



Dossier de presse



> Demande de modification du cahier des charges du *Reblochon* pour permettre l'utilisation de systèmes de traite en libre-service

novembre 2023

@ contact@syprol.com
📍 47 route du chef-lieu
74350 Vovray-en-Bornes

syprol.com

Édito

En 2012, le cahier des charges des Appellations d'Origine Protégée (AOP) « Reblochon » et « Reblochon de Savoie » introduit des nouvelles exigences concernant les conditions de traite des vaches, ayant pour conséquences de rendre impossible la mise en place d'une organisation en libre-service reposant sur l'utilisation de robots de traite.

Depuis plus de 10 ans, les litiges se multiplient entre l'organisme en charge du contrôle du respect du cahier des charges de l'AOP « *Reblochon* » et les exploitations agricoles qui avaient fait le choix de robots de traite, conduisant à des procédures judiciaires longues et coûteuses.

Malgré une première tentative de modification du cahier des charges de l'AOP qui n'a pas pu aboutir, **le *Syndicat Professionnel des Producteurs de Lait AOP (SYPROL)* créé en 2014 demeure mobilisé aux côtés des agriculteurs des filières « Reblochon » et « Reblochon de Savoie » afin d'obtenir la modification des conditions de traite du cahier des charges de l'AOP.**

À cet effet, le SYPROL invite le *Syndicat Interprofessionnel du Reblochon (SIR)* à agir sans délai afin de demander la modification du cahier des charges consistant en la suppression des conditions de traite intégrées en 2012.



Le mot du Président



Vincent Morand,
Président du SYPROL

« Le SYPROL a été créé afin de défendre la liberté des agriculteurs faisant le choix d'une organisation de traite différente de la traite classique et souhaitant par ce choix améliorer leurs conditions de travail et le bien-être animal.

Cette évolution de l'organisation de la traite et le choix d'une traite en libre-service, grâce à l'utilisation de robots de traite, est d'ailleurs souvent indispensable pour permettre la poursuite de l'activité de ces exploitations, tant les vocations sont rares !

Près de 10 ans après sa création, l'existence du SYPROL est plus que jamais d'actualité tant les difficultés sont grandes pour de nombreuses exploitations qui se font exclure d'AOP fromagères au motif qu'ils ne disposent pas d'une organisation de traite classique.

Il convient aujourd'hui de rétablir la vérité sur ce que sont réellement les robots de traite, en rappelant que les conditions de traite n'ont aucune incidence sur les caractéristiques du lait obtenu et qu'une traite classique ne constitue en rien la caractéristique d'un fromage AOP ».



Sommaire

1. La création du SYPROL pour accompagner la modernisation des exploitations laitières

- Le SYPROL
- La traite en libre-service : qu'est-ce que c'est ?
- Les avantages du robot de traite

2. Une volonté délibérée d'empêcher la modernisation des exploitations : l'exemple du Reblochon

- L'article 5.5 du cahier des charges de l'AOP Reblochon
- Une multiplication de contentieux qui obligent les agriculteurs à quitter l'appellation Reblochon

3. Le SYPROL demande la modification du cahier des charges du Reblochon

- La suppression des conditions de traite inutiles et discriminantes
- La qualité du lait n'est pas altérée



Partie 1.

**La création du SYPROL pour
accompagner la modernisation
des exploitations laitières**



1. La création du SYPROL pour accompagner la modernisation des exploitations laitières

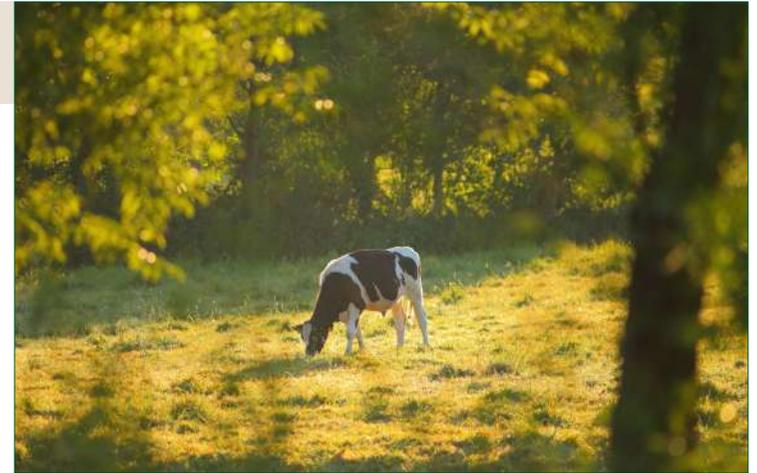
Le SYPROL :

Le SYPROL - Syndicat Professionnel des Producteurs de Lait AOP - est un syndicat professionnel créé en 2014 dont l'objet principal est de défendre les intérêts des producteurs de lait AOP.

