

Diversité des systèmes laitiers en France et en Europe. Les atouts des zones défavorisées pour les produits de qualité

A. Pflimlin, C. Perrot, P. Parguel

Malgré le développement des produits industrialisés, on constate un regain d'intérêt pour les produits de terroir, fermiers ou biologiques. Gros plan sur les produits laitiers de qualité en France... leurs caractéristiques, leurs localisations... avant de constater que des situations comparables existent dans les autres régions d'Europe, avec des problématiques voisines.

RÉSUMÉ

Les systèmes laitiers français avec bovins, ovins ou caprins sont présentés dans leur diversité avec les valorisations fromagères et les filières de qualité correspondantes. Ces dernières sont principalement localisées en zones défavorisées où l'élevage joue ainsi un rôle économique, environnemental et territorial majeur, souvent sans autre alternative. Un zonage européen montre que les zones de montagne, méditerranéennes et herbagères représentent l'essentiel des produits laitiers de qualité, près de 50% du territoire agricole européen et près des deux tiers des exploitations d'élevage d'herbivores. Les conditions de développement de ces produits de qualité sont discutées : comment maintenir ce patrimoine de savoir-faire traditionnel, que les politiques agricoles et de développement rural devraient soutenir en priorité ?

MOTS CLÉS

Agriculture biologique, aménagement du territoire, bovin, caprin, évolution, France, ovin, politique agricole, prairie, prairie de montagne, production fromagère, production laitière, système fourrager, Union européenne, zone méditerranéenne.

KEY-WORDS

Agricultural policy, cattle, cheese production, dairying, evolution, forage system, France, goats, grassland, land management, Mediterranean region, organic farming, sheep, UE, upland pasture.

AUTEURS

Institut de l'Elevage, M.N.E., 149, rue de Bercy, F-75595 Paris cedex 12 ; andre.pflimlin@inst-elevage.asso.fr

Introduction

Jusqu'à la mise en place des quotas en 1984, la production laitière européenne s'est fortement développée dans les zones de plaines labourables de la façade atlantique et de la mer du Nord, aux dépens des zones d'élevage plus traditionnelles, notamment les régions herbagères de plaine et de montagne. Depuis, cette évolution s'est nettement ralentie, voire légèrement inversée pour certaines montagnes qui ont su développer des filières fromagères à forte valeur ajoutée et qui ont aussi bénéficié de mesures politiques spécifiques. Cette évolution répond à une double attente :

- celle d'une partie des consommateurs de plus en plus exigeante pour le produit, son origine, le mode et le contexte de production incluant le respect de l'environnement et du bien-être animal, et qui dispose d'un pouvoir d'achat conséquent ;

- celle des éleveurs de ces zones défavorisées à handicap naturel reconnu, souvent sans autre alternative que l'élevage : ils ne peuvent pas risquer la concurrence directe des zones intensives de plaine tirées par une industrie laitière puissante recherchant une matière première standard et bon marché.

Partant du constat que **de nombreux fromages, parmi les plus réputés, se sont développés et maintenus dans les régions à fortes contraintes pédoclimatiques**, on fera l'hypothèse dans cet article que ce sont les milieux difficiles qui ont imprimé leur marque de fabrication et favorisé la diversité et le maintien de ces "produits de qualité" ou pour le moins différenciés.

Dans la première partie de ce texte, on présentera les filières laitières françaises bovines, ovines et caprines avec les valorisations fromagères correspondantes en mettant l'accent sur les filières de qualité et leur localisation, principalement en zones défavorisées. Dans la deuxième partie, on proposera un zonage paneuropéen des régions d'élevage d'herbivores, et plus spécifiquement des systèmes laitiers et des fabrications fromagères les plus typiques. Dans la troisième partie, on discutera des conditions de développement potentiel de ces produits de qualité, plus particulièrement dans les zones d'élevage dites défavorisées souvent à petites structures. Quels arguments et quel accompagnement faudrait-il développer pour préserver ces systèmes et leur savoir-faire traditionnel, et pour redonner confiance à ces régions d'élevage face à la concurrence intra-européenne et mondiale ?

Systèmes laitiers et produits de qualité en France

La France, de par sa situation géographique, présente à elle seule une large part de la diversité pédoclimatique de l'Europe occidentale avec trois grands types climatiques très contrastés : océanique, méditerranéen et continental, ce dernier étant renforcé par l'altitude.

Elle présente aussi une grande diversité de systèmes d'élevage de ruminants, adaptée à cette diversité de milieux. Or, c'est souvent dans les milieux à moindre potentiel agronomique et fourrager que se sont développés des produits spécifiques. C'est pourquoi une place privilégiée sera réservée aux AOC fromagères, en raison de leur importance économique et de leur forte liaison au territoire et au système fourrager. En effet, en France, **les AOC représentent 16% de la production fromagère** totale en tonnage, dont une large part en zone de montagne, 28% en valeur monétaire (CIDIL, 2002). **Mais cette part semble se réduire** (de 18 à 16% en 4 ans) au profit des fromages, à l'image plus moderne, bénéficiant d'une publicité plus agressive et de prix plus attractifs pour le consommateur.

Parallèlement, dans d'autres régions de petites structures, la vente directe de produits fermiers a pu se maintenir voire se re-développer localement. Enfin, la production laitière biologique, bien que limitée en volume, se développe aussi bien dans les zones intensives, par rapport au modèle dominant, que dans les zones herbagères où la conversion est moins hasardeuse.

Par conséquent, dans cette présentation **nous regroupons ces trois filières, AOC, Bio et produits fermiers¹, sous la dénomination générale "produits de qualité"** traduisant à la fois une forte liaison au sol ou au terroir, une bonne image auprès des consommateurs et le plus souvent une plus-value du prix du lait pour le producteur.

Dans l'analyse des systèmes laitiers français présentée ci-après², les pourcentages d'élevages indiqués sont relatifs à leur système fourrager et non au zonage présenté en deuxième partie, même s'il y a des recouvrements importants.

1. En production de lait de vache, les AOC se sont surtout développées en zone de montagne

■ Les systèmes herbagers de montagne : 10% du quota national et près de 30% des producteurs impliqués dans des productions AOC

Il faut cependant distinguer les montagnes de l'Est de celles du Massif central. Dans les Alpes du Nord et le Jura, les fromages AOC apportent une plus-value significative aux producteurs grâce à une démarche rigoureuse de toute la filière, une maîtrise de la production et un cahier des charges négocié par les éleveurs réglementant la

1 : La dénomination "produits fermiers" n'est pas reconnue comme signe officiel de qualité.

2 : Ce texte est une version actualisée d'un exposé présenté lors du 6^e symposium international sur les systèmes d'élevage à Benevento (Italie) en août 2003. Le zonage initial réalisé au niveau régional (NUTS2) a été affiné (NUTS3 x ZD) et actualisé pour être homogène avec la publication sur ce thème dans l'article sur le "zonage des régions d'élevage dans l'Union Européenne", publié dans le n° 182 de la revue Fourrages.

race, l'autonomie alimentaire, le foin, le lait cru, etc. Par contraste, dans le Massif central, l'AOC du Cantal, qui représente le plus gros tonnage de fromage de la région, apporte peu de plus-value aux producteurs (DELATTRE *et al.*, 2005), alors que le Salers et le Laguiole, deux fromages du même type mais avec un cahier des charges plus rigoureux et des tonnages plus modestes, se valorisent très bien.

