



Établissement
National
d'Enseignement
Supérieur
Agronomique
Dijon



Direction régionale
de l'agriculture et de la forêt
De Franche-Comté
Service régional de l'information
statistique et économique

La filière laitière de Franche-Comté :

Quelles perspectives pour les productions AOC dans un
contexte économique troublé

Rapport final d'étude

Jean-Christophe Kroll
Décembre 2008

Avertissement

Ce document a été réalisé dans le cadre d'une étude confiée par convention par la Direction Régionale de l'Agriculture et des Forêts de Franche Comté au Département d'Economie et de Sociologie de l'Etablissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon.

En dépit de l'excellente collaboration qui s'est établie entre les deux organismes, le contenu du présent document n'engage que la seule responsabilité de ses auteurs et ne saurait en aucune manière que ce soit engager les services de la DRAF de Franche-Comté.

Remerciements

Nous adressons tous nos remerciements aux membres du comité de pilotage de l'étude, en premier lieu Monsieur Alain Maraval, Directeur Régional de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté, Monsieur Denis Clerget, Directeur du Service Régional d'Information Statistique et Economique, et Madame Laure Lamy du Service Régional de l'Economie des Territoires et de l'Environnement pour leurs conseils avisés, ainsi que tous les personnels des services concernés de la DRAF pour leur accueil, leur disponibilité et la mise à disposition des informations nécessaires à la réalisation de ce travail.

Nous adressons également tous nos remerciements à Monsieur Billy Rimaud, élève ingénieur de l'ENESAD, dont les travaux d'enquête et le mémoire de fin d'étude ont constitué une contribution déterminante à la réalisation de ce rapport.

Tous nos remerciements vont aussi aux experts, aux responsables professionnels et aux présidents de coopératives de la région qui ont accepté de nous recevoir, de répondre à nos enquêtes, et qui nous ont apporté les informations et les réflexions indispensables à la réalisation de cette étude.

SOMMAIRE

RESUME	p. 5
Introduction	p. 7
Première partie: Structure et dynamique de la production laitière de Franche-Comté	p. 9
1.1.L'agriculture de Franche-Comté: prédominance de l'élevage bovin	p.10
1.2.Caractères originaux de la production laitière de Franche-Comté	p.15
Deuxième partie: Structure et dynamique de la transformation laitière en Franche-Comté : place des productions fromagères sous signes de qualité	p.25
2.1 Persistance d'un nombre important de petits établissements	p.26
2.2 Les fabrications fromagères de Franche-Comté	p.29
Troisième partie: Le prix du lait, un facteur essentiel de régulation de la filière	p.40
3.1.Une filière qui historiquement valorise bien le lait à la production	p.41
3.2.Un système de prix déstabilisé par le renversement de la conjoncture	p.42
3.3.Ce qui suscite de nouvelles interrogations	p.43
Quatrième partie: Les réactions des opérateurs dans une conjoncture instable : Enquête auprès des coopératives productrices de Comté	p.44
4.1.Quels enjeux pour les coopératives?	p.45
4.2.Dispositif d'enquête auprès des coopératives	p.46
4.3.Les mouvements observés: des anticipations à la réalité des faits	p.48
4.4.des avis partagés sur l'avenir des coopératives	p.52
4.5.deux conceptions différentes de l'AOC Comté	p.54
Conclusion	p.56
Liste des sigles utilisés	p.58
BIBLIOGRAPHIE	p.59
ANNEXES	p.61
Annexe 1 : Décret n° 2007-822 du 11 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Comté »	p.62
Annexe 2 : Tableaux de résultats de l'enquête auprès des coopératives	p.70

Résumé

Depuis 2007 l'économie mondiale connaît une phase de turbulence qui frappe de plein fouet l'agriculture, ainsi que l'illustre les fluctuations et les retournements brutaux des cours des matières premières agricoles en 2007 et en 2008. Les facteurs d'instabilité externes se conjuguent aux réformes internes de la politique agricole, pour accroître les incertitudes qui pèsent sur le devenir de la production, notamment dans les régions soumises à certains handicaps naturels qui pénalisent la productivité physique des activités de culture ou d'élevage.

Disposant d'une organisation commune de marché fortement encadrée par le dispositif des quotas, la production laitière a longtemps bénéficié d'une stabilité des prix qui l'a protégée des turbulences externes. Cette protection s'érode aujourd'hui avec la réforme de 2003, qui réduit le niveau de l'intervention publique (en volume et en valeur) et enclenche un processus de suppression progressive des quotas. Simultanément, le passage à une aide directe totalement découplée (donc totalement indépendante de l'état du marché) accroît les risques d'instabilité et de volatilité des prix.

Bien que disposant de circuits commerciaux spécifiques, la production de fromages AOC est indirectement affectée par ces évolutions, en raison notamment de l'impact du différentiel de prix avec les productions standards sur les décisions de production des éleveurs et des opérateurs des filières concernées.

En Franche-Comté, la production d'AOC s'est structurée autour de la fabrication du Comté, grâce à une organisation de filière qui lie étroitement la production laitière, la transformation fromagère, l'affinage et la vente du produit. Le développement de l'appellation « Comté » a ainsi permis l'élaboration collective d'une valeur ajoutée qui profite aux différents acteurs de la filière.

Malgré des conditions de production difficiles la production laitière régionale, s'est bien maintenue sur la longue période, (diminution de 9% de 1985 à 2006, légèrement inférieure à la diminution de la production nationale) grâce à l'effet combiné des quotas, des compensations aux handicaps naturels et de la rente d'appellation. En dépit du mouvement de restructuration, un grand nombre d'exploitations a pu se maintenir, notamment sur les plateaux du Jura, caractérisés par une forte densité laitière.

L'évolution de la transformation a été marquée, depuis le début des années 90 par le développement de la production de Comté mais aussi d'autres AOC comme le Mont d'Or, le Morbier ou d'autres productions hors AOC mais à forte valeur commerciale comme la raclette. Cette action conjuguée de consolidation de la filière Comté et de diversification des productions sous signe de qualité a permis aux producteurs de bénéficier d'un prix du lait élevé et d'un revenu moyen par UTA parmi les meilleurs des régions laitières françaises.

L'instabilité croissante des marchés risque aujourd'hui de remettre en cause cet équilibre. On a pu craindre, en 2008 que le desserrement de la contrainte des quotas laitiers combiné à la hausse du prix du lait standard ne pousse certains agriculteurs à quitter la filière, dès lors que le différentiel de prix ne suffisait plus à compenser, dans les aires de production les plus propices à l'intensification, les contraintes techniques et les coûts spécifiques liés aux

productions AOC. L'enquête auprès de 42 coopératives laitières a toutefois fait apparaître qu'aucun producteur n'avait quitté la filière AOC ni n'avait l'intention de la quitter pour raison économique. La dynamique socio structurelle de long terme reste donc déterminante dans l'orientation de la production et les arrêts de production sont le plus souvent liés au cycle de vie des exploitations et aux départs à la retraite. Ce constat n'autorise pas, toutefois, à ignorer l'importance des déterminismes économiques, à long terme, sur la dynamique de la production, par le biais notamment du renouvellement des exploitations et de l'installation des jeunes éleveurs laitiers, mais le pas de temps de notre étude ne permettait pas d'appréhender ce phénomène.

En Franche Comté, les coopératives ou « fruitières », souvent de petite taille, particulièrement nombreuses et disséminées sur le territoire, occupent une place spécifique essentielle dans le fonctionnement de la filière, et, indirectement, dans la vie sociale et le développement rural. C'est pourquoi l'étude s'est interrogée sur leur avenir, à partir d'une enquête auprès de leurs présidents et auprès d'experts socioprofessionnels de la région.

Il n'émerge pas, de l'analyse, un type de coopérative bien caractérisé, qui apparaîtrait comme le plus apte à se maintenir. En dépit d'un certain mouvement de regroupement des unités de transformation fromagère, le volume de lait traité n'apparaît pas, de loin, comme le seul critère déterminant la pérennité de la structure, et de nombreux autres facteurs interviennent, tels que l'affinage, la diversification ou la vente directe de produits affinés.

L'enquête rappelle aussi l'importance des problèmes humains dans des structures de dimensions modestes comme les fruitières, notamment la qualité des relations entre les coopérateurs et le fromager, et l'enjeu que représente le renouvellement de cette main d'œuvre qualifiée pour le devenir de la coopérative. Elle souligne aussi l'existence de divergences entre les coopératives, quant aux orientations nécessaires pour maintenir la pérennité de la filière AOC Comté. Certains opérateurs plaident pour le maintien de contraintes fortes, voire pour un renforcement des exigences du cahier des charges AOC car ils considèrent que ces contraintes sont les raisons de la réussite du système. D'autres opérateurs défendent au contraire un assouplissement des règles, pour sortir d'un marché de niche trop étroit, et conquérir de nouveaux marchés, auprès de la grande distribution notamment. Ce débat ouvert au sein de la filière Comté n'est pas spécifique. Il reflète les contradictions d'une politique agricole qui reste écartelée entre un objectif de compétitivité et de production de masse à moindre coût, et un objectif de développement de la valeur ajoutée par promotion de la qualité, de la sécurité alimentaire, et de la certification. Or les nouvelles incertitudes qui pèsent sur les mouvements des prix ne sont pas de nature à aider les opérateurs à clarifier leur choix, entre ces différentes stratégies, ni de nature à consolider les stratégies de long terme comme celle de la filière Comté. Pourtant, par le maillage du territoire qu'elle permettent, grâce notamment au tissu diversifié des fruitières dont elles ont jusqu'ici assuré la pérennité, les AOC laitières de Franche-Comté constituent un levier essentiel du maintien de l'activité dans les zones à handicaps naturels. Aussi, dans une région comme la Franche Comté, les dispositions du premier pilier de la PAC paraissent devoir jouer un rôle décisif dans la dynamique du développement rural, qui ne peut de ce fait être appréhendé à partir des seuls dispositifs du second pilier.

INTRODUCTION

Les productions laitières sous signe de qualité en Franche-Comté: Nouvelles incertitudes

L'année 2007 constitue un moment de ruptures spectaculaires, marquée par une succession de « crises » internationales dans des domaines aussi variés que l'énergie, la finance, ou la sécurité alimentaire, qui ont ébranlé les certitudes économiques héritées de deux décennies de libéralisation des marchés et de réforme des politiques agricoles.

Progressivement intégrée dans la logique de la concurrence internationale, avec la signature des accords de l'Uruguay Round en 1994, et les réformes successives de la Politique Agricole Commune qui ont anticipé puis accompagné l'accord depuis 1993, l'agriculture s'est retrouvée au cœur de la tourmente, avec la flambée spectaculaire des cours mondiaux des principales matières premières agricoles, laissant entrevoir, après plusieurs décennies de lutte contre les excédents et le dumping commercial, le spectre d'une pénurie alimentaire, marquée par l'explosion des prix et des émeutes de la faim dans plusieurs pays en développement. Le renversement des cours intervenu depuis invite certes à dépasser l'attrait du sensationnel des analyses conjoncturelles, pour chercher à identifier les mouvements de fond qui orienteront la production agricole dans les années qui viennent. Reste que la rupture de 2007 a alimenté la prise de conscience, au sein de la profession agricole, que rien ne serait plus exactement comme avant.

