

AOP FROMAGERE / Les producteurs de rigotte de Condrieu et leurs partenaires ont tenu leur assemblée générale lundi 12 octobre, en présentiel en dépit du contexte. Malgré le dynamisme du commerce et de la communication, le président Claude Boucher déplore la baisse des volumes.

La rigotte de Condrieu veut susciter des vocations

Si c'est au nombre d'élus que l'on mesure l'importance d'un produit pour un territoire, alors, sans conteste, la rigotte de Condrieu et ses 35 grammes pèsent lourd sur la zone. Pour l'assemblée générale décalée - elle aurait dû se tenir au printemps dernier - et forcément masquée, qui s'est tenue à Pavézin lundi 12 octobre, trois députés et plusieurs maires avaient fait le déplacement pour participer aux débats. Chacun bien sûr a dit son attachement au produit du terroir, avec sa sensibilité, « même si l'agriculture n'est ni de gauche, ni de droite », s'amusaient l'un d'entre eux.

Effets Covid

Le président du syndicat de défense de la rigotte de Condrieu, Claude Boucher, entamait son discours fédérateur en rappelant que l'appellation avait besoin de ses « deux fois deux jambes » pour avancer : les producteurs fermiers et la laiterie ; le Rhône et la Loire.

Si l'assemblée avait pour but de dresser le bilan de l'année 2019, le président n'a pas pu s'empêcher de revenir sur le printemps 2020 si particulier : « Nous avons très mal vécu la fermeture des marchés alors que, dans le même temps, les grandes surfaces restaient ouvertes. La fermeture des frontières a aussi fait très mal à la filière chevreaux que nous exportons vers le Portugal et l'Italie. » Heureusement, il n'y a pas eu de rupture dans la collecte de la laiterie.

Au-delà du contexte sanitaire, l'éleveur s'est dit préoccupé par le réchauffement climatique qui rend compliquée l'atteinte de l'autonomie fourragère. Il s'inquiète plus encore de la baisse des effectifs : « Il y a dix ans nous étions 50 éleveurs, nous ne sommes plus qu'une trentaine aujourd'hui. Notre réservoir s'amenuise. » Si les producteurs fermiers gagnent des volumes, la laiterie en perd et la problématique *Stec* [*Shiga-toxin-Producing E. coli*] n'est pas étrangère à ces difficultés. « Il faut recréer des vocations et pour cela il faut accompagner les éleveurs, ne pas les laisser seuls face à cette problématique. » Claude Boucher a ensuite invité la laiterie [Fromagerie Guilloteau] à être « bienveillante, généreuse et transparente » envers les éleveurs.

Les volumes de rigotte suivent cette même courbe : seulement 79,6 tonnes ont été produites en 2019, une seconde année de baisse consécutive.

Site relooké et film promotionnel

L'année 2019 a été marquée par les gros efforts de communication du syndicat. Outre la réimpression des dépliants, l'AOP vient de remettre à jour son site internet : www.rigottedecondrieu.fr. Très informatif sur le produit, les producteurs et autres acteurs de l'appellation, il met en avant également les cuisiniers qui utilisent le fromage dans leurs recettes. D'autre part, le syndicat a fait réaliser un film promotionnel de huit minutes par la société CGN Prods. Dévoilé en « avant-première » lors de l'assemblée générale, il laisse une large place aux témoignages authentiques des éleveurs. Des versions courtes (1 à 2 minutes) seront utilisées sur les réseaux sociaux. Au niveau événementiel, l'AOP a été très présente sur le terrain en 2019. Elle a



« Le cahier des charges de l'AOP est notre cahier des chances », a rappelé le président Claude Boucher.

participé à plusieurs manifestations : congrès national des JA à Roanne, Salon Valence en Gastronomie, foire de Vienne, Journée de la fourme de Montbrison, fête nationale des AOP à Paris et bien sûr, vin et rigotte en fête le 1^{er} mai à Condrieu (l'édition 2020 a été annulée à cause du confinement). Pour l'an prochain, le nouveau maire de Condrieu, Philippe Marion, a annoncé sa volonté de moderniser le concept : « On ne veut pas d'une fête foire fouille ».

Les bénéfices du lait cru

C'est la problématique majeure de la filière : l'usage de lait cru, ses risques et ses vertus. Il concerne en France un fromage sur dix, soit 200 000 tonnes transformées par les laiteries et 25 000 à 30 000 tonnes par les fermiers. Plus de trois-quarts des volumes d'AOP laitières sont produits à base de lait cru.

Le syndicat avait convié, Céline Spelle, chef de projet au Cnaol et spécialiste du sujet pour une intervention par visioconférence. Le lait apporte une richesse microbienne (bactéries lactiques, moi-

ssures, levures, etc.) que les scientifiques peuvent mesurer avec de plus en plus de justesse. La diversité et la variabilité de cette composition microbienne sont très grandes selon les producteurs ou selon la saison.

Le programme de recherches Meta PDD cheeses, auquel le syndicat de défense participe, a permis d'en savoir plus sur les microorganismes présents dans les fromages : jusqu'à 1 400 espèces dans le lait cru (dont la moitié ne sont pas encore identifiées), 830 sur la croûte du fromage et 587 dans le cœur de celui-ci. « La transformation fromagère vient concentrer la charge microbienne », précise la scientifique.

Cette microflore joue un rôle essentiel dans l'intensité du goût et les caractéristiques organoleptiques. « Ce n'est pas la quantité des flores mais la qualité et leur combinaison qui donnent le goût », poursuit Céline Spelle.

Les pratiques de l'éleveur et l'hygiène, tant à la ferme qu'à la fromagerie, impactent directement cette vie microbienne. Pour le producteur, tout l'enjeu est de trouver le subtil équilibre entre maîtrise de l'hygiène et vie microbienne pour éviter le développement de bactéries indésirables. « L'usage abusif de bactéricides laisse la place aux pathogènes », rappelle Hubert Dubien, le président de la fourme, s'inspirant des conclusions du projet FlorAcQ.

Selon une enquête d'opinion, le consommateur a lui, au bout de la chaîne, une très bonne image des fromages au lait cru, dont les bénéfices pour la santé sont avérés (lutte contre allergies, asthme, amélioration de la flore intestinale), sans compter la valeur patrimoniale. ■

David Bessenay



La nouvelle version du site internet de l'appellation est en ligne depuis le 12 octobre.

La vie de l'AOP en bref ✓

En 2020, l'AOP compte 20 adhérents : la Fromagerie Guilloteau, site du Pilat ; treize producteurs fermiers et six producteurs de lait.

Le syndicat de défense a décidé de faire une demande de modification de son cahier des charges : passage à une collecte 48 heures ; utilisation de levains complexes autochtones ; homogénéisation du temps de caillage et homogénéisation des températures d'égouttage. Elle sera déposée à l'Inao cette fin d'année.

Concernant les contrôles internes comme externes, le bilan se révèle très positif. Les non conformités relevées sont rares. Idem lors de la dégustation du produit où sur 15 échantillons, un seul a été rejeté (pour diamètre non conforme).

A noter qu'en 2019, quatre opérateurs ont pu bénéficier d'une dérogation permettant l'achat de fourrages en dehors de la zone d'appellation suite à la sécheresse 2018. ■