Cette différence de valorisation du lait se retrouve au niveau du revenu par exploitation et par travailleur. Les résultats du RICA³ montrent que le revenu par travailleur familial de l'ensemble des exploitations laitières des Alpes du Nord et du Jura est proche de la moyenne nationale. Il n'est que de 10% inférieur à celui des élevages intensifs de plaine, la différence étant due au volume des aides directes, les primes sur les céréales et maïs en plaine étant supérieures à celles apportées par les ICHN⁴ et les MAE⁴ en montagne (CHATELLIER et DELATTRE, 2002). Ainsi, il est montré qu'un système d'élevage adapté aux éléments du milieu et produisant des fromages aux caractéristiques reconnues par les consommateurs permet de positionner le revenu de l'éleveur à des niveaux comparables à ceux d'autres régions plus intensives et cela malgré un quota laitier nettement plus faible.

■ Les systèmes herbagers de plaine, en diminution rapide, représentent moins de 10% de la production nationale

Bien que ces régions disposent de nombreux atouts (races, prairies, fromages traditionnels), les perspectives pour une meilleure valorisation laitière semblent limitées. Seulement 3% des éleveurs sont dans une filière AOC et 5% en production Bio (tableau 1). De plus, la part des éleveurs de plus de 50 ans sans successeur est supérieure à celles des autres groupes de plaine ou de montagne. Même en Normandie, avec des fromages de grande renommée tels que le Camembert ou le Pont l'Evêque, les AOC ne représentent qu'une faible part du lait transformé. Depuis une dizaine d'années, on y observe une nouvelle dynamique AOC mais le décalage reste important par rapport aux zones de montagne. On trouve aussi dans ce groupe une minorité de jeunes éleveurs appelés "nouveaux herbagers", très dynamiques, recherchant des systèmes plus économes et autonomes, et souvent attirés par la filière Bio.

■ Les systèmes laitiers avec ensilage de maïs assurent les 3/4 du quota national mais avec très peu de produits sous signe de qualité

Dans ces régions et ces systèmes, les éleveurs recherchent davantage la réduction des coûts de production et l'amélioration des conditions de travail, faute de perspective de plus-value sur le prix du lait. En effet, les produits sous signe de qualité y sont rares, à

3 : RICA : Réseau d'information comptable agricole

4 : ICHN : Indemnités Compensatoires de Handicaps Naturels ; MAE : Mesures Agri-Environnementales

Systèmes laitiers	Plaine			Montagne	
	Intensifs +30% maïs	Intermédiaires (10%<maïs/SFP<30%)	Herbagers <10% maïs	Piémont avec maïs	Herbagers
Importance (% du quota national)	44	31	9	6	10
Caractéristiques moyennes des exploitations					
- Maïs / SFP (%)	41	21	3	17	1
- Nombre de vaches laitières	42	36	25	34	28
- Lait / vache(l)	6 100	5 500	4 800	5 200	4 400
- Quota (l)	255 000	198 000	127 000	179 000	126 000
- Vaches race mixte (%)	14	29	40	36	73
Mode de valorisation (% d'exploitations)					
- Vente directe (lait, beurre, fromage...)*	7	8	12	11	11
- Transformation (fromages...)*	3	4	7	7	8
- Agriculture biologique*	0	1	5	0	2
- Filière AOC*	1	1	3	1	27

* : non exclusif

TABLEAU 1 : Répartition des exploitations bovines laitières par système fourrager et produits de qualité en France (source : RA 2000 ; Traitement : Institut de l'Élevage, 2002b).

TABLE 1 : *Distribution of dairy cattle farms among forage systems and quality products in France* (source : *Agricultural Survey, 2000 ; treatment by Institut de l'Élevage, 2002b*).

l'exception de quelques îlots de l'est du Bassin parisien (RISOU et PARGUEL, 2002). La production laitière biologique reste encore marginale. De même, la vente directe de produits fermiers est en baisse sur l'ensemble du pays sauf dans la région Nord - Pas-de-Calais (Institut de l'Élevage, 2000a), mais concerne néanmoins de 7 à 12% des exploitations dans tous les systèmes laitiers.

Globalement, les trois filières de qualité concernent respectivement environ **21% (AOC), 6% (produits fermiers) et 1% (produits Bio) des exploitations laitières dans la filière bovine**, avec toutefois un recouvrement partiel des trois filières (Onilait, 2001).

On notera également que **le pourcentage de vaches de race mixte augmente avec les contraintes de milieu** : de moins de 15% en zone de plaine favorable au maïs, ce pourcentage passe à 30% en zone intermédiaire et 40% en zone herbagère de plaine et dans les piémonts, pour dépasser les 70% en montagnes herbagères. Ainsi, pour de nombreuses AOC fromagères de montagne, la race fait partie intégrante du cahier des charges.

2. En production laitière ovine, les AOC sont prédominantes et localisées dans les zones défavorisées du sud

Les exploitations de brebis laitières sont concentrées dans trois bassins de production, bien distincts quant à leur localisation et leurs caractéristiques de production et de transformation (Rayon de Roquefort, Pyrénées-Atlantiques et Corse). Elles présentent cependant quelques points communs : leur localisation en zone de piémont ou de montagne, sèche ou humide, la part très élevée en filière AOC (85%), **le plus souvent sans transformation fermière**, et l'importance de la valorisation de surfaces de parcours individuelles ou collectives (tableau 2). Cependant, **le prix du lait très attractif favorise le développement de troupeaux de plus grande taille**, avec un affouagement croissant en bergerie aux dépens des parcours.

Bassin de production	Rayon de Roquefort	Pyrénées-Atlantiques	Corse	Total France
Part de la production (%)	56	34	7	100
Nombre de brebis par exploitation	300	200	190	243
Exploitations en AOC (%)	88	94	38	85
Exploitations (%) avec :				
- parcours individuels	44	73	79	60
- parcours collectifs	3	73	37	35

Globalement, pour ces trois régions à fortes contraintes pédo-climatiques, les éleveurs estiment que l'AOC est un élément essentiel de la pérennité de leur système de production. Les produits fermiers y sont peu développés, sauf dans le Béarn et en Corse. De même, la production de fromages de brebis Bio reste marginale.

3. En production laitière caprine, les fromages fermiers sont prédominants dans les zones pastorales

On peut regrouper les systèmes d'élevage caprins en trois zones de production, toutes situées au sud de la Loire (tableau 3) :

- Le Centre et le Centre-Ouest sont des zones de polyculture élevage où l'élevage caprin est souvent associé à des cultures de vente. Les troupeaux sont conduits de façon intensive en stabulation. Le lait est principalement livré en laiterie en Poitou-Charentes et davantage transformé en fromages fermiers en région Centre.

- Un croissant sud allant du nord de l'Aquitaine et de Midi-Pyrénées à la région Rhône-Alpes. Les structures sont plus petites, plus spécialisées, valorisant des parcours dans près d'une ferme sur deux et faisant du fromage fermier.

- Le sud-est pastoral comprenant le Languedoc, la Provence et la Corse, où les structures sont les plus petites mais avec une valorisation de parcours et des fabrications fermières importantes.

On remarque la forte proportion d'éleveurs impliqués dans la transformation fromagère (46%). Ces productions, essentiellement tournées vers le marché local ont moins qu'ailleurs recours à une reconnaissance AOC ou Bio.

En résumé pour ces trois filières laitières françaises, on constate que **la part d'éleveurs concernés par les produits de qualité**

Bassin et (système d'alimentation)	Centre-Ouest (fourrager)	Sud (intermédiaire)	Sud-Est (pastoral)	Total
Part de la production totale (%)	52	21	8	100
Nombre de chèvres/exploitation	130	78	64	96
SFP/SAU (%)	39	83	77	50
Exploitation avec parcours (%)	-	44	76	33
Exploitations sous AOC* (%)	14	13	17	13
Exploit. avec fromage fermier* (%)	25	57	73	46

* : non exclusif

TABLEAU 2 : **Systèmes laitiers ovins, systèmes d'alimentation et AOC en France** (source : RA 2000 ; traitement : Institut de l'Élevage, 2002b).