Il reste acquis que les prix agricoles seront plus volatiles du fait de la déréglementation des marchés et de leur interdépendance internationale qui en accentue le caractère « chaotique », en raison notamment d'une offre et d'une demande internationales très peu élastiques et soumises à aléas, si bien qu'en l'absence de mécanismes stabilisateurs, des désajustements même réduits, conduisent à des variations de prix de forte amplitude. De la même manière, du fait de la mécanisation et du recours massif aux intrants d'origine industrielle, le pétrole constitue aujourd'hui un facteur de production essentiel pour l'agriculture, dont les coûts de production sont fortement tributaires de ceux de l'énergie.

Toutefois, en regard de ces nouvelles données toutes les exploitations agricoles ne sont pas logées à la même enseigne. Les producteurs de céréales ont bien sûr massivement profité de la flambée des prix en 2007, mais en partie au détriment des éleveurs qui en ont subi la contrepartie dans le surenchérissement de l'aliment du bétail. Mais il est vrai qu'en 2007, la hausse du prix du lait a opportunément compensé ces surcoûts pour les éleveurs laitiers. Au sein même du secteur laitier, il convient d'affiner l'observation : la production laitière standard, tirée par l'envolée des cours de la poudre de lait et du beurre sur le marché mondial a vu ses prix augmenter bien plus fortement que les productions issues des filières de qualité, d'abord orientées vers le marché domestique, au point de laisser craindre une reconversion de certains producteurs AOC vers des productions standards, moins contraignantes et finalement plus rémunératrices.

L'agriculture franc-comtoise illustre parfaitement cet état de fait. Elle est nettement orientée vers la production laitière, qui se partage entre les deux systèmes de production, production standard d'une part plutôt dans les zones basses, et production sous signe de qualité qui a permis de maintenir en zone haute une densité importante d'élevages laitiers grâce à un prix du lait rémunérateur, compensant la moindre productivité. Dans la période récente, la production laitière pour les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) a connu, comme les autres secteurs, une hausse des charges tandis que le prix du lait, calculé d'après le prix de vente des fromages, a peu bougé. Dans ce contexte, s'est amplifié un mouvement d'inquiétude au sein des organisations agricoles professionnelles, et au sein des administrations concernées, justifiant le besoin de faire un nouveau point sur la dynamique de la filière et ses perspectives. Dans quelle mesure l'instabilité des prix est-elle susceptible de rompre l'équilibre dynamique que les filières de qualité ont construit au cours d'une longue histoire de concertation interprofessionnelle? Dans quelle mesure ne risque-t-elle pas de susciter de nouveaux comportements économiques susceptibles de remettre en cause l'organisation de la filière? Répondre précisément à ces questions exige la mobilisation de moyens et un recul par rapport à la nouvelle situation que ne permettait pas notre étude. Celle-ci doit donc être considérée comme une première mobilisation des informations disponibles, pour re-situer les productions AOC dans la production laitière régionale et une première interrogation de certains opérateurs de la filière (les coopératives notamment) pour valider et préciser les questionnements qui précèdent et pour préparer les investigations complémentaires nécessaires pour préciser le diagnostic.

PREMIERE PARTIE :

STRUCTURE ET DYNAMIQUE
DE LA PRODUCTION LAITIERE
DE FRANCHE-COMTE

PREMIERE PARTIE :
STRUCTURE ET DYNAMIQUE DE LA PRODUCTION LAITIERE
EN FRANCHE COMTE

1.1 L'agriculture de Franche-Comté: prédominance de l'élevage bovin et de la production laitière

● l'agriculture en Franche-Comté

La Franche-Comté compte quatre départements : le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le Territoire de Belfort. C'est une petite région (3% du territoire métropolitain) qui compte en moyenne 71 habitants au km² en 2006 contre 112 pour la France métropolitaine.

Tableau 1 : présentation de la région Franche-Comté

	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
Préfecture	Besançon	Lons-le-Saunier	Vesoul	Belfort	Besançon
Sous-préfecture(s)	Montbéliard, Pontarlier	Dole, Saint-Claude	Lure	Aucune	
Population au 1-01-2006	515 500	255 500	235 000	140 000	1 146 000
Population en 1999	499 062	250 857	229 732	137 408	1 117 059
Superficie (km ²)	5 234	4 999	5 360	609	16 202
Densité (hab./km ²) en 2006	98	51	44	230	71
Arrondissements	3	3	2	1	8
Cantons	35	34	32	15	116
Communes	594	545	545	102	1 786

Source : INSEE (recensement en 1999) Estimation de population au 1^{er} janvier 2006

C'est une région montagneuse qui contient une partie importante du massif du Jura, en bordure avec la Suisse. Au nord de la région se trouve le massif des Vosges.

La région Franche-Comté est fortement marquée par l'industrie. Elle reste la première région de France par le poids de la valeur ajoutée industrielle et le poids des effectifs de l'automobile est toujours fort avec 23 800 salariés. Les industries agricoles et alimentaires comptent 1 583 établissements en Franche-Comté pour un effectif de 10 700 salariés (source : INSEE, fichier CLAP au 31-12-2005, hors énergie, et estimations provisoires salarié au 31-12-2006).

L'agriculture franc-comtoise produit 3,1% de la valeur ajoutée brute régionale et fournit 3,6% de l'emploi, soit 16 339 actifs. Cet effectif est en recul depuis 1989 (-8 000) avec la réduction du nombre d'exploitations agricoles (- 3,9% par an dans la période récente), dont la surface moyenne passe de 51,7 ha en 2000 à 62,6 ha en 2005.

Tableau 2 : Evolution du nombre d'exploitations agricoles en Franche-Comté

Nombre d'exploitations agricoles				
	2000	2003	2005	Evolution annuelle (%)
Doubs	4 300	3 970	3 600	-3,5
Jura	4 270	4 120	3 550	-3,6
Haute-Saône	3 730	3 400	2 960	-4,5
Ter. de Belfort	620	570	460	-5,8
Franche-Comté	12 920	120 630	10 570	-3,9

Source : *SRISE*

La production régionale de la branche agriculture a atteint en 2006 près de 982 millions d'euros. L'élevage bovin y occupe une place prépondérante (71% de la production) et se partage entre la production de lait, (37% de la production) et la production de viande (35 % de la production), tandis que les productions végétales ne représentent que 19 % de la production (*source: SRISE 2006*). L'importance de l'élevage se traduit par une part prépondérante des surfaces consacrées à la production d'herbe et de fourrages (73 % de la SAU) dont une surface toujours en herbe importante (58% de la SAU) qui indique des pratiques d'élevages très extensives, au moins sur certaines parties du territoire.

Tableau 3 : Cheptel et utilisation du sol

Le cheptel comtois en 2006 (nombre de têtes)		Utilisation du sol en 2006 (hectares)	
Bovins	605 900	SAU (surface agricole utile)	732 200
Porcins	113 300	dont : surface toujours en herbe (STH)	422 200
Ovins	80 000	céréales	137 300
Équidés	13 000	fourrage	110 900
Caprins	4 400	oléagineux	36 000
		vignes	2 440

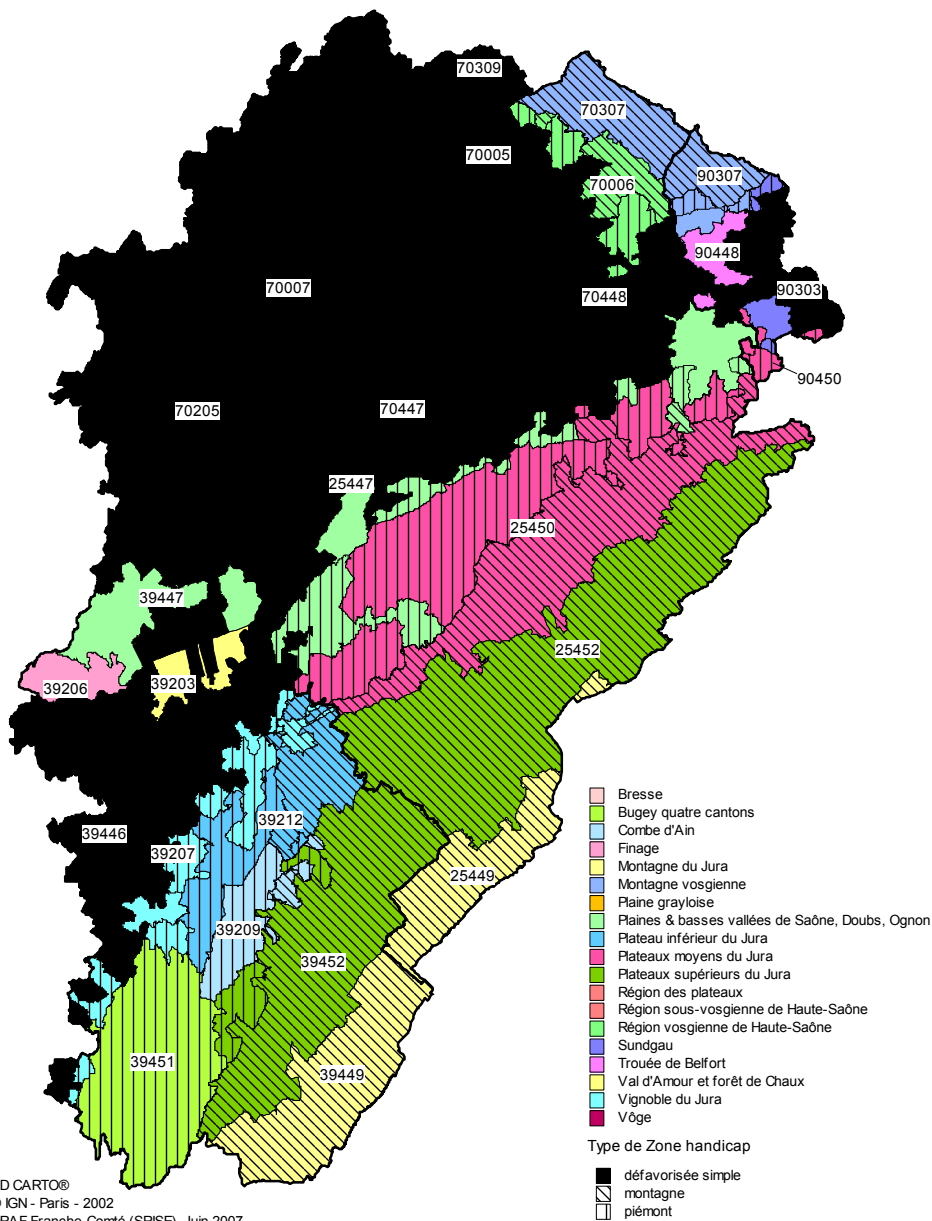
Source : *SRISE*

- **Une forte spécialisation laitière en zones difficiles de piémont et de plateaux**

La Franche-Comté est constituée de 19 petites régions agricoles qui ont été mises en place en 1946 par le Ministère de l'Agriculture et qui correspondent à des groupes de communes homogènes de par leurs conditions pédo-climatiques et les systèmes de production agricoles qui y prédominent. Lié à la mise en place des mesures nationales et communautaires d'aide aux régions agricoles à handicaps naturels, se superpose depuis les années 1970 un zonage en trois niveaux : zones défavorisées simples, zone de piémont et zone de montagne. La Franche-Comté apparaît globalement comme une région majoritairement classée en zones défavorisées, avec une forte proportion de zones de piémont et de montagne, recouvrant au nord une petite portion du massif des Vosges et, à l'est, une vaste zone frontalière avec la Suisse constituée du massif du Jura.

