

Vers une reconnaissance des savoir-faire fromagers et agricoles au travers d'un produit emblématique



Le groupe

Nombre d'exploitations: **7 exploitations + 1 fromageries**

Localisation: **Champsaur (Hautes-Alpes)**

Productions principales: **Lait de vache -> Tomme du Champsaur**

Période de reconnaissance: **2020 - 2025**

Structure porteuse: **Association Champsaur Lait**



Animateur:

Nom-Prénom: **Anaïs Signoret**

Coordonnées: **Anais.signoret@hautes-alpes.chambagri.fr**



Vers une reconnaissance des savoir-faire fromagers et agricoles au travers d'un produit emblématique



Enjeux du projet agroécologique

- Accompagner les membres du GIEE vers le développement **d'une filière alternative génératrice de valeur ajoutée**: transformation fromagère collective ou individuelle,
- Mettre en avant de **l'identité territoriale** et émergence d'un **circuit court de commercialisation**
- Aider les acteurs dans **l'évolution de leurs pratiques** pour un **meilleur respect de l'environnement** et une augmentation de la **qualité du lait** et des **produits finis**

Objectifs:



Economie

Mieux valoriser le lait de vache



Environnement

Limiter l'impact environnemental des fermes notamment via l'alimentation du troupeau



Social

Reconnaissance d'un savoir-faire, d'une tradition



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTES-ALPES

Vers une reconnaissance des savoir-faire fromagers et agricoles au travers d'un produit emblématique



Plan d'action:

AXE 1: Porter le dossier de demande reconnaissance AOP de la Tomme du Champsaur

AXE 2: Poursuivre l'amélioration de la qualité du lait et la performance environnementale des exploitations

AXE 3: Développement des outils de communication internes et externes au groupe



Vers une reconnaissance des savoir-faire fromagers et agricoles au travers d'un produit emblématique



Plan d'action:

AXE 1: Porter le dossier de demande reconnaissance AOP de la Tomme du Champsaur

- *Inscrire la démarche dans son contexte social, économique et institutionnel*
- *Réaliser un état des lieux des pratiques et retracer l'histoire du produit*
- *Construire le projet d'AOP*



Vers une reconnaissance des savoir-faire fromagers et agricoles au travers d'un produit emblématique



Plan d'action:

AXE 2: Poursuivre l'amélioration de la qualité du lait et la performance environnementale des exploitations

- *Poursuivre l'amélioration des systèmes d'exploitation et des pratiques culturales pour une meilleure fromageabilité et une meilleure performance environnementale*
- *Améliorer les connaissances du groupe sur la conduite du troupeau et santé animale*
- *Poursuivre l'amélioration des pratiques de transformation fromagère*



Vers une reconnaissance des savoir-faire fromagers et agricoles au travers d'un produit emblématique



Avancées & résultats du groupe

Un collectif qui perdure... avec un 2nd GIEE !

Une fromagerie créée et 2 ateliers de transformation à la ferme

Des fermes qui passent en système « tout foin » au détriment de l'ensilage de maïs

Un collectif qui s'est lancé dans une démarche de reconnaissance en AOP

- projet de CdC
- aire géographique à l'étude

