

Année 2017

**LES FILIÈRES AOP ET LA FIN DES QUOTAS LAITIERS EN
FRANCE : EXEMPLES DE DEUX POLITIQUES D'ADAPTATION,
LE COMTÉ ET LE REBLOCHON**

THÈSE

Pour le

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

Présentée et soutenue publiquement devant

LA FACULTÉ DE MÉDECINE DE CRÉTEIL

Le 13 juillet 2017

par

William Jean-Yves GALLAY

Né le 14 février 1990 à Annecy (Haute-Savoie)

JURY

Président : Pr. ORTONNE

Professeur à la Faculté de Médecine de CRÉTEIL

Membres

Directeur : Madame Bénédicte GRIMARD-BALLIF

Professeur à l'École Nationale Vétérinaire d'Alfort

Assesseur : Monsieur Vincent MAUFFRÉ

Maître de conférences à l'École Nationale Vétérinaire d'Alfort

Liste des membres du corps enseignant

Directeur par interim : M. le Professeur Deugeurce

Directeurs honoraires : MM. les Professeurs : Cotard Jean-Pierre, Mialot Jean-Paul, Moraillon Robert, Parodi André-Laurent, Pilet Charles, Toma Bernard.

Professeurs émérites : Mme et MM. : Bénét Jean-Jacques, Chermette René, Combrisson Hélène, Courreau Jean-François, Deputte Bertrand, Niebauer Gert, Paragon Bernard, Pouchelon Jean-Louis.

Département d'élevage et de pathologie des Équidés et des Carnivores (DEPEC)

Chef du département : Pr Grandjean Dominique - Adjoint : Pr Blot Stéphane

<p>Unité pédagogique de cardiologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pr Chetboul Valérie* - Dr Gkouni Vassiliki, Praticien hospitalier <p>Unité pédagogique de clinique équine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pr Audigé Fabrice - Dr Bertoni Lélia, Maître de conférences - Dr Bourzac Céline, Maître de conférences contractuelle - Dr Coudry Virginie, Praticien hospitalier - Pr Denoix Jean-Marie - Dr Giraudet Aude, Praticien hospitalier * - Dr Jacquet Sandrine, Praticien hospitalier - Dr Mespoulhès-Rivière Céline, Praticien hospitalier - Dr Moiroud Claire, Praticien hospitalier <p>Unité pédagogique de médecine interne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Bencheikroun Ghita, Maître de conférences - Pr Blot Stéphane* - Dr Canonne-Guibert Morgane Maître de conférence contractuel - Dr Freiche-Legros Valérie, Praticien hospitalier - Dr Maurey-Guénec Christelle, Maître de conférences <p>Discipline : imagerie médicale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Stambouli Fouzia, Praticien hospitalier 	<p>Unité pédagogique de médecine de l'élevage et du sport</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Cléro Delphine, Maître de conférences - Dr Fontbonne Alain, Maître de conférences - Pr Grandjean Dominique* - Dr Maenhoudt Cindy, Praticien hospitalier - Dr Nudelman Nicolas, Maître de conférences <p>Unité pédagogique de pathologie chirurgicale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pr Fayolle Pascal - Dr Mailhac Jean-Marie, Maître de conférences - Dr Manassero Mathieu, Maître de conférences - Pr Moissonnier Pierre - Pr Viateau-Duval Véronique* <p>Discipline : anesthésie, réanimation, urgences, soins intensifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Zilberstein Luca, Maître de conférences <p>Discipline : ophtalmologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Chahory Sabine, Maître de conférences <p>Discipline : nouveaux animaux de compagnie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Pignon Charly, Praticien hospitalier
<p align="center">Département des Productions Animales et de la Santé Publique (DPASP) Chef du département : Pr Millemann Yves - Adjoint : Pr Dufour Barbara</p>	
<p>Unité pédagogique d'hygiène, qualité et sécurité des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pr Augustin Jean-Christophe - Dr Bolnot François, Maître de conférences * - Pr Carlier Vincent <p>Unité pédagogique de maladies réglementées, zoonoses et épidémiologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pr Dufour Barbara* - Pr Haddad/Hoang-Xuan Nadia - Dr Praud Anne, Maître de conférences - Dr Rivière Julie, Maître de conférences <p>Unité pédagogique de pathologie des animaux de production</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pr Adjou Karim* - Dr Belbis Guillaume, Maître de conférences - Pr Millemann Yves - Dr Ravary-Plumioën Béangère, Maître de conférences - Dr Plassard Vincent, Praticien hospitalier 	<p>Unité pédagogique de reproduction animale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Constant Fabienne, Maître de conférences* - Dr Desbois Christophe, Maître de conférences (rattaché au DEPEC) - Dr El Bay Sarah, Praticien hospitalier - Dr Mauffré Vincent, Maître de conférences <p>Unité pédagogique de zootechnie, économie rurale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Arné Pascal, Maître de conférences - Pr Bossé Philippe* - Dr De Paula Reis Alline, Maître de conférences - Pr Grimard-Ballif Bénédicte - Dr Leroy-Barassin Isabelle, Maître de conférences - Pr Ponter Andrew - Dr Wolgust Valérie, Praticien hospitalier
<p align="center">Département des sciences biologiques et pharmaceutiques (DSBP) Chef du département : Pr Chateau Henry - Adjoint : Dr Pilot-Storck Fanny</p>	
<p>Unité pédagogique d'anatomie des animaux domestiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pr Chateau Henry - Pr Crevier-Denoix Nathalie - Pr Degueurce Christophe - Pr Robert Céline* <p>Unité pédagogique de bactériologie, immunologie, virologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pr Boulouis Henri-Jean* - Pr Eloit Marc - Dr Le Poder Sophie, Maître de conférences - Dr Le Roux Delphine, Maître de conférences - Pr Quintin-Colonna Françoise <p>Unité pédagogique de biochimie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pr Bellier Sylvain* - Dr Lagrange Isabelle, Praticien hospitalier - Dr Michaux Jean-Michel, Maître de conférences <p>Discipline : éducation physique et sportive</p> <ul style="list-style-type: none"> - M. Philips Pascal, Professeur certifié <p>Unité pédagogique d'histologie, anatomie pathologique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Cordonnier-Lefort Nathalie, Maître de conférences - Pr Fontaine Jean-Jacques* - Dr Laloy Eve, Maître de conférences - Dr Reyes-Gomez Edouard, Maître de conférences 	<p>Unité pédagogique de management, communication, outils scientifiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mme Conan Muriel, Professeur certifié (Anglais) - Dr Desquilbet Loïc, Maître de conférences (Biostatistique, Epidémiologie) * - Dr Fournel Christelle, Maître de conférences contractuelle (Gestion et management) <p>Unité de parasitologie, maladies parasitaires, dermatologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Blaga Radu, Maître de conférences (rattaché au DPASP) - Dr Cochet-Faivre Noëlle, Praticien hospitalier (rattachée au DEPEC) - Dr Darmon Céline, Maître de conférences contractuelle (rattachée au DEPEC) - Pr Guillot Jacques* - Dr Polack Bruno, Maître de conférences - Dr Risco-Castillo Veronica, Maître de conférences <p>Unité pédagogique de pharmacie et toxicologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pr Enriquez Brigitte, - Dr Perrot Sébastien, Maître de conférences * - Pr Tissier Renaud <p>Unité pédagogique de physiologie, éthologie, génétique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dr Chevallier Lucie, Maître de conférences (Génétique) - Dr Crépeaux Guillemette, Maître de conférences (Physiologie, Pharmacologie) - Dr Gilbert Caroline, Maître de conférences (Ethologie) - Dr Panthier Jean-Jacques (Génétique) - Dr Pilot-Storck Fanny, Maître de conférences (Physiologie, Pharmacologie) - Pr Tired Laurent, (Physiologie, Pharmacologie) *

* responsable d'unité pédagogique

REMERCIEMENTS

Au Professeur de la Faculté de Médecine de Créteil,
Qui me fait l'honneur de présider mon jury de thèse,
Remerciements sincères.

À Madame le Professeur Bénédicte GRIMARD-BALLIF,
Pour m'avoir fait l'honneur de diriger ma thèse,
Remerciements sincères.

Au Docteur Vincent MAUFFRÉ,
Pour m'avoir accompagné dans ce travail passionnant,
Remerciements sincères.

Aux agriculteurs français et européens,
Qui nous nourrissent chaque jour et qui font parfois face à une société qui les ignore.
Nous ne serions rien sans vous.

TABLE DES MATIÈRES

LISTE DES TABLEAUX.....	5
LISTE DES FIGURES	7
LISTE DES ANNEXES	11
LISTE DES ACRONYMES.....	13
INTRODUCTION	17
1^{ERE} PARTIE : LE SECTEUR BOVIN LAITIER, DE LA CREATION DE LA PAC A NOS JOURS.....	19
I. LA PAC, DE SA CREATION A LA CRISE DU LAIT DE 2009	19
A. <i>La PAC de l'après-guerre à 1984</i>	19
1. Les ambitions de la PAC dans la Communauté Européenne de l'après-guerre.....	19
2. Le système des prix garantis	19
3. Le plan Mansholt.....	20
B. <i>Un changement de cap amorcé en 1984 : apparition des quotas laitiers</i>	21
1. La mise en place des quotas laitiers	21
2. La mise en place du retrait des terres arables.....	21
C. <i>Des aides indirectes aux aides directes</i>	22
1. Les négociations de l'Uruguay Round	22
2. La réforme de Mac Sharry en 1992	22
3. La réforme de l'Agenda 2000	23
D. <i>La réforme de la PAC de 2003 : les accords de Luxembourg</i>	24
1. La mise en place du droit à paiement unique (DPU)	24
2. La conditionnalité des aides	25
3. Le renforcement de la discipline budgétaire de l'Europe.....	25
4. La production laitière européenne suite aux accords de Luxembourg	25
II. DE LA CRISE DE 2009 A LA FIN DES QUOTAS LAITIERS.....	26
A. <i>La crise du lait de 2009</i>	26
B. <i>Le « paquet lait »</i>	27
1. Les organisations de producteurs, nées du « paquet lait »	27
2. Le choix de la France : la contractualisation des livraisons de lait	27
3. Les conséquences du « paquet lait ».....	28
C. <i>Le prix du lait à la fin des quotas laitiers</i>	29
1. 2015, une année charnière	29
1.1. Pourquoi une chute du prix du lait en 2015 ?.....	29
1.2. L'aide au stockage privé et l'intervention publique pour diminuer l'offre	30
1.3. La réforme de la PAC de 2015.....	30
2. 2016, l'ère post-quotas	31
2.1. Une collecte européenne en baisse sur l'année 2016	31
2.2. L'aide communautaire à la réduction volontaire de production laitière	32
2.3. Un prix du lait au plus bas en 2016.....	32
3. Spécificités de l'agriculture de montagne	36
A. <i>Le prix du lait de montagne</i>	36
1. Des différences de prix entre les différents bassins laitiers français.....	36
2. Caractéristiques des bassins laitiers Grand Est et Sud-Est	38
2.1. Caractéristiques de la production laitière dans ces bassins laitiers	38
2.2. Prix du lait de montagne.....	39
B. <i>Primes européennes à l'agriculture de montagne</i>	42
1. Définition d'une zone de montagne.....	42
2. Pourquoi des primes supplémentaires à l'agriculture de montagne ?.....	44
3. Quelles aides ?	44
3.1. ICHN.....	44
3.2. PHAE et MAEC	46

2^{EME} PARTIE : L'AOP, UN GAGE DE QUALITE POUR UN PRIX DU LAIT PLUS ELEVE ? CHOIX DE DEUX	
EXEMPLES DE FROMAGES FRANÇAIS	49
I. AOC ET AOP FROMAGERES FRANÇAISES	49
A. AOC et AOP, quelles différences ?	49
1. Définition de l'AOC et de l'AOP	49
2. D'autres signes de qualité existent	51
B. Contrôle des AOP.....	53
C. Les AOP laitières en France	54
D. Place du Reblochon et du Comté au sein des fromages AOC	55
E. Place du Reblochon et du Comté au sein des fromages français	57
II. DEUX EXEMPLES, POUR DEUX HISTOIRES, DEUX TERROIRS ET DEUX TERRITOIRES	61
A. Exemple du Comté AOP.....	61
1. Présentation rapide du Comté	61
2. Histoire du Comté	61
3. Les fromageries à Comté	62
4. Typologie des fermes en zone Comté AOP	63
B. Exemple du Reblochon de Savoie AOP	66
1. Présentation rapide du Reblochon.....	66
2. Histoire du Reblochon.....	67
3. Les fromageries à Reblochon	68
4. Typologie des fermes de la zone Reblochon AOP	68
III. LES CAHIERS DES CHARGES, GARANTS DE LA QUALITE DES AOP.....	73
A. Etude comparative des cahiers des charges.....	73
1. Contraintes géographiques	73
1.1. Comté	73
1.2. Reblochon de Savoie.....	74
2. Races de vache autorisées	75
2.1. Comté	75
2.2. Reblochon de Savoie.....	76
3. Contraintes d'alimentation	77
3.1. Comté	77
3.2. Reblochon de Savoie.....	78
4. Contraintes de traite	79
4.1. Comté	79
4.2. Reblochon de Savoie.....	79
5. Fabrication en fromagerie et fabrication fermière	79
5.1. Comté	79
5.2. Reblochon de Savoie.....	80
6. Contraintes majeures de fabrication.....	80
6.1. Comté	80
6.2. Reblochon de Savoie.....	80
7. L'affinage, de la fabrication à la vente	81
7.1. Comté	81
7.2. Reblochon de Savoie.....	81
8. Etiquetage, traçabilité et conditionnement	81
8.1. Comté	81
8.2. Reblochon de Savoie.....	83
B. Des règles de base similaires pour garantir l'authenticité et la qualité des produits.....	85
1. Les vaches et leur alimentation.....	85
1.1. Les races de vaches utilisées ont les mêmes caractéristiques	85
1.2. L'alimentation foin / herbe, la base de ces fromages AOP	86
2. La fabrication en fromagerie soumise à des règles comparables	87
3. Une traçabilité stricte dans les deux cas	87

4.	Les fraudes connues pour contourner le cahier des charges	88
C.	<i>Différences entre les cahiers des charges et leurs conséquences sur les producteurs</i>	<i>89</i>
1.	Différences Comté / Reblochon	89
1.1.	Des zones géographiques différentes	89
1.2.	L'affinage, différence majeure entre ces deux fromages	89
1.3.	La traite au robot : autorisée ou non ?	90
2.	Différences Reblochon fermier / Reblochon fruitier	91
2.1.	Des races de vaches et une alimentation imposées par le relief	91
2.2.	Un cahier des charges plus strict pour le Reblochon fermier	92
3^{EME}	PARTIE : ORGANISATION, ECONOMIE ET AVENIR DES FILIERES COMTE ET REBLOCHON AOP	95
I.	ORGANISATION DES FILIERES	95
A.	<i>Les différents opérateurs : producteurs, fabricants et affineurs</i>	<i>95</i>
1.	Organisation générale : de la production de lait à la commercialisation du fromage	95
1.1.	Cas du Comté	95
1.2.	Cas du Reblochon	96
1.3.	Deux filières organisées autour des fruitières	98
2.	Les fruitières et leur localisation	98
B.	<i>Les ODG : au cœur de la filière</i>	<i>100</i>
1.	Le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (C.I.G.C)	100
2.	Le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon (S.I.R)	101
C.	<i>Politique menée par les filières</i>	<i>101</i>
1.	Le cahier des charges restera-t-il un gage de qualité ?	101
2.	Politique face à l'industrialisation des productions	103
2.1.	Poids de l'industrie agro-alimentaire	103
2.2.	Mesures prises par les ODG face aux industries agro-alimentaires	104
II.	DE LA PRODUCTION A LA COMMERCIALISATION : COMMENT MAINTENIR UN PRIX DU LAIT STABLE ?	107
A.	<i>Régulation de la production</i>	<i>107</i>
1.	Le système des plaques ou des pastilles, pour réguler la production	107
1.1.	Un système de régulation efficace	107
1.2.	Distribution annuelle ou saisonnière du nombre de plaques	107
2.	Les plans de régulation de l'offre permise par le « mini paquet lait »	109
2.1.	Les plans de régulation du Comté	109
2.2.	Les plans de régulation du Reblochon	110
B.	<i>Commercialisation des produits</i>	<i>111</i>
1.	Commercialisation des fromages sur le marché national	111
1.1.	Le marché français du Comté : les grandes surfaces dominant	111
1.2.	Le marché saisonnier du Reblochon	111
2.	Commercialisation des fromages sur le marché international	113
3.	Lutte contre les copies des fromages AOP	113
C.	<i>Distribution de la valeur ajoutée entre les différents acteurs</i>	<i>115</i>
1.	Le prix auquel les produits sont vendus	115
1.1.	Comté	115
1.2.	Reblochon	116
2.	Prix du lait payé aux producteurs et rentabilité des exploitations	117
2.1.	Comté	117
2.2.	Reblochon	119
3.	La répartition de la valeur ajoutée dans ces filières	121
3.1.	Comté	121
3.2.	Reblochon	121
III.	QUEL AVENIR POUR CES PRODUCTIONS ?	123
A.	<i>Viabilité du système suite à la dernière réforme de la PAC</i>	<i>123</i>
1.	En zone Comté AOP	123
2.	En zone Reblochon AOP	124

B.	<i>Impact des AOP sur l'économie régionale.....</i>	<i>126</i>
1.	Impact sur l'emploi.....	126
2.	Impact sur la dynamique régionale.....	126
C.	<i>Quel avenir envisager pour ces fromages AOP ?.....</i>	<i>129</i>
1.	Filière Comté : quels scénarios envisager pour les prochaines années ?	129
2.	Filière Reblochon : deux avenir différents pour le fermier et le fruitier ?	131
	CONCLUSION	135
	ANNEXES.....	137
	<i>Annexe 1 : Communes appartenant à la zone AOP Comté.....</i>	<i>137</i>
	<i>Annexe 2 : Communes appartenant à la zone AOP Reblochon.....</i>	<i>139</i>
	BIBLIOGRAPHIE	141

Liste des tableaux

<u>TABLEAU 1</u> : PRIX MOYEN DU LAIT PAYE AU PRODUCTEUR - MOYENNE ANNUELLE PONDEREE PAR LES COLLECTES MENSUELLES, TAUX REELS	33
<u>TABLEAU 2</u> : PRIX DU LAIT DE VACHE REEL PAYE AUX PRODUCTEURS EN FRANCE – VARIATIONS MENSUELLES.....	34
<u>TABLEAU 3</u> : PRIX DU LAIT REEL (EN EUROS/1000 LITRES) DANS LES GRANDS BASSINS LAITIERS FRANÇAIS EN 2016	37
<u>TABLEAU 4</u> : PRIX DU LAIT SELON LA LOCALISATION DES ETABLISSEMENTS (EN EUROS/HECTOLITRE)	41
<u>TABLEAU 5</u> : VOLUMES COMMERCIALISES DES DIFFERENTS PRODUITS LAITIERS AOP FRANÇAIS AU LAIT DE VACHE EN FRANCE	56
<u>TABLEAU 6</u> : FABRICATION DE FROMAGES A PATE MOLLE AU LAIT DE VACHE EN FRANCE	58
<u>TABLEAU 7</u> : FABRICATION DE FROMAGES A PATE PRESSEE NON CUITE AU LAIT DE VACHE EN FRANCE	59
<u>TABLEAU 8</u> : FABRICATION DE FROMAGES A PATE PRESSEE CUITE AU LAIT DE VACHE EN FRANCE	59
<u>TABLEAU 9</u> : FABRICATION DE FROMAGES A PATE PERSILLEE AU LAIT DE VACHE EN FRANCE	60
<u>TABLEAU 10</u> : DONNEES CHIFFREES CONCERNANT LES ACTEURS DE LA FILIERE COMTE EN 2014 ET 2015	96
<u>TABLEAU 11</u> : DONNEES CHIFFREES CONCERNANT LES ACTEURS DE LA FILIERE REBLOCHON EN 2014 ET 2015	97
<u>TABLEAU 12</u> : PRIX DU LAIT EN REGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTE (BFC) EN FONCTION DE LA SPECIALISATION EN 2015.....	118
<u>TABLEAU 13</u> : MARGE COMMERCIALE DE LA PRODUCTION DE REBLOCHON LAITIER ET FERMIER (EN €/KG) D’APRES LES CHIFFRES DE 2014.....	122

Liste des figures

<u>FIGURE 1</u> : PRIX MOYEN ANNUEL DU LAIT PAYE AU PRODUCTEUR - MOYENNE PONDEREE PAR LES COLLECTES MENSUELLES DE CHAQUE ETAT MEMBRE, TAUX REELS	33
<u>FIGURE 2</u> : PRIX DU LAIT DE VACHE (LAIT REEL) EN FRANCE – VARIATIONS MENSUELLES.....	35
<u>FIGURE 3</u> : COMPARAISON DU PRIX DU LAIT DANS LE BASSIN GRAND EST ET DU PRIX DU LAIT EN FRANCE DEPUIS JANVIER 2014	37
<u>FIGURE 4</u> : REPARTITION DU QUOTA LAITIER NATIONAL DANS LES NEUF BASSINS FRANÇAIS EN 2014/2015 ..	39
<u>FIGURE 5</u> : PRIX ET LIVRAISON DU LAIT EN REGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTE EN 2015	40
<u>FIGURE 6</u> : PRIX DU LAIT DE VACHE EN REGION RHONE-ALPES EN 2014 ET 2015	42
<u>FIGURE 7</u> : LES ZONES DEFAVORISEES ET LES MASSIFS EN FRANCE METROPOLITAINE EN AOUT 2013	43
<u>FIGURE 8</u> : MONTANTS DE L'ICHN « ANIMALE »	46
<u>FIGURE 9</u> : LOGOS OFFICIELS CERTIFIANT L'AOC ET L'AOP	50
<u>FIGURE 10</u> : LOGO OFFICIEL CERTIFIANT L'IGP	51
<u>FIGURE 11</u> : LOGO CERTIFIANT LA STG	51
<u>FIGURE 12</u> : LOGO CERTIFIANT L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.....	52
<u>FIGURE 13</u> : LOGO CERTIFIANT LE LABEL ROUGE	52
<u>FIGURE 14</u> : DISPOSITIF DE CONTROLE DES AOP	54
<u>FIGURE 15</u> : FORTE PREDOMINANCE DES ELEVAGES LAITIERS DANS LES DEPARTEMENTS DU JURA ET DU DOUBS	63
<u>FIGURE 16</u> : DIFFERENTS DEGRES D'INTENSIFICATION DES EXPLOITATIONS LAITIERS DU JURA ET DU DOUBS	65
<u>FIGURE 17</u> : EFFECTIFS DU CHEPTEL BOVIN PAR EXPLOITATION SPECIALISEE EN HAUTE-SAVOIE	69
<u>FIGURE 18</u> : SURFACE MOYENNE DES EXPLOITATIONS AGRICOLES DE HAUTE-SAVOIE	70
<u>FIGURE 19</u> : SURFACE MOYENNE PAR EXPLOITATION, HORS ALPAGES, EN HAUTE-SAVOIE	71
<u>FIGURE 20</u> : DELIMITATION DE LA ZONE AOP COMTE	73
<u>FIGURE 21</u> : DELIMITATION DE LA ZONE AOP REBLOCHON	74

<u>FIGURE 22</u> : VACHES DE RACE MONTBELIARDE	75
<u>FIGURE 23</u> : VACHE DE RACE SIMMENTAL FRANÇAISE	75
<u>FIGURE 24</u> : VACHE DE RACE ABONDANCE	76
<u>FIGURE 25</u> : VACHE DE RACE TARENTEISE	76
<u>FIGURE 26</u> : BANDE DE SURMARQUAGE DU COMTE AOP	82
<u>FIGURE 27</u> : PLAQUES DE CASEINE DU COMTE AOP	82
<u>FIGURE 28</u> : TRAÇABILITE DU COMTE.....	83
<u>FIGURE 29</u> : REBLOCHONS PRESENTANT UNE PASTILLE ROUGE OU UNE PASTILLE VERTE	84
<u>FIGURE 30</u> : INFORMATIONS CONTENUES SUR LA PASTILLE DE CASEINE DU REBLOCHON.....	84
<u>FIGURE 31</u> : REGISTRE DE TRAÇABILITE.....	85
<u>FIGURE 32</u> : REPARTITION DE LA PRODUCTION DE COMTE DANS LA ZONE AOP	99
<u>FIGURE 33</u> : REPARTITION DE LA PRODUCTION DE REBLOCHON FRUITIER DANS LA ZONE AOP	99
<u>FIGURE 34</u> : UTILISATION DE DEUX REFERENCES POUR LA DISTRIBUTION DES PASTILLES DE CASEINE EN FILIERE REBLOCHON AOP	108
<u>FIGURE 35</u> : COMPARAISON PAR TRIMESTRE DE LA PRODUCTION, DE LA FABRICATION ET DES VENTES EN FILIERE REBLOCHON	112
<u>FIGURE 36</u> : COMPARAISON DES ECARTS ENTRE VOLUMES AFFINES ET VOLUMES VENDUS DE REBLOCHON LAITIER ENTRE 2009 ET 2015	112
<u>FIGURE 37</u> : PRIX CONSOMMATEUR DU COMTE ENTRE 1994 ET 2011 : UN PRODUIT HAUT DE GAMME	116
<u>FIGURE 38</u> : PRIX CONSOMMATEUR DU REBLOCHON FERMIER ET FRUITIER, A LA COUPE ET EN LIBRE-SERVICE (LS), ENTRE 2007 ET 2015	117
<u>FIGURE 39</u> : EVOLUTION DU RESULTAT COURANT AVANT IMPOT PAR EXPLOITATION SPECIALISEE EN BOVIN LAIT EN REGION FRANCHE-COMTE, EN MILLIERS D'EUROS	118
<u>FIGURE 40</u> : PRIX DU LAIT PAYE AUX PRODUCTEURS DE REBLOCHON ENTRE 2008 ET 2015 EN €/1000 LITRES	119
<u>FIGURE 41</u> : RESULTAT COURANT (€/UTA) ET COUTS DE PRODUCTION (€/1000 L) AU SEIN DE LA FILIERE REBLOCHON AOP	120
<u>FIGURE 42</u> : REPARTITION DE LA VALEUR AJOUTEE ENTRE TOUS LES ACTEURS DU COMTE.....	121

<u>FIGURE 43</u> : IMPACT DE LA REFORME DE L'ICHN DE 2015 SUR LES EXPLOITATIONS AGRICOLES DE FRANCHE-COMTE EN FONCTION DE LEUR ORIENTATION TECHNICO-ECONOMIQUE	123
<u>FIGURE 44</u> : IMPACT DU PAIEMENT REDISTRIBUTIF SUR LES AIDES COUPLEES AUX EXPLOITATIONS EN REGION FRANCHE-COMTE	124
<u>FIGURE 45</u> : AIDES DU 1ER ET DU 2ND PILIER DE LA PAC ATTRIBUEES PAR DEPARTEMENT DE LA REGION RHONE-ALPES EN 2013 ET EN 2019, EN MILLIONS D'EUROS	125
<u>FIGURE 46</u> : EVOLUTION DES AIDES DU 1ER PILIER (A GAUCHE) ET DU 2EME PILIER (A DROITE) DE LA PAC ENTRE 2010 ET 2019 EN EUROS PAR UNITE DE TRAVAIL NON SALARIE.....	125
<u>FIGURE 47</u> : EVOLUTION DE LA TAILLE DU CHEPTEL BOVIN ENTRE 2000 ET 2010 EN ZONE DE MONTAGNE AOP ET HORS AOP	127
<u>FIGURE 48</u> : EVOLUTION DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS LAITIERES BOVINES ENTRE 1988 ET 2000 EN ZONE AOP COMTE, EN FRANCHE-COMTE HORS ZONE AOP ET EN FRANCE.....	127
<u>FIGURE 49</u> : REPARTITION DES PRODUCTEURS DE LAIT EN HAUTE-SAVOIE EN 2012/2013 ET EVOLUTION DEPUIS 2009	132

Liste des annexes

ANNEXE 1 : COMMUNES APPARTENANT A LA ZONE AOP COMTE	137
ANNEXE 2 : COMMUNES APPARTENANT A LA ZONE AOP REBLOCHON	139

Liste des acronymes

AFTALP :	Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes
AOC :	Appellation d'Origine Contrôlée
AOP :	Appellation d'Origine Protégée
CE :	Communauté Européenne
CEE :	Communauté Economique Européenne
CERAQ :	Centre de Ressources pour l'Agriculture de Qualité et de montagne
CETA:	Comprehensive Economic and Trade Agreement
CIELS :	Comité Interdépartemental de l'Économie Laitière Savoyarde
CNAOF :	Comité National des Appellations d'Origine des Fromages
CNAOL :	Conseil National des Appellations d'Origine Laitière
COFRAC :	Comité Français d'Accréditation
CTC :	Comité Technique du Comté
CTFC :	Centre Technique des Fromages Comtois
ICHN :	Indemnité Compensatoire de Handicaps Naturels
DPB :	Droit au Paiement de Base
DPU :	Droit à Paiement Unique
DRAAF :	Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
EA :	Exploitation Agricole
FDCL :	Fédérations Départementales des Coopératives Laitières
FDSEA :	Fédérations Départementales des Syndicats d'Exploitants Agricoles
FEADER :	Fonds Européen Agricole de Développement Rural
FEAGA :	Fonds Européen Agricole de Garantie
FEOGA :	Fonds Européen d'Orientation et de Garantie Agricole
FNAOP :	Fédération Nationale des AOP
GAEC :	Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

GATT:	General Agreement on Tariffs and Trade
INAO :	Institut National des Appellations d'Origine
INRA :	Institut National de Recherche Agronomique
JA :	Jeunes Agriculteurs
LMAP :	Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche
MAEC :	Mesures Agro-Environnementales et Climatiques
MLRA :	Moyenne Laitière de Référence de l'Atelier de fabrication
MF :	Montagne Faible
MG :	Matières Grasses
MM :	Montagne Moyen
MP :	Matières Protéiques
MTF :	Montagne Très Faible
ODG :	Organismes de Défense et de Gestion
OCM :	Organisation Commune de Marché
OMC :	Organisation Mondiale du Commerce
OP :	Organisation de Producteurs
PAC :	Politique Agricole Commune
PHAE :	Prime Herbagère Agro-Environnementale
PPC :	Pâtes Pressées Cuites
PPNC :	Pâtes Pressées Non Cuites
RRO :	Règles de Régulation de l'Offre
RTA :	Retrait des Terres Arables
SAU :	Surface Agricole Utile
SLHS :	Société Laitière des Hauts de Savoie
TB :	Taux Butyreux
TP :	Taux Protéique
UE :	Union Européenne
UGB :	Unité Gros Bétail

UTA : Unité de Travail Annuel

UTAF : Unité de Travail Annuel du groupe Familial

UTANS : Unité de Travail Annuel Non Salarié

VL : Vache Laitière

INTRODUCTION

En 2017, le système agricole français et européen est en plein changement. Les modèles économiques qui s'imposaient par le passé sont de plus en plus remis en question et la rentabilité des exploitations agricoles n'est plus la même qu'au cours des dernières décennies. En ce qui concerne le secteur bovin laitier, les exploitations ont globalement augmenté en taille et en nombre d'animaux, avec des exploitations de plus en plus mécanisées et une filière de plus en plus industrialisée (Allain, 2016). Le secteur bovin lait a de plus subi deux crises majeures, en 2008 et en 2014 (Bonthoux *et al.*, 2015). Dans ce contexte, et suite à la fin des quotas laitiers au printemps 2015, certains pays industrialisés tels que l'Allemagne ou les Pays-Bas ont augmenté fortement leur production laitière, ce qui a rendu l'Europe exportatrice de lait en poudre sur le marché mondial jusqu'au début 2016. Le marché mondial a rapidement été surchargé, ce qui a engendré une chute du prix du lait en Europe, et une chute de production laitière de tous les états membres sur le deuxième semestre 2016. En Europe, le prix du lait a atteint son niveau le plus bas fin 2016 (Allain, 2017). C'est également le cas en France, où l'industrialisation de la filière lait est modérée et ne peut concurrencer la filière lait allemande ou hollandaise. Malgré ce contexte national et européen défavorable, certaines régions ont su protéger un produit, un savoir-faire et un terroir, ce qui leur a permis de maintenir un prix du lait plus élevé que le prix moyen en France. L'AOP (Appellation d'Origine Protégée), qui protège le produit sur le marché français mais aussi européen, peut permettre de maintenir un prix du lait élevé. Par exemple, le Comté et le Reblochon de Savoie sont deux fromages français renommés, fabriqués en zone de montagne et bénéficiant d'une AOP. Ces AOP peuvent être gérées différemment, et les choix ne sont pas les mêmes dans toutes les filières. L'objectif de cette étude est d'analyser les adaptations des filières Comté et Reblochon afin de mieux comprendre les enjeux, le ressenti et le point de vue de tous les maillons de ces filières et de les objectiver par des données chiffrées. Ces filières sont basées sur un terroir et un projet commun, et le but de cette étude est de montrer comment ce ciment a su protéger ces filières AOP dans le contexte agricole actuel, et comment elles devront affronter les défis du futur. Les deux filières étudiées ont misé sur une production de qualité en choisissant l'AOP. Toutefois, les stratégies d'adaptation au contexte du marché n'ont pas été les mêmes, ce qui leur impose des défis différents dans les années futures.

Pour comparer ces filières, nous commencerons par présenter le secteur bovin laitier, de la création de la PAC au contexte actuel, en étudiant les différentes réformes de la PAC (Politique Agricole Commune), les crises du lait de 2008 et de 2014, et les quotas laitiers de leur mise en place à leur abolition. Ensuite, nous verrons en quoi l'AOP est un gage de qualité, par l'étude des cahiers des charges des deux fromages concernés, le Comté et le Reblochon. Enfin, nous nous intéresserons à l'organisation de ces filières, à leur économie et à leurs choix stratégiques qui leur ont permis de maintenir un prix du lait élevé, puis nous aborderons enfin les défis qui se présenteront à elles dans les années à venir.

1^{ère} partie : le secteur bovin laitier, de la création de la PAC à nos jours

I. La PAC, de sa création à la crise du lait de 2009

A. La PAC de l'après-guerre à 1984

1. Les ambitions de la PAC dans la Communauté Européenne de l'après-guerre

La première politique agricole commune (PAC) de la Communauté Européenne (CE) voit ses objectifs fixés dans l'article 33 du traité de Rome, en 1957. Elle a alors pour but « *d'encourager la production alimentaire dans la période d'après-guerre, à travers un soutien direct à la production agricole* » (Dechambre, 2007). Ce soutien du prix des principaux produits bruts s'articule autour de trois axes : la protection aux frontières, la préférence communautaire et la solidarité financière. C'est le FEOGA (Fond Européen d'Orientation et de Garantie Agricole), mis en place en 1962, qui permet cette solidarité en régulant les marchés.

2. Le système des prix garantis

La PAC de 1962 veut développer, mécaniser et intensifier l'agriculture européenne afin que les pays fondateurs deviennent autonomes sur le plan alimentaire (Thoyer, 2014). Pour remplir cet objectif, un système qui assure au producteur européen un prix de base de sa production est mis en place. C'est le système des prix garantis, qui s'appuie sur deux mécanismes :

- La protection extérieure : par prélèvements variables permettant d'amener le prix des produits importés juste au-dessus du prix garanti, assurant ainsi la « préférence communautaire ».
- Le mécanisme d'intervention : l'Europe s'engage à racheter en dernier ressort toutes les quantités que les agriculteurs européens n'auraient pas réussi à vendre au prix garanti.

Grâce à ces deux mécanismes, les prix de marché en Europe varient entre un prix plancher (prix d'intervention) et un prix plafond (prix de seuil, en fonction du marché mondial). Ces deux prix sont, jusqu'en 1992, fixés chaque année par le conseil des ministres

de la CEE (Communauté Economique Européenne) lors d'une réunion à Bruxelles, appelée le « marathon agricole ».

Le lait, tout comme les céréales et la viande bovine, bénéficie d'une intervention et d'une protection totales par la PAC, contrairement au vin et aux fruits et légumes par exemple.

3. Le plan Mansholt

Dès 1968, le plan Mansholt introduit l'idée que l'agrandissement et la modernisation des exploitations agricoles européennes permettraient de diminuer les dépenses de soutien des marchés. Cette idée étant novatrice, elle suscite alors de nombreuses réactions et il faudra attendre 1972 pour que la politique dite « des structures » soit mise en place (Dechambre, 2007).

En 1972, les trois principales directives européennes de la politique des structures (ou plan Mansholt) sont mises en application. Elles concernent la modernisation des exploitations agricoles, la cessation d'activité agricole et la formation des agriculteurs. L'objectif est de moderniser le système agricole européen, en agrandissant les exploitations et en sélectionnant les éleveurs sur leur productivité. Ceci donne lieu à un important remembrement et à de nouvelles politiques d'installation des jeunes, qui poussent à la formation et à la « professionnalisation » des jeunes installés.

La politique des structures obtient rapidement le résultat escompté : les revenus agricoles s'accroissent en même temps que le nombre d'exploitations diminue et que leur taille augmente. Au cours des années 1970, la Communauté Européenne devient globalement exportatrice de denrées agricoles.

La modification du paysage agricole européen est flagrante : en 1970, 13 % de la population active en Europe travaille encore dans le milieu agricole. En 2000, les actifs du secteur agricole ne représentent plus que 4 % des actifs totaux (Thoyer, 2014).

Cette politique mène, dès la fin des années 1970, à plusieurs difficultés : le prix garanti a poussé au productivisme, donc à des excédents importants, principalement concernant le lait et les céréales. Ces excédents constituent donc des stocks, que l'Europe doit financer (en plus de garantir le prix d'achat aux producteurs) ce qui devient extrêmement coûteux. En conséquence, l'Europe vend les excédents qu'elle n'arrive plus à stocker sur le marché mondial. Les prix du marché mondial étant plus faibles que le prix garanti, l'Europe doit subventionner l'exportation en vendant le lait moins cher qu'elle ne l'achète aux agriculteurs européens (Loyat, 2012). Ce système n'étant pas viable, il appelle rapidement à des réformes de la PAC. De plus, le productivisme a négligé l'impact environnemental de l'utilisation intensive des intrants, ce qui conduit à des problèmes éthiques et environnementaux. Enfin, les négociations internationales ayant lieu dans le cadre du GATT (General Agreement on

Tariffs and Trade) voient d'un mauvais œil cette politique qui participe à la chute des prix mondiaux tout en maintenant une forme de protectionnisme de la part de l'Europe.

B. Un changement de cap amorcé en 1984 : apparition des quotas laitiers

Les résultats de la politique des structures associée au prix garanti ont conduit à des excédents de production ce qui mène logiquement, à la fin des années 1970, à des réformes de la PAC.

1. La mise en place des quotas laitiers

En 1984, sont mis en place les quotas laitiers, pour une durée initiale de trente ans, dans le but de maîtriser l'offre (Bonthoux *et al.*, 2015). Les quotas sont attribués à chaque état membre sur des bases historiques, et les états décident eux-mêmes de la répartition des quotas sur leur territoire. Chaque producteur obtient un droit à produire qu'il ne doit pas dépasser sous peine de payer des indemnités de dépassement. Il est important de noter que bien que la quantité produite soit désormais fixée, le prix est toujours garanti par l'Europe. Toutefois, les négociations internationales sur le commerce mondial mettent chaque année un peu plus l'Europe sous pression pour qu'elle mette fin à ce système ainsi qu'au prix d'intervention.

La mise en place des quotas engendre une diminution rapide du nombre de producteurs livreurs de lait en France : ils sont ainsi cinq fois moins nombreux en 2010 qu'en 1983. Quant aux producteurs de lait qui vendent leur production en direct, leur nombre est divisé par vingt sur la même période. Dans le même temps, la taille des exploitations laitières augmente grâce à un mécanisme de rachat des quotas des producteurs qui arrêtent la production. Le prix du lait étant toujours garanti, les exploitations laitières françaises se développent, notamment dans le Grand Ouest et dans les montagnes françaises, à savoir le Jura et les Alpes car la distribution des quotas y est favorable.

2. La mise en place du retrait des terres arables

En 1985, pour les mêmes raisons mais concernant cette fois les céréales, l'Europe met en place le RTA (retrait des terres arables), aussi appelé gel des terres. Il s'agit pour un agriculteur de ne pas cultiver de céréales destinées à la consommation sur une partie de ses terres arables et d'être subventionné pour cela. En 1985, le taux de gel minimal est de 20 % (pour tomber à 5 % en 1999) et l'agriculteur établit un contrat de cinq ans dans lequel il s'engage à entretenir ces parcelles. Les cultures non alimentaires y sont possibles sous

conditions. Ce système de gel des terres évoluera par la suite et les aides correspondantes deviendront les aides dites « compensatoires » (Bonthoux *et al.*, 2015).

Enfin, les aides aux productions extensives (productions ovines notamment) sont augmentées pour favoriser une agriculture européenne moins intensive.

C. Des aides indirectes aux aides directes

1. Les négociations de l'Uruguay Round

Le GATT (General Agreement on Tariffs and Trade) qui avait été signé en 1947, est suivi de nombreux cycles de négociations internationales, qui pointaient régulièrement du doigt l'Europe en raison de sa politique des prix garantis, jugée trop protectionniste. L'Uruguay Round est le dernier de ces cycles de négociations, entre 1986 et 1994. C'est également celui qui aura le plus de conséquences sur le commerce mondial puisqu'il amènera en 1995 à la création de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce).

Pour répondre aux exigences de l'Uruguay Round et ralentir l'intensification de l'agriculture, la Communauté Européenne doit impérativement changer de système d'aides : c'est l'objet de la réforme de Mac Sharry, mise en vigueur en 1992. L'objectif est d'abandonner progressivement le système des prix garantis pour passer à un soutien aux agriculteurs par des aides « semi-découplées ».