Le SYPROL a notamment pour finalité, concernant les cahiers des charges des fromages AOP, de faire inscrire les moyens, tels que l'automatisation et de toute autre technique (robots de traite), permettant l'amélioration de la traite et du bien-être de l'exploitation et des animaux.

Lorsque les cahiers des charges de fromages AOP comprennent des dispositions visant à interdire purement et simplement le recours à des solutions d'automatisation, ou conduisant à exclure de telles solutions, le SYPROL peut également être amené à intervenir afin de soutenir ses adhérents ou défendre leurs intérêts afin de leur permettre d'utiliser des robots de traite.

En effet, le principe d'une traite en libre-service, réalisée grâce à des robots de traite, est justement de choisir une autre forme d'organisation qui respecte le bien-être animal et les conditions de travail des agriculteurs.



1. La création du SYPROL pour accompagner la modernisation des exploitations laitières

La traite en libre-service : qu'est-ce que c'est ?

Classiquement la traite a lieu deux fois par jour (traite biquotidienne).

Cette organisation découle d'une volonté des éleveurs de regrouper l'activité de traite sur deux plages horaires, l'une le matin et l'autre le soir, afin de leur permettre de s'occuper au cours de la journée des autres travaux exigés par leur exploitation.

De manière plus anecdotique certaines exploitations peuvent choisir une traite unique par jour, alors que d'autres réalisent jusqu'à 3 traites par jour.

Cette organisation est utilisée par l'essentiel des exploitations en France et à l'étranger.



La traite en libre-service, recourant à l'utilisation de robots de traite, se différencie de la « traite classique » par l'absence de plages horaires réparties sur la journée consacrées uniquement à ces activités.

En effet, au lieu de regrouper l'activité de traite sur deux plages horaires, l'une le matin et l'autre le soir, cette activité se déroule de manière continue tout au long de la journée.



La traite biquotidienne ne constitue nullement la caractéristique d'une appellation d'origine protégée.

Une telle organisation n'a rien d'originale.

Elle ne présente aucun lien avec une aire géographique et ne caractérise en rien un savoir-faire développé localement.

Fonctionnement d'un robot de traite :

La vache va de sa propre initiative dans un box où elle s'immobilise. La machine se met en route : un bras articulé se positionne au niveau du pis, procède à la désinfection et au nettoyage des trayons, puis tire le lait. À la fin de l'opération, la vache ressort et retourne pâturer.



1. La création du SYPROL pour accompagner la modernisation des exploitations laitières

Les avantages du robot de traite :

Les avantages du robot de traite sont multiples :

L'amélioration de la qualité de vie des éleveurs

- Plus de souplesse dans les horaires
- Amélioration du confort de travail : plus de temps pour d'autres activités, pour la vie personnelle
- Réduction de la pénibilité
- Pallie au manque de main-d'oeuvre

