



**SYNDICAT DE DEFENSE DE
L'EPOISSES**
Mairie. 21460 Epoisses
Tel – Fax : 03 80 96 34 61
contact@fromage-epoisses.com



La filière de l'AOC Epoisses

*Regarde-moi, voyons, sa rougeâtre pâte,
Vois les pleurs épais qui coulent sur ses flancs,
Sens ce fumet subtil adoré des gourmands,
Et conviens que c'est là dessert de haute mine.*

Charles Patriat, 1900. Poème sur l'Epoisses (extrait).

Introduction

L'Epoisses est une Appellation d'Origine Contrôlée reconnue par le décret du 14 mai 1991 et régie par le décret n° 2010-1092 du 15 septembre 2010 portant homologation du cahier des charges, et en Europe par le règlement communautaire n° 1107/96 du 12 juin 1996, modifié par le règlement (CE) n° 828/2003 du 14 mai 2003, en tant qu'AOP Epoisses.

Le Syndicat de Défense de l'Epoisses est reconnu **Organisme de Défense et de Gestion** par l'INAO depuis le 18 juillet 2007.

Les origines du fromage remontent au XVI^e siècle, d'une communauté de moines cisterciens installés à Epoisses.

L'aire géographique d'appellation couvre une large partie ouest de la Côte d'Or, deux cantons de Haute-Marne et trois cantons du département de l'Yonne. Elle correspond aux terres liasiques ou marneuses des étages géologiques du Jurassique.

La production laitière (2010)

51 exploitations laitières sont habilitées pour produire du lait destiné à l'AOC Epoisses : 35 en Côte d'Or, pour un volume de lait de près de 12 millions de litres (14 % du lait du département) et 16 en Haute-Marne, représentant un volume de 5,4 millions litres de lait (3 % du lait du département).

Un plan de qualification des élevages dont le lait est destiné aux fabrications d'Epoisses est en place depuis 2001.



Les producteurs de lait respectent des règles de production rigoureuses, renforçant l'autonomie fourragère et le *lien au terroir* :

- Races bovines locales (Brune, Montbéliarde, Simmental française), pâturage de printemps renforcé (minimum de 20 ares par vache laitière et de 50 % d'herbe dans la ration), autonomie fourragère (85%) sur l'aire d'appellation, utilisation réglementée des fourrages secs ou fermentés l'hiver, maîtrise de la complémentation, respect d'une liste positive d'aliments autorisés, absence d'OGM dans l'alimentation.

La *qualité sanitaire* du lait est suivie de très près : tous les producteurs de lait suivent une formation à l'écologie des germes pathogènes et à l'analyse de risques, et mettent en place sur leur exploitation un « plan qualité » de type HACCP annuellement mis à jour. Des contrôles réguliers de la population bactérienne du lait à la ferme sont effectués par les fromageries.

Pour donner les moyens aux producteurs de lait de respecter les règles de production, un Guide du producteur de lait en Epoisses est utilisé par tous les éleveurs qualifiés. Il comprend notamment un plan d'audit complet, qui doit être réalisé tous les deux ans.

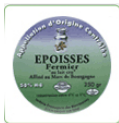
Les fabrications (2010)

Actuellement un producteur fermier et trois fabricants laitiers produisent de l'Epoisses.

Les fromagers respectent un cahier des charges précis, reprenant les principes de fabrication traditionnels : utilisation exclusive de lait entier, coagulation lente lactique (au moins 16H), égouttage spontané, salage au sel sec, séchage lent, affinage pendant 28 jours minimum dans des caves fraîches et humides, pendant lequel les fromages sont lavés de une à trois fois par semaine à l'eau additionnée de marc de Bourgogne. La coloration des Epoisses est naturelle, l'utilisation de colorants étant interdite.



Producteur fermier :



Gaec des Marronniers, Caroline & Alain Bartkowiez, 21510 Origny-sur-Seine.
4 salariés.

Entreprises laitières :



Fromagerie Berthaut, 21460 Époisses. 80 salariés.
<http://www.fromagerie-berthaut.com>



Fromagerie Germain, 52160 Chalancey. 45 salariés
<http://www.rians.com>



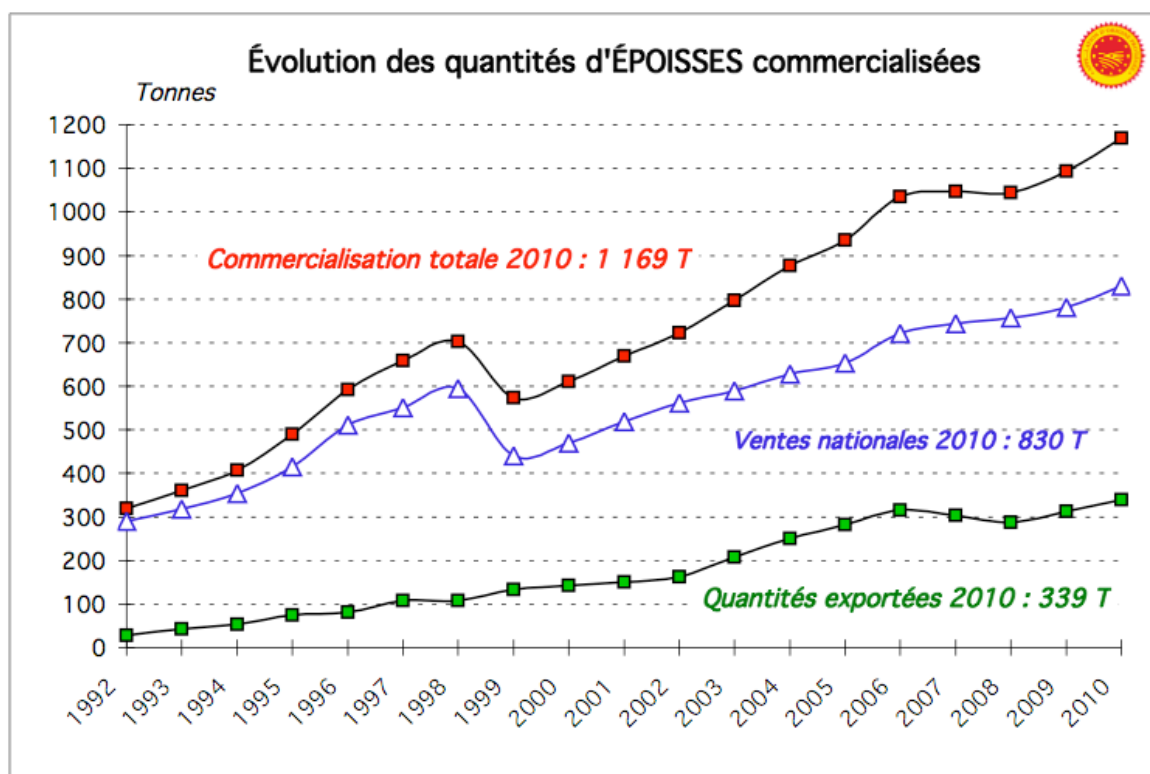
Fromagerie Gaugry, 21220 Brochon. 30 salariés
<http://www.gaugryfromager.com>