CARTE n°1 LES REGIONS AGRICOLES DE FRANCHE COMTE

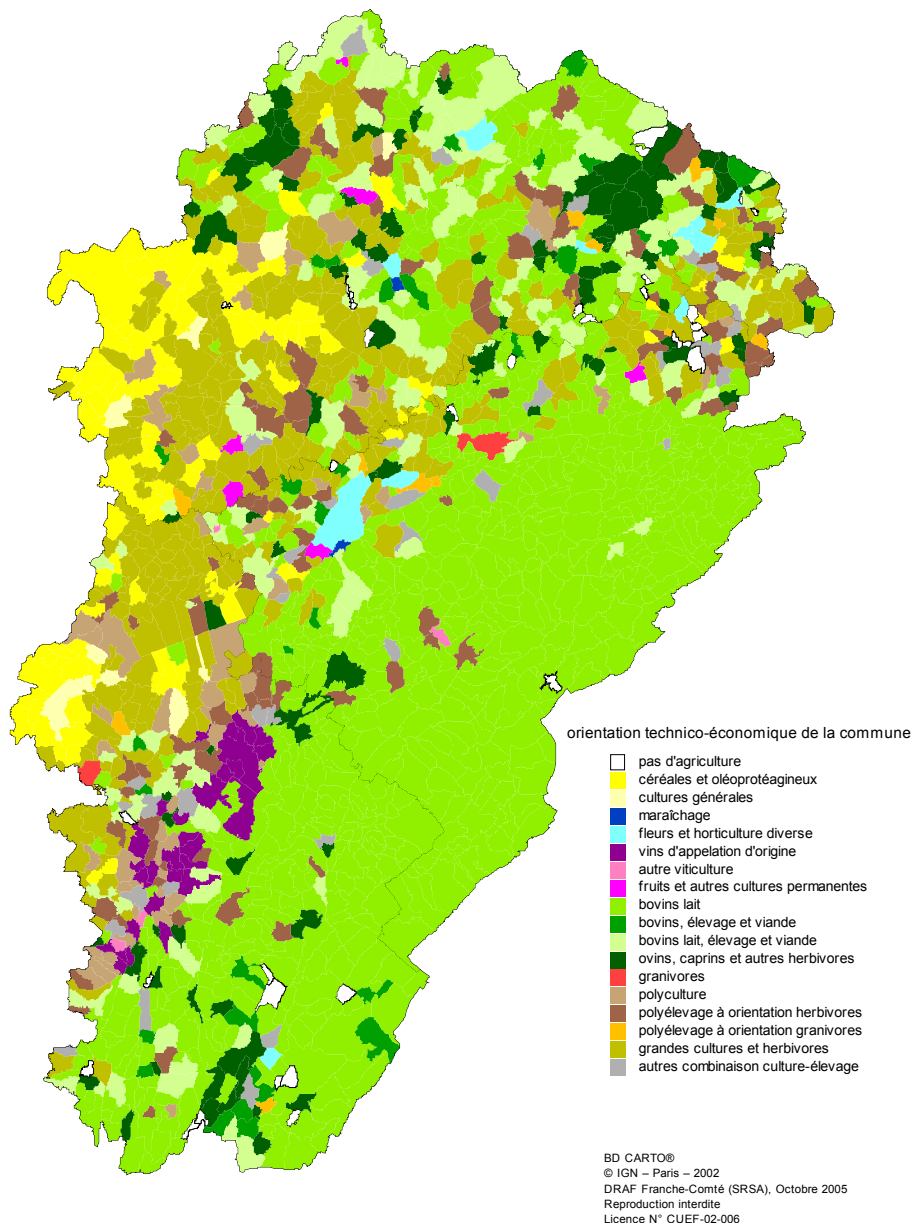
Franche-Comté Petites régions agricoles et zones défavorisées



Les conditions pédo-climatiques restent donc contraignantes en Franche-Comté. Elles ont contribué, au cours de l'histoire à orienter les systèmes de production et la spécialisation des exploitations. Apparaît ainsi une superposition assez nette entre les zones de piémont et de montagne du massif du Jura, où domine la spécialisation laitière et les zones basses, où les orientations de production sont beaucoup plus diversifiées. Ceci n'interdit pas, tant s'en faut la spécialisation laitière en zones basses, mais il existe dans ces zones des alternatives à la production laitière, alors que celle-ci reste l'orientation quasi exclusive choisie par les producteurs de piémont et de montagne.

CARTE n° 2

Orientation technico-économique des communes de Franche-Comté (Recensement Agricole 2000)

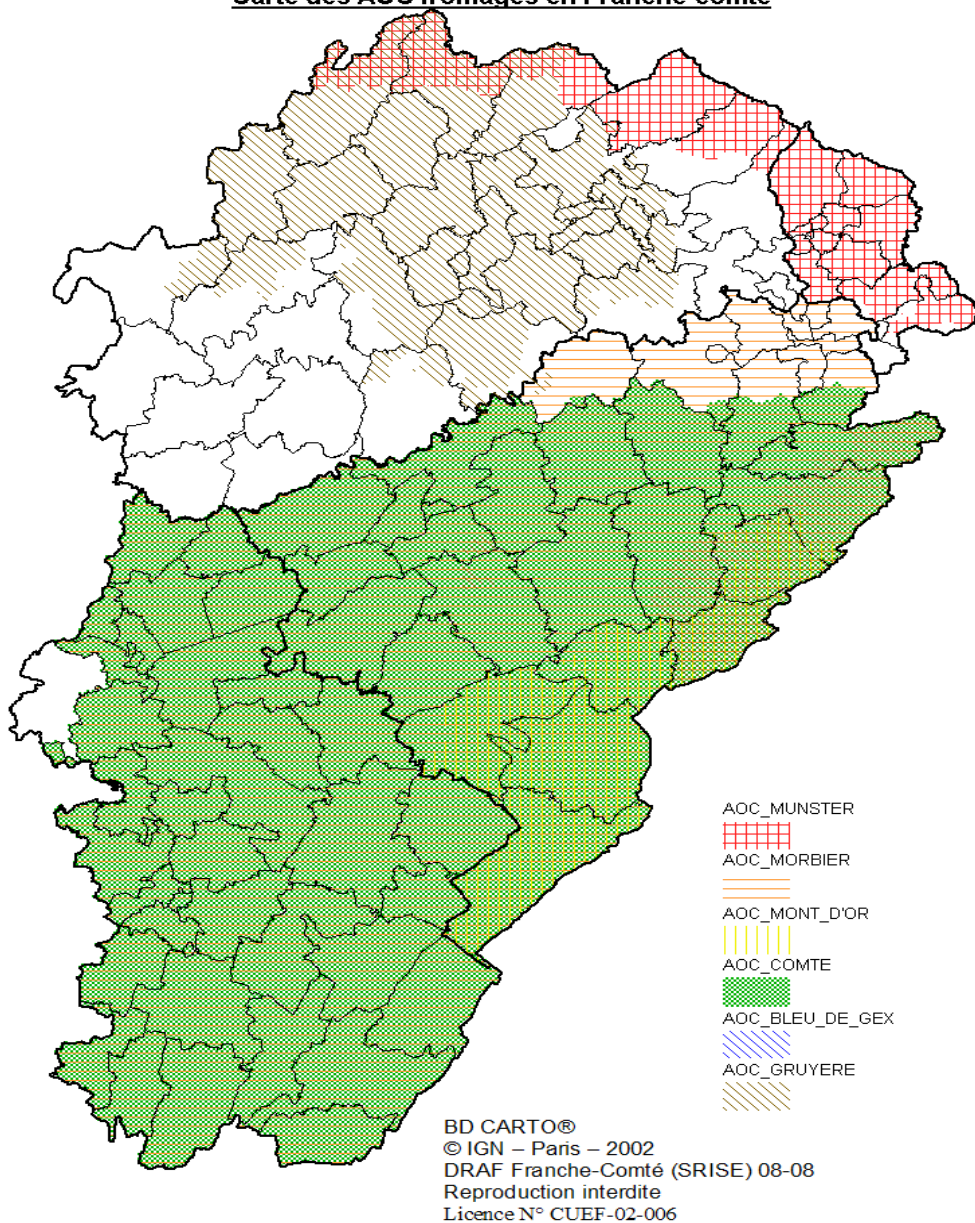


- **l'importance des productions sous signes de qualité**

Dans ces conditions, pédo-climatiques contraignantes, il paraît a priori difficile d'asseoir la prospérité de l'agriculture franc-comtoise sur une production standard capable de rivaliser avec les régions les plus compétitives du reste de l'Europe, ce qui justifie une orientation de l'activité agricole vers des productions spécifiques susceptibles de valoriser les atouts de la région. De fait, se sont consolidé au cours de l'histoire récente, plusieurs appellations fromagères d'origine contrôlée, dont la plus ancienne et la plus importante est celle du « Comté », complétée plus récemment par de nouvelles appellations telle que le « Morbier », le « Bleu de Gex » ou le « Mont d'Or », dont la carte ci dessous retrace les aires de production

CARTE n° 3

Carte des AOC fromages en Franche-comté



1.2. Caractères originaux de la production laitière en Franche Comté

La production laitière est la production dominante en Franche-Comté. En effet, à elle seule, la production de lait représente 37 % de la valeur de la production de la région, devant la production de viande bovine (35 %). Mais l'on sait qu'une part importante de la production de viande bovine est issue des troupeaux laitiers, si bien que l'activité des exploitations laitières est prédominante dans l'activité agricole de la région.

Compte tenu des particularités géographiques de la région, nous avons réalisé une représentation cartographique des données disponibles par canton, pour une visualisation plus aisée des caractéristiques de la production laitière franc-comtoise et de son évolution. Ces données sont de deux types :

- Les références laitières représentent le droit à produire pour chaque exploitation. Elles ne représentent pas nécessairement la quantité de lait réellement produite. Nous disposons de l'information pour chaque producteur.
- Les livraisons représentent la quantité de lait effectivement livré par les producteurs francs-comtois. Elles sont connues pour chaque établissement laitier collecteur mais ne sont pas connues pour chaque livreur de lait.

• Une production laitière régionale stable, particulièrement en zones de montagne

Nous disposons des références laitières individuelles des exploitations agricoles pour les campagnes 1997-1998, 1999-2000, 2003-2004, 2004-2005, 2005-2006, 2006-2007. Une campagne commence au 1^{er} avril et s'achève au 31 mars de l'année suivante. Les données proviennent des DDAF de la région Franche-Comté).

