

Note au réseau

15-16/06/2017

Séminaire REPASTOL : la gouvernance des systèmes fromagers au lait cru

« **Revisiter l'évidence pasteurienne** », tel est l'objet du préprogramme de recherche REPASTOL mené par l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) et le CIRAD (Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement) dans le cadre des recherches sur la « sécurité alimentaire mondiale ».

Ce projet questionne **l'approche selon laquelle la pasteurisation serait la solution universelle pour garantir la sécurité sanitaire** et explore les potentialités des productions fromagères au lait cru pour valoriser des ressources locales et assurer la durabilité d'une diversité agricole et alimentaire à travers un accès différencié aux marchés.

Ce troisième séminaire s'inscrit dans un cycle de trois séminaires permettant de questionner l'approche selon laquelle la pasteurisation serait la solution universelle pour garantir la sécurité sanitaire. Les deux premiers séminaires portaient sur : Comment les normes et réglementations encadrent-elles le risque sanitaire des fromages au lait cru ? (Séminaire 1 en juin 2015) ; Apprivoiser le vivant invisible : savoirs, usages, appropriations de la biodiversité fromagère (Séminaire 2 en décembre 2016).

Pour ce 3^{ème} séminaire sur le thème de la gouvernance des systèmes fromagers au lait cru, **une 60^{aine} de personnes étaient réunies, plus de la moitié de professionnels**, sur la reconnaissance, les différenciations qualitatives, et les modalités de coexistence entre producteurs et filières.

Session 1 : Des modes d'existence des fromages au lait cru

Panorama des productions fromagères au lait cru en France, Céline Spelle, CNIEL



À partir de la définition d'un fromage au lait cru, la grande diversité a été abordée également par rapport au potentiel de qualité organoleptique des fromages au lait cru.

Les liens entre les maillons de la filière ont été soulignés, du producteur à l'affineur autour du savoir-faire. D'après une étude consommateurs, les plus des fromages au lait cru sont son meilleur gout et le fait que ce soit un produit sain, alors que les moins sont les risques sanitaires et leur courte conservation, aux dires des

consommateurs.

Quelques chiffres ont été donnés :

- En volume, environ **225 000 tonnes de fromages au lait cru produits** dont 196 000 tonnes en laiterie (87%) et 25 000-30 000 tonnes à la ferme (13%)
- Environ 10% des fromages au lait cru sont produits par des laiteries
- Environ 75% des fromages au lait cru sont produits sous Appellations d'Origine Protégée

Fromages traditionnels et pouvoirs publics au Brésil : les étapes d'une reconnaissance, Claire Cerdan, CIRAD, Gilberto Mascarenhas et al, Rede SYAL Brésil

Le marché des fromages traditionnels au Brésil est en forte expansion aujourd'hui, du fait d'une forte augmentation de la consommation des fromages.

Alors qu'on estime qu'il y a **80 000 familles de producteurs artisanaux**, la réglementation actuelle est complètement inadaptée à la production fromagère artisanale. D'une part parce que **l'activité a longtemps été ignorée et marginalisée par les pouvoirs publics**, ce qui a pour conséquence une méconnaissance du secteur artisanal et de la production fromagère et une réglementation élaborée ne prenant pas en compte la spécificité de la production traditionnelle. D'autre part, **la réglementation est fortement influencée par les accords internationaux** avec l'exigence d'un affinage de 60 jours.

De nombreuses actions ont été menées, notamment la reconnaissance de la production et du secteur, et la définition de la production familiale (en cours pour le fromage fermier).

Aujourd'hui, de nouvelles réglementations autorisent la vente de fromages dont la durée d'affinage est inférieure à 60 jours. De même, grâce à la pression de la société, des ONG, des experts, etc. de nouveaux textes ont vu le jour :

- Lignes directrices pour petit établissement agro-industriel des produits d'origine animale (IN 05/14 02/2017)
- Un nouveau règlement d'inspection / équivalence des agro-industries de produits animaux (RIISPOA / 2017) par le décret 9013/2017



Une production au lait cru qui ne se revendique pas comme telle : le fromage frais dans la région nord du Maroc, Geneviève Teil, INRA

Au Maroc, on observe une ségrégation au niveau réglementaire : **l'agrément sanitaire est obligatoire, mais les petits producteurs en sont dispensés**, et les grandes surfaces sont obligées de vendre des produits ayant l'agrément sanitaire.

La pasteurisation se diffuse via la formation des techniciens lors des projets de développement rural. Les laiteries ne peuvent pas se permettre de ne pas pasteuriser, car leurs éleveurs adhérents n'ont pas de bonnes pratiques d'hygiène en élevage... On peut alors se poser la question de la perte de savoir-faire.



