

# Flash'INFOS INTERPROFESSIONNELLES

## Mise à jour de l'indicateur pour la valorisation des fromages AOP d'Auvergne

Le 16/04/2024

### Sommaire

- 1- Introduction
- 2- Informations générales.
- 3- Présentation de l'indicateur
- 4- Calculs et principes retenus à l'unanimité des parties prenantes

### 1- Introduction

*Le CRIEL Alpes Massif Central, par décision des autorités européennes du 16 avril 2021, est autorisé à la diffusion de l'indicateur sur la valorisation des fromages AOP d'Auvergne, dans les conditions qui ont été notifiées par le CNIEL.*

Le CRIEL AMC remercie chaleureusement :

- Les représentants des collèges pour leur implication forte sur le dossier,
- Les entreprises qui ont toutes répondu à l'enquête annuelle DRAAF sur les prix des fromages AOP sortie filière
- La DRAAF Auvergne Rhône-Alpes qui réalise cette enquête pour garantir neutralité et objectivité. Sans elle, la faisabilité de cet indicateur était compromise.
- Le CNIEL pour le portage de la procédure de notification.

### 2- Informations générales

*L'indicateur de valorisation des fromages AOP d'Auvergne mis à la disposition de tous les opérateurs donne une information objective aux acteurs du marché leur permettant, de prendre des décisions plus éclairées sans que ceux-ci n'aient un quelconque caractère contraignant. Naturellement, chaque opérateur reste parfaitement libre dans la détermination de sa stratégie.*

Le CRIEL AMC diffuse cet indicateur unique reflétant la valorisation à l'aval des 4 fromages AOP d'Auvergne : le Cantal, la Fourme d'Ambert, le Bleu d'Auvergne et le Saint Nectaire laitier.

Cet indicateur ne fait pas l'objet d'un accord interprofessionnel étendu. Producteurs et entreprises sont donc parfaitement libres d'en tenir compte dans les conditions qu'ils définissent eux-mêmes dans le champ individuel de la contractualisation.

Origine des données utilisées : elles sont officielles, pour garantir neutralité et objectivité :

- FranceAgriMer avec son enquête mensuelle laitière (EML), pour les cotations beurre et lactosérum.
- L'enquête annuelle réalisée par la Direction de l'Agriculture de l'Alimentation et la Forêt d'Auvergne Rhône-Alpes (DRAAF AURA) sur les prix des fromages AOP sortie filière.

### 3- Présentation de l'indicateur :

Année	COTATIONS						Calculs intermédiaires		INDICATEUR AOP €/1000l	Evol n/n-1 %
	Lactosérum (€/tonnes) FAM	Beurre (€/tonnes) FAM	Cantal (€/T) SRISE	Saint-nectaire (€/T) SRISE	Bleu d'Auvergne (€/T) SRISE	Fourme d'Ambert (€/T) SRISE	Valoriation en €/1000l	Différence en €/1000l		
2008	438	2610	5209	5160	4750	4820				
2009	483	2363	5223	5010	4670	4820	320,7	320,7	307	
2010	668	3305	5201	5043	4662	4857	339,6	18,9	326,0	6%
2011	840	3890	5306	5117	4777	4931	359,1	19,6	345,6	6%
2012	909	3100	5428	5202	4873	5022	360,3	1,2	346,7	0%
2013	961	3739	5570	5264	4980	5150	375,6	15,3	362,0	4%
2014	884	3518	5720	5480	5180	5350	379,7	4,1	366,1	1%
2015	657	3021	5730	5490	5170	5350	363,5	-16,1	350,0	-4%
2016	630	3166	5670	5520	5100	5320	361,7	-1,9	348,1	-1%
2017	784	4900	5790	5666	5130	5413	392,3	30,6	378,7	9%
2018	652	4834	5950	5950	5290	5570	395,2	2,9	381,6	1%
2019	719	4254	6170	6230	5460	5640	403,2	8,0	389,6	2%
2020	698	3383	6200	6700	5590	5730	402,0	-1,2	388,4	0%
2021	908	4116	6460	6850	5760	5870	430,4	28,4	416,8	7%
2022	1156	6658	7150	7680	6380	6430	505,3	74,9	491,7	18%
<b>2023</b>	<b>718</b>	<b>5056</b>	<b>8420</b>	<b>8730</b>	<b>7510</b>	<b>7520</b>	<b>530,8</b>	<b>25,5</b>	<b>517,2</b>	<b>5%</b>

1. **Suite à décision à l'unanimité du Comité AOP Auvergne en date du 3 juillet 2023** il a été convenu de compléter la publication par une information sur le coût de transformation du lactosérum issu des données enquête DRAAF.

Moyenne annuelle des frais de séchage (en € /tonne d'extrait sec)	2 018	2019	2 020	2021	2 022	2 023
	Moyenne arithmétique (€/t)	388,20	394,20	394,20	393,75	521,00

2. **Suite à décision à l'unanimité du Comité AOP Auvergne en date du 16/04/2024,** il a été convenu de compléter la publication par une information sur l'incidence de la variation de la valorisation du lactosérum sur la valeur de l'indicateur

« Toute variation de + ou - 100€/tonne d'extrait sec de la valeur du lactosérum entraîne une variation de respectivement + ou - 5€/1000l sur la valeur de l'indicateur AOP Auvergne »

#### 4- Calculs et retenus à l'unanimité des parties prenantes

La formule de calcul est la suivante :

$$\text{Calcul valorisation totale (pour 1000l)} = 50\% (0,12 \text{ à } 0,10) * \text{valeur fromage} + 0,01 * \text{valeur beurre} + 0,05 \text{ valeur lactosérum}$$

Les coefficients sur la valeur de fromage sont liés aux bilans « matière » des démarches :

⇒ 0,10 pour le Cantal, 0,11 pour le St-Nectaire laitier et 0,12 pour le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert.

Le poids de chacune des démarches dans la formule est le suivant :

Indicateur AOP auvergne = 41% \* valeur fromage Cantal + 18% \* valeur fromage Bleu d'auvergne + 20% \* valeur fromage Fourme d'Ambert + 21% \* valeur fromage Saint Nectaire laitier.

Le coefficient de 50% vise à répartir les fruits de la valorisation du fromage à 50/50 entre les producteurs et les entreprises. Producteurs et entreprises sont ainsi considérés comme participant à part égale à la création de valeur.

Le point de départ de l'Indicateur est le prix moyen du lait AOP en 2009 tel que déterminé en appliquant la formule de l'indicateur". Ensuite, pour le calcul de l'indicateur lors d'une année n, la différence entre la valorisation totale AOP Auvergne pour l'année n et celle pour l'année n-1 est calculée, puis ajoutée à l'Indicateur de l'année n-1".

Grâce à la procédure de notification auprès de la commission européenne conduite par le CNIEL, cet indicateur est utilisable dans un cadre réglementaire sécurisé, au service d'une ambition collective de valorisation des démarches AOP.

L'ensemble des données « sources » sont mises à disposition des secrétariats des collèges producteurs, entreprises privées et coopératives ou sur demande à : [contact@crielamc.fr](mailto:contact@crielamc.fr). La présente information est également mise en ligne sur le site internet du CRIEL : [www.CrielAMC.fr](http://www.CrielAMC.fr)