2. La réforme de Mac Sharry en 1992

Jusqu'alors, le prix garanti et la subvention à l'exportation pour les agriculteurs constituaient les aides dites « indirectes » à l'agriculture européenne puisqu'elles n'étaient pas versées directement aux agriculteurs, mais utilisées pour maintenir le prix garanti. Avec la réforme de Mac Sharry, le prix garanti est nettement abaissé (de manière variable en fonction des produits concernés) ; les aides indirectes sont donc diminuées. Elles seront compensées par des aides versées directement aux producteurs, d'où le nom d'aides « directes compensatoires » (Josling, 1994). Ces aides sont calculées à partir d'un rendement de référence. Suite à la réforme Mac Sharry, il existe encore des aides indirectes (car même si le prix d'intervention a été abaissé, il existe toujours), qui diminueront au fil des années. En parallèle, les agriculteurs européens reçoivent des aides directes compensatoires en fonction du rendement de référence. Toutefois, pour bénéficier de ces aides directes, les producteurs doivent geler 15 % de leurs surfaces en céréales, oléagineux et protéagineux, ce qui pousse à une agriculture moins intensive. En ce qui concerne la filière viande bovine, des critères

d'extensification sont introduits : le chargement maximal pour obtenir les aides passe progressivement de 3,5 UGB/ha de surface fourragère en 1993 à 2 UGB/ha de surface fourragère après 1996 (Jacquet, 1993). De plus, des primes aux bovins mâles et à la vache allaitante sont mises en place. Les états membres ont même le choix de mettre en place une prime à l'élimination précoce des jeunes veaux. Pour la filière lait, les quotas laitiers sont réduits de 2 % sur les campagnes 1993/1994 et 1994/1995 et le prix du beurre est abaissé de 5 % sur la même période.

Cette réforme n'a pas les résultats attendus dans tous les secteurs : si elle porte ses fruits dans le secteur des grandes cultures, c'est moins le cas dans le secteur bovin viande. En effet, en France par exemple, la surface céréalière a diminué entre 1992 et 1994 de 12 % suite au gel des terres (Deneux et Emorine, 1998). Mais dans le secteur bovin viande, la réforme n'a pas suffi à diminuer l'excédent de capacité productive par rapport aux débouchés, et ce pour plusieurs raisons. La première est que le prix moyen par carcasse a augmenté, en raison de l'augmentation des performances techniques, ce qui a encouragé à produire. Puis, le système de primes à la vache allaitante supposé favoriser l'extensification de la filière n'a fait qu'augmenter le nombre de mères allaitantes et donc la taille des cheptels. Enfin, la prime à l'abattage précoce des jeunes veaux a engendré une augmentation de production de taurillons laitiers, alors nouveaux sur le marché de la viande bovine (Deneux et Emorine, 1998). A cela, il faut ajouter l'abattage important de vaches laitières de réforme pour respecter la baisse des quotas imposés. Ainsi, le secteur bovin viande se trouve toujours, en 1995, avec des capacités de production bien trop importantes par rapport aux débouchés du marché, ce qui aboutira d'ailleurs à une crise du secteur en 1996, catalysée par l'épidémie d'encéphalopathie spongiforme bovine. Le découplage des aides dans le secteur bovin viande arrivera donc logiquement dans la réforme de l'Agenda 2000.

3. La réforme de l'Agenda 2000

Le prix d'intervention ayant été abaissé pour le lait et les céréales, c'est au tour des aides à la production de bovins viande d'être découplées. En 2000, lors des accords de Rome qui aboutiront à la réforme de l'Agenda 2000, le prix d'intervention de la viande bovine et des céréales est encore abaissé.

Dorénavant, les aides compensatoires peuvent être modulées par les états membres. Ainsi, la France et la Grande-Bretagne décident de diminuer les aides compensatoires aux plus grandes exploitations pour favoriser le développement rural. En effet, les réformes de Mac Sharry et l'Agenda 2000, dans leurs efforts de désintensification, ont engendré une baisse de revenus des agriculteurs européens.

D. La réforme de la PAC de 2003 : les accords de Luxembourg

Après presque un an de tractations, les négociations entre les quinze pays européens aboutissent aux accords de Luxembourg. Ceux-ci ont pour objectif de simplifier la PAC afin de préparer l'élargissement de l'Europe tout en assurant des revenus agricoles stables. Cette réforme se veut également une aide pour les négociations avec l'OMC.

1. La mise en place du droit à paiement unique (DPU)

Suite à ces accords, les aides sont totalement découplées. Ceci signifie que l'aide n'est plus couplée à la production (c'est-à-dire proportionnelle à celle-ci), mais au nombre d'hectares exploités. Les différentes aides perçues par les agriculteurs sont donc remplacées par une seule aide par exploitation, qui ne dépend pas de la production mais de la taille de l'exploitation : le droit à paiement unique (DPU).

Le droit à paiement unique découple complètement les aides reçues par les agriculteurs de leurs choix de production de la manière suivante : le volume moyen d'aides reçues entre 2000 et 2002 est calculé et il est divisé par le nombre d'hectares éligibles aux aides détenus par l'agriculteur. On obtient ainsi un DPU en €/ha et les aides sont désormais corrélées au nombre d'hectares et non plus à la quantité produite sur ces hectares. Le prix du DPU dépend donc de chaque exploitant et les DPU peuvent s'acheter et se vendre avec le foncier ou indépendamment (Thoyer, 2014).

Le DPU présente des avantages : il s'agit d'une simplification administrative majeure puisqu'il n'y a plus qu'une seule aide. De plus, les productions sont orientées par les marchés : l'agriculteur peut optimiser sa production en fonction des opportunités qu'offre le marché sans perdre d'argent en produisant moins. Enfin, il ne favorise pas une surproduction qui ferait chuter les cours mondiaux, ce qui n'était plus admis par l'OMC et critiqué par celle-ci depuis de nombreuses années.

Toutefois, ce système d'aide découplée a été très contesté par certains états membres et par de nombreux syndicats agricoles : en effet, ceux-ci considéraient que les producteurs devaient vivre de leur production et non d'une subvention qui en était complètement déconnectée. Ces reproches expliquent en partie pourquoi les accords de Luxembourg n'ont été signés que près d'un an après le début des négociations. Les DPU ont été effectifs dans la majorité des pays en 2005.

2. La conditionnalité des aides

Dans les accords de Luxembourg est également introduite la notion de conditionnalité : l'aide européenne n'est versée que si l'exploitation répond à certaines normes concernant notamment le bien-être animal, la santé animale et végétale, le maintien de pâturages permanents et le respect de l'environnement. Le DPU n'est attribué à une exploitation agricole que suite à une déclaration PAC, qui stipule que l'exploitation respecte les conditions imposées par la PAC.

3. Le renforcement de la discipline budgétaire de l'Europe

La mise en place des DPU et de la conditionnalité des aides se veulent en faveur d'une agriculture durable, mais également d'une PAC moins dépensière. En effet, la PAC ayant été très coûteuse jusque-là, les états membres décident de diminuer les aides pour pouvoir investir dans le développement rural. Dans le même but, les prix garantis de nombreux produits sont nettement abaissés : celui du lait et du beurre est par exemple diminué de 25 %.

Ces mesures, associées à une discipline budgétaire des états membres en matière d'agriculture, permettent à l'Europe de faire les économies nécessaires au financement des aides. Celles-ci, une fois les accords de Luxembourg mis en application, sont de deux types : les aides au revenu qui correspondent aux DPU et des aides à l'amélioration des structures et des pratiques. Ces dernières sont adaptées aux spécificités locales, co-élaborées avec les états membres et cofinancées par ces états. Il s'agit des mesures agro-environnementales, des primes à l'herbe, des aides à l'investissement, des aides aux zones difficiles comme les zones de montagne notamment.

Les DPU correspondent à 85 % des montants distribués, et sont entièrement financés par les fonds FEAGA (Fonds Européen Agricole de Garantie). Les aides à l'amélioration des structures et des pratiques correspondent à 15% des montants distribués et sont financés par les fonds FEADER (Fonds Européen Agricole de Développement Rural). Le FEAGA et le FEADER remplacent à eux deux le FEOGA (Fonds Européen d'Orientation et de Garantie Agricole) à partir de 2005.

4. La production laitière européenne suite aux accords de Luxembourg

En ce qui concerne la production laitière, les prix d'intervention seront progressivement réduits de 2004 à 2007 pour le beurre et le lait écrémé en poudre. Ceci a pour but de faire baisser les prix, jusqu'ici maintenus élevés de manière artificielle, pour les rapprocher des prix du marché mondial. Afin de compenser cette baisse des prix à la

production, l'aide directe laitière est mise en place : il s'agit d'une prime versée par tonne de lait, sur la base des quotas. Cette aide est mise en place en 2004, un an après avoir pris la décision de mettre fin aux quotas laitiers en 2015, notamment sous l'influence de l'OMC.

II. De la crise de 2009 à la fin des quotas laitiers

A. La crise du lait de 2009

En 2006, pour assurer la transition du système des quotas au système de production non limitée, l'Union Européenne décide d'augmenter les droits à produire tous les ans, d'abord de 2 % au niveau national, puis de 1 % par an à partir de la campagne 2009/2010. En 2007, les cours des produits laitiers sont exceptionnellement élevés en raison de faibles stocks suite aux politiques menées depuis 1992 et d'une sécheresse qui touche les grands pays producteurs comme la Nouvelle-Zélande, pays réputé pour fixer le prix mondial du lait. En effet, la Nouvelle-Zélande est un exportateur de lait majeur, puisque les coûts de production y sont très faibles, avec des élevages de grande taille et d'immenses surfaces de pâturages. Selon la loi de l'offre et de la demande, les prix explosent donc en 2007 et début 2008. La campagne suivante est catastrophique pour les producteurs européens car il n'y a plus de pénurie de lait sur le marché mondial (remontée de la production en Nouvelle-Zélande notamment). Les prix du lait européen chutent alors jusqu'à un niveau à peine supérieur au prix d'intervention du lait en poudre et du beurre : ceci correspond à la plus grosse crise du lait depuis la création de la PAC.

En France, le prix du lait moyen en avril 2009 est de 226 €/tonne contre un prix de soutien de l'UE (basé sur le prix d'intervention du lait en poudre) de 215 €/tonne (Bizet, 2009). Pendant la crise de 2009, tous les secteurs sont touchés, qu'il s'agisse du bassin laitier du Grand Ouest ou des zones de montagnes qu'on pensait plus en sécurité : les prix chutent partout. Par exemple, certains producteurs de lait à Comté AOP sont passés dans le circuit conventionnel, le lait étant mieux rémunéré en 2009 dans le circuit conventionnel que dans les fruitières à Comté.

B. Le « paquet lait »

1. Les organisations de producteurs, nées du « paquet lait »

A peine sortie de la crise historique de 2009, l'Europe doit anticiper la fin des quotas laitiers prévue pour 2015 et la surproduction qu'elle pourrait engendrer : c'est l'objet du « paquet lait », qui entre en vigueur en 2012. Le « paquet lait » est un règlement européen qui officialise la création des Organisations de Producteurs (OP) et organise les relations contractuelles entre les producteurs et les transformateurs de lait. Ces OP négocient les contrats de manière collective et sont reconnues par l'administration européenne. Les Organisations de Producteurs permettent donc de donner de la force aux producteurs face aux transformateurs et aux grands groupes industriels. Toutefois, les négociations entre les OP et les transformateurs ont quelques spécificités dans le secteur laitier. La première est que contrairement aux autres secteurs (bovins viande et légumes par exemple), il n'y a pas forcément de transfert de propriété de la marchandise du producteur à l'OP : le producteur laitier reste donc propriétaire de son lait et mandate un tiers (l'organisation de producteurs) pour négocier. La seconde est que l'entente sur les prix est explicitement autorisée par ce règlement en ce qui concerne le lait (il s'agit d'une dérogation au droit commun de la concurrence). Enfin, la compétence des OP est encadrée, et le volume de lait cru négocié par les OP ne peut pas dépasser 3,5 % de la production totale de l'UE ou 33 % de la production totale d'un état membre (Haut et Raison, 2015).

2. Le choix de la France : la contractualisation des livraisons de lait

Le « paquet lait » laisse une certaine liberté aux états membres en ce qui concerne la contractualisation entre le producteur et le fabricant (Haut et Raison, 2015). La France a décidé que la livraison de lait d'un producteur à un transformateur devait faire l'objet d'un contrat dans la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche (LMAP) de 2010. La LMAP stipule que le producteur laitier et le transformateur doivent être liés par un engagement contractuel de cinq ans. C'est le seul pays de l'UE à décider d'une durée si longue, les autres pays décidant de contractualiser le lait plutôt sur une durée de six mois ou d'un an.

3. Les conséquences du « paquet lait »

Les OP permettent donc aux producteurs d'avoir un poids plus important face aux transformateurs privés et notamment aux grands groupes industriels. Le bilan du « paquet lait » est mitigé selon les pays européens, et bien qu'il semble avoir eu plus de succès en France que dans la majorité des pays européens (50 OP en France pour 18 % du volume de lait produit négocié par ces OP en 2015), les critiques sont nombreuses. En effet, les éleveurs reprochent aux OP de ne rien changer, de ne pas avoir assez de poids pour inverser les rapports de force avec les industriels : ils considèrent qu'un éleveur doit vendre son lait, quoiqu'il arrive et que le transformateur peut se permettre de ne pas l'acheter si les négociations ne tournent pas en sa faveur. De leur côté, les industriels français reprochent à la contractualisation le fait de s'engager sur cinq ans, une durée trop longue dans un contexte économique tourmenté, ainsi que la fixation des prix, difficiles à adapter à un marché mondial volatil. Enfin, il est reproché aux OP d'entrer en concurrence avec les coopératives : la contractualisation ne peut s'appliquer qu'à un transformateur privé et non à une coopérative, puisque les adhérents y ont une relation statutaire et non contractuelle. Ainsi, dans certains pays, les OP et coopératives sont entrées en concurrence, avec des prix du lait bien différents, et c'est cette crainte qui a également agité les acteurs du lait en France suite au « paquet lait » (Haut et Raison, 2015).

Le « paquet lait » n'a donc pas réellement réglé le problème du prix du lait, et plus l'échéance 2015 approche, plus les éleveurs craignent la surproduction accompagnée d'une nouvelle chute des prix vertigineuse. Toutefois, en 2010, la Commission Européenne affirmait que les agriculteurs européens étaient prêts à affronter la fin des quotas laitiers et que ceux-ci n'étaient plus d'aucune utilité pour réguler le marché. (Commission Européenne, 2012).

Jusqu'en 2015, le marché du lait est extrêmement volatile. L'un des faits marquants en France est la baisse du prix du lait payé aux producteurs par l'industriel Lactalis (premier industriel français dans le secteur laitier), qui s'aligne alors sur les prix de Sodial, (deuxième industriel français dans le secteur laitier et première coopérative française). Cette baisse du prix du lait, en 2012, est suivie d'une contestation immédiate de l'OP Normandie et de plus de 500 producteurs jusqu'à ce qu'une médiation soit mise en place. Cet exemple est une preuve des limites du « paquet lait » pour rééquilibrer les rapports de force. Le prix du lait remontera en 2014 pour atteindre des niveaux records en raison d'un contexte mondial très favorable.

Enfin, il est à noter que jusqu'à la fin des quotas laitiers d'avril 2015, les exploitations françaises n'ont jamais réussi à rattraper le retard structurel qu'elles ont sur les exploitations du nord de l'Allemagne, du Danemark, des Pays-Bas et de l'Irlande. Ceci peut être expliqué par plusieurs facteurs inhérents à la société française. La première est le choc de la nouveauté : la société française n'est pas prête à accepter la création de grandes fermes, comme nous avons pu le voir avec la ferme des 1000 vaches dans la Somme et la ferme des 1000 veaux

sur le plateau de Millevaches dans le département de la Creuse. En Allemagne, il existe plus de 200 fermes de plus de 1000 vaches à l'heure actuelle alors qu'il n'en existe aucune en France. La seconde raison est l'image de ces fermes : toutes les grandes fermes allemandes ont été construites il y a une trentaine d'années et ne pourraient plus être construites aujourd'hui, en raison de la pollution qu'elles génèrent et de leur image. Les grandes fermes sont devenues une cible pour les militants écologistes, mais également pour les mouvements végétariens et végétaliens. Ainsi, « l'époque est passée » pour construire de grandes fermes, comme il l'est justement dit dans un rapport de session ordinaire du Sénat de 2015 (Haut et Raison, 2015), et la France ne semble pas être en mesure de rattraper le retard structurel qu'elle a sur ses voisins européens.

C. Le prix du lait à la fin des quotas laitiers

1. 2015, une année charnière

1.1. Pourquoi une chute du prix du lait en 2015 ?

De 2012 à 2014, le prix du lait français ne cesse d'augmenter chaque année. Entre septembre 2013 et septembre 2014, le prix du lait atteint son niveau le plus élevé depuis 2000. Ceci a été permis par une forte demande sur le marché mondial, avec beaucoup d'exportations de produits laitiers vers la Chine et la Russie notamment. Ces prix attractifs, ajoutés à de bonnes conditions climatiques sur l'année 2014, ont donc engendré une hausse de la collecte sur l'année 2014 (Martin-Houssart, 2015).

A partir de septembre 2014, le prix du lait baisse de manière drastique. En juillet 2015, le prix moyen du lait de vache payé au producteur est inférieur de 17 % au prix de juillet 2014 en ce qui concerne la France. L'évolution est très similaire au niveau européen. En effet, la collecte de 2014 était très élevée et celle de 2015 reste au même niveau, alors que la demande diminue fortement : les exportations de lait en poudre de la France vers la Chine sont divisées par trois au premier semestre 2015 par rapport au premier semestre 2014. De même, l'embargo russe a engendré sur la première moitié de l'année 2015 un arrêt quasi-total des exportations françaises de produits laitiers vers ce pays. L'offre est donc bien supérieure à la demande et les prix du lait chutent rapidement.

1.2. L'aide au stockage privé et l'intervention publique pour diminuer l'offre

L'Organisation Commune de Marché (OCM) fait partie du premier volet de la PAC et regroupe toutes les règles communes aux pays de l'UE. L'OCM prévoit notamment deux mesures permettant de limiter l'offre lorsqu'elle est trop supérieure à la demande : l'intervention publique et l'aide au stockage privé. Dans le premier cas, l'UE achète les produits laitiers au prix d'intervention et constitue des stocks publics. Cette procédure s'ouvre de manière systématique chaque année du 1^{er} mars au 30 septembre, et peut être prolongée dans certaines circonstances exceptionnelles. En ce qui concerne l'aide au stockage privé, elle est mise en place par la Commission Européenne lorsqu'elle le juge nécessaire. L'opérateur privé reçoit alors une aide financière en contrepartie du stockage privé du beurre, de la poudre de lait ou des fromages. L'opérateur reste propriétaire de sa marchandise et s'engage à la stocker une période déterminée avant de la remettre sur le marché.

Ainsi, à partir de septembre 2014, suite à l'embargo russe et à la diminution des exportations vers la Chine, le mécanisme d'aide au stockage privé a été mis en place. A titre d'exemple, les stocks de beurre ayant reçu l'aide au stockage privé atteignent presque les 75 000 tonnes fin juin 2015 en Europe, dont près de 17 000 tonnes pour la France.

De même, l'intervention publique est prolongée de septembre 2015 à décembre 2015 puis reprend en janvier 2016. Les stocks publics ont été largement augmentés, notamment par la Belgique, l'Allemagne, la Lituanie, la Pologne, le Royaume-Uni, la Lettonie et la Finlande qui ont alimenté les stocks publics de poudre de lait.

1.3. La réforme de la PAC de 2015

C'est donc dans ce contexte européen chaotique qu'entre en vigueur la réforme de la nouvelle PAC (2014-2020) au cours de l'année 2015. Cette nouvelle PAC veut apporter un soutien accru aux exploitations des zones défavorisées et réorienter sa politique pour encourager les exploitations de taille moyenne.

Pour cela, les aides découplées du premier pilier changent de forme : le DPU (Droit au Paiement Unique) est remplacé par une aide divisée en trois parties : le DPB (Droit au Paiement de Base), le paiement vert et le paiement redistributif. Le DPB est versé en fonction des surfaces de l'exploitation. Celui-ci est complété par le paiement vert à condition que l'exploitant agricole maintienne des prairies permanentes, diversifie l'assolement ou dispose de surfaces dites « d'intérêt » écologique. Enfin, le DPB peut-être complété par le paiement redistributif, dont la valeur est fixée au niveau national. Ce paiement, limité à 52 ha par exploitation, est de 26 €/ha en 2015 et augmentera jusqu'à atteindre 100 €/ha en 2018. Il est attribué aux exploitations génératrices d'emplois, de taille inférieure à la moyenne et dont la production a une forte valeur ajoutée (Boudon, 2015).

Les aides couplées du premier pilier existant avant la réforme ne subissent pas de changements majeurs dans la nouvelle réforme de la PAC.

En ce qui concerne les aides du second pilier, la PHAE (Prime Herbagère Agro-Environnementale) est intégrée à l'ICHN (Indemnité Compensatoire de Handicaps Naturels). Ces aides qui existaient déjà ont pour but de soutenir l'agriculture dans les zones défavorisées. C'est également dans un objectif agro-environnemental que sont intégrées les MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques) à la nouvelle PAC de 2015. Ce sont des aides attribuées aux exploitations agricoles qui s'engagent dans le développement, ou dans le maintien, de pratiques combinant performance économique et environnementale. C'est le cas des élevages en agriculture biologique ou des élevages d'animaux de races en voie de disparition par exemple (Boudon, 2015).

Nous constatons donc que cette nouvelle réforme de la PAC veut soutenir une agriculture plus raisonnée, respectueuse de l'environnement et génératrice d'emplois, dans le contexte de la sortie des quotas laitiers. Toutefois, ses effets ne sont pas immédiats et ne ralentissent pas les effets de la crise installée depuis septembre 2014 dans le monde agricole européen.

2. 2016, l'ère post-quotas

2.1. Une collecte européenne en baisse sur l'année 2016

L'année de la fin des quotas laitiers a donc été caractérisée par une offre supérieure à la demande qui a engendré une augmentation importante des stocks européens, et si la France a seulement maintenu sa production (+ 0,1 % en 2015 par rapport à 2014) les autres pays européens l'ont nettement augmentée (+ 2,2 % en moyenne) à l'image de l'Allemagne et des Pays-Bas (Poullette, 2016). L'année 2016 commence donc sur la même lancée, avec une croissance de la collecte européenne forte début 2016 (+ 5,4 % au premier trimestre 2016 par rapport au premier trimestre 2015) puis de moins en moins forte jusqu'au mois de juin. La France, en raison de son système de contractualisation du prix du lait, fait figure d'exception : en effet, les producteurs des autres pays sont libérés de toute limitation après l'arrêt des quotas, ce qui n'est pas exactement le cas de la France, en raison des contrats entre les producteurs et les laiteries. En juin 2016, de nombreux pays de l'UE voient leur production diminuer par rapport à 2015 (Allemagne, Belgique, France et Royaume-Uni), et en septembre, seuls les Pays-Bas ont encore une production supérieure à celle de 2015. Ce ne sera plus le cas au mois de novembre. Ainsi, à la fin de l'année 2016, tous les pays de l'UE ont une production inférieure à celle de 2015. Ce repli de la production laitière européenne s'explique par plusieurs facteurs, tels que les conditions climatiques défavorables, ayant engendré des fourrages de mauvaise qualité. Mais l'un des facteurs majeurs est le manque de trésorerie : la crise du lait qui a commencé en septembre 2014 n'est pas sans conséquence pour l'économie des fermes européennes car depuis cette date, le prix du lait payé au producteur n'a cessé de diminuer. Le nombre de vaches réformées a alors augmenté (on le constate par une nette augmentation des abattages de vaches laitières entre 2015 et 2016) pour compenser la baisse

de prix du lait. Les producteurs dont la trésorerie était la plus fragile ont quant à eux cessé leur activité (Allain, 2017).

2.2. L'aide communautaire à la réduction volontaire de production laitière

En septembre 2016, l'aide communautaire à la réduction volontaire de production laitière est mise en place pour le dernier trimestre 2016. Il s'agit d'une aide européenne de 144,2 €/1000 litres à laquelle peut être ajoutée une aide de l'Etat qui est alors de 103 €/1000 litres en France. Cette aide est attribuée sur demande du producteur. Celui-ci s'engage alors à réduire sa production sur une durée déterminée qu'il peut choisir entre plusieurs périodes qui lui sont proposées. L'engagement doit porter sur une réduction d'au moins 1500 kg (1 457 litres) et ne pas excéder 50 % du volume livré pendant la période de référence (DRAAF Auvergne Rhône-Alpes, 2016). Les producteurs européens profitent massivement de cette aide à la fin de l'année 2016. Toutefois, il semblerait que cette aide soit arrivée trop tard, puisque la baisse de la collecte européenne avait déjà été amorcée en juin 2016 suite aux problèmes de trésorerie rencontrés par les producteurs européens. Ainsi, il semblerait que l'aide communautaire à la réduction volontaire de production ait été perçue par les producteurs comme un moyen de compenser la baisse des volumes plutôt que comme un moteur de réduction de la production. De ce fait, il semblerait qu'elle n'ait pas eu d'effet direct sur la collecte, qui de toutes manières était amenée à diminuer au cours du second semestre 2016 (Allain, 2017).

2.3. Un prix du lait au plus bas en 2016

Le tableau 1 et la figure 1 montrent l'évolution du prix du lait depuis 2000 dans les principaux pays producteurs de l'UE. Nous pouvons constater que l'évolution est très similaire dans les 16 dernières années pour tous ces pays. Toutefois, on constate que le prix du lait au Royaume-Uni entre 2000 et la crise de 2008 a été significativement plus bas que celui des autres pays concernés. Le tableau 1 montre que le prix du lait a énormément chuté entre 2015 et 2016 dans tous les pays européens : jusqu'à - 18,6 % au Royaume-Uni, - 10,4 % en Allemagne, - 7,3 % en France. Enfin, les deux crises du lait de ces dernières années en Europe sont clairement visibles sur la figure 1, avec des prix du lait quasiment au même niveau en 2009 et en 2016. Le prix dont il est question dans ce graphique est le prix réel, c'est-à-dire le prix payé aux producteurs en fonction de la qualité (taux butyreux, TB et taux protéique, TP) de leur lait et non le prix ramené à un lait standard : le prix réel contient donc les bonus et malus ainsi que les primes.

Tableau 1: Prix moyen du lait payé au producteur - Moyenne annuelle pondérée par les collectes mensuelles, taux réels

Source : Allain, 2017 (UE à 27 en 2012, UE à 28 à partir de 2013)

€/tonne	2012	2013	2014	2015	11m 2016	%16/15*
Allemagne	320,3	374,5	373,6	291,2	260,7	-10,4
Autriche	338,7	375,5	394,6	336,7	309,1	-8,0
Belgique	301,1	372,0	360,8	278,8	257,0	-8,0
Danemark	340,0	386,2	397,2	310,3	281,7	-9,3
Espagne	308,7	342,9	352,1	301,3	289,9	-3,8
France	320,8	348,1	384,3	332,8	308,9	-7,3
Irlande	312,2	380,4	373,3	293,4	264,8	-9,7
Italie	369,9	388,0	396,9	346,9	317,9	-8,3
Pays-Bas	311,7	364,7	375,9	298,0	274,0	-7,9
Royaume-Uni	335,8	362,7	380,1	327,9	268,4	-18,6
Hongrie	298,1	323,3	334,2	259,6	233,4	-10,4
Pologne	286,8	317,1	322,2	277,9	254,6	-8,5
République tchèque	297,1	326,6	331,5	273,0	238,0	-13,0
Bulgarie	304,2	336,4	345,9	284,1	267,4	-5,8
Roumanie	270,9	298,4	304,1	260,9	249,7	-4,0
UE 15	332,0	371,4	379,3	314,1	284,6	-9,5
UE 27/28	326,7	364,6	371,9	308,1	279,4	-9,4

* Comparaison sur les 11 premiers mois de l'année

Figure 1 : Prix moyen annuel du lait payé au producteur - Moyenne pondérée par les collectes mensuelles de chaque état membre, taux réels

Source : Allain, 2017



Le tableau 2 et la figure 2 illustrent les variations mensuelles du prix du lait en France ces dernières années. Le prix du lait en France en 2016 est au plus bas pour les raisons évoquées précédemment (offre trop importante par rapport à la demande et augmentation de la production laitière de l'UE suite à la fin des quotas laitiers). Nous avons également vu que la collecte européenne avait clairement diminué au cours du second semestre 2016 : pourtant, nous pouvons constater (figure 2) que cette baisse n'a engendré une augmentation que très minime du prix du lait. Celui-ci n'atteindra d'ailleurs jamais les 340 €/1000 litres en 2016 (prix réels non ramenés à un lait standard).

L'année 2016 est donc marquée en France par une diminution du prix du lait par rapport à l'année précédente. L'écart le plus important entre 2015 et 2016 est de - 12 % au mois d'août. On observe également la différence majeure de prix entre l'année 2014 et les années 2015 et 2016 qui explique la crise du lait ces dernières années.

Tableau 2 : Prix du lait de vache réel payé aux producteurs en France – Variations mensuelles

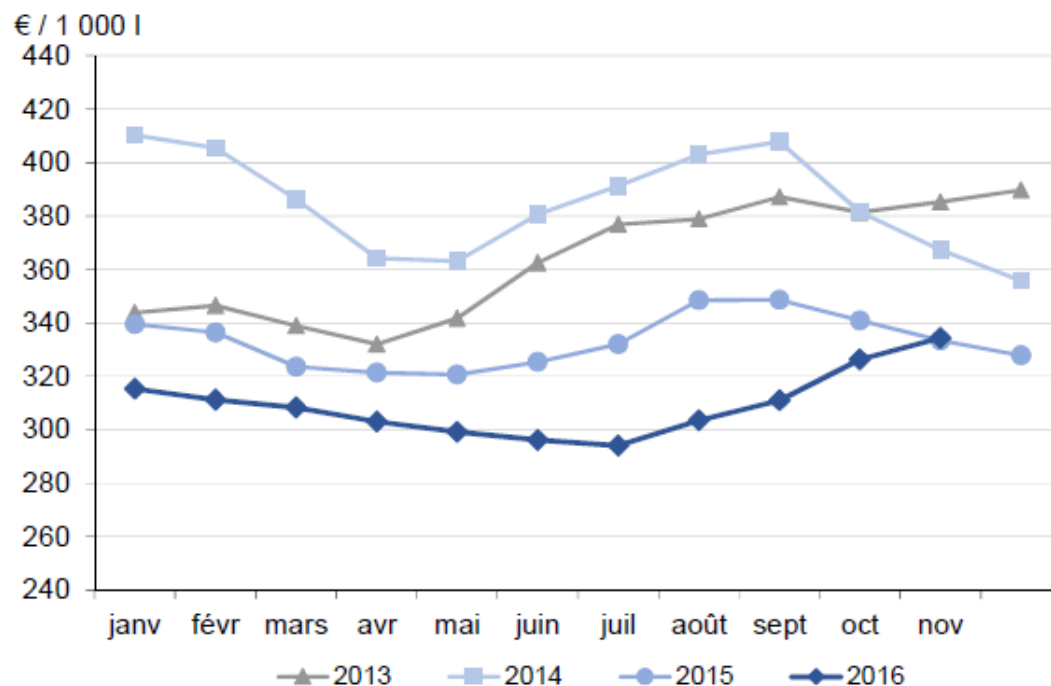
Source : Allain, 2017

€/1000l	2012	2013	2014	2015	2016	% 16/15
Janvier	360,60	343,77	410,26	339,48	315,25	-7,1
Février	363,49	346,53	405,42	336,46	311,24	-7,5
Mars	345,46	338,90	386,29	323,63	308,32	-4,7
Avril	317,76	331,98	364,26	321,33	302,99	-5,7
Mai	316,73	341,71	363,01	320,72	299,19	-6,7
Juin	338,05	362,49	380,60	325,36	296,11	-9,0
Juillet	340,72	376,84	391,21	332,04	294,03	-11,4
Août	334,75	378,85	402,96	348,50	303,46	-12,9
Septembre	336,91	387,16	407,84	348,62	311,01	-10,8
Octobre	325,17	381,35	381,57	340,83	326,31	-4,3
Novembre	326,82	385,31	367,30	333,46	334,35	0,3
Décembre	320,23	389,68	355,88	327,82		
Année	335,59	362,98	384,28	332,76	308,93	-7,3*

* Évolution calculée sur 11 mois 2016 / 11 mois 2015

Figure 2 : Prix du lait de vache (lait réel) en France – Variations mensuelles

Source : Allain, 2017



Ainsi, le prix du lait a chuté drastiquement en France en 2015 et est resté au plus bas en 2016. Les chiffres présentés précédemment concernent l'ensemble de l'élevage bovin laitier français. Toutefois, des spécificités sont à noter dans certaines régions, et notamment les zones de montagne, comme nous pourrions le voir par la suite.

3. Spécificités de l'agriculture de montagne

A. Le prix du lait de montagne

1. Des différences de prix entre les différents bassins laitiers français

Neufs grands bassins laitiers sont identifiés depuis 2011 pour décrire la production laitière française : le Grand Ouest, la Normandie, le Grand Est, le Nord-Picardie, le Sud-Est, le Sud-Ouest, le Charente-Poitou, l'Auvergne-Limousin et le Centre. Le tableau 3 décrit le prix du lait dans chaque bassin en décembre 2016 (Cazeneuve, 2017). Il s'agit encore ici du prix réel du lait, comprenant les primes et les bonus en fonction de la qualité du lait. La seconde colonne (évolution M/M-1) représente l'évolution entre novembre 2016 et décembre 2016 : on observe que le prix du lait a effectivement augmenté légèrement suite à l'importante baisse de la collecte européenne à partir de juin 2016. La troisième colonne (évolution N/N - 1) représente l'évolution entre décembre 2015 et décembre 2016 et l'on observe une légère hausse du prix du lait de bonne augure pour l'avenir malgré une baisse du prix sur l'ensemble de l'année 2016 par rapport à 2015. Sur l'ensemble de la France, cette baisse est de 6,4 % quand on prend en compte les 12 mois de 2016 vs les 12 mois de 2015.

Nous pouvons également observer que le bassin Grand Est et le bassin Sud-Est sont les deux bassins laitiers français dans lesquels la diminution de production est la moins importante entre 2015 et 2016 (respectivement - 4,0 % et - 2,8 %). Ces deux bassins sont également ceux où le prix du lait a été le plus élevé en moyenne en 2016 : 350,0 €/1000 litres en moyenne dans le Grand Est et 364,1 €/1000 litres en moyenne dans le Sud-Est, contre 311,3 €/1000 litres en moyenne en France.

Tableau 3: Prix du lait réel (en euros/1000 litres) dans les grands bassins laitiers français en 2016

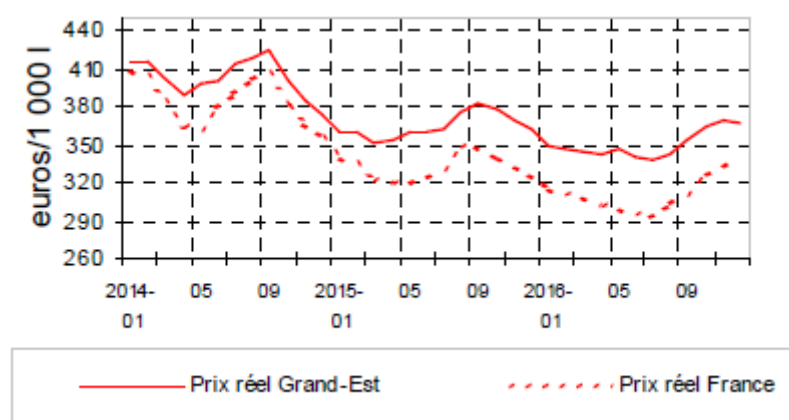
Source : Cazeneuve, 2017

Bassins laitiers	Décembre 2016	Evolution MM-1 (en %)	Evolution NN-1 (en %)	Moyenne 2016	Evolution NN-1 (en %)
Grand-Ouest	329,6	1,9	3,5	298,5	-7,4
Normandie	343,6	0,7	6,3	311,3	-5,9
Grand-Est	366,9	-0,5	1,2	350,0	-4,0
Nord-Picardie	308,0	1,6	2,1	289,9	-8,9
Sud-Est	383,8	0,4	2,2	364,1	-2,8
Sud-Ouest	313,9	1,7	-1,4	294,6	-8,3
Charente-Poitou	329,5	3,4	5,3	294,6	-7,4
Auvergne-Limousin	328,0	2,7	0,8	305,1	-6,3
Centre	341,9	1,8	2,8	308,8	-5,7
France	337,5	1,3	3,0	311,3	-6,4

Nous pouvons à nouveau constater avec la figure 3 que le prix réel du lait dans le bassin Grand Est est systématiquement supérieur à la moyenne française, et ce graphique nous montre que ceci est le cas depuis janvier 2014, sans jamais que les courbes ne se croisent. (Cazeneuve, 2017).

Figure 3: Comparaison du prix du lait dans le bassin Grand Est et du prix du lait en France depuis janvier 2014

Source : Cazeneuve, 2017



Ainsi, les bassins Grand Est et Sud-Est semblent être des secteurs privilégiés en ce qui concerne le prix du lait. Or, il s'agit des deux bassins les plus montagneux de France, connus pour leur agriculture de montagne. C'est pourquoi nous nous intéresserons par la suite aux caractéristiques de ce lait de montagne qui pourraient expliquer ce prix plus élevé que dans les autres bassins laitiers français.

2. Caractéristiques des bassins laitiers Grand Est et Sud-Est

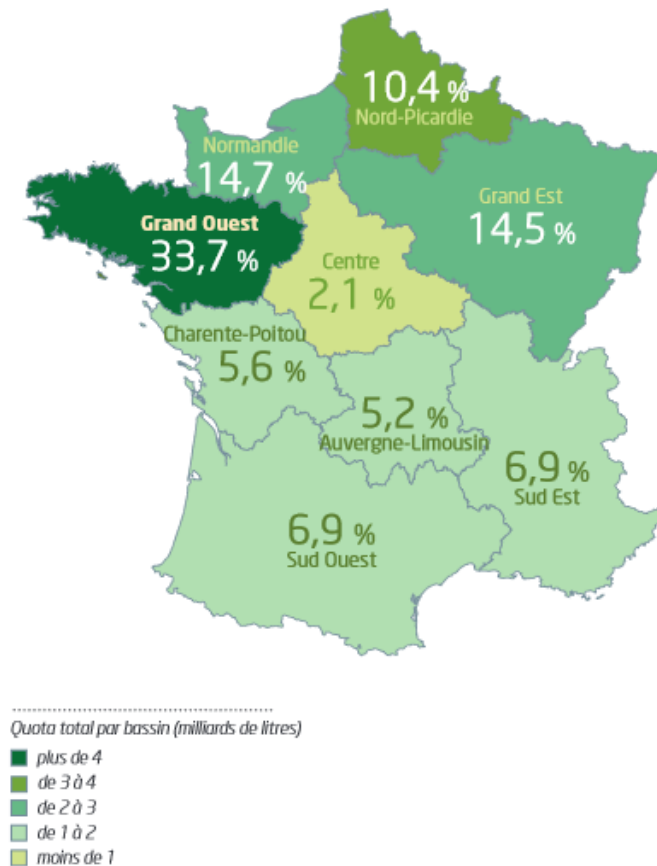
2.1. Caractéristiques de la production laitière dans ces bassins laitiers

La carte suivante (figure 4) présente les différents bassins laitiers français et leur poids en termes de pourcentage du quota national (Allain, 2016). Les chiffres utilisés sont ceux de la campagne 2014/2015. Ainsi, à eux deux, les bassins laitiers de l'Est ne représentent que 21,4 % de la production laitière française quand le Grand Ouest est responsable de 33,7 % de celle-ci.

En ce qui concerne le Grand Est, il faut distinguer la production laitière qui a lieu dans l'ancienne région Franche-Comté, et plus précisément dans les départements du Jura et du Doubs du reste du bassin laitier. En effet, il s'agit ici d'une production de lait de montagne, en raison de la présence du massif du Jura. En ce qui concerne le bassin du Sud-Est, la production laitière a quasiment exclusivement lieu dans les Alpes.

Figure 4: Répartition du quota laitier national dans les neuf bassins français en 2014/2015

Source : Allain, 2016



Ainsi, les deux bassins dont il est question ont une production peu élevée par rapport à leur taille, si l'on compare cela au bassin Grand Ouest. Ces deux bassins sont ceux où le prix du lait est le plus élevé en France et tous deux possèdent des zones de montagne. Nous pouvons penser que le lait de montagne est mieux valorisé en raison notamment des appellations d'origine qui s'y trouvent. La question est donc de savoir pourquoi le lait de montagne est mieux rémunéré, et dans quelles proportions.

2.2. Prix du lait de montagne

2.2.1. Prix du lait dans les montagnes du Jura

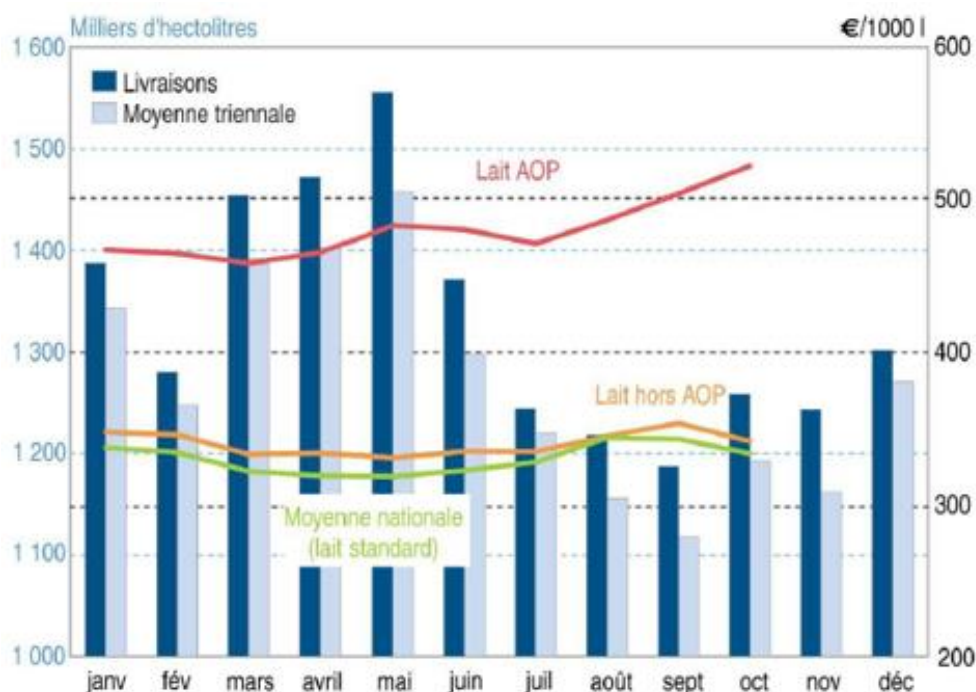
Dans le massif Jurassien, qui s'étend sur deux des quatre départements de l'ancienne région Franche-Comté et un département de l'ancienne région Rhône-Alpes (le Jura, le Doubs et l'Ain), 63 % du lait de vache produit est utilisé pour produire des fromages AOP (Appellation d'Origine Protégée). L'importance des AOP dans la région et dans ces départements est donc capitale, principalement dans le Jura et le Doubs. Les fromages AOP

au lait de vache produits en région Franche-Comté sont le Comté, largement majoritaire en volume, le Morbier, le Bleu de Gex du Haut Jura, le Mont-d'or et le Munster.