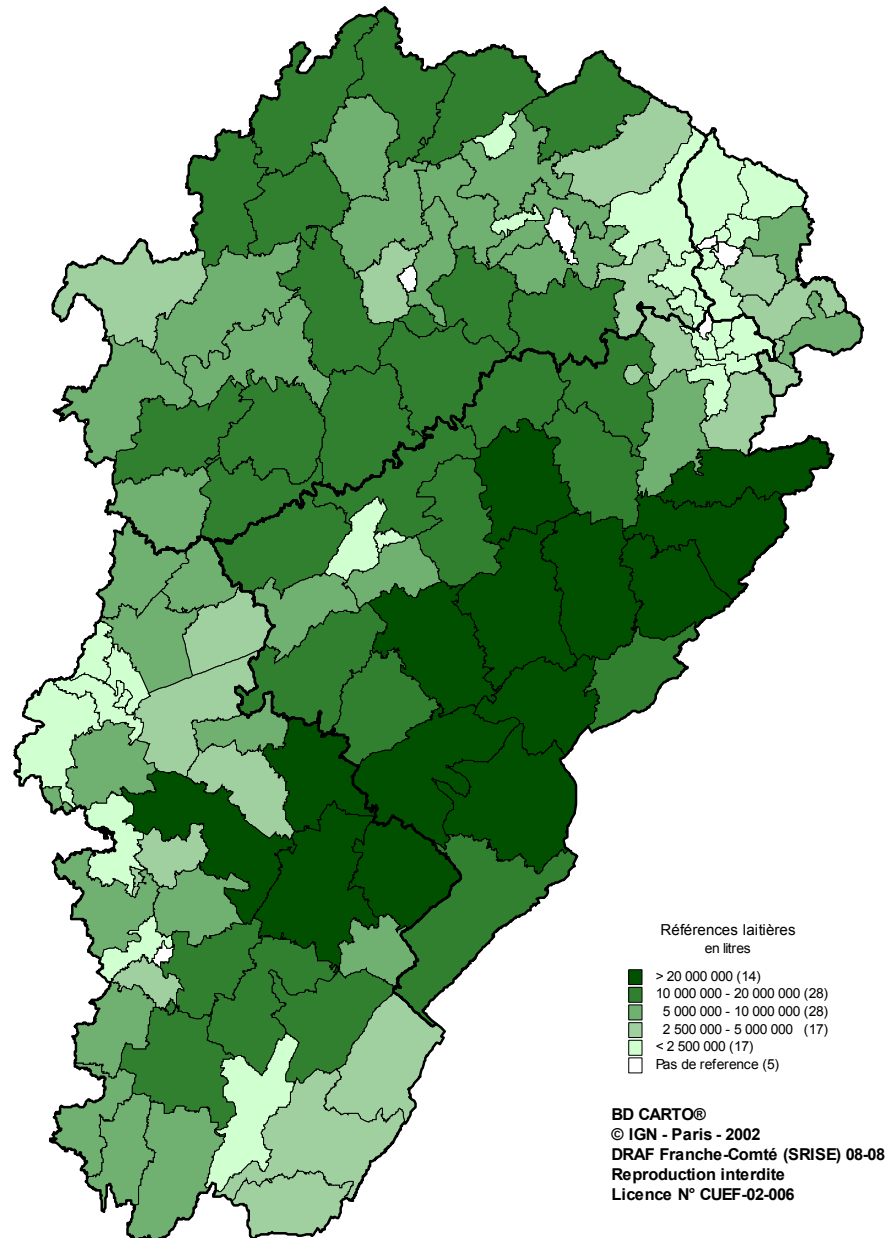
La référence laitière pour la région en fin de campagne 2006-2007 est de 1 109 909 315 litres. C'est la somme des références laitières de chaque canton reportée sur la carte n°4 qui permet de déterminer où se situe la plus grande densité de production laitière.

Le regroupement automatique des cantons en 5 classes d'effectifs égaux, met en évidence une zone remarquable, stable dans le temps, qui apparaît dans les différentes campagnes laitières observées de 1998 à 2006. Cette zone, où se trouve la référence laitière la plus importante (supérieure à 20 millions de litres) se situe principalement dans le Doubs et dans quelques cantons du département du Jura situés dans le prolongement du massif montagneux. Elle comprend les trois niveaux du massif jurassien : inférieur, moyen, et supérieur. Elle débute dans la partie la plus orientale du Doubs (canton de Saint Hyppolite) et se prolonge jusqu'au canton de Poligny à cheval sur trois régions agricoles : plateau inférieur du Jura, vignoble du Jura et Bresse.

On trouve le plus fort cumul de références laitières dans les cantons de Levier, Maiche, Nozeroy, Pierrefontaine-les-Varans, Vercel-Villedieu-le-Camp. Les cantons où l'on trouve la plus faible référence laitière sont les cantons urbains et les cantons proches des villes : région de Montbéliard, Belfort, Vesoul, Besançon, Dôle, Lons-le-Saunier.

CARTE n°4

Répartition des références laitières par canton pour la campagne 06/07

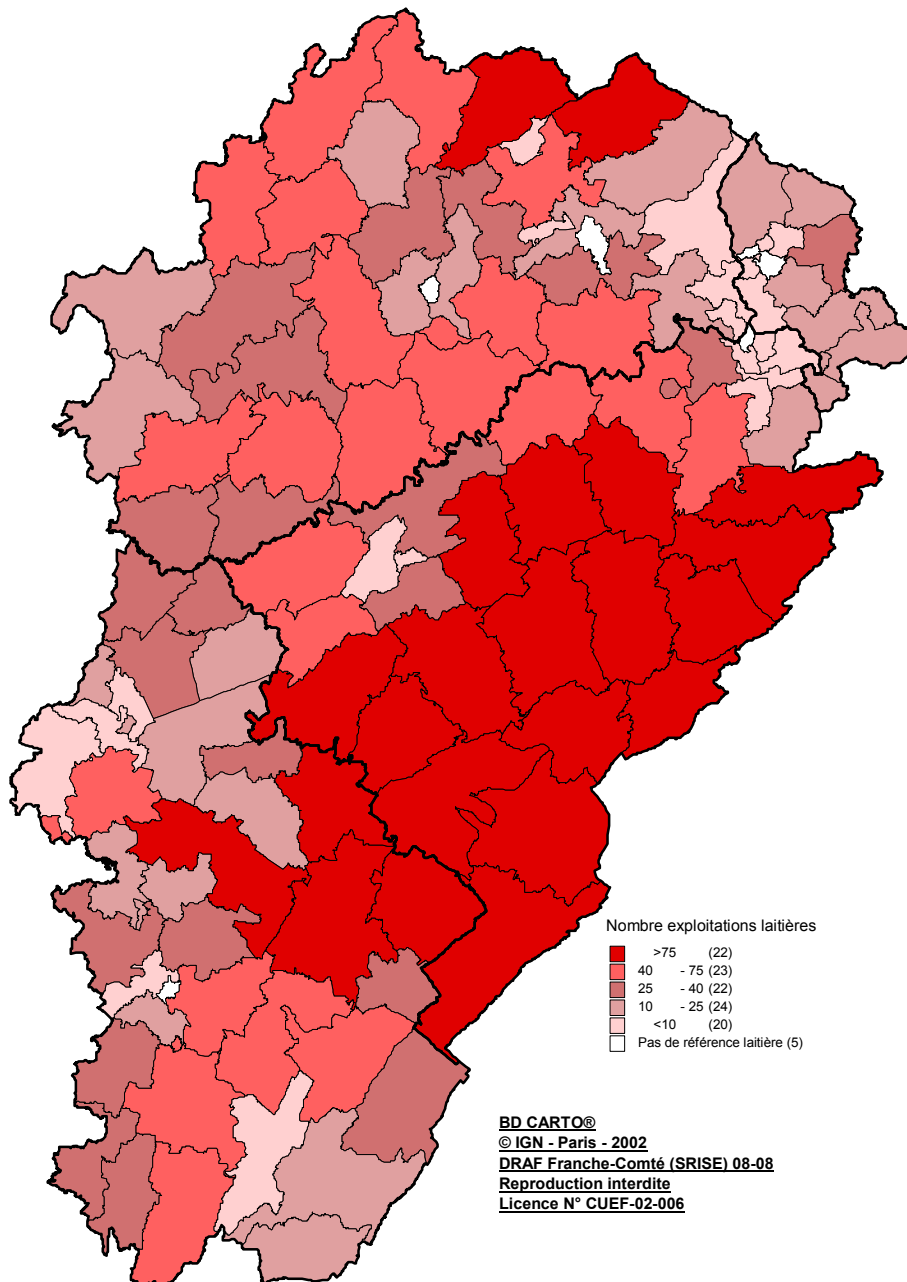


Le nombre d'exploitations laitières par canton renseigne également sur la densité du tissu agricole dans la région Franche-Comté. On retrouve le plus grand nombre d'exploitations laitières dans la même région des plateaux du Jura.

Les cantons qui regroupent plus de soixante-quinze exploitations agricoles laitières sont ceux qui bénéficient de la plus grande référence laitière. Ils se situent principalement dans le Doubs. Les deux cantons de Haute Saône dans lesquels on observe le plus grand nombre d'exploitations sont deux cantons limitrophes du département des Vosges : celui de Saint-Loup-sur-Semouse et Faucogney-et-la-Mer.

CARTE n° 5

Répartition du nombre d'exploitations laitières par canton pour la campagne



En dynamique, sur la longue période, la production laitière franc-comtoise est assez stable, et suit une évolution comparable à la production nationale, avec une augmentation lente de 1975 à 1985 (+ 14% sur la décennie), à un rythme inférieur à l'augmentation de la production nationale (+ 20% sur la décennie). A partir de 1985, avec la mise en place des quotas, la tendance s'inverse, en Franche-Comté comme dans l'ensemble du pays, mais la production laitière régionale est pratiquement stabilisée (-8% sur les deux dernières décennies).

Tableau 4 : Evolution de la livraison de lait (milliers de litres)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté	France	Part Franche-Comté (en %)
1975	436 800	271 030	295 200	24 464	1 013 594	20 679 000	4,9%
1985	535 547	293 244	296 027	30 581	1 155 399	24 672 000	4,7%
1995	511 060	286 965	281 100	29 757	1 108 882	22 731 000	4,9%
2005	501 217	275 120	273 793	29 274	1 079 404	22 701 663	4,8%
2006	488 165	275 248	267 295	29 009	1 059 716	22 228 925	4,8%

L'analyse de la variation des références laitières par canton permet de préciser les modulations de ces évolutions à l'échelle infra-régionale.

