



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

**cnaol**  
CONSEIL NATIONAL  
DES APPELLATIONS  
D'ORIGINE LAITIÈRES

## Produits laitiers AOP, Les chiffres clés 2011

**51 produits laitiers** sont reconnus **AOC** en France dont :

- 46 fromages.** Parmi eux,
  - 29 sont fabriqués avec du lait de vache,
  - 14 avec du lait de chèvre et
  - 3 avec du lait de brebis.
- 3 beurres** et
- 2 crèmes.**

A ce jour, **46 AOC ont été enregistrées AOP** au niveau européen. Les demandes d'enregistrement en AOP de la Rigotte de Condrieu et du Charolais (reconnus AOC respectivement en 2009 et 2010) ont été transmises à Bruxelles. Le Gruyère (reconnu AOC en 2007) effectue une démarche d'enregistrement en tant qu'IOP. Dernièrement reconnu, (début 2012), le beurre et la crème de Bresse attendent l'envoi de leur dossier à Bruxelles.

En 2011, les **volumes commercialisés de produits laitiers AOC** s'élevaient à **226 122 tonnes**. La reprise initiée en 2010 se confirme : +1,4 % en un an et +3,7% en 10 ans.

En 2011, le tonnage de **fromages AOC** a atteint **187 539 tonnes** (+0,6% par rapport à 2010), et retrouve son niveau de 2009 avec d'importantes disparités selon les produits. L'évolution est de **-1%** par rapport à 2001.

**72,7 %** des volumes sont au **lait cru**  
**7,9 %** sont des **fabrications fermières**. Elles sont réalisées par environ **1 350 producteurs fermiers**.

**Part de la collecte française utilisée** pour la fabrication de produits laitiers AOC en 2011<sup>1</sup> :

	Estimation du volume de lait utilisé dans des fabrications laitières AOC (millions de litres)	Part de la collecte française de lait
Lait de vache	2 317	<b>9,5 %</b>
Lait de chèvre	55	<b>10,2 %</b>
Lait de brebis	109	<b>41,6 %</b>

**Environ 1 producteur de lait de vache** sur 5 est engagé dans au moins une démarche AOP, la **quasi-totalité des producteurs de lait de brebis** et près **d'un producteur sur 2 de lait de chèvre**.

**De même plus de 20% des producteurs fermiers<sup>2</sup> fabriquent des fromages AOP.**

## Poids économique des filières AOP, 2,8 emplois directs pour 100 000 l de lait traité ; 1,0 pour la laiterie France

En 2011, le chiffre d'affaires des **produits laitiers AOC** atteint environ **1,7 milliard d'euros** sortie fabrication – affinage, soit **11%** du chiffre d'affaires des produits de grande consommation des entreprises laitières françaises<sup>3</sup>. Le montant est stable par rapport à 2010.

En France, les **fromages AOC** représentent environ :

- 15%** des fabrications de fromages affinés<sup>4</sup>,
- 75%** des fabrications de fromages affinés au lait cru<sup>4</sup>,
- 1,5 milliard d'euros** environ de chiffre d'affaires, soit **25%** du chiffre d'affaires « fromages », autres que frais et fondus, des entreprises laitières<sup>5</sup>.

L'impact global des filières laitières d'AOC sur l'**emploi** est important :

- Près de 45 000 emplois** dans les exploitations laitières (vaches, brebis et chèvres)<sup>6</sup>,
- Plus de 13 000 emplois** en transformation et affinage<sup>6</sup>.

Pour les filières AOC au lait de vache (production, transformation et affinage), ce sont ainsi **2,8 emplois directs pour 100 000 l de lait traité<sup>6</sup>** contre 1,0 pour la laiterie France<sup>7</sup>.

Dans certaines régions, les AOC laitières sont un moteur essentiel de l'emploi local et assurent la mise en valeur des territoires.