TABLE 2 : **Sheep dairying systems, feeding systems, and AOCs (label of controlled origin) in France** (source : Agricultural Survey, 2000 ; treatment by Institut de l'Élevage, 2002b).

TABLEAU 3 : **Systèmes caprins, systèmes d'alimentation et valorisation du lait** (source : RA 2000 ; traitement : Institut de l'Élevage, 2002b).

TABLE 3 : **Goat rearing systems, feeding systems, and transformation of the milk** (source : Agricultural Survey, 2000 ; treatment by Institut de l'Élevage, 2002b).

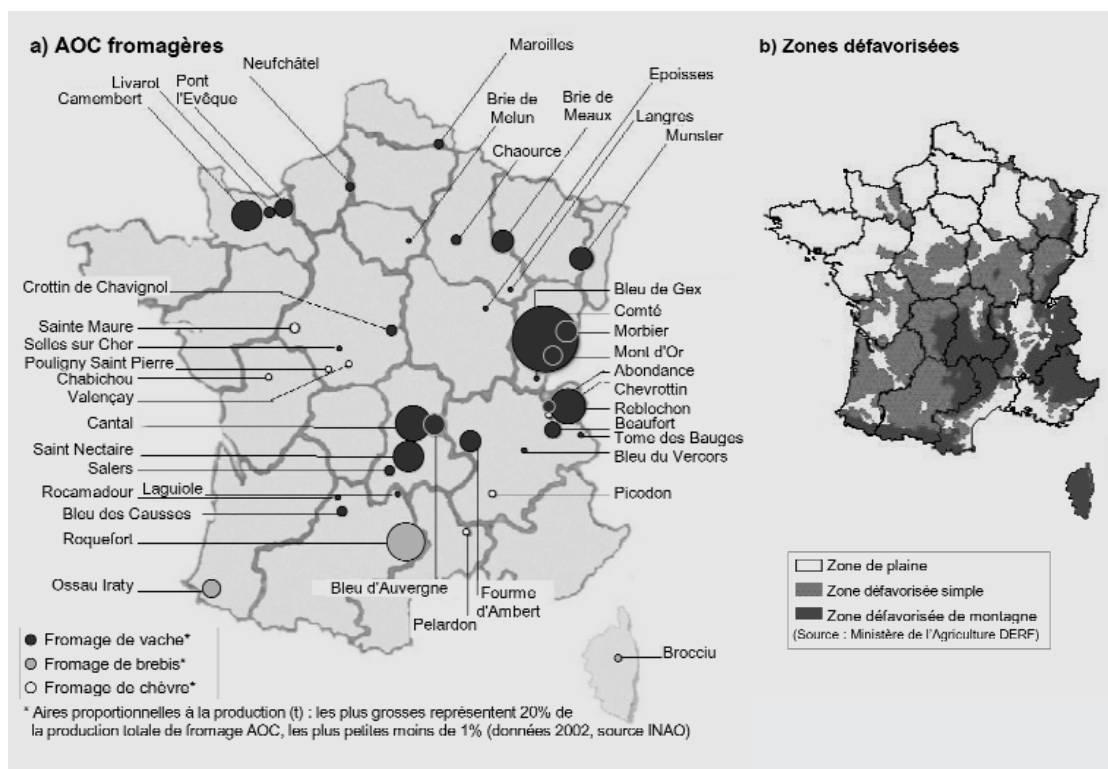


FIGURE 1 : Cartes a) des AOC fromagères et b) des zones défavorisées en France.

FIGURE 1 : Maps : a) of the cheese AOCs in France; b) of the disadvantaged regions in France.

dépasse 20% parmi les producteurs de lait de vache, 50% en lait de chèvre et 90% en lait de brebis. Ce qui représente environ 30 000 élevages pour les 3 filières parmi les 130 000 producteurs de lait totaux recensés en 2000 (dont 90% de producteurs de bovins). On observe aussi une bonne correspondance entre le taux d'éleveurs engagés dans les filières de qualité et la part de territoire à handicap naturel reconnu. Cette correspondance est illustrée par la comparaison de la carte "pondérée" des fromages en AOC laitières en France (figure 1a) et la carte des zones défavorisées (figure 1b).

Cette présentation très sommaire des systèmes laitiers français ayant développé des filières de qualité illustre leur capacité d'adaptation à des contextes pédoclimatiques contraignants. Elle souligne l'importance des stratégies développées par les hommes qui ont su faire de ces contraintes des atouts économiques (valorisation des ressources locales) et commerciaux (reconnaissance de la spécificité de leurs produits).

Pour mieux comprendre ces stratégies, il faudrait prendre davantage de recul par rapport à un simple rapprochement des milieux, des structures et des produits. On peut néanmoins tenter d'analyser ces expériences pour mieux en cerner les convergences, l'importance actuelle et les perspectives de développement, à l'échelle des pays et de l'Europe, tout en reconnaissant qu'il ne s'agit que d'une entrée parmi d'autres, celle par le milieu physique et les ressources fourragères, illustrée par quelques exemples permettant de reformuler des hypothèses argumentées pour des études ultérieures.

Diversité de l'Europe laitière et spécificités des zones défavorisées

Bien que ne disposant pas de la même qualité d'informations, nous avons voulu tester au niveau européen l'hypothèse de la "liaison" entre les milieux difficiles ou défavorisés et les produits de qualité. Pour cela, nous nous appuyons sur un zonage simplifié des régions d'élevage de l'UE 15 présenté dans un article précédent de la revue *Fourrages* (PFLIMLIN et al., 2005).

L'élevage des herbivores restant encore fortement lié au sol *via* la valorisation des surfaces fourragères et pastorales, le zonage ci-après résulte d'un choix délibéré donnant la priorité au milieu pédo-climatique et à l'utilisation des sols, d'abord au niveau des grandes zones biogéographiques puis, à l'intérieur de celles-ci, à l'utilisation des surfaces fourragères qui permettent de bien caractériser les régions et les systèmes d'élevage d'herbivores par rapport à la valorisation du territoire. Ainsi, les pourcentages de prairies permanentes ou temporaires, de maïs ensilage et de céréales permettent de proposer une typologie très simplifiée des systèmes fourragers et des systèmes d'élevage correspondants qui nous semble assez pertinente pour ce type d'approche paneuropéenne.

D'après la lecture du tableau 4, on note que les trois zones : Montagnes humides, Méditerranéenne et Herbagères (de plaine), qui se superposent assez bien avec la carte des zones défavorisées (PFLIMLIN et al., 2005), regroupent 62% des exploitations d'élevage, 40% des vaches laitières, environ 90% des brebis et des chèvres. Il s'agit donc d'une part importante de la production laitière et fromagère européenne qui justifie une analyse plus approfondie.

TABEAU 4 : Répartition des exploitations d'élevage, des surfaces et des animaux par zone géographique en Europe (UE à 15 ; 2000 ; sources : Eurostat - Census 2000 (NUTS 3 x ZD); traitement : Institut de l'Elevage 2004).

TABLE 4 : Distribution of animal farms, of areas, and of livestock in the geographical regions of Europe (15 member - community ; sources : Eurostat - Census 2000 (NUTS 3 x ZD) ; treatment by Institut de l'Elevage, 2002b).

