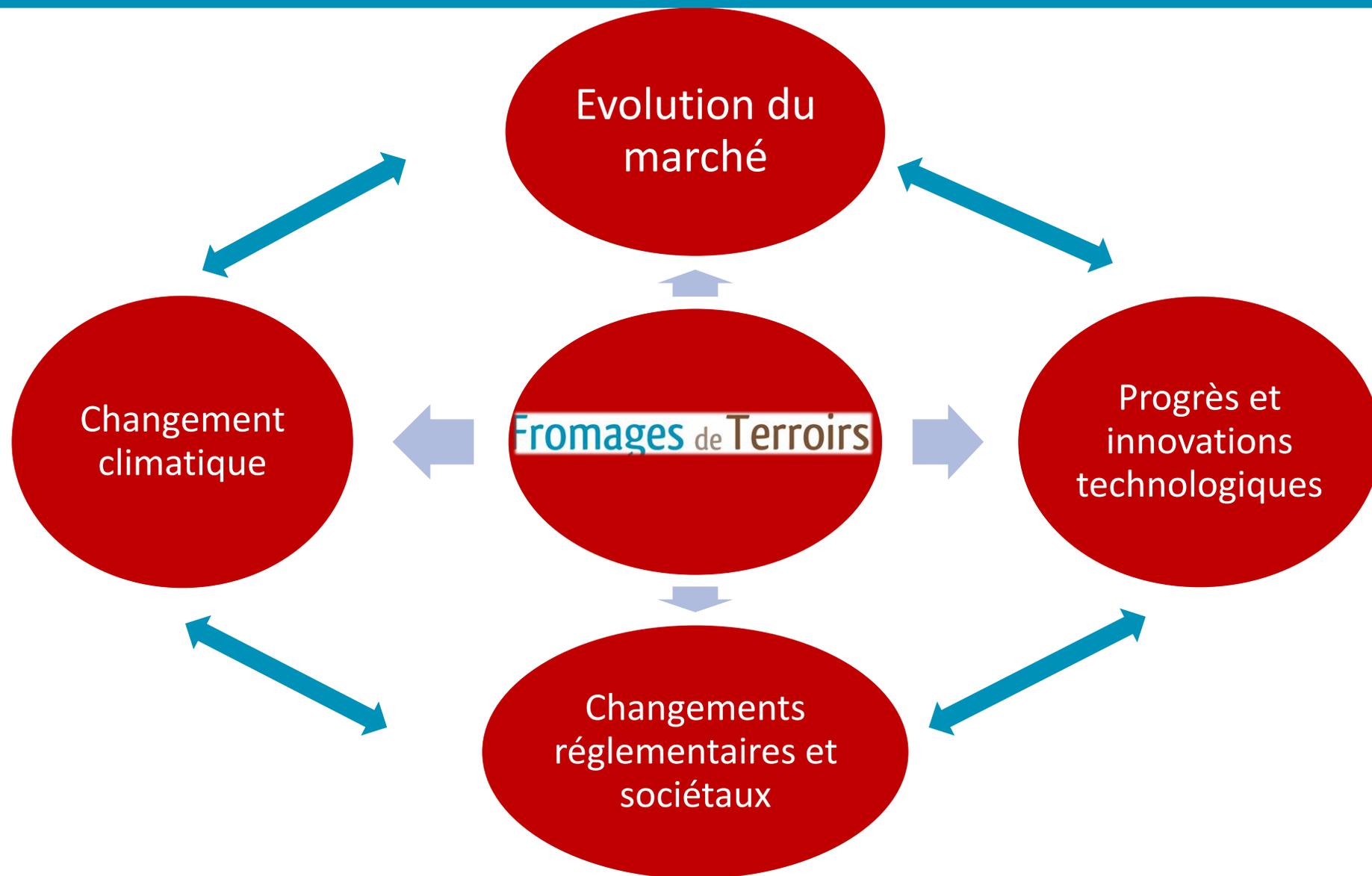
Fabrication  
de fromages au lait cru  
à la ferme