<sup>1</sup> Agreste, Enquête annuelle laitière 2011

<sup>2</sup> Recensement général agricole, 2010

<sup>3</sup> CNAOL / SSP enquête PRODCOM 2011

<sup>4</sup> ODG / Agreste, Enquête annuelle laitière 2011, traitement CNAOL

<sup>5</sup> Agreste, enquête annuelle laitière 2011, traitement CNAOL

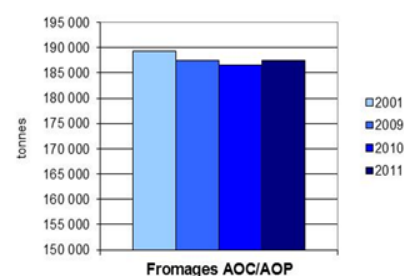
<sup>6</sup> ODG par enquête CNAOL 2010 - traitement CNAOL

<sup>7</sup> Agreste enquête IAA 2007 et enquête structures 2007 - traitement CNAOL

# Les volumes commercialisés en AOP (Sources : ODG, INAO/CNAOL)

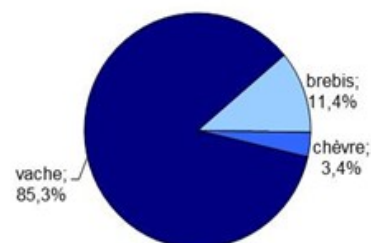
## Les volumes commercialisés des différents produits laitiers AOP/AOC et leur évolution

Fromages AOP/AOC au lait de vache	2001 (tonnes)	2009 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2011/2010	2011/2001
Bleu d'Auvergne <sup>1</sup>	7 563	6 409	5 780	5 561	-3,8%	-26,5%
Bleu de Gex-Haut-Jura	534	558	465	445	-4,3%	-16,7%
Bleu des Causses	1 112	649	650	587	-9,7%	-47,2%
Bleu du Vercors-Sassenage <i>dont fermier</i>	131 <i>nd</i>	194 <i>40</i>	199 <i>39</i>	214 <i>41</i>	7,5% <i>5,1%</i>	63,4% <i>nd</i>
Fourme d'Ambert <i>dont fermier</i>	6 387 <i>ss</i>	5 599 <i>ss</i>	5 332 <i>ss</i>	5 307 <i>32</i>	-0,5% <i>ss</i>	-16,9% <i>ss</i>
Fourme de Montbrison <sup>1</sup>	563	464	465	476	2,4%	-15,5%
<b>Total pâtes persillées</b>	16 290	13 873	12 891	12 590	-2,3%	-22,7%
Abondance <i>dont fermier</i>	1 300 <i>nd</i>	1 958 <i>612</i>	2 008 <i>704</i>	2 179 <i>658</i>	8,5% <i>-6,5%</i>	67,6% <i>nd</i>
Beaufort	4 250	4 512	4 800	4 900	2,1%	15,3%
Comté	41 642	46 738	47 670	48 711	2,2%	17,0%
Gruyère		1 941	1 611	1 683	4,5%	
<b>Total PPC</b>	47 192	55 149	56 089	57 473	2,5%	21,8%
Cantal <i>dont fermier</i>	18 182 <i>nd</i>	14 786 <i>240</i>	14 161 <i>232</i>	13 858 <i>159</i>	-2,1% <i>-31,5%</i>	-23,8% <i>nd</i>
Laguiole <sup>1</sup>	700	737	701	715	2,0%	2,1%
Morbier <sup>1</sup>	4 256	7 638	7 886	8 045	2,0%	89,0%
Reblochon <i>dont fermier</i>	17 187 <i>nd</i>	15 206 <i>2 390</i>	15 133 <i>2 214</i>	15 013 <i>2 066</i>	-0,8% <i>-6,7%</i>	-12,6% <i>nd</i>
Saint-Nectaire <i>dont fermier</i>	13 152 <i>nd</i>	13 122 <i>6 129</i>	13 072 <i>6 377</i>	13 285 <i>6 601</i>	1,6% <i>3,5%</i>	1,0% <i>nd</i>
Salers <sup>2</sup>	1 393	1 622	1 437	1 266	-11,9%	-9,1%
Tome des Bauges <i>dont fermier</i>		861 <i>136</i>	815 <i>140</i>	920 <i>140</i>	12,9% <i>0%</i>	
<b>Total PPNC</b>	54 870	53 972	53 205	53 102	-0,2%	-3,2%
Brie de Meaux <sup>1</sup>	7 650	6 475	6 475	6 173	-4,7%	-19,3%
Brie de Melun <sup>1</sup>	205	215	212	267	25,9%	30,2%
Camembert de Normandie <sup>1</sup>	12 813	4 464	4 316	4 617	7,0%	-64,0%
Chaource <sup>1</sup>	1 795	2 445	2 396	2 453	2,4%	36,7%
Époisses <sup>1</sup>	669	1 094	1 169	1 189	1,7%	77,7%
Langres <sup>1</sup>	316	435	438	465	6,2%	47,2%
Livarot <sup>1</sup>	1 267	1 122	1 036	1 053	1,6%	-16,9%
Maroilles <i>dont fermier</i>	2 297 <i>nd</i>	4 024 <i>246</i>	4 095 <i>253</i>	4 302 <i>259</i>	5,1% <i>+2,4%</i>	87,3% <i>nd</i>
Mont d'Or <sup>1</sup>	3 477	4 341	4 733	4 771	0,8%	37,2%
Munster <i>dont fermier</i>	8 157 <i>nd</i>	7 462 <i>590</i>	7 403 <i>417</i>	7 403 <sup>3</sup> <i>417<sup>3</sup></i>	- <i>-</i>	-8,8% <sup>3</sup> <i>nd</i>
Neufchâtel <i>dont fermier</i>	980 <i>nd</i>	1 512 <i>468</i>	1 441 <i>454</i>	1 456 <i>451</i>	1,0% <i>-0,7%</i>	48,6% <i>nd</i>
Pont-l'Évêque <i>dont fermier</i>	3 446 <i>nd</i>	2 641 <i>72</i>	2 560 <i>66</i>	2 481 <i>63</i>	-3,1% <i>-4,5%</i>	-28,0% <i>nd</i>
<b>Total pâtes molles</b>	43 072	36 230	36 274	36 727	1,2%	-14,7%
<b>Total fromages AOP/AOC au lait de vache</b>	161 424	159 224	158 459	159 892	0,9%	-0,9%