	Exploitations d'élevage			Surfaces (1 000 ha et %)			Cheptel de souche			
	Zones défavorisées			SAU	Prairie perm.	Maïs ensilage	Vaches laitières	Vaches allaitantes	Brebis	Chèvres
	Total	Montagne	Autres							
Total Europe (1 000)	2 319	716	719	126 664	44 862	3 576	20 482	11 920	69 507	9 663
Zone (%) :										
- Nordique	3	5	4	4	0	0	4	2	0	0
- Montagnes humides	14	40	2	8	17	4	11	13	8	5
- Méditerranéenne	32	54	27	31	26	4	6	17	48	85
- Herbagères	16	0	35	16	33	8	23	34	33	1
- Herbagères +maïs	5	0	9	3	5	15	11	3	1	0
- Cultures fourragères	9	1	7	5	4	25	14	10	1	4
- Cultures + élevage	16	0	15	20	13	37	26	18	8	3
- Culture	5	0	1	12	2	7	5	4	1	2
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Dans la présentation qui suit, nous résumons les principales caractéristiques du milieu et des systèmes d'élevage des trois zones les plus concernées par notre sujet, avec quelques illustrations par des fromages artisanaux emblématiques.

■ Une zone de montagnes humides à forte tradition fromagère

Cette zone de montagne s'étend de la cordillère Cantabrique aux Pyrénées puis au Massif central, au Jura, aux massifs rhénans et surtout à la chaîne des Alpes qui se développe jusqu'en Europe centrale, en englobant au passage l'essentiel de la Suisse et de l'Autriche. La prairie permanente et l'élevage bovin laitier y dominant. Le pâturage y est souvent le seul mode de valorisation de larges surfaces non mécanisables, bien que relativement productives et caractérisées par un haut risque d'envahissement par la forêt (PFLIMLIN *et al.*, 1997).

C'est dans le massif alpin que l'on trouve la plus forte tradition fromagère avec une majorité de fromages de garde, autrefois nécessaires pour se nourrir au cours de longs mois d'hiver. Cette aptitude au stockage et au transport en a fait un produit facile à commercialiser. Ainsi, presque tous les pays alpins ont leur fromage de montagne : Bergkäse en Bavière, Alpenkäse dans le Tyrol autrichien, Gruyère en Suisse et différents types de pâtes pressées cuites avec plus ou moins de trous. Certaines de ces fabrications ont presque disparu au profit de fabrications plus industrielles. Ainsi en Algaü (sud-ouest de la Bavière) la quasi-totalité du lait était encore valorisée en Bergkäse par 180 fruitières en 1960 alors qu'il n'en reste plus qu'une douzaine aujourd'hui (MAIER-WALDBURG et ELHERT, 1998).

■ Une zone méditerranéenne avec une très grande diversité de produits

La zone méditerranéenne de montagne et de piémonts secs comprend les hauts plateaux du centre de l'Espagne, les piémonts méditerranéens français, le centre et le sud de l'Italie et enfin le sud-ouest des Balkans incluant l'essentiel de la Grèce. Dans cette zone sèche, c'était principalement l'élevage de petits ruminants laitiers qui valorisait d'importantes surfaces de parcours plus ou moins boisés, à faible productivité, mais avec de nombreux fromages très typés qui suscitent un regain d'intérêt aujourd'hui. Cependant, en Espagne, où ces fromages fermiers ou artisanaux avaient été interdits pour des raisons sanitaires, leur redémarrage est plus récent et leur importance reste encore limitée sauf dans la filière caprine qui se restructure rapidement (Institut de l'Élevage, 2000b). Inversement, en Italie du centre et du sud comme en Grèce, ces produits régionaux sont nombreux et bien valorisés, sur les marchés locaux comme à l'export où ils suscitent l'intérêt des industriels (MAIER-WALDBURG et ELHERT, 1998 ; TSIBOUKAS *et al.*, 2000). Les prix attractifs favorisent aussi la création de grands élevages en stabulation permanente avec achat de fourrage et de concentré, et une valorisation tournée vers l'exportation, ce qui risque de pénaliser l'image traditionnelle de ces produits.

On trouve également dans cette même zone des vallées ou des plaines très fertiles, comme la plaine du Pô en Italie, qui assurent une grande partie de la production laitière et fromagère (Institut de l'Élevage, 2001b). Ainsi, sur la rive droite du Pô, au pied des Apennins, se fabrique le Parmesan, l'un des fromages les plus prestigieux et une des AOC les plus importantes d'Europe. Bien que l'essentiel de la

production soit réalisé en plaine, le cahier des charges de la production (foin, limitation du concentré) et de la transformation (lait cru, affinage de 24 mois en moyenne) a permis de préserver les traditions et la qualité, donc un prix du lait très supérieur au Grana, un fromage du même type, sur une zone beaucoup plus vaste et avec des conditions de production et de fabrication plus industrialisées (DE ROEST, 2000).

■ Une zone de plaines et plateaux herbagers plus ou moins intensifs où la tradition fromagère a nettement régressé

Ces zones herbagères, difficilement labourables, sont valorisées principalement par le troupeau laitier en Normandie et en Lorraine et dans les îles britanniques. Ces régions n'ont pas su tirer de réelle plus-value de cette production laitière à base d'herbe et ce malgré une réelle tradition fromagère comme en Normandie (Camembert), en Angleterre (Cheddar ou Chester à affinage long, etc.). Là aussi, l'intensification laitière et l'industrialisation ont fait disparaître de nombreuses spécialités que l'on redécouvre aujourd'hui avec le regain d'intérêt pour les produits régionaux et pour la prairie permanente. L'Irlande, qui avait privilégié la fabrication de beurre et de poudre de lait pour l'exportation, tente aujourd'hui une reconversion fromagère de type Cheddar industriel en concurrence avec la Nouvelle-Zélande (Institut de l'Élevage, 2001b). Toutes ces régions gardent cependant un avantage immédiat quant au coût de production moindre grâce au pâturage et un atout potentiel par rapport à des consommateurs plus exigeants (produits laitiers à base d'herbe pâturée).

On ne développera pas ici les autres zones laitières plus intensives des plaines labourables même si elles regroupent plus de la moitié des vaches laitières de la production européenne (zones de cultures fourragères, et zones avec cultures et élevage dans le tableau 4). Leur production provient de systèmes d'alimentation plus intensifs et peu typés par rapport à la région, faisant une large part aux prairies de courte durée, au maïs ensilage, aux céréales et aux concentrés achetés. Cette production est transformée principalement en produits de grande consommation, en beurre et poudre de lait (PFLIMLIN *et al.*, 2005). On notera cependant qu'on peut aussi y trouver des produits frais à forte valeur ajoutée et que la production laitière biologique s'y est fortement développée, notamment dans les pays scandinaves où elle atteint 5 à 8% du lait produit (PFLIMLIN et KEMPF, 2002). De même, la conversion vers des systèmes herbagers plus économes y est également en débat, comme en Bretagne ou en Pays-de-la-Loire.