6000 producteurs fermiers  
25 000 T environ

## Des filières variées avec des différences de moyens d'action...

*ODG, réseaux de techniciens, petits et grands opérateurs, liens historiques avec la R&D ou non ...*

**...traversées par des enjeux de fond :**  
*typicité, lien au terroir, durabilité, attentes des opérateurs...*



RMT : Réseau Mixte Technologique – un dispositif lancé par le ministère de l'Agriculture en 2006 pour décloisonner les mondes de la recherche, de la formation du développement et des filières

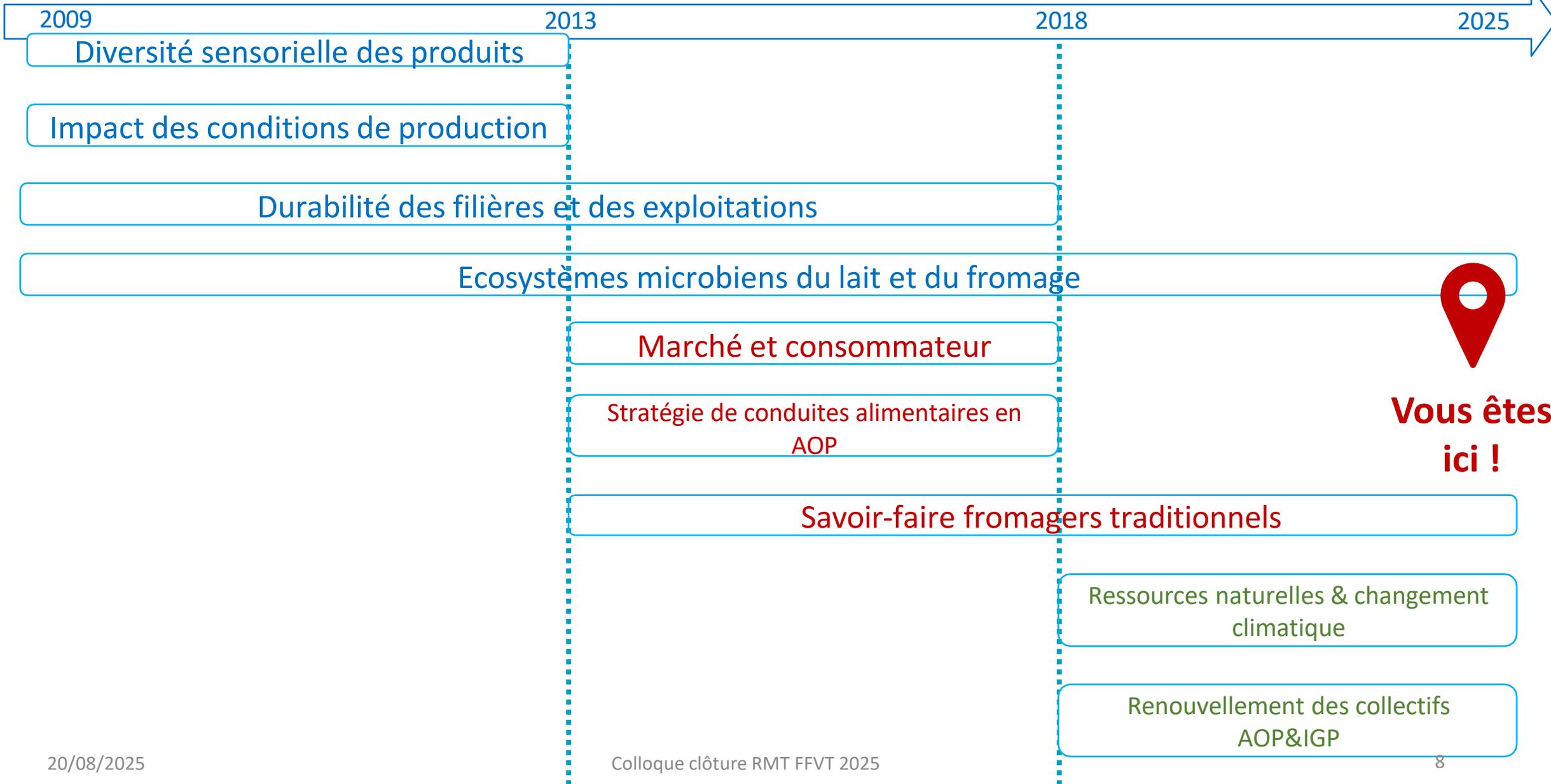
Reconnaissance et appui financier du Ministère au dispositif sur des cycles de 5 ans