Nous pouvons voir sur la figure 5 que sur une année entière, débutant en novembre 2014, le prix du lait non AOP est proche du prix moyen du lait en France. En revanche, le prix du lait AOP est toujours nettement plus élevé que celui du lait non AOP produit en région Franche-Comté : au minimum, il est plus élevé de 108 €/1000 litres (en novembre 2014) et au maximum 181 €/1000 litres (en octobre 2015).

Figure 5 : Prix et livraison du lait en région Bourgogne Franche-Comté en 2015

Source : Malet et Zemis, 2016



Ainsi, le lait AOP en région Bourgogne Franche-Comté, de novembre 2014 à octobre 2015, a été vendu entre 29 % et 53 % plus cher que le lait non AOP de la même région. Bien que le prix du lait en France ait diminué sur l'ensemble de l'année 2015, ce n'est pas le cas pour le lait AOP. (Malet et Zemis, 2016).

L'AOP ne semble pas être le seul facteur influençant le prix du lait dans le massif Jurassien. Le tableau 4 montre en effet que le fait d'être dans une zone de montagne peut permettre un prix du lait plus élevé, comme c'est le cas dans le Doubs. Globalement sur la région Franche-Comté, le lait provenant des exploitations en zone de montagne est le mieux rémunéré, selon les chiffres de l'enquête annuelle laitière de l'année 2014 (Viprey, 2015).

Tableau 4 : Prix du lait selon la localisation des établissements (en euros/hectolitre)

Source : Viprey, 2015

Localisation	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Hors zone de montagne	43,51	47,46	38,63	43,02
Zone de montagne	48,15	46,64	-	47,80
Ensemble	45,90	47,13	38,63	44,93

Ainsi, dans le massif Jurassien, les AOP semblent être un facteur essentiel de rémunération des producteurs de lait, tout comme leur localisation en zone de montagne.

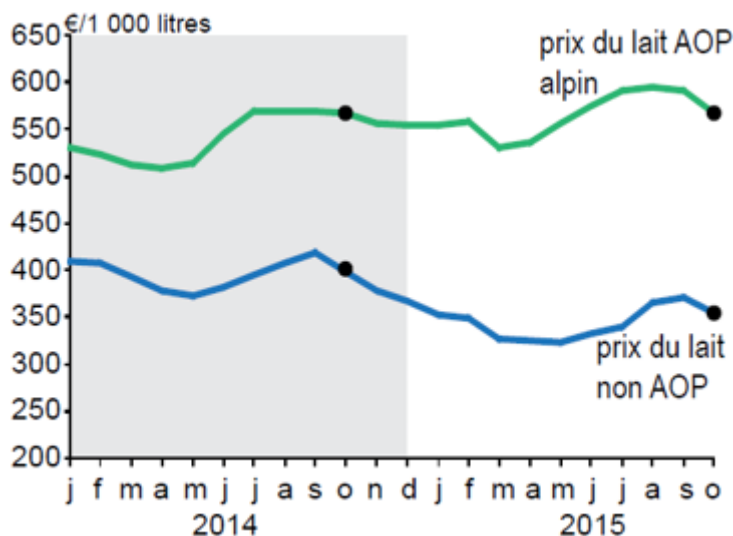
2.2.2. Prix du lait alpin

Dans les deux Savoie, qui regroupent la plus grande partie des montagnes de la région Rhône-Alpes Auvergne, 53 % du lait de vache produit est transformé en fromage AOP. Les fromages AOP ont donc un poids important dans cette région et plus particulièrement dans les deux Savoie, tout comme dans le massif Jurassien. Les fromages AOP au lait de vache produits en région Rhône-Alpes sont le Reblochon de Savoie, largement majoritaire en volumes produits, l'Abondance, le Beaufort, la Tome des Bauges, la Fourme de Montbrison et le Bleu du Vercors-Sassenage.

La figure 6 montre que le prix du lait AOP produit dans les Alpes est toujours largement plus élevé que le lait non AOP produit en région Rhône-Alpes, en 2014 comme en 2015. Bien que le prix moyen du lait en France ait diminué constamment à partir de septembre 2014, cela n'est pas le cas du lait AOP produit en région Rhône-Alpes. Sur un an, le prix du lait AOP en région Rhône-Alpes est de 140 €/1000 litres à 200 €/1000 litres plus cher que le prix du lait hors AOP produit dans la région (Pelurson, 2015).

Figure 6 : Prix du lait de vache en région Rhône-Alpes en 2014 et 2015

Source : Pelurson, 2015



Ainsi, dans les deux bassins laitiers étudiés, le prix du lait élevé peut s’expliquer par la présence d’appellations d’origines, mais également parfois par la situation géographique en zone de montagne des exploitations. En effet, ces zones possèdent des aides spécifiques à la production.

B. Primes européennes à l’agriculture de montagne

1. Définition d’une zone de montagne

La directive du Conseil des Communautés Européennes du 28 avril 1975 considère les zones de montagne comme des régions devant faire l’objet d’un traitement spécifique en raison de conditions physiques et climatiques particulières : existence de climat ou d’une altitude raccourcissant la période de végétation, présence de pentes importantes limitant la mécanisation ou la rendant très coûteuse, ou la combinaison de ces éléments (Delisse *et al.*, 2013). Dans un deuxième temps, l’article 18 du Règlement N° 1257/1999 du Conseil de l’UE du 17 Mai 1999 définit les critères précis caractéristiques d’une zone de montagne :

- une altitude comprise entre 500 et 1000 mètres, selon les états membres, et selon les régions d’un même état ;
- une altitude moindre mais territoire marqué par des pentes allant de 15 à 25 % ;
- une localisation au nord du 62^{ème} parallèle et certaines zones adjacentes dans le cas particulier de la Finlande et la Suède.

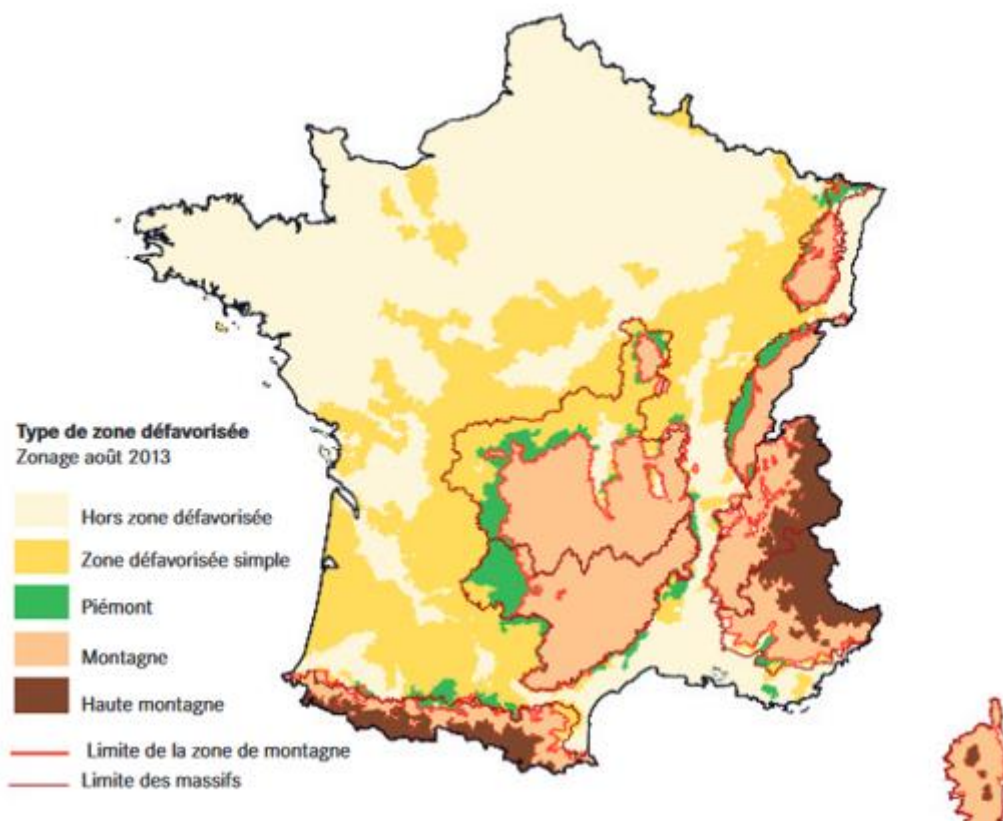
La France a raisonné en termes de massifs montagneux pour adapter les textes européens. En effet, sont classés en zone de montagne tous les espaces :

- dont l'altitude dépasse 700 m (600 m pour le massif Vosgien et 800 m pour les montagnes méditerranéennes) ;
- dont 80 % du territoire est caractérisé par de fortes pentes (supérieures à 20 %).

Comme nous pouvons l'observer sur la carte suivante (figure 7), toutes les zones remplissant les critères ci-dessus font partie des espaces dits « défavorisés » car soumis à des handicaps naturels. Au sein de ces zones défavorisées, on trouve les zones défavorisées simples et les zones de montagne qui peuvent être déclinées en trois groupes : la haute-montagne, la moyenne montagne et le piémont (Borg et Dobremez, 2016).

Figure 7 : Les zones défavorisées et les massifs en France métropolitaine en août 2013

Source : Borg et Dobremez, 2016



2. Pourquoi des primes supplémentaires à l'agriculture de montagne ?

En France, en 2010, la taille moyenne des exploitations agricoles des zones de montagne est inférieure de 22 % à celle des exploitations de plaine (Borg et Dobremez, 2016). De plus, elles nécessitent plus de travail : une UTA (Unité de Travail Annuel) pour 12,5 ha en montagne contre 15,3 ha en plaine.

Les coûts de production, liés aux contraintes physiques du milieu montagnard, sont plus élevés en montagne, et les revenus agricoles y sont plus faibles qu'en plaine (Delisse *et al.*, 2013).

Enfin, l'agriculture rend des services au milieu montagnard et en ce sens, elle doit être soutenue. En effet, elle est un acteur prépondérant de la gestion et de la protection des paysages et des ressources naturelles : le fauchage et le pâturage permettent d'éviter certains risques naturels tels que les avalanches ou les éboulements, et les travaux agricoles entretiennent les sentiers et forêts. De plus, elle crée de l'emploi, maintien des investisseurs et du lien social dans des communes souvent de petite taille. Mais surtout, elle est souvent gardienne d'un savoir-faire traditionnel et de pratiques ancestrales qui enrichissent le patrimoine culturel de ces zones de montagne.

C'est donc à partir de ce constat qu'est née la loi montagne de 1991, qui décide de mettre en place des aides spécifiques aux zones de montagne : les états membres doivent sauvegarder et encourager l'agriculture de montagne, reconnue d'utilité publique.

3. Quelles aides ?

3.1. ICHN

L'aide prépondérante aux zones de montagne est l'ICHN (Indemnité Compensatoire de Handicaps Naturels). Elle est financée à 25 % par l'Etat et à 75 % par le deuxième pilier de la PAC (fonds FEADER), contrairement au DPU qui vient du premier pilier (Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2016).

L'ICHN est composée de l'ICHN « animale » et de l'ICHN « végétale ». Les conditions générales pour obtenir l'ICHN (« végétale » ou « animale ») sont :

- d'être agriculteur actif (selon la définition de la PAC) ;
- de déclarer et exploiter des surfaces agricoles (admissibles par la PAC) dans une zone défavorisée, qu'il s'agisse d'une zone défavorisée simple ou d'une zone de montagne ;
- d'avoir plus de 80 % de sa SAU (Surface Agricole Utile) en zone défavorisée (simple ou de montagne). Si ce seuil n'est pas atteint, l'ICHN n'est pas versée pour les surfaces de l'exploitation qui sont en zone défavorisée simple et est versée à taux fortement réduit pour les surfaces de l'exploitation qui sont en zone de montagne ;
- de retirer au moins 50 % de son revenu de l'activité agricole.

Pour obtenir l'ICHN « animale » il faut en plus de cela :

- exploiter au minimum trois hectares de surface fourragère ;
- détenir au moins 3 UGB (Unité Gros Bétail).

A partir de janvier 2016, toutes les exploitations spécialisées bovin lait située en zone défavorisée simple ou de montagne sont éligibles. Pour les exploitations situées en zone défavorisée simple, il faut également que le siège de l'exploitation soit situé en zone défavorisée.

Enfin, pour obtenir l'ICHN « végétale », il faut également remplir le critère suivant :

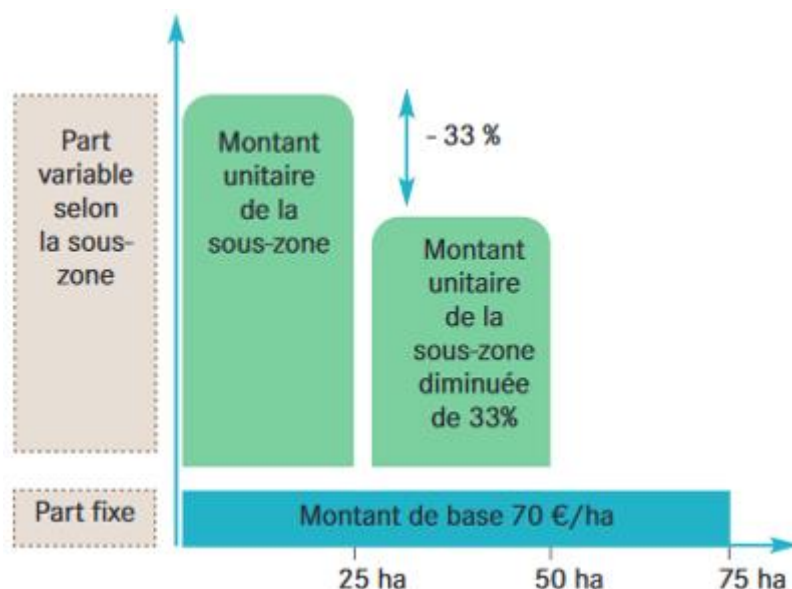
- exploiter au minimum un hectare de surface admissible en cultures de vente en zone de montagne ou de haute-montagne.

Les montants de l'ICHN sont dégressifs : elle est plus forte sur les 25 premiers hectares et plafonnée à 75 ha. Pour l'ICHN « animale », le paiement est effectué de la manière suivante comme l'explique la figure 8 :

- un montant de base : 70 €/ha pour les 75 premiers hectares admissibles ;
- un montant unitaire correspondant à la sous-zone (haute-montagne, montagne, piémont) attribué aux 25 premiers hectares admissibles et primés ;
- les deux tiers du montant unitaire de la sous-zone entre le 25^{ème} et le 50^{ème} hectare admissible et primé.

Figure 8 : Montants de l'ICHN « animale »

Source : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2016



Les montants de base et unitaires peuvent être modulés en fonction du type d'élevage et du chargement des parcelles. Le montant unitaire, pour les 25 premiers hectares, ne peut dépasser 385 €/ha en haute-montagne, 316 €/ha en montagne et 154 €/ha en zone de piémont.

Ces chiffres sont valables depuis 2015, suite à une revalorisation de 15 % de l'ICHN en 2014 pour tous les bénéficiaires et à l'intégration en 2015 d'un montant correspondant à la prime à l'herbe (PHAE). L'ICHN devrait d'ailleurs être revalorisée à nouveau d'ici 2019 (Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2016).

3.2. PHAE et MAEC

La PHAE (Prime Herbagère Agro-Environnementale) était une prime européenne du second pilier de la PAC, mise en place de 2003 à 2014. Il s'agissait d'un soutien à l'herbe, particulièrement important en montagne où les parcelles herbagères sont souvent prédominantes. En 2015, cette prime a été remplacée par un montant supplémentaire intégré à l'ICHN, ce qui constitue une simplification importante du système d'aides.

Les MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques), qui sont également des aides du deuxième pilier, ont quant à elles été mises en place dans la PAC de 2015. Elles ne soutiennent pas particulièrement l'agriculture de montagne, mais plutôt les pratiques qui allient performance et respect du milieu dans ce cadre qu'est l'agriculture de montagne. Cette aide est minime en 2015, et amenée à s'accroître jusqu'en 2019.

Ainsi, les agriculteurs de montagne sont aidés par l'UE via l'ICHN et le montant de leurs aides a été revalorisé en 2015. Effectivement, en 2014, l'UE a considéré que le différentiel de revenus entre les exploitations de plaine et les exploitations de montagne était encore trop important au vu des contraintes géographiques imposées par le milieu montagnard.

Nous avons vu dans cette première partie l'évolution de la PAC et donc du système agricole européen et notamment français. Au sein de ce système, nous pouvons d'ores et déjà distinguer deux types d'agriculture : l'une plutôt intensive, productrice de grandes quantités de lait, et l'autre plutôt extensive et productrice de quantités moindres. Il s'agit principalement dans ce cas de l'agriculture de montagne et celle-ci est soutenue par l'UE de manière conséquente. Un autre levier permet d'augmenter les revenus des agriculteurs de montagne : la production de qualité, avec notamment des produits AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et AOP (Appellation d'Origine Protégée). Dans le contexte actuel de crise du lait décrit plus haut, il est admis collectivement que les agriculteurs de montagne vivent dans une situation économique confortable. Ainsi, par quels moyens et à quelle hauteur les signes de qualité, associés à des primes de montagne, permettent-ils aux agriculteurs de ces zones difficiles de compenser leurs coûts de production élevés ?

2^{ème} partie : l'AOP, un gage de qualité pour un prix du lait plus élevé ? Choix de deux exemples de fromages français

Comme nous l'avons vu précédemment, le lait de montagne est en moyenne mieux payé que le lait produit dans les autres bassins laitiers, notamment le Grand Ouest français. Dans l'esprit collectif, ceci tient au fait que le lait de montagne, est bien valorisé par des signes de qualité tels que l'AOC et l'AOP, qui leur confèrent une valeur ajoutée et une qualité certaines. La question est donc de savoir si, effectivement, les producteurs sont mieux rémunérés dans ces zones AOP que dans des zones où le lait est vendu à l'industrie pour des productions diverses ne possédant pas ces signes de qualité. Pour cela, il est intéressant de prendre des exemples, représentatifs de la situation décrite. J'ai choisi d'en prendre deux parmi les nombreuses AOC françaises : le Comté et le Reblochon. En effet, ces deux fromages ont un grand nombre de points communs, ce qui les rend comparables : il s'agit de deux fromages ayant à la fois une AOC et une AOP et qui les ont obtenus en même temps à quelques années près. Il s'agit de deux fromages au lait cru fabriqués à partir de lait de vache et produits en montagne, avec des contraintes au premier abord similaires. Ces deux fromages sont également très connus et importants en volumes commercialisés : il s'agit des deux fromages AOC au lait de vache dont les volumes produits sont les plus importants.

Il existe cependant des différences entre ces fromages : le Comté est un fromage à pâte pressée cuite et le Reblochon est un fromage à pâte pressée non cuite. De plus, les filières sont organisées différemment ce qui aboutit à des commercialisations différentes.

I. AOC et AOP fromagères françaises

A. AOC et AOP, quelles différences ?

1. Définition de l'AOC et de l'AOP

Pour le consommateur, les notions d'AOP (Appellation d'Origine Protégée) et d'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) peuvent être floues.

C'est le terroir qui est à la base des AOC et AOP, c'est-à-dire une zone géographique où le produit tire son originalité des spécificités de son aire de production.

Selon l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), « l'AOP désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne ».

Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges. Elles font l'objet de procédures de contrôle régulières, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO. Par exemple, CERTIPAQ est l'organisme de contrôle du Reblochon de Savoie et Bureau Veritas Certification est l'organisme de contrôle du Comté.

De la même manière, d'après l'INAO, « l'AOC désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple) ».

La loi du 6 juillet 1966 modifie celle du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine et définit clairement une AOC, de la manière suivante : « constitue une Appellation d'Origine la dénomination géographique d'un pays, d'une région, ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains ». Les Appellations d'Origine ont d'abord été mises en place pour les vins et les eaux de vie, puis elles se sont étendues aux fromages par la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux Appellations d'Origine des fromages.

En 1990, est créé l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) pour remplacer le CNAOF (Comité National des Appellations d'Origine des Fromages) qui avait été créé en 1966 dans le but d'harmoniser toutes les Appellations d'Origine.

Les conditions de création d'une AOC sont nombreuses, mais quelle que soit l'Appellation d'Origine, il faut que la production ait lieu dans une aire géographique clairement définie et qu'elle présente une originalité propre dûment établie. On retrouve les notions de terroir, de tradition, d'originalité, de qualité, de personnalité et de renommée dans toutes les AOC (Louis-Tisserand, 2000). Les produits AOP ou AOC sont clairement identifiés par des logos officiels (Figure 9).

Figure 9 : Logos officiels certifiant l'AOC et l'AOP

Source : INAO, 2016



2. D'autres signes de qualité existent

Il existe d'autres signes de qualité connus du grand public, également définis par l'INAO (INAO, 2016).

L'IGP (Indication Géographique Protégée, Figure 10) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP est plutôt associée à un savoir-faire et à une reconnaissance du produit par le grand public.

Figure 10 : Logo officiel certifiant l'IGP

Source : INAO, 2016



La STG (Spécialité Traditionnelle Garantie, Figure 11) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. La STG est donc plutôt associée à une tradition.

Figure 11 : Logo certifiant la STG

Source : INAO, 2016



L'Agriculture Biologique (Figure 12) est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

Figure 12 : Logo certifiant l'Agriculture Biologique

Source : INAO, 2016



Le Label Rouge (Figure 13) est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

Figure 13 : Logo certifiant le Label Rouge

Source : INAO, 2016



Ainsi, les signes de qualités sont nombreux mais leurs caractéristiques sont souvent mal connues du grand public. Nous nous focaliserons par la suite sur les AOC et AOP, puisque le Reblochon et le Comté possèdent ces deux appellations d'origine. De plus, ces signes de qualités sont les mieux connus par le grand public et souvent associées à une bonne rémunération du producteur, ce qui nous intéresse ici. Nous emploierons majoritairement le terme d'AOP puisque tout produit ayant une AOP a également une AOC.

B. Contrôle des AOP

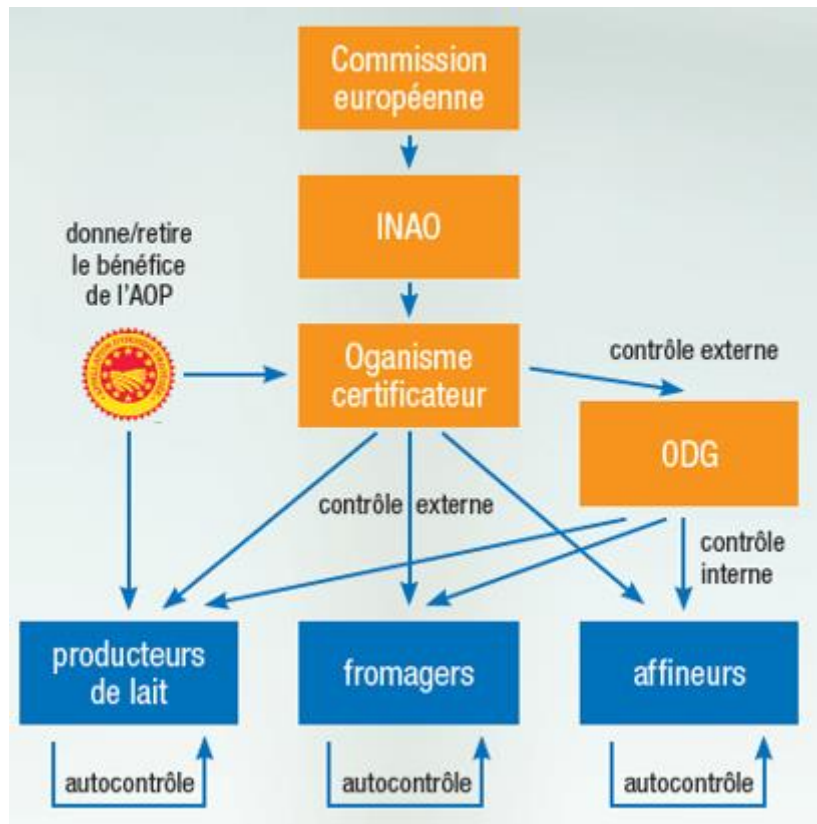
Toute la filière laitière française est contrôlée régulièrement, le plus souvent par des prélèvements de lait réalisés à la ferme et à la laiterie, puis analysés en laboratoire.

Les producteurs de lait AOP doivent respecter en plus trois niveaux de contrôle, schématisés sur la figure 14. L'autocontrôle constitue le premier niveau : les producteurs doivent réaliser et enregistrer la traçabilité de leurs produits et doivent respecter le cahier des charges. Le second niveau de contrôle est constitué des contrôles internes : ils sont assurés par le syndicat du produit (il s'agit du SIR (Syndicat Interprofessionnel du Reblochon) et du CIGC (Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté) dans notre cas). Ces syndicats sont appelés les ODG (Organismes de Défense et de Gestion). Leur but est d'améliorer les pratiques des opérateurs. Enfin, les contrôles externes constituent le troisième niveau de contrôle de l'AOP : ils sont assurés par des organismes certificateurs indépendants, eux-mêmes accrédités par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation). Leur objectif est d'assurer la transparence et la crédibilité de tout le système de contrôle. Tout ce système de contrôle est également supervisé par l'INAO qui doit reconnaître les ODG et par la Commission Européenne qui gère les AOP au niveau européen.

Ainsi, à titre d'exemple, et d'après les chiffres de l'INAO de 2013, 6 256 contrôles ont eu lieu chez les producteurs de lait et de fromages AOP en France en 2012, et 2 710 échantillons de fromages, beurres et crèmes ont été soumis à une dégustation critique cette même année (CNAOL et CNIEL, 2015).

Figure 14 : Dispositif de contrôle des AOP

Source : CNAOL et CNIEL, 2015



C. Les AOP laitières en France

En France en 2015, 50 produits laitiers bénéficient d'une AOP, dont 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes. Parmi les 45 fromages AOP français, 28 sont fabriqués à partir de lait de vache, 14 à partir de lait de chèvre et 3 à partir de lait de brebis.

En ce qui concerne les fromages AOP au lait de vache, ils représentent 9,6 % de la collecte française de lait, de 2 359 millions de litres en 2015. En France, 21 % des éleveurs de vaches laitières livrent du lait qui servira à fabriquer un fromage AOP (CNAOL, 2015).

En France et en 2015, les fromages AOP représentent ainsi :

- 10 % des fabrications de fromages affinés ;
- 75 % des fabrications de fromage au lait cru ;
- 25 % du chiffre d'affaires « fromages » autres que frais et fondus, des entreprises laitières.

Ces chiffres montrent que les fromages au lait cru ne sont plus produits en grandes quantités lorsqu'ils ne sont pas protégés par des AOP, probablement en raison des risques sanitaires inhérents à leur fabrication. En effet, lorsqu'un fromage n'est pas soumis à un cahier des charges qui interdit de chauffer le lait à plus de 50 °C (définition du lait cru), nous pouvons penser que les fabricants, notamment industriels, arrêtent la production de fromages au lait cru et favorisent la pasteurisation, qui leur permet de s'affranchir de nombreux risques sanitaires.

D. Place du Reblochon et du Comté au sein des fromages AOC

Le tableau 5 est tiré d'une étude menée conjointement par l'INAO et le CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine Laitière) avec les chiffres fournis par les différents ODG (CNAOL, 2015). Nous pouvons observer qu'en 2015, 54 704 tonnes de Comté ont été commercialisées, ce qui fait de ce fromage le fromage AOP de loin le plus commercialisé en France, tous types de pâtes confondus. Le deuxième fromage AOP le plus commercialisé en France, tous types de pâtes confondus, est le Reblochon de Savoie, avec seulement 15 658 tonnes vendues en 2015.

Nous pouvons également constater que le Reblochon est divisé en deux catégories : le Reblochon fruitier et le Reblochon fermier, qui représente 12,8 % du tonnage de Reblochon commercialisé en 2015. Les quantités de Reblochon fermier vendues ont eu tendance à décroître légèrement depuis 2013 alors que les ventes de Reblochon totales ont légèrement augmenté entre 2013 et 2015.

Quant au Comté AOP, ses ventes ont été augmentées de 20,9 % entre 2005 et 2015. Ces dernières années, le tonnage commercialisé est toujours en faible augmentation.

Déjà en 2005, le Comté était le fromage AOP le plus commercialisé, suivi par le Cantal en deuxième position et le Reblochon en troisième position.

Ainsi, le Comté et le Reblochon figurent depuis au moins dix ans dans les fromages AOP français les plus commercialisés. Et pourtant, les tonnages des ventes sont bien différents.

Tableau 5 : Volumes commercialisés des différents produits laitiers AOP français au lait de vache en France

Sources : CNAOL, 2015

Fromages AOP au lait de vache	2005 (tonnes)	2013 (tonnes)	2014 (tonnes)	2015 (tonnes)	2015/2014	2015/2005
Bleu d'Anvergne ¹	6 138	5 083	5 146	4 965	-3,5%	-19,1%
Bleu de Gex-Haut-Jura	545	533	470	469	-0,2%	-13,9%
Bleu des Causses	826	537	510	489	-4,1%	-40,8%
Bleu du Vercors-Sassenage ¹	181	287	308	346	12,3%	91,2%
Fourme d'Ambert		5 072	5 118	5 197	1,5%	-12,0%
dont fermier	5 905	42	51	57	11,1%	nd
Fourme de Montbrison ¹	497	498	533	542	1,6%	9,1%
Total pâtes persillées	14 092	12 010	12 085	12 008	-0,6%	-14,8%
Abondance		2 512	2 823	2 818	-0,2%	98,3%
dont fermier	1 421	734	777	818	5,3%	nd
Beaufort	4 160	4 900	5 004	5 050	0,9%	21,4%
Comté	45 250	52 764	54 257	54 704	0,8%	20,9%
Total PPC	50 831	60 176	62 084	62 572	0,8%	23,1%
Cantal		13 718	13 870	13 704	-1,2%	-26,7%
dont fermier	18 703	144	190	226	18,9%	nd
Laguiole ¹	675	664	667	666	-0,1%	-1,3%
Morbier ¹	6 884	9 054	9 187	9 554	4,0%	38,8%
Rablochon		15 538	15 140	15 658	3,4%	-7,3%
dont fermier	16 886	2 096	2 035	2 002	-1,6%	nd
Saint-Nectaire		13 270	13 858	13 532	-2,4%	4,2%
dont fermier	12 992	6 650	6 911	6 739	-2,5%	nd
Salers ²	1 515	1 399	1 491	1 391	-6,7%	-8,2%
Tome des Bauges		907	906	924	2,0%	44,6%
dont fermier	639	120	120	100	-16,7%	nd
Total PPNC	58 294	54 550	55 119	55 429	0,6%	-4,9%
Brie de Meaux ¹	6 798	6 214	6 255	6 229	-0,4%	-8,4%
Brie de Melun ¹	190	250	255	274	7,5%	44,2%
Camembert de Normandie ¹	12 529	5 112	5 090	5 015	-1,5%	-60,0%
Chaource ¹	2 243	2 505	2 500	2 448	-2,1%	9,1%
Epoisses ¹	935	1 389	1 396	1 359	-2,7%	45,3%
Langres ¹	384	534	552	597	8,2%	55,5%
Livarot ¹	1 253	1 059	966	984	1,9%	-21,5%
Maroilles		4 132	4 166	4 059	-2,6%	52,4%
dont fermier	2 663	265	275	261	5,1%	nd
Mont d'Or ¹	3 904	5 050	4 860	5 088	4,7%	30,3%
Munster		6 573	6 621	6 414	-3,1%	-20,1%
dont fermier	8 023	816	832	804	-3,4%	nd
Neufchâtel		1 594	1 660	1 702	2,5%	27,5%
dont fermier	1 335	470	490	502	2,4%	nd
Pont-l'Évêque		2 431	2 332	2 228	-4,5%	-27,4%
dont fermier	3 068	75	79	90	13,4%	nd
Total Pâtes molles	43 325	36 843	36 653	36 297	-0,7%	-16,0%
Total fromages AOP au lait de vache	166 542	163 579	165 941	166 406	0,3%	-0,1%

E. Place du Reblochon et du Comté au sein des fromages français

Nous pouvons, pour observer le poids du Comté AOP et du Reblochon AOP dans la production de l'ensemble des fromages français (et non seulement dans les productions de fromages AOP), nous intéresser successivement aux quatre catégories déjà détaillées : les pâtes molles, les PPC (Pâtes Pressées Cuites), les PPNC (Pâtes Pressées Non Cuites) et les pâtes persillées.

Dans les tableaux suivants (tableaux 6 à 9) les productions fermières ne sont pas comptabilisées dans les chiffres indiqués. Toutefois, ces productions étant souvent minimales en termes de quantités, les comparaisons de volumes produits entre fromages AOP et non AOP restent possibles. De plus, les chiffres annoncés dans les tableaux suivants correspondent aux tonnages produits et non aux tonnages commercialisés, comme c'était le cas dans le tableau précédent (tableau 5).

Tout d'abord en ce qui concerne les fromages à pâte molle (tableau 6), nous pouvons distinguer trois groupes (CNIEL, 2016) :

- le groupe « Brie et Coulommiers » dans lequel les fromages AOP représentent seulement 4,9 % du tonnage de 2014 ;
- le groupe « Camembert » ;
- le groupe « autres fromages à pâte molle » dans lequel les fromages AOP représentent 14,6 % du tonnage de 2014.

Tableau 6 : Fabrication de fromages à pâte molle au lait de vache en France

Source : CNIEL, 2016

Tonnes	2012	2013	2014
Brie et Coulommiers	157 572	158 896	156 513
Coulommiers	48 221	46 984	46 150
Brie de Meaux AOP, Brie de Melun AOP	7 516	7 632	7 633
Autres bries	101 835	104 280	102 730
Camembert et forme camembert	104 771	102 403	97 058
Autres fromages à pâte molle	170 220	169 609	170 856
Munster AOP	6 867	6 789	7 013
Mont-d'Or AOP	4 749	4 865	4 667
Maroilles AOP	4 559	4 520	4 571
Saint-marcellin	3 755	3 447	3 360
Carré de l'Est	2 534	2 551	2 704
Pont-l'Evêque AOP	2 518	2 509	2 662
Chaource AOP	2 470	2 433	2 432
Epoisses AOP	1 308	1 414	1 428
Livarot AOP	1 156	1 129	1 104
Neufchâtel AOP	840	922	1 013
Autres fromages à pâte molle	139 464	139 030	139 902
Total pâtes molles	432 563	430 907	424 426

N.B. : hors fromages fermiers.

En ce qui concerne les fromages au lait de vache à PPNC, nous pouvons observer dans le tableau 7 que le fromage à PPNC le plus produit en France en 2014 était la Raclette, sans AOP, produite en quantités plus de trois fois supérieures à celles du Reblochon, qui est pourtant le fromage AOP à PPNC le plus produit en France (CNIEL, 2016).

Tableau 7 : Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite au lait de vache en France

Source : CNIEL, 2016

Tonnes	2012	2013	2014
Raclette	53 315	56 062	55 326
Reblochon	13 909	17 306	17 405
Cantal, Laguiole, Salers	14 819	15 518	15 622
Morbier AOP	9 261	9 467	9 887
Tomme	C	8 658	9 281
Edam, gouda, mimolette	9 832	10 534	9 276
Saint-Nectaire AOP	7 563	7 370	7 428
Pyrénées de vache	4 390	4 408	4 447
Autres PPNC	C	131 502	127 129
Total P.P.N.C.	243 633	260 824	255 802

N.B. : hors fromages fermiers.

En ce qui concerne les fromages au lait de vache à PPC (tableau 8), on observe de la même manière que l’Emmental, dépourvu lui aussi d’AOP, est produit en quantités plus de quatre fois supérieures à celles du Comté AOP, pourtant le fromage AOP de loin le plus commercialisé en France en 2014 (CNIEL, 2016).

Tableau 8 : Fabrication de fromages à pâte pressée cuite au lait de vache en France

Source : CNIEL, 2016

Tonnes	2012	2013	2014
Emmental	253 225	255 016	263 040
Comté AOP	57 561	59 523	64 489
Beaufort AOP	4 919	4 787	4 869
Gruyère IGP	2 679	2 798	2 823
Autres PPC	8 913	8 073	10 705
Total P.P.C.	327 298	330 199	345 928

N.B. : hors fromages fermiers.

Enfin, concernant les fromages à pâte persillée (tableau 9), les fromages AOP représentaient 32,7 % des fromages produits dans cette catégorie en 2014. Toutefois, le poids de cette catégorie de fromages est minime comparée aux trois autres catégories (CNIEL, 2016).

Tableau 9 : Fabrication de fromages à pâte persillée au lait de vache en France

Source : CNIEL, 2016

Tonnes	2012	2013	2014
Bleu d'Auvergne AOP	6 094	6 426	6 606
Fourme d'Ambert ou de Montbrison AOP	6 145	5 908	5 972
Autres fromages à pâte persillée	24 736	25 413	25 863
Total pâtes persillées	36 976	37 747	38 441

N.B. : hors fromages fermiers.

Ainsi, dans toutes les catégories les fromages sans AOP sont très largement majoritaires en quantités produites. Même le Reblochon et le Comté, deux fromages AOP dont les volumes commercialisés sont nettement supérieurs à ceux des autres fromages AOP, sont tout à fait minoritaires dans l'ensemble des fromages de leur catégorie : le Comté représente 18,6 % des PPC produites en France en 2014, et le Reblochon 6,8 % des PPNC produites en France la même année (CNIEL, 2016). Or, au vu des volumes commercialisés, le Comté et le Reblochon sont bien implantés dans le marché et représentent bien les productions de fromages AOP « forts ». Ceci signifie que les productions de fromage AOP sont toujours des productions de volumes modestes et que la quantité produite ne peut en aucun cas être un atout pour concurrencer les fromages sans AOP produits en quantités bien plus importantes. La qualité est plus probablement l'atout qui permet aux fromages AOP de se faire une place dans le marché des fromages.

Les fromages AOP représentent donc une faible part des fromages produits en France. Parmi ces AOP, les deux exemples choisis pour étudier le cas de ces productions AOP font partie des AOP les plus connues des consommateurs. Ils sont de plus comparables pour une multitude de raisons qui portent sur leur localisation, leur histoire et leur place dans le marché des fromages, chacun leader de leur catégorie (les PPC pour le Comté, les PPNC pour le Reblochon). Dans la suite de cette étude, nous allons donc nous intéresser à l'étude comparée des caractéristiques de ces deux exemples de fromage AOP français.

II. Deux exemples, pour deux histoires, deux terroirs et deux territoires

A. Exemple du Comté AOP

1. Présentation rapide du Comté

D'après son cahier des charges (décret n°2007-822 en date du 11 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Comté »), le Comté *« est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre cru. C'est un fromage à pâte cuite, pressée et salée en surface ou en saumure. Au moment de sa commercialisation, après un affinage minimum de 120 jours, c'est un fromage à pâte de couleur ivoire à jaune, présentant généralement une « ouverture » susceptible d'atteindre la dimension d'une petite cerise. Le Comté contient au minimum 45 grammes et au maximum 54 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et présente une teneur en matière sèche qui ne doit pas être inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage. La teneur en sel n'est pas inférieure à 0,6 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage. L'humidité dans le fromage dégraissé n'est pas supérieure à 54 %. Le Comté se présente sous la forme d'une meule, d'un poids de 32 à 45 kilogrammes, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres, ayant un talon droit ou légèrement convexe d'une hauteur de 8 à 13 centimètres, à croûte frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun. L'épaisseur au centre de la meule ne dépasse pas la hauteur en talon affectée du coefficient 1,4. Le goût du Comté est complexe. Si l'espace sensoriel général est le même pour toutes les meules avec des notes fruitées, lactiques et torréfiées, on peut affirmer qu'il n'y a pas deux meules de Comté strictement identiques. Six grandes familles d'arômes ont été identifiées dans le Comté (fruitée, lactée, torréfiée, végétale, animale, épicée) et celles-ci englobent plus de 90 nuances ».*

2. Histoire du Comté

Tout comme l'Emmental et le Beaufort, le Comté est un fromage à pâte pressée cuite. Il s'agit de fromages de garde, dont la conservation peut être longue, ce qui explique probablement leur fabrication massive lorsque la conservation des aliments était difficile. L'histoire de ces grands fromages remonte jusqu'avant le Moyen Âge, lorsque les montagnards des Alpes et du Jura conservaient le lait d'alpage, d'une particulière richesse, en fabricant de grandes meules affinées longuement. Les quantités de lait produites étaient toutefois trop faibles pour produire ces fromages de plus de 30 kg avec le lait d'un seul

troupeau, le lait a rapidement été mis en commun et la fabrication réalisée en fruitières (Louis-Tisserand, 2000).

Déjà sous Charlemagne, ces grands fromages servent de monnaie d'échange et celui-ci nomme « gruyers » les officiers chargés de collecter les impôts sous forme de fromages. Le mot gruyère viendrait donc de cette initiative de l'Empereur. Toutefois, le grand fromage fabriqué uniquement dans les montagnes du Doubs et du Jura s'est d'abord appelé Vachelin entre le 15^{ème} et le 17^{ème} siècle, puis Vachelin façon Gruyère après le 17^{ème} siècle. Peu à peu, il prend le nom de Gruyère jusqu'au début du 20^{ème} siècle, puis Gruyère de Comté, pour marquer la différence avec le Gruyère Suisse, voisin et dont les procédés de fabrication sont similaires. En effet, à la fin du 17^{ème} siècle, le Jura accueille beaucoup de fromagers suisses lors de la création des nombreuses fruitières ; or, les fromagers suisses savent déjà fabriquer la présure à partir du jus de caillette de veau à cette époque. Ils importent donc de nombreuses techniques de fabrication. En 1930, les suisses et les francs-comtois sont en conflit pour l'obtention de l'appellation Gruyère. C'est en 1945 qu'un syndicat de défense du « Gruyère de Comté » ou « Comté », regroupant producteurs et fromagers est créé dans le but de garantir la qualité du Comté. Ce syndicat deviendra par la suite le Comité Interprofessionnel de Gruyère de Comté (CIGC). Parallèlement, les Suisses obtiennent quant à eux l'AOP « Gruyère » ou « Gruyère Suisse » le 6 juillet 2001.

La définition de l'aire géographique de production du Comté est donnée en 1952 : elle englobe les départements du Doubs, du Jura, et en partie de l'Ain. C'est en 1958 que naît l'AOC Comté et en 1996 que celle-ci est reconnue au niveau européen et devient AOP.