Les tonnages commercialisés de fromages AOP ont légèrement progressé (+0,6%) entre 2010 et 2011 et remontent ainsi au niveau de 2009. Les fabrications de fromages affinés français autres qu'AOP/AOC poursuivent leur progression sur le même rythme que 2010 (+2,0%). En 10 ans, les tonnages AOP ont diminué de 1%.

Part de chaque espèce dans la commercialisation de fromages AOP/AOC en 2011



En 2011, les évolutions des tonnages sont contrastées selon les espèces. Les tonnages de fromage de chèvre sont stables (+0,1%), tandis que la progression des fromages au lait de vache (+0,9%) compense le recul des fromages au lait de brebis (-1,7%).

Sur les 10 dernières années, seuls les tonnages de fromages au lait de chèvre ont progressé, en particulier grâce à la reconnaissance de 5 fromages sur cette période.

<sup>1</sup> secret statistique sur les données de production fermière

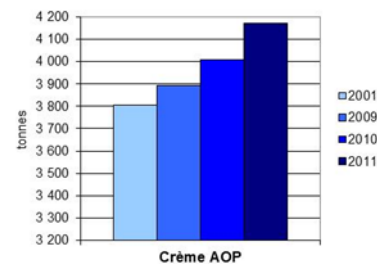
<sup>2</sup> fabrications fermières uniquement