27 RMT reconnus



➔ **Objectif d'acquisition collective de compétences et connaissances sur un domaine de R&D**

# Evolution des cycles précédents



## Axe 1 – Accompagnement à la production au lait cru

Microbiologie/Biologie moléculaire  
Lien avec le conseil agri/transfo  
Anthropologie  
Nutrition/Sanitaire/Santé

*Synergie*



*Capitalisation*

## Axe 3 – Changement climatique et ressources naturelles

Gestion des exploitations (fourrages, eau...)  
Approche système  
Animation des collectifs  
Prospective

*Approche transfert*

*Lien avec les filières  
par les centres de  
ressources régionaux  
Lien administration des  
IG*

*Monde de la formation  
Réfèrent du conseil et de  
la technique*

## Axe 2 – Développer les savoir-faire

Technologie fromagère  
Méthodes de pédagogies  
Structuration des connaissances  
Qualité des produits

## Axe 4 – Dynamique des collectifs

Sociologie  
Economie  
Histoire  
Jeux sérieux

## Rôle clé d'un RMT de participer à la réflexion et la dynamique de montage de projets



Capacité du RMT à « labelliser » des projets pour des demandes de financement



Et d'autres passés ou à venir, retenus ou non ...





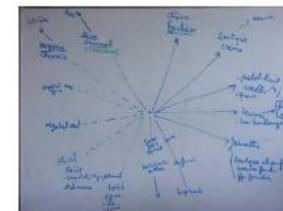
## Valorisation des outils d'accompagnement et de montée en compétence