3. Les fruitières à Comté

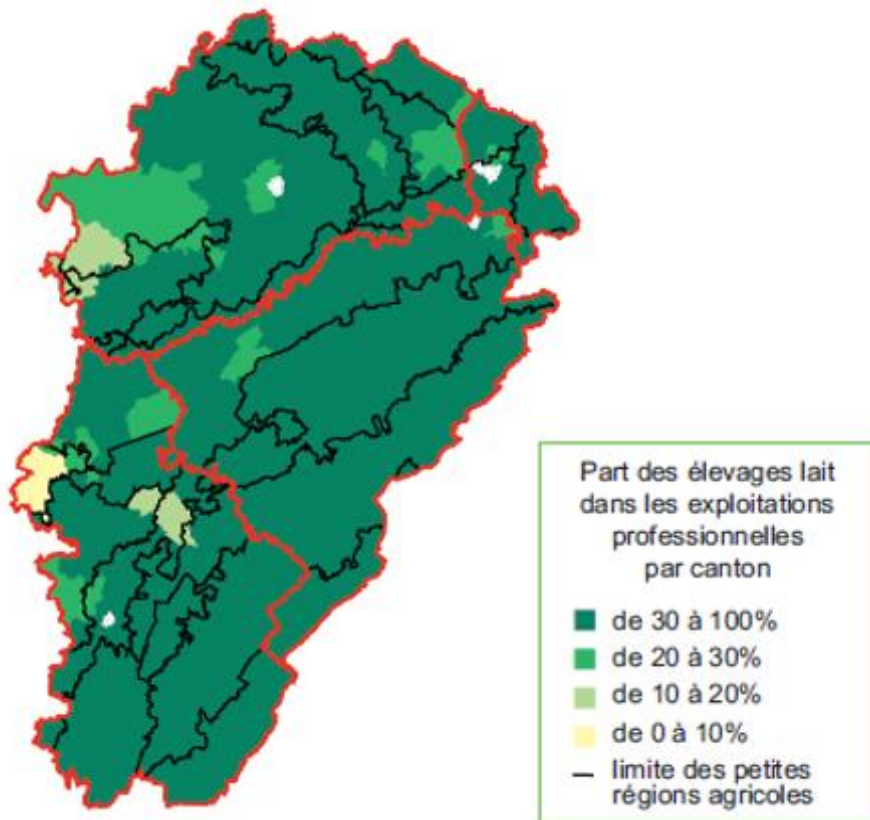
A l'origine, les fruitières du Jura et du Doubs, appelées fructeries, sont seulement une mise en commun du lait de trois à quatre troupeaux. C'est le système de fruitières le plus ancien en France. Dans ce système, un fromager se déplace dans les fermes pour produire le fromage en amenant le matériel nécessaire à la fabrication. En contrepartie, les producteurs fournissent le bois de chauffage, le gîte, le couvert et l'aide à la fabrication. Ensuite, chaque producteur récupère le fromage, la crème et le petit lait. C'est très probablement à cause de nombreux incendies lors du chauffage du lait que sont construits les premiers chalets dans lesquels a lieu la fabrication du fromage, pour ne plus fabriquer ce dernier dans les fermes. L'expression « mettre le lait au chalet » est d'ailleurs toujours d'usage dans la zone AOP Comté. Il faut attendre le début du 20^{ème} siècle pour que les fruitières évoluent vers un système de coopérative dans lequel tous les produits du lait restent à la société et ne redeviennent pas la propriété du producteur. Ainsi, les meules de Comté sont vendues collectivement.

4. Typologie des fermes en zone Comté AOP

La carte suivante (figure 15) montre la part des élevages lait dans l'ensemble des exploitations de l'ancienne région Franche-Comté. Les départements qui nous intéressent sont ceux du Jura et du Doubs, puisqu'ils constituent à eux deux la plus grande partie de la zone AOP Comté. Nous observons que dans ces départements, la prédominance des exploitations laitières est extrêmement forte.

Figure 15 : Forte prédominance des élevages laitiers dans les départements du Jura et du Doubs

Source : Renevier, 2013



Les trois cartes de la figure 16 utilisent la typologie Genetyp pour décrire les exploitations des départements du Jura et du Doubs. Selon cette typologie, les exploitations qui s'y trouvent sont toutes dans un système de montagne (altitude supérieure à 400 mètres), avec trois degrés d'intensification possibles : très faible (système MTF pour Montagne Très Faible), faible (système MF pour Montagne Faible) et moyen (système MM pour Montagne Moyen ; Renevier, 2013).

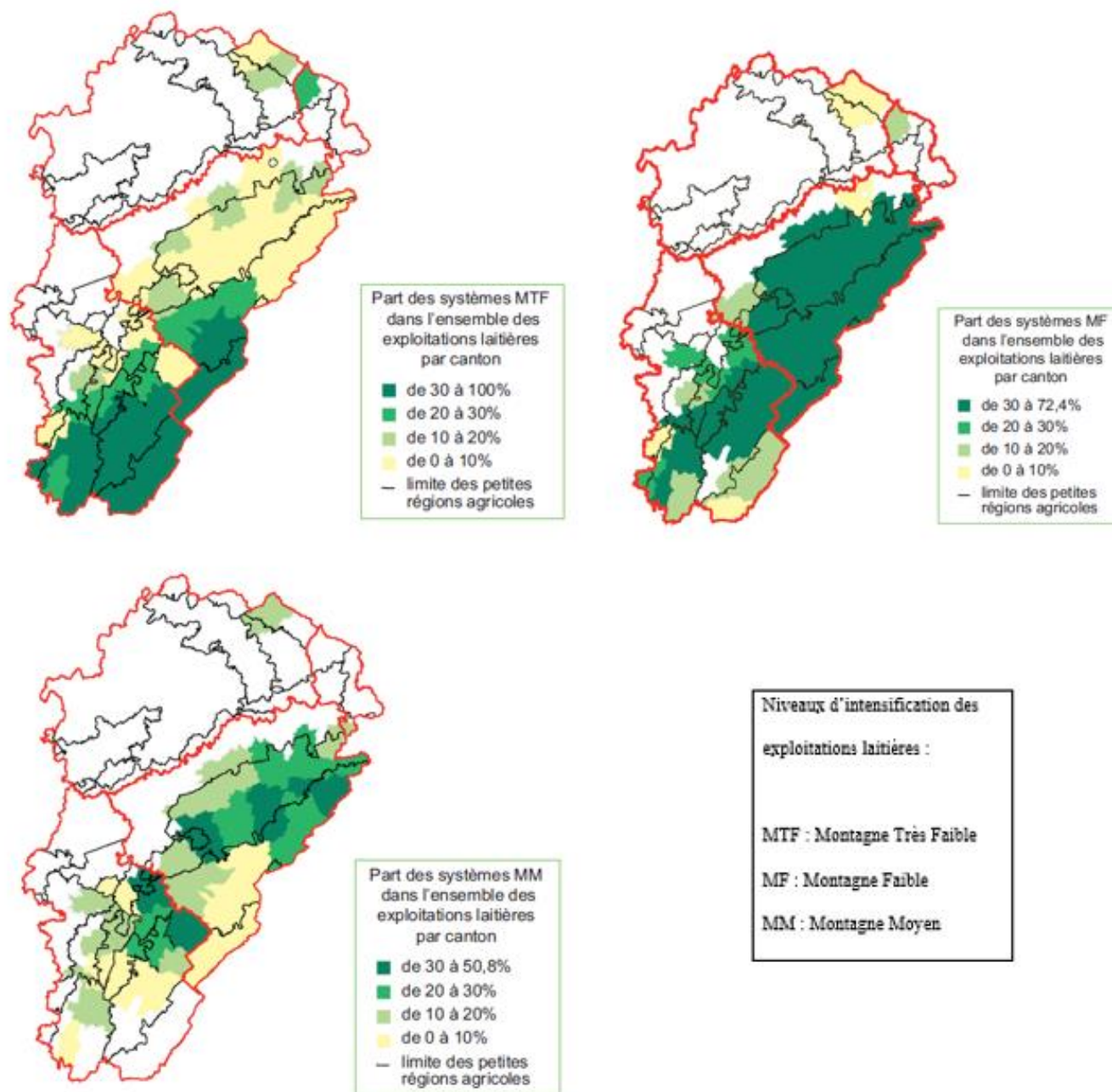
Le système MTF concerne les exploitations laitières qui produisent moins de 2 600 l/ha de surface fourragère principale. Ces exploitations sont au nombre de 497 sur l'ensemble de l'ancienne région Franche-Comté, dont la majorité sont sur les départements du Doubs et du Jura. Il s'agit d'exploitations familiales, extensives, ayant une SAU importante et un nombre de vaches limité, d'où un faible chargement.

Le système MF concerne les exploitations laitières qui produisent entre 2 500 l/ha et 3 600 l/ha de surface fourragère principale. Ces exploitations sont au nombre de 1 327 sur l'ensemble de l'ancienne région Franche-Comté, dont la majorité sont également sur les départements du Doubs et du Jura. Il s'agit toujours d'exploitations familiales, mais leur SAU est de 30 à 60 ha inférieure à celle des exploitations en système MTF. En revanche, le nombre d'animaux y est comparable, entre 30 et 65 vaches laitières en moyenne, d'où un chargement plus élevé. Toutefois, alors que la quantité de concentrés variait entre 1,3 et 1,4 tonnes par vache laitière par an dans le système MTF, elle oscille dans le système MF entre 1,4 et 1,6 tonnes par vache et par an en moyenne. Il s'agit donc d'exploitations toujours faiblement intensifiées.

Le système MM concerne les exploitations laitières qui produisent plus de 3 500 l/ha de surface fourragère principale. Ces exploitations sont au nombre de 624 sur l'ensemble de l'ancienne région Franche-Comté, dont la majorité sont encore sur les départements du Doubs et du Jura. Il s'agit à nouveau d'exploitations familiales, dont la SAU est à peine inférieure à celles des exploitations du système MF. De même, le nombre de vaches est légèrement plus faible dans le système MM. Des trois systèmes, c'est le système MM qui présente la SAU la plus faible et donc le chargement le plus élevé. Enfin, c'est dans ce système que les vaches reçoivent en moyenne le plus de concentrés et produisent le plus de lait.

Figure 16 : Différents degrés d'intensification des exploitations laitières du Jura et du Doubs

Source : Renevier, 2013



On observe donc que les systèmes de très faible intensification (MTF) sont très majoritaires dans le Jura, alors que les systèmes de faible intensification (MF) sont majoritaires dans le Doubs. Dans ces deux départements, il y a peu de systèmes d'intensification moyenne (MM). Seule la bordure nord-ouest du département du Doubs n'est pas concernée par le système de montagne, mais plutôt par le système de plaine. Cette zone est à la limite de la zone AOP Comté.

Toutes ces exploitations, contenues dans les trois systèmes, représentent la majorité des exploitations du Jura et du Doubs et produisent du lait sous signe de qualité. Elles sont donc tout à fait représentatives des fermes qui produisent le lait à Comté AOP (Renevier, 2013).

B. Exemple du Reblochon de Savoie AOP

1. Présentation rapide du Reblochon

Selon son cahier des charges (décret n°2012-643 en date du 3 mai 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie ») : le Reblochon « est un fromage au lait de vache entier et cru, à pâte pressée non cuite en forme de cylindre plat, légèrement détalonné, d'un diamètre de 14 centimètres environ, d'une hauteur de 3,5 centimètres environ et d'un poids compris entre 450 et 550 grammes. Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage. Sa croûte, lavée lors de l'affinage, est de fine épaisseur, régulière et uniforme. Elle présente une couleur allant du jaune au jaune orangé et est recouverte en tout ou en partie d'une mousse blanche, fine et courte. Sa pâte, très peu ferme, est homogène, souple et onctueuse. De couleur crème à jaune ivoire, elle est légèrement salée et peut présenter de petites ouvertures. Le fromage de format réduit ou petit modèle, de même caractéristiques organoleptiques mais possédant un diamètre de 9 centimètres environ, une hauteur de 3 centimètres environ et d'un poids compris entre 230 et 280 grammes bénéficie également de l'appellation d'origine. Le fromage « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » est présenté au consommateur. »

Lors de la fabrication du Reblochon de Savoie, le caillé est pressé au moment du moulage. Le lait est fabriqué directement après la traite, donc non chauffé. Il s'agit d'un fromage à pâte pressée non cuite. Cette caractéristique en fait un fromage dont l'aspect sanitaire doit être parfaitement maîtrisé de la traite à la commercialisation, particulièrement en ce qui concerne les bactéries du genre *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes* (Mariani, 2007).

2. Histoire du Reblochon

Le Reblochon serait né entre le 14^{ème} et le 17^{ème} siècle dans le pays de Thônes, en Haute-Savoie. Le Gruyère domine alors largement le marché régional, et les fruitières déjà existantes produisent uniquement ce dernier. C'est donc dans la marginalité et la clandestinité que naît le Reblochon. Les alpages sont à cette période exploités par des paysans qui doivent, pour payer la location de la montagne, donner leur production de lait aux riches propriétaires des alpages. Ainsi, les propriétaires viennent tous les étés contrôler pendant une traite combien de lait produit le troupeau. Les montagnards ont l'idée de traire deux fois : la première, en ne vidant pas complètement la mamelle, pour payer le propriétaire, et la seconde, pour eux. Le lait de la seconde traite est donc beaucoup plus riche et concentré que le lait de la première, et pour le conserver, il faut alors en faire un fromage. Celui-ci doit être de petite taille car les quantités de lait sont celles d'un seul élevage, en alpage, après avoir donné la moitié de la production au propriétaire. Il est évidemment hors de question de mettre le lait de plusieurs troupeaux en commun, puisqu'il s'agit à cette période d'une fraude.

En patois haut-savoyard, selon les sources, la « bloche » ou « blochi » serait la traite, d'où le nom de Reblochon, re-traire. Il est également intéressant de rapprocher étymologiquement « reblochi » et « rablache », qui signifie marauder en patois haut-savoyard.

Ce n'est qu'au 18^{ème} siècle que le Reblochon passe de la table du montagnard à celle du bourgeois, du clergé et des nobles et il faut attendre le 19^{ème} siècle pour le voir exporté à Annecy, puis Paris, Turin et Genève. Aujourd'hui, le Gruyère a complètement disparu du pays de Thônes qui produit quasiment exclusivement du Reblochon.

En 1958, l'AOC Reblochon est déposée et la zone géographique de l'AOC est étendue bien loin du berceau de Thônes : elle englobe alors toute la Haute-Savoie et une partie de la Savoie. Dans les villages moins montagneux de Savoie notamment, la tradition est aux petites fruitières de village qui initialement produisaient du Gruyère. C'est en raison de cette aire géographique étendue qu'on a distingué deux types de Reblochon : le Reblochon fermier, doté d'une plaque de caséine verte, et le Reblochon fruitier (également appelé Reblochon laitier), doté d'une pastille rouge.

Ainsi, le canton de Thônes a construit son développement agricole sur une « révolution fromagère » : la production du Reblochon a permis de remplacer complètement celle du Gruyère, qui nécessitait de grands troupeaux et une production centralisée dans des fruitières de taille relativement importantes. Grâce au Reblochon, il a été possible de conserver de petits élevages, dispersés dans les alpages en été, et de petites unités de production (Roybin, 1991).

3. Les fruitières à Reblochon

Il existe deux types de fruitières qui fabriquent le Reblochon : les coopératives à gestion directe et celles à gestion indirecte.

Les coopératives à gestion directe appartiennent aux producteurs qui élisent l'un d'eux en tant que président et directeur de la fruitière. Il faut donc que l'un des producteurs ait assez de temps pour s'occuper également de la gestion de la fruitière et de la commercialisation. Ce système reste donc en vigueur seulement dans des structures de petite taille.

Les coopératives à gestion indirecte, appartiennent aux producteurs qui embauchent un directeur, chargé de gérer la fabrication et la commercialisation des fromages. Une fois par an, les producteurs se réunissent et décident du prix du lait payé aux éleveurs en fonction de la conjoncture économique et du marché (Dessaix, 1981).

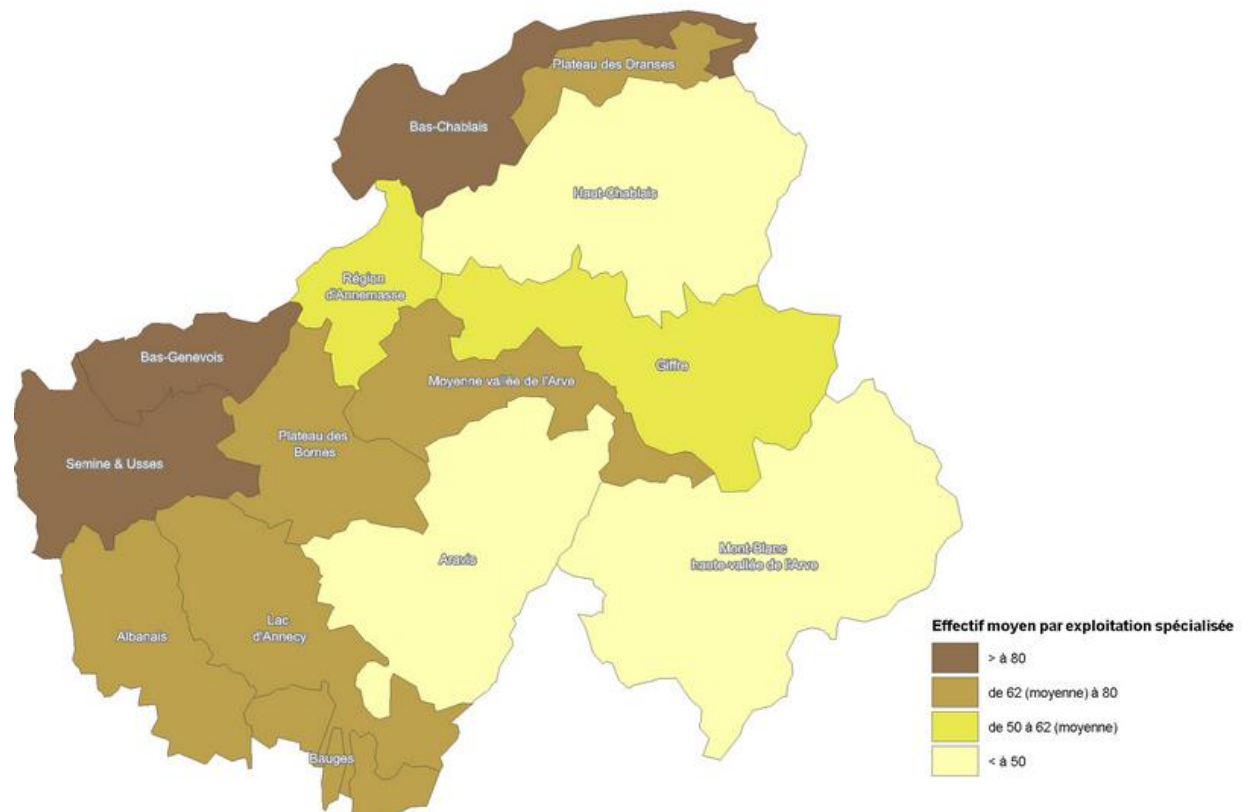
4. Typologie des fermes de la zone Reblochon AOP

Les départements de Savoie et de Haute-Savoie sont des départements où l'élevage est dominant par rapport aux autres formes d'agriculture. Plus particulièrement, la production laitière y est prépondérante puisque respectivement 41 % et 53 % des exploitations agricoles sont des élevages laitiers en Savoie et Haute-Savoie. Ceci peut s'expliquer par le caractère herbager et le fort potentiel fourrager de ces départements alpins (Pelurson, 2013).

Nous nous intéresserons plus particulièrement dans cette partie aux fermes de Haute-Savoie, puisqu'elles constituent la grande majorité des producteurs de lait à Reblochon AOP. La carte suivante (figure 17) donne l'effectif moyen du cheptel bovin par exploitation spécialisée en Haute-Savoie. Les exploitations dans ce département sont très majoritairement spécialisées en bovins lait. Nous observons que la répartition des élevages dépend des massifs. En effet, les grandes exploitations (plus de 80 bovins) se trouvent dans le bassin Genevois élargi aux Usses et dans le Bas Chablais, des zones où le relief est peu marqué. En revanche, le Haut-Chablais, le massif du Mont-Blanc et les Aravis sont des massifs montagneux où les fermes sont de petite taille (moins de 50 bovins). Ainsi, la typologie des fermes de Haute-Savoie semble être imposée par les contraintes géographiques du milieu.

Figure 17 : Effectifs du cheptel bovin par exploitation spécialisée en Haute-Savoie

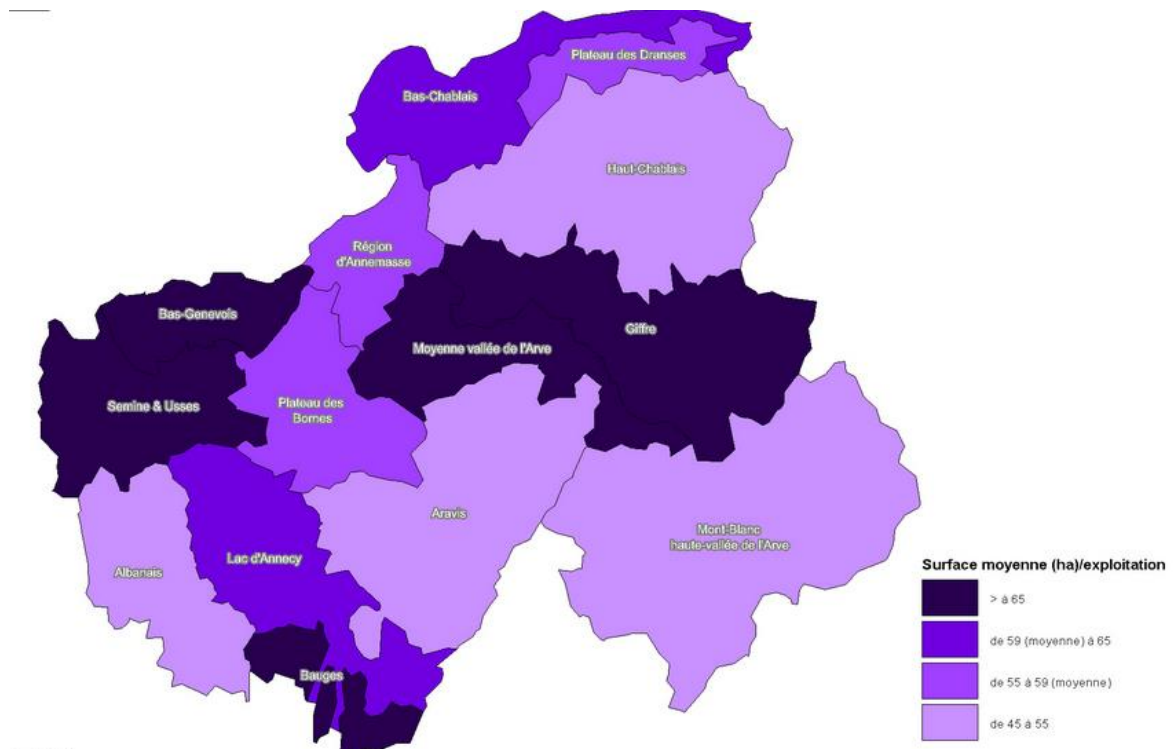
Source : Direction Départementale des Territoires de Haute-Savoie, 2016



Nous observons sur la carte suivante (figure 18) que ces zones où les cheptels sont les plus grands sont également celles où la surface moyenne est la plus importante, puisqu'elle est de plus de 65 ha par exploitation dans le bassin Genevois et dans les Usses.

Figure 18 : Surface moyenne des exploitations agricoles de Haute-Savoie

Source : Direction Départementale des Territoires de Haute-Savoie, 2016



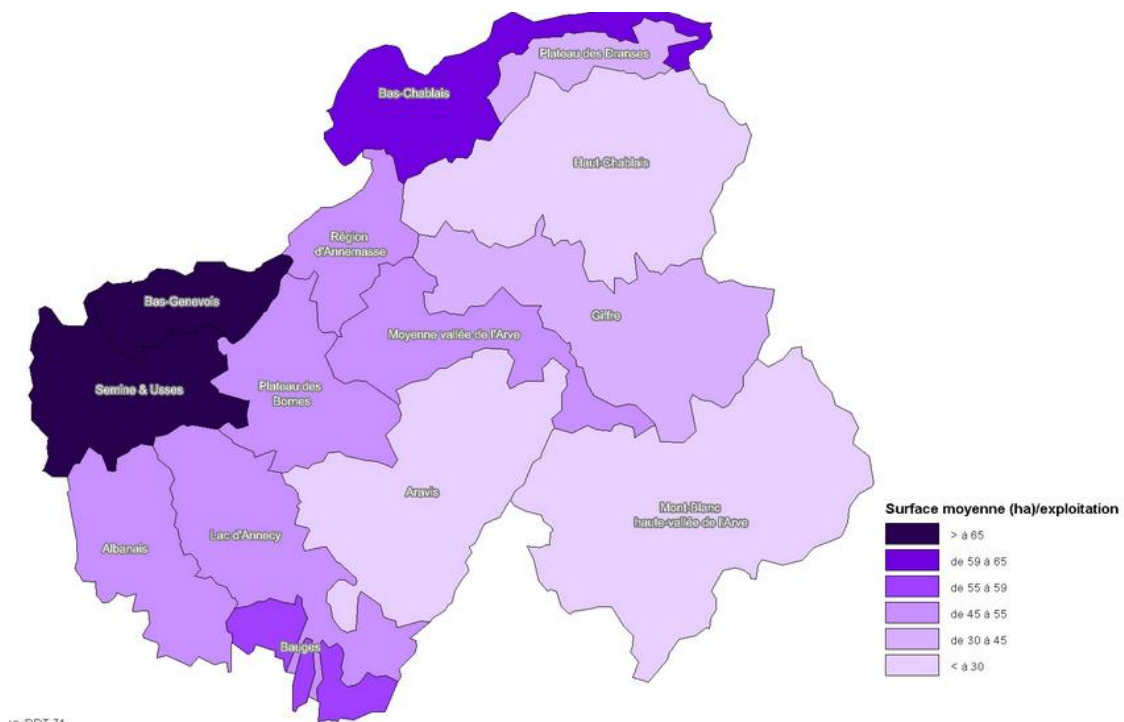
Les surfaces moyennes des exploitations semblent également être élevées dans la moyenne vallée de l'Arve et le Giffre alors que le nombre de bovins par exploitation n'y est pas très élevé (figure 17).

Ceci peut être expliqué par une caractéristique de l'organisation agricole dans les Alpes : la montée en alpage durant les mois d'été. En effet, les alpages, qui permettent de valoriser les terrains montagneux, sont souvent constitués de prairies de qualité variable. Le chargement y est souvent très faible en raison du modeste apport fourrager de ces prairies, tant au niveau qualitatif que quantitatif. Or, dans la moyenne vallée de l'Arve et le Giffre, 25 % à 40 % des surfaces agricoles sont dédiées aux pratiques pastorales. Ainsi, les fermes de ces massifs sont donc plutôt des exploitations extensives (Direction départementale des territoires de Haute-Savoie, 2016).

La carte représentée sur la figure 19 donne cette fois la surface moyenne par exploitation mais sans compter les surfaces d'alpages. Nous observons que le massif des Aravis, le massif du Mont-Blanc et le Haut-Chablais passent d'une surface moyenne de 45 à 55 ha par exploitation (avec les alpages, figure 18) à moins de 30 hectares par exploitation si l'on retire les surfaces d'alpage (figure 19). Ceci est confirmé par les chiffres de la direction départementale des territoires de Haute-Savoie qui affirme que dans ces trois massifs, plus de 40 % de la surface agricole est dédiée à l'activité pastorale.

Figure 19 : Surface moyenne par exploitation, hors alpages, en Haute-Savoie

Source : Direction Départementale des Territoires de Haute-Savoie, 2016



Le massif du Mont-Blanc, les Aravis, le Giffre et le Haut-Chablais sont des zones où l'élevage est plutôt extensif, avec des alpages et de petits cheptels bovins, laitiers dans leur grande majorité. Le bassin Genevois et le val des Usses sont des zones où les élevages sont plus grands en termes à la fois de nombre de bovins et de surfaces agricoles, avec une production laitière plus importante et plus intensive, sans présence d'alpages. Seule une petite partie du bassin Genevois et du val des Usses appartient à la zone Reblochon AOP. L'Albanais, les abords du lac d'Annecy et la région d'Annemasse sont des zones mixtes où les élevages sont de taille intermédiaire, avec peu d'alpages.

De ce fait, les élevages laitiers qui produisent le lait en zone Reblochon AOP ne sont pas homogènes comme ce peut être le cas en zone Comté AOP. En effet, le système des alpages y est pour beaucoup et modifie nettement le paysage agricole en zone Reblochon AOP, entre les petites fermes traditionnelles d'alpages des massifs montagneux et les plus grandes fermes de l'Albanais par exemple.

III. Les cahiers des charges, garants de la qualité des AOP

A. Etude comparative des cahiers des charges

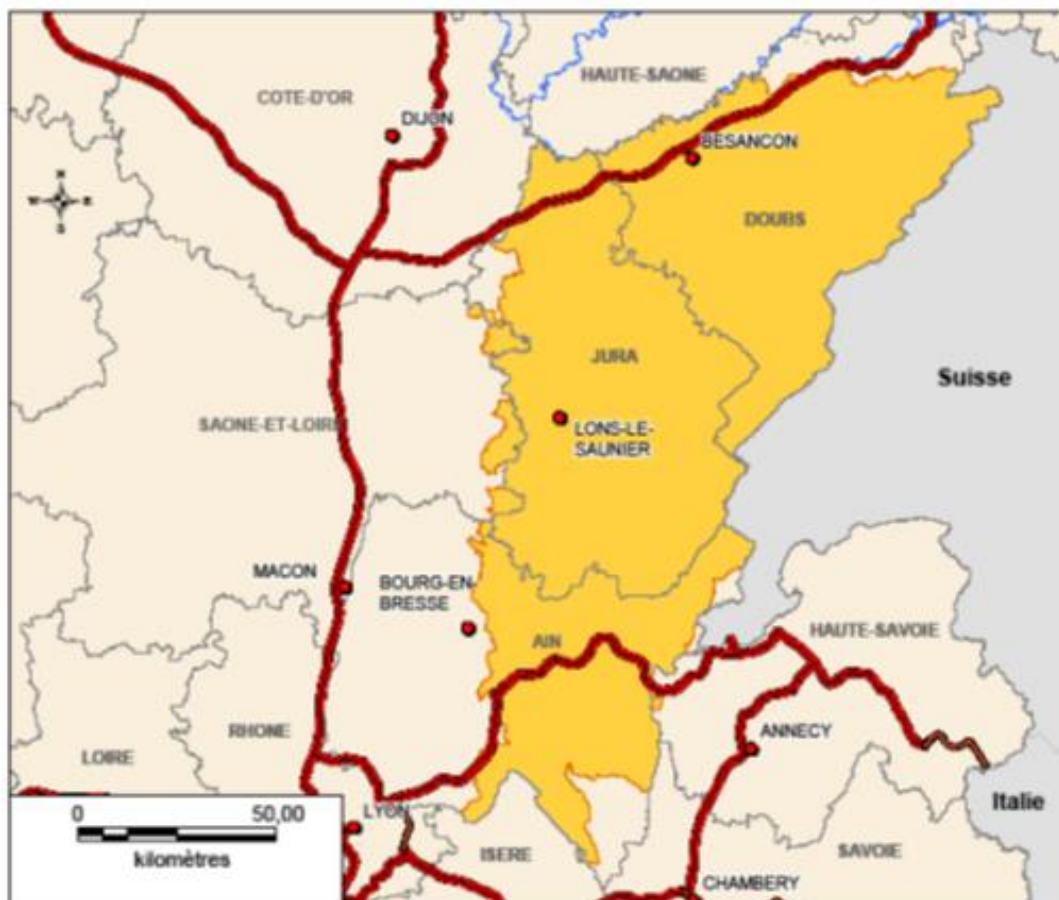
1. Contraintes géographiques

1.1. Comté

Selon son cahier des charges (CIGC, 2015b) le Comté peut être produit dans les territoires représentés sur la carte suivante (figure 20). Toutes les communes appartenant à cette zone AOP sont répertoriées dans l'annexe 1 (Annexe 1 : Communes appartenant à la zone AOP Comté).

Figure 20 : Délimitation de la zone AOP Comté

Source : CIGC, 2015b

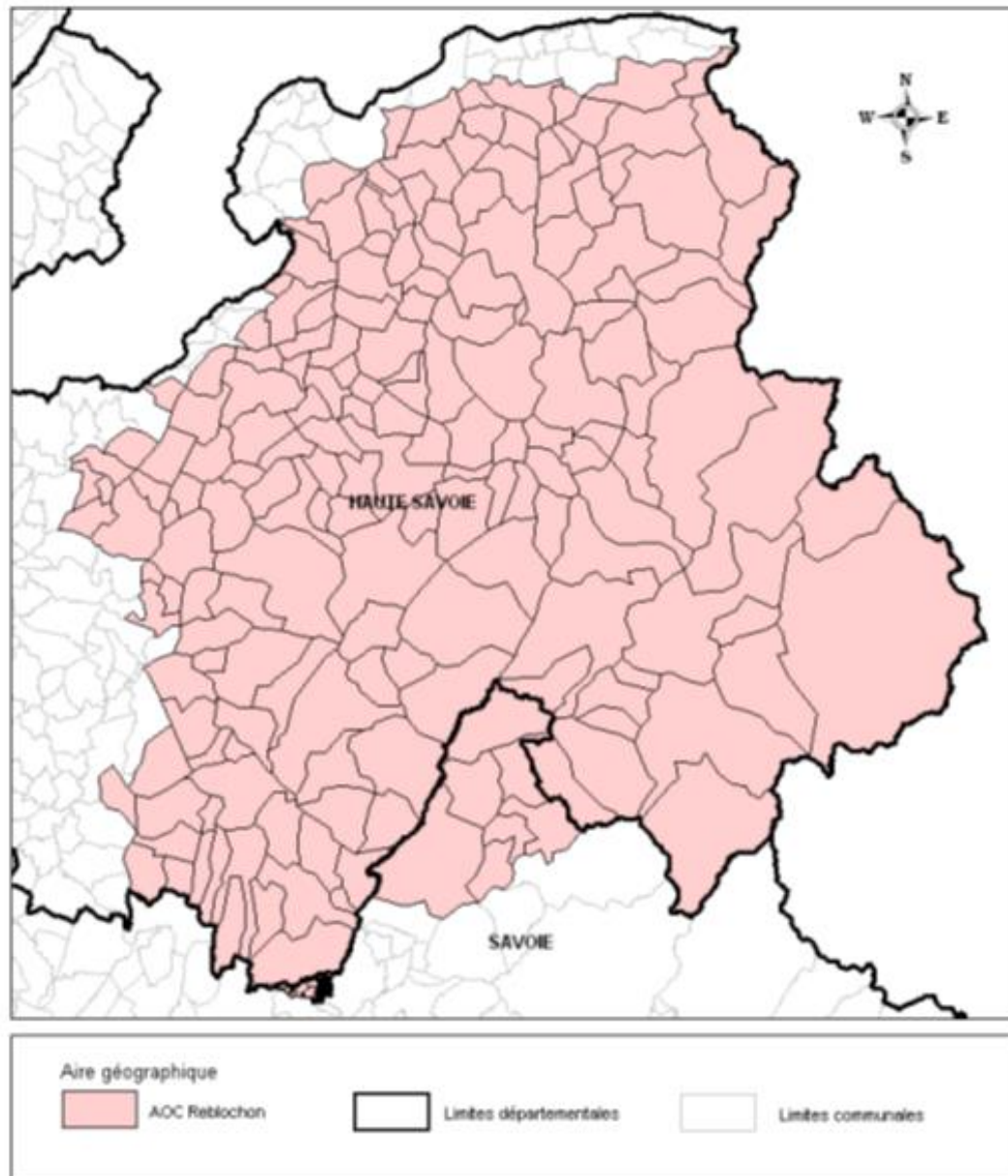


1.2. Reblochon de Savoie

La carte suivante (figure 21) présente la zone AOP Reblochon telle qu'elle est définie dans son cahier des charges (SIR, 2015). Il peut être produit dans les communes répertoriées dans l'annexe 2 (Annexe 2 : Communes appartenant à la zone AOP Reblochon).

Figure 21 : Délimitation de la zone AOP Reblochon

Source : SIR, 2015



2. Races de vache autorisées

2.1. Comté

Les seules races autorisées sont la race Montbéliarde (type racial 46) et la race Simmental française (type racial 35), que l'on peut observer respectivement sur les photos 22 et 23. Les vaches issues d'un croisement entre ces deux races sont également autorisées si la filiation est officiellement connue. Environ 95 % des vaches qui produisent du lait à Comté sont de race Montbéliarde à l'heure actuelle, et 5 % sont de race Simmental, les croisements entre les deux races étant extrêmement rares.

Figure 22 : Vaches de race Montbéliarde

Source : Grimard-Ballif, 2016



Figure 23 : Vache de race Simmental française

Source : Grimard-Ballif, 2016



2.2. Reblochon de Savoie

Les races de vaches autorisées pour produire du Reblochon sont l'Abondance (type racial 12), la Montbéliarde (type racial 46) et la Tarentaise (type racial 31), que l'on peut observer respectivement sur les photos des figures 24, 22 et 25. Les croisements, même entre ces races, ne sont pas autorisés. De plus, les vaches présentes sur l'exploitation doivent avoir des caractères phénotypiques qui correspondent au standard de la race.

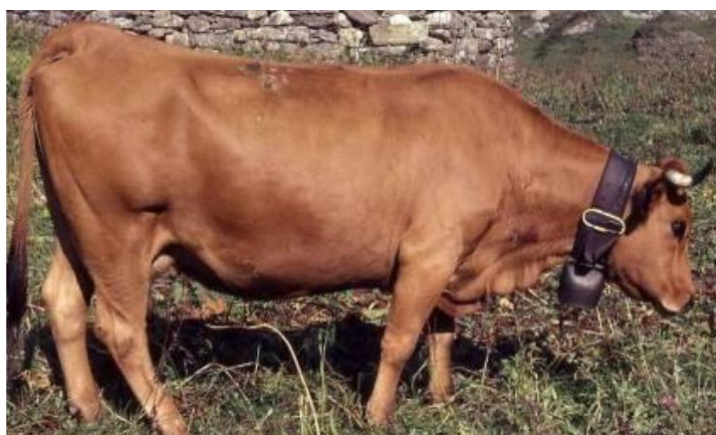
Figure 24 : Vache de race Abondance

Source : Grimard-Ballif, 2016



Figure 25 : Vache de race Tarentaise

Source : Grimard-Ballif, 2016



3. Contraintes d'alimentation

3.1. Comté

Le zéro pâturage est interdit en zone AOP Comté. Les vaches doivent pâturer « *après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet, aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent* ». L'affouragement en vert est autorisé pour un seul repas quotidien en période de végétation, ce qui assure qu'au moins la moitié de la ration est prise en pâture. Dans ce cas, l'herbe doit être consommée dans les 4 heures suivant la coupe, et la crèche doit être nettoyée avant la distribution du fourrage suivant. Il est possible d'apporter dans ce cas des betteraves fourragères, qui doivent alors être « *soigneusement nettoyées* » et « *distribuées séparément des autres aliments* ».

La superficie herbagère exploitée doit être supérieure ou égale à 1 ha par vache laitière et le chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,3 UGB/ha de surface fourragère.

Les produits fermentés tels que l'ensilage et l'enrubannage sont formellement interdits dans la ration des cheptels à Comté, qu'il s'agisse des vaches en lactation, des vaches tarées ou des génisses.

Il est également interdit de mélanger le concentré et le fourrage grossier haché.

La ration doit être basée sur du fourrage provenant de prairies de l'aire géographique AOP. Exceptionnellement, l'éleveur peut utiliser du fourrage qui ne provient pas de la zone géographique pour nourrir les vaches qui ne sont pas en lactation.

La quantité de concentrés autorisée est strictement limitée : « *l'apport de tout aliment complémentaire (graines, farines, tourteaux, plantes déshydratées produites hors de l'exploitation, etc....) est plafonné en moyenne troupeau à un apport de 1800 kg/VL/an. La consommation annuelle du troupeau de génisses en aliments complémentaires est calculée selon un forfait de 500 kg par UGB génisse* »

3.2. Reblochon de Savoie

Le chargement ne doit pas dépasser 1,5 UGB par ha de surface agricole utile.

Durant la période estivale, la période de pâturage doit être de 150 jours au minimum, soit environ 5 mois. Les pâturages des vaches en lactation doivent se trouver dans l'aire géographique de l'AOC.

La ration doit être composée d'au moins 50 % d'herbe pâturée pendant la période estivale et de 50 % de foin (distribué quotidiennement) durant la période hivernale.

L'affouragement en vert est autorisé pour le maïs vert, l'herbe verte et les betteraves fourragères, mais il est limité à un repas par jour, et ceci seulement durant la période de pâturage. Au-delà de cette période de pâturage, il peut être donné deux repas d'affouragement en vert par jour à condition que le fourrage soit donné frais, ce qui implique deux coupes quotidiennes et deux distributions quotidiennes, et qu'il provienne en totalité de l'aire géographique de l'AOC. Les crèches doivent être nettoyées entre deux distributions de fourrage en vert.

« Les fourrages provenant de l'aire doivent couvrir 100 %, exprimés en matière sèche, de la ration de base des vaches en lactation. Pour les exploitations situées à une altitude supérieure à 600 mètres et pour les exploitations d'alpage où les vaches en lactation pâturent à plus de 600 mètres, les fourrages provenant de l'aire doivent couvrir au moins 75 %, exprimés en matière sèche, de la ration de base des vaches en lactation. L'achat de fourrage à l'extérieur de la zone d'appellation ne peut concerner que du foin ».

En complément de la ration de base, des aliments d'encombrement (maïs vert, herbe distribuée en vert, betterave fourragère) et des aliments concentrés peuvent être distribués. La quantité totale d'aliments complémentaires distribuée est limitée en moyenne à 1 800 kilogrammes par an et par vache laitière et à 500 kilogrammes par an et par animal pour les génisses.

Les aliments fermentés tels que l'enrubannage et l'ensilage sont interdits en zone Reblochon AOC, ainsi que tout aliment provenant d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Le lactosérum (sous-produit de la fabrication du Reblochon) d'une exploitation peut être donné à boire aux vaches de cette même exploitation dans les 24 h suivant sa production. En effet, le lactosérum est extrêmement acide et difficile à traiter par les usines d'assainissement des eaux usées. Celles-ci ont donc demandé à ce que le lactosérum ne soit plus versé au tout à l'égout. Les fruitières traitent le lactosérum et les producteurs de Reblochon fermier sont fortement incités à le donner à boire à leurs vaches. Dans la pratique, certaines vaches en raffolent et d'autres n'en boivent que très peu. Les éleveurs doivent être particulièrement vigilants afin d'éviter que les plus friandes de lactosérum n'en boivent trop et ne se retrouvent en acidose aigue.

