

## COMMUNICATION SUR LES FROMAGES AU LAIT CRU CREATION DU SITE WEB [WWW.FROMAGESAULAITCRU.FR](http://WWW.FROMAGESAULAITCRU.FR)

### **Note d'information à l'attention des opérateurs de la filière laitière, juin 2019**

#### **Contexte**

Les fromages au lait cru font partie du patrimoine gastronomique et de l'histoire de nos territoires et constituent un des atouts de la filière laitière. En France, la production de fromages au lait cru est de 198 682 t et elle concerne 379 établissements de transformation (Agreste EAL 2017). Elle est composée aux ¾ de fromages AOP/IGP. Cela représente 10 % de la production nationale de fromage et plus de 15% de la production de fromages affinés. La dynamique de production de fromages au lait cru est positive : +0,7% entre 2016 et 2017 et +9% depuis 2010 (Agreste EAL 2016).

Ces douze derniers mois, plusieurs incidents sanitaires impliquant des fromages au lait cru et ayant touché de jeunes enfants mettent en exergue la nécessité **de mieux faire connaître les recommandations à destination des publics sensibles** et plus particulièrement des jeunes enfants. Un travail entre les différentes fédérations concernées par la production au lait cru a été conduit, en lien avec les autorités sanitaires, pour déterminer la stratégie et les actions à mettre en place.

#### **La stratégie collective de la filière : Informer sur les risques et les recommandations à destination des publics sensibles, tout en gardant un discours équilibré entre bénéfiques et risques sur les fromages au lait cru**

Une récente étude consommateurs (source CNIEL – CNAOL – IFOP, novembre 2018, réalisée auprès d'un échantillon de 2002 consommateurs) a permis de confirmer que les fromages au lait cru ont une très bonne image auprès des consommateurs :

- 92 % des consommateurs connaissent la mention « au lait cru »
- C'est un critère de choix de fromages important pour 66 % des consommateurs
- Les avantages perçus derrière cette mention sont le goût et l'authenticité
- 88 % ont une bonne image des fromages au lait cru dont 45 % une très bonne image (résultat remarquable) et 77 % déclarent que ces produits inspirent confiance

Concernant les risques potentiels associés à la consommation de fromages au lait cru, la même étude indique que 49 % des consommateurs estiment qu'ils présentent un risque sanitaire, que 45 % pensent qu'il existe des recommandations de consommation et que 25% sont capables de faire référence à des populations sensibles.

Ces résultats nous permettent de conclure que la filière peut relayer les recommandations officielles de consommation pour les publics sensibles sans craindre d'entamer la bonne image capitalisée sur les fromages au lait cru : le consommateur est capable d'intégrer la notion de risque sanitaire sans que l'image de ses produits s'en retrouve dégradée.

#### **Communiquer positivement sur le lait cru, tout en informant les publics sensibles sur les précautions de consommation à prendre : création d'un site web de référence [www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)**

Partants du constat que les principales références qui remontent actuellement sur le web sont des sources *Wikipédia* ou *Doctissimo*, nous avons engagé la création d'un site internet de référence sur les fromages au lait cru : [www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr), de source interprofessionnelle et constituant une base commune, collective et centralisée de communication.

Ce site internet aura pour vocation de fournir aux consommateurs une information précise, complète et pédagogique sur les fromages au lait cru :

- Définitions et spécificités, comment les reconnaître,

- Bénéfices (goût et organoleptique, biodiversité microbienne, lien au terroir, santé...)
  - et informations sur les précautions de consommation pour les publics sensibles.
- ➔ Ce site internet sera mis en ligne à la fin du mois de juin.

**Nous avons l'ambition qu'il devienne ensuite très vite LA référence sur les fromages au lait cru et qu'il soit le premier site internet à ressortir sur les moteurs de recherche.**

**Pour cela, nous souhaitons qu'il puisse être relayé depuis un maximum de sites internet, réseaux sociaux et outils d'information/communication émanant de l'ensemble des parties prenantes internes et externes de la filière laitière.**

### **Relais depuis les emballages / étiquetages de fromages au lait cru**

**Les opérateurs metteurs en marché de fromages au lait cru sont vivement encouragés à intégrer sur leurs emballages et étiquetages un renvoi vers ce site internet d'information, pour inviter les consommateurs à en savoir plus sur les spécificités, bénéfices et précautions relatives aux fromages au lait cru.**

En leur proposant une information complète et pédagogique sur les fromages au lait cru à travers ce site internet, nous pensons que le lien de confiance avec le consommateur serait renforcé sur le long terme et les bénéfices des fromages au lait cru pleinement valorisés, sans nier pour autant l'existence d'un risque potentiel pour certains publics sensibles. **Un tel dispositif constitue selon nous une alternative durable et positive à une mention d'alerte apposée sur les étiquetages, qui risquerait d'être anxiogène et/ou mal interprétée.**

- ➔ L'adresse du site [www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr) peut dès à présent être intégrée aux emballages et étiquetages des fromages au lait cru.
- ➔ Nous travaillons actuellement sur la production d'une charte graphique type et d'un tutoriel pour guider les opérateurs dans la mise en œuvre de ce renvoi depuis les emballages, qui vous sera adressée à la rentrée.

Ce dispositif a été présenté à la DGAL, à la FCD et à la CGAD. Le ministère de l'Agriculture est associé à la finalisation des contenus du site internet et à la mise en valeurs des recommandations à destination des publics sensibles.

Pour atteindre l'objectif de mieux faire connaître les recommandations officielles quant à la consommation de fromages au lait cru, d'autres actions vont être conduites. Le Ministère ambitionne d'établir une communication impactante, en lien avec Santé Publique France, à l'attention des professions médicales et prescripteurs de la petite enfance.

Par ailleurs, de multiples déclinaisons en point de vente vont être envisagées avec les partenaires identifiés (éléments de langage, supports de communication à destination du consommateur, informations dispensées via la vente en ligne etc.).

### **Conclusion :**

**La filière a pleinement conscience de sa part de responsabilité pour mieux informer sur les recommandations de consommation des fromages au lait cru. Par l'élaboration d'un site internet de référence, qui puisse être utilisé comme support d'information depuis les emballages notamment, elle propose un outil de communication partagé qui permette de porter un discours clair et équilibré à destination du consommateur, mettant également en lumière les spécificités et bénéfices des fromages au lait cru.**

**Nous comptons sur chaque entreprise pour réfléchir à l'intégration d'un renvoi vers ce site internet et ne pas créer des messages disparates et confusants sur leurs produits au lait cru.**