Ce tour d'horizon rapide et incomplet nous permet de montrer que la diversité des systèmes laitiers et des produits traditionnels s'est d'autant plus réduite que le contexte pédoclimatique se prêtait à l'intensification fourragère et animale et que les surfaces libérées pouvaient être valorisées par des productions plus rémunératrices (horticulture, élevage porcin, etc.). ***A contrario, les zones défavorisées ont résisté au modèle intensif dominant, plus par nécessité que par choix, mais ces régions et ces systèmes disposent aujourd'hui d'atouts précieux pour une agriculture durable et multifonctionnelle, s'appuyant souvent sur des produits de qualité.***

Perspectives pour les filières laitières orientées vers les produits de qualité en zones dites défavorisées

Malgré le développement des produits industrialisés favorisés par la grande distribution, on constate depuis une dizaine d'années un regain d'intérêt pour les produits de terroir, fermiers ou biologiques, notamment suite aux crises alimentaires et sanitaires et aux problèmes de pollution attribués à l'agriculture intensive. On analysera la pertinence de ce regain d'intérêt sous ces trois principaux aspects : les spécificités de la production, les attentes du marché et le rôle des pouvoirs publics comme régulateur, pour proposer quelques perspectives d'évolution...

1. Les spécificités de la production

■ Du lien au sol au concept de terroir

Pour les appellations d'origine comme pour les produits biologiques, **le lien au sol** est l'un des principes de base, et **le niveau d'autonomie fourragère** est généralement défini dans les cahiers des charges. La limitation des achats extérieurs à la ferme ou à la région **permet un ancrage territorial indiscutable**, facilite la traçabilité des aliments ainsi que la maîtrise des volumes de production. Pour les produits fermiers, ce lien est davantage implicite, faisant partie de leur image, même en l'absence de garantie formelle. Dans ces différents cas, il s'agit d'abord de **privilégier la cohérence agronomique du système d'élevage ainsi que le recyclage écologique des déjections animales**.

Cependant, pour les appellations d'origine, ce lien au sol s'élargit à la **notion de terroir incluant** non seulement le climat et la végétation mais **aussi l'action de l'homme** pour élaborer un produit particulier. Cette démarche de caractérisation des terroirs a été principalement développée pour la vigne et le vin, avec le succès que l'on sait. Mais elle semble également **prometteuse pour différencier les produits laitiers selon les conditions de production et notamment le type de prairies** (SALETTE, 1998). Certes, le système apparaît plus complexe ; le parallèle entre cépages et prairies mérite discussion car le troupeau constitue un filtre supplémentaire et le savoir-faire du fromager semble très important. Mais la démonstration ayant été faite que l'on pouvait relier des crus de fromage à des espaces prairiaux (MONNET et GAIFFE, 1998), nous allons prolonger l'analyse dans le même esprit que celui qui a prévalu pour les vins, en discutant les trois niveaux d'intervention de l'homme qui sont autant de filtres par rapport au produit final, à savoir la gestion des prairies, la conduite du troupeau et la fabrication fromagère.

■ Peut-on parler de terroirs prairiaux ?

Dans la partie précédente, on a montré la diversité considérable des milieux entre grandes zones géographiques allant du cercle arctique aux régions à climat méditerranéen très marqué. Cette diversité des

milieux se traduit par une diversité des ressources fourragères encore plus importante, puisqu'elle est la résultante d'une plus ou moins longue adaptation aux conditions pédoclimatiques et aux pratiques agricoles ou pastorales. Ces surfaces prairiales extensives présentent de nombreux atouts quant à la préservation des ressources naturelles et de leur biodiversité. Celle-ci pourrait aussi être mieux valorisée à travers des produits animaux mieux différenciés. Un travail réalisé sur le fromage de Comté des plateaux du Jura a permis de mettre en évidence des "crus de Comté" en croisant les fabrications par fruitière avec les secteurs prairiaux correspondants, caractérisés par leurs composantes physiques (sol, drainage, pente, exposition, etc.) et leur flore (MONNET et GAIFFE, 1998). D'autres études ont permis de mettre en évidence des différences d'arôme et de goût des fromages d'Abondance, selon l'exposition de l'alpage pâturé (COULON et PRIOLO, 2002). C'est également dans cet esprit qu'un travail de typologie des prairies permanentes normandes a été entrepris pour conforter les AOC fromagères. Par conséquent, **si l'on peut distinguer les prairies d'une même région et les fromages d'une même AOC**, à plus forte raison on devrait pouvoir différencier les fromages entre régions ou zones géographiques.

■ La race et la conduite du troupeau font aussi partie du terroir

La plupart des grands fromages ont une histoire longue de plusieurs siècles, au cours desquels les éleveurs ont sélectionné un type d'animal à la fois bien adapté au milieu et dont le lait présentait de bonnes aptitudes pour la fabrication. Ainsi, en France, on peut citer la Normandie pour le Camembert, la Montbéliarde pour le Comté, la Tarine pour le Beaufort, la Lacaune pour le Roquefort, etc.

Cependant, la recherche de performances laitières plus élevées s'est souvent traduite par le remplacement des races locales par la Holstein nord-américaine sélectionnée pour la quantité de lait et non sa valorisation fromagère. De plus, cette vache plus exigeante a entraîné une intensification de l'alimentation aux dépens des prairies permanentes et du pâturage, y compris dans les régions à forte contrainte comme le Massif central français. C'est aussi le cas pour le Parmesan où la Holstein a presque totalement remplacé les races locales au cours des trente dernières années, à l'exception d'une fromagerie ! En fait, la perte est généralement double : au niveau du patrimoine génétique (part et type de caséine, rapidité de prise du caillé, etc.) et de la conduite du troupeau avec un développement de l'affouragement à l'auge, de la ration complète avec de fortes quantités de concentré. Cette évolution est également forte dans certains systèmes laitiers ovins et caprins, dans plusieurs pays de l'Europe du Sud.

Cependant, **dans d'autres régions à fortes contraintes, on peut observer des choix récents plus cohérents**. Ainsi, l'AOC Beaufort a redéfini son cahier des charges en confirmant ses races locales et l'autolimitation de la production à 5 000 litres de lait par vache, deux choix cohérents avec la limitation plus stricte des achats extérieurs en foin et concentré pour mieux préserver la typicité et l'image du fromage.

■ Une fabrication fromagère permettant d'exprimer les différences entre laits de terroir

La fabrication industrielle vise à standardiser la matière première pour obtenir des produits homogènes toute l'année. À l'inverse, la fabrication artisanale du Comté ou du Parmesan, par exemple, a pour objectif de préserver les spécificités du lait cru depuis la traite et la collecte deux fois par jour, jusqu'à l'affinage différencié des fromages. Cela suppose un suivi individuel de chaque cuve, donc **un métier de fromager exigeant, nécessitant un apprentissage pratique de plusieurs années** avant de pouvoir pratiquer cet art qui consiste à ajuster la fabrication aux caractéristiques du lait de la cuve (DE ROEST, 2000). Cela pose un vrai problème de renouvellement des fromagers partant à la retraite, avec un risque de perte de savoir-faire, pourtant partie intégrante du patrimoine économique et culturel local.

En résumé, ces trois éléments doivent être en phase pour donner de la crédibilité au produit : un milieu particulier caractérisé par des ressources fourragères typées, une race et une conduite du troupeau adaptées pour valoriser ce milieu, et une fabrication fromagère permettant d'exprimer les spécificités des laits dans la typicité des produits. Cependant, ces études étant très complexes et coûteuses, et la plus-value sur le produit incertaine, elles ne peuvent pas être généralisées mais plutôt servir d'argument pour différencier *a priori* des produits issus de milieux et de systèmes de production très différents.

2. Les attentes du marché

Tout le monde s'accorde sur le fait que **la demande pour la qualité** des produits alimentaires et par extension pour les "produits de qualité" **est croissante** au niveau du marché européen, mais avec des divergences fortes quant au rythme selon les pays ou selon les filières, certaines pouvant régresser et d'autres croître plus vite. Mais cette demande reste très sensible aux différentes crises : les crises alimentaires (ESB) ou sanitaires (fièvre aphteuse) relançant la demande, notamment pour les produits Bio, alors que l'annonce d'une crise économique la fait baisser. Plus globalement la plupart des consommateurs ne sont pas prêts à payer cette qualité par une forte différence de prix. De plus, **les attentes des consommateurs ne sont pas les mêmes selon les pays** et même plus schématiquement entre le nord et le sud.