4. Contraintes de traite

4.1. Comté

La traite doit se faire matin et soir à heures régulières, donc la traite en libre-service liée à l'utilisation d'un robot de traite, est interdite. De même, la suppression d'une traite est interdite. Les premiers jets doivent être éliminés, après nettoyage et essuyage du pis. Toutefois, les systèmes de pré-trempe, pulvérisation ou post-trempe, ou encore les graisses à traire contenant des antiseptiques ou désinfectant, ou ayant une odeur forte pouvant être transmise au lait, sont interdits.

4.2. Reblochon de Savoie

La traite doit être effectuée matin et soir, avec un intervalle minimal de 8 heures entre chaque traite. Cependant, rien n'est spécifié au sujet des utilisateurs de robot de traite, à ce jour au nombre de 15 dans la zone AOP Reblochon.

5. Fabrication en fromagerie et fabrication fermière

5.1. Comté

Pour un atelier de fabrication, la zone de collecte doit se situer dans un cercle de 25 km de diamètre à vol d'oiseau et l'atelier de fabrication doit se situer au sein de ce cercle. Il peut exister des exceptions, notamment dans le cas où un producteur de lait n'étant pas dans la zone livrait déjà son lait à ce même atelier de fabrication avant 1998. Des aménagements sont possibles dans certains cas précis, notamment en bordure de zone ou dans des zones où la densité de producteurs et des ateliers de fabrication est faible.

Le lait de deux traites consécutives au maximum doit être mis en fabrication. D'après les usages locaux, la fabrication du Comté doit être effectuée à partir du lait de plusieurs troupeaux « *nourris, gérés et traités de manière indépendante* ». Ainsi, il n'est pas autorisé de produire du Comté fermier.

5.2. Reblochon de Savoie

La fabrication peut avoir lieu en atelier fermier ou en atelier laitier (appelé fruitière).

Si elle a lieu en atelier laitier, le lait doit être collecté au moins une fois par jour et fabriqué dans les 24 heures après la dernière traite : *« l'emprésurage de la première cuve de la journée doit intervenir dans un délai maximum de vingt-quatre heures après la traite la plus ancienne. La dernière cuve travaillée doit être emprésurée avant 14h00 le jour suivant celui de la traite la plus ancienne. Si en fin de fabrication, le volume de lait restant dans le fond du dernier tank à lait est inférieur au volume de la plus petite cuve présente dans l'atelier, le report de ce lait est toléré pour la fabrication suivante ».*

Si elle a lieu en atelier fermier, le lait doit provenir d'une seule exploitation et l'atelier de fabrication doit se trouver sur le lieu principal de cette même exploitation, ou sur le lieu d'alpage de celle-ci. La fabrication doit avoir lieu deux fois par jour, sans que le lait n'ait subi aucune réfrigération, donc immédiatement après la traite. Pour avoir la mention de « fabrication fermière », l'exploitation ne doit pas produire plus de 500 000 litres de lait par an. De plus, dans le cas du Reblochon fermier, certaines opérations telles que le découpage du caillé, le moulage et le retournement individuel des fromages doivent obligatoirement être réalisées à la main.

6. Contraintes majeures de fabrication

6.1. Comté

Le lait doit être chauffé à 40°C maximum. En réalité, puisque le lait est toujours réfrigéré à la ferme, il est toujours réchauffé à 40 °C juste avant la fabrication du Comté. Ceci permet d'éviter de nombreux problèmes sanitaires tels que la contamination par *Listéria monocytogenes* ou par *Salmonella* spp. Malgré tout, le Comté reste un fromage à pâte crue puisqu'on parle de pâte cuite lorsque le lait est chauffé à plus de 50 °C.

La capacité maximum des cuves, obligatoirement en cuivre, est limitée au soutirage de 12 fromages maximum par cuve. Sur une période de 24 heures il ne peut être mis en œuvre plus de trois tours de fabrication dans une même cuve.

6.2. Reblochon de Savoie

Les cuves utilisées ne doivent pas dépasser 6 000 litres et le réchauffage du lait ne doit pas excéder 35 degrés, ce qui rend le risque bactériologique plus élevé que pour le Comté.

Le Reblochon peut se fabriquer sous deux formats pour être plus adapté au consommateur : le « Reblochon de Savoie », de 14 cm de diamètre et le « petit Reblochon de

Savoie », de 9 cm de diamètre et aux qualités organoleptiques strictement identiques. Ces deux formes sont inscrites dans le cahier des charges du Reblochon depuis 1958.

7. L'affinage, de la fabrication à la vente

7.1. Comté

L'affinage se fait sur une planche d'épicéa pendant une durée de 120 jours minimum, à compter du jour d'emprésurage. Le Comté peut s'affiner très longtemps, jusqu'à 4 ans pour certains.

Les fromages peuvent être affinés par les fruitières qui les fabriquent ou alors être vendus « en blanc » à des affineurs, juste après être passés sous presse.

7.2. Reblochon de Savoie

L'affinage se fait sur des planches en bois rabotées, au moins jusqu'à 12 jours après la date d'emprésurage. Ensuite, les fromages peuvent être conditionnés individuellement et affinés à 6°C jusqu'au 18^{ème} jour minimum ou non conditionnés et affinés dans la même cave jusqu'au 16^{ème} jour minimum, entre 10 et 15°C.

Dans le cas du Reblochon fermier, il est aussi possible de vendre un Reblochon « en blanc » à un affineur. Dans ce cas, le Reblochon doit rester au minimum six jours dans l'exploitation et avoir subi un lavage (le lavage faisant partie du processus de pré-affinage commun au Reblochon fermier et fruitier). Le producteur fermier peut donc s'affranchir de l'affinage. Toutefois, le prix du fromage en blanc est logiquement plus bas que celui du fromage prêt à être commercialiser et le producteur n'est pas garanti de la vente : en effet, si l'affinage se déroule mal et qu'un défaut de fabrication se déclare lors de l'affinage (mauvais croûtage, trous dus à des germes butyriques, assèchement anormal, étalement trop important, etc.), l'affineur peut rendre les fromages au producteur. Ainsi, livrer les fromages en blanc n'est pas synonyme de gain de temps systématique et n'évite pas les problèmes d'affinage avec certitude au producteur fermier.

8. Etiquetage, traçabilité et conditionnement

8.1. Comté

Les fromages vendus sous l'appellation d'origine « Comté » doivent porter les marques d'identification prévues. Sur chaque meule doit notamment être apposée en talon, avant la sortie de la cave d'affinage, une bande de surmarquage de couleur verte ou de couleur

brun-brique (Figure 26). De plus, une plaque de caséine verte est apposée sur chaque meule (Figure 27). Cette plaque de caséine comporte (Figure 28) : l'année et le mois de fabrication, le nom du fromage, le pays de fabrication, le numéro de la plaque (chaque Comté a donc une plaque différente) et les informations relatives à la fromagerie qui a fabriqué le Comté (département et code individuel correspondant à la fromagerie). A côté de la plaque, sont apposés le numéro de la cuve dans laquelle a été fabriqué le Comté ainsi que son jour de fabrication.

Figure 26 : Bande de surmarquage du Comté AOP

Source : CIGC, 2015a



Figure 27 : Plaques de caséine du Comté AOP

Source : CIGC, 2015a



Figure 28 : Traçabilité du Comté

Source : CIGC, 2015a



Une note correspondant aux qualités physiques et organoleptiques du Comté est attribuée à chaque meule de Comté. Ne peuvent bénéficier de la dénomination « Comté » que les fromages qui présentent une note minimale de 12/20. Si le fromage n'atteint pas cette note, il n'est pas vendu sous le nom de Comté et part dans la production de fromage fondu ou de fromage industriel refondu tel que le Kiri ou le Babybel. Si la note attribuée est comprise entre 12/20 et 14/20, le Comté se verra apposer une bande de surmarquage de couleur marron. Si la note obtenue est comprise entre 15/20 et 20/20, la bande de surmarquage sera de couleur verte.

Il est possible de vendre le Comté par portions, selon des règles strictes d'étiquetage et de découpe.

8.2. Reblochon de Savoie

Les Reblochons sont tous dotés d'une plaque de caséine apposée au moment du moulage : « *tout fromage commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine doit comporter une marque d'identification spécifique portant le numéro de l'atelier de fabrication et un numéro séquentiel. Ces marques sont délivrées par le groupement à tout fabricant habilité, proportionnellement aux quantités de lait conformes à l'appellation d'origine mises en fabrication dans les ateliers. Ces marques d'identification différencient la production laitière de la production fermière. Ces marques sont apposées au cours du moulage du fromage, sur l'une des deux faces du fromage, ce qui exclut leur pose en talon* ». La marque verte est allouée aux Reblochons fermiers et la marque rouge aux Reblochons fruitiers (Figure 29). Les marques sont soumises à une traçabilité importante comportant la date de fabrication, l'origine et la quantité de lait utilisé pour la fabrication notamment. Sur les marques, aussi appelées pastilles, sont imprimés le numéro de l'atelier de fabrication ainsi que le numéro de série de la plaque de caséine et la mention SIR (pour Syndicat Interprofessionnel du Reblochon), comme nous pouvons le voir sur la figure 30. Les numéros de lot des pastilles de caséine utilisées à chaque fabrication sont répertoriés dans un registre rempli immédiatement

après chaque fabrication dont un exemple est photographié dans la figure 30. Ce registre permet de retrouver toutes les informations d'un fromage à partir du numéro de série de sa pastille, à savoir : la date (le jour et la traite), la météo et la température du jour (pouvant influencer la température du lait au début de la fabrication et la nécessité ou non de le réchauffer légèrement), la quantité de lait transformée, le nombre de fromages obtenus, la température d'emprésurage, le temps de caillage, la quantité et le type de ferments utilisés. Ainsi, la pastille, associée au registre, permet une traçabilité extrêmement précise.

Figure 29 : Reblochons présentant une pastille rouge ou une pastille verte

Source : SIR, 2016a



Figure 30 : Informations contenues sur la pastille de caséine du Reblochon

Source : Atelier fermier n° 242, photo personnelle

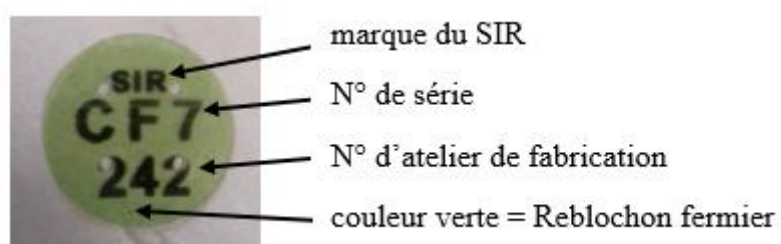


Figure 31 : Registre de traçabilité

Source : Atelier fermier n° 242, photo personnelle

6 mars Lot n° 65
Lot n° 66

Observations sanitaires et alimentaires

Météo du jour : Neige 0°

Fabrication

	Matin	Soir	Total
N° séquentielle	CF6	CF6	
Litage	380 litres	340 litres	
Type de fabrication	<input checked="" type="checkbox"/> Reblochon <input type="checkbox"/> Autre :	<input checked="" type="checkbox"/> Reblochon <input type="checkbox"/> Autre :	
Ferments			
- Type 1	12	31	
- Type 2			
- Type 3	35	35	
- Type 4			
Présure	80	70	
Température d' emprésurage	32°C	32°C	
Temps de caillage	35 min	30 min	
Nombre de fromages	79 pièces	69 pièces	

Observations liées à la fabrication

Fromages livrés le :

Les Reblochons AOP doivent sortir de l'aire géographique emballés. Ils peuvent être vendus en portions, avec un croûtage sur trois faces, en demi Reblochon ou entier. Quoiqu'il en soit, l'emballage final doit comporter un faux fond en bois sur l'une des faces du fromage.

Nous allons maintenant examiner les points communs et les différences qui caractérisent les modalités de fabrication des 2 fromages.

B. Des règles de base similaires pour garantir l'authenticité et la qualité des produits

1. Les vaches et leur alimentation

1.1. Les races de vaches utilisées ont les mêmes caractéristiques

Toutes les races de vache autorisées dans les deux AOP étudiées sont des races mixtes. La race montbéliarde est beaucoup plus importante en nombre que toutes les autres races, dans les deux AOP.

La vache montbéliarde est la plus laitière des quatre races dont il est question, comme en témoignent les caractéristiques moyennes de ces races données par France Génétique Elevage (France Génétique Elevage, 2015).

La Montbéliarde (626 772 vaches en France) est la deuxième race laitière française, avec une moyenne de 7 106 kg en 305 jours, un TB de 38,4 g/kg et un TP de 32,7 g/kg. Elle compose 95 % des élevages de Franche-Comté et une grande partie des élevages de Haute-Savoie. En AOP Comté, la race Montbéliarde représente 98 % des vaches productrices de lait.

L'Abondance (49 183 vaches en France) est également une race mixte, qui produit en moyenne 5544 kg en 305 jours, avec un TB de 36,8 g/kg et un TP de 33,2 g/kg. Cette vache est plus rustique que la Montbéliarde et une meilleure marcheuse. En effet, elle est moins lourde, a de très bons aplombs et une corne dure. Elle possède également des taches autour des yeux appelées « lunettes » et des colorations des trayons permettant de protéger la vache du soleil et des insectes. Cette race de vache est donc particulièrement adaptée à la montagne, ce qui explique qu'on la retrouve en grande majorité dans les alpages de Haute-Savoie, qui produisent bien souvent du Reblochon fermier. Dans ces alpages, la Montbéliarde n'est pas assez résistante et bonne marcheuse pour permettre une lactation convenable.

La Tarentaise (13 712 vaches en France) également très rustique, a une production laitière moyenne de 4 533 kg en 305 jours, avec un TB de 36,6 g/kg et un TP de 32,4 g/kg. On la trouve plutôt en Savoie, et dans une moindre mesure en Haute-Savoie. Elle représente une faible part des élevages de Haute-Savoie, la plupart du temps dans les alpages où est produit le Reblochon fermier. Les Tarentaises sont choisies pour leur rusticité, leur capacité à valoriser des fourrages grossiers et leur caractère extrêmement docile, qui les rend très adaptées aux petites et anciennes étables entravées.

La Simmental française (26 051 vaches en France) est minoritaire et représente une très faible part des élevages produisant du lait à Comté. Elle est choisie pour sa bonne valorisation en viande la plupart du temps. Sa production sur 305 jours est de 6 303 kg, avec un TB de 39,8 g/kg et un TP de 33,6 g/kg.

Ainsi, la majorité du lait destiné à la fabrication de lait AOP Comté ou Reblochon est produit par des vaches de race Montbéliarde. Toutefois, certains éleveurs, minoritaires, sont confrontés à des contraintes géographiques qui ne leur permettent pas d'utiliser cette race.

1.2. L'alimentation foin / herbe, la base de ces fromages AOP

Les contraintes sont très similaires dans les deux AOP en ce qui concerne l'alimentation des vaches. En effet, l'interdiction des ensilages et enrubannages constituent la base des cahiers des charges des fromages au lait cru, puisqu'un lait « d'ensilage » peut contenir des spores butyriques qui peuvent engendrer des fermentations non souhaitées dans

le processus de fabrication de ces fromages. De plus, l'utilisation d'ensilage dans la nourriture des vaches changerait les qualités organoleptiques des fromages au lait cru.

La limitation des apports d'aliments complémentaires est située au même niveau dans les deux AOP, ainsi que la limitation de l'affouragement en vert. Dans les deux cas, les vaches doivent pâturer en été et le zéro pâturage est interdit.

2. La fabrication en fromagerie soumise à des règles comparables

Les deux AOP ont décidé de limiter la taille des cuves pour garder des productions de taille humaine. De même, pour garantir l'authenticité des produits, le chauffage est limité, bien qu'il le soit moins pour le Comté que pour le Reblochon. Ceci oblige donc les fabricants et affineurs à utiliser des procédés de fabrication traditionnels qui permettent une acidification du fromage suffisante pour détruire les éventuels germes pathogènes présents dans les fromages. Les fromageries à Comté et à Reblochon ont des procédés de fabrication et une mécanisation encadrés dans les deux cas par des règles précises.

3. Une traçabilité stricte dans les deux cas

Dans les deux systèmes, les marques (la plaque du Comté et la pastille du Reblochon) permettent une traçabilité extrêmement précise, puisque pour chaque fromage, il est possible de remonter à l'atelier de fabrication et à la date de production. Mais ces marques témoignent également de la qualité des produits : la couleur de la pastille indique si le Reblochon est issu d'une fabrication fermière ou fromagère et la couleur de la bande de surmarquage du Comté indique la note sur 20 qu'il a obtenue en fonction de ses qualités organoleptiques. Dans le cas du Comté, ces bandes de surmarquage permettent donc de différencier différentes qualités de Comté mais surtout d'assurer une qualité de base aux consommateurs, en retirant de l'appellation tous les produits qui ne remplissent pas tous les critères de qualité.

Ces systèmes de marquage ont enfin un autre rôle important : celui de réguler la production. En effet chaque atelier de production se voit attribuer un nombre défini de plaques en début de campagne qu'il ne peut dépasser sous peine de les payer plus cher.

4. Les fraudes connues pour contourner le cahier des charges

Les règles des cahiers des charges vues précédemment sont un gage de qualité de d'authenticité pour le consommateur. Toutefois, certaines fraudes existent, pour produire plus notamment, lorsque le nombre de plaques autorisées n'est pas atteint. La plupart de ces fraudes concernent l'alimentation des vaches laitières. Elles sont minimales dans la plupart des cas puisqu'elles n'engendrent que de petits dépassements des quantités autorisées.

Par exemple, certains producteurs ne déclarent pas toutes les quantités de céréales qu'ils produisent. Ainsi, les céréales non déclarées peuvent être données en plus des 1 800 kg/VL/an autorisés sans être comptabilisés. D'autres producteurs surestiment dans leurs déclarations les quantités de concentrés données aux génisses par rapport à ce qu'ils donnent réellement et donnent la différence aux vaches laitières. Ils peuvent ainsi dépasser les 1 800 kg/VL/an. Toutefois, cette fraude est extrêmement minime puisqu'elle augmente la production laitière à court terme aux dépens du long terme, puisqu'elle dégrade la qualité des vaches de renouvellement.

Une autre fraude concerne les pâturages en zone Comté : certains éleveurs déclarent effectivement 1 hectare d'herbe par vache, mais seuls quelques-uns de ces hectares sont situés autour de la ferme. Ainsi, les vaches sortent peu et sont en pratique la plupart du temps en stabulation libre plus qu'en pâture. Les autres hectares sont souvent utilisés pour le pré-troupeau ou pour faire des foin.

Enfin, le dernier type de fraude concerne les races de vaches : le croisement Pie-Rouge / Montbéliarde aboutit à une vache dont l'aspect est semblable à la Montbéliarde, mais dont les qualités laitières sont plus marquées. Il en va de même pour le croisement Abondance / Prim'Holstein, qui aboutit à une vache semblable à une Abondance très foncée, aux qualités laitières bien meilleures. Ainsi, on peut trouver dans certaines fermes des taureaux de races différentes, utilisés officiellement pour faire des croisements mieux valorisés sur le marché des veaux.

Toutefois, ces fraudes sont tout à fait minimales au regard des règles mises en place, et ces quelques cas de contournement des cahiers des charges n'empêchent aucunement ceux-ci de garantir une qualité et une authenticité élevées des produits qu'ils protègent.

C. Différences entre les cahiers des charges et leurs conséquences sur les producteurs

1. Différences Comté / Reblochon

1.1. Des zones géographiques différentes

Nous pouvons observer que la zone AOP Comté est beaucoup plus étendue que la zone AOP Reblochon. En effet, elle s'étend sur 4 départements dont l'intégralité du Jura et du Doubs ainsi que la moitié du département de l'Ain, soit une surface de la zone AOP proche de 13 000 km². La zone AOP Reblochon de Savoie s'étend sur quasiment toute la Haute-Savoie et une petite partie de la Savoie, soit une zone d'environ 4 500 km².

En plus de cette différence de surface, il existe des différences en termes de relief : le Jura, le Doubs et la moitié Haute-Savoie sont en zone de montagne, et une partie de la Haute-Savoie est en zone de haute-montagne (voir figure 7). Cette zone de haute-montagne n'est pas comparable à la zone du Comté puisque les contraintes géographiques engendrent des différences de structure des exploitations agricoles, avec notamment la présence d'alpages. Ces alpages sont souvent le lieu d'existence de fermes de petite taille, très extensives et qui demandent beaucoup de travail qui ne peut être mécanisé.

Dans toute la zone de montagne, que ce soit en zone Comté ou en zone Reblochon, les fermes sont de taille équivalente avec un degré d'intensification équivalent (voir 2^{ème} partie, II.A.4. et II.B.4.). En revanche, les fermes de haute-montagne présentes dans la zone Reblochon AOP sont plus extensives et de taille inférieure en termes de cheptel bovin, en raison de l'exploitation des alpages. Ces alpages de haute-montagne n'ont donc pas la même propension à faire produire du lait aux vaches que les fermes situées en montagne, sur des terrains moins escarpés ou sur des plateaux plus fertiles.

1.2. L'affinage, différence majeure entre ces deux fromages

Pour les deux fromages, l'affinage doit se faire sur une planche en bois, ce qui participe à l'acidification des fromages et à la lutte contre les germes pathogènes.

La différence entre ces deux fromages est la durée d'affinage, très longue pour l'un (six mois minimum) et très courte pour l'autre (rarement supérieure à 20 jours). Le Comté étant un fromage à affinage long, la vente peut être différée et il y a peu de pertes dues à une offre supérieure à la demande. Dans ce cas, les fromages sont simplement affinés plus longtemps et leur prix au kilogramme est plus élevé. Le Reblochon étant un fromage à affinage court, la production doit anticiper les pics et les creux de la courbe des ventes. La réfrigération est possible pour permettre les stocks, mais ceux-ci sont extrêmement coûteux et nuisent souvent à la qualité du produit. C'est l'une des difficultés du marché du Reblochon,

puisque'il existe des pics de consommation (mois d'hiver principalement) et des creux (au printemps notamment) : il est alors demandé aux producteurs d'augmenter leur production, puis de la réduire drastiquement au printemps. Ceci génère des difficultés évidentes de gestion des troupeaux et des vêlages. En effet, si beaucoup de vaches vêlent en décembre pour être au pic de lactation début février, elles produisent encore beaucoup en mai, lorsque la demande est très faible. Ainsi, l'exploitant doit tarir des vaches qui produisent encore une quantité conséquente de lait, et faire vêler d'autres vaches en juillet, de façon à ce qu'elles arrivent au pic de lactation en août, lors du second pic de consommation. Beaucoup de producteurs, notamment les producteurs ayant de grands troupeaux, étant parfois déconnectés du côté traditionnel du Reblochon, n'ont pas ce comportement, ce qui explique que bien souvent, l'offre est largement supérieure à la demande au printemps ce qui engendre systématiquement une chute des prix.

Enfin, l'affinage peut être effectué par beaucoup d'acteurs : en Comté, la fromagerie peut affiner, qu'il s'agisse d'une coopérative ou d'un fromager privé. Dans le cas contraire, elle peut vendre les fromages en blanc à un affineur, qui se charge également de la commercialisation la plupart du temps. En ce qui concerne le Reblochon, les fromageries peuvent affiner ou vendre à un affineur et le système de commercialisation est relativement comparable avec celui du Comté.

En Reblochon fermier, il est possible de livrer les fromages en blanc à un affineur, qui se chargera alors de la commercialisation. Bien souvent, les producteurs fermiers affinent eux même le fromage et vendent leur production à un grossiste. Ils ne se chargent donc pas de la commercialisation, par manque de temps de manière générale. Seuls certains producteurs fermiers en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) et produisant des quantités conséquentes peuvent ouvrir un magasin pour se charger de la commercialisation eux-mêmes, ce qui ajoute une charge de travail considérable.

1.3. La traite au robot : autorisée ou non ?

La politique concernant les robots de traite est différente entre les deux AOP.

Deux polémiques ont secoué la filière Comté ces dernières années au sujet des robots de traite. Bien qu'il soit stipulé dans le cahier des charges que « *la traite en libre-service n'est pas possible* » (CIGC, 2015b), deux éleveurs ont tenté successivement d'installer un robot de traite. Par exemple, en janvier 2016, le Gaec Jeanningros d'Ouvans, dans le Doubs, a installé un robot de traite dans son exploitation et défendu son projet en affirmant qu'il poussait les vaches au robot deux fois par jour et qu'il tirait les premiers jets. De ce fait, il considérait respecter le cahier des charges du Comté. La coopérative fromagère de Pierrefontaine-les-Varans qui collectait son lait, a continué à prendre le lait, mais ne l'utilisait plus pour fabriquer du Comté, mais d'autres fromages sans AOP ou avec une AOP dont le cahier des charges était moins strict. La fromagerie, refusant de payer le lait au prix AOP, a ensuite été soutenue

par une manifestation des nombreux membres de la filière, dont le président du CIGC Claude Vermot Desroches et de nombreux producteurs.

En zone Reblochon, les robots de traite sont nombreux (15 à ce jour) et la position du SIR a évolué depuis 2005. En effet, en 2005, le SIR a voulu interdire l'utilisation du robot de traite en inscrivant cette interdiction dans le cahier des charges. En 2008, les opposants ont lancé la première procédure nationale d'opposition et après négociation, le SIR a alors affirmé qu'il acceptait l'utilisation de robots de traite sous conditions, puisque le robot bouleverse la mise en œuvre de certains points du cahier des charges. Ces conditions sont notamment de respecter les huit heures entre deux traites, censées permettre le pâturage des animaux et le respect du délai d'emprésurage du lait de 24 h après la traite. En réalité, ces conditions ne sont pas vraiment respectées puisque les utilisateurs de robots de traite les ont installés pour s'affranchir de la contrainte de la traite biquotidienne. Certains producteurs envisagent d'arrêter l'utilisation du robot, d'autres tentent de le conserver : dans ce cas, le SIR veille au respect du cahier des charges et lutte pour qu'il soit effectivement appliqué. Ainsi, en 2015, des procédures judiciaires ont été lancées par le SIR à l'encontre de deux producteurs qui refusaient de se plier aux règles de l'AOP. Les producteurs en question ont été contrôlés par Certipaq, l'organisme de certification de l'AOP Reblochon, et ont été sommés d'en respecter le cahier des charges, sous peine de suspension de leur habilitation (SIR, 2016b).

Le problème posé dans ces deux filières n'est pas seulement l'utilisation d'un robot en tant que tel et le respect du cahier des charges, bien que le robot ne soit de toute évidence pas favorable à l'image de marque des fromages. Mais il est plutôt sur la taille des troupeaux, le lien entre l'éleveur et l'animal et les inégalités entre producteurs. En effet, les cahiers des charges veulent garantir une authenticité, des caractères traditionnels et une agriculture raisonnée, ancrée dans son milieu naturel et en phase avec celui-ci. La traite au robot, qui éloigne indéniablement l'humain de l'animal, semble aller à l'encontre de ces valeurs. De plus, selon la région géographique, on retrouve en zone AOP Reblochon des producteurs de lait qui ont un robot de traite pour un troupeau d'une centaine de vaches et d'autres qui montent en alpage, avec la traite en étable entravée d'une vingtaine de vaches. Bien souvent, le second est également producteur de Reblochon fermier. De ce fait, ces deux types de producteurs bénéficient de la même AOP, alors qu'ils travaillent de manière tout à fait différente.

2. Différences Reblochon fermier / Reblochon fruitier

2.1. Des races de vaches et une alimentation imposées par le relief

Les vaches utilisées dans les fermes produisant du lait à Reblochon et à Comté sont des Montbéliardes dans la majorité des cas. Toutefois, dans certains cas précis, comme l'exploitation d'un alpage difficile composé de prairies grossières ou peu accessibles, les

éleveurs n'ont pas d'autre choix que d'utiliser des races plus rustiques telles que l'Abondance ou la Tarentaise. La production de lait moyenne est donc bien inférieure et n'est pas comparable à celle des élevages situés dans les vallées, où des Montbéliardes pâturent des prairies fertiles aux alentours de la ferme. De plus, ces alpages sont généralement de petite taille et la compétition pour le foncier entre l'agriculture et le tourisme réduit les terres agricoles : ainsi, la plupart des producteurs de ces zones de haute-montagne ne peuvent pas élever leurs génisses de renouvellement et doivent acheter des génisses prêtes à vêler, à trois ans, ce qui augmente les coûts de production. Encore une fois, les différences de relief engendrent des différences de conduite de cheptel et donc de production, entre les élevages situés en haute-montagne et dans les alpages et les élevages situés en zone de montagne.

En ce qui concerne l'alimentation de ces vaches, 25 % du foin peut provenir d'une zone non AOP pour les exploitations qui produisent du lait à Reblochon et qui sont situées à plus de 600 m d'altitude. Il s'agit d'un aménagement car la gestion du foin est compliquée pour ces élevages : alors qu'en zone Comté et dans la partie classée montagne de la zone Reblochon la quasi-totalité des élevages est excédentaire en production de foin, ce n'est pas le cas des élevages de haute montagne de la zone Reblochon. En effet, les zones de haute montagne de Haute-Savoie étant difficiles à exploiter, avec de fortes pentes, beaucoup de pierres dans les pâtures et une terre beaucoup moins fertile, les foins y sont produits en faibles quantités et leur qualité est médiocre puisqu'il s'agit souvent de foins tardifs. La grande majorité des élevages de cette haute montagne sont donc largement déficitaire en foin et doivent en acheter en zone AOP et hors zone AOP (car le foin provenant de la zone est souvent très cher et moins qualitatif que le foin d'autres régions françaises), puisque le foin produit sur l'exploitation ne nourrit les vaches que durant quelques mois de l'année.

Enfin, si tous les producteurs de lait qui se situent en zone de haute montagne ne produisent pas du Reblochon fermier, la quasi-totalité des producteurs de Reblochon fermier se trouve dans ces zones de haute montagne. Ainsi, ils ont un travail bien différent, qui part de la traite et se termine par l'affinage, incluant parfois la commercialisation. De plus, ils sont soumis aux contraintes géographiques qui imposent des coûts d'achat de foin et l'utilisation de vaches plus rustiques et moins productives que les Montbéliardes.

2.2. Un cahier des charges plus strict pour le Reblochon fermier

En plus des nombreuses contraintes vues précédemment, auxquelles sont soumis les producteurs de Reblochon fermier, ceux-ci doivent respecter un cahier des charges plus strict que celui du Reblochon fruitier.

Par exemple, la production annuelle par exploitation est limitée, pour interdire les grands troupeaux. De plus, les producteurs ont l'obligation de fabriquer le Reblochon fermier deux fois par jour, et sur le lieu de la ferme. Ils ont l'interdiction de mécaniser la plupart des gestes, de la fabrication à l'affinage. Ce cahier des charges garantit donc une certaine

authenticité et le respect de traditions ancestrales, d'autant plus qu'une grande partie des producteurs de Reblochon fermier se trouvent dans les vallées des Aravis et du Borne, dans le Canton de Thônes, berceau du Reblochon fermier. Toutefois, il impose une charge de travail plus importante (traite, fabrication biquotidienne et affinage) aux producteurs et les conditions sont bien souvent plus difficiles car il s'agit d'exploitations de montagne, extensives.

De ce fait le Reblochon fermier est un produit plus authentique, plus exigeant au quotidien et plus rare, qui ne se différencie du Reblochon fruitier que par sa pastille verte. Effectivement, d'après l'enquête annuelle menée conjointement par l'INAO et le CNAOL, le Reblochon fermier ne représentait en 2015 plus que 13 % de la production totale de Reblochon AOP contre 24 % en 1990 (CNAOL, 2015).

Il est enfin à noter que les contrôles en matière d'hygiène sont plus nombreux pour le Reblochon fruitier que pour le fermier : les producteurs fermiers doivent procéder à trois autocontrôles par an, alors que les tests sur le lait et les fromages sont quotidiens dans les fromageries qui produisent le Reblochon fruitier. Ceci s'explique par le fait que les producteurs fermiers n'ont pas les capacités, en termes de main d'œuvre, de procéder à autant de contrôles, mais également par le fait que les quantités produites sont beaucoup plus importantes en Reblochon fruitier.

Ces fromages, qui sont fortement présents sur le marché, sont donc protégés par une AOP, qui garantit une authenticité et une qualité proportionnelle à la précision et la rigueur de leur cahier des charges. Le Comté met l'accent sur la qualité, en ne mettant sur le marché que les fromages dont la qualité est jugée suffisante. Le Reblochon fermier, quant à lui, promet une authenticité et l'utilisation de techniques de fabrication traditionnelles avec un cahier des charges strict. Mais dans le marché actuel, il est pertinent de se demander si ces produits peuvent garder leur place, et par quels moyens. C'est tout le travail opéré par les filières, qui gèrent le cahier des charges, le modifient, et font leur place à ces fromages sur le marché national et international.

3^{ème} partie : Organisation, économie et avenir des filières Comté et Reblochon AOP

I. Organisation des filières

A. Les différents opérateurs : producteurs, fabricants et affineurs

1. Organisation générale : de la production de lait à la commercialisation du fromage

1.1. Cas du Comté

Le succès de la filière Comté est peut-être dû aux relations de confiance qui existent entre les différents opérateurs (Chia et Torre, 2001). Ces acteurs sont regroupés dans les catégories suivantes :

- les producteurs de lait ;
- les ateliers de transformation ;
- les affineurs qui sont aussi négociants.

Toutefois, les opérateurs sont souvent responsables de plusieurs étapes de ce processus, entre la production de lait et la commercialisation. En effet, les fromagers-affineurs vont de la transformation à la commercialisation en passant par l'affinage, et les affineurs s'occupent la plupart du temps de la commercialisation (Louis-Tisserand, 2000).

Le tableau 10 présente les données chiffrées concernant les acteurs de la filière Comté, en 2014 et en 2015.

Tableau 10 : Données chiffrées concernant les acteurs de la filière Comté en 2014 et 2015

Source : Délégation territoriale Centre-Est de l'INAO, 2016, communication personnelle

Éléments de l'enquête	2015	2014
Nombre de producteurs de laits habilités	2 599	2 573
Nombre de producteurs fermiers habilités	0	0
Nombre de producteurs fermiers habilités affineurs	0	0
Nombre d'établissements habilités effectuant exclusivement de l'affinage	14	14
Nombre d'établissements de transformation habilités effectuant l'affinage de tout ou partie de leur production	37	35
Nombre d'établissements habilités effectuant exclusivement de la transformation	115	117
Nombre de litres de lait produits sous cahier des charges AOP	781 024 864	771 636 124
Nombre de litres de lait utilisés pour la production en AOP	644 715 264	645 271 964
Tonnage total commercialisé sous signe	54 704	54 257
Tonnage fermier commercialisé sous signe	0	0
Tonnage au lait cru commercialisé sous signe	54 704	54 257
Prix moyen départ établissement de transformation en € H.T./kg	7,77	7,53
Chiffre d'affaires estimé départ établissement de transformation en € H.T.	425 050 080	408 555 210
Tonnage total exporté sous signe	4 683	4 969

Les producteurs de lait, au nombre de 2 599 en 2015, livrent leur production à des entreprises de transformation, appelées fruitières ou fromageries.

Les ateliers de transformation peuvent être soit des coopératives, soit des entreprises privées. On en compte 152 en zone AOP Comté. Elles ont deux possibilités suite au moulage des meules de Comté : elles peuvent vendre leurs fromages « en blanc », c'est-à-dire non affinés, à des affineurs du secteur privé ou industriel ou peuvent traiter avec des affineurs du secteur coopératif pour vendre les fromages déjà complètement ou partiellement affinés. Les chiffres du tableau 10 nous montrent que seulement 24 % des établissements de transformation s'occupent aussi de l'affinage d'une partie de leur production.

Les établissements d'affinage, qui sont au nombre de 14 en zone Comté, achètent donc aux fruitières des fromages dits « en blanc ». Ceci signifie qu'ils ont été caillés, pressés et mis en forme dans des cerclages. C'est à l'issue de l'étape de ressuyage que les fromages parviennent aux affineurs. Ceux-ci sont responsables de la maturation du Comté pendant au moins 6 mois durant lesquels les fromages sont dans des caves de température et hygrométrie constantes. Puis, ils assurent leur rôle de négociant en commercialisant le produit mature.

1.2. Cas du Reblochon

L'organisation de la filière Reblochon est semblable à celle de la filière Comté, à l'exception près que la transformation peut être fermière.

Les acteurs de la filière se regroupent donc de la manière suivante :

- les producteurs de lait ;
- les ateliers de transformation ;
- les producteurs de Reblochon fermier ;
- les affineurs qui sont aussi négociants.

Le tableau 11 donne des valeurs chiffrées au sujet des acteurs de la filière Reblochon en 2014 et 2015.

Tableau 11 : Données chiffrées concernant les acteurs de la filière Reblochon en 2014 et 2015

Source : Délégation Territoriale Centre-Est de l'INAO, 2016, communication personnelle

Eléments de l'enquête	2015	2014
Nombre de producteurs de laits habilités	693	731
Nombre de producteurs fermiers habilités	131	131
Nombre de producteurs fermiers habilités affineurs	131	131
Nombre d'établissements habilités effectuant exclusivement de l'affinage	12	12
Nombre d'établissements de transformation habilités effectuant l'affinage de tout ou partie de leur production	22	22
Nombre d'établissements habilités effectuant exclusivement de la transformation	0	0
Nombre de litres de lait produits sous cahier des charges AOP	117 176 419	112 619 592
Nombre de litres de lait utilisés pour la production en AOP	104 757 839	102 550 528
Tonnage total commercialisé sous signe	15 658	15 140
Tonnage fermier commercialisé sous signe	2 002	2 035
Tonnage au lait cru commercialisé sous signe	15 658	15 140
Prix moyen départ établissement de transformation en € H.T./kg	NC	8,00
Chiffre d'affaires estimé départ établissement de transformation en € H.T.	NC	121 120 000
Tonnage total exporté sous signe	648	609

On compte 824 producteurs de lait à Reblochon, dont 131 transforment eux même leur lait pour fabriquer du Reblochon fermier, soit 15,8 % des producteurs.

Les ateliers de transformation, au nombre de 22 dans la zone AOP Reblochon, peuvent être des fruitières coopératives ou des fromageries privées. Elles achètent le lait et le transforment. La particularité de la filière Reblochon est que toutes réalisent aussi l'affinage et la commercialisation.

Les producteurs fermiers sont tous habilités à affiner leurs fromages, mais peuvent également les vendre en blanc à des affineurs (au nombre de 14 en zone Reblochon), qui peuvent être privés ou appartenir au système coopératif. Par ailleurs, nous remarquons que les producteurs fermiers représentent 15,8 % des producteurs de Reblochon et ne produisent que 12,8 % du total commercialisé, ce qui témoigne de l'extensivité de leurs structures.

1.3. Deux filières organisées autour des fruitières

L'organisation de ces deux filières est donc similaire, puisqu'elles s'appuient toutes les deux sur un système de fruitières commun aux montagnes de l'est de la France depuis de nombreuses années, à l'époque où le Gruyère était le seul fromage qui y était produit.

La production fermière est toutefois réservée au Reblochon, ce qui lui confère une organisation différente, puisque le producteur de lait est aussi le transformateur, l'affineur et parfois le négociant.

Que ce soit dans la filière Reblochon ou dans la filière Comté, les fruitières peuvent être à gestion indirecte (les producteurs élisent l'un d'entre eux en tant que président et emploient un directeur pour gérer la fabrication et la commercialisation des fromages), ou à gestion directe (dans ce cas les producteurs élisent l'un d'entre eux en tant que président et directeur, ce qui demande une implication considérable). Les producteurs se réunissent une fois par an pour décider des prix du lait payé au producteur en fonction de la conjoncture économique du moment.

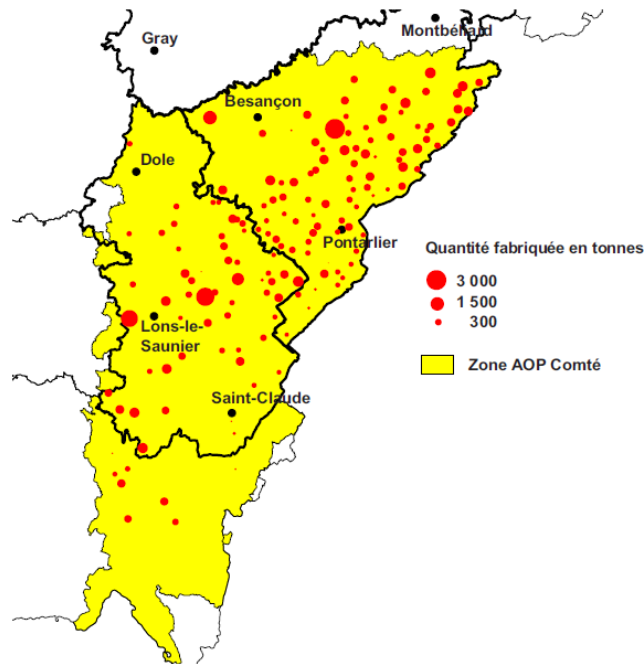
En filière Reblochon, toutes les fruitières peuvent aussi affiner une partie de leur production, ce qui n'est pas le cas en filière Comté. Ainsi, on trouve 34 établissements d'affinage (sans compter les producteurs de Reblochon fermier qui n'affinent que leur production) pour 15 658 tonnes de Reblochon contre 51 établissements d'affinage pour 54 704 tonnes de Comté. Il y a donc proportionnellement plus de deux fois plus d'établissement qui affinent en Reblochon qu'en Comté.

2. Les fruitières et leur localisation

Les fruitières sont donc le rouage essentiel des filières Reblochon et Comté. Les figures 32 et 33 montrent la répartition de ces fruitières sur la zone AOP.

