

# LES ENJEUX DU CHANGEMENT CLIMATIQUE POUR LES ACTEURS DE L'AVAL DE LA FILIÈRE TOMME DE SAVOIE IGP

Le projet ADAoPT vise à accompagner les filières Fromagères AOP-IGP dans l'élaboration de leur stratégie d'adaptation au changement climatique. Dans ce cadre, les membres de la filière Tomme de Savoie ont souhaité mieux **connaître les impacts du changement climatique sur l'aval de la filière : transformateurs fermiers, transformateurs laitiers, affineurs**. Un groupe de 8 étudiants-ingénieurs de l'ISARA a été mobilisé 6 semaines en automne 2023 afin de recueillir les témoignages d'opérateurs sur les effets du changement climatique, d'étudier les problématiques relatives à la gestion de la ressource en eau, en recensant les difficultés rencontrées ainsi que les adaptations et les bonnes pratiques développées.



## LA MÉTHODOLOGIE EMPLOYÉE

Des entretiens semi-directifs ont été réalisés auprès de 30 opérateurs de la filière IGP Tomme de Savoie répartis sur le territoire :

- 18 producteurs fermiers,
- 9 représentants de fromageries,
- 3 affineurs.

## IMPACTS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

70%

des personnes interrogées évoquent des impacts sur les charges énergétiques des structures, liées aux périodes de chaleur, provoquant une hausse de la consommation du fait d'un fonctionnement accru du matériel de refroidissement, couplé à une augmentation des coûts d'énergie.

Les opérateurs identifient des effets à chaque étape, de la production du lait jusqu'à l'affinage du fromage.

### PRODUCTION DE LAIT

- ↘ rendement & qualité fourrage
- Perturbation des conditions de vie des animaux (stress thermique, parasites, consommation d'eau accrue)
- Disponibilité de la ressource en eau

- **Perte de l'autonomie / achat fourrages**
- **Effets négatifs sur la quantité et qualité du lait produit**
- **Modification de l'organisation du travail**  
*Transport tonnes à eaux pour l'abreuvement des vaches*

### FABRICATION

- **Impact négatif sur la fromageabilité du lait, perte du rendement fromager**
- **Effets sur qualité organoleptique du fromage**
- **Frais supplémentaires liés à l'achat de ferments**

### AFFINAGE

- **Difficulté à maintenir les conditions d'affinage : température et hygrométrie (fromage sec, développement de cérons, perte de poids, etc.)**
- **Systèmes de brumisation ou nébulisation généralisés**

Baisse des ventes durant les périodes de canicule

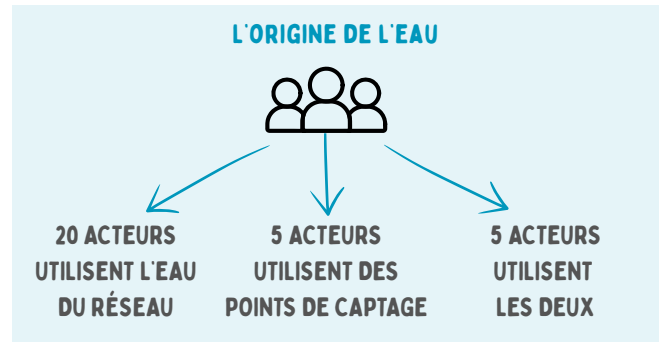
# LES PROBLÉMATIQUES RELATIVES À LA RESSOURCE EN EAU

40%

des acteurs de la filière interrogés indiquent avoir déjà rencontré des problèmes d'accès à l'eau (baisse de débit, qualité...)

50%

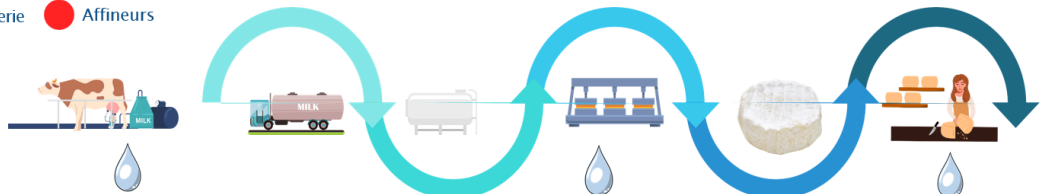
de ces même personnes expriment des inquiétudes pour le futur sur la ressource en eau.



- Une connaissance variable et relative des consommations en eau (à l'échelle de la structure et encore moins par poste)
- Un risque réel de restriction sur la consommation d'eau du réseau lié aux arrêts préfectoraux
- Une dégradation de la qualité de l'eau observée par la majorité depuis plusieurs années
- Un équilibre compliqué entre des pratiques d'économie d'eau et des pratiques de maîtrise sanitaire fortement consommatrices

# LES LEVIERS MOBILISÉS PAR LES OPÉRATEURS POUR MIEUX GÉRER L'EAU

● Agriculteurs ● Fromagerie ● Affineurs



## Limiter le gaspillage

### économiser

- Gestion du pâturage
- Réduction taille troupeau
- Tarissement l'été ...

- Meilleur suivi : Compteur d'eau
- Pistolets, embouts des robinets
- Centrale de nettoyage moyenne pression (10% pdteurs), NEP (1/2 fgers)
- Formation/sensibilisation personnel (salariés, stagiaires...)
- PSH (Plan de Sobriété Hydrique) (4 fgers)

- Rénovation des caves
- Brumisateurs/ Nébuleuses

### recycler

- Réutilisation des eaux de lavage (5% pdteurs)
- Recyclage des eaux blanches
- Récupération du condensat

Processus innovants (ex. système Polisher 2fgries), mais très coûteux

### sécuriser

- Traitement UV / Chlore
- Passage de l'eau de captage (manque) à l'eau du réseau
- Traitement UV
- Traitement chlore

# EN SYNTHÈSE, GÉRER L'EAU EN CONTEXTE DE CHANGEMENT CLIMATIQUE...

- Une inquiétude croissante
- Une « mise en mouvement » sur la gestion de l'eau très hétérogène
- Des premières actions simples à mettre en place : suivi, sensibilisation, matériel
- Des matériels plus perfectionnés mobilisables par les ateliers de dimension importante.

# EN ALLER + LOIN SUR LA GESTION DE L'EAU

- **DES FICHES "LEVIERS"**  
Des sources d'inspiration développées par les étudiants [>LIEN<](#)

- **SE FAIRE ACCOMPAGNER**

- Accompagnement des **exploitations laitières & fermières** : consulter la fiche ADAOPT [>Lien<](#)
- Accompagnement des **ateliers collectifs** : **FDCL**  
Suivi des consommation diagnostic eau, diagnostic CIP pour identifier des piste de réduction de consommation... :  
Caroline Furet : caroline.furet@fdcl7374.fr ou  
Marine De Los Rios : marine.de-los-rios@fdcl7374.fr