- **En Europe du Nord**, le consommateur semble privilégier **le respect de l'environnement et l'aspect santé** ; il va donc se porter sur **les produits biologiques** en réaction à l'agriculture intensive et aux "élevages industriels" de ces pays. C'est le cas au Danemark où la production laitière Bio représente 9% de la production et 30% de la consommation du lait frais (Institut de l'Élevage, 2002a). Une enquête Eurobaromètre (2002) confirme cette sensibilité environnementale plus forte des pays du nord, même en Suède et en Finlande où les problèmes de nitrates ou de pesticides dans l'eau sont pourtant plus limités.

- **En Europe du Sud**, le consommateur semble plutôt rechercher un **produit plaisir, régional**, ayant du goût, ce qui s'explique par une culture gastronomique différente et par une plus grande disponibilité des **produits traditionnels**, avec une large place pour les fromages au lait cru de brebis, de chèvre et de vache. La bonne image de ces produits et la relation de confiance du consommateur s'expliquent notamment par l'importance des petites exploitations, les procédés de fabrication artisanaux, et la commercialisation sur les marchés locaux ou régionaux. Mais ces trois "atouts" pourraient évoluer assez rapidement, poussés par une forte restructuration et une industrialisation de la production dans plusieurs pays (Espagne, Italie notamment).

Par ailleurs, une étude française récente (Agreste, 2003) montre que le marché des fromages au lait cru, soit la majorité des AOC, des produits fermiers et une partie des produits Bio progresse nettement moins vite que celui des fromages au lait pasteurisé sensiblement moins chers. Pour les AOC en pâtes molles, notamment le Camembert, la baisse est plus nette alors que les pâtes dures se maintiennent mieux. Cet exemple français n'a sans doute pas de valeur générale pour d'autres pays mais il montre que, même dans l'un des premiers pays de production et de consommation de fromage, rien n'est jamais acquis définitivement et que pour le développement du marché des filières de qualité, l'effort doit être soutenu sur le long terme.

Ce marché est aussi dépendant de **l'attitude de l'industrie agro-alimentaire et de la distribution**. L'industrie laitière et la grande distribution ont longtemps privilégié la sécurité sanitaire, la standardisation et la simplification des gammes de produits et, par conséquent, la baisse du prix du lait, l'intensification animale et fourragère. Aujourd'hui, malgré la concentration dans ces deux secteurs, on note des politiques d'ouverture vers ces produits de qualité (Bio, AOC), mais de façon prudente et limitée, dans la plupart des pays.

La grande distribution est devenue un interlocuteur majeur pour les produits laitiers, les crémeries ou magasins spécialisés ne représentant plus qu'une part très marginale dans la plupart des pays. Là aussi des différences existent entre pays ; les hypermarchés à la française avec une gamme très large sont plus favorables à la variété de l'offre que les "hard-discount", en position de force dans d'autres pays. Cependant, ces derniers progressent aussi rapidement en France où ils ont vendu 13% des fromages AOC en 2003. Aussi, les producteurs en filière AOC n'en doivent pas moins rester vigilants sur la qualité comme sur les volumes de production, sous peine de perdre, avec la typicité des produits, l'intérêt des consommateurs.

3. Le rôle régulateur des institutions européennes et nationales

Cette régulation passe principalement par deux leviers : la réglementation et les aides financières.

■ Le cadre réglementaire européen constitue une bonne base

La Commission européenne a publié en 1989 un rapport, *l'Avenir du monde rural*, qui visait à promouvoir la reconnaissance et la protection de l'origine géographique des produits alimentaires. Cet objectif s'est concrétisé par deux décrets, l'un relatif à **l'agriculture biologique** en 1991, complété en 1999 pour les productions animales, l'autre sur la protection des **indications géographiques et des appellations d'origine contrôlée** qui a également été modifié à plusieurs reprises. Le règlement relatif aux AOP et IGP⁵ ne se limite pas aux preuves quant à l'origine du produit mais exige aussi que cette origine confère au produit une qualité distinctive, supérieure ou spécifique. C'est cette interprétation qui pousse la plupart des pays et des syndicats AOC/AOP à revoir leur cahier des charges, depuis la délimitation des zones et les conditions de production jusqu'à l'affinage et aux caractéristiques des fromages.

Par conséquent, **le cadre juridique existant devrait ouvrir de bonnes perspectives à de nombreux fromages locaux**, au-delà de ceux déjà enregistrés comme appellations d'origine et présentés dans le tableau 5.

Nombre de produits	Espagne	France	Grèce	Italie	Portugal	Roy.-Uni	Pays-Bas	Allemagne	Autriche	Les 6 autres pays	Total
- AOP	13	32	19	30	11	8	4	4	6	5	132
- IGP	-	4	-	-	1	3	-	-	-	3	11

TABLEAU 5 : Répartition des AOP et IGP fromagères dans l'Europe à 15 (source : Ministère de l'Agriculture, 2001).

TABLE 5 : *Distribution of AOPs (label of protected origin) and IGPs (protected geographical indication) in cheese produced in Europe (15 member community ; source : Ministry of Agriculture, 2001).*

Sur les 132 AOP enregistrées au niveau de l'UE à 15, il y en a 105 (80%) dans les cinq pays de l'Europe du Sud, quelques-unes en Allemagne, en Autriche, au Royaume-Uni et aux Pays-Bas, et aucune dans les pays scandinaves.

Cependant il ne faut pas idéaliser ce cadre réglementaire :

- Certains le jugent trop complexe, trop bureaucratique donc dissuasif pour les producteurs, sans apporter pour autant de réelles garanties sur la qualité pour gagner la confiance du consommateur (PÉRI et GAETA, 2000). Il ne laisserait donc guère de chance d'intégration aux nombreux fromages traditionnels recensés (502 pour l'UE à 12) dans un premier inventaire réalisé à l'initiative de la Commission européenne, appelé Euroterroirs (FROC, 1996).

- Ils estiment aussi que ce cadre réglementaire reste très fragile par certaines exigences mal définies, par rapport aux négociations à l'OMC, alors que la référence à la seule origine serait une mention suffisante et indiscutable (PÉRI et GAETA, 2000).

5 : AOP : Appellation d'Origine Protégée ; c'est la dénomination européenne équivalente à l'AOC française. Nous n'avons pas développé ici les spécificités de l'IGP (Indication Géographique Protégée), de création officielle plus récente, avec un nombre de produits plus limité et une qualification moins connue des consommateurs, mais qui présente de bonnes perspectives de développement.

- Il faut également rappeler que ce signe de qualité n'est pas une garantie de succès commercial, ni de meilleure rémunération pour les producteurs, comme nous l'avons montré précédemment avec l'exemple du Cantal.