20/08/2025

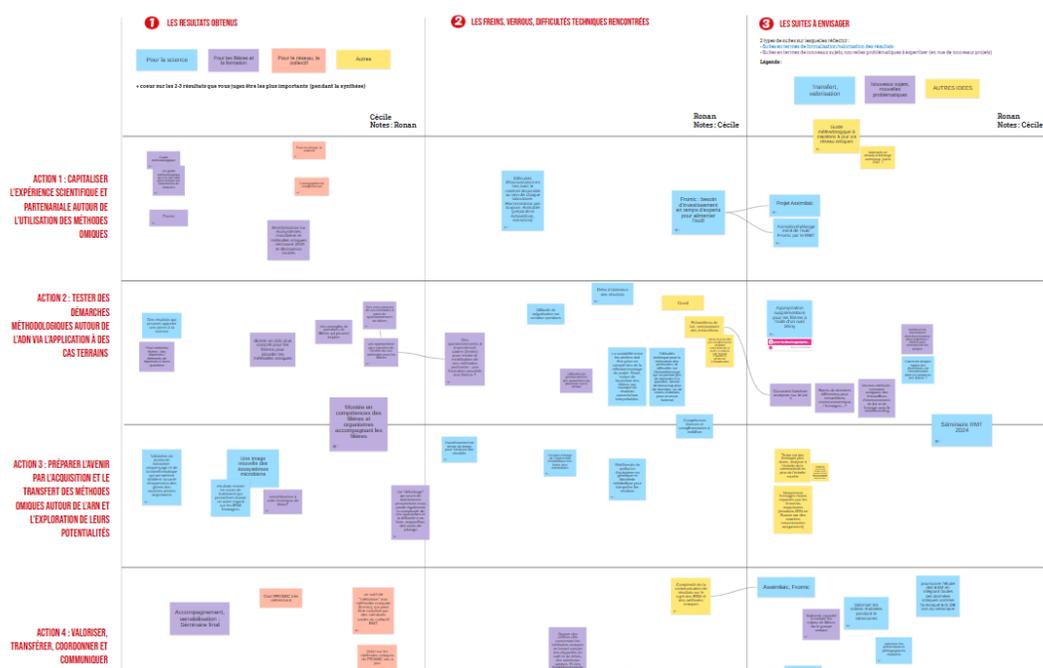
FFVT 2025

Richesse et diversité sensorielle  
des fromages de terroirs



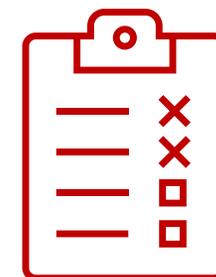
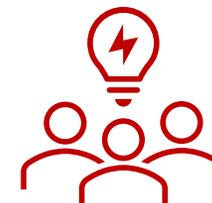
Démarche d'accompagnement des commissions d'examen  
organoleptique à la description du goût

11



**Organisation des réflexions, des remontées d'expérience et des besoins**

**Capacité à rassembler des experts dans un domaine précis**



## Un site web en référence !



### Kit pédagogique « Changement climatique : notions de base, enjeux et impact »

Accueil / Réalisations / Kit pédagogique « Changement climatique : notions de base, enjeux et impact »

#### Objectif du kit

Un ensemble d'outils clé en main ou presque pour :

- Présenter les impacts du changement climatique en agriculture en général
- Animer la réflexion dans vos filières

Ce kit a été réalisé dans le cadre de l'Axe 3 du RMT Fromages de Terroirs sur le Changement climatique et les ressources alimentaires.



Saisir le « sanitaire » en actes. Vigilance, maîtrise et soin dans la production fromagère fermière au lait cru

[Télécharger la présentation](#)

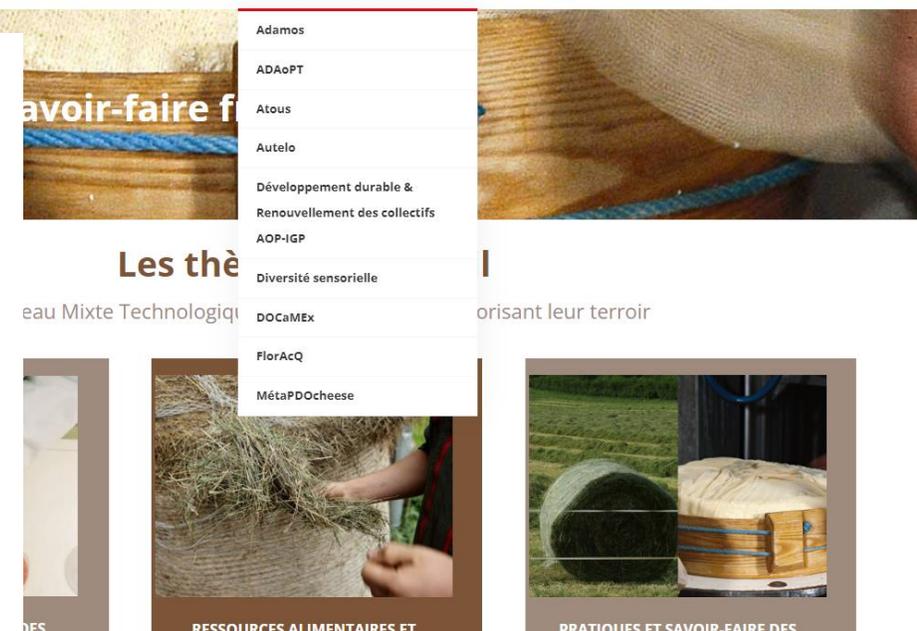
Mathilde Lagrola (Université Paul Valéry)

### ous le prisme té des expertises

is: Données, Méthodes et exemples d'application



ACCUEIL RÉSEAU FROMAGES DE TERROIRS THÈMES DE TRAVAIL PROJETS DE R&D RÉALISATIONS INFOS NOS TRAVAUX VOUS INTÉRESSENT ?