L'amélioration du bien-être animal

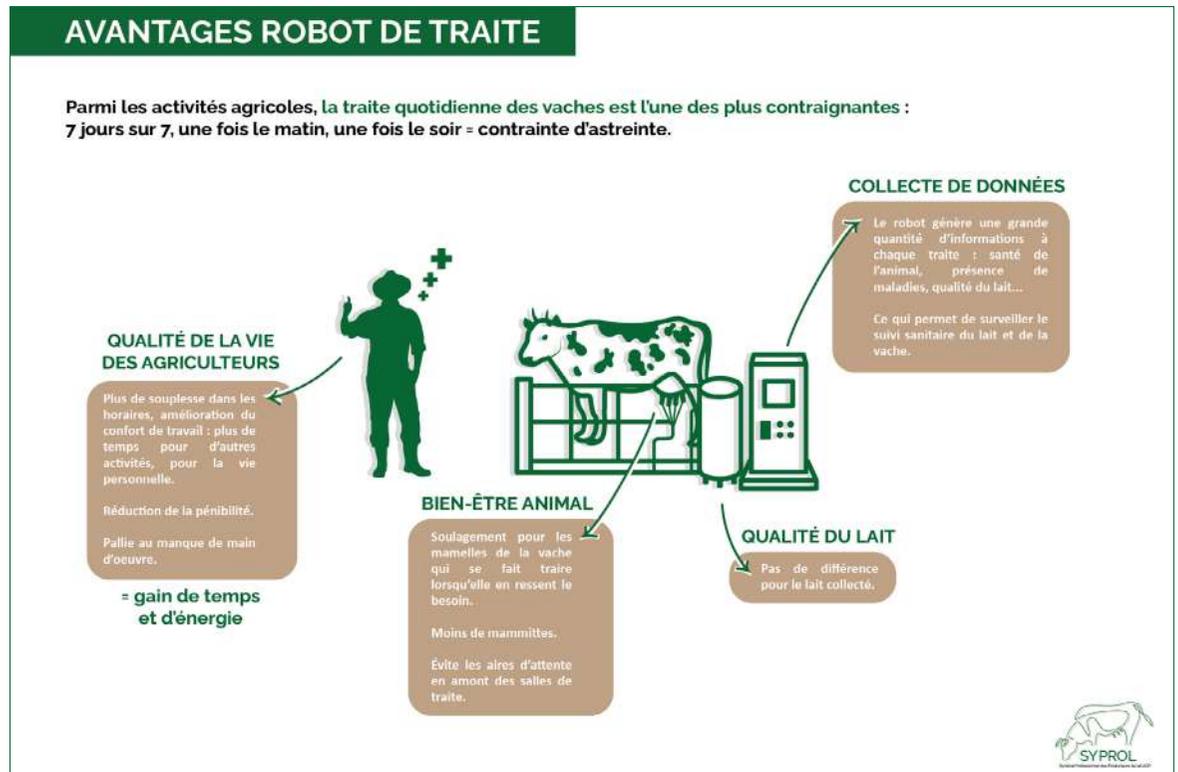
- Soulagement pour les mamelles de la vache qui se fait traire lorsqu'elle en ressent le besoin
- Moins de mammites
- Évite les aires d'attente en amont des salles de traite

Qualité du Lait

- Pas de différence pour le lait collecté

Collection de données

- Le robot génère une grande quantité d'informations à chaque traite : santé de l'animal, présence de maladies, qualité du lait...
- Ce qui permet de surveiller le suivi sanitaire du lait et de la vache.



50%

50% des producteurs de lait français s'installent avec un robot de traite dans leur exploitation.

8000

8000 robots de traite sont en activité dans les élevages.

Source : site internet du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire - Avril 2021

Partie 2.

**Une volonté délibérée
d'empêcher la modernisation des
exploitations laitières :
l'exemple du Reblochon**



2. Une volonté délibérée d'empêcher la modernisation des exploitations : l'exemple du Reblochon

L'article 5.5 du cahier des charges de l'AOP Reblochon :

L'AOP Reblochon existe depuis 1958. Pendant plus de 50 ans, le cahier des charges de l'AOP définissait seulement l'aire de production et n'imposait aucune condition de traite.

Dès l'apparition des premiers robots de traite, le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon (SIR) a proposé en 2007 une modification du cahier des charges qui prévoyait l'interdiction expresse de « l'utilisation du robot de traite permettant la traite en libre-service et de tout autre appareil ayant le même effet ». Une telle interdiction étant manifestement excessive, il lui a été préféré l'ajout de conditions de traite particulièrement restrictives.

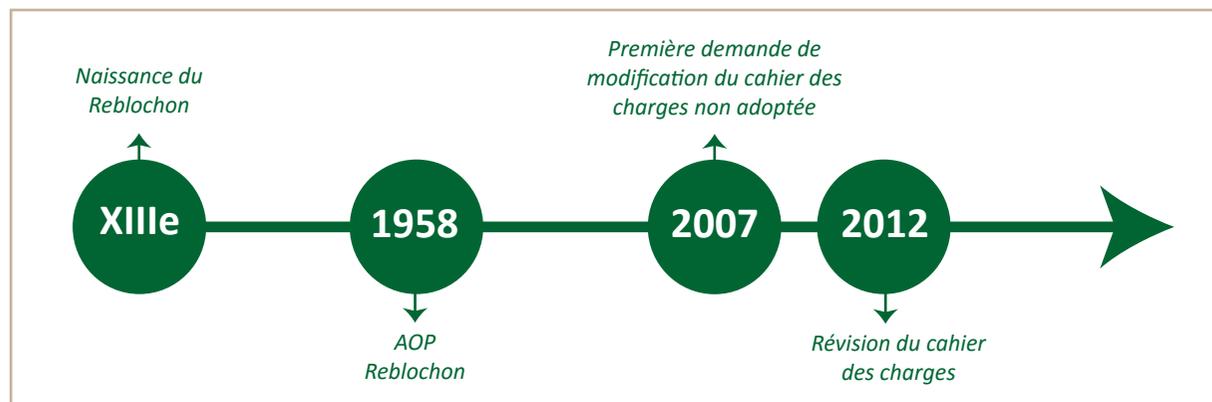
Ainsi, en 2012, et pour la première fois depuis 1958, le cahier des charges a intégré des conditions à respecter pour la traite, lesquelles sont toujours applicables.