Figure 32 : Répartition de la production de Comté dans la zone AOP

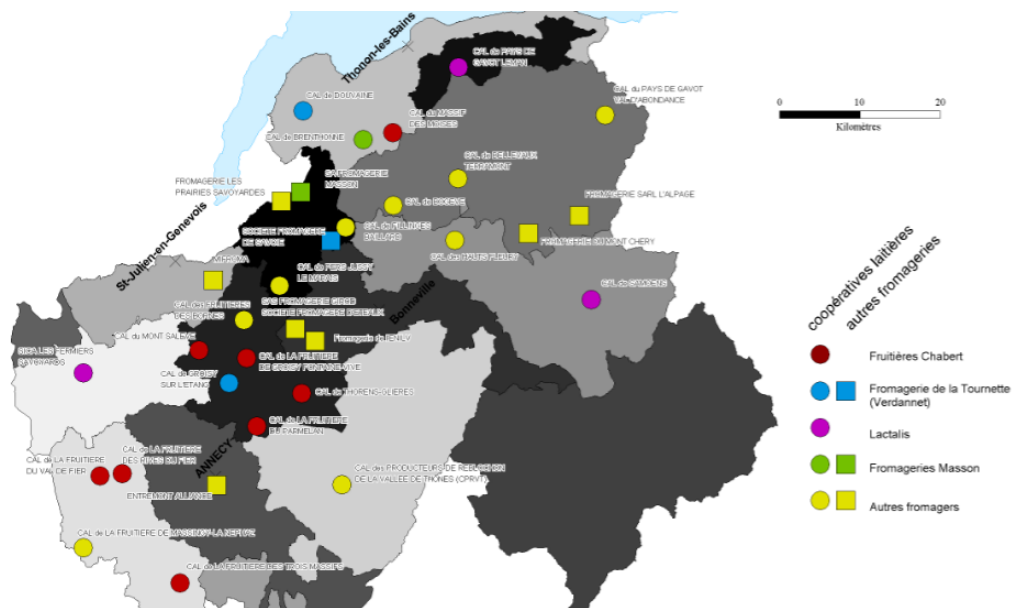
Source : CIGC, 2014



En zone Comté, la répartition est homogène, sauf pour le département de l'Ain, où la production de Comté est très faible. La figure 33 nous montre que cette répartition est moins homogène en zone AOP Reblochon.

Figure 33 : Répartition de la production de Reblochon fruitier dans la zone AOP

Source : Direction Départementale des Territoires de Haute-Savoie, 2016



En zone Reblochon, c'est dans les zones les moins montagneuses que les fromageries sont installées. Ceci confirme que les producteurs de Reblochon fermier se situent en haute montagne et les producteurs de Reblochon fruitier dans les zones moins hautes en altitude. Nous remarquons également que les fromageries et fromageries sont réparties sur environ la moitié de la zone, ce qui signifie que les producteurs de lait à Reblochon fruitier, qui produisent 87,2 % de la production totale de Reblochon (d'après les chiffres du tableau 11), le font sur environ la moitié de la zone AOP. Les 12,8 % de Reblochon fermier sont quant à eux produits sur le reste de la zone, dans les massifs montagneux, ce qui témoigne encore une fois d'une différence d'intensification entre ces deux types de fermes à l'origine du Reblochon AOP.

B. Les ODG : au cœur de la filière

Dans chaque AOC, il existe un ODG (Organisme de Défense et de Gestion) pour défendre les intérêts de la filière. Il s'agit notamment du SIR (Syndicat Interprofessionnel des producteurs de Reblochon) dans le cas du Reblochon et du CIGC (Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté) dans le cas du Comté.

1. Le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (C.I.G.C)

Le CIGC, fondé en 1963, est le point de rencontre des acteurs de la filière Comté. Il est présidé par Claude Vermot-Desroches, éleveur dans le Doubs, depuis 2002. Il est dirigé par Valéry Elisseeff et le bureau comporte des représentants des différents acteurs de la filière.

Le CIGC a été créé pour remplir deux missions :

- offrir au consommateur un produit naturel, authentique, issu d'un procédé de fabrication respectueux de l'environnement et non industrialisé ;
- permettre aux acteurs de la filière de développer une activité économique pérenne dans le cadre difficile à exploiter qu'est le massif du Jura.

Pour cela, le CIGC est responsable du cahier des charges de son application ainsi que de la protection de l'AOP pour éviter les éventuelles copies. De plus, il assure la communication auprès des consommateurs et la promotion du Comté. Enfin, il encourage la recherche pour améliorer la qualité des produits. Le CIGC est un élément essentiel dans la cohésion de la filière, puisqu'il permet une communication permanente entre tous ses acteurs.

Pour aider le CIGC dans la réalisation de ses missions, un comité technique du Comté (CTC) a été créé en 1975 pour améliorer la maîtrise de la qualité, depuis la production de lait jusqu'au produit fini, dans le respect du cahier des charges. En 2007, il deviendra le CTFC (Centre Technique des Fromages Comtois). L'un des outils les plus originaux de la filière est

le plan de campagne qui, depuis 1977, établit des plans annuels de production (quotas éventuels, pourcentages de déclassement, pénalisation, règles d'accueil des nouveaux arrivants...). L'UE n'apprécie guère ces plans de campagne puisqu'elle juge qu'ils nuisent à la libre concurrence, ce dont le CIGC se défend (Berion et Fumey, 2010).

2. Le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon (S.I.R)

Le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon (SIR) est également la clé de voûte de la filière Reblochon. Il a été reconnu en 2007 en tant qu'ODG de l'AOC Reblochon par l'INAO. Le Conseil d'Administration du SIR est composé de représentants de toutes les familles de la filière et décide des orientations de travail du bureau. Jérôme Buffet en est le président et Lucille Marton la directrice.

Les missions du SIR sont regroupées autour de trois axes majeurs :

- le cahier des charges : le SIR l'élabore, le met à jour et contribue à son application par les opérateurs ;
- la qualité technique et sanitaire des produits : le SIR cherche à améliorer la qualité des produits et à renforcer la sécurité des aliments. De plus, il vulgarise les éléments techniques pour mettre en valeur devant le consommateur la qualité et la typicité des produits AOP Reblochon ;
- la commercialisation et la communication : le SIR met en œuvre les directives de l'organisation du marché du Reblochon et recueille toutes les données statistiques concernant ce marché, pour les analyser et mieux anticiper les évolutions du marché. De plus, il assure la promotion du Reblochon, pour harmoniser au mieux les variations de l'offre et de la demande.

C. Politique menée par les filières

1. Le cahier des charges restera-t-il un gage de qualité ?

Le cabinet Gressard Consultants, dans son étude réalisée en 2016, répertorie les bonnes pratiques réalisées dans différentes zones AOP pour permettre leur pérennité (Gressard consultants, 2016). Les filières Comté et Reblochon sont citées bon nombre de fois au cours de cette étude.

Notamment, en ce qui concerne la filière Comté, le collège des producteurs est fort et impliqué dans les outils de transformation (les fruitières). L'alliance fruitière-affineur est

quant à elle au cœur du projet, et entretient une relation étroite avec les metteurs en marché. Par ailleurs l'offre est adaptée à tous types de consommateurs : plusieurs degrés d'affinage clairement définis, du Comté râpé pour la cuisine, du Comté en tranches et d'autres formes par exemple, alliant la tradition du Comté à la modernité des modes de consommation. De plus, la transmission d'un projet commun est assurée par le CIGC, avec une formation de quatre jours à tout producteur souhaitant entrer dans la filière Comté, lui dispensant ainsi l'histoire et la vision de l'avenir de la filière. Les producteurs sont d'ailleurs dynamiques et de plus en plus formés : à titre d'exemple, des formations sont organisées dans les lycées agricoles jurassiens pour expliquer les enjeux et le fonctionnement de la filière Comté. Ensuite, la zone de collecte du lait par les fruitières est de petite taille : les fruitières ne peuvent collecter que dans un rayon de 25 km autour d'elles, ce qui limite les fusions et la concentration trop importante des fruitières, donc leur taille. Ceci engendre un lien fort entre le fromage et son terroir d'origine : chaque fromagerie réalise une palette des arômes du Comté qu'elle produit. La dernière bonne pratique de l'AOC Comté relevée par le cabinet Gressard Consultants est la répartition de la valeur ajoutée : le CIGC veille à ce que la valeur ajoutée soit répartie de manière juste et équitable entre tous les maillons qui constituent la filière, notamment en favorisant la transparence entre les différents acteurs.

Certaines bonnes pratiques relevées concernent à la fois le Comté et le Reblochon, comme la mise en place d'un système de partage des données confidentielles au sein de la filière, au sujet des volumes et quantités produits, des prix et des marchés. Ceci permet aux ODG de mieux anticiper les évolutions du marché et d'orienter leur politique en fonction des enjeux du moment. Egalement, les filières Reblochon et Comté ont toutes deux un actionnariat territorial fort, avec de nombreuses fruitières notamment, ce qui permet aux AOP d'être solidement implantées au cœur de leurs régions respectives. Enfin, des démarches de régulation de l'offre ont été mises en place par ces deux filières AOP, pour stabiliser au mieux le prix de leurs produits.

En ce qui concerne l'AOP Reblochon, une régulation saisonnière de l'offre a été mise en place par le SIR pour limiter le stockage et l'affinage excessifs. Cette bonne pratique relevée par le cabinet Gressard Consultants permet ainsi de maximiser la qualité du produit en limitant sa durée de stockage donc sa dégradation, puisqu'il s'agit d'un fromage à durée d'affinage courte. De plus, dans l'AOP Reblochon, on retrouve également comme dans l'AOP Comté une volonté de la part du SIR de créer un collectif fort et solidaire : le SIR organise pour cela des formations régulières aux jeunes producteurs, pour les former sur l'histoire et la fabrication du fromage. De plus, ces jeunes producteurs entrant dans la filière reçoivent le guide du producteur mis à jour chaque année avec des données concernant la filière (SIR, 2016a). Tous ces efforts de formation ont pour but de créer une solidarité entre les producteurs, autour d'une histoire et d'un projet commun.

Au vu de cette étude, nous pouvons constater que les cahiers des charges stricts de ces AOP sont renforcés par de bonnes pratiques et des mesures adaptées au contexte dans lequel elles se trouvent. De cette manière, les cahiers des charges sont incontestablement garants de

la qualité de ces fromages AOP et du bon état de santé de leurs filières. Il semble qu'ils resteront un gage de qualité tant que les ODG garderont un pouvoir suffisant au sein des filières concernées pour renforcer les cahiers des charges au rythme des évolutions du contexte socio-économique et pour maintenir une cohésion entre les acteurs de ces filières.

2. Politique face à l'industrialisation des productions

L'un des phénomènes qui pourrait diminuer la force des ODG au sein de la filière Comté et de la filière Reblochon pourrait être l'industrialisation des productions, d'où l'importance des politiques menées par les ODG face aux grands groupes agro-alimentaires industriels.

2.1. Poids de l'industrie agro-alimentaire

Les industries agro-alimentaires ont peu à peu intégré les filières AOP, et notamment celles du Comté et du Reblochon.

Juramont (filiale de Lactalis, numéro un français de l'industrie laitière) et Fromagerie de l'Ermitage sont de gros industriels entrés dans le territoire de l'AOC qui produisent du Comté au même titre que les anciennes fruitières et qui affinent aussi leur production. La coopérative des Monts de Joux, qui produisait environ 1 500 tonnes de Comté par an en 2005 s'est quant à elle constituée autour de plusieurs ateliers (Berion et Fumey, 2010). En 2011, Sodiaal reprenait Entremont Alliance, groupe spécialisé dans les fabrications de fromages PPC (Emmental, Comté, Beaufort). Entremont détenait par ailleurs 20 % de Jura Terroir mais également 64,5 % de Monts & Terroirs, qui possédait 80 % de Jura Terroir. Par conséquent, Sodiaal devenait actionnaire majoritaire de Jura Terroir, avec 71,6 % du capital. Or Jura Terroir est aujourd'hui l'une des plus grosses fruitières à Comté.

Nous pouvons donc voir que les grands groupes industriels sont déjà très présents en filière Comté. Toutefois, cette présence est limitée, si l'on compare à d'autres fromages PPC : les trois premiers groupes industriels (Sodiaal, Lactalis, Laïta) fabriquent 87 % de l'Emmental français. Dans la filière Comté, la concentration est bien moindre puisque les trois principaux groupes, Sodiaal, Lactalis et les Monts de Joux, réalisent à peine 17 % des fabrications. La production est répartie entre de nombreuses fruitières. La Fromagerie des Monts de Joux produit différents fromages AOP Franks-Comtois alors que Jura Terroir, la filiale de Sodiaal, est spécialisée dans la fabrication de Comté (dont du Comté bio) (Franceagrimer, 2016).

En ce qui concerne la filière Reblochon, le géant du lait Lactalis possède aujourd'hui l'affineur Pochat, la SLHS (Société Laitière des Hauts de Savoie) et une fromagerie à Eteaux,

en Haute-Savoie. Lactalis, qui s'appelait alors Besnier, a pris pied en Savoie en 1991, en rachetant les fromageries Girod, ancien leader du Reblochon. Après quinze ans sans velléité d'expansion, le groupe laitier a racheté l'affineur Pochat en 2005 et est devenu partenaire des Fermiers Savoyards au sein de la SLHS. Par cette opération, il a pris le contrôle de 36 % du lait des départements de la Savoie et de la Haute-Savoie, ce qui lui permet désormais d'afficher une stratégie de conquête et d'être le plus grand groupe actionnaire de la filière Reblochon (Delfosse *et al.*, 2006).

En 2006, cette étude de l'INRA affirmait : *« Il est important de souligner le traumatisme qu'a constitué le rachat de Pochat par le groupe Lactalis ». L'explication donnée est la suivante : « Besnier (futur Lactalis) dont le siège est situé en Mayenne, dans le bassin laitier du Grand Ouest, a pris le contrôle de nombreuses appellations en rachetant les entreprises qui les fabriquaient au début des années 1990. Le modèle industriel d'entreprise adopté par le groupe et sa conception plutôt libérale des Appellations d'Origine vont à l'encontre des positions de certains syndicats de produits avec à leur tête les AO du Jura et des Alpes du Nord. Ces syndicats insistent sur l'importance du lien au terroir à travers la mobilisation de ressources locales (races traditionnelles, systèmes herbagers, limitation de l'usage des aliments concentrés, interdiction des fourrages fermentés) ainsi que sur la dimension artisanale des filières d'appellation qui le conforte. Le désaccord est profond au sein de l'Association Nationale des Appellations d'Origine Fromagères et la scission menace. Elle éclate au grand jour en 1995, où des syndicats comme celui du Comté, du Beaufort et du Reblochon claquent la porte et décident de former une alliance indépendante : la Fédération Nationale des AOC. En prenant pied dix ans plus tard dans la SLHS, principal opérateur du Reblochon dissident, Lactalis et les Fermiers Savoyards provoquent un nouveau tollé dans le monde des appellations fromagères savoyardes »* (Delfosse *et al.*, 2006).

Ainsi, dans la filière AOP Comté comme dans la filière Reblochon, les géants du lait et de l'agro-alimentaire prennent de plus en plus de place. D'après cette étude de l'INRA, la présence de ces grands groupes industriels n'est pas *« sans conséquence sur les prix du lait et la structure des filières locales »*. En effet, ils engendrent inévitablement une augmentation des volumes produits et une standardisation des fromages. C'est pourquoi les ODG doivent être particulièrement vigilants dans la gestion de leurs filières AOP.

2.2. Mesures prises par les ODG face aux industries agro-alimentaires

L'industrialisation d'une filière peut se faire par tous ses maillons. Par exemple, Gilles Fumey et Pascal Berion affirmaient en 2010 dans leur étude que le grossissement des ateliers de fabrication et leur polyvalence en termes de fromages *« constituerait le premier pas vers une structure industrielle et un produit standardisé »* (Berion et Fumey, 2010). C'est dans le but d'éviter les fusions des ateliers de transformation et donc leur concentration en grosses structures que le cahier des charges du Comté stipule que les fruitières ne peuvent ramasser le lait que dans un rayon limité à 25 km autour d'elles. C'est également dans le but d'éviter

une industrialisation des filières, en plus des qualités organoleptiques qu'apporte l'utilisation de lait cru, que le SIR comme le CIGC refusent fermement la pasteurisation du lait avant la fabrication de leurs fromages AOP. En effet, la pasteurisation du lait enlèverait à ces fromages leurs procédés de fabrication traditionnels, qui leur donnent leur identité, puisque ces procédés (pressage, passage en saumure, affinage sur planches d'épicéa, etc.) ne seraient plus nécessaires à l'assainissement de ces denrées alimentaires. Cela constituerait donc un grand pas vers la standardisation des produits, que ne sont pas prêts de franchir le CIGC et le SIR.

Toutefois, l'industrialisation peut aussi se faire par le bas, c'est-à-dire par les producteurs, lorsqu'ils délaissent l'intérêt collectif. C'est notamment le cas lors de l'installation de robots de traite par certains producteurs, comme évoqué plus haut. Au sujet de l'utilisation de robots de traite et de l'industrialisation de la filière, Claude Vermot-Desroches a d'ailleurs affirmé : *« Des jours difficiles se préparent. Des entreprises autour de nous s'intéressent à la production de fromages à pâtes pressées cuites, car il est tentant de proposer des fromages sans doute moins bons, mais à 4 ou 5 € moins cher (...) Le comté va subir encore plus d'assauts à travers des copies, des attaques sur le lait cru, des attaques sur les graisses d'origine animale, le bien-être animal, la pollution. (...) Ce modèle qui respecte l'environnement, qui maintien des usages locaux, loyaux et constants et qui est à la pointe de la modernité, c'est tout simplement ce que nos grands penseurs appellent le développement durable. La filière Comté doit sa réussite à son organisation et sa gestion collective. Elle doit continuer à le faire. Si chacun vient y réaliser son marché, si chacun décide ce qui est bien, ce qui est mal, ce qu'il veut, alors c'est le chaos assuré ! »*. Il réaffirme donc ici l'importance de faire passer en priorité l'intérêt collectif au sein de la filière Comté, et l'opposition claire du CIGC à une industrialisation de la filière, qui déconnecterait le Comté de son terroir et de ses traditions. En 2016, juste après les événements liés à l'installation d'un robot de traite, le CIGC a décidé d'une liste de bonnes résolutions à ajouter au cahier des charges du Comté (CIGC, 2016). Parmi ces bonnes résolutions, *« la traite par robot est interdite et les premiers jets doivent être éliminés à la main »*, *« les producteurs qui pratiquent l'affouragement en vert doivent enregistrer leur récolte en vert et le pâturage »*, *« les fertilisants issus de méthaniseurs sont autorisés à l'épandage avec un certain nombre de conditions »* et *« les acides aminés de synthèse sont interdits dans l'alimentation des veaux »*. Ces mesures prennent donc le parti de limiter et d'éviter une industrialisation des fermes qui produisent le lait à Comté, pour que ce fromage puisse garder sa typicité qui lui confère sa valeur ajoutée.

En filière Reblochon, la lutte contre les robots de traite se fait d'une autre manière, puisque ceux-ci ont été acceptés sous conditions. Contrairement à la filière Comté, qui a désormais proscrit l'utilisation du robot de traite dans le cahier des charges, la filière Reblochon est encore confrontée à certains producteurs récalcitrants. Ainsi, le SIR doit faire preuve de pugnacité pour faire respecter les règles et faire passer l'intérêt collectif en priorité, sans quoi ces robots de traite pourraient nuire à la filière, en l'industrialisant par le bas.

Deux éléments inquiètent les producteurs au sujet de l'industrialisation des filières : d'abord, la standardisation de la production, avec des demandes imposées par les affineurs, eux même dirigés par les grands groupes agro-alimentaires. Par exemple, certains producteurs de Reblochon fermiers voient leurs fromages déclassés lorsqu'ils ne respectent pas la demande des affineurs du groupe Lactalis. Ainsi, si l'affineur demande du petit Reblochon sur une période donnée, le producteur est payé au prix déclassé s'il livre du Reblochon de taille normale (le prix déclassé étant usuellement le prix payé lorsque les fromages ne sont pas de bonne qualité en termes de qualités visuelles et organoleptiques). Le deuxième élément qui inquiète les producteurs est l'utilisation de marques industrielles pour commercialiser les fromages. La filière Reblochon a depuis longtemps du mal à se défaire de l'image du Reblochon comme « fromage à tartiflette ». En effet, s'il est bien l'élément essentiel de la célèbre recette savoyarde, « *le Reblochon, ça se mange nature* » selon le slogan diffusé par le SIR, qui voudrait rendre au Reblochon l'image de fromage de qualité qu'il mérite. Or, pour cela, « Reblochon » devrait être une marque à elle seule (c'est aussi ce que revendique le CIGC au sujet du Comté) et non apparaître sous d'autres marques comme c'est le cas avec Reflets de France notamment, ou pire sous une marque de distributeur industriel, comme Carrefour.

Dans cette lutte contre une industrialisation massive, plusieurs fromages AOP, dont le Comté et le Reblochon, se sont rassemblés en 1995 au sein de la FNAOP (Fédération Nationale des AOP). Cette fédération est composée de 17 organisations interprofessionnelles défendant les intérêts de fromages AOP tous situés dans des zones difficiles, défavorisées ou montagneuses. Elle a pour but de représenter et défendre les intérêts des AOP et de leur ancrage au terroir. La FNAOP a par exemple pris part à la manifestation contre les robots organisée dans le Doubs en 2016 et aide les interprofessions à gérer leur AOC dans les situations critiques telles que celle-ci.

Les filières Reblochon et Comté sont donc très organisées dans la gestion de leur AOP. Cette gestion est assurée par les ODG, organes centraux des filières. Or, ces ODG sont confrontés à un marché du lait instable. Dans ce cadre, quels sont les mécanismes utilisés par les ODG pour maintenir un prix du lait stable ?

II. De la production à la commercialisation : comment maintenir un prix du lait stable ?

A. Régulation de la production

1. Le système des plaques ou des pastilles, pour réguler la production

1.1. Un système de régulation efficace

Le système des plaques dans le Comté et des pastilles dans le Reblochon sont des systèmes qui ont été mis en place pour réguler les marchés, ce qui a permis d'éviter une surproduction massive à la sortie des quotas laitiers et une chute des prix.

Chaque atelier de fabrication (fruitière ou fermier) se voit attribué annuellement un nombre de plaques/pastilles, qui sont en réalité des droits à produire. Un atelier peut produire plus que le nombre de plaques/pastilles qui lui est attribué, mais pour cela, il doit acheter des plaques supplémentaires à un tarif beaucoup plus élevé que leur prix habituel. En Reblochon, les pastilles supplémentaires coûtent environ vingt fois plus cher que le tarif normal (SIR, 2014). En Comté, le prix des plaques supplémentaires correspond à environ la moitié du prix de vente, ce qui réduit énormément les marges (CIGC, 2015c). Ainsi, ces systèmes sont extrêmement dissuasifs et en cas de surproduction de lait, celui-ci est souvent utilisé pour faire d'autres fromages que le fromage AOP concerné : par exemple, les producteurs de Reblochon produisent souvent de la Tomme de Savoie lorsqu'ils ont trop de lait, et les fruitières à Comté produisent souvent du Morbier, du Mont d'Or ou du Bleu de Gex lorsqu'elles ne disposent pas d'assez de plaques.

1.2. Distribution annuelle ou saisonnière du nombre de plaques

Les plaques sont distribuées différemment entre la filière Comté et la filière Reblochon : la première est une distribution annuelle et la seconde prend en compte la saisonnalité du marché.

En filière Comté, le calcul du nombre de plaques attribué à un atelier se fait selon la formule suivante (CIGC, 2015c) :

Poids de référence potentiel par atelier de fabrication = MLRA x Surfaces éligibles de la campagne des apporteurs de lait x Coefficient de spécialisation x Rendement fromager de référence

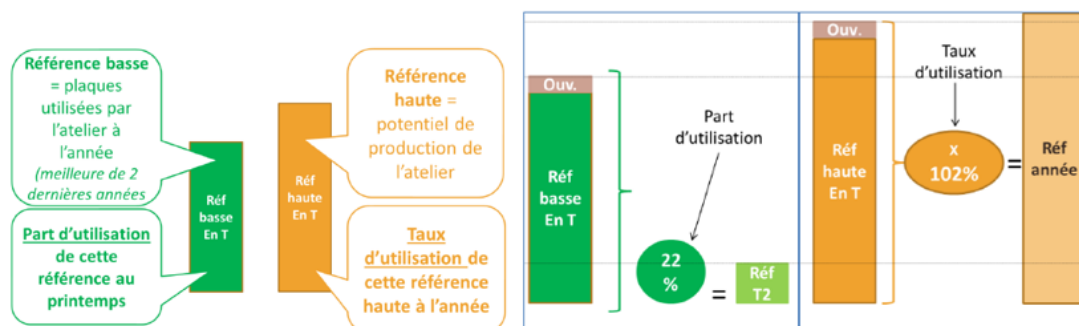
MLRA signifie Moyenne Laitière de Référence de l'Atelier de fabrication : depuis 2011, c'est un rapport entre les quotas laitiers et la surface fourragère des apporteurs de lait. *Le rendement fromager de référence* est la quantité de fromage qui peut être fabriquée avec 100 litres de lait par l'atelier en question. Enfin, le *coefficient de spécialisation* est le rapport entre le lait transformé en Comté et le lait collecté par l'atelier. Ce coefficient est attribué à la surface éligible exploitée par les producteurs qui livrent à l'atelier en question.

Par cette formule, chaque atelier de fabrication de Comté se voit attribué un poids de référence, soit un nombre de meules de Comté qu'il est autorisé à produire sur l'année.

En filière Reblochon, deux références sont calculées depuis 2009, lorsqu'ont été mises en place les RRO (règles de régulation de l'offre) : une référence basse et une référence haute. En fonction d'indicateurs de marché (ventes, stocks), on définit une part d'utilisation de la référence basse (aussi appelée « référence printemps ») et un taux d'utilisation de la référence haute (aussi appelée « référence annuelle »). La figure 34 illustre ceci avec la part d'utilisation de la référence basse (ref T2 dans la figure 34) et le taux d'utilisation de la référence haute définis en 2016.

Figure 34 : Utilisation de deux références pour la distribution des pastilles de caséine en filière Reblochon AOP

Source : SIR, 2016a



Dans cette figure, « ouv. » signifie « ouverture », ce qui correspond à la part accordée à la croissance de la production d'une année à la suivante.

La « *référence printemps* », correspond au tonnage de fromages à ne pas dépasser au second trimestre. Elle se base sur la référence basse correspondant au tonnage réalisé sur la campagne précédente. La « *référence année* » est basée sur la référence haute, qui exprime le potentiel de production total de l'atelier. Celle-ci correspond à un objectif maximal sur l'année (SIR, 2014). L'utilisation de deux références est due au fait que le second trimestre constitue une étape décisive pour le reste de l'année pour le Reblochon (le Reblochon a une durée d'affinage maximale de 3 à 6 semaines et les ventes chutent de 50 % au second trimestre alors

même que cette période correspond au pic de production laitière). C'est pourquoi le SIR définit en priorité la « *référence printemps* », c'est-à-dire la part de production qu'il considèrera comme acceptable au 2^{ème} trimestre.

La référence basse est calculée de la manière suivante :

Poids de référence basse par atelier de fabrication = plaques utilisées par l'atelier en équivalent Gros Reblochons (500 g) pendant l'année ou la moyenne des années de références définies.

En effet, pour les ateliers laitiers, une seule année sera prise en compte. Pour les ateliers fermiers, compte-tenu de la variabilité plus importante observée d'une année sur l'autre, une moyenne de plusieurs années pourra être prise en compte.

Le calcul de la référence haute de chaque atelier est établi selon la formule suivante :

Poids de référence haute par atelier de fabrication = Somme des références lait à Reblochon potentiellement collectées par chaque atelier x Rendement Reblochon x Nombre de plaques/kg

Cette référence haute, qui est une référence annuelle, est donc basée sur : la somme des références lait des différents apporteurs qui livrent à l'atelier, le rendement (poids de fromage fabriqué avec 100 litres de lait) et le nombre de plaques par kg, en fonction des quantités de petit Reblochon et de gros Reblochon souhaitées.

De manière générale, ce système de plaques de caséine permet de réguler fortement la production. Les producteurs de lait se voient ensuite attribués leurs références laitières par les fruitières en fonction des références des années précédentes. Toutefois, ces plaques n'empêchent pas « l'ouverture », c'est-à-dire la croissance, dont le taux est décidé par les ODG lorsqu'ils mettent en place les plans de campagne.

2. Les plans de régulation de l'offre permise par le « mini paquet lait »

2.1. Les plans de régulation du Comté

L'une des premières façons de réguler les productions de Comté a été l'instauration en 1969, et à l'initiative du CIGC, de contrats entre les producteurs de lait et les affineurs. L'objectif était à la fois de réglementer les prix (jusqu'alors soumis uniquement aux lois du marché) et de réguler la production, pour éviter les périodes de sous-production et de surproduction connues dans les années 50, lorsque le fromage était encore vendu à la criée dans les villages, au prix du marché. Ces contrats déterminent un barème de prix (le « barème CIGC » correspond à la valorisation du Comté sur le marché), les procédures de livraison, de stockage et de paiement.

Puis, sont arrivés les plans de régulation de l'offre, autorisés en zone AOP depuis 2012, et issus du « *mini paquet lait* » de la réforme de la PAC de cette même année. Ainsi, les producteurs de lait et les fruitières sont liés par un contrat de cinq ans, et le CIGC décide pour trois ans le nombre de tonnes de Comté commercialisées annuellement. En 2015, de nouvelles règles de régulation de l'offre ont été mises en place et seront valables jusqu'en 2018 (CIGC, 2015d). Au terme de son étude du marché, le CIGC a ainsi décidé de limiter la croissance du Comté à 2 % par an, ce qui correspond à 920 tonnes de Comté produites en plus chaque année (contre 870 sur la période de 2012 à 2015). De plus, il décide comment seront distribuées ces 920 tonnes : 300 tonnes pour l'aide à l'installation des jeunes agriculteurs et 100 tonnes pour l'accueil de nouvelles exploitations en zone Comté. Ensuite, 180 tonnes seront annuellement réservées au développement pour l'exportation et 270 tonnes pour la spécialisation des ateliers de transformation. Enfin, 70 tonnes seront ajoutées en cas de force majeure.

2.2. Les plans de régulation du Reblochon

Il en va de même pour la filière Reblochon, qui bénéficie également de contrats entre les fruitières et les producteurs et d'un plan de régulation de l'offre suite au « *mini paquet lait* » de la réforme de la PAC de 2012. Ce plan a été mis en vigueur pour la première fois en 2014. Dans ce plan de campagne, le SIR prévoit une ouverture de 330 tonnes dont 60 tonnes de Reblochon fermier, soit une croissance annuelle d'un peu plus de 2 %. Ces nouvelles tonnes de Reblochon seront attribuées aux nouvelles installations et aux ateliers qui améliorent leur potentiel de production. Elles ne seront d'ailleurs pas forcément attribuées complètement, en fonction de la croissance : selon la conjoncture, est calculé un taux d'utilisation de chaque référence, qui donne les droits à produire réels aux ateliers de fabrication.

Depuis 2000, « *l'écrêtement* » est également inclus dans les plans de campagne : il s'agit d'un « quota » instauré sur les mois d'avril, de mai et de juin pour les producteurs de lait. Si les producteurs dépassent ce « quota », ils se voient infligés des pénalités financières pouvant aller de 150 à 200 €/1000 litres en moins. Ces pénalités financières appliquées aux producteurs de lait sont utilisées par la filière pour payer le dégagement en poudre de lait (Chesney *et al.*, 2011).

Ainsi, la production de Comté et de Reblochon est finement régulée avec des systèmes comparables, bien que la filière Reblochon intègre également la saisonnalité dans ses plans de campagne, avec ses règles de régulation de l'offre et la mise en place de « *l'écrêtement* ». Cette saisonnalité est due à la durée d'affinage courte du Reblochon et à la variation des ventes au cours de l'année.

B. Commercialisation des produits

1. Commercialisation des fromages sur le marché national

1.1. Le marché français du Comté : les grandes surfaces dominant

D'après les chiffres du CIGC de 2015, 92 % du Comté produit est commercialisé en France (CIGC, 2015e). Les supermarchés et hypermarchés vendent 95 % du Comté dont la majorité dans la moitié est de la France. Les circuits traditionnels, bien plus importants il y a trente ans, commercialisent les 5 % restants. En effet, les ventes en libre-service ont beaucoup augmenté au cours des dernières décennies, et aujourd'hui près de 65 % du Comté est vendu de cette manière.

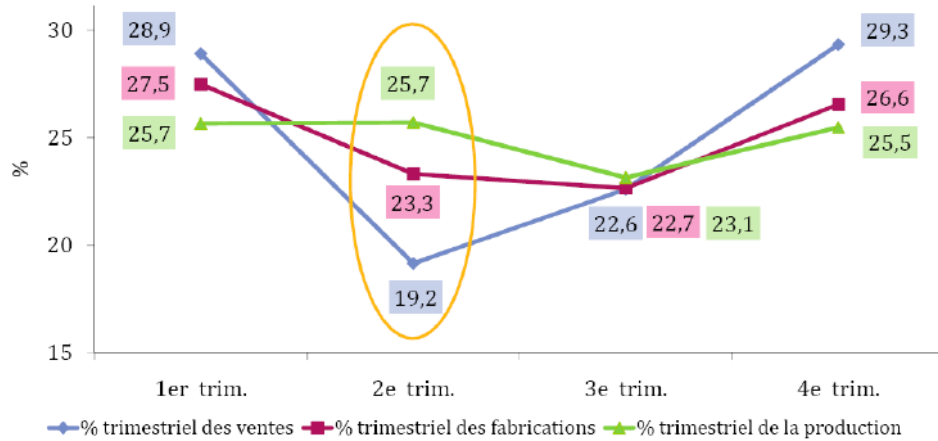
1.2. Le marché saisonnier du Reblochon

La consommation du Reblochon est principalement nationale, avec 1/3 de sa consommation en région Centre et Est. La commercialisation du Reblochon se fait principalement par les grandes et moyennes surfaces (60 % environ), puis la restauration et les industries de seconde transformation qui l'utilisent pour faire des tartiflettes, pizzas... (30 % environ). Enfin, le Reblochon est vendu dans les circuits traditionnels : crémiers, marchés... (environ 10 %). Le Reblochon fermier est quant à lui commercialisé pour moitié en grandes et moyennes surfaces et pour l'autre moitié moitié en circuits traditionnels (Chesney *et al.*, 2011).

Comme nous l'avons vu précédemment, le Reblochon se consomme principalement durant la période hivernale avec un minimum de consommation au printemps, période au cours de laquelle nous observons une offre en fromages supérieure à la demande. La figure 35 illustre particulièrement le problème rencontré et qui a justifié la création de la « *référence printemps* » ; au second trimestre, les vaches sont au pic de lactation, la production est donc élevée et les ventes sont au plus bas.

Figure 35 : Comparaison par trimestre de la production, de la fabrication et des ventes en filière Reblochon

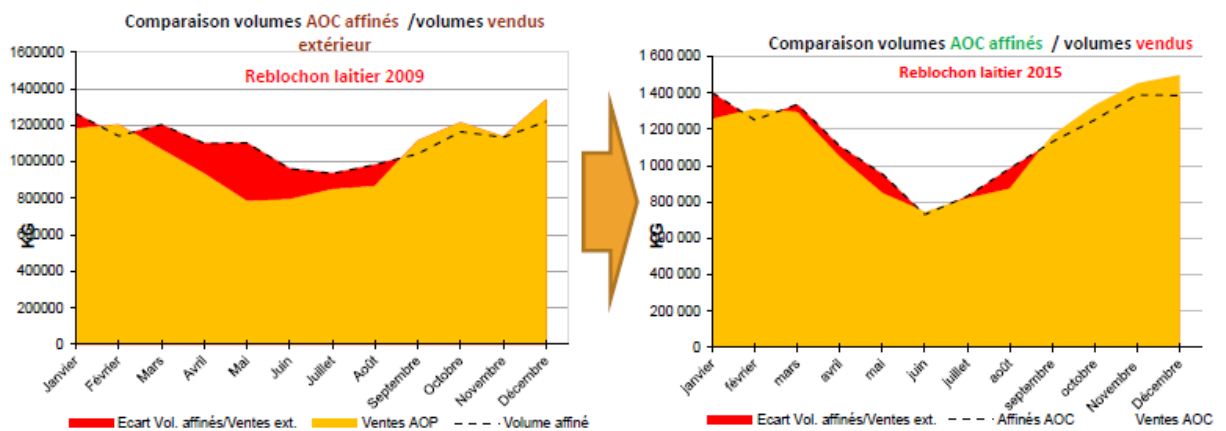
Source : Chesney *et al.*, 2011



Le Reblochon n'étant pas un fromage qui peut se conserver longtemps, une inadéquation entre les ventes et la fabrication entraîne des stocks importants, une mauvaise qualité des produits et un impact négatif sur l'image du fromage. La seule manière de gérer le problème est donc de limiter les quantités fabriquées à cette période. La mise en place des règles de régulation de l'offre en 2009 a justement permis de rapprocher la courbe de la production de celle des ventes de Reblochon, ce qui a permis de gérer ce problème, comme l'illustre la figure 36. Ainsi, grâce à ses règles de régulation, la filière a su s'adapter à la saisonnalité de la consommation de Reblochon (SIR, 2016c).

Figure 36 : Comparaison des écarts entre volumes affinés et volumes vendus de Reblochon laitier entre 2009 et 2015

Source : SIR, 2016c



Deux différences existent donc entre le Comté et le Reblochon au niveau du marché national : le marché du Comté s'est largement dérégionalisé ces dernières années, ce qui est beaucoup moins vrai pour le Reblochon. De plus, le Comté ne connaît pas de saisonnalité du marché, contrairement au Reblochon, qui a dû mettre en place des règles de régulation de l'offre pour s'y adapter.

2. Commercialisation des fromages sur le marché international

L'envergure internationale des deux fromages est différente : alors que 8 % du Comté produit part à l'exportation, moins de 3 % du Reblochon est exporté. Ce Reblochon est exporté en Suisse, Belgique, Royaume-Uni et Allemagne principalement. La communication faite par le SIR est d'ailleurs principalement axée sur le marché national. Ainsi, pour l'instant, le marché international n'est pas le premier objectif de la filière Reblochon. Le Comté est lui exporté en Europe (Belgique, Allemagne, Royaume-Uni), mais aussi aux Etats-Unis, en Chine et au Japon. Les membres du CIGC s'intéressent de près au marché Chinois, puisqu'il est en plein développement mais également parce que le Comté fait partie des dix produits protégés en Chine dans le cadre d'un accord réciproque signé entre la Chine et l'Europe. Enfin, en ce qui concerne le Canada et les controversés accords CETA (Comprehensive Economic and Trade Agreement) signés avec l'UE en 2017, le président du CIGC affirme : « *pour nous, AOP fromagères françaises, le CETA est un très bon accord* » puisqu'il reconnaît 145 AOP et IGP européennes dont 36 françaises.

Ainsi, pour de nombreuses raisons, notamment la taille de la filière et les différences de conservation et de durée d'affinage, le Comté est beaucoup plus tourné vers le marché international que le Reblochon. Dans les années à venir, ce marché pourrait s'étendre et permettre d'accroître encore les ventes du Comté.

3. Lutte contre les copies des fromages AOP

Plus la notoriété d'un fromage augmente, plus les grands groupes industriels, voir les acteurs locaux, sont tentés d'en faire des copies. C'est le cas dans les deux filières étudiées, qui doivent lutter contre un grand nombre d'imitations.

En filière Comté, la lutte concerne par exemple la « *Meule Franc-Comtoise* », la « *Meule Comtoise affinée sur planche d'épicéa pendant 6 mois* », le « *Fruité du Jura* », le « *Saint Mont des Alpes* » ou encore le « *Cœur de Savoie* ». Les quatre premiers sont produits par des acteurs de la filière Comté, partiellement ou totalement dans le Jura (CIGC, 2012). Ces fromageries valorisent ainsi les produits de qualité inférieure ne pouvant être classés en

tant que Comté AOP ou encore les surplus de lait lorsque le nombre de plaques est insuffisant. Le « *Cœur de Savoie* » est une copie qui vient de l'extérieur et qui profite de l'image de marque du Comté. Les conseils d'accompagnement donnés par les producteurs de ce fromage vont jusqu'à préconiser des vins du Jura. Il est fabriqué par la fromagerie Chabert, qui possède des ateliers de fabrication en Savoie et Haute-Savoie. Cette fromagerie est un acteur important de la filière Reblochon, qui fabrique de nombreux fromages Savoyards et qui souhaite probablement élargir sa gamme en produisant le « *Cœur de Savoie* ». Mais l'imitation de Comté la plus connue est le « *Saint Mont des Alpes* », car elle est fabriquée par la fromagerie Monts et Terroirs, le plus grand groupe industriel de la filière Comté (qui produit environ un tiers du Comté AOP fabriqué annuellement), appartenant au géant industriel Sodiaal, première coopérative laitière française. Ce fromage, semblable au Comté, est fabriqué à La Bathie, près d'Albertville, en Savoie, dans l'une des fruitières du groupe Monts et Terroirs et affiné dans une cave à Comté du village de Courlaoux, dans le Jura. Ce produit, vendu en grande surface sous la même forme que le Comté, est commercialisé à environ 7 €/kg, soit deux à trois fois moins cher que le Comté. En ce qui concerne le producteur, il n'est pas rémunéré à plus de 500 €/tonne comme dans le cas du Comté, mais au prix du lait standard (soit moins de 300 €/tonne). Les fromageries locales produisant des imitations de Comté affirment que les quantités sont faibles et ne nuisent pas au marché du Comté. D'après le CIGC, les quantités sont probablement limitées en effet, mais ces faux Comtés nuisent à l'image du véritable Comté AOP et pourraient à terme noyer le marché, puisqu'ils n'ont pas de limite de production (comme les plaques à Comté), et sont vendus à très bas prix (CIGC, 2012).

En filière Reblochon, la lutte se fait contre les nombreux fromages à tartiflette industriels et les imitations telles que le « *Reblochon Suisse* ». Il s'agit donc plutôt d'une lutte contre les produits venant de l'extérieur de la zone AOP. En effet, des équivalents du Reblochon sont produits depuis de nombreuses années en Suisse, sans cahier des charges. Il y existe même des versions allégées du Reblochon, pour satisfaire un plus grand nombre de consommateurs. Mais le fromage qui fait le plus de concurrence au Reblochon est le fromage à tartiflette : en effet, ce nom n'étant pas protégé juridiquement, les industriels s'en sont emparés, et si le consommateur ne connaît pas bien le produit, il achètera plus facilement ce fromage très bon marché pour cuisiner une tartiflette. Notamment, le groupe Pâturages Comtois produit du fromage à tartiflette en Haute-Saône, le groupe Ermitage en produit dans les Vosges et le groupe Compagnie des fromages et RichesMonts, appartenant pour moitié à Sodiaal et pour moitié à Bongrain, en produit également sur l'un ou plusieurs des sites de production situés en Auvergne, en Lorraine et en Normandie. Ces fromages, fabriqués bien loin du berceau originel du Reblochon, ne ressemblent en rien, ni par l'aspect, ni par la couleur, ni par le goût, à l'original, même une fois fondus, et trompent le consommateur. Qui plus est, en patois Savoyard, « tartifle » signifie « pomme de terre » ... la tartiflette est donc incontestablement un plat traditionnel Savoyard. Le fromage présenté pour préparer ce plat devrait donc venir de cette région.