Le lait cru n'est pas un problème en soi, les seuls concernés par cette inquiétude, sont les chercheurs qui forment les techniciens avec comme logique que le lait cru « est dangereux à cause des risques sanitaires ».

Dans le cas des producteurs fromagers, la responsabilité n'incombe à personne en particulier, les adultes seulement en consomment et les producteurs font assez attention.

Dans le cas du fromage pasteurisé, c'est le fromager/vendeur qui prend la responsabilité : le producteur n'étant plus responsable puisque son lait a été vendu.

Session 2 : Le travail de définition et de différenciation de la qualité et ses auteurs : la référence française



Des conceptions de qualité qui s'opposent et se dynamisent : quoi de neuf depuis l'après-guerre ? « La France fromagère » revisitée, Claire Delfosse, Géographe et historienne, Université Lyon 2

1950-1980/1990 : Les fromages « de pays / terroir » s'effacent devant l'urbanité et la modernité

En 1950, l'après-guerre signe la fin des tickets de rationnement et le retour du débat sur la pasteurisation, la qualité des produits et donc de la définition des produits. Dans le contexte des mauvais produits avec des soupçons sur les productions fermières (par exemple avec le beurre fermier très rance), les crémiers-fromagers (les crémiers étaient des fournisseurs de lait et de produits laitiers aux ménages qui n'avaient pas de réfrigérateur), le lait de consommation, cela est assez favorable à la pasteurisation et à la standardisation des produits.

On observe des résistances « en marge » : les producteurs de chèvre dans le Val de Loire à l'origine de la revue La chèvre, la volonté de défense de fromages fermiers et des producteurs fermiers.

Dans les années 1990, un renouveau : des fromages au lait cru identitaires, authentiques

On **recherche du « goût », de l' « authentique » et la crise agricole les relance** : recherche du fermier et de l'artisanal, diversification de gamme des GMS et nouvelles images du rural (ex : belle des champs, etc..)

On observe l'effet des quotas : on ne pouvait pas augmenter le quota laitier, mais fermier oui ! Beaucoup de relances fermières et de diversification à la ferme s'opèrent. D'un autre côté, on observe une accélération de la concentration industrielle et des tensions. Un mouvement de développement local a lieu, du fait des relances de nombreuses demandes d'AOC.

On se retrouve également dans un **nouveau contexte législatif avec une accélération de la « normalisation » (harmonisation européenne) et de fortes revendications identitaires nationales** : le lait cru et la diversité des fromages français se place au cœur des débats sur l'identité française... Cependant, du fait de l'évolution des normes sur le fermier et sur les modes de vente : le nombre de producteurs fermiers diminue, l'activité se professionnalise, les « mamies productrices » disparaissent progressivement, et certains produits tendent à disparaître.

Les fromages au lait cru à l'aune du développement durable et de l'évolution sociétale

Les débats « sortent » de l'Europe et la question du lait cru et des Indications Géographiques passent de l'Europe au monde. **Les fromages au lait cru sont un élément du patrimoine culturel immatériel**. À cela s'ajoute les enjeux mondiaux de la biodiversité « domestique » (des races animales jusqu'aux ferments) en tant que diversité culturelle.

En France, les Indications Géographiques fromagères sont remises en cause en France au profit du local, du bio : quid des fromages au lait cru ?

Quelques interrogations apparaissent cependant autour des évolutions sociétales en termes d'alimentation, de santé (sel, produits animaux...) mais aussi d'éthique animal.

D'autres enjeux sont les **enjeux territoriaux** avec l'autonomie des métropoles et le lien avec l'élevage, mais également les conséquences de la fin des quotas et le devenir de la production laitière dans les espaces ruraux de nouveaux enjeux de valorisation du lait par les fromages.



Le terme fermier : historique et perspectives, Laurence Gueit, productrice fermière de la Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

Voir diaporama joint

La mise en place d'un groupe de travail « lait cru » au CNAOL, Caroline Petite, animatrice, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières

Ce groupe de travail, créé en 2016, s'est organisé suite aux différentes pressions (européenne, de la distribution et mise en place de plans de surveillance français sur les fromages au lait cru). La **volonté du groupe est alors de pérenniser le lait cru et de pouvoir travailler du lait cru demain**. Une synthèse a ainsi été réalisée sur les travaux qui existent autour du lait cru.

La différenciation de gamme des grands distributeurs, Alain Fretellière, responsable commercial GMS

Créateur de la marque Reflets de France à Carrefour en 1996, actuellement responsable des produits frais chez le groupe Auchan, Alain Fretellière a expliqué la crise chez les distributeurs, entraînant ainsi une mutation importante suite à la diminution du nombre d'hypermarchés.