Ces conditions sont les suivantes :

« La traite doit se faire deux fois par vingt-quatre heures, le matin et le soir. L'intervalle entre chaque traite est d'au minimum huit heures (intervalle entre la fin de la traite du troupeau - dernière vache - et le début de la traite suivante - première vache -, soit une plage de quatre heures pour chacune des deux traites journalières ».



Ces conditions décrivent l'utilisation « classique » d'une salle de traite, le matin et le soir, et ne correspondent nullement à la possibilité offerte aux vaches de disposer d'une traite en accès libre grâce à l'utilisation de robots de traite.



Ainsi, les exploitations qui ne respectent pas une telle organisation de traite biquotidienne, et qui notamment feraient le choix d'une traite en libre-service grâce à l'utilisation de robots de traite, ne peuvent pas respecter ces nouvelles exigences du cahier des charges de l'AOP « Reblochon » et « Reblochon de Savoie ».

2. Une volonté délibérée d'empêcher la modernisation des exploitations : l'exemple du Reblochon

Une multiplication des contentieux qui obligent les agriculteurs à quitter l'appellation Reblochon :

Le non-respect des conditions de traite intégrées en 2012 conduit à l'exclusion de l'appellation et interroge sur l'avenir du Reblochon.

L'organisme de contrôle en charge de vérifier le respect du cahier des charges de l'AOP Reblochon a constaté en 2022 les manquements de 5 producteurs de lait aux conditions de traites fixées par le cahier des charges et les a sanctionnés par la suspension de leur habilitation à l'AOP.

Cette suspension de leur habilitation les empêche ainsi de vendre leur lait pour la fabrication du Reblochon.

Or, ce n'est pas la première fois que l'organisme de contrôle retire cette habilitation à des producteurs au motif qu'ils ne respectent pas les nouvelles dispositions du cahier des charges relatives aux conditions de traite.

En 2015, 2 exploitations s'étaient vu retirer l'habilitation AOP Reblochon et avaient contesté cette décision devant les tribunaux. Après plus de 3 ans de procédure, la Cour administrative de Lyon, confirmant les décisions du Tribunal administratif de Grenoble, avait donné raison aux 2 exploitations agricoles qui ont pu poursuivre la production de lait entrant dans la fabrication du Reblochon.

Les juges avaient alors considéré que les conditions de traite n'avaient aucune incidence sur la qualité du lait récolté et que leur non-respect ne portant pas « atteinte à l'une des caractéristiques fondamentales de l'appellation d'origine » ne remettait pas « en cause une qualité ou des caractères du Reblochon qui sont dus au milieu géographique ».

Ainsi le manquement aux conditions de traite ne pouvait être sanctionné par une suspension de leur habilitation relative à l'AOP « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie ».



L'AVENIR DU REBLOCHON EN QUESTION

Les exploitations ayant fait le choix d'une organisation de traite en libre-service et bénéficiant de l'appellation « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » sont une trentaine en 2023. Elles produisent environ 15 millions de litres de lait par an.

La perte de ces quantités de lait va obligatoirement fragiliser toute la filière et aura des incidences importantes notamment sur l'emploi au niveau des fromageries.

En excluant les robots de traite, l'appellation Reblochon empêche également toute modernisation des exploitations. La robotique a été identifiée par le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire comme l'un des piliers de la troisième révolution agricole.

L'absence de modernisation des exploitations conduira irrémédiablement à leur disparition, faute de trouver des jeunes agriculteurs acceptant les conditions de travail induites par une organisation de traite classique.

C'est donc l'avenir de toute une filière qui est conditionné à cette volonté de maintenir des conditions de traite inutiles et discriminantes.



Fort de décisions intervenues en 2015 et 2018, le SYPROL demeure pleinement mobilisé pour soutenir les 5 exploitations qui se voient sanctionnées au motif qu'elles utilisent des dispositifs de traite en accès-libre.

