

# LE FROMAGE CANTAL AOP ÉVOLUE ET S'AFFICHE EN MOIS DANS LES RAYONS

Aurillac, le 09 juin 2022 - Le Comité Interprofessionnel des Fromages fait évoluer sa gamme Cantal AOP avec un fromage affiné au minimum 4 mois, gage affirmé de qualité. Apprécié des consommateurs pour sa douceur, le Cantal AOP jeune reste quant à lui toujours affiné entre 1 et 2 mois. Dès octobre 2022, les distributeurs et consommateurs retrouveront ainsi une offre clarifiée en magasin avec deux dénominations distinctes : « Cantal AOP jeune » et « Cantal AOP affiné » 4 mois (et plus). Un nouveau cahier des charges en cours de validation confortera cette évolution, portée par l'ensemble de la filière (producteurs, fromagers et affineurs).

## Un affinage à partir de 4 mois pour une meilleure qualité

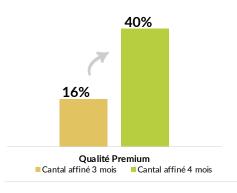
La gamme Cantal AOP « jeune », « entre-deux » et « vieux » bascule au profit d'une nouvelle gamme Cantal AOP « jeune » et « affiné » de 4 mois et plus. Dans une démarche qualité, plusieurs études menées au sein du Comité Interprofessionnel des Fromages¹ (CIF) ont en effet démontré qu'une durée d'affinage à partir de 4 mois, améliorait la qualité du fromage aussi bien au niveau du goût, du visuel que de la texture. Une caractéristique importante, notamment pour 76% des consommateurs de ce fromage.

Avec un fromage dans la fleur de l'âge, la filière entend ainsi répondre à une attente de ses consommateurs en leur assurant une qualité constante. Mais elle espère aussi augmenter les volumes de vente de ses fromages affinés et valoriser le travail de ses producteurs.

La nouvelle offre Cantal AOP est l'aboutissement d'un long travail mené par la filière sur la qualité du fromage. En passant de 3 à 4 mois, nous avons en effet constaté une nette amélioration de la qualité du gradage et des notes organoleptiques (de 16% à 40%). Le fromage prend tout son caractère à partir de 4 mois et nous espérons créer un cercle vertueux pour l'ensemble de la filière de l'amont à l'aval, et in fine pour le consommateur », affirme Benjamin Meilhoc, président du Comité Interprofessionnel des Fromages

76%

des consommateurs de fromage Cantal AOP estiment que la durée d'affinage est une caractéristique importante.



<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Études consommateurs Resolvadis (2017) et ARES Research (2018)



## Une offre plus claire pour les consommateurs et les distributeurs

Cette nouvelle segmentation du Cantal AOP se retrouvera dès le mois d'octobre 2022 en magasin, avec un affichage clair : Cantal AOP « jeune » ou Cantal AOP « affiné » à 4 mois ou plus. Jusqu'alors, le consommateur pouvait acheter un « entre-deux » âgé de

90 jours à 210 jours sans aucune précision de la durée d'affinage sur l'étiquetage. Il pourra désormais identifier clairement son produit préféré grâce à la durée d'affinage en mois affichée sur le produit. Un affichage simplifié donc, qui facilitera dans le même temps la mise en rayons côté distributeurs. L'objectif? Améliorer la lisibilité de l'offre Cantal AOP pour tous et repositionner le fromage sur le marché des AOP.

84%

des consommateurs préfèrent un mode d'expression en mois, devant le nombre de jours.

Dès le mois de juin 2022, la filière lancera notamment une campagne d'information visant à sensibiliser l'ensemble des professionnels aux bénéfices de cette nouvelle offre. Une prise de parole à destination des consommateurs est prévue dès le mois d'octobre au niveau national et une période de transition sera opérée au niveau de l'étiquetage en rayons.

# Un cahier des charges qui évolue

L'organisation de la filière Cantal AOP repose sur un cahier des charges très précis. Pour porter cette nouvelle offre, un projet de nouveau cahier des charges est en cours de validation. Il s'appuie sur le renforcement des liens au terroir et aux savoir-faire (part de l'herbe, pâturage, structure des exploitations, critères de fabrication, durée d'affinage...) et tient compte des évolutions climatiques et des attentes sociétales.

Pour l'ensemble de la filière, ce « basculement » vers un affinage à 4 mois et plus, inscrit dans le nouveau cahier des charges déposé, marque une prise de conscience générale concernant la qualité et la clarification de l'offre.



L'évolution du cahier des charges se veut la preuve d'une vision commune entre producteurs et transformateurs, et d'une implication forte pour faire (re)découvrir le cantal affiné.



### A propos du Comité Interprofessionnel des Fromages (CIF)

Le Comité Interprofessionnel des Fromages du Cantal couramment appelé CIF est une organisation interprofessionnelle agricole créée en 1965. L'organisme, dont le siège est situé à Aurillac, préfecture du département, veille scrupuleusement aux intérêts de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Cantal. Elle regroupe des représentants, des producteurs, des fromagers et des affineurs qui décident à l'unanimité des orientations concernant le fromage Cantal AOP. Depuis sa création, l'Interprofession œuvre également pour la qualité des produits, renforce la sécurité alimentaire et sanitaire des aliments - en particulier par la traçabilité des produits - favorise l'innovation ainsi que les démarches collectives visant à prévenir et à gérer les risques liés à la production, à la transformation, à la commercialisation et à la distribution des produits. Comité Interprofessionnel des Fromages - 15001 Aurillac Cedex - info@aopcantal.com

#### **CONTACTS PRESSE**

LE BUREAU DE COM
Laurine LATRUBESSE
01 85 09 28 20 - 06 10 85 97 10
llatrubesse@lebureaudecom.fr