Dispositif correspondant RMT :  
Florence RABANNE



## Les actions vers la formation

Vigilance du RMT sur les montages de projet à associer la formation initiale et continue



### LE RMT FROMAGES DE TERROIRS

UN ATOUT POUR LA DIFFUSION DE CONNAISSANCES  
SUR LES FILIÈRES FROMAGÈRES DANS L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

#### QU'EST-CE QUE LE RMT FROMAGES DE TERROIRS ?

Le RMT Fromages de Terroirs est un des Réseaux Mixtes Technologiques, reconnus et labellisés par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Il s'agit d'un réseau conventionné qui vise à développer des relations de travail entre la recherche, la



#### WEBINAIRE

Les ressources du RMT Fromages de Terroirs et leur transfert vers l'enseignement

## La lettre d'info du RMT - N°31

### L'ÉDITO

### Le collectif et la solidarité avant tout !

« Le tout est-il plus fort que la somme des parties ? »

Je n'ai jamais eu à me torturer l'esprit devant une feuille blanche avec cette question, et je r

s, les organisations professionnelles, la gest

on sous des formes multiples...

### Lettre du RMT n°35

Consulter la lettre

#### Edito

Mon attachement au lait cru reste entier et paroxystique sans aucune hubris ou convictions éthérées. Au contraire, et sans occulter les recommandations à appliquer par les consommateurs, les approches systémiques engagées par nos collectifs nous sortent des conjectures. En témoignent entre autres, le dernier colloque lait cru et le « livre blanc » qui sera présenté à la rentrée.

Dans cette approche systémique nous défendons l'idée que la qualité de nos fromages de terroirs doit avoir une résonance plurielle autour de qualités organoleptique, sanitaire, environnementale, sociale, économique, mais aussi qualité d'image. Je reste laudatif envers notre RMT Fromages de Terroirs qui porte cette définition plurielle de la qualité au service de nos collectifs, avec ses quatre axes qui ne se gèrent pas en silos, mais, tel une concaténation holistique, se révèlent complémentaires, prégnant !

Pour exemple, le dernier projet de notre RMT,



#### Sommaire :

##### Le Point sur...

Quelles suites pour l'axe 4 du RMT ?  
Projet étudiant, stage, l'étude du renouvellement et de la mobilisation des collectifs !

ASSIMILAIC - Un nouveau projet retenu sur le lait cru

##### Retour sur...

La seconde édition du Colloque sur les fromages au Lait Cru à Aurillac !

Rendez-vous du 28 au 30 Mai aux journées de formation FLUMI



## Production de documents de réflexion pour les différents publics (professionnels, techniciens, chercheurs...)

réseau  
Fromages de Terroirs

Microflore du lait cru

Vers une meilleure connaissance des écosystèmes microbiens du lait et de leurs facteurs de variation

Ouvrage collectif coordonné par Cécile Luthier (Institut de l'Élevage)  
Juillet 2011

réseau  
Fromages de Terroirs

réseau  
Fromages de Terroirs

Perception et attitude des consommateurs vis-à-vis des produits laitiers : un focus sur les fromages de terroir issus de filières locales

Les éléments clés de la synthèse

L'origine des produits alimentaires et en particulier la référence au terroir est une segmentation importante dans l'offre proposée aux consommateurs. Cet engouement amorcé dès les années 1970 est encore d'actualité auprès des consommateurs toujours aux racines et faisant face à un développement croissant de l'offre associée. Les produits de grande diversité en France sont dès lors convoités dans la mesure où la mise en œuvre peut apporter une plus-value économique.