Partie 3.

**Le SYPROL demande la
modification du cahier des
charges du Reblochon**



3. Le SYPROL demande la modification du cahier des charges du Reblochon

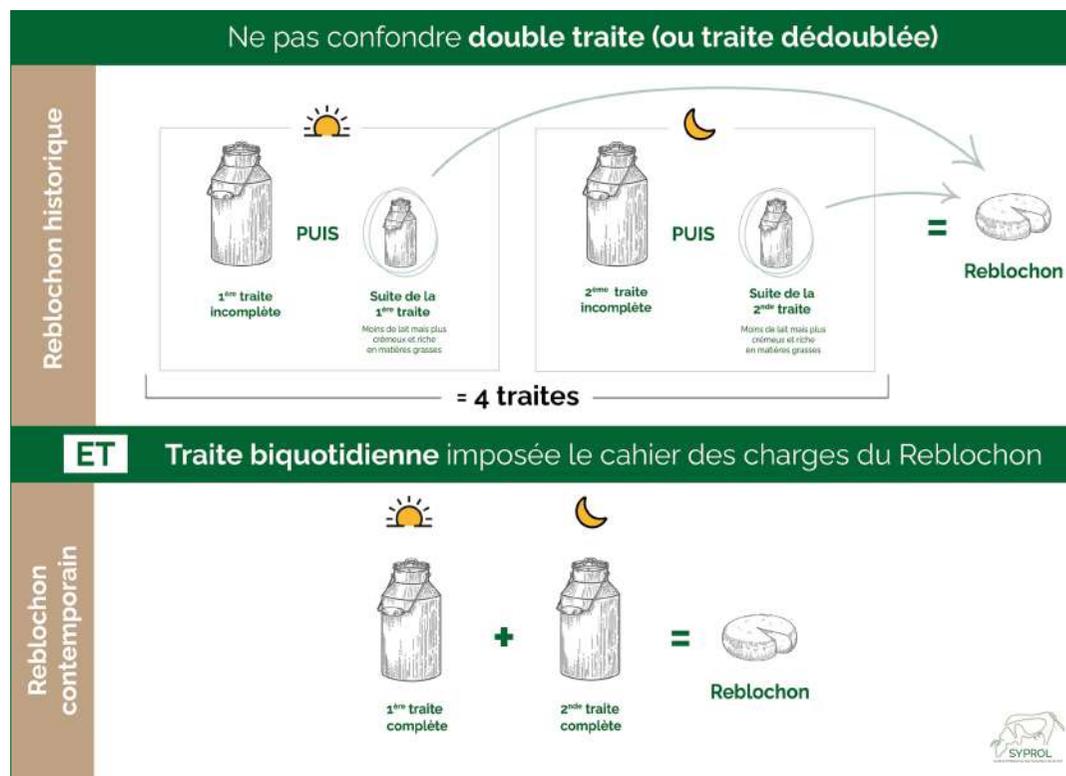
La suppression des conditions de traite inutiles et discriminantes :

Les dispositions du cahier des charges relatives aux « facteurs humains » caractérisant le Reblochon sont présentées en ces termes :

« Né en Haute-Savoie dans les montagnes du pays de Thônes le « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » est bien connu dans la région dès le XIIIe siècle. A cette époque, le fermier qui louait un alpage devait s'acquitter auprès du propriétaire d'une rétribution proportionnelle à la quantité de lait produite dans une journée. Aussi, le jour où ce propriétaire ou son représentant venait mesurer cette production, le fermier ne trayait pas complètement les vaches. Dès le départ du propriétaire, il achevait la traite. Ce lait de seconde traite, produit de la « relâche » pas très abondant était très crémeux puisque le lait de fin de traite produit un lait riche en matière grasse. Ainsi les fromagers produisaient des fromages crémeux et de petite taille. Cette fraude est traduite en patois savoyard par le mot arabe Nasa (marauder) ce qui a dû donner son nom ou « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie ». »

Le Reblochon, dans sa version historique, semble être la conséquence d'une double traite, ou plus exactement d'une traite dédoublée, c'est-à-dire effectuée en deux temps rapprochés et permettant d'obtenir un lait de fin de traite utilisé pour la fabrication du Reblochon.

Cette modalité de traite ne doit bien évidemment pas être confondue avec un système de traite biquotidien tel que décrit à l'article 5.5 du cahier des charges.