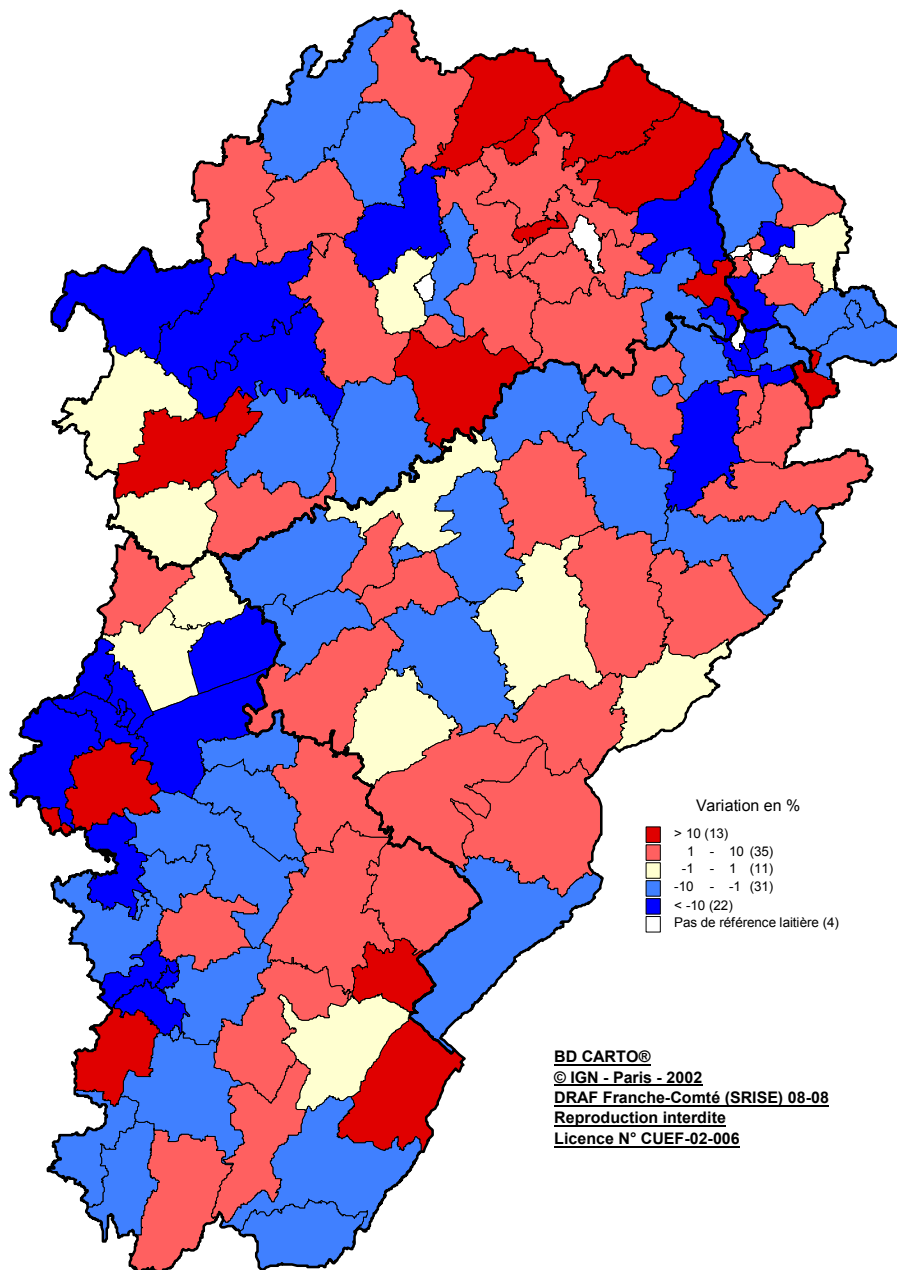
77 cantons sur les 112 (soit 69% des cantons) où l'on trouve des références laitières ont connu une grande stabilité, caractérisée par évolution de leur référence laitière réduite, comprise entre + 10% et - 10% de la campagne 97/98 à la campagne 06/07. Ils se situent principalement sur les plateaux du Jura.

Les références évoluent de manière plus importante dans les cantons périphériques de la région sans qu'il soit possible de discerner une tendance géographique précise. Les cantons où les références diminuent côtoient les cantons où les références augmentent mais nous n'avons pas les moyens de « tracer » les transferts de références entre cantons. Les cantons où les références diminuent de la manière la plus importante se situent dans la région des plateaux de Haute-Saône et dans les plaines (départements du Jura et de Haute-Saône). Il n'y a plus de référence laitière sur le canton de Lons le Saunier. Ces constats suggèrent que, dans ces régions périphériques ou de plaine, les conditions pédo-climatiques sont plus favorables et plus diversifiées que sur le plateau du Jura, ce qui facilite la réorientation des systèmes de production.

(évolution des références laitières par canton, voir carte n° 6 page suivante)

CARTE n° 6

Variation des références laitières par exploitations par cantons entre 97/98 et



● **une dynamique continue de restructuration des exploitations laitières**

La grande stabilité de la production durant les deux dernières décennies ne doit pas conduire à un constat d'immobilisme. En effet, simultanément, le nombre des exploitations qui livrent du lait diminue sensiblement sur la longue période, ce qui conduit à une augmentation significative du volume moyen de livraison et du quota de production moyen par exploitation.

Tableau 5 : Evolution du nombre de livreurs de lait

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté	France
1975	6 308	5 365	5 795	699	18 167	///
1985	4 546	3 102	3 381	330	11 359	///
1995	3 077	1 779	1 757	178	6 791	146 528
2005	2 511	1 279	1 198	130	5 118	97 975
2006	2 475	1 251	1 152	124	5 002	94 332
variation 2006-1975	-61%	-77%	-80%	-82%	-72%	

Tableau 6 : Evolution de la livraison moyenne par livreur (milliers de litres)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté	France
1975	69,2	50,5	50,9	35,0	56,6	///
1985	117,8	94,5	87,6	91,8	101,7	///
1995	166,1	161,3	160,0	167,2	163,3	155,1
2005	199,6	215,1	228,1	225,2	210,9	231,7
2006	197,2	220,0	232,0	233,9	211,9	235,6
variation 2006-1975	1,85	3,36	3,56	5,68	2,74	

On constate une forte augmentation de la livraison moyenne par exploitation, multipliée par 2,74 en Franche-Comté en trente ans. Cette augmentation est toutefois moins rapide que dans le reste de la France, si bien que la moyenne régionale, supérieure de 5% à la moyenne nationale en 1995 est aujourd'hui inférieure de 10% à cette même moyenne.

Il existe des variations sensibles entre les quatre départements francs-comtois:

- le Doubs, dont les producteurs livraient en 1975 en moyenne la plus grande quantité de lait, est le département où l'on enregistre en 2006 la plus faible livraison moyenne.
- la livraison moyenne a augmenté plus rapidement dans le Territoire de Belfort et de manière équivalente dans le Jura et la Haute-Saône.

Tableau 7 : Quota moyen par exploitation (en litres)

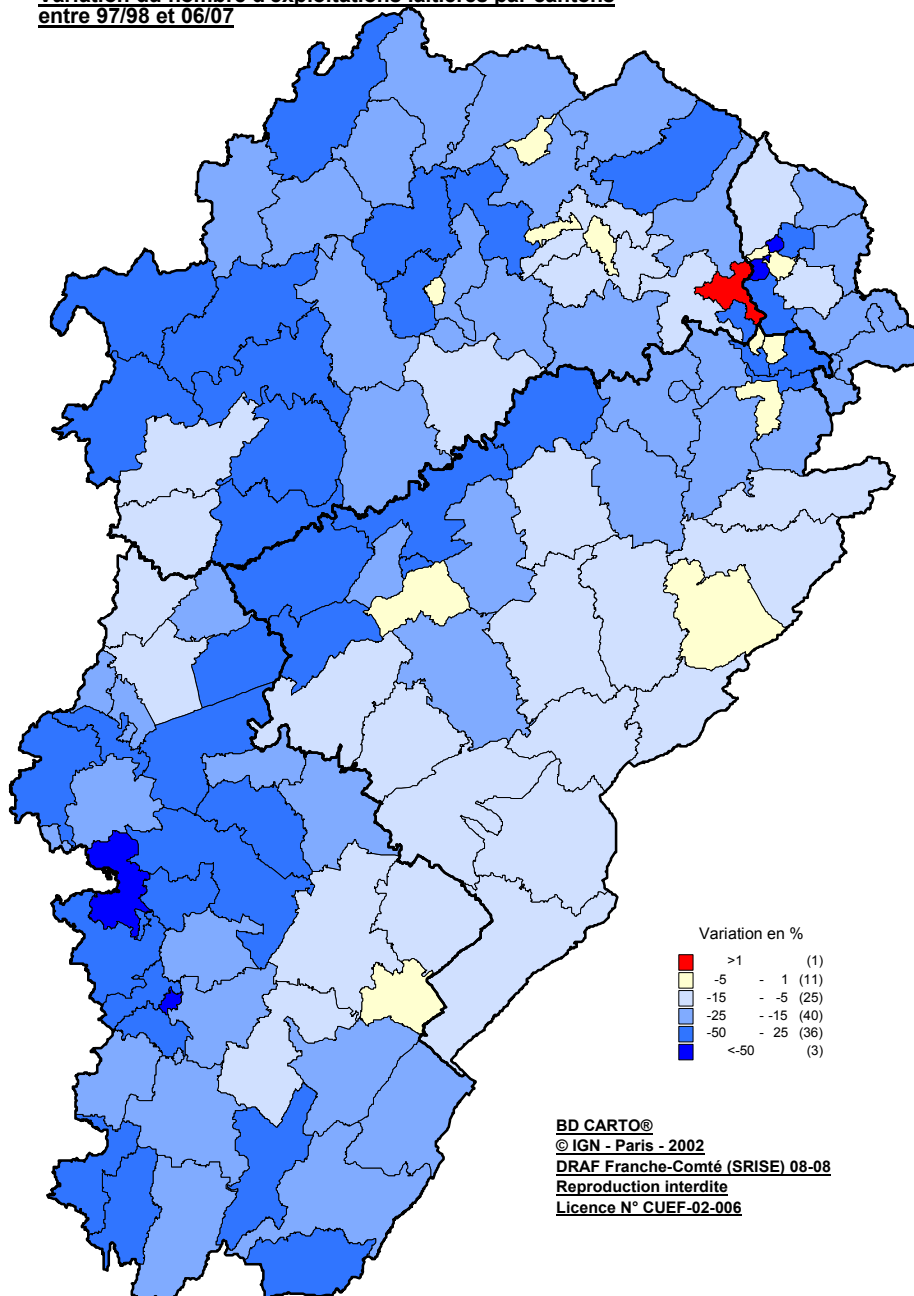
Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
2006-2007	197 728	214 266	230 829	229 350	210 369

Les quotas sont quasiment égaux aux livraisons. L'écart vient du fait qu'ils s'évaluent sur une période différente (de fin mars à début avril et non sur l'année civile) et que, suite aux « prêts de quotas » entre agriculteurs, un agriculteur peut livrer une quantité de lait différente de son droit à produire.

L'analyse des données cantonales permet de préciser la manière dont s'opère la restructuration des exploitations à l'échelle infrarégionale