Les signes de qualité sont du domaine public et sont présents dans tous les distributeurs. L'intérêt de la marque Reflets de France est alors de **rassembler tous les produits sans signe de qualité sous une marque** et d'aller chercher des produits qui n'avaient pas leur place dans la distribution (Mont d'or, Rocamadour, Picodon...) de par leur faible volume parfois, ou leur saisonnalité. La marque Reflets de France est la 3^{ème} marque la plus vendue à Carrefour, et figure parmi les 30 marques les plus vendues en France.

Le consommateur est influencé par les médias et la communication, c'est-à-dire par le marketing. Le produit alimentaire n'est pas un produit comme les autres, il nourrit. Le vrai intérêt du mangeur est de redécouvrir son alimentation : étant donné qu'il n'existe pas d'éducation à l'alimentation, cela se fait uniquement par la transmission de la mère à la fille lorsqu'elle existe, sinon c'est le marketing qui prend le relais. Il est important de redonner les clés au consommateur pour comprendre ce qu'il consomme, notamment via le digital.

Les crises sanitaires ont toujours existé, mais maintenant elles sont médiatisées et surtout les produits sont distribués largement (différent du fermier qui fournissait quelques personnes). 9 fois sur 10, le problème a été détecté avant que le produit soit dans l'assiette du consommateur.

La diversité va revenir en force dans la distribution, mais comment et quand ? Le défaut des MDD est d'avoir tout type de produit (bio/pas bio, import/pas import...). Alors que les critères géographique, agronomique et l'histoire du produit sont primordiaux. Il faut réussir à relocaliser la matière première bien qu'elle soit plus chère.

La différenciation par l'affinage et la qualité du service, Laurent Mons, Mons fromager affineur

Laurent Mons est **crémier, fromager et affineur**. Il fait ainsi partie des acteurs de la filière, notamment du fait de son activité d'affineur. Son grand-père était collecteur à l'origine, c'est-à-dire qu'il achetait en blanc le matin et les revendait dès le soir à un affineur.

Les caves d'affinage sont des hauts lieux de valorisation des produits par l'affinage, c'est maintenant un marché de niche. L'entreprise compte aujourd'hui trois sites d'affinage dont un ancien tunnel de train avec de la thermorégulation, suite au besoin de s'agrandir pour maintenir les producteurs dans la zone.

Un **réseau de distribution composés d'associés** (et non pas de franchisés) dont 3 MOF gèrent une quinzaine de magasins dont 3 à Londres et un en Suisse. L'entreprise exporte également (70% du chiffre d'affaire) surtout en Europe du Nord et aux États-Unis (en distribution B to B exclusif). L'entreprise a également monté un centre de formation pour former ses salariés notamment, et certains fromagers se positionnent en consultant en affinage.

A l'affinage, **on peut parler de triangulation**: la **matrice** (120-130 producteurs, qui donnent la fiche technique des fromages), les **soins** et l'**environnement** (6 paramètres différents gérés par un algorithme qui permet de gérer l'interaction entre les paramètres). L'affinage ne doit pas être de la surenchère, ni de prix, ni d'autres choses, seulement « si nous ne modifions pas les caractères physicochimiques, on n'affine pas ».

La différenciation par le goût, la biodiversité et la naturalisé : le mouvement écogastronomique Slow Food pour la sauvegarde des fromages au lait cru, Didiers Chabrol et Mariagiulia Mariani, CIRAD SUPAGRO

De la gastronomie à l'éco-gastronomie, il y a un lien entre le goût et l'agriculture. « **Manger est un acte agricole, produire est un acte gastronomique** » comme l'a dit Carlo Petrini à la tête de Slow Food. En 2001, Slow Food a fait une campagne pour le lait cru pour soutenir les petits producteurs vis-à-vis de la méconnaissance des consommateurs, et des contraintes des administrations.

Aujourd'hui, **plusieurs fromages français sont rentrés dans le dispositif sentinelles de Slow Food** qui accompagne des produits excellents, locaux mais menacés. Il s'agit des fromages d'estive du Béarn, du Pélardon sec ou affiné, des fromages au lait de Salers et de la brousse du Rove. Pour Slow Food, **le lait cru est vecteur d'une dynamique culturelle et économique**, qui vise au maintien d'une différenciation sur la base de la construction de l'excellence éco-gastronomique.

Session 3 : Les modalités de coexistence fromages au lait cru / pasteurisés et leur gouvernance

Comment et en quels termes la question du lait cru se pose-t-elle pour les appellations fromagères ? Yvon Bochet, Président du Beaufort



On observe aujourd'hui que **le risque sanitaire prend le pas sur le lait cru, ce qui est dommageable**. La question du lait cru ne se posait pas auparavant, mais de plus en plus on doit mettre en place des moyens pour assurer la qualité sanitaire du lait cru.