160 salariés sont directement impliqués dans la production fromagère, auxquels s'ajoutent les 51 exploitations laitières qualifiées (pour un équivalent de 120 emplois directs), soit au total près de **280 personnes**. Le nombre d'emplois directs pour 100 000 litres de lait produit dans la filière est de 1,7 pour une moyenne de 0,8 en France.

Pour donner les moyens aux transformateurs de respecter les règles de production, un Guide du fabricant d'Epoisses est utilisé par tous les fromagers. Il comprend notamment un plan d'audit complet, qui doit être réalisé tous les deux ans.

Production 2010 : **1 169 tonnes**, dont 29,0 % exportées principalement en Allemagne, Belgique, Suisse, Angleterre, États-Unis d'Amérique, Canada.

Le chiffre d'affaires généré par l'activité est d'environ **16,1 millions d'euros**, dont 4,7 millions grâce à l'export.



Les contrôles

En application de la nouvelle Loi d'Orientation Agricole relative aux signes de qualité, les modalités de contrôle des conditions de production dans les élevages et dans les fromageries et celles du contrôle des produits ont été modifiées à partir de janvier 2008.

En complément des autocontrôles réalisés par les producteurs de lait et par les fabricants aux différents stades de la production laitière et de la transformation fromagère, du contrôle interne organisé par la filière et réalisé par des techniciens agréés, le Syndicat de Défense de l'Epoisses a contractualisé avec l'Organisme de Certification CERTIPAQ pour réaliser des contrôles dits externes. Cette contractualisation s'est effectuée autour d'une démarche commune avec les autres AOC fromagères de Bourgogne : Chaource, Charolais, Langres et Mâconnais.



CERTIPAQ effectue des contrôles indépendants dans les ateliers de transformation et sur les exploitations laitières ainsi que le contrôle des produits.

Des experts sont ainsi invités aux commissions de contrôle organoleptique qui se réunissent quatre fois par an au minimum : échantillons anonymes, grille d'appréciation sur l'aspect extérieur du fromage, sur la pâte, et sur le goût.

Ces contrôles officiels, effectués selon une fréquence globale élevée, sont la garantie pour les consommateurs de trouver sur le marché des Epoisses issus de fabrications maîtrisées, dans le respect du cahier des charges de l'AOC.

La politique syndicale

La Présidence du Syndicat est assurée depuis 2006 par Jean-Louis Lachot, producteur de lait à Villy-en-Auxois (Côte d'Or).

Le Syndicat de l'Epoisses réunit les fabricants et les producteurs de lait autour d'une politique syndicale orientée vers :

- *Le maintien de la typicité, la qualité et la sécurité alimentaire*
- *La promotion et la défense de l'Appellation*

Dans ce cadre, la question du développement durable fait l'objet d'actions collectives depuis maintenant deux ans :

- *Mise en place d'indicateurs de développement durable suivis annuellement en production laitière et en transformation fromagère*
- *Aide spécifique aux éleveurs pour la réalisation d'un diagnostic énergétique sur leur exploitation dans le cadre du PPE*

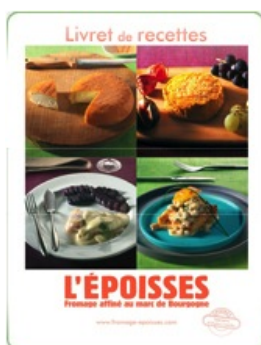
Dans le même esprit, le Syndicat conduit une réflexion professionnelle sur la valorisation différenciée du lait d'AOC.

En matière d'information interne, un bulletin bisannuel est édité à destination des professionnels de la filière.

Le syndicat gère en outre un site *internet* (<http://www.fromage-epoisses.com>) régulièrement mis à jour.

Sur le plan de la promotion, le Syndicat de Défense de l'Epoisses a mené ces dernières années plusieurs campagnes de communication « Grand Public » avec les appuis financiers des Conseils Régionaux de Bourgogne et de Champagne-Ardenne.

Edition d'un livret complet sur la filière et ses engagements (2004)



Edition d'un livret diffusé à 350 000 exemplaires mettant en avant le produit et présentant des recettes à l'Epoisses créées par des Chefs Bourguignons (2005, 2006)



Coordination de la campagne de promotion régionale et nationale « Les fromages de Bourgogne vous font passer à table » (2008 et 2009)