

## Fromages AOP : le terroir caisse ?

Reportage de : Rémi Delescluse  
Diffusé le 14 octobre sur France 5 à 20h55

Ils incarnent la crème du terroir français : 45 fromages portent le label AOP, l'appellation d'origine protégée, preuve de leur authenticité. Mais que signifie vraiment ce macaron rouge et jaune ? Ce label est-il la garantie d'une production traditionnelle ? Car derrière les étiquettes, il est de plus en plus difficile de trouver des petits fermiers. En effet, 70% des fromages arborant ce macaron appartiennent désormais à des grands groupes industriels de l'agroalimentaire. Pour eux, l'AOP est une formidable manne financière. Le marché représente en effet plus de deux milliards d'euros. En coulisses, les groupes tentent d'imposer leurs méthodes de fabrication pour réduire les coûts de production au détriment du goût.