Contexte et objectifs

Les connaissances des filières de terroir sur leurs consommateurs sont souvent tirées de leurs études de marché et des baromètres et peu portées sur la demande et la compréhension des motivations et comportements des consommateurs. Il en résulte une conceptualisation des produits de terroir le plus souvent issue de la vision qu'en ont les producteurs et les groupements de coordination de l'offre. Le champ de production du concept « terroir » reste également celui des chercheurs et des scientifiques et c'est cette approche qui circule dans le champ des connaissances utilisées par les producteurs, le législateur et les consommateurs. De fait, cette approche ne répond pas à toutes les interrogations. Par ailleurs, les études sur la perception des produits de terroir...

réseau  
Fromages de Terroirs

Composés d'intérêt nutritionnel du lait et des fromages de terroir

Ouvrage collectif coordonné par Cécile Sibra (VeAgo Sup)  
Novembre 2014

réseau  
Fromages de Terroirs

réseau  
Fromages de Terroirs

Richesse et diversité sensorielle des fromages de terroirs

Démarche d'accompagnement des commissions d'examen organoleptique à la description du goût

Ouvrage collectif coordonné par Florence BERRODIER (Centre Technique des Fromages Comtois, Poligny) et Sophie HULIN (Pôle Fromager AOP Massif central, Aurillac)  
Septembre 2013

réseau  
Fromages de Terroirs

réseau  
Fromages de Terroirs

FICHE DE SYNTHÈSE

« Le lait cru influence-t-il la qualité sensorielle de mon fromage ? »  
Exemple d'une méthode d'évaluation

CONTEXTE

Les fromages au lait cru arborent une diversité et des spécificités sensorielles liées aux communautés microbiennes naturellement présentes dans le lait et dont la variabilité peut être observée d'une ferme à l'autre, d'une espèce animale à l'autre. Toutefois, l'appauvrissement des laits en micro-organismes d'intérêt technologique depuis la mise en place de normes (Loi Godefrey, normes sanitaires), l'introduction de changement de pratiques aussi bien au niveau de la production du lait qu'au niveau de la fromagerie (équipement, paramètres technologiques, environnement de fabrication...) ou simplement le souhait de constituer une base de données de références sensorielles actualisées sont autant d'éléments qui peuvent amener les opérateurs des filières fromagères à s'interroger sur le bénéfice sensoriel réel apporté par le lait cru sur leur produit. Cette interrogation renvoie à de nombreuses questions au niveau des filières (marchés, type de produits recherchés...). Dans le cadre de cette réflexion large, il peut être souhaité la mise en place d'un questionnaire destiné à recenser deux paramètres différents de...

SERVICES ÉCOSYSTÉMIQUES ET RECHERCHE D'AUTONOMIE FOURRAGÈRE DANS LES TERRITOIRES HERBAGÈRES DE PRODUCTION FROMAGÈRE AOP

réseau  
Fromages de Terroirs

réseau  
Fromages de Terroirs

Philippe CARREDE, Patrick CHIFFO, Sophie CHAUVAUD, Anne FARRUGIO, Sophie HULIN et Jean-Marie THIAUD  
FÉVRIER 2019