<sup>3</sup> données 2010

nd : non disponible

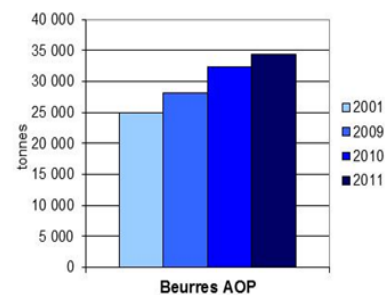
ss : secret statistique

Fromages AOP/AOC au lait de chèvre	2001 (tonnes)	2009 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2011/2010	2011/2001
Banon <sup>1</sup>		67	68	68	0,0%	
Chabichou du Poitou <i>dont fermier</i>	546 <i>nd</i>	468 33	406 31	370 34	-8,9% 9,7%	-32,2% <i>nd</i>
Charolais <sup>1</sup>			56	56	0,0%	
Chavignol <sup>1</sup>	1 526	951	908	874	-3,7%	-42,7%
Chevrotin <sup>2</sup>		90	75	70	-6,7%	
Mâconnais <i>dont fermier</i>		63 55	69 51	64 55	-7,2% +7,8%	
Pélardon <i>dont fermier</i>	178 <i>nd</i>	220 120	221 132	218 136	-1,4% +3,0%	22,5% <i>nd</i>
Picodon <i>dont fermier</i>	434 <i>nd</i>	522 196	470 168	472 175	0,4% 4,2%	8,7% <i>nd</i>
Poulligny-Saint-Pierre <i>dont fermier</i>	290 <i>nd</i>	292 117	268 85	284 95	6,0% +11,8%	-2,1% <i>nd</i>
Rigotte de Condrieu <sup>1</sup>		80	80	80	0,0%	
Rocamadour <i>dont fermier</i>	640 <i>nd</i>	1 074 347	1 043 350	1 060 349	1,6% -0,3%	65,6% <i>nd</i>
Sainte-Maure de Touraine <i>dont fermier</i>	1 150 <i>nd</i>	1 325 238	1 320 377	1 350 410	2,3% 8,8%	17,4% <i>nd</i>
Selles-sur-Cher <i>dont fermier</i>	695 <i>nd</i>	941 155	982 161	997 170	1,5% 5,6%	43,5% <i>nd</i>
Valençay <i>dont fermier</i>	235 <i>nd</i>	350 108	367 112	377 125	2,7% 11,6%	60,4% <i>nd</i>
<b>Total fromages AOP/AOC au lait de chèvre</b>	<b>5 694</b>	<b>6 443</b>	<b>6 333</b>	<b>6 340</b>	<b>0,1%</b>	<b>11,3%</b>



Les tonnages de Crème d'Isigny commercialisés ont augmenté de 4,1% entre 2010 et 2011 et atteignent leur maximum depuis 5 ans. Les fabrications françaises de crème fraîche supérieure à 30% de matière grasse se reprennent (+5,1%) après une année de fort recul (- 4% entre 2009 et 2010).

Fromages AOP au lait de brebis	2001 (tonnes)	2009 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2011/2010	2011/2001
Roquefort	18 979	18 113	17 819	17 482	-1,9%	-7,9%
Ossau-Iraty <i>dont fermier</i>	2 783 <i>nd</i>	3 124 133	3 337 262	3 478 327	4,2% 24,8	25,0% <i>nd</i>
Brocciu <i>dont fermier</i>	474 <i>nd</i>	525 90	525 90	347 47	-33,9% -47,8%	-26,8% <i>nd</i>
<b>Total fromages AOP au lait de brebis</b>	<b>22 236</b>	<b>21 762</b>	<b>21 681</b>	<b>21 307</b>	<b>-1,7%</b>	<b>-4,2%</b>



Les deux beurres AOP progressent (+6,1%) entre 2010 et 2011 à un rythme analogue aux fabrications françaises de beurre (+6,2%). Cette progression des AOP est ininterrompue depuis 10 ans. La pâtisserie industrielle et traditionnelle valorise les trois quarts de ces fabrications AOP.

Total fromages AOP/AOC <i>Dont fermier</i>	2001 (tonnes)	2009 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2011/2010	2011/2001
	189 354 <i>nd</i>	187 429 14 853	186 473 14 893	187 539 14 825	0,6% -0,5%	-1,0% <i>Nd</i>

Beurres AOP	2001 (tonnes)	2009 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2011/2010	2011/2001
Charentes-Poitou	20 000	23 800	27 678	28 995	4,8%	45,0%
Isigny	4 913	4 366	4 750	5 415	14,0%	10,2%
<b>Total beurres AOP</b>	<b>24 913</b>	<b>28 166</b>	<b>32 428</b>	<b>34 410</b>	<b>6,1%</b>	<b>38,1%</b>

Crème AOP	2001 (tonnes)	2009 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2011/2010	2011/2001
Isigny	3 805	3 895	4 010	4 173	4,1%	9,7%
<b>Total crème AOP</b>	<b>3 805</b>	<b>3 895</b>	<b>4 010</b>	<b>4 173</b>	<b>4,1%</b>	<b>9,7%</b>