Force est de constater que les conditions de traite actuellement imposées par l'article 5.5 du cahier des charges n'ont plus rien à voir avec celles qui ont permis la création du Reblochon. Aujourd'hui, il n'est plus question de dédoubler la traite pour ne conserver que le lait de la fin de la traite pour produire le Reblochon, mais d'utiliser tout le lait de chaque traite. Ces conditions de traite sont donc inutiles car elles ne respectent pas les origines du Reblochon et ne visent qu'à exclure certaines exploitations de l'AOP Reblochon.

3. Le SYPROL demande la modification du cahier des charges du Reblochon

La suppression des conditions de traite inutiles et discriminantes :

Dans sa dernière version, le cahier des charges du Reblochon prévoit :

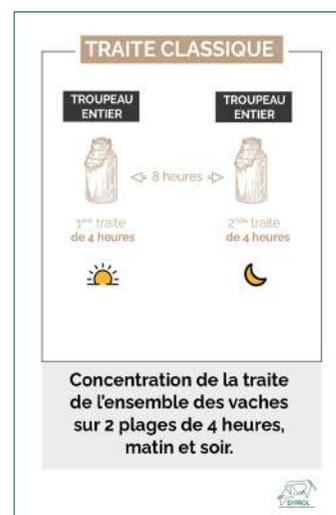
« 5.5 Conditions de traite et de stockage du lait :
La traite doit se faire deux fois par vingt-quatre heures, le matin et le soir. L'intervalle entre chaque traite est d'au minimum huit heures (intervalle entre la fin de la traite du troupeau (dernière vache) et le début de la traite suivante (première vache), soit une plage de quatre heures pour chacune des deux traites journalières. [...] ».

Ces conditions décrivent un système de traite classique où les éleveurs décident d'organiser la traite de leur troupeau en deux temps.

Ce système de traite n'a rien d'original et ne caractérise en rien une quelconque spécificité propre à l'appellation Reblochon.

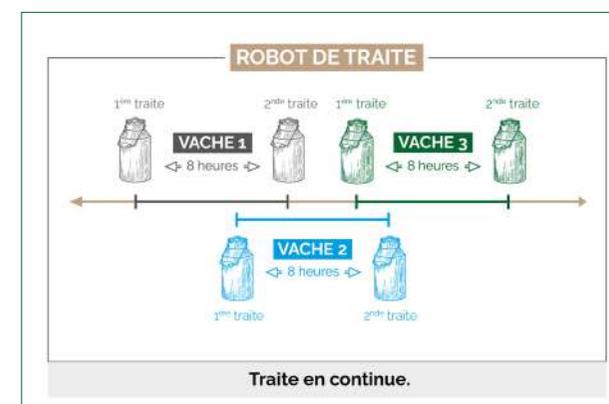
Ces modalités de traite sont identiques dans l'ensemble des exploitations françaises notamment celles disposant d'une salle de traite. En effet, qu'un troupeau se trouve dans le Cantal, dans le Doubs, en Normandie ou bien encore dans les Pyrénées, l'organisation de la traite souhaitée par l'agriculteur sera la même.

Afin d'organiser ses journées, il décide d'effectuer une traite le matin, puis une traite le soir afin de disposer du reste de sa journée pour réaliser les autres tâches exigées par son exploitation.



Le cahier des charges a érigé en caractéristiques essentielles du Reblochon une organisation de traite qui n'a rien d'originale, mais qui a pour conséquence d'exclure, de l'AOP « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie », toutes les exploitations qui choisissent une autre organisation de la traite, et notamment celles qui choisissent l'utilisation de robot de traite.

L'organisation de la traite reposant sur l'utilisation de robots de traite permet une traite en continu et n'impose pas aux agriculteurs de rassembler l'ensemble de leur troupeau sur des plages horaires fixes le matin et le soir. Avec une organisation basée sur l'utilisation de robots de traite, les vaches laitières se dirigent vers les robots lorsqu'elles ressentent le besoin de se faire traiter.



Force est de constater que l'utilisation des robots de traite ne nécessite pas de parquer les vaches laitières le matin et le soir pour la traite et diffère naturellement du fonctionnement classique de la traite.

3. Le SYPROL demande la modification du cahier des charges du Reblochon

La qualité du lait n'est pas altérée :

Le choix de l'organisation de la traite n'impacte pas la qualité du lait et encore moins des fromages.

Des expérimentations se multiplient afin d'étudier l'impact des robots de traite sur la qualité et les propriétés du lait issu de ce mode de traite.