# Ouverture vers l'international



oriGIn

Organization for an International Geographical Indications Network



Et aussi vers les autres RMT/UMT



## L'ORGANE CENTRAL DU RMT

- Échanges
- Points d'avancées des axes
- Orientations/Décisions



**16 STRUCTURES INVITÉES**  
23 PARTICIPANTS EN MOYENNE/COPIL

**3 COPIL/AN** (16 DEPUIS 2020)

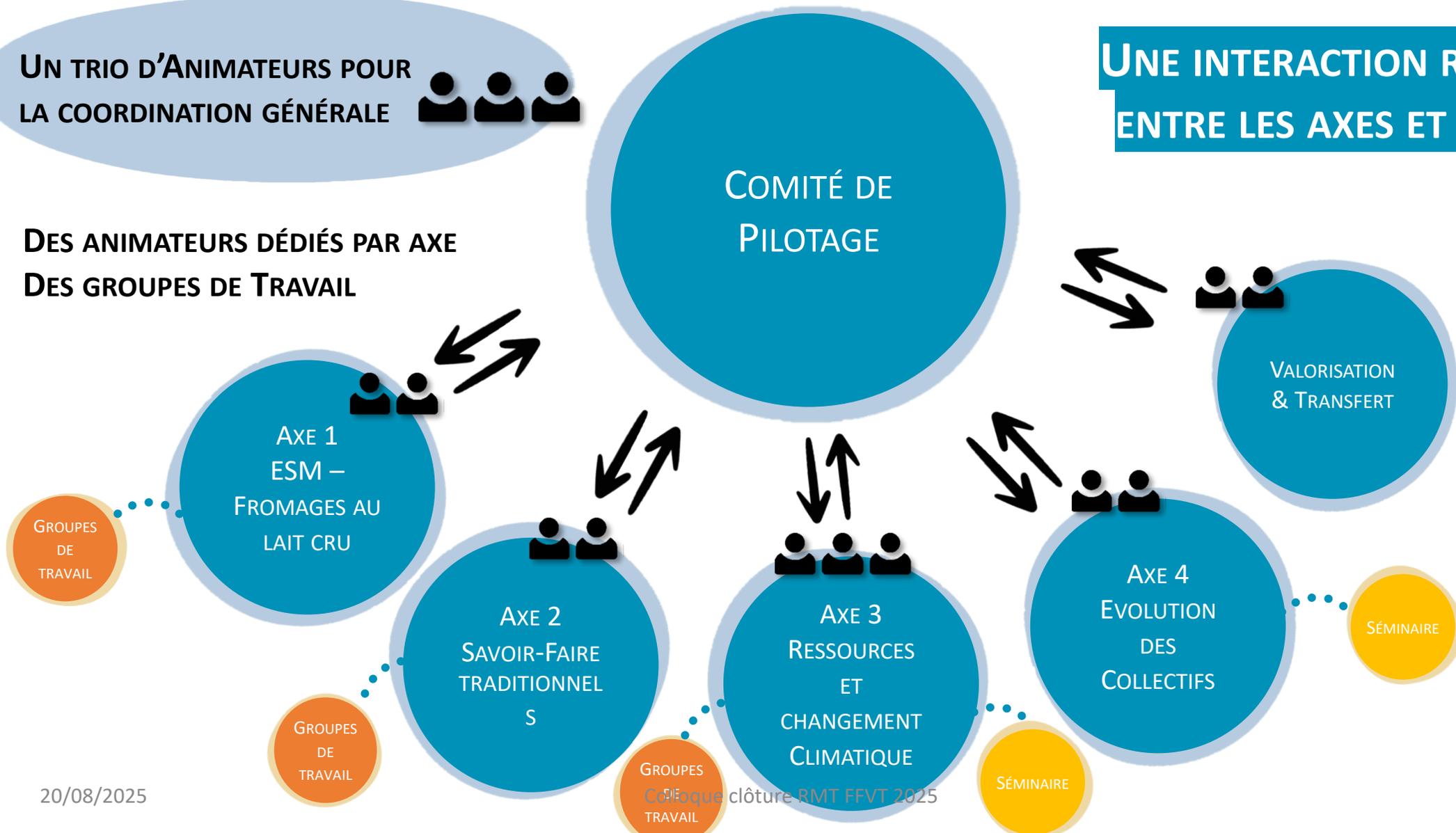
**1 PRÉSIDENT (ADMINISTRATEUR  
CNAOL – PROFESSIONNEL  
D'UNE FILIÈRE AOP)**

UN TRIO D'ANIMATEURS POUR  
LA COORDINATION GÉNÉRALE



UNE INTERACTION RÉGULIÈRE  
ENTRE LES AXES ET LE COPIL

DES ANIMATEURS DÉDIÉS PAR AXE  
DES GROUPES DE TRAVAIL



Valorisation des travaux du cycle 2020-2025

Préparation d'un nouveau projet de cycle du RMT pour 2025