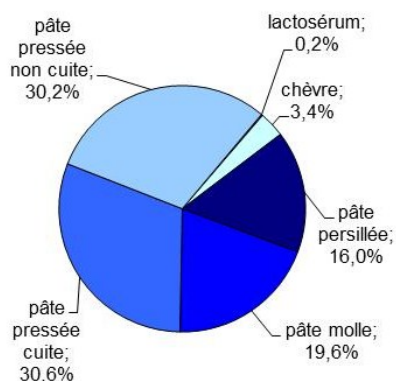
Total AOP/AOC laitières	2001 (tonnes)	2009 (tonnes)	2010 (tonnes)	2011 (tonnes)	2011/2010	2011/2001
	218 072	219 490	222 911	226 122	1,4%	3,7%

## Méthodologie

Depuis 2008, le CNAOL et l'INAO ont réalisé le recueil des données de production par une enquête statistique annuelle conjointe auprès des ODG laitiers. Les données 2011 ont été collectées auprès des ODG au printemps 2012. L'INAO et le CNAOL ont ensuite réalisé un travail commun de traitement et d'analyse, aboutissant à ce document.

## Les fromages AOP/AOC par technologie

Part des fromages AOP/AOC par technologie en 2011



Deux familles de fromages totalisent plus de la moitié des volumes commercialisés : les pâtes pressées non cuites (PPNC - 30,2%) et les pâtes pressées cuites (PPC - 30,6%). Entre 2010 et 2011, les PPC dépassent pour la première fois les PPNC. Les parts respectives sont globalement stables, hormis les pâtes persillées qui perdent 0,5 point au profit des pâtes pressées cuites.

Les volumes de pâtes pressées cuites AOP commercialisés poursuivent la progression initiée en 2010 (+2,5% entre 2010 et 2011). Les quatre produits augmentent leur tonnage commercialisé.

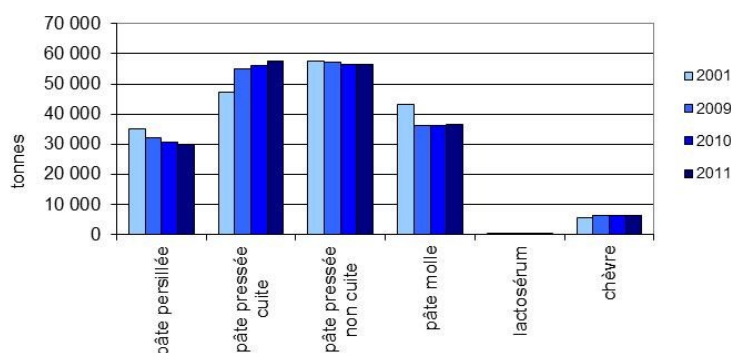
Les volumes commercialisés de pâtes pressées non cuites AOP se stabilisent en 2011 (-0,2%). Les évolutions sont cependant contrastées. Le Laguiole et le St Nectaire sont stables sur le long terme (+2,1% et +1,0% en 10 ans), le Reblochon, le Cantal et le Salers accusent un repli particulièrement marqué sur les fabrications fermières, tandis que le Morbier, l'Ossau Iraty ou la Tome des Bauges sont en progression.

Le recul des pâtes persillées se poursuit (-2,3%) entre 2010 et 2011, en particulier pour le Bleu des Causses (-9,7%) ainsi que le bleu de Gex et le Bleu d'Auvergne qui accusent plusieurs années successives de repli. Le Roquefort perd aussi des volumes (-1,9%). La Fourme d'Ambert se stabilise (-0,5%), les autres fromages de cette famille se maintiennent.

Après stabilisation en 2010, les volumes de pâtes molles AOP commercialisés se redressent en 2011 (+1,2%). Les évolutions sont positives pour tous les fromages, hormis le Brie de Meaux (-4,7%) et le Pont l'Évêque (-3,1%).