CARTE n° 7

Variation du nombre d'exploitations laitières par cantons
entre 97/98 et 06/07

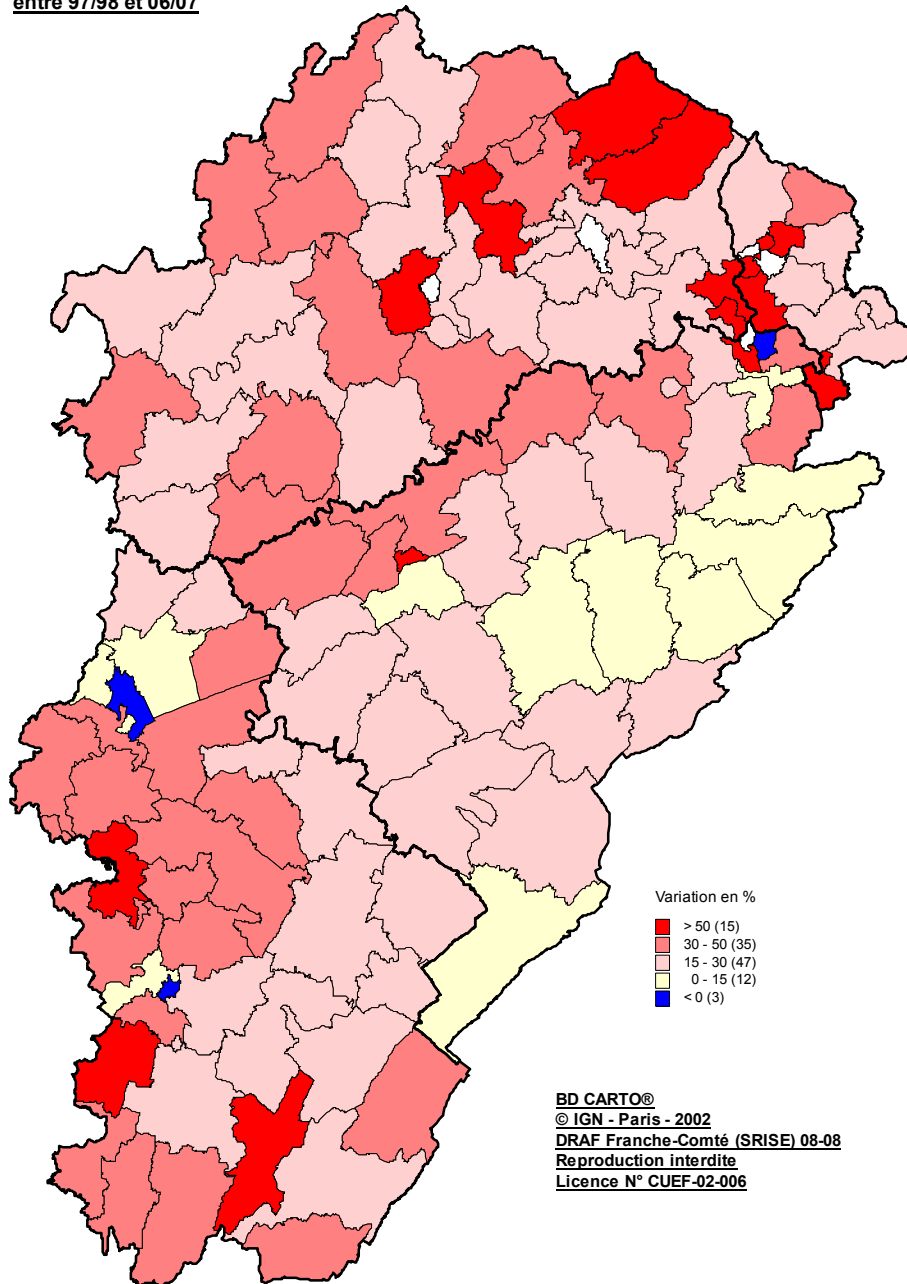


Le nombre d'exploitations laitières diminue sur toute la région mais cette diminution est plus marquée dans les zones de plaine où il existe une alternative à la production laitière (viande, céréales, viticulture) que sur le plateau du Jura où prédomine une forte spécialisation laitière. Les très fortes variations concernent des petits cantons à faible effectif de producteurs laitiers.

La variation du quota moyen par exploitation dans chaque canton entre 1997-1998 et 2006-2007 donne une indication sur la dimension moyenne des exploitations laitières du canton (ce qui ne préjuge pas de la production laitière totale du canton). Elle constitue en quelque sorte le négatif de la carte précédente : ce sont les cantons de plaine où la réduction du nombre d'exploitations laitières est la plus forte qui enregistrent les plus fortes augmentations de quotas. A l'inverse, sur les plateaux du Jura, là où la réduction du nombre d'exploitations est moins marquée, la dimension des exploitations laitières augmente moins vite qu'en plaine.

CARTE n° 8

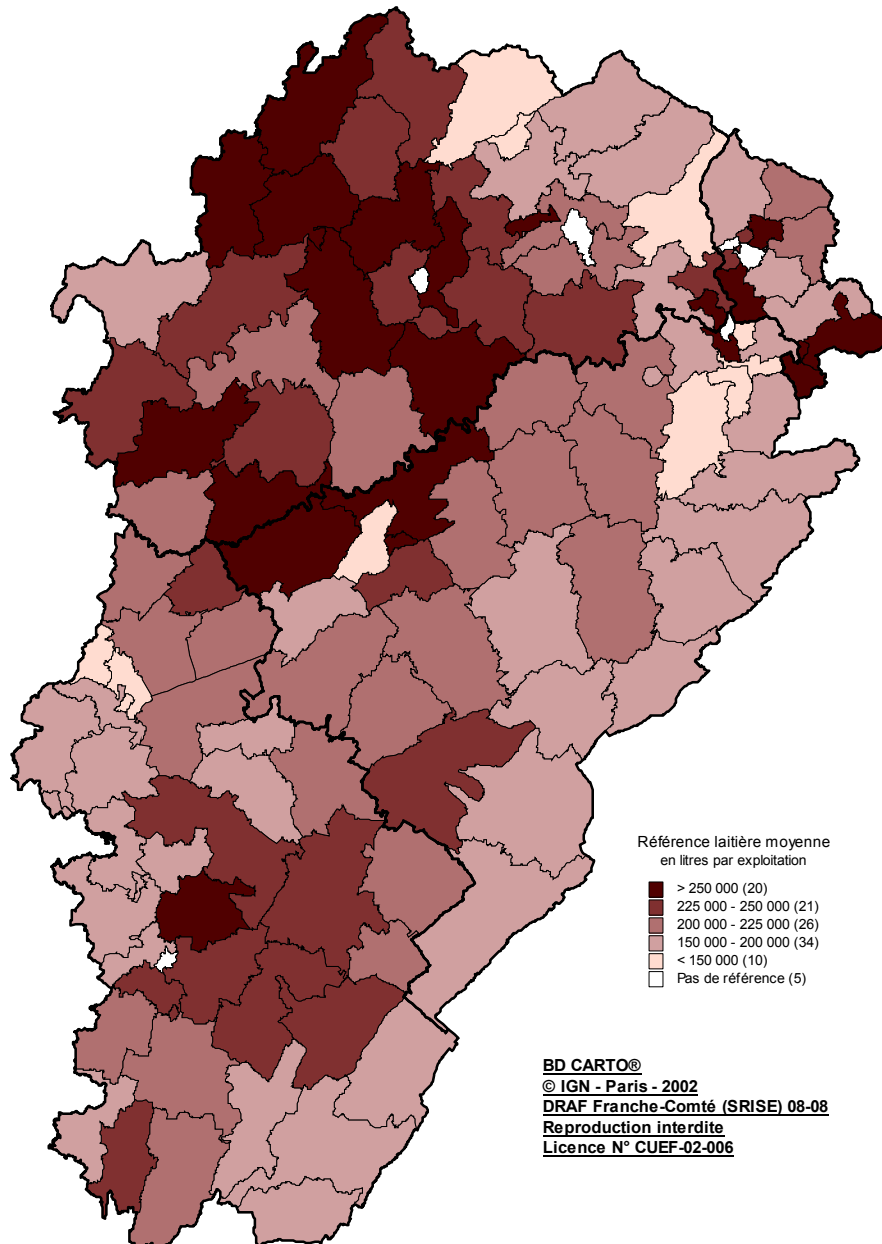
Variation des références laitières moyennes par exploitation par canton
entre 97/98 et 06/07



Le résultat de cette dynamique différenciée de restructuration des exploitations figure dans la carte n° 9 qui suit, et qui représente le quota moyen par exploitation et par canton selon cinq classes de dimension (définies de manière à ce que les effectifs de canton dans chaque classe soient proches).

CARTE n° 9

Répartition des références laitières moyennes par exploitation par canton pour la campagne 06/07



En tendance, ce sont les régions de plaine, où la restructuration a été la plus intense, qui disposent en moyenne des plus grosses exploitations laitières. Mais cette tendance doit être nuancée en fonction des situations initiales et des dynamiques propres à chaque canton.

On peut toutefois distinguer une zone allant du sud du Jura, remontant le long de la frontière Suisse et terminant sous le département des Vosges pour laquelle les références moyennes par canton sont les plus faibles (inférieures à 200 000 litres).

Ce quota est également plus faible dans la pointe Est du département du Jura.

Les exploitations dont les quotas sont les plus importants sont majoritairement situées en Haute-Saône et dans le Doubs au nord de Besançon. Elles sont situées dans la région des plateaux et dans la plaine de Gray.

Les quotas par exploitation sont également importants dans la partie centrale du département du Jura (entre Poligny, Levier, Saint Laurent en Grandvaux et le sud de Lons le Saunier)

On retrouve quelques cantons avec des références élevées dans le Territoire de Belfort et dans des cantons limitrophes mais les effectifs sont faibles et il existe quelques exploitations avec des références importantes qui élèvent la moyenne.

Conclusion

En Franche-Comté, comme dans le reste du pays, les quotas ont joué un rôle important de stabilisation de la production si bien que les références laitières évoluent peu depuis 1985. Les évolutions concernent essentiellement la dynamique des structures, marquée par une diminution importante du nombre de producteurs, et une augmentation sensible de la dimension des élevages laitiers, moins rapide toutefois que dans le reste du pays.

Importante dans l'ensemble de la région, la production laitière joue un rôle primordial dans la pérennité des zones de piémont et de montagne. On observe une forte densité et une forte spécialisation laitière sur les plateaux du Jura. Mais, dans ces zones aux conditions naturelles difficiles, la restructuration des exploitations se fait moins rapidement que dans les zones de plaine ou défavorisées simples, en raison de la difficulté de développement d'activités alternatives si bien que les exploitations y sont en tendance plus petites, et les systèmes de production plus extensifs. Dans ces conditions la valorisation de la production laitière par transformation en fromages à haute valeur ajoutée, permettant une bonne valorisation des systèmes herbagers est indispensable pour consolider les résultats économiques des exploitations, et assurer la pérennité de la production agricole.

DEUXIEME PARTIE :

STRUCTURE ET DYNAMIQUE
DE LA TRANSFORMATION LAITIERE
EN FRANCHE-COMTE

PLACE DES PRODUCTIONS
FROMAGERES SOUS SIGNE DE QUALITE

La transformation du lait en fromage constitue une étape essentielle de la valorisation de la matière première. Après la fabrication, l'affinage consiste à amener le fromage à maturation. Il a une importance particulière dans la région Franche-Comté du fait de la place du Comté dans la production fromagère de la région. Ce fromage nécessite en effet un affinage long, de cent vingt jours, qui exige un stockage important, ainsi que des conditions de conservation et de préparation précises, dont le respect conditionne en partie la qualité du produit final. L'affinage est un métier spécifique et, la plupart du temps, il est réalisé dans un établissement différent de celui qui a procédé à la fabrication du fromage.

2.1. Persistance d'un nombre important de petits établissements

- *Une organisation originale : les fruitières du Jura*

On dénombrait en 2006, 202 établissements laitiers en Franche-Comté, composés de 135 coopératives et 67 établissements privés (*source: enquête annuelle laitière 2006 publiée en 2007*) répartis de manière très diffuse sur le territoire régional (117 dans le Doubs 70 le Jura, 14 seulement en Haute-Saône et un dans le Territoire de Belfort.(voir la carte 12, page suivante)

La plupart des établissements collectent et transforment le lait, mais certains sont seulement collecteurs ou seulement transformateurs. On dénombre ainsi 176 établissements qui collectent du lait (**978,8 millions de litres collectés**) et 183 qui transforment du lait (**1 050,9 millions de litres transformés**). Vingt six établissements ne transforment ni ne collectent de lait mais travaillent des produits laitiers déjà élaborés : fromage fondu, metton (utilisé pour la fabrication de la cancoillotte), lactosérum. L'écart entre la collecte et la transformation s'explique aussi par un effet de « frontière » : certains établissements collectent dans les départements de régions voisines et certains producteurs peuvent livrer à des établissements d'autres régions.

Les établissements laitiers de Franche-Comté représentent près de 36% du nombre total des établissements français, alors qu'ils ne traitent que 4,4% de la collecte nationale. C'est là un trait tout à fait spécifique des structures de transformation laitières de la région, caractérisées par la persistance d'un très grand nombre de petites et très petites entreprises. De fait 89% de ces entreprises ont moins de dix salariés et seulement 23 d'entre elles plus de 10 salariés. Le poids important du secteur coopératif dans la transformation laitière, notamment dans le département du Jura, constitue également un caractère original de la transformation fromagère en Franche-Comté.

