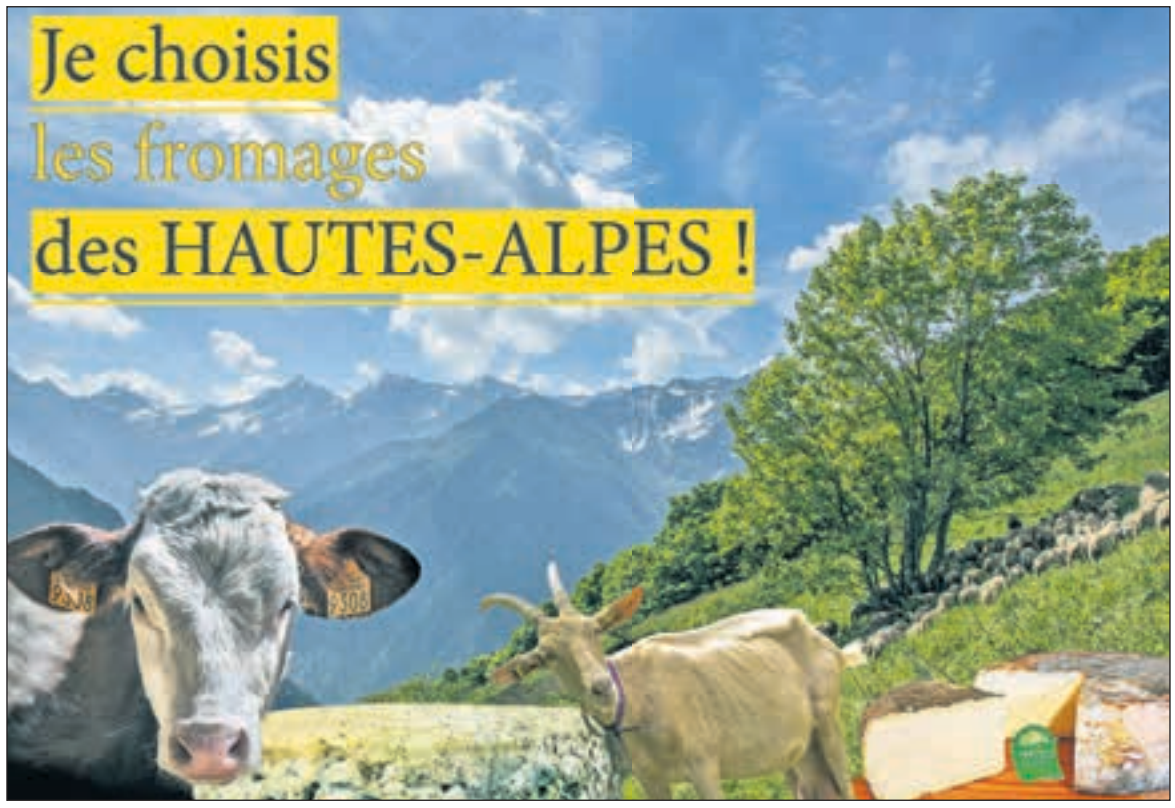
COVID-19 | Face à une situation aussi difficile qu'inédite, les fromagers haut-alpins ont pris le parti de s'organiser collectivement en partenariat avec la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes pour ne pas laisser les producteurs sans débouché.

Les **fromageries artisanales haut-alpines** choisissent la réponse collective

Les derniers mois ont été difficiles pour les sept fromageries artisanales haut-alpines. Les modifications des habitudes de consommation entrainant des perturbations de certains circuits commerciaux ont joué en leur défaveur. En effet, ces structures produisent en grande partie des fromages artisanaux distribués au rayon traditionnel. Or, ces rayons ont en grande partie été fermés en début de confinement du fait des mesures sanitaires et des carences de personnels chez les GMS. Idem pour les restaurateurs et cantines scolaires, habituellement fidèles aux fromages haut-alpins, et qui ont cessé leur activité. Conséquence de cela, les fromageries ont enregistré des diminutions des volumes vendus de l'ordre de 50 % de la mi-mars à la mi-avril. Ce constat a été exposé régulièrement à la préfecture par la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, pour lui permettre d'adapter au mieux les politiques de soutien à l'économie et de protection de la population.

Malgré ces difficultés commerciales, l'activité a perduré. Les épiceries de proximité ont vu leur activité augmenter, amenuisant la chute. Les équipes de production des fromageries ont été peu impactées et les fabrications ont pu se dérouler correctement. Les fromages de garde ont été privilégiés par rapport aux pâtes molles et aux fromages frais, et le choix de poursuivre la collecte de la totalité du lait a été fait.