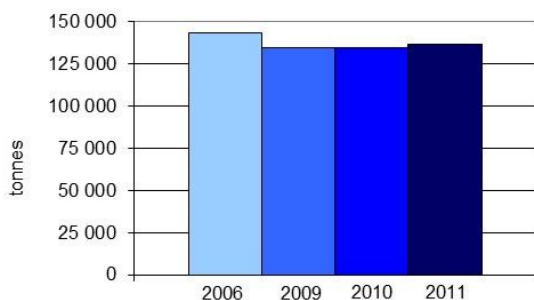
Les fromages de chèvre sont stables (+0,1%) masquant une réelle disparité entre les produits. Par ailleurs, les dynamiques fermier/laitiers sont différentes d'un fromage à l'autre.

Evolution des volumes commercialisés par type de fromage AOP/AOC

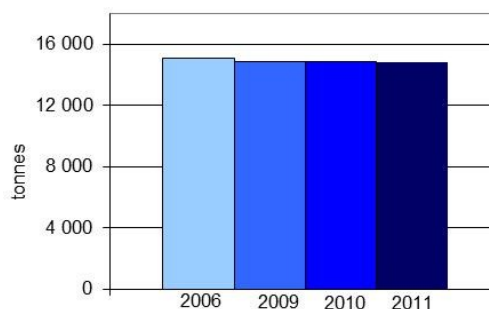


## Évolution des volumes commercialisés en AOP/AOC au lait cru et fermiers

Evolution des tonnages de fromages AOP/AOC au lait cru commercialisés



Evolution des tonnages de fromages AOP/AOC fermiers commercialisés



Les fromages AOP sont le plus souvent fabriqués avec du lait cru (136 362 t, soit 73% du tonnage contre 15% environ pour l'ensemble des fromages affinés). Après s'être stabilisés entre 2009 et 2010, les volumes commercialisés de fromages AOC au lait cru progressent en 2011 (+1,2%). Mis à part le Salers et le Brie de Meaux qui marquent une nette baisse de leurs tonnages (systématiquement au lait cru), l'utilisation du lait cru est stable ou en légère progression. Il est à noter que sur les 1 617 tonnes d'augmentation des volumes AOP au lait cru, les fromages qui ne sont pas obligatoirement fabriqués au lait cru, représentent une hausse de 647 tonnes.

Malgré la stabilisation de 2010, les fabrications fermières sont en léger repli en 2011 (-0,5%). Néanmoins, les dynamiques sont très diverses. La Fourme d'Ambert et l'Ossau-Iraty (+24,8%) se montrent particulièrement dynamiques. Des produits comme le Saint-Nectaire ou l'Ossau-Iraty contribuent fortement (+224 t et +65 t respectivement), ces croissances compensant les diminutions de l'Abondance (-54t), du Reblochon (-148 t) ou du Salers (-171 t).

À noter que la diminution du nombre de producteurs fermiers contribue à expliquer ce repli.

# Le marché des produits laitiers AOP

## Évolution des ventes en volume et valeur des fromages en GMS et hard discount<sup>8</sup>

	Ventes 2010		Ventes 2011		Evolution 2011/2010	
	en tonnes	en 1000€	en tonnes	en 1000€	des volumes	des valeurs
Fromages AOC/AOP	100 016	1 315 061	97 616	1 303 406	-2,4%	-0,9%
Fromages non AOC/AOP	631 070	5 253 182	629 525	5 340 784	-0,2%	1,7%

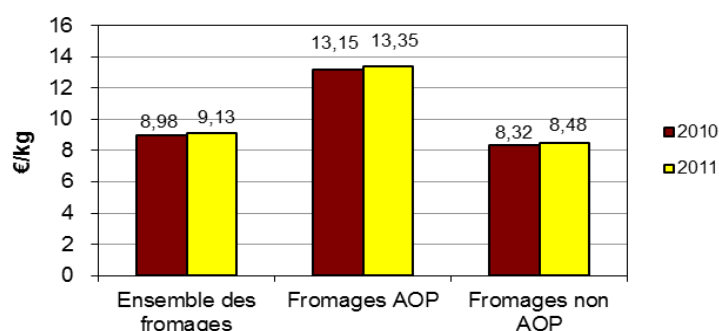
La baisse des ventes de fromages AOP en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et hard discount s'accroît en 2011 en volume (-2,4%) et l'évolution devient négative en valeur (-0,9%).

Les tendances entre 2010 et 2011 sont meilleures en volume et en valeur pour les fromages non AOP.