■ L'importance des réglementations nationales

Les réglementations nationales ont également **un rôle important dans le développement ou la disparition des produits traditionnels**. Un retour sur l'histoire des filières laitières au cours du 20^e siècle devrait permettre de mieux comprendre la situation actuelle dans les différents pays, et de mieux cerner le patrimoine oublié, mal valorisé ou condamné par des règles sanitaires concernant les produits au lait cru en particulier. Les nombreux témoignages présentés lors d'un colloque FROMAGORA (Institut de l'Élevage *et al.*, 1996) sur les fromages fermiers et artisanaux sont éloquentes, sinon accablants, quant à l'attitude des pouvoirs publics et de l'industrie laitière dans la plupart des pays européens pour les produits au lait cru et ce quel que soit le type de produit, frais ou de garde, alors que le risque (*staphylocoques*, *Listeria*) est minime pour ces derniers. Il faut reconnaître, cependant, que **la majorité des consommateurs exige le "zéro risque" et que les pouvoirs publics sont donc tentés de privilégier la sécurité sanitaire des aliments aux dépens de la diversité et du goût**. Il n'est donc pas surprenant qu'il soit demandé à ces filières d'assurer davantage de contrôles aux différents stades pour apporter le maximum de garanties aux consommateurs.

■ Un rôle incitatif *via* le développement rural

Depuis la réforme de la PAC de 1992 affichant la qualité des produits et la protection de l'environnement parmi ses orientations prioritaires, puis celle de l'Agenda 2000 remettant ces priorités dans le cadre du Développement Rural, la prise de conscience quant à l'intérêt des filières de qualité s'accélère, même si l'essentiel des aides reste encore lié aux volumes de production donc aux régions les plus fertiles.

Avec les concepts de développement durable et d'agriculture multifonctionnelle, on devrait s'acheminer vers un nouveau type de contrat entre la société et les éleveurs, et plus précisément ceux de ces zones dites défavorisées sur le plan agronomique mais souvent d'une grande richesse patrimoniale et touristique. Des mesures politiques sont élaborées, tant au niveau européen, national que régional, qui permettent de **proposer des moyens d'accompagnement pour favoriser l'émergence ou la consolidation de projets de développement de produits de qualité, dans le cadre du plan de Développement Rural** avec l'appui des collectivités régionales, comme c'est le cas en Bavière par exemple. Celles-ci sont de plus en plus conscientes que ces filières de qualité, même à une échelle assez modeste, peuvent être à la fois le noyau d'autres emplois ruraux gravitant autour de la fromagerie ou des marchés fermiers et une vitrine pour le tourisme local.

Cependant, les perspectives financières pour le plan Développement Rural 2007-2013 **ne semblaient pas très encourageantes** courant 2005 et ce malgré les bonnes intentions affichées

dans les attendus de la réforme de la PAC en 2003. La part du 2^e pilier pourrait passer au mieux de 15% en 2006 à 25% en 2013 sur l'enveloppe globale du budget agricole. Même dans l'hypothèse la plus favorable, les moyens du 2^e pilier resteront nettement insuffisants pour compenser la concurrence renforcée des régions de culture céréalière et fourragère, avec le découplage des aides et leur pérennisation sur la base historique de chaque ferme telle qu'elle est prévue dans les plupart des pays, à l'exception de l'Angleterre et l'Allemagne.

4. Quelles perspectives d'évolution pour ces filières de qualité ?

Globalement, ces trois filières couvrent environ 10% de la production laitière européenne mais, dans un certain nombre de régions en zones défavorisées, elles concernent la majorité des éleveurs et de la transformation fromagère, constituant ainsi le pivot de l'économie locale. C'est particulièrement vrai pour les **zones alpines** où les filières AOC (en France) ou Bio (en Autriche), voire les deux simultanément (en Suisse), sont particulièrement bien développées et permettent de **limiter la migration du lait vers les vallées**, voire de reconquérir des alpages et de **limiter la progression de la forêt**.

On trouvera sans doute plus de diversité dans les **zones méditerranéennes** où l'élevage de petits ruminants est souvent en concurrence pour les meilleures terres avec des cultures très intensives de céréales, de fruits ou de légumes. Traditionnellement, ces troupeaux de brebis et de chèvres valorisent les grands espaces de parcours plus ou moins boisés qui sont de plus en plus délaissés entraînant des risques d'incendie que l'on connaît chaque été. Dans ces régions, les produits à forte typicité trouvent encore une bonne valorisation sur les marchés locaux. Cependant, **faute de mesures appropriées, l'évolution vers des systèmes d'élevage en stabulation permanente progresse rapidement**, y compris pour les petits ruminants, profitant abusivement de la bonne image des systèmes pastoraux.

Mais c'est pour **les zones herbagères, où l'élevage d'herbivores reste la seule alternative à la forêt**, que **le potentiel de développement de produits de qualité semble le plus important** compte tenu des spécificités et des atouts développés précédemment. L'exemple de la Normandie déjà citée illustre bien cette prise de conscience d'un gisement sous-exploité pour ses prairies et produits AOC. *A contrario*, dans les zones de cultures fourragères, avec une large part de maïs ensilage ou de céréales (pour le grain ou l'ensilage) pour alimenter des vaches Holstein en stabulation permanente, il y a peu de place pour des produits différenciés. Sauf pour les produits issus de l'agriculture biologique, comme le montre l'exemple du Danemark et des autres pays Scandinaves.

Ces différentes filières (AOC, Bio, fermières) n'ont pas les mêmes perspectives de développement selon les grandes régions d'élevage. Elles ne visent pas non plus les mêmes attentes de la part des consommateurs. Par conséquent, elles sont bien plus complémentaires que concurrentes.

Dans le tableau 6, nous avons schématisé l'importance relative de ces filières par grande zone d'élevage. Cette présentation forcément très réductrice n'a d'autre ambition que d'illustrer le propos et de clarifier les enjeux. Pour ces différentes filières laitières liées au terroir et au territoire, il s'agit plutôt de préserver le patrimoine actuel que de stimuler un développement important qui ne serait pas en phase avec le marché. L'expérience de la filière laitière Bio des années 2000 où les encouragements à la conversion ont entraîné un excédent de lait par rapport à un marché en croissance lente est une leçon assez sévère pour ne pas l'oublier.

Zone d'élevage (Type de lait)	Filière		
	AOC	Bio	Produits fermiers
Montagne humide (vache)	Forte (France, Suisse)	Faible à forte (Autriche, Suisse)	Moyenne (Allemagne)
Zone méditerranéenne (vache, brebis, chèvre)	Forte (Italie, Esp., Grèce, Port.)	Très faible	Moyenne à forte (Esp., Grèce, France, Italie)
Zones herbagères (vache)	Faible (France, Royaume-Uni)	Faible à moyenne (France, Royaume-Uni)	Faible (Belgique)
Zones de cultures fourragères (vache, chèvre)	Faible (France)	Faible à moyenne (Danemark)	Faible
Nord Scandinavie (vache)	Nulle	Moyenne (Finlande, Suède, Norvège)	Faible

Conclusions

Les zones d'élevage à fortes contraintes naturelles, principalement les zones de montagne, méditerranéennes et herbagères, représentent près de la moitié du territoire agricole européen et près des deux tiers des exploitations d'élevage d'herbivores. Les systèmes laitiers bovins, ovins et caprins y sont les plus nombreux et les plus divers quant à leur taille, leurs produits et leurs filières. Ces systèmes d'élevage résultent souvent d'une longue adaptation leur ayant permis de survivre, d'abord à un milieu naturel difficile, puis au contexte technico-économique productiviste d'après-guerre, à l'industrialisation des filières laitières et aux produits de masse bon marché.

Depuis la réforme de la PAC de 1992 affichant la qualité des produits et la protection de l'environnement parmi ses orientations prioritaires, puis celles de 2000 et 2003 remettant ces deux priorités dans le cadre du Développement Rural avec des encouragements financiers un peu plus conséquents, la prise de conscience devrait s'accélérer.