Les principaux moyens de lutter contre les copies sont la protection juridique des AOP, qui protègent le nom et le savoir-faire régional, la communication (mais dans ce domaine les industriels sont souvent meilleurs et plus présents) et la lutte individuelle contre chaque imitation. En ce qui concerne le Comté, qui est également copié dans plusieurs pays du globe, il existe des accords, comme celui signé avec la Chine en 2007 par l'Europe, et qui protège dix produits européens dont le Comté, le Roquefort et les pruneaux d'Agen des imitations chinoises. Aux Etats-Unis en revanche, il est très difficile de lutter contre les imitations car les lois fédérales légitiment les contrefaçons. De même en Russie, où il suffit de changer trois lettres pour déclarer qu'il s'agit d'un produit différent ou au Canada, où des fromages très semblables sont produits sous un autre nom (CIGC, 2012). Ainsi, la lutte à l'international passe par des accords entre pays et est difficile à mener. En ce qui concerne la lutte contre les ersatz produits en France, il faut lutter individuellement, car si les AOP protègent le nom, l'utilisation du mot « Jura » pour un faux Comté ou « Tartiflette » pour un faux Reblochon n'est pas légalement interdite. Il faut donc que les ODG défendent l'aspect des fromages et leur procédé de fabrication. Par exemple, le SIR est en procès contre plusieurs industriels produisant du fromage à Tartiflette en affirmant qu'ils imitent le produit et utilisent l'image de marque du Reblochon pour vendre une contrefaçon à bas prix. Le CIGC, quant à lui, a créé une commission spéciale « fromages d'imitation » pour lutter contre les copies. Le but du CIGC n'est pas d'aller en justice systématiquement contre les fromageries concernées puisque beaucoup d'entre elles sont productrices de Comté, mais de trouver des arrangements pour que le consommateur ne puisse pas extrapoler de lien entre ces fromages et le Comté. La FNAOP assure également une veille auprès des industriels qui veulent utiliser la réputation des fromages AOP pour élargir leurs débouchés, pour éviter le « parasitisme des AOP » par ces derniers. Maître Chemin, avocat du SIR, est le premier à avoir utilisé ce terme de « parasitisme » et à avoir affirmé la nécessité de lutter vigoureusement contre ces contrefaçons (CIGC, 2012).

C. Distribution de la valeur ajoutée entre les différents acteurs

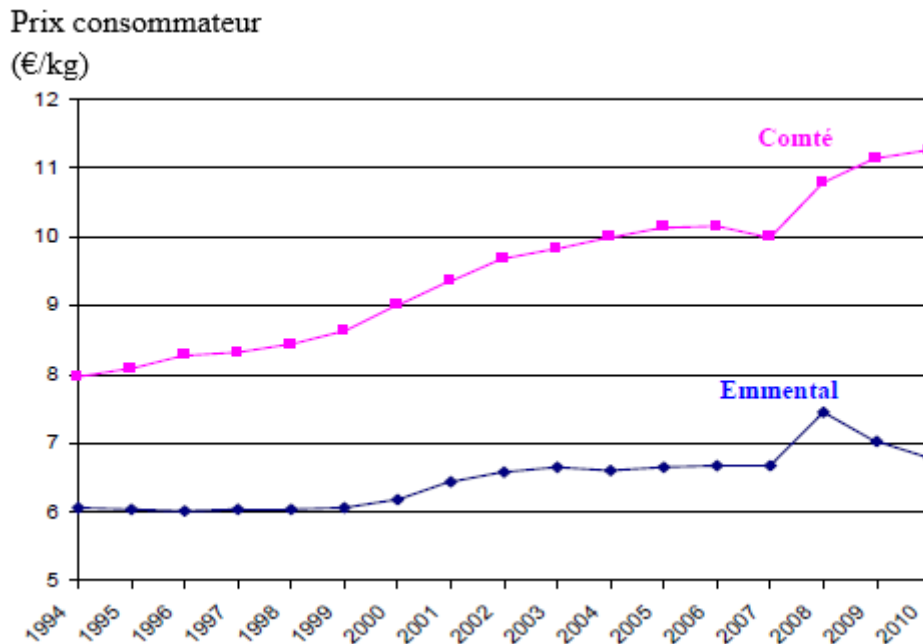
1. Le prix auquel les produits sont vendus

1.1. Comté

Dans un premier temps, la figure 37 nous montre que le Comté est un produit haut de gamme (CIGC, 2011). En effet, son prix de vente au consommateur n'a fait qu'augmenter entre 1994 et 2010 et il a toujours été nettement supérieur à celui de l'Emmental par exemple, un fromage de la même catégorie produit en quantités bien plus importantes et ne disposant pas d'AOP.

Figure 37 : Prix consommateur du Comté entre 1994 et 2011 : un produit haut de gamme

Source : CIGC, 2011



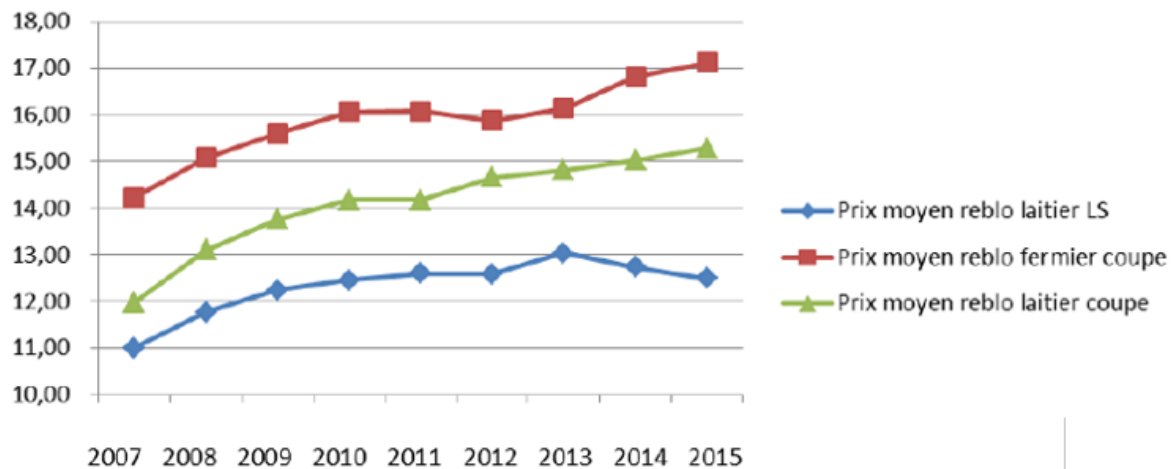
Le prix du Comté n'a d'ailleurs pas cessé d'augmenter entre 2010 et 2016, bien au contraire, puisqu'il se vend aujourd'hui entre 16 et 18 €/kg, en fonction du type de Comté et de sa durée d'affinage.

1.2. Reblochon

Il en va de même pour le Reblochon, dont le prix consommateur n'a fait qu'augmenter depuis 2007, excepté pour le Reblochon laitier vendu en libre-service (qui a vu son prix diminuer légèrement en 2014 et 2015). Toutefois, comme nous le constatons sur la figure 38, il y a des différences de prix entre le Reblochon fermier et le Reblochon fruitier. Ceci s'explique aisément par des coûts de production plus élevés pour le Reblochon fermier, fabriqué dans de petits ateliers individuels non mécanisés.

Figure 38 : Prix consommateur du Reblochon fermier et fruitier, à la coupe et en libre-service (LS), entre 2007 et 2015

Source : SIR, 2017



Le Reblochon fermier était vendu en 2015 aux alentours de 17 €/kg, soit à un prix comparable à celui du Comté actuellement. Le Reblochon laitier était vendu à environ 15 €/kg en moyenne en 2015. Or, les coûts de production du Comté sont certainement plus proches de ceux du Reblochon laitier que de ceux du Reblochon fermier. Ainsi, nous pouvons penser que le lait est légèrement moins valorisé en Reblochon qu'en Comté.

2. Prix du lait payé aux producteurs et rentabilité des exploitations

2.1. Comté

Nous avons vu précédemment que le Comté est un produit haut de gamme, vendu à un prix relativement élevé. Il a donc une forte valeur ajoutée, et le tableau 12 nous montre que cette valeur ajoutée bénéficie au producteur de lait : en effet, le lait est toujours mieux payé lorsqu'il sert à produire du Comté que lorsqu'il sert à produire d'autres fromages. Le prix du lait approche les 500 €/1000 litres, un prix bien supérieur au circuit conventionnel : le lait y est souvent difficilement payé 300 €/1000 litres dans le Grand Ouest français et moins de 400 €/1000 litres en région Bourgogne Franche-Comté (Viprey, 2017).

Tableau 12 : Prix du lait en région Bourgogne Franche-Comté (BFC) en fonction de la spécialisation en 2015

Source : Viprey, 2017

En euros/ 1 000 litres	Collecte seule	Comté seul *	Comté + autres fabrications fromagères*	Autres fabrications	Ensemble
Côte-d'Or et Yonne	s	-	-	s	350,0
Doubs	381,6	501,5	490,6	394,2	457,6
Jura	s	495,8	494,7	s	495,9
Haute-Saône	s	-	-	s	345,5
Saône-et-Loire	s	-	-	s	332,6
Région BFC	360,7	499,3	492,0	361,4	427,1

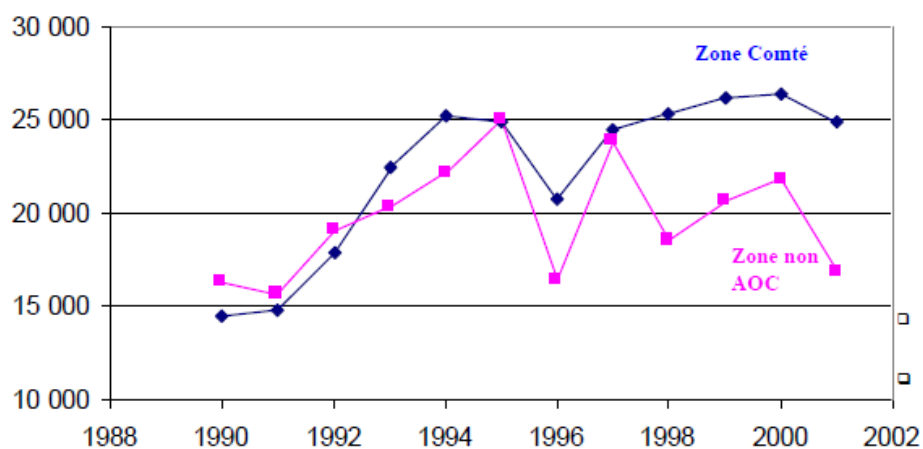
*Comté seul = Comté sans autre fabrication fromagère

Toutefois, un prix du lait élevé, et donc des gains élevés, ne signifient pas que l'exploitation est rentable. Pour juger de la rentabilité des exploitations, nous pouvons nous intéresser à leur résultat courant, qui mesure les performances économiques d'une entreprise. Il est calculé à partir du résultat d'exploitation et du résultat financier.

La figure 39 nous montre que le résultat courant des exploitations laitières qui produisent du lait à Comté est toujours supérieur, depuis 1992, à celui des exploitations laitières de Franche-Comté hors zone AOP. Le résultat courant était d'ailleurs, entre 1998 et 2002, toujours supérieur à 25 000 €/an en moyenne pour les exploitations produisant du lait à Comté.

Figure 39 : Evolution du résultat courant avant impôt par exploitation spécialisée en bovin lait en région Franche-Comté, en milliers d'euros

Source : CIGC, 2011



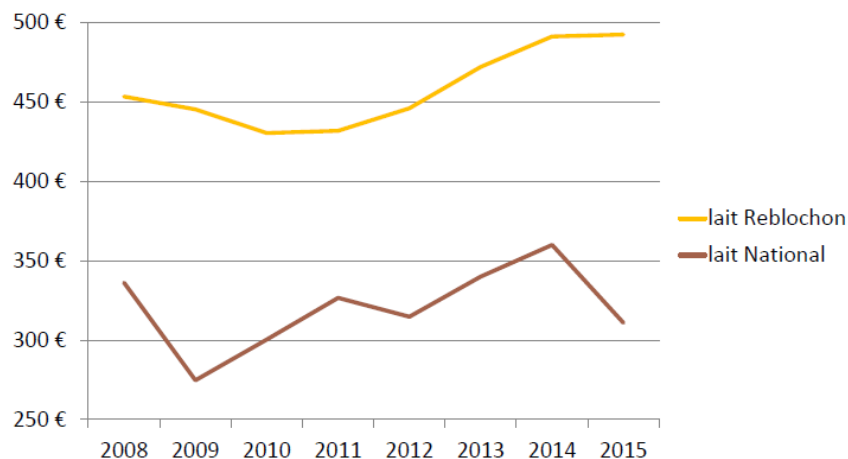
Ce graphique témoigne donc d'une bonne rentabilité des exploitations de la zone Comté AOP, meilleure que celle des exploitations qui livrent le lait en circuit conventionnel.

2.2. Reblochon

Nous pouvons voir avec la figure 40 que la valeur ajoutée profite également aux producteurs en filière Reblochon. En effet, le prix du lait payé aux producteurs oscillait autour de 450 €/1000 litres de 2008 à 2012, puis il a augmenté jusqu'en 2015, où il était à peine inférieur à 500 €/1000 litres. Nous pouvons encore une fois constater que le prix du lait en filière Reblochon est bien plus élevé qu'en circuit conventionnel sur le plan national (SIR, 2016c).

Figure 40 : Prix du lait payé aux producteurs de Reblochon entre 2008 et 2015 en €/1000 litres

Source : SIR, 2016c

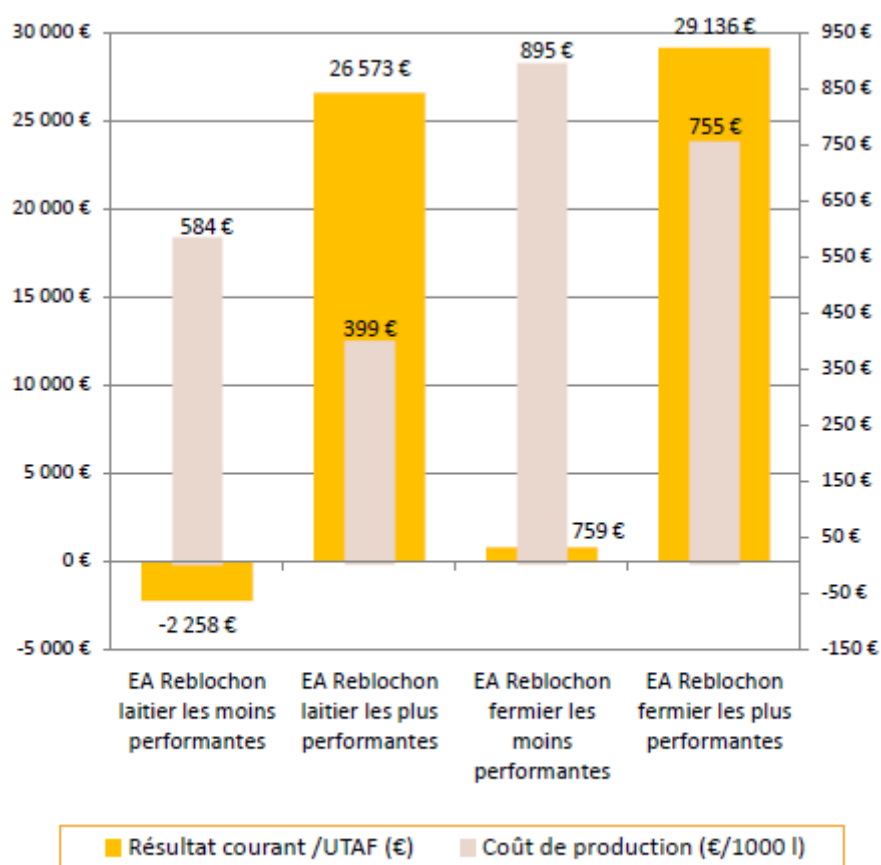


Ainsi, le prix du lait en filière Reblochon, bien que légèrement inférieur à celui de la filière Comté, reste très élevé en comparaison avec le lait conventionnel. Mais encore une fois, ce prix du lait élevé ne signifie pas obligatoirement que les exploitations sont rentables en zone AOP Reblochon. La figure 41 nous montre que des écarts importants existent entre les exploitations de la filière Reblochon, en termes de coûts de production notamment. En ce qui concerne les exploitations les plus performantes, il y a une différence de 356 €/1000 litres entre les producteurs de lait pour le Reblochon fermier et les producteurs de lait pour le Reblochon fruitier. Ces coûts de production élevés en Reblochon fermier peuvent s'expliquer par le fait que les montagnes sont des zones difficiles à exploiter, où il est impossible d'être autosuffisant, ce qui impose notamment des achats d'aliments importants pour les bovins. En termes de résultat courant, les exploitations les plus performantes, que ce soit en Reblochon fermier ou laitier, sont équivalentes, au-dessus de 25 000 €/UTAF (Unité de Travail Annuel

du groupe Familial). Toutefois, il existe des écarts extrêmement importants entre le résultat courant des exploitations les plus performantes et celui des exploitations les moins performantes : certaines exploitations produisant du Reblochon fermier sont à moins de 1 000 €/UTAF de résultat courant, pour des coûts de production approchant les 900 €/1000 L de lait. La situation est comparable pour les exploitations de la filière Reblochon laitier les moins performantes, qui peuvent avoir un résultat courant négatif de plus de 2000 €/UTAF pour des coûts de production atteignant quasiment les 600 €/1000 L de lait (SIR, 2016c). Ces exploitations ne sont donc clairement pas rentables, même avec un prix du lait à environ 500 €/1000 L.

Figure 41 : Résultat courant (€/UTA) et coûts de production (€/1000 L) au sein de la filière Reblochon AOP

Source : SIR, 2016c



EA = Exploitation Agricole

Ainsi, le prix du lait est élevé dans les deux filières. En zone Comté, les exploitations semblent rentables au regard de leur résultat courant élevé en moyenne. En zone Reblochon, les exploitations les plus performantes ont une rentabilité comparable à celles de la zone Comté. Toutefois, il existe des écarts importants entre les exploitations les plus performantes et les moins performantes de la zone AOP Reblochon, puisque certaines ne sont pas rentables. Enfin, la caractéristique de la filière Reblochon est la différence entre le Reblochon laitier et le fermier, où les coûts de production sont bien plus élevés.

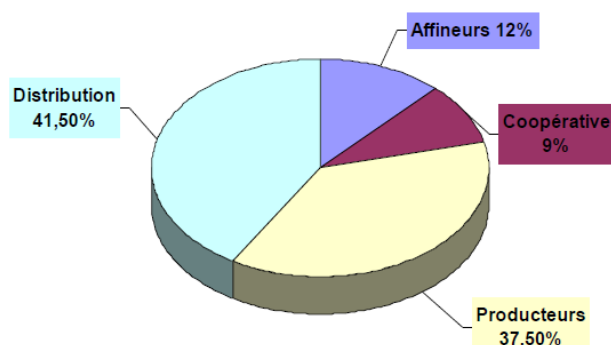
3. La répartition de la valeur ajoutée dans ces filières.

3.1. Comté

La figure 42 nous montre la répartition de la valeur ajoutée entre les différents acteurs de la filière AOP Comté. Comme nous l'avons vu précédemment, une bonne part de la valeur ajoutée revient aux producteurs de lait, qui reçoivent plus de 37% de la valeur ajoutée. La plus grande part de la valeur ajoutée revient toutefois à la distribution, et cette part est d'environ 40 %. Les affineurs et coopératives, quant à eux, reçoivent moins de 20 % de la valeur ajoutée à eux deux, ce qui semble faible par rapport à la quantité de travail qu'ils fournissent. Néanmoins, de nombreux affineurs sont aussi partiellement distributeurs, ce qui leur permet de récupérer par ce biais une part de la valeur ajoutée de ce produit.

Figure 42 : Répartition de la valeur ajoutée entre tous les acteurs du Comté

Source : CIGC, 2011



3.2. Reblochon

D'après le SIR, la valorisation du lait AOP Reblochon est supérieure de 43 % à celle du lait conventionnel, en moyenne entre 2008 et 2015 (SIR, 2016). D'après une étude du CERAQ sur les filières fromagères des Alpes du Nord, 37 % de la valeur ajoutée du produit

revient au producteur de lait, selon les chiffres de 2014 (CERAQ, 2015). Ainsi, la part de la valeur ajoutée perçue par les producteurs est la même en filière Reblochon qu'en filière Comté.

D'après la même étude, la marge commerciale du Reblochon a augmenté entre 2000 et 2014. Le tableau 13 donne les marges commerciales en filière Reblochon fruitier, Reblochon laitier, et en moyenne sur la filière (moyenne pondérée) ainsi que le ratio prix consommateur / prix en sortie de cave des fromages. Ce ratio correspond à la part de la marge commerciale, donc de la valeur ajoutée, attribuée aux distributeurs (CERAQ, 2015).

Tableau 13 : Marge commerciale de la production de Reblochon laitier et fermier (en €/kg) d'après les chiffres de 2014.

Source : CERAQ, 2015

	Marge commerciale	Ratio Prix conso / Prix sortie cave
reblochon	6,77	1,97
Fermier	8,01	1,88
Laitier	6,50	2,00

Nous observons dans ce tableau que la marge commerciale est plus importante dans le cas du Reblochon fermier, ce qui semble logique au vu du caractère typique et traditionnel de cette production. En calculant la part de la marge commerciale attribuée aux distributeurs par rapport à la marge brute totale, nous nous apercevons qu'elle est de 23,5 % pour le Reblochon fermier et de 30,8 % pour le Reblochon laitier. Ceci peut s'expliquer par le fait que le Reblochon fermier est plus commercialisé en circuits courts que le Reblochon laitier. Toutefois, la part de la marge commerciale, de 29,1 %, reste plus faible en filière Reblochon qu'en filière Comté (près de 40 %).

Ainsi, les producteurs de lait en filière Comté et en filière Reblochon perçoivent la même part de la valeur ajoutée du produit, d'environ 37 %. Les distributeurs reçoivent près de 30 % de la valeur ajoutée du Reblochon contre près 40 % de la valeur ajoutée du Comté. Nous constatons donc que dans les deux cas, la valeur ajoutée est bien redistribuée entre tous les maillons de la filière, particulièrement en filière Reblochon, où affineurs et coopératives se partagent près de 40 % de cette valeur ajoutée. Nous avons vu précédemment que la valeur ajoutée est légèrement plus importante en Comté qu'en Reblochon, avec un prix de vente au kilogramme plus élevé et un prix du lait payé au producteur plus élevé (alors que les producteurs perçoivent 37 % de la valeur ajoutée dans les deux filières). Cette valeur ajoutée reste élevée dans les deux filières, ce qui en fait des exemples d'adaptation au contexte économique et à la conjoncture agricole actuels. Mais ces systèmes sont-ils viables ? Quels sont les défis que les filières vont devoir relever à l'avenir pour continuer à produire un fromage à haute valeur ajoutée ?

III. Quel avenir pour ces productions ?

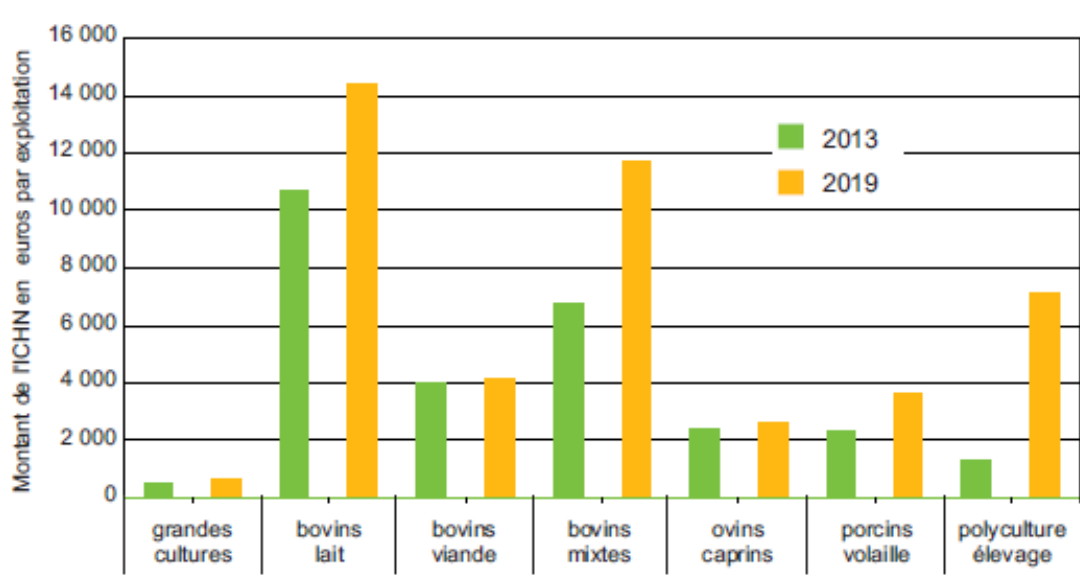
A. Viabilité du système suite à la dernière réforme de la PAC

1. En zone Comté AOP

La réforme de la PAC de 2015 qui avait pour objectif de soutenir une agriculture plus raisonnée, respectueuse de l'environnement et moins industrialisée, favorise les exploitations laitières de Franche Comté. Comme nous pouvons le voir dans la figure 43 : les versements de l'ICHN (Indemnité Compensatoire de Handicaps Naturels) aux exploitations laitières de Franche-Comté devraient y être bien supérieures aux versement aux autres types d'exploitations à l'horizon 2019 comme c'était déjà le cas en 2013 (Boudon, 2015).

Figure 43 : Impact de la réforme de l'ICHN de 2015 sur les exploitations agricoles de Franche-Comté en fonction de leur orientation technico-économique

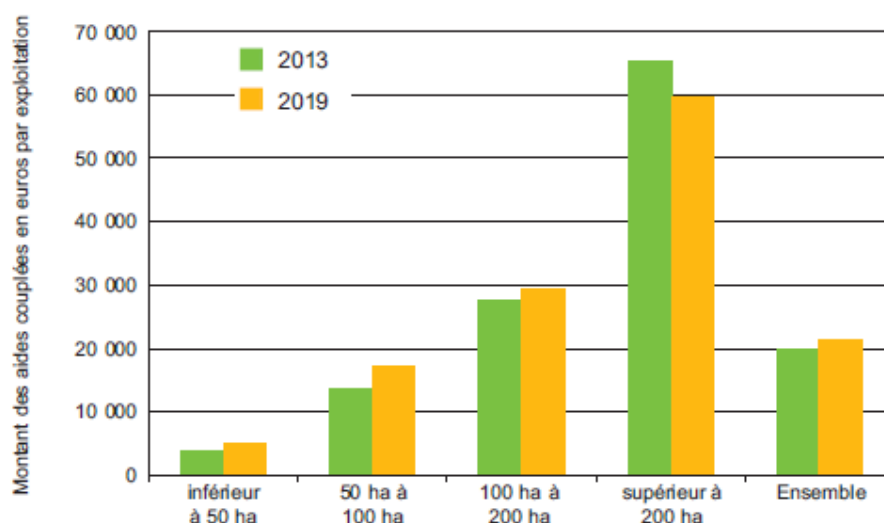
Source : Boudon, 2015



Cette réforme de la PAC favorise également les exploitations de petite taille grâce au paiement redistributif. Nous pouvons voir les effets escomptés de cette réforme en région Franche-Comté dans la figure 44 : les exploitations de moins de 200 ha de surface exploitée se verront attribuées plus de paiements redistributifs que les grandes exploitations en 2019 (Boudon, 2015).

Figure 44 : Impact du paiement redistributif sur les aides couplées aux exploitations en région Franche-Comté

Source : Boudon, 2015



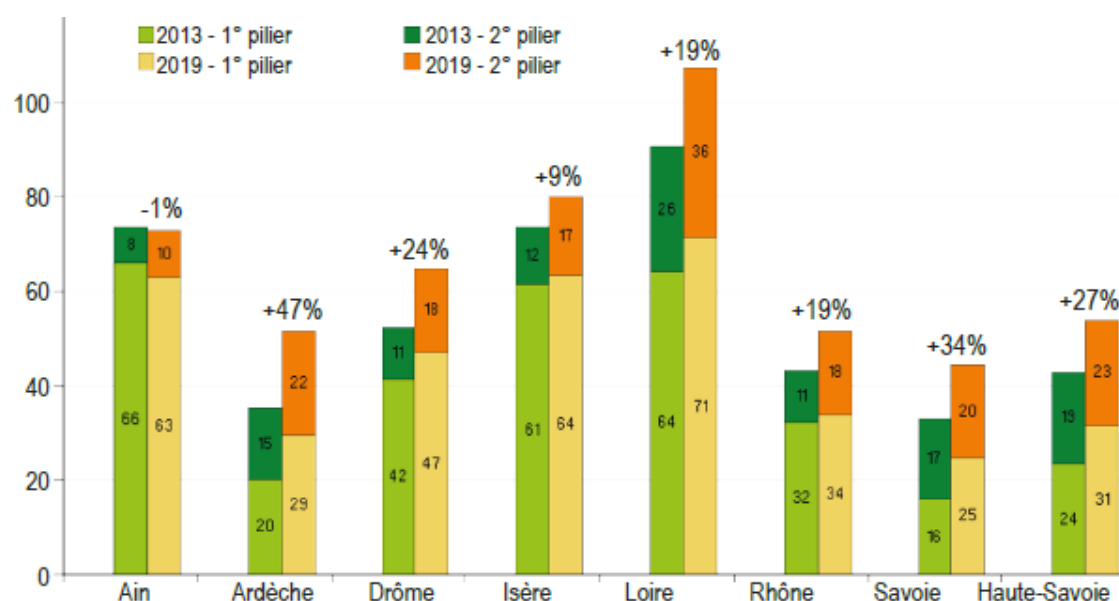
Ainsi, les exploitations des départements du Jura et du Doubs, qui sont les exploitations qui produisent le lait à Comté AOP, sont des exploitations plutôt familiales, d'un degré d'intensification très faible à moyen, et de taille modérée. Ces exploitations sont celles qui seront le mieux aidées par la PAC dans les années à venir, suite à la réforme de 2015, ce qui nous laisse à penser que ces exploitations de taille raisonnable le resteront et n'évolueront pas, au moins dans un futur proche, vers de grandes structures industrialisées.

2. En zone Reblochon AOP

Comme en Franche-Comté, la réforme de la PAC de 2015 bénéficie aux exploitations de la région Rhône-Alpes, et particulièrement aux exploitations de montagne de Savoie et Haute Savoie qui verront les aides attribuées au département augmenter respectivement de 34 % et 27 % à l'horizon 2019, comme le montre la figure 45.

Figure 45 : Aides du 1er et du 2nd pilier de la PAC attribuées par département de la région Rhône-Alpes en 2013 et en 2019, en millions d'euros

Source : Gouriou, 2014



Si l'on s'intéresse plus particulièrement à la zone AOP Reblochon, nous pouvons observer sur la carte de la figure 46 que la grande majorité de la zone gagnera d'ici 2019 au moins 1000 €/UTANS (Unité de Travail Annuel Non Salarié) pour chaque pilier de la PAC. Pour le 1^{er} pilier, ce gain pourrait atteindre plus de 11 000 €/UTANS à certains endroits (Gouriou, 2014).

Figure 46 : Evolution des aides du 1er pilier (à gauche) et du 2ème pilier (à droite) de la PAC entre 2010 et 2019 en euros par Unité de Travail Non Salarié

Source : Gouriou, 2014



Ainsi, pour la zone AOP Reblochon comme pour la zone AOP Comté, nous pouvons penser que les structures de taille raisonnée survivront dans les prochaines années, au moins en considérant la nouvelle distribution des aides de la PAC. Toutefois, nous remarquons que ces aides seront redistribuées de manière assez homogène sur la zone, ne favorisant pas beaucoup plus les exploitations de haute-montagne que les exploitations de montagne, souvent plus grandes et plus productives.

B. Impact des AOP sur l'économie régionale

1. Impact sur l'emploi

Nous pouvons penser que les fromages AOP tels que le Comté et le Reblochon sont des atouts pour les régions qui les ont vu naître. Effectivement, ils participent au développement économique de ces régions en créant des emplois notamment.

Ces emplois peuvent être directs : les filières ont besoin de producteurs, de fromagers, d'aides fromagers, de ramasseurs de lait, de cavistes, d'affineurs, de pré-emballers, d'emballers et de négociants. Les ODG emploient aussi des personnes qui travaillent au développement de la filière. Mais également beaucoup d'emplois indirects sont créés : il s'agit des commerçants, des guides touristiques et autres qui bénéficient de l'impact de ces fromages.

D'après le CIGC, la filière Comté génère 10 000 emplois directs, et probablement autant d'emplois indirects. La filière Reblochon quant à elle génère plus de 1 700 emplois directs et de 1 000 à 1 500 emplois indirects en Savoie et Haute-Savoie, selon le SIR (SIR, 2016c).

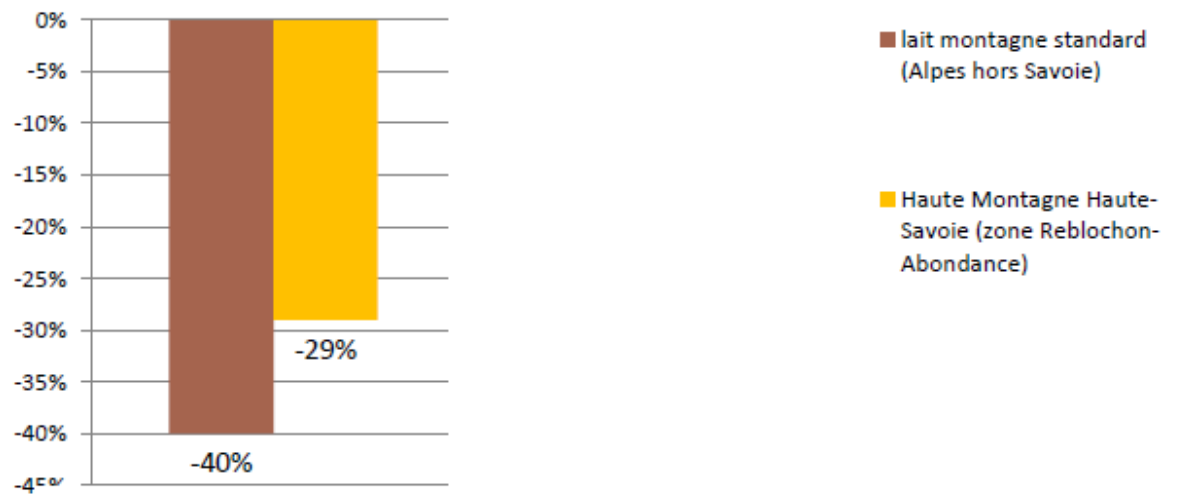
2. Impact sur la dynamique régionale

En plus de la création d'emplois, ces AOP dynamisent et font vivre leur région.

D'abord au sein du monde agricole : les producteurs, transformateurs, affineurs, ont tous un objectif commun qu'est le développement de leur filière et sont soudés autour de ce projet. Ces AOP maintiennent d'ailleurs un tissu agricole important, comme nous pouvons le voir avec la figure 47, qui montre que le cheptel bovin a diminué bien moins fortement depuis 2000 en zone AOP qu'hors zone AOP (SIR, 2016c) dans le cas du Reblochon.

Figure 47 : Evolution de la taille du cheptel bovin entre 2000 et 2010 en zone de montagne AOP et hors AOP

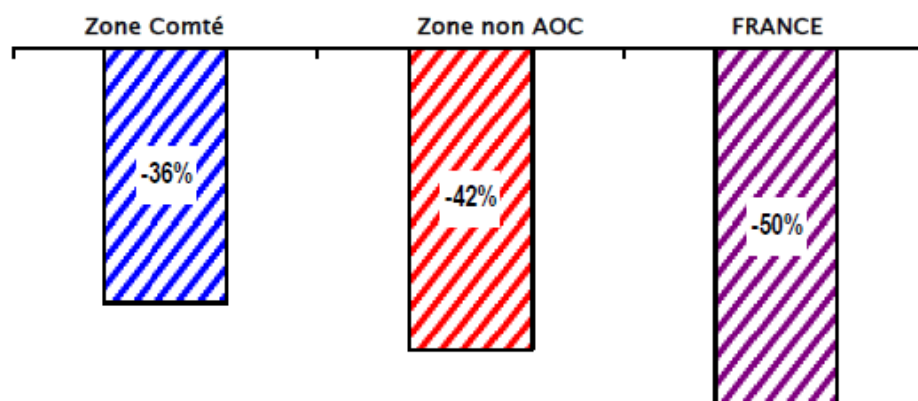
Source : SIR, 2016c



La figure 48 nous montre que la situation est la même en zone Comté : le nombre d'exploitations agricoles a diminué de 36 % entre 1988 et 2000 contre une diminution de 50 % en moyenne en France.

Figure 48 : Evolution du nombre d'exploitations laitières bovines entre 1988 et 2000 en zone AOP Comté, en Franche-Comté hors zone AOP et en France

Source : CIGC, 2011



Ainsi, l'élevage semble mieux se porter dans ces zones AOP qu'en dehors de ces zones. De plus, les ODG sont imbriquées dans la vie du monde agricole du département : le SIR est notamment un membre actif de l'AFTALP (Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes) et du CIELS (Comité Interdépartemental de l'Économie Laitière Savoyarde) qui sont des instances départementales. Le CIGC comprend des représentants des organisations représentatives départementales que sont les FDSEA (Fédérations Départementales des Syndicats d'Exploitants Agricoles), les JA (Jeunes Agriculteurs), la Confédération Paysanne, la Coordination Rurale et les FDCL (Fédérations Départementales des Coopératives Laitières).

Mais ces AOP font vivre leur région bien au-delà du monde agricole, notamment en leur conférant un attrait touristique. La filière Comté est un exemple en la matière : elle produit un journal d'information, « *Les Nouvelles du Comté* » et a créé les « *Amis du Comté* », une association qui assure une large promotion du fromage ainsi que les Routes du Comté, en partenariat avec la région. Les Routes du Comté permettent aux touristes de visiter des sites de transformation et de connaître l'histoire du fromage tout en découvrant le massif du Jura. Enfin, le Comté est partenaire de nombreuses activités sportives et culturelles : à titre d'exemple, la célèbre Transjurassienne, course de ski de fond qui rassemble des milliers de participants venus du monde entier, est un événement soutenu par la filière Comté, omniprésente sur l'événement.

A sa manière, le Reblochon est également omniprésent en Haute-Savoie et surtout dans son berceau originel, la vallée de Thônes, les Aravis et le massif des Bornes. Nombreux sont les sites qui accueillent les touristes pour des visites pédagogiques autour du Reblochon et de son histoire originale. De même, le Reblochon est synonyme de terroir et de richesse culturelle pour la Haute-Savoie, qui utilise cette image pour attirer de nombreux touristes dans les massifs alpins. C'est le cas notamment avec des événements locaux tels que la « *Fête du Reblochon* », qui a lieu tous les étés à La Clusaz, au cœur du berceau originel du Reblochon, pour mettre en scène toute la tradition qui accompagne ce fromage. Une autre « *fête du Reblochon* » a lieu tous les ans à Annecy, pour faire découvrir ce fromage à de nombreux touristes. Enfin, le Reblochon soutient le sport depuis toujours. En effet, les sportifs, principalement skieurs, sont nombreux à venir des stations de ski qui se trouvent en zone Reblochon. C'est le cas d'Edgar Grospiron, champion olympique de ski acrobatique, d'où le célèbre slogan : « *Pour avoir les os comme Grospiron, mangez du Reblochon !* ».

Le Jura attire plutôt un tourisme vert, alors que les stations Haut-Savoyardes attirent un tourisme de masse, au moins pendant les mois d'hiver pour la saison de ski. L'image des fromages est plutôt reliée au tourisme vert, respectueux de l'environnement et de son équilibre. D'ailleurs, cette forme de tourisme est plus profitable aux filières fromagères que le tourisme de masse. En effet, dans certaines stations de ski alpines, il existe réellement une compétition entre le tourisme et l'agriculture, celle-ci perdant au fil des années beaucoup de terrains agricoles au profit de nombreuses résidences secondaires, qui génèrent plus de profits à court terme pour les particuliers et pour les communes.

C. Quel avenir envisager pour ces fromages AOP ?

1. Filière Comté : quels scénarios envisager pour les prochaines années ?

Déjà en 2008, les opérateurs de la filière Comté étaient divisés selon deux conceptions de l'avenir de leur filière (Kroll, 2008). La première, dite « moderniste » consistait à penser que la pérennité de la filière passait par l'agrandissement et l'industrialisation des structures, l'utilisation de robots de traite et de mélangeuses d'aliments et pourquoi pas un jour, la pasteurisation du Comté pour s'affranchir des risques sanitaires. La seconde conception de l'avenir, dite « traditionaliste » ou « commerçante », voyait plutôt le Comté comme un produit de haute qualité, ayant une personnalité forte. Dans cette conception, les règles seraient alors encore renforcées pour permettre à ce produit d'avoir une importante valeur ajoutée et donc un prix élevé et stable.

Le CIGC, en réflexion constante, s'est également posé la question de l'avenir de sa filière au début de l'année 2017 pour l'horizon 2030 (CIGC, 2017). Suite à une réflexion aidée par la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté de longue haleine, cinq scénarios les plus plausibles possibles ont été envisagés.

Le premier est appelé « *"Hygiénisation et déclin" : quand le lait cru tourne au vinaigre* ». Il envisage un avenir bousculé par des crises sanitaires qui engendreraient encore plus de tests microbiologiques chez tous les acteurs de la filière et de contraintes. Ces tests étant coûteux, les producteurs auraient de moins en moins d'intérêt à produire du lait pour le Comté et se tourneraient vers du lait standard mieux valorisé que dans les autres régions françaises, en raison de la bonne image dont elle bénéficierait toujours. Dans cette hypothèse, la production de Comté serait donc extrêmement réduite (20 000 tonnes de Comté annuelles à l'horizon 2027, pour seulement 700 producteurs laitiers) et le cahier des charges plus strict. Le Comté deviendrait alors un produit de luxe, dont seule une petite partie des producteurs laitiers jurassiens pourraient bénéficier. Les autres seraient englobés dans la filière lait standard, et bientôt payés aux prix nationaux, probablement toujours bas en 2030.