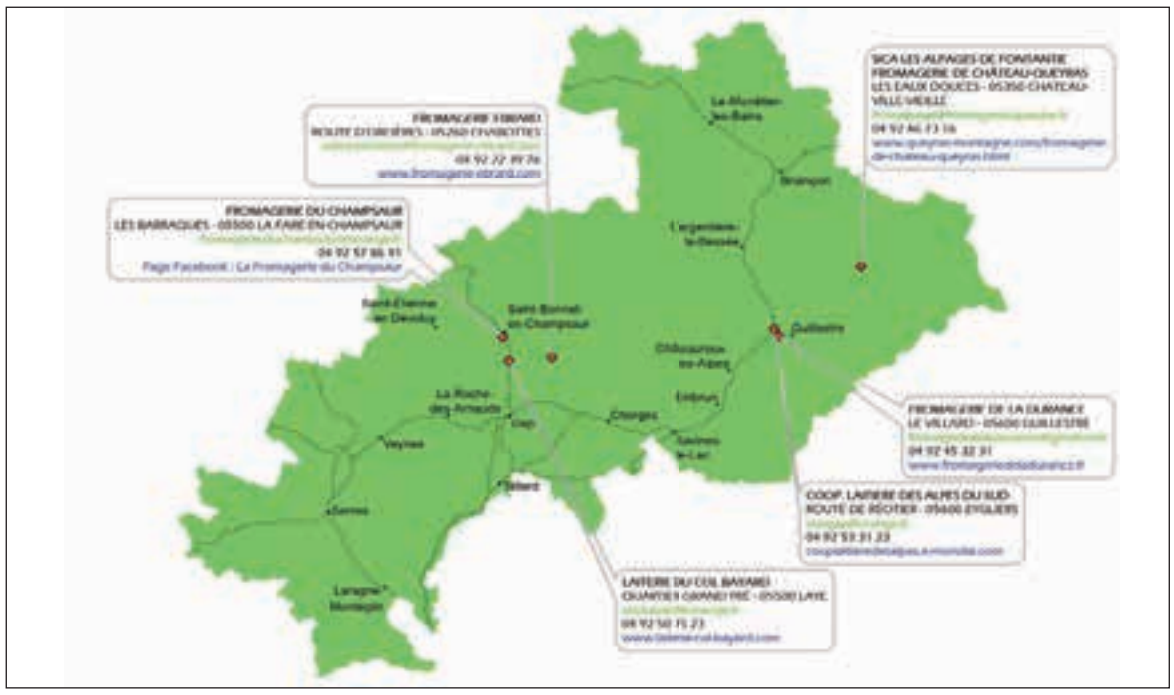


Soutenus par la chambre d'agriculture

Face à cette situation inédite, les fromagers ont fait le choix du collectif. À l'initiative de la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, des réunions téléphoniques ont eu lieu très régulièrement pour échanger sur les stratégies de réponse et sur l'analyse de la situation. Les fromageries se sont parfois organisées pour s'échanger des volumes de lait et ne pas laisser les producteurs sans débouché. Au fil des discussions, l'enjeu de faire une bonne reprise estivale est apparu comme primordial et, bien rapidement, le groupe s'est mis en ordre de marche pour apporter une réponse collective sous forme d'un plan de communication général sur les fromages et les fromageries (voir encadré).

Depuis le déconfinement, la reprise des ventes s'est amorcée. Les grandes surfaces du département, sollicitées pour référencer des produits locaux, ont globalement joué le jeu. Les échos du secteur touristique laissent présager d'une bonne saison estivale, indispensable pour le retour à la normale des stocks. Il est encore trop tôt pour l'affirmer, mais on peut espérer que ces structures transformant et valorisant le lait haut-alpin vont traverser cette crise inédite et continuer de jouer leur rôle dans la filière laitière départementale. Car, comme le dit Marc Deschamps, de la fromagerie de Château Queyras, ces structures sont « *le prolongement des exploitations agricoles* ». Et leur présence est indispensable pour que la dynamique positive qui s'instaure dans la filière laitière haut-alpine perdure !

Valentin Noebes, chambre d'agriculture 05



Les fromageries artisanales haut-alpines en chiffre

- Nombre de fromageries dans les Hautes Alpes : **7**
- Nombre d'emplois directs dans les fromageries : **70 personnes**
- Volume de lait traité au global (tous types de lait confondus) : **7 millions**
- Nombre de producteurs collectés en direct (tous types de lait confondus) : **44**
- Tonnage de produits : **660 t**
- Chiffre d'affaires : **7,25 millions d'€**

Chiffres : chambre d'agriculture des Hautes-Alpes.

L'opération estivale **HAUTES-ALPES Naturellement®** : valoriser les produits issus de l'agriculture haut-alpine

Pour la troisième année consécutive, la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes propose une opération de mise en avant des produits HAUTES-ALPES Naturellement® dans l'ensemble des points de vente volontaires. En vente directe, dans les épiceries, les supermarchés ou encore dans les restaurants, les produits et plats agréés HAUTES-ALPES Naturellement® (garantissant des matières premières majoritairement issues de l'agriculture haut-alpine) seront plus que jamais identifiables grâce à divers outils de communication (oriflammes, stop rayons, guirlandes, panneaux, ballons) disposés dans une quarantaine d'établissements sur l'ensemble du département.

Suite à la mobilisation collective des fromageries artisanales du département, impulsée et animée par la chambre d'agriculture, cette opération 2020 comporte un volet spécifique « Fromages des Hautes-Alpes » qui consiste en :

- l'information des points de vente sur l'offre de fromages artisanaux haut-alpins (réalisation d'un document à destination des responsables de magasins) ;
- l'incitation à la mise en avant d'un bac frigorifique dédié aux fromages des Hautes-Alpes dans la surface de vente ;
- la mise à disposition d'outils de communication spécifiques pour faciliter l'identification et le choix des fromages haut-alpins (pique prix, posters, affichage pour bac frigo, sets de table).

En ce début d'été, priorité est donc faite au local : un choix qui sera facilité par la visibilité renforcée durant tout l'été des produits et plats « origine Hautes-Alpes », au travers du logo vert HAUTES-ALPES Naturellement® !