



FNAOC - c/o CIGC - BP 26 - 39801 Poligny Cedex.

Contact : Jean-Jacques Bret - 03 84 37 23 51 - jj.bret@comte.com

**Communiqué de Presse**

Lundi 27 septembre 2010

**AOC FROMAGERES FRANÇAISES****Dis-moi quel fromage tu manges, je te dirai le paysage que tu construis**

***Oloron-Sainte-Marie, commune béarnaise de 12 000 habitants classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO et terre d'élection de l'OSSAU IRATY qui fête cette année ses 30 ans d'AOC, a accueilli les 23 et 24 septembre derniers l'Assemblée Générale de la Fédération Nationale des fromages AOC (FNAOC).***

Seul un Député aussi enraciné que l'est Jean Lassalle dans son terroir des Pyrénées-Atlantiques pouvait porter aussi fièrement la cause des fromages AOC. Oloron-Sainte-Marie, petite ville « rurale » du Haut-Béarn, fut les 23 et 24 septembre un haut lieu de rassemblement de la gastronomie française, fêtant tout à la fois les 30 ans d'obtention de l'AOC par le fromage Ossau Iraty et accueillant l'Assemblée Générale la Fédération Nationale des AOC.

La célébrité des fromages AOC n'est pas à la hauteur de celle des vins, mais ils jouent néanmoins un rôle déterminant dans l'aménagement du territoire. Avec une production annuelle de 220 000 T et des emplois directs au nombre de 45 000, leur principale vertu est celle de faire vivre des zones montagneuses et ou défavorisées. Les visites organisées en estive à la suite de l'AG auront permis de se pénétrer de ce qu'apporte l'AOC à la société, au cœur de ces montagnes occupées par ces bergers « sans terre » à 1 600 m d'altitude.

L'AOC fromagère y révèle en effet tout son potentiel. Parmi tous les témoignages qui ont émaillé l'Assemblée Générale, l'on retiendra celui de Marion Ossiniri, bergère sans terre, qui avec son mari trait deux fois par jour 400 brebis (4h00 de traite le matin et 4h00 le soir), et le reste de sa journée de travail mène son troupeau de 400 brebis et fabrique de délicieux Ossau Iraty. Les randonneurs qui savourent ces belles montagnes ont-ils une idée du poids d'énergie et d'investissement humain fournis par ces basques et ces béarnais pour vivre au pays, et par conséquent pour leur offrir des paysages ouverts, aménagés, riches en biodiversité floristique et faunistique ?

L'innovation était le terme apparemment paradoxal choisi comme thème directeur de l'Assemblée Générale. Les exposés sur ce thème furent férocement pragmatiques, et s'agissant de l'Ossau Iraty, l'innovation a commencé par la mise aux normes des cabanes d'estive. Que l'on y songe : sur 150 cabanes d'estive, 80 ne sont en effet accessibles qu'à pied. Pour leur rénovation, les matériels de reconstruction ont dû être héliportés ! Ce programme de modernisation a mobilisé un budget de 8 millions €, cofinancé par de nombreuses collectivités bien entendu, mais cela valait la peine. Outre le maillage humain qu'il favorise dans ces montagnes, il y a permis le retour des femmes et des enfants. La transhumance est redevenue de famille ! Il en aura ainsi coûté aux habitants des communes concernées 40 €/an pour faire vivre ces montagnes.

La question des aides publiques a d'ailleurs occupé une partie des débats. Dans la crise qui a secoué le secteur laitier, les AOC fromagères ont beaucoup mieux résisté que les autres. Mais cette meilleure performance économique, qui s'explique par l'exigence qualitative des AOC et la confiance du consommateur, n'est cependant pas suffisante pour se passer des aides européennes. Marion Ossiniri le regrettant, Dominique Chambon, Président de la FNAOC, n'eut pas de difficultés pour lui rappeler que le mot « aide » était sans doute inapproprié, et que les sommes perçues n'étaient que le salaire versé par la collectivité, sans doute encore insuffisant, pour le formidable travail d'aménagement de l'espace qu'elle fournissait. Et si elle avait encore des scrupules, le Député Jean Lassalle lui fournit un argument supplémentaire. Il vit par le passé de vieux agriculteurs pleurer de n'avoir pas su assurer la transmission de l'exploitation familiale : si on avait appris aux hommes et aux femmes la fatalité de l'exode et des paysages en noir, avec l'AOC, le fil de la transmission patrimoniale se trouve renoué. Avec l'AOC ils ont montré qu'avec leur détermination, ils étaient capables de recolorer leurs vallées.

On ne pouvait mieux conclure cette Assemblée Générale des AOC fromagères, chacun repartant dans sa région respective ressource aux valeurs communes de la FNAOC, solidarité, artisanat et enracinement authentique au terroir.

**> La FNAOC en bref.-** L'association a pour objet la promotion et la défense des AOC fromagères et de leur ancrage au terroir, ainsi que la représentation et la défense de ses membres auprès des organismes nationaux et internationaux, des Pouvoirs Publics et de l'Union Européenne.

La FNAOC est composée de 17 syndicats interprofessionnels AOC qui représentent actuellement 7 000 exploitations laitières, 900 ateliers artisanaux de transformation (dont 616 producteurs fermiers) et 73 maisons d'affinage, tous situés en zone difficile, montagneuse ou défavorisée.