Tableau 8 : Quantité de lait transformé selon le statut des établissements
(milliers de litres, source: enquêtes laitières annuelles)

Satut	Doubs	Part	Jura	Part	Haute-Saône Territoire de Belfort	Part	Franche-Comté	Part
coopérative	279 698	48%	155 227	71%	32 708	13%	467 633	44%
privé	300 437	52%	63 175	29%	219 628	87%	583 240	56%
Ensemble	580 135		218 402		252 336		1 050 873	

L'analyse des données des enquêtes laitières depuis 1980 met en évidence la réduction sensible du nombre d'établissements collecteurs francs-comtois : 495 établissements en 1980, 311 en 1990, 200 en 2000 et 176 en 2006. Mais, comme il s'agit au départ d'une majorité de petits établissements, cette restructuration ne suffit pas à gommer l'originalité du secteur laitier franc-comtois, qui reste marqué, encore aujourd'hui, par la prédominance d'un nombre important d'établissements de taille très modeste.

Tableau 9 : Évolution du nombre d'établissements collecteurs

(milliers de litres)

Année	Doubs	Variation Doubs	Jura	Variation Jura	Haute-Saône Territoire de Belfort	Variation Haute-Saône Territoire de Belfort	Franche- Comté	Variation Franche- Comté
1980	248		177		70		495	
1985	224	-10%	145	-18%	47	-33%	416	-16%
1990	174	-22%	106	-27%	31	-34%	311	-25%
1995	141	-19%	81	-24%	15	-52%	237	-24%
2000	121	-14%	68	-16%	11	-27%	200	-16%
2005	112	-7%	56	-18%	8	-27%	176	-12%
2006	111	-1%	57	2%	8	0%	176	0%
1980 - 2006		-55%		-68%		-89%		-64%

Source : enquêtes annuelles laitières

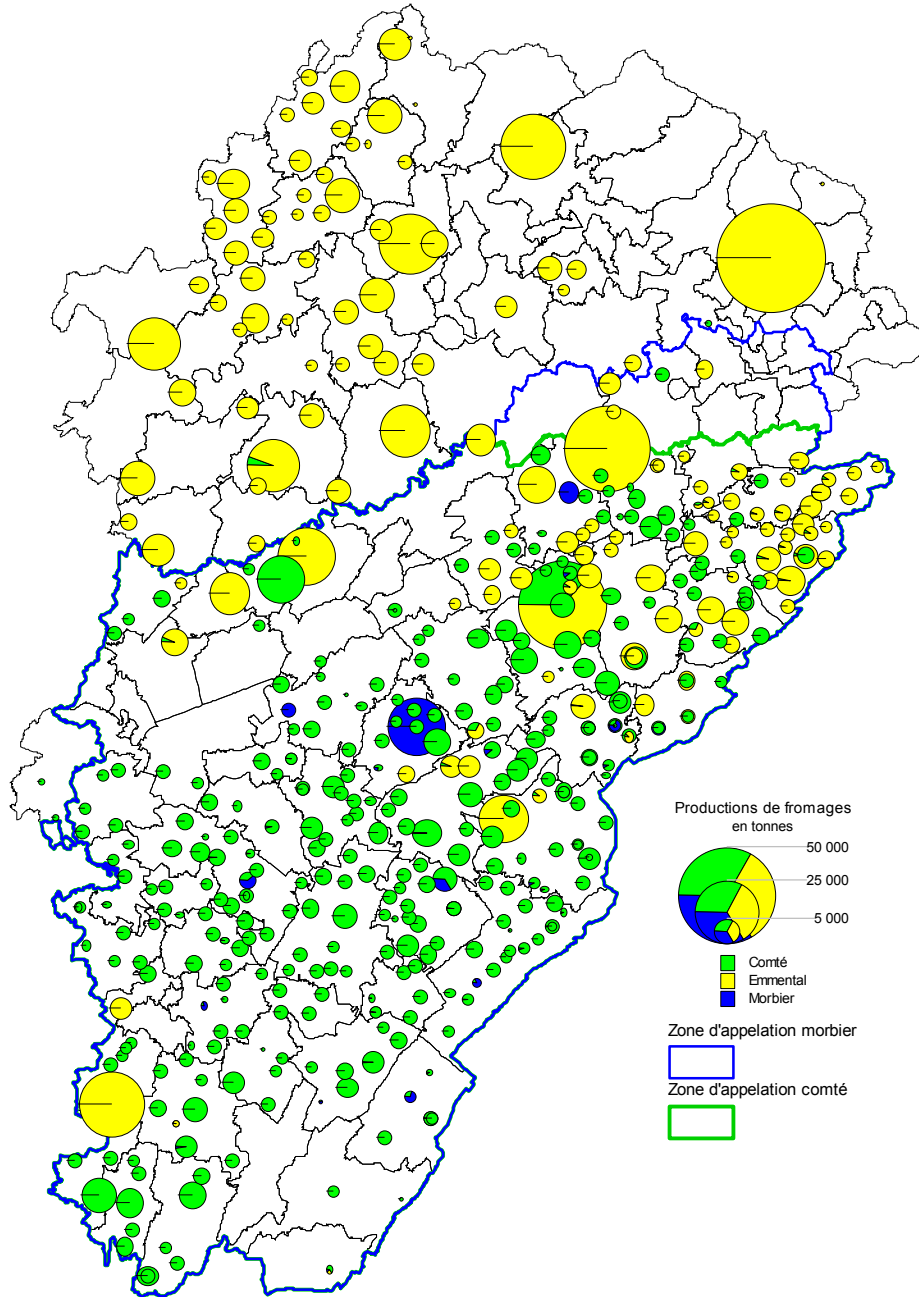
- **un remarquable maillage du territoire dans les zones difficiles**

C'est en Haute Saône, hors de la zone d'appellation Comté que la restructuration a été la plus forte et où la dimension moyenne des établissements est la plus importante. En revanche on observe le maintien d'une forte densité de petits établissements sur le plateau supérieur du Jura, qui constituent un maillage tout à fait original du territoire

(voir carte n° 10 page suivante)

CARTE n° 10

Établissements francs-comtois produisant les trois principaux fromages en 1980

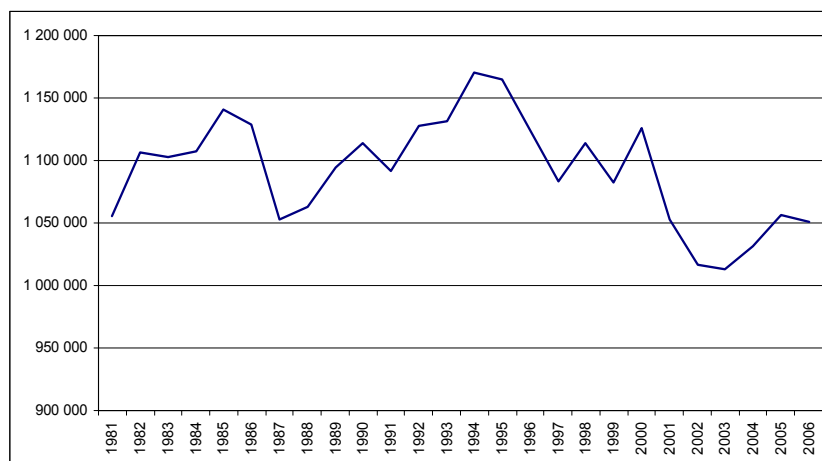


2.2. Les fabrications fromagères de Franche-Comté

- *Une production fromagère en légère baisse depuis la mise en place des quotas*

En 2006, 1 050 873 milliers de litres de lait ont été transformés en Franche-Comté. Depuis 1981 (source SRISE, DRAF de Franche-Comté) cette production a varié entre 1 012 704 milliers de litres à 1 170 819 milliers de litres.

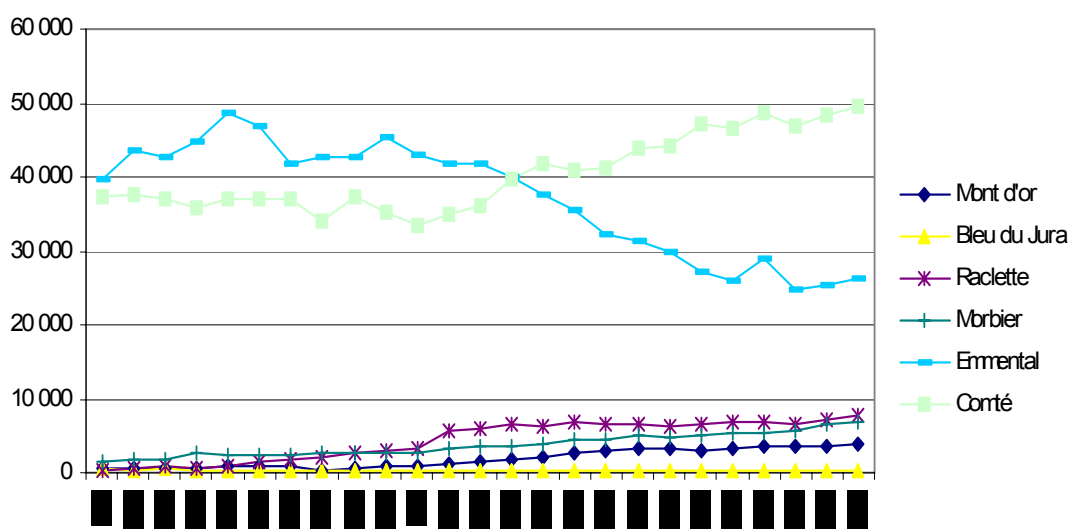
Figure 5 : Lait transformé en région Franche-Comté (milliers de litres)



Source : enquêtes annuelles laitières

On peut observer d'après ce graphique que la quantité de lait transformée a chuté entre 2001 et 2002 (-10%) pour retrouver en 2006 son niveau de 1987. A partir de ce lait, on réalise principalement du fromage de vache (108 759 tonnes en 2006) dont notamment les appellations Comté, Morbier, Mont d'Or, ainsi que la raclette qui n'est pas une AOC mais dont la méthode de fabrication est proche de celle du Morbier, et 72 132 tonnes de fromage fondu, qui peut être considéré comme un sous produit des autres productions fromagères.

Figure 6 : Production fromagère en Franche-Comté. (En tonnes) (enquête laitière annuelle)



Si l'on considère la production des principaux fromages hors fromage fondu et fromages à pâtes molles sans signe indicatif de qualité ou d'origine de Franche-Comté (**figure 6**), on observe :

- Une baisse de la production d'emmental depuis 1985 de 48 518 tonnes à 27 051 tonnes en 2006.
- Une augmentation de la production des fromages AOC et de la raclette.
- Une production de Comté qui dépasse la production d'emmental depuis 1995.
- Une augmentation importante depuis 1981 de la production de Morbier, de raclette et de Mont d'Or.
- Une production de bleu du Jura qui reste limitée, inférieure à 400 tonnes par an.

Quels éléments peut-on avancer pour expliquer ces évolutions?