Ainsi, la part des ventes en volume et en valeur des fromages AOP en GMS et hard discount par rapport à l'ensemble des fromages (respectivement 15% et 24%) tend à diminuer entre 2010 et 2011 (-0,3 et -0,6 points).

## Prix de vente des fromages<sup>8</sup>

Prix de vente moyen des fromages en GMS et hard discount

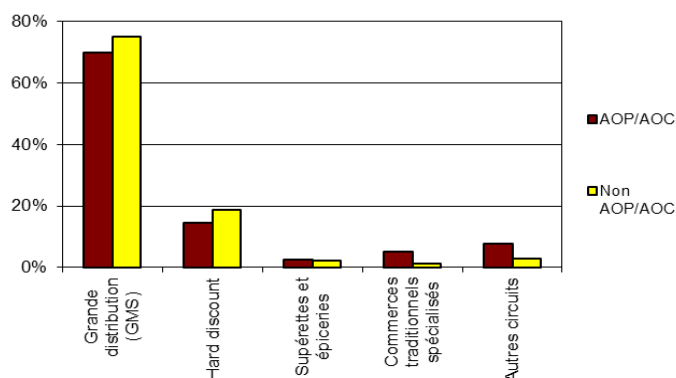


La tendance des évolutions de prix des fromages non AOP en GMS et hard-discount s'inverse par rapport aux années précédentes. Pour la première fois depuis 2008, les prix de ces fromages ont augmenté (+1,9%), et même plus que pour les fromages AOP (+1,6%).

L'écart de prix entre fromages AOP et non AOP est toutefois resté stable entre 2010 et 2011 : 4,87 €/kg en 2011 (4,83 en 2010). Les fromages AOP sont en moyenne 57% plus chers pour le consommateur que les fromages non AOP.

## Lieux d'achats des fromages<sup>9</sup>

Lieux d'achat des fromages en 2011



Les ventes de fromages AOP et non AOP sont majoritairement réalisées en hypermarchés et supermarchés (respectivement 70% et 75%).

La part des ventes dans ce circuit pour les fromages AOP a baissé de 0,8 points entre 2010 et 2011 tandis que celle du hard discount a progressé pour la première fois depuis 2008 (+0,6 points entre 2010 et 2011).

La part des ventes des fromages AOP en hard-discount reste toutefois moins importante que pour les fromages non AOP (respectivement 14,6% et 18,8%).

Évolution des parts de chaque circuit de distribution dans les achats en volume de fromages AOC et non AOC :

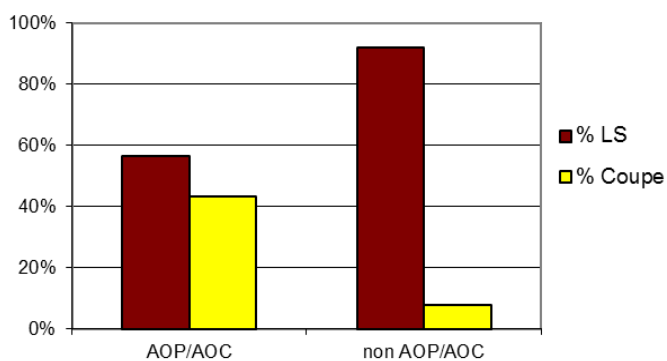
	AOP/AOC					Non AOP/AOC				
	2005	2008	2009	2010	2011	2005	2008	2009	2010	2011
Grande distribution (GMS)	69,2%	69,8%	70,4%	70,6%	69,8%	74,7%	73,8%	74,5%	74,8%	75,2%
Hard discount	15,9%	15,0%	14,1%	14,0%	14,6%	19,5%	19,7%	19,5%	18,9%	18,8%
Supérettes et épiceries	2,0%	2,4%	2,3%	2,5%	2,5%	1,8%	2,2%	1,9%	2,3%	2,1%
Commerces traditionnels spécialisés	5,4%	5,6%	5,5%	5,3%	5,3%	1,2%	1,3%	1,2%	1,2%	1,2%
Autres circuits	7,6%	7,3%	7,8%	7,6%	7,8%	2,8%	3,0%	2,9%	2,9%	2,8%

Le cumul des ventes AOP dans les circuits spécialisés, en vente directe et sur les marchés dépasse 13% contre 4% seulement pour les fromages non AOP. Les fromages AOP représentent notamment plus de 50% du chiffre d'affaires réalisé sur la vente de fromages pour près de trois fromagers sur quatre (72%).