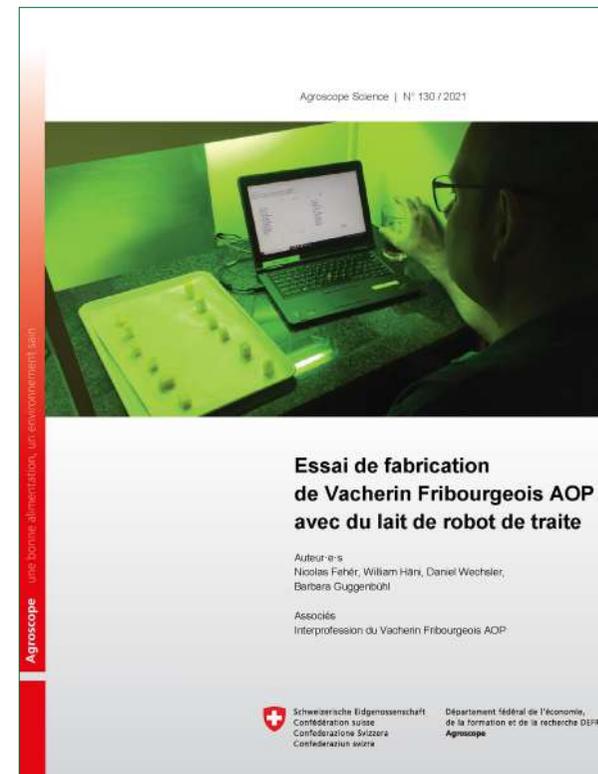
La dernière étude en date concerne le Vacherin Fribourgeois AOP et a été réalisée par l'Agroscope (le centre de compétence de la Confédération Suisse pour la recherche dans les domaines de l'agriculture et de la filière alimentaire). Les conclusions de cette étude sont probantes :

« L'essai montre que la qualité bactériologique des laits provenant d'un système de traite robotisé n'est pas inférieure à un système de traite conventionnelle. Lors de cet essai elle a même été meilleure puisque les laits de robot étaient moins chargés en bactéries psychrotrophes que les laits provenant de systèmes de traite conventionnels.

En ce qui concerne la lipolyse, les laits provenant de systèmes de traite robotisés montraient des niveaux plus élevés d'acides gras libres malgré un intervalle de traite de minimum 8h.

Au niveau de la comparaison de la qualité de Vacherin Fribourgeois AOP fabriqué par les deux systèmes de traite, la chromatographie des fromages ne fournit pas d'indice sur une quelconque qualité inférieure engendrée par un système de traite spécifique.

Les résultats du test des tétrades de l'analyse sensorielle des Vacherin Fribourgeois AOP au lait thermisé de la fromagerie A et B ont montré qu'il n'était pas possible de différencier les fromages provenant d'une traite robotisée des autres ».



L'étude complète « Essai de fabrication de Vacherin Fribourgeois AOP avec du lait de robot de traite » est à consulter [ici](#).

3. Le SYPROL demande la modification du cahier des charges du Reblochon

- Courrier « Demande de modification du cahier des charges de l'appellation « Reblochon » et « Reblochon de Savoie » adressé à la Présidente du Syndicat Interprofessionnel du Reblochon (SIR).



Syndicat Interprofessionnel du Reblochon
Madame la Présidente
28 rue Louise Haase
74230 Thônes

Vovray-en-Bornes, le 29 novembre 2023

Envoi par LRAR

Objet : Demande de modification du cahier des charges de l'appellation « Reblochon » et « Reblochon de Savoie »

Madame la Présidente,

Je viens vers vous en ma qualité de Président du SYPROL afin de solliciter la modification du cahier des charges de l'appellation « Reblochon » et « Reblochon de Savoie » et plus particulièrement la suppression des dispositions introduites en 2012 relatives aux conditions de traite qui figurent au premier paragraphe du 5.5, à savoir :

« La traite doit se faire deux fois par vingt-quatre heures, le matin et le soir. L'intervalle entre chaque traite est d'au minimum huit heures (intervalle entre la fin de la traite du troupeau (dernière vache) et le début de la traite suivante (première vache), soit une plage de quatre heures pour chacune des deux traites journalières. »

Nous savons tous que ces conditions de traite ont eu pour unique objet de décrire un système de traite classique afin d'empêcher toute autre organisation de traite et notamment celle en libre-service rendue possible par l'utilisation de robots de traite.