La seconde hypothèse est intitulée : « *l'industrie prend le pouvoir* ». Dans cette hypothèse, suite au soutien de la politique européenne à la concentration, les fruitières fusionnent pour ne former que quelques grosses entités. Dans un tel scénario, une entreprise agro-alimentaire pourrait créer une filiale qui rachèterait toutes les entreprises de transformation et d'affinage du Comté, pour avoir un monopole. Cette filiale agro-alimentaire prendrait donc peu à peu le pouvoir sur l'interprofession, ce qui lui permettrait d'assouplir le cahier des charges, dans le but de standardiser le goût (pour la grande distribution) et de s'affranchir des risques sanitaires. Finalement, les producteurs ne connaîtraient pas la destination de leur lait, entre le Morbier, le Comté, le Mont d'Or ou d'autres produits non AOP. De ce fait, les volumes produits augmenteraient, la filière serait industrialisée, et les

prix diminueraient. Dans cette hypothèse, être producteur de lait à Comté reviendrait quasiment à être producteur de lait standard à l'horizon 2030.

Le troisième scénario envisagé est appelé : « *"Individualisme" : quand chacun tire la couverture à soi, tout le monde a froid* ». Dans cette hypothèse, la filière Comté serait victime de son succès : les acteurs de la filière voyant leur activité prospérer en oublierait l'intérêt du collectif. Chacun penserait donc au profit immédiat et se mettrait à réaliser toutes les étapes de la fabrication à la commercialisation, qui se développerait alors sur internet. Un tel scénario aurait notamment pour conséquence l'industrialisation de la filière, chacun voulant produire plus pour faire plus de profit à court terme. Dans ce cas, les prix diminueraient comme dans le scénario précédent ce pourrait donner naissance à de nouvelles productions non contrôlées par l'interprofession telles que du Comté fermier, qui serait vendu moins cher et en circuit court. Il s'agit ici d'un scénario catastrophe qui conduirait au retrait de l'AOC Comté par l'INAO en 2030.

La quatrième hypothèse envisagée est intitulée : « *"Haut de gamme" : la ruée vers l'or blanc* ». Dans cette hypothèse, les volumes de Comté produits sont toujours limités, le cahier des charges est renforcé et le fromage gagne en typicité. Les fermes à Comté auraient alors une économie florissante et seraient bientôt rachetées par des investisseurs. Dans un tel scénario, des tensions pourraient éclater entre le Morbier, le Mont d'Or et le Comté, ce qui amènerait à une spécialisation des filières et rapidement à la mort du Mont d'Or et du Morbier. Le Comté serait alors un fromage très haut de gamme et les fermes à Comté se transmettraient à prix d'or, constituant une exception française dans le massif Jurassien.

Le dernier scénario envisagé est le scénario « *"vert" : l'excellence environnementale d'un grand fromage* » dans lequel les aspects environnementaux sont intégrés de manière plus forte au cahier des charges du Comté. Les plaines céréalières et les zones montagneuses de la région se développeraient donc en synergie pour la production du Comté, puisque les paysages de bocage sans cultures domineraient la zone AOP. L'effort collectif permettrait ainsi une autonomie régionale des fermes, qui seraient de taille modeste et plus nombreuses, jusqu'à atteindre un seuil limite de productivité et de production. Dans ce scénario, la demande de Bleu de Gex, Comté, Morbier et Mont d'Or reste forte et le consommateur est satisfait du cahier des charges de ces AOP, ce qui inciterait les filières à mettre en place des règles de régulation de l'offre qui soient communes. Les variations des volumes commercialisés seraient donc, comme c'est le cas pour les grands vins, un atout. Dans ce scénario : « *On spéculer sur la disponibilité. Chaque fois, on crée l'évènement* ».

Ce travail n'est pas le fruit de l'imagination des membres du CIGC, mais le résultat de véritables études. Il témoigne du fait que les acteurs de la filière Comté sont particulièrement concernés par leur avenir et prêts à relever les défis qui se présentent à eux. Ils savent notamment que les trois premiers scénarios envisagés sont à éviter à tout prix, et qu'il faut plutôt tendre vers les deux derniers. La coopération entre toutes les AOP du massif jurassien semble être la clé de la survie de toutes ces AOP et de la diversité culturelle et

patrimoniale de la région. Dans le dernier scénario envisagé, le producteur laitier est payé à un prix fort, ce qui contribue au maintien de cette filière de qualité qu'est la filière Comté. C'est dans cet objectif que travaille Claude VERMOT-DESROCHES qui affirme souvent que le Comté possède un « *cahier des chances* » et non un cahier des charges.

2. Filière Reblochon : deux avenir différents pour le fermier et le fruitier ?

En 2005, l'avenir des AOC Savoyardes était déjà le sujet d'interrogations. A cette date, Delattre *et al.* écrivaient : « *un certain nombre d'indicateurs donnent à penser que les AOC savoyardes sont aujourd'hui fragilisées. Cette fragilisation provient en premier lieu du contexte territorial des Savoie, et tout particulièrement celui de la Haute-Savoie. L'exemple de la moyenne vallée de l'Arve, s'il n'a pas vocation à être représentatif de l'ensemble des évolutions des exploitations laitières AOC situées dans un contexte d'urbanisation, illustre clairement que la restriction du foncier s'accompagne d'un processus d'intensification des pratiques agricoles potentiellement contradictoires avec les cahiers des charges et l'image des produits AOC. Enfin, la situation du marché des fromages nationaux et savoyards et le contexte de libéralisation de la PAC font que la rémunération du producteur tend à stagner voire diminuer après deux décennies de croissance quasi continue du prix du lait. La conjugaison de ces changements pourrait à terme inciter certains producteurs à réclamer des degrés de liberté supplémentaires au sein de leur exploitation afin de mieux affronter individuellement une conjoncture économique plus difficile. Les règles collectives, constitutives d'une démarche AOC, et contribuant à la formation d'un différentiel de prix du lait et des fromages dans le cadre des AOC savoyardes, seraient remplacées par une logique individuelle de court terme, fonction des avantages comparatifs de chaque acteur de la filière* » (Delattre *et al.*, 2005). Ils imaginaient ainsi un scénario plausible, comme l'a fait le CIGC au début de l'année 2017.

Ce scénario pourrait encore se produire : en effet, comme nous l'avons vu précédemment, la pression foncière est de plus en plus forte dans les massifs Haut-Savoyards, en raison du tourisme de masse en hiver. Toutefois, la filière Reblochon est en capacité de se protéger de bien d'autres périls qui la guettent, comme une surproduction, qui conduirait à la chute des prix du lait, qui a été anticipée avec les nouvelles règles de régulation de l'offre mises en place par le SIR. D'ailleurs, jusqu'à présent, la filière Reblochon se porte bien, les volumes produits augmentant régulièrement et le nombre de producteurs étant relativement stable au cours des dernières années. La force de cette filière est son cahier des charges strict, comme c'est le cas pour le Comté. Par exemple, le SIR estime à 1,5 ha d'herbe par vache la surface à posséder pour satisfaire les exigences de la dernière version du cahier des charges. Ce cahier des charges renforce le lien des éleveurs au foncier, dans la situation de compétition dans laquelle ils se trouvent pour pouvoir garder des terres agricoles. De plus, le Reblochon

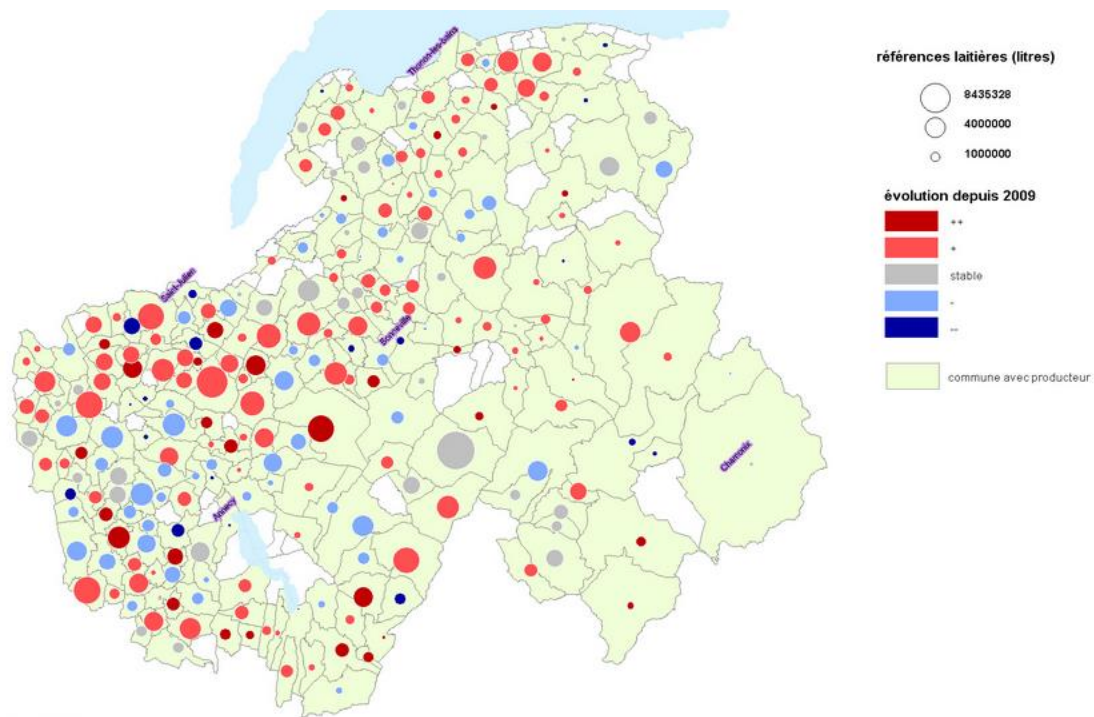
protège son marché en régulant l'offre et assure une communication forte sous l'impulsion du SIR, avec notamment des publicités télévisées ainsi que de nombreux événements locaux.

Toutefois, si la production totale de Reblochon tend à augmenter régulièrement, la part du Reblochon fermier s'amincit chaque année au sein de la filière Reblochon. Peut-être faut-il donc considérer deux visions différentes de l'avenir, pour deux types de Reblochon ?

La carte présentée à la figure 49 montre la répartition des producteurs de lait en Haute-Savoie en 2012/2013 et son évolution depuis 2009. Globalement, toutes les zones les moins montagneuses de la zone AOP ont vu leurs quantités de lait produites augmenter. De plus, les producteurs de lait qui se trouvent dans les massifs montagneux sont extrêmement minoritaires en nombre. Comme nous l'avons suggéré précédemment, à l'aide de la figure 33, une grande partie du lait à Reblochon est donc bien produite sur environ la moitié de la zone AOP.

Figure 49 : Répartition des producteurs de lait en Haute-Savoie en 2012/2013 et évolution depuis 2009

Source : Direction Départementale des Territoires de Haute-Savoie, 2016



Ainsi, le Reblochon fruitier semble être organisé au sein d'une filière viable et durable, qui permet aux producteurs d'être rémunérés à un prix raisonnable, comme c'est le cas en filière Comté. L'un des scénarios envisagés pour la filière Comté pourrait toutefois s'appliquer à cette filière Reblochon fruitier : l'industrialisation massive. De toute évidence, le combat contre les robots de traite est l'un des combats les plus importants en ce qui concerne l'industrialisation de la filière, et pour cette raison, le SIR fait du respect des règles du cahier des charges l'une de ses priorités. L'industrialisation des fermes poserait en effet un problème au niveau du collectif : les grandes fermes industrialisées, installées relativement loin du berceau originel du Reblochon, seraient probablement déconnectées de la tradition du Reblochon. Or, lorsque les producteurs perdent le caractère traditionnel de leur production, des comportements individualistes voient le jour, pour plus de profits individuels. Ces comportements sont à proscrire, puisqu'ils vont notamment à l'encontre des mesures de régulation de l'offre mises en place par le SIR, et donc à l'encontre du bien-être de la filière.

Mais l'industrialisation qui guette la filière Reblochon fruitier pourrait également avoir des conséquences irréversibles sur la filière Reblochon fermier. En effet, le poids de cette filière est bien inférieur à celui de la première en termes de quantités produites, et les débouchés pourraient être de moins en moins importants pour le Reblochon fermier. En effet, puisqu'il demande beaucoup plus de travail aux producteurs il doit continuer à être vendu plus cher. Or, comment vendre un Reblochon fermier plus cher si le Reblochon fruitier est produit en volumes croissants et à coûts de production décroissants ? Dans le cas d'une industrialisation de la filière Reblochon fruitier, il est possible de penser que le marché serait rapidement inondé, avec des surplus importants, ce qui ne laisserait pas sa place au Reblochon fermier. C'est tout le défi que doit relever la filière Reblochon fermier. La force de cette filière est l'authenticité : le Reblochon a d'abord été fermier avant d'être fruitier et c'est peut-être là sa différence majeure avec le Comté notamment. Le Reblochon fermier est donc porté par les techniques ancestrales et l'histoire forte de ce fromage de caractère : la traite et la fabrication biquotidienne, l'exploitation d'alpages, l'utilisation de races de vache rustiques, l'affinage en petites caves et le savoir-faire transmis de père en fils depuis des générations constituent le véritable atout de cette filière. Ainsi, à l'avenir, c'est cette authenticité qui doit être mise en valeur, selon de nombreux producteurs. Pour cela, il faudrait probablement envisager une communication forte accompagnée d'une distinction beaucoup plus marquée entre Reblochon fermier et Reblochon fruitier. Dans un tel scénario, le Reblochon fermier deviendrait alors un produit très haut de gamme, porteur des traditions, réservé à un petit marché et le Reblochon fruitier un fromage AOP haut de gamme aux qualités certaines, capable de satisfaire le plus grand nombre de consommateurs. C'est peut-être de cette manière que la filière Reblochon peut, en dépit de la pression foncière et économique qu'elle subit, éviter de perdre ses producteurs fermiers, et par là même une partie cruciale de son histoire.

Le SIR, tout comme le CIGC, se préoccupe beaucoup de l'avenir de la filière, qui a été évoqué lors de son Assemblée Générale du 25 mars 2016 (SIR, 2016c). Selon le SIR, l'avenir de la filière Reblochon est en bonne voie si trois conditions sont respectées : la

première est que le produit doit être adapté au consommateur et la valeur ajoutée doit être créée sans cesse. En effet, il s'agit d'un produit à haute valeur ajoutée car le consommateur accepte de payer pour la qualité du produit fourni. Cette qualité doit donc rester optimale, en conservant un goût et une authenticité forte, pour augmenter encore la valeur ajoutée du produit. La seconde condition évoquée par le SIR est que cette valeur ajoutée doit être répartie équitablement entre tous les acteurs de la filière, ce qui impose un engagement collectif des producteurs et la reconnaissance des règles collectives par tous les acteurs de la filière. C'est effectivement le cas à l'heure actuelle, puisque nous avons vu que la valeur ajoutée est très bien répartie entre tous les acteurs de la filière. En ce qui concerne l'engagement collectif le SIR travaille beaucoup à la cohésion des producteurs, en leur rappelant que leur produit est issu d'une histoire et d'une tradition fortes. Toutefois, comme nous l'avons vu avec l'exemple des producteurs utilisant des robots de traite, certains producteurs sont individualistes et oublient l'intérêt collectif. Le SIR en est bien conscient et insiste pour cette raison sur « *la reconnaissance des règles collectives par tous les acteurs de la filière* ». Enfin, le SIR considère que pour que la filière se porte bien à l'avenir, elle doit faire des efforts pour maîtriser les coûts de production. Ces coûts de production sont effectivement relativement élevés, et nous avons vu que pour certaines exploitations, ils ne permettaient pas une rentabilité optimale.

Ainsi, le CIGC comme le SIR sont conscients des défis qui les attendent dans les années à venir. Ces deux ODG insistent sur l'importance du collectif, qui semble être la clé de la réussite de ces deux AOP.

CONCLUSION

Ainsi, nous avons vu dans une première partie que la PAC a d'abord protégé fortement les agriculteurs européens avec le système des prix garantis. Suite à de nombreuses négociations internationales, ce système a pris fin et a conduit au découplage des aides. En ce qui concerne le secteur bovin lait, il s'est d'abord mécanisé, pour une agriculture productiviste, jusqu'à la mise en place des quotas laitiers en 1984 et l'idée que l'agriculture devait être plus raisonnée. Le secteur bovin lait européen a subi plusieurs crises structurelles et en 2016, suite à la sortie des quotas laitiers, le prix du lait était au plus bas. Dans ce contexte, nous avons vu que les exploitations de montagne tiraient mieux leur épingle du jeu, grâce notamment à des aides plus importantes et à des productions à forte valeur ajoutée. Dans la seconde partie, nous avons pris l'exemple du Comté AOP et du Reblochon AOP pour illustrer nos propos. Ces deux filières sont comparables car il s'agit de fromages au lait cru, produits en montagne et bénéficiant d'une AOP. Le détail du cahier des charges et de l'histoire de ces fromages nous a montré que, malgré une histoire différente, leurs cahiers des charges sont basés sur des règles similaires, à quelques exceptions près. Toutefois, les politiques menées ne sont pas toujours les mêmes, en raison de la taille (en kilogrammes de fromage produit), du poids économique et de la place sur les marchés respectifs de ces deux filières. Notamment, en ce qui concerne l'industrialisation des filières, les deux ODG n'ont pas le même poids face aux géants de l'industrie du lait, car ils n'ont pas le même poids économique. Enfin, nous avons vu dans la dernière partie que ces deux fromages ont une forte valeur ajoutée, qui augmente dans le temps et qui est bien distribuée entre tous les acteurs des filières, dans les deux cas. Ceci permet une bonne rémunération de ces acteurs en comparaison avec les exploitants du secteur bovin lait hors AOP. Ce bon état de santé des filières est dû en grande partie à leurs ODG, qui ont su protéger la filière dans le passé et qui sont conscients des défis qui les attendent à l'avenir. En effet, les ODG ont mis en place des plans de régulation parfois compliqués pour maîtriser l'offre et l'adapter à la consommation, ils communiquent régulièrement auprès des acteurs de ces filières pour les former et les solidariser et ils agissent également auprès du consommateur, pour faire connaître leurs produits.

Pour conclure, nous pouvons affirmer que les filières Comté et Reblochon sont des filières d'exception, en raison de la qualité de leurs produits et de la volonté des acteurs de ces filières, qui travaillent au quotidien à la protection de leur AOP. En effet, produire un fromage en zone AOP n'est pas toujours synonyme de revenus convenables. Les exemples de filières AOP qui n'ont pas réussi à endiguer l'industrialisation et qui se sont fait absorber par de grands groupes industriels sont nombreux. Notamment, l'Ossau Iraty et le Roquefort en filière ovin lait, ou le Camembert en filière bovin lait. L'AOP semble donc être une base pour protéger un produit, qui s'avère insuffisante si elle n'est pas soutenue par une filière forte, organisée et solidaire. Bien que les choix stratégiques ne soient pas toujours les mêmes dans les deux filières, c'est l'esprit collectif qui fait la force du Comté et du Reblochon et qui doit continuer à exister, pour assurer un avenir à leurs produits de qualité. En effet, bien qu'elles

soient comparables en de nombreux points, elles ont chacune une identité différente : quand les producteurs de Comté mettaient en commun leur lait pour fabriquer un grand fromage qui se conserve longtemps, les producteurs de Reblochon le fabriquaient chacun dans leur ferme, pour échapper à l'impôt pris sur le lait. Les conditions d'affinage de ces deux fromages expliquent en partie les différences observées entre ces deux filières. Cette histoire tout à fait différente confère à ces deux filières une vision différente, car elles ne sont pas de la même taille, ne vendent pas leurs fromages de la même manière et n'ont pas le même poids sur le marché. Cependant, ce sont des défis similaires qui les attendent, et les deux filières sont prêtes à les affronter grâce à la force de leur collectif et à leurs ODG très impliqués. La réussite de ces AOP est donc fondée sur leur histoire, les hommes qui les font vivre, et leur projet commun : faire perdurer cette histoire.

ANNEXES

Annexe 1 : Communes appartenant à la zone AOP Comté

Département de l'Ain :

Cantons de Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Iznore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel et Treffort-Cuisiat : toutes les communes ;

Canton d'Ambérieu-en-Bugey : communes de L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant et Douvres ;

Canton de Coligny : communes de Bénay, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon et Villemotier ;

Canton de Collonges : communes de Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron et Saint-Jean-de-Gonville ;

Canton de Ferney-Voltaire : communes de Sergy et Thoiry ;

Canton de Gex : communes de Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux et Vesancy ;

Canton de Lagnieu : communes d'Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey et Villebois ;

Canton de Pont-d'Ain : communes de Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont et Tossiat.

Département du Doubs :

Cantons d'Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maîche, Marchaux, Montbenoît, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte et Vercel-Villedieu-le-Camp : toutes les communes ;

Canton d'Hérimoncourt : communes d'Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont et Villars-lès-Blamont ;

Canton de L'Isle-sur-le-Doubs : communes de Hyémondans et Lanthénans ;

Canton de Pont-de-Roide : communes de Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux et Vernois-lès-Belvoir ;

Canton de Rougemont : commune de Rillans.

Département du Jura :

Toutes les communes, à l'exception de celles du canton de Chemin.

Département de Saône-et-Loire :

Canton de Beaurepaire-en-Bresse : communes de Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard et Savigny-en-Revermont ;

Canton de Cuiseaux : communes de Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse et Joudes ;

Canton de Pierre-de-Bresse : communes de Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse et Torpes.

Département de la Haute-Savoie :

Canton de Seyssel : commune de Challonges uniquement pour certaines parcelles.

Annexe 2 : Communes appartenant à la zone AOP Reblochon

Département de la Haute-Savoie :

Abondance ; Alex ; Allinges ; Amancy ; Andilly ; Annecy-le-Vieux ; Arâches-la-Frasse ; Arbusigny ; Arenthon ; Armoy ; Arthaz-Pont-Notre-Dame ; Aviernoz ; Ayse ; Ballaison ; Beaumont ; Bellevaux ; Bernex ; Bluffy ; Boège ; Bogève ; Bonne ; Bonnevaux ; Bonneville ; Bons-en-Chablais ; Brenthonne ; Brizon ; Burdignin ; Cervens ; Chamonix-Mont-Blanc ; Charvonnex ; Châtel ; Châtillonsur- Cluses ; Chevaline ; Chevenoz ; Cluses ; Collonges-sous-Salève ; Combloux ; Cons-Sainte-Colombe ; Contamine-sur-Arve ; Copponex ; Cordon ; Cornier ; Cranves-Sales ; Cruseilles ; Demi-Quartier ; Dingy-Saint-Clair ; Domancy ; Doussard ; Draillant, Duingt ; Entremont ; Entrevernes ; Essert-Romand ; Etaux ; Evires ; Faucigny ; Faverges ; Fessy ; Féternes ; Fillinges ; Giez ; Groisy ; Habère-Lullin ; Habère-Poche ; Juvigny ; La Balme-de-Thuy ; La Baume ; La Chapelle-d'Abondance ; La Chapelle-Rambaud ; La Chapelle-Saint-Maurice ; La Clusaz ; La Côte-d'Arbroz ; La Forclaz ; La Muraz ; La Rivière-Enverse ; La Roche-sur-Foron ; Lathuile ; La Tour ; La Vernaz ; Le Biot ; Le Bouchet ; Le Lyaud ; Le Grand-Bornand ; Le Petit-Bornand-Les-Glières ; Le Reposoir ; Le Sappey ; Leschaux ; Les Clefs ; Les Contamines-Montjoie ; Les Gets ; Les Houches ; Les Ollières ; Les Villards-sur- Thônes ; Lucinges ; Lullin ; Lully ; Manigod ; Marcellaz-en-Faucigny ; Marlens ; Machilly ; Magland ; Margencel ; Marignier ; Marnaz ; Megève ; Mégevette ; Menthonnex-en-Bornes ; Menthon-Saint-Bernard ; Mieussy ; Monnetier-Mornex ; Montmin ; Montriond ; Mont-Saxonnex ; Morillon ; Morzine ; Nancy-sur-Cluses ; Nangy ; Nâves-Parmelan ; Novel ; Onnion ; Orcier ; Passy ; Peillonex ; Perrignier ; Pers-Jussy ; Praz-sur-Arly ; Présilly ; Quintal ; Reignier ; Reyvroz ; Saint-André-de-Boège ; Saint-Blaise ; Saint-Cergues ; Saint-Eustache ; Saint-Férréol ; Saint-Gervais-les-Bains ; Saint-Jean-d'Aulps ; Saint-Jean-de-Sixt ; Saint-Jean-de-Tholome ; Saint-Jeoire ; Saint-Jorioz ; Saint-Laurent ; Saint-Martin-Bellevue ; Saint-Pierre-en-Faucigny ; Saint-Sigismond ; Saint-Sixt ; Sallanches ; Samoëns ; Saxel ; Scientrier ; Scionzier ; Serraval ; Servoz ; Sevrier ; Seythenex ; Seytroux ; Sixt-Fer-à-Cheval ; Talloires ; Taninges ; Thônes ; Thorens-Glières ; Thyez ; Vailly ; Vacheresse ; Vallorcine ; Verchaix ; Vétraz-Monthoux ; Veyrier-du-Lac ; Villard ; Villaz ; Ville-en-Sallaz ; Villy-le-Bouveret ; Villy-le-Pelloux ; Vinzier ; Viuz-en-Sallaz ; Vougy ; Vovray-en-Bornes.

Département de la Savoie :

Cohennoz ; Crest-Voland ; Flumet ; La Giottaz ; Mercury (Section G1 et G2) ; Notre-Dame-de-Bellecombe ; Plancherine ; Saint-Nicolas-la-Chapelle ; Ugine.

BIBLIOGRAPHIE

- ALLAIN E. (2016). Evolution des structures de production laitière en France. *In : Les études de FranceAgriMer*. FranceAgriMer Ed, Montreuil, 24 p.
- ALLAIN E. (2017). La filière lait de vache : bilan 2016. *In : Données et bilans lait de FranceAgriMer*. FranceAgriMer Ed, Montreuil, 36 p.
- BERION P., FUMEY G. (2010). Dynamiques contemporaines d'un terroir et d'un territoire : le cas du gruyère de Comté. *Annales de Géographie*. **674** : 384-403.
- BIZET, J. (Créé le 23/06/2009) Le prix du lait dans les Etats membres de l'Union européenne, *In: Rapport d'information de session ordinaire du Sénat* [en ligne] [<https://www.senat.fr/rap/r08-481/r08-481.html>] (Consulté le 13/10/16).
- BONTHOUX D., BRANGER M., PERRAS M., RAJADE C., (2015), *La politique des quotas laitiers et avenir des exploitations françaises, Synthèse bibliographique*. Montpellier Supagro - Spécialisation TERPPA.
- BORG D., DOBREMEZ L. (2016). L'agriculture en montagne : Evolutions 1988-2010 d'après les recensements agricoles. *Les dossiers Agreste*. **26**, 24 p.
- BOUDON F. (2015). La réforme de la PAC favorable aux exploitations Franc-Comtoises. *Agreste Franche-Comté*. **202**, 6 p.
- CAZENEUVE S. (2017). Nouvelle baisse de la collecte de lait de vache en décembre 2016. *Agreste Conjoncture*. **02**, 7p.
- CERAQ (2015) *Fiche de synthèse du projet Ecofil : l'AOP Reblochon*. CERAQ, Saint-Baldolph, 2 p.
- CHESNEY C., HERBAUX C., LAVAL JF. (2011) *Etude filière laitière sous signe de qualité sur la partie française du Grand Genève*. Genève, Suisse : Grand Genève Ed ; 2011.
- CHIA E., TORRE A. (2001). Pilotage d'une AOC fondée sur la confiance - Le cas de la production de fromage de Comté. *Gérer et comprendre*. **65** : 55-67.
- CIGC (2011) *Contribution de l'organisation collective au succès du Comté AOP*. CIGC, Poligny, 55 p.
- CIGC (Publié le 21/12/2012) Dossier : le danger des fromages d'imitation. [en ligne] [<http://www.comte.com/decouvrir/textes-et-reglementations/dossier-le-danger-des-fromages-dimitation-decembre-2012.html>] (Consulté le 04/03/2017)
- CIGC (2014) Le Comté, *In: La filière lait en Franche-Comté- Edition 2014*, Poligny, 2 p.
- CIGC (Publié le 28/07/2015a) Rapide portrait d'un grand fromage. [en ligne] [<http://www.comte.com/decouvrir/rapide-portrait-dun-grand-fromage.html>] (Consulté le 17/03/2017).

CIGC (2015b). *Cahier des charges de l'appellation d'origine « Comté »*. CIGC, Poligny, 22 p.

CIGC (2015c) *Accord de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée Comté*. CIGC, Poligny, 15 p.

CIGC (publié le 11/06/2015d). Gestion économique de la filière : de nouvelles règles de régulation de l'offre. [en ligne]. [<http://www.comte.com/decouvrir/economie-les-marches-du-comte/gestion-economique-de-la-filiere-de-nouvelles-regles-de-regulation-de-loffre-juin-2015.html>]. (Consulté le 12/02/2107)

CIGC (publié le 28/07/2015e). Le marché du Comté. [en ligne]. [<http://www.comte.com/decouvrir/economie-les-marches-du-comte/le-marche-du-comte.html>]. (Consulté le 05/03/2017)

CIGC (publié le 02/02/2016). Les bonnes résolutions du cahier des charges du Comté. [en ligne]. [<http://www.comte.com/decouvrir/textes-et-reglementations/les-bonnes-resolutions-du-cahier-des-charges-du-comte-janvier-2016.html>]. (Consulté le 20/11/16)

CIGC (publié le 31/01/2017). Quel visage aura la production laitière de notre zone AOP à l'horizon 2030 ?. [en ligne]. [<http://www.comte.com/decouvrir/une-filiere-organisee-et-solidaire/avenir-du-comte-5-scenarios-pour-comprendre-janvier-2017.html>]. (Consulté le 10/02/2017)

CNAOL (2015). *Chiffres clés 2015 des produits sous signes de la qualité et de l'origine - Produits laitiers AOP et IGP*. CNAOL, Paris, 8 p.

CNAOL, CNIEL (2015). *Fromages, beurres, crèmes AOP : la plus belle preuve d'authenticité - Dossier d'information*. CNAOL, Paris, 20 p.

CNIEL (2016). *L'économie laitière en chiffres*. CNIEL, Paris, 188 p.

COLSON F., CHATELLIER V. (1999). La nouvelle réforme de la PAC (Agenda 2000) : baisse modérée des revenus et accroissement des aides directes pour les producteurs français de viande bovine. *INRA Productions Animales*. **12** : 171-182.

COMMISSION EUROPÉENNE. (2012). Évolution de la situation du marché et des conditions relatives à la suppression progressive du système de quotas laitiers. *In : Rapport de la commission au parlement européen et au conseil*. Bruxelles, 15 p.

DECHAMBRE B. (2007). La PAC et le développement rural. *L'agriculture, nouveaux défis*. 167-176

DELATTRE F., HAUWUY A., PERRON L. (2005). Les Appellations d'Origine Contrôlée fromagères des Savoie : dynamiques passées, acquis et risques de rupture face aux évolutions en cours (PAC, urbanisation). *Revue de géographie alpine*. **Tome 93, n°4** : 111-117.

- Délégation territoriale Centre-Est de l'INAO, 2016, communication personnelle
- DELFOSSÉ C., SAINTÉ MARIE C., VAUDAINÉ T. (2006). L'économie laitière du Massif des Bauges, *In: Unité d'écodéveloppement INRA - Quelle articulation entre économie de l'élevage et économie de la biodiversité*. Avignon, 48 p.
- DELISSE M., DENAT L., LANDAIS C., LANDRIEU J., (2013), *Réforme de la PAC 2014-2020 : Agriculture de montagne, perdante ou gagnante ?*, Synthèse bibliographique. Montpellier Supagro - Spécialisation TERPPA.
- DENEUX M., EMORINE J-P. (Créé le 02/06/1998) Quelle réforme pour la politique agricole commune ?, *In: Rapport d'information de session ordinaire du Sénat* [en ligne] [https://www.senat.fr/rap/r97-466/r97-466_mono.html#toc8] (Consulté le 08/02/2017).
- DESSAIX J.A. (1981). Cadre zootechnique et économique de la fabrication du Reblochon. Thèse de doctorat vétérinaire, Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon, France, 151 p.
- DIRECTION DEPARTEMENTALE DES TERRITOIRES DE HAUTE-SAVOIE (Mise à jour le 30/05/2016). Atlas cartographique [en ligne] [<http://www.haute-savoie.gouv.fr/Politiques-publiques/Agriculture/Agriculture-en-Haute-Savoie/Observatoire-agricole/Atlas-cartographique>] (Consulté le 08/03/2017)
- DRAAF AUVERGNE RHONE-ALPES (Mise à jour le 09/09/2016) Aide à la réduction volontaire et temporaire de la production laitière. [en ligne] [<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Aide-a-la-reduction-volontaire-et>]. (Consulté le 15/11/16)
- FRANCEAGRIMER. (2016). La transformation laitière française, *In: Les études de FranceAgriMer*. FranceAgriMer Ed., Montreuil, 48 p.
- FRANCE GENETIQUE ELEVAGE (Mise à jour le 20/11/2015) Races bovines laitières [en ligne] [<http://fr.france-genetique-elevage.org/-Races-bovines-laitieres-.html>] (Consulté le 08/12/2016)
- GOURIOU J.P. (2014). Un rééquilibrage des aides bienvenu pour Rhône-Alpes. *Agreste Rhône-Alpes*. **167**, 6 p.
- GRESSARD CONSULTANTS. (2016). Dynamique des AOP laitières, *In: Les études de FranceAgriMer*. FranceAgriMer Ed., Montreuil, 21 p.
- GRIMARD-BALLIF B. (2016) *Ethnologie bovine 2016*, Polycopié. Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort - Unité d'enseignement de zootechnie.

HAUT C., RAISON M. (Créé le 25/06/2015) Situation du secteur laitier après les quotas, *In: Rapport d'information de session ordinaire du Sénat* [en ligne] [<https://www.senat.fr/rap/r14-556/r14-556.html>] (Consulté le 18/11/2016).

INAO (Mise à jour en décembre 2016) Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine [en ligne] [<http://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>] (Consulté le 15/01/2017)

JACQUET F. (1993) La réforme de la PAC : un tournant dans l'histoire de la politique agricole commune, *In: Déméter 93 – Economie et stratégies agricoles*. Paris, 13-74.

JOSLING T. (1994). La réforme de la PAC et son importance pour les pays industrialisés. *Économie rurale*. **223** : 27-31.

KROLL J.C. (2008). *La filière laitière en Franche-Comté : quelles perspectives pour les productions AOC dans un contexte économique trouble*. Dijon, France : ENESAD Ed ., 68p.

LOUIS-TISSERAND M. (2000) Hygiène et qualité en production du fromage « Comté » », Thèse de doctorat vétérinaire. VetAgroSup, France, 113 p.

LOYAT J. (2012). *Une PAC pour quels modèles de développement ? Histoire et perspectives*. France Agricole Ed., 234p.

MALET L., ZEMIS G. (2016). La viticulture et le lait AOP s'en sortent bien dans un contexte économique difficile. *Insee Conjoncture Bourgogne-Franche-Comté*. **3**, 2 p.

MARIANI Claire. (2007). Ecologie microbienne des biofilms présents à la surface des planches d'affinage en bois de l'AOC « Reblochon de Savoie » et effet inhibiteur vis-à-vis de *Listeria monocytogenes*. Thèse de doctorat vétérinaire. VetAgroSup, France, 213 p.

MARTIN-HOUSSART G. (2015). Forte baisse des prix des produits laitiers en 2015. *Agreste Synthèses – Lait*. **276**, 5 p.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET (2016). L'indemnité compensatoire de handicaps naturels (ICHN), *In: Cap sur la PAC 2015/2020*. Paris, 4 p.

PELURSON G. (2013). Un nouvel éclairage sur l'agriculture régionale. *Agreste Rhône-Alpes*. **160**, 6 p.

PELURSON G. (2015). La conjoncture du mois de novembre 2015. *Agreste Rhône-Alpes conjoncture*. **228**, 8 p.

POULLETTE B. (2016). Enquête annuelle laitière 2015 - Quasi-stabilité de la collecte, repli des fabrications de laits liquides et de yaourts. *Agreste Primeur*. **340**, 6 p.

- RENEVIER (2013). *Typologie des exploitations agricoles de Franche-Comté*. Besançon, France : DRAAF Franche-Comté Ed., 44p.
- RICARD, D. (2014). Les mutations des systèmes productifs en France : le cas des filières laitières bovines. *Revue géographique de l'Est*. **54**, 26 p.
- ROYBIN D. (1991). Typologie fonctionnelle des exploitations et évolution de la production de Reblochon fermier en Haute-Savoie. *Milieus, société et pratiques fromagères*. **47**, 130 p.
- SIR (2014) *Règles de régulation de l'offre de fromage sous appellation d'origine protégée Reblochon*. SIR, Thônes, 15 p.
- SIR (2015) *Cahier des charges de l'appellation d'origine « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie »*. SIR, Thônes, 19 p.
- SIR (2016a) *Le guide du producteur 2016 - AOP Reblochon de Savoie*. SIR, Thônes, 28 p.
- SIR (2016b) *Courrier adressé à tous les producteurs de Reblochon le 10 février 2016*. SIR, Thônes, 2 p.
- SIR (2016c) *L'AOP Reblochon, quelle richesse ! Retour sur les atouts de la filière et les bénéfices de l'AOP*. Présenté lors de l'Assemblée générale du SIR 2016. SIR, Thônes, 22 p.
- SIR (2017) *Note de motivation au déôt d'une demande de rendre contraignantes des règles de régulation de l'offre du Reblochon pour les campagnes 2017-2018 à 2019-2020*. SIR, Thônes, 21 p.
- THOYER S. (2014) *Les réformes de la PAC, Polycopié*. Montpellier Supagro – Spécialisation TERPPA.
- VIPREY (2015) Les chiffres du lait 2014. *Agreste Franche-Comté*. **205**, 56 p.
- VIPREY (2017) Les chiffres du lait 2015. *Agreste Franche-Comté*. **15**, 48 p.

LES FILIÈRES AOP ET LA FIN DES QUOTAS LAITIERS EN FRANCE : EXEMPLES DE DEUX POLITIQUES D'ADAPTATION, LE COMTÉ ET LE REBLOCHON

GALLAY William

RÉSUMÉ :

Le monde agricole est aujourd'hui en profonde mutation : les agriculteurs doivent s'adapter à un consommateur de plus en plus exigeant en terme de prix et de qualité des denrées alimentaire. En Europe, les différentes réformes de la PAC (Politique Agricole Commune) ont mené à une intensification de l'agriculture, puis à une tentative de désintensification avec des résultats pour l'instant peu visibles. Puis, la suppression des quotas laitiers a plongé le secteur bovin lait dans une crise majeure. Dans ce contexte, l'une des manières de garantir la rentabilité d'une exploitation laitière peut être de produire sous signe de qualité, par exemple grâce à une AOP (Appellation d'Origine Protégée). Nous pouvons voir que l'AOP peut effectivement permettre de maintenir un prix du lait élevé et une bonne rentabilité des exploitations sous certaines conditions, grâce à l'étude de deux filières françaises, celle du Reblochon et celle du Comté. Ces deux filières qui produisent des fromages au lait cru sont comparables pour plusieurs raisons, notamment les caractéristiques des zones géographiques de production, la popularité de leurs produits et l'organisation de leur filière. Toutefois, la politique menée par leurs ODG (Organisme de Défense et de Gestion) a parfois différencié, notamment en ce qui concerne leur industrialisation, probablement en raison de la différence de poids économique entre les deux filières. De plus, la particularité de la filière Reblochon est la fabrication de produits fermiers, en plus du Reblochon fruitier. Cette situation amène donc à des écarts de rentabilité importants au sein de la même filière. Toutefois, le Comté et le Reblochon, qu'il soit fermier ou fruitier, sont des produits haut de gamme, à forte valeur ajoutée. Ceci permet une rémunération des producteurs laitiers supérieure à celle des producteurs laitiers du circuit conventionnel. Cette forte valeur ajoutée est défendue par les ODG, qui affirment que le collectif est la base de la réussite de ces AOP. En effet, c'est collectivement, avec tous les acteurs des filières, que ces ODG souhaitent affronter les défis des années à venir, car c'est en défendant leur histoire et leur typicité que ces produits AOP garderont une forte valeur ajoutée.

Mots clés : FILIERE LAIT / APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE / COMTÉ / REBLOCHON / APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE / POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE / QUOTAS LAITIERS / ECONOMIE / FRANCE

JURY :

Président : Professeur de la Faculté de Médecine de Créteil

Directeur : Pr. Bénédicte GRIMARD-BALLIF

Assesseur : Dr. Vincent MAUFFRÉ

THE PDO SECTORS AND THE END OF THE MILK QUOTAS IN FRANCE: EXAMPLES OF TWO ADAPTIVE POLICIES, THE COMTÉ AND THE REBLOCHON

GALLAY William

ABSTRACT:

The agriculture sector is undergoing radical change: farmers have to adapt their productions to consumers who are more and more demanding in terms of price and quality of their food. In Europe, the different reforms of the CAP (Common Agricultural Policy) led firstly to an agricultural intensification and then to an attempt of de-intensification with results which are difficult to estimate so far. Further, the end of milk quotas resulted in a major crisis in the dairy sector. In this context, one solution to ensure that dairy farms remain cost-effective is to produce with a quality label, for instance thanks to a PDO (Protected Designation of Origin). Indeed, through studying the sectors of Reblochon and Comté, we can see that a PDO can help to keep milk at a high price and help the farms to be cost-effective, but under some conditions. We can compare those two sectors which are producing some raw milk cheese for several reasons, mainly for the geographic location of their PDO area, the fame of the products among consumers and the organisation of those sectors. However, the policy implemented by their DMOs (Defence and Management Organization) were sometimes different, in particular regarding the industrialisation of those sectors, probably because of the difference of economic significance between the two. Moreover, the particularity of the sector Reblochon is that there is also the possibility to make the Reblochon at the farm, in addition to the Reblochon made in a cheese dairy. Consequently, this situation leads to some significant differences of profitability between farms of the same sector. However, the Comté and the Reblochon, either produced in a farm or in a cheese dairy, are premium products, with a high added value. This allows the dairy producers in those areas to be better paid than the those in a conventional circuit. The DMOs are supporting this high added value, asserting that the success of those PDOs is based on the collective work. Indeed, according to the DMOs, the only way to meet the challenges of the future is to work collectively, with all the stakeholders, because the only way for those PDO productions to keep a high added value is to protect their history and their typicality.

Keywords: DAIRY SECTOR / PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN / COMTÉ / REBLOCHON / APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE / COMMON AGRICULTURAL POLICY / MILK QUOTAS / ECONOMY / FRANCE

JURY:

President: Professor of the Medicine Faculty of Créteil

Director: Pr. Bénédicte GRIMARD-BALLIF

Assessor: Dr. Vincent MAUFFRÉ