

Lait fromageable pour le Bleu du Queyras



Le groupe

Nombre d'exploitations: 12 exploitations + 3 fromageries

Localisation: Queyras (Hautes-Alpes)

Productions principales: Lait de vache -> Bleu du Queyras

Période de reconnaissance: 2018 - 2022

Structure porteuse: Association Interpro BdQ



Animateur:

Nom-Prénom: Anaïs Signoret

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



Lait fromageable pour le Bleu du Queyras



Enjeux du projet agroécologique

- **Valoriser** la production de lait et obtenir une meilleure rémunération des agriculteurs
- **Valoriser les ressources du territoire** et atteindre l'autonomie fourragère
- Préserver les zones semi-naturelles et les surfaces toujours en herbe garantes de la biodiversité
- Avoir une filière équitable et ce par une répartition équitable de la valeur ajoutée

Objectifs:



Economie

Mieux valoriser le lait de vache



Environnement

Limiter l'impact environnemental des fermes notamment via la valorisation des prairies



Social

Créer une synergie collective entre les professionnels de la filière



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

Lait fromageable pour le Bleu du Queyras



Plan d'action:

AXE 1: Partager les expériences avec d'autres filières de qualité, des organismes compétents



AXE 2: Améliorer le bien-être et la santé du troupeau

AXE 3: Valoriser les ressources naturelles et notamment les prairies

AXE 4: Analyser la valeur ajoutée pour la filière « Bleu du Queyras »



Lait fromageable pour le Bleu du Queyras



Plan d'action:

AXE 1: Partager les expériences avec d'autres filières de qualité, des organismes compétents

- Organiser des moments d'échanges avec d'autres filières
- Organiser des temps d'échanges avec des organismes spécifiques
- Organiser des séances techniques pour poursuivre la démarche de reconnaissance du Bleu en AOP
- Se former à la communication
- Communiquer sur les actions du groupe



Lait fromageable pour le Bleu du Queyras



Plan d'action:

AXE 2: Améliorer le bien-être et la santé du troupeau

- Améliorer la santé du troupeau
- Améliorer le bien-être du troupeau
- Suivre l'hygiène et les caractéristiques du lait



Lait fromageable pour le Bleu du Queyras



Plan d'action:

AXE 3: Valoriser les ressources naturelles et notamment les prairies

- Réfléchir et organiser l'assolement des exploitations
- Développer la biodiversité des prairies
- Quantifier les intrants des exploitations
- Optimiser les plans de fertilisation
- Rencontrer un vétérinaire utilisant des « méthodes alternatives »
- Produire une ration de qualité à base de foin



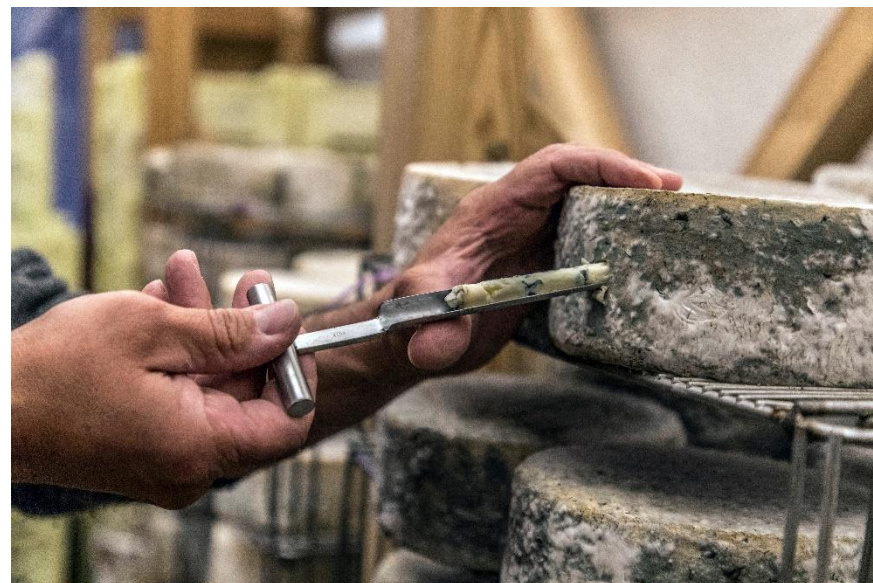
Lait fromageable pour le Bleu du Queyras



Plan d'action:

AXE 4: Analyser la valeur ajoutée pour la filière « Bleu du Queyras »

- Mesurer la valeur ajoutée de la filière
- Etablir les coûts de production à chaque étape de la filière
- Elaborer une grille de qualité du lait pour la fabrication de Bleu du Queyras
- Inciter les acteurs locaux à proposer du Bleu du Queyras



Lait fromageable pour le Bleu du Queyras



Avancées & résultats du groupe

Une qualité du lait qui s'améliore (TB qui ↗)

Un collectif qui perdure...

Et qui s'engage en faveur de l'agroécologie (interdiction de l'ensilage dans le projet de cahier des charges)

Une démarche de reconnaissance en AOP bien avancée (dépôt fin 2022)