Les intentions du SIR en 2007, en voulant intégrer au cahier des charges « La suppression d'une traite et l'utilisation de robot de traite permettant la traite en libre-service et de tout autre appareil ayant le même effet sont interdits (...) », étaient à ce propos très claires, mais peut-être un peu trop pour pouvoir aboutir.

Nous savons tous que l'organisation de la traite, telle que décrite dans le cahier des charges, ne constitue nullement une caractéristique, une spécificité de l'appellation Reblochon, mais bien une organisation classique de la traite que l'on retrouve dans toutes les exploitations laitières françaises et étrangères.

contact@syprol.com
47 route du chef-lieu
74350 Vovray-en-Bornes
syprol.com



Nous savons tous que la qualité du lait n'est nullement impactée par l'utilisation d'un système en libre-service et que cette qualité dépend uniquement du comportement de chaque agriculteur vis-à-vis de la prise en charge de son troupeau.

Nous savons tous que l'utilisation de robots de traite contribue au bien-être animal.

Nous savons tous que ce souhait d'empêcher l'installation de robots de traite émane de quelques membres du SIR opposés à toute modernisation des exploitations.

Nous savons tous que la robotique a été identifiée par le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire comme l'un des piliers de la troisième révolution agricole.

Nous savons tous que l'absence de modernisation des exploitations conduira irrémédiablement à leur disparition, faute de trouver des jeunes agriculteurs acceptant les conditions de travail induites par une organisation de traite classique.

Nous savons tous que la disparition de ces exploitations entraînera des conséquences considérables sur toute la filière Reblochon du fait de la diminution des quantités de laits produites et au-delà sur notre souveraineté alimentaire.

Nous savons tous qu'au-delà de la filière Reblochon, c'est tout un territoire, des paysages, des activités économiques, des emplois qui seront impactés par la disparition de ces exploitations.

Sachant tout cela, et afin d'assurer l'avenir Reblochon et de son écosystème, le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon, en sa qualité d'Organisme de défense et de Gestion (ODG), se doit de solliciter sans délai la modification du cahier des charges visant en la suppression du premier paragraphe du 5.5.

Les membres du SYPROL demeurent bien évidemment à votre entière disposition afin de vous accompagner et vous soutenir dans cette démarche.

Dans cette attente, je vous prie de croire, Madame la Présidente, en l'expression de mes salutations les plus respectueuses.

Vincent MORAND
Président du SYPROL

Cc :
- Monsieur Philippe BRISEBARRE, Président de l'INAO
- Monsieur Marc FESNEAU, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

3. Le SYPROL demande la modification du cahier des charges du Reblochon

■ Copie du courrier « Demande de modification du cahier des charges de l'appellation « Reblochon » et « Reblochon de Savoie » adressée à :

- Monsieur Philippe BRISEBARRE, Président de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

- Monsieur Marc FESNEAU, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.



INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ (INAO)
Monsieur Philippe BRISEBARRE
Président de l'INAO
12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93 555 MONTREUIL cedex

Vovray-en-Bornes, le 29 novembre 2023

Envoi par LRAR

Monsieur le Président,

Je vous prie de bien vouloir trouver sous ce pli, une copie de la lettre que j'ai adressé ce jour à Madame la Présidente du Syndicat Interprofessionnel du Reblochon, ayant pour objet « Demande de modification du cahier des charges de l'appellation « Reblochon » et « Reblochon de Savoie ».

Je vous remercie par avance de bien vouloir prendre connaissance de ce courrier.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations les plus respectueuses.

Vincent MORAND
Président du SYPROL



contact@syprol.com
47 route du chef-lieu
74350 Vovray-en-Bornes
syprol.com



Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
Monsieur Marc FESNEAU
78, rue de Varenne
75349 Paris 07 SP

Vovray-en-Bornes, le 29 novembre 2023

Envoi par LRAR

Monsieur le Ministre,

Je vous prie de bien vouloir trouver sous ce pli, une copie de la lettre que j'ai adressé ce jour à Madame la Présidente du Syndicat Interprofessionnel du Reblochon, ayant pour objet « Demande de modification du cahier des charges de l'appellation « Reblochon » et « Reblochon de Savoie ».

Je vous remercie de bien vouloir prendre connaissance de ce courrier.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de ma très haute considération.

Vincent MORAND
Président du SYPROL



contact@syprol.com
47 route du chef-lieu
74350 Vovray-en-Bornes
syprol.com

Contacts



contact@syprol.com



47 route du Chef-lieu
74350 Vovray-en-Bornes
Haute-Savoie

syprol.com