Dans cette présentation, on a démontré l'importance territoriale des zones défavorisées de plaine et de montagne où l'élevage de ruminants laitiers joue un rôle majeur, souvent sans autre alternative. L'Europe ne pourra pas laisser se poursuivre la concentration et l'intensification de l'élevage dans les zones les plus fertiles avec tous les risques environnementaux qui y sont associés, et laisser près de la moitié de son territoire en jachère économique, non seulement pour la durabilité des filières lait et viande mais aussi pour la vie rurale, le tourisme, donc toute l'économie régionale. De plus, ces régions sont également sujettes à des risques naturels majeurs tels

TABEAU 6 : Importance relative des filières laitières de qualité par zone d'élevage en Europe.

TABLE 6 : Relative importance of the processings of quality dairy products in the various livestock-rearing regions in Europe.

que les incendies, les avalanches, les inondations qui supposent un entretien, une surveillance rapprochée que ces filières laitières peuvent garantir mieux que d'autres.

Parallèlement ces mêmes régions ont souvent développé des produits locaux très typés, qu'il faudrait considérer comme faisant partie du patrimoine culturel, biologique et gastronomique qui mérite d'être préservé avec la même détermination que la biodiversité de la flore ou la faune de la même région.

Ce sont ces régions d'élevage des zones dites défavorisées à forte typicité territoriale et au patrimoine de savoir-faire traditionnel trop longtemps ignoré, tous deux non délocalisables, que les politiques agricoles et de développement rural devraient soutenir en priorité, à la fois par une réglementation plus appropriée pour l'élaboration de ces produits de qualité et par des aides mieux réparties entre régions et entre les deux piliers de la PAC que celles prévues avec la réforme 2003.

Pour affiner cette prise de conscience des enjeux, des atouts et des risques pour les régions défavorisées et les filières de qualité, un zonage relativement simple tel que celui proposé par l'Institut de l'Élevage représente un outil intéressant au niveau de l'Europe élargie permettant de développer très rapidement des échanges d'information et d'expériences entre régions ayant un certain nombre de caractéristiques communes ou complémentaires quant à leur histoire et leur milieu naturel.

Accepté pour publication, le 2 septembre 2005.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Agreste Primeur (2003) : *Croissance faible pour les fromages au lait cru*, Agreste Primeur, n° 121, 4 p.
- CHATELLIER V., DELATTRE F. (2002) : "Evolution du secteur laitier des Alpes du Nord et spécificités par rapport aux autres massifs montagneux", *Renc. Rech. Ruminants*, 9.
- CIDIL (2002) : *France Terre de Lait*, CIDIL, 42 rue de Chateaudun, F-75000 Paris, 120 p.
- COULON J.B., PRIOLO A. (2002) : "Influence of forage feeding on the composition and organoleptic properties of meat and dairy products : bases for a "terroir" effect", *Multi-fonction Grasslands, Proc. EGF 2002*, vol. 7, 513-524.
- DELATTRE F., REUILLON J.L., FARRUGGIA A. (2005) : Incidences et enjeux de la réforme de la PAC pour les exploitations laitières de montagne. Exemple du massif central et des Alpes du Nord", *Fourrages*, n° 181, 143-162.
- DE ROEST K. (2000) : *The production of Parmigiano Reggiano Cheese, the force of an artisanal system in an industrial world*, Wageningen University (NL).
- FROC J. (1996) : *La fromagerie traditionnelle dans l'union européenne*, Note 3/6/96 DGAL - Euroterroirs INRA/CNAC-DGAL.
- Institut de l'Élevage - FNEC - Bergerie nationale de Rambouillet (1996) : *Le fromage fermier et artisanal en Europe, Actes du Colloque Fromagora*, 6^e Rencontres int., Rambouillet, juin 1996.
- Institut de l'Élevage (2000a) : *Les productions laitières fermières : une tradition qui se perd ou des systèmes d'avenir ?*, Dossier Economie de l'Élevage, n° 292.
- Institut de l'Élevage (2000b) : *L'Espagne caprine en pleine restructuration*, Dossier Economie de l'Élevage, n°295.

- Institut de l'Elevage (2001a) : *La filière laitière en Italie*, Dossier Economie de l'Elevage, n° 302.
- Institut de l'Elevage (2001b) : *La filière irlandaise, performante sans être novatrice*, Dossier Economie de l'Elevage, n°306.
- Institut de l'Elevage (2002a) : *Le lait au Danemark : la restructuration jusqu'où ?*, Dossier Economie de l'Elevage, n°314.
- Institut de l'Elevage (2002b) : *L'élevage bovin, ovin et caprin Lait et Viande au recensement agricole de 2000*, Dossier Economie de l'Elevage, n°318.
- MAIER-WALDBURG H., EHLERT F. W. (1998) : *Les fromages - connaître et cuisiner*, Collection Larousse Saveurs , Ed. Larousse, 253 p.
- MONNET J.C., GAFFE M. (1998) : "Les relations entre les terrains et les fromages de Comté", *C.R. Acad. Agric.*, tome 84, n°2, 33-50.
- Onilait (2001) : *Eléments de réflexion sur l'avenir de la production laitière française, Les cahiers de l'Onilait*, n° 22, Juin 2001.
- PERI C., GAETA D. (2000) : "La nécessaire réforme de la réglementation européenne des dénominations de qualité et d'origine", *Economie Rurale*, 258, 42-53.
- PFLIMLIN A., PERROT C., ROUQUETTE J.L., KEMPF M. (1997) : "Evolution des systèmes d'élevage et des systèmes fourragers en Europe", *Renc. Rech. Ruminants*, 4, 1-8.
- PFLIMLIN A., KEMPF M. (2002) : "Evolution de la filière laitière BIO dans quelques pays d'Europe", *Renc. Rech. Ruminants*, 9, 215-218.
- PFLIMLIN A. BUCZINSKI B., PERROT C. (2005) : "Proposition de zonage pour préserver la diversité des systèmes d'élevages et des territoires européens", *Fourrages*, n° 182, 311-330.
- RISOUD G., PARGUEL P. (2002) : "Renforcement des conditions de production laitière dans les AOC fromagères dites "de plaine". Le cas de l'Epoisses", *Cahier d'Economie rurale*.
- SALETTE J. (1998) : "Le concept de terroir : une logique pour l'étude du lien du terroir au produit", *C.R. Acad. Agric.*, tome 24, N°2.
- TSIBOUKAS K., VALLERAND F., ANZOULATOS G. (2000) : "Diversité et condition des filières de valorisation des laits de chèvres et de brebis. Etude de cas en Grèce", *Actes 7^e conf. int. Caprins*, Tours session 10, Economie & rôle social, 537-540.

SUMMARY

Diversity of dairy systems in France and in Europe. The assets of disadvantaged regions for quality products

In spite of the development of industrialized products, a renewed interest is perceived for the local produce, farm-produced or organic. Close-up on the high-quality dairy produce in France, with its characteristics, localization... and finally one notices that comparable situations exist in other European regions, raising similar problems.

The French dairy systems, comprising cattle, sheep, and goats, are presented together with their transformation into cheese and the corresponding processes leading to quality produce. The latter are to be found mainly in disadvantaged areas, where stock-rearing thus plays a major economical, environmental and territorial role, often without any alternative. The geographical distribution in Europe shows that the upland regions, the Mediterranean regions, and the grasslands represent most of the areas with quality dairy produces, almost one half of the European agricultural land, and almost two thirds of farms with herbivorous animals. The conditions for the development of these quality products are discussed. The problem is how to maintain this heritage of traditional know-how, which should have priority in the support by agricultural and rural development policies.