Aujourd'hui, il existe une **prise de conscience avec une volonté d'avancer** : est-ce que ce n'est pas un problème transversal à traiter pour toutes les AOP ? La question est d'abord politique, et ensuite technique. Le contrôle et l'assistance au sein des élevages et des fromageries sont faits de manière régulière dans l'AOP Beaufort, avec un système répressif qui ne laisse pas la place au hasard et à l'amateurisme. En termes d'équilibre de la filière, il faut que chaque acteur ait sa place du producteur au vendeur.

Systemes fromagers associant des organisations collectives d'éleveurs producteurs de lait à fromages au lait cru et transformateurs privés : le Pass lait cru des Savoie, Maurice Petit-Roulet et coll., Fédération des coopératives laitières de Savoie et Haute-Savoie

Maurice Petit-Roulet est producteur de lait en Tome des Bauges et responsable d'une coopérative. Au sein des collèges des Organismes de Défense et de Gestion des AOP des Savoie, il y a les **fromagers et les producteurs** (dont 50% syndicalisme et 50% de coopérateurs).

Aujourd'hui, **si on perd le lait cru, les producteurs ne seront plus que des producteurs de matière première et les fromagers n'auront plus les mêmes caractéristiques**. La force des AOP des Savoie, est l'absence d'indexation du prix du lait sur le national, toujours discuté en local.

Systemes fromagers où lait cru et lait pasteurisé coexistent avec des produits assez différents vendus sous la même dénomination : Cas du Saint-Nectaire, Patrice Chassard, Organisme de Défense et de Gestion du Saint-Nectaire



Dans la filière Saint-Nectaire, il faut avoir en tête la différence entre le lait de mélange, et donc provenant de plusieurs producteurs, qui a été collecté et pasteurisé avant mise en fabrication en laiterie et le lait d'un seul producteur mis en fabrication 2 fois par jour après chaque traite sur l'exploitation sans pasteurisation. En termes de volume, **13 763 tonnes de Saint-Nectaire** sont produites chaque année, dont 6693 tonnes par les laiteries et 7070 tonnes pour les fermiers (en plus des 30 à 50 tonnes détruits au sein des ateliers fermiers).

La partie fermière ne cesse de progresser, alors que la partie laitière manque de lait. Ainsi, si on veut que les gens s'installent en laitier, il faut payer ce lait (qui vaut 380€ aujourd'hui, ce qui n'est pas loin du prix national). De ce fait on observe des laitiers passer en fermiers, ce qui diminue d'autant plus la disponibilité du lait à transformer pour les laiteries. Les producteurs fermiers

produisent en moyenne 300 000 à 350 000 litres de lait, puisqu'ils transforment deux fois par jour (après chaque traite) et donc sont organisés autour de 4 personnes en général sur les exploitations fermières pour une meilleure gestion de l'astreinte due à la transformation.

Il y a actuellement **212 fermiers** dont 65 fermiers qui affinent tout ou partie de leur production, alors que 20 affineurs (dont les 4 laiteries) collectent en blanc le reste des volumes fermiers. Historiquement, le Syndicat de défense du Saint-Nectaire était uniquement fermier à sa création en 1942. Puis, l'AOP Saint-Nectaire a adopté en 1955 un cahier des charges obligeant la transformation directement après la collecte.

Le maintien de la production fermière en Saint-Nectaire est un enjeu important car certains territoires ne permettent pas la collecte du lait. A l'origine, ce fromage était fabriqué par les femmes qui n'avaient pas de statut dans l'exploitation, et donc n'étaient pas « comptées » dans la main d'œuvre agricole. Très tôt, on a observé un rejet de la production de fromage laitier par les dirigeants du syndicat, ce n'est d'ailleurs qu'en 1963 que le mélange des laits a été validé par les tribunaux. L'avantage de cette diversité au sein du Saint-Nectaire aujourd'hui est l'image du produit, les éléments de communication... Mais également le large spectre de circuits commerciaux permis.

Ossau-Iraty : comment conforter la notoriété d'une appellation fromagère associant fermier et laitiers ? Julien Lasalle et Joseph Paroix, ODG Ossau-Iraty



La production d'Ossau-Iraty est faite aujourd'hui à part de 85% de lait pasteurisé.

La difficulté pour les fermiers est de devenir également des commerciaux, en effet, ce métier s'ajoutant à celui de producteur et transformateur.

Le lait cru, analyse critique d'une ressource par un grand groupe laitier, Xavier Billoir, Directeur Qualité Entremont SODIAAL



Certes, Entremont ne fait pas de lait cru, mais SODIAAL collecte 14 000 producteurs sur le territoire ce qui représente 20% de la collecte française. Sodiaal Fromage est une organisation de management qui produit 385 000 tonnes de fromages.

De nos jours, le risque sanitaire n'est pas beaucoup plus important mais il est « différent ». On observe une plus grande « fragilité » des produits qui nécessite un pilotage beaucoup plus précis.