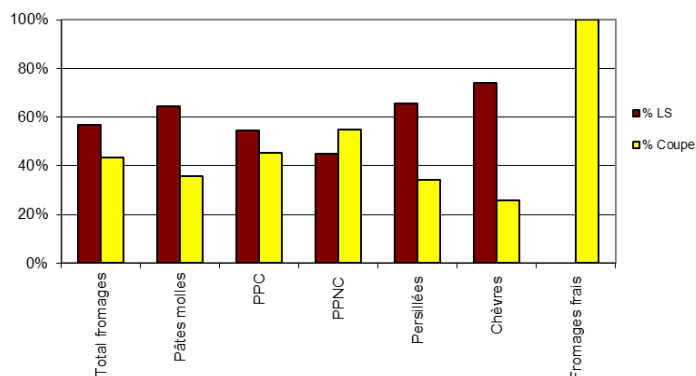
<sup>8</sup> Panel Symphony IRI/CNIEL

<sup>9</sup> Panel Kantar Worldpanel

Répartition des ventes de fromages AOP/AOC et non AOP/AOC entre libre service et coupe en 2011



Répartition des ventes de fromages AOP/AOC entre libre service et coupe en 2011



Les ventes réalisées en GMS et hard discount se décomposent entre libre-service (LS) et coupe. Pour les fromages AOP, cette répartition est respectivement de 57% et 43%. La part de la coupe dans les ventes de fromages AOP est 7 fois plus importante que pour les fromages non AOP (respectivement 8 et 92% en coupe et LS). La coupe représente 80% des pertes de volumes de fromages AOP vendus en GMS et hard discount entre 2010 et 2011.

Au sein des fromages AOP, une distinction peut être faite selon les types de produits. Les chèvres, les pâtes persillées et les pâtes molles sont vendues pour plus de 64% de leur volume en LS. Les PPNC restent la famille la plus vendue à la coupe (55 % des volumes).

## Les fromages AOP chez les crémiers fromagers

### Les fromages AOP sont le pilier de l'assortiment des crémiers fromagers<sup>11</sup>.

Pour près de trois fromagers sur quatre, les AOP représentent plus de 50% de leur chiffre d'affaires réalisé sur la vente de fromages. Ce taux est même de plus de 75% pour un fromager sur quatre. La part des AOP dans le chiffre d'affaires est plus élevée en ville et chez les fromagers au positionnement haut de gamme ainsi que dans les régions peu productrices de fromages AOP.



Studio B / CNIEL

**Sept fromages AOP sont cités comme « toujours » référencés par au moins 93% des crémiers-fromagers :** le Comté, le Roquefort, le Camembert de Normandie, le Saint-Nectaire, le Reblochon, le Brie de Meaux et le Morbier. Ces fromages ont des volumes de production suffisants pour être référencés par la plupart des détaillants fromagers.

Ils présentent également une diversité importante au sein de leur appellation, permettant au détaillant de se différencier.

Trois fromages AOP sont mentionnés parmi les sept fromages (AOP ou non) les plus vendus : Comté, Saint-Nectaire et Roquefort.

<sup>10</sup> Panel Symphony IRI/CNIEL

<sup>11</sup> Galileo Business Consulting pour Profession fromager, 2011



CNAOL - 42 rue de Châteaudun, 75314 Paris Cedex 09  
INAO - 12 rue Henri Rol-Tanguy, 93555 Montreuil Cedex  
Contacts : [fforray@cniel.com](mailto:forray@cniel.com) ; [c.creusat@inao.gouv.fr](mailto:c.creusat@inao.gouv.fr) .



Document réalisé par Charlotte Creusat (INAO), Laurent Forray (CNAOL)  
Avec la collaboration de Hélène Brial (INAO), Christine Bossu (CNAOL),  
Bruno Roney (CNIEL)

**Avec nos remerciements aux ODG laitiers qui ont fourni de nombreuses données.**