- *Une production d'emmental en nette régression*

Tableau 11 : Production d'emmental

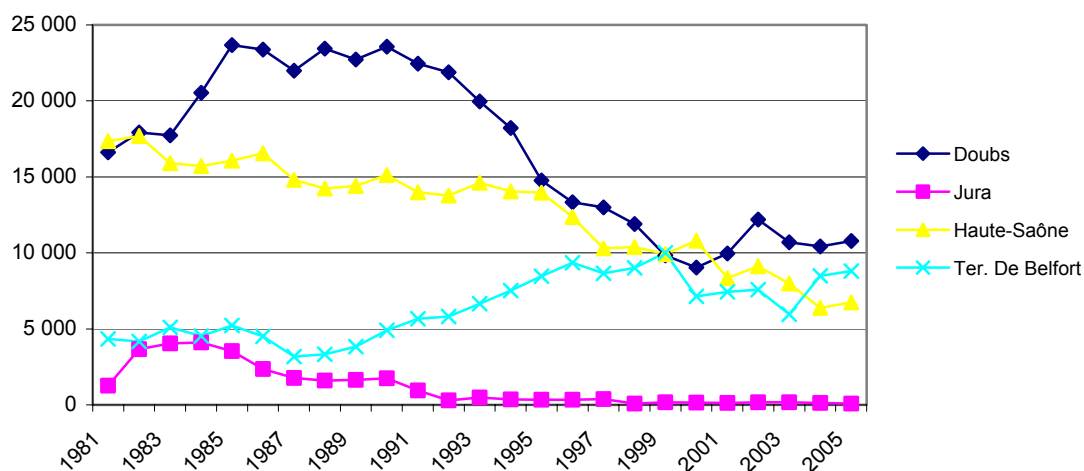
Année	Doubs		Jura		Haute-Saône + T. de Belfort		Franche-Comté		France	
	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t
1980	75	16 758	7	2 851	63	21 833	145	41 442	395	167 005
1990	41	23 571	3	1 746	27	20 039	71	45 355	172	193 991
2000	9	9 042	1	146	10	17 940	20	27 128	58	246 619
2006	7	11 120	0	0	7	15 931	14	27 051	40	247 390

La production d'emmental a augmenté en France de près de 50 % depuis 1980. Ce produit facilement stockable est devenu, au même titre que la poudre de lait, un produit que l'on fabrique pour amortir les fluctuations de collecte. Or cette production, en Franche-Comté était au départ considérée comme une production de qualité, élaborée dans des unités de fabrication de taille moyenne. Elle reste difficilement concurrentielle par rapport à la production de l'ouest de la France, où opèrent des unités de production de très grande taille. La production franc-comtoise ne représente plus que 11% de la production nationale en 2006. Elle a disparu dans le département du Jura, et diminué de près de moitié dans les départements du Doubs et de la Haute-Saône. Seul le Territoire de Belfort voit sa production augmenter dans les années 90 du fait de la présence d'un gros atelier.

(évolution de la production d'emmental par département, voir figure 7 page suivante)

figure 7

Production d'emmental par département en Franche-Comté en t.



Les établissements fabriquant de l'emmental sont principalement localisés dans la moitié nord de la région, notamment les plus importants d'entre eux.

Tableau 12 : Liste des cinq premiers établissements produisant de l'emmental

Nom établissement	Dpt.	Commune
LE FRANCOMTOIS	90	BELFORT
FROMAGERIE DE CLERVAL	25	SANTOCHE
FROMAGERIE MULIN ET FILS	25	NOIRONTE
FROMAGERIE MILLERET	70	CHARCENNE
PFCE	25	VERCEL-VILLEDIEU-LE-CAMP

L'établissement le Franc-Comtois a été créé en 2003 par deux coopératives de la région voisine dont le siège se trouve en Meurthe-et-Moselle, l'ULPL (Union lorraine des producteurs de lait) et la CAL de Blamont (coopérative agricole laitière de Blamont) qui avait elle-même repris l'atelier qu'exploitait auparavant la Centrale Laitière de Franche-Comté à Belfort.

► *Le Comté, première production fromagère de la région*

Tableau 13 : Production de comté

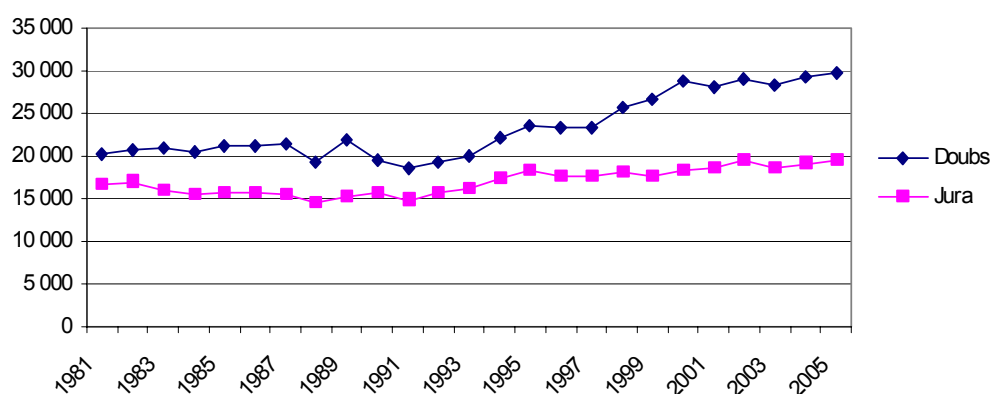
Année	Doubs		Jura		Haute-Saône		T. de Belfort		Franche-Comté		France	
	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t
1980	171	17 541	168	16 798	2	907	0	0	341	35 246	370	35 788
1990	138	19 586	96	15 765	0	0	0	0	234	35 351	250	37 362
2000	110	28 794	67	18 344	0	0	0	0	177	47 138	185	48 743
2006	99	29 146	59	19 392	0	0	0	0	158	48 538	167	50 586

En Franche-Comté, le Comté n'est produit que dans deux des quatre départements, le Doubs et le Jura. Dans ces deux départements la production a connu une stagnation dans les années 80 pour augmenter dans les années 90.

Fig

Production comté en Franche-Comté par département en t.

es)



La production de comté est répartie entre un nombre très élevé d'établissements, dont certains restent de très petite taille, ce qui est une caractéristique spécifique à cette production.

Tableau 14 : Liste des cinq premiers établissements produisant du comté

Nom établissement	Dpt.	Commune
ETS SOFRALAIT - CENTRE DE COLLECTE PHILIPONA	25	VERCEL-VILLEDIEU-LE-CAMP
FRUITIERE DU MASSIF JURASSIEN	39	PONT-DU-NAVOY
SAS JURA COURLAOUX	39	COURLAOUX
PFCE	25	LAVERNAY
SCAF LES FRUITIERES DU LOMONT	25	NOIREFONTAINE

L'établissement Sofralait est l'établissement franc-comtois de Lactalis produisant du Comté. C'est le plus important pour la production de Comté.

La SAS Jura Courlaoux est un établissement du groupe Entremont.

PFCE est un établissement du groupe Ermitage.

Les quatre premiers établissements sont de statut privé et appartiennent à des entreprises extérieures à la région. Seule la Fruitière du Massif Jurassien est une entreprise régionale. Toutefois, ces quatre établissements n'ont produit sur l'année 2006 que 14% de la production régionale de comté, ce qui illustre bien la très faible concentration des entreprises de fabrication du Comté, avec une production très dispersée dans un nombre important de petits voire de très petits établissements. En outre, la production reste très majoritairement contrôlée par les producteurs de lait par le biais des coopératives, qui assurent les trois quarts de la transformation, ce qui reste un trait original fort de la filière Comté.

Tableau 15 : Production de comté par statut en Franche-Comté (en milliers de tonnes)

Statut	Doubs	Part	Jura	Part	Franche-Comté	Part
coopérative	22 558	77%	13 905	72%	36 463	75%
privé	6 588	23%	5 487	28%	12 075	25%
Ensemble	29 146		19 392		48 538	

- **Une production de Morbier en forte expansion**

La production de Morbier a connu une forte augmentation depuis 1980, puisqu'elle a été multipliée par quatre en 25 ans. Elle est principalement localisée dans le département du Doubs. La production de Franche-Comté représente près de 80% de la production française de Morbier. Le reste de la production provient de l'Ain et d'une petite partie de l'est de la Saône et Loire.

Tableau 16 : Production de morbier

Année	Doubs		Jura		Haute-Saône		T. de Belfort		Franche-Comté		France	
	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t
1980	22	1 786	20	296	0	0	0	0	42	2 082	48	3 909
1990	31	1 725	23	878	0	0	0	0	54	2 603	62	4 005
2000	25	4 198	19	1 001	0	0	0	0	44	5 199	52	6 736
2006	23	6 610	18	1 067	0	0	0	0	41	7 677	45	9 751

La production de Morbier, contrairement à celle du Comté, est concentrée, et les cinq premiers établissements assurent près de 83% de la production totale franc-comtoise.

Tableau 17 : Liste des cinq premiers établissements produisant du Morbier

Nom établissement	Dpt.	Commune
COOPERATIVE DES MONTS DE JOUX	25	BANNANS
FROMAGERIE PERRIN FILS	25	CLERON
COOPERATIVE FROMAGERE DU MONT RIVEL	39	VANNOZ
FROMAGERIE DE CLERVAL	25	FOURNETS-LUISANS
COOPERATIVE DES MONTS DE JOUX	25	CHARQUEMONT

Seule la fromagerie de Clerval est détenue par une entreprise extérieure à la région : le groupe Ermitage. La coopérative des Monts de Joux est le plus gros producteur de Morbier.

- *La production de raclette se développe aussi significativement*

La raclette est une production de diversification récente en Franche-Comté. Apparue dans les années 1980, c'est aujourd'hui le quatrième fromage produit dans la région. Sa production a plus que doublé depuis 1990. Elle a pu se développer grâce au progrès du merchandising. C'est un produit dont l'image est beaucoup moins associée au territoire que les autres productions Franc-comtoises. De fait seulement 13% de la production française est réalisée en Franche-Comté, principalement dans le département du Doubs.

Tableau 18 : Production de raclette

Année	Doubs		Jura		Haute-Saône		T. de Belfort		Franche-Comté		France	
	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t
1990	17	2 892	7	88	0	0	0	0	24	2 980	47	23 660
2000	21	6 275	13	166	0	0	0	0	34	6 441	69	38 953
2006	22	6 971	16	200	1	1	0	0	39	7 172	74	54 480

La production est partagée entre les coopératives, les établissements privés régionaux et les établissements privés à capitaux extérieurs à la région.

Tableau 19 : Liste des cinq premiers établissements produisant de la raclette

Nom établissement	Dpt.	Commune
FROMAGERIE DE CLERVAL	25	SANTOCHE
FROMAGERIE PERRIN FILS	25	CLERON
ETS SOFRALAIT - CENTRE DE COLLECTE PHILIPONA	25	VERCEL-VILLEDIEU-LE-CAMP
COOPERATIVE DES MONTS DE JOUX	25	BANNANS
SCAF DES FERMIERS DU HAUT-DOUBS	25	DAMPRICHARD

La fromagerie de Clerval à Santoche est un établissement du groupe Ermitage.

- *Le Mont d'Or, une production en expansion mais plus localisée*

La production de Mont d'Or a fortement augmenté depuis les années 80. C'est une production délicate, très sensible au développement bactériologique et les contrôles liés au suivi de sa fabrication ont provoqué la fermeture de nombreux ateliers de fabrication.

Tableau 20 : Production de mont d'or

ANNEE	Doubs		Jura		Haute-Saône		Franche-Comté	
	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t	Etabl.	t
1981	32	466	0	0	0	0	32	466
1990	21	820	0	0	0	0	21	820
2000	12	3 079	0	0	0	0	12	3 079
2006	11	4 142	0	0	0	0	11	4 142

Ces cinq établissements concentrent 88% de la production, les trois premiers 76%

Tableau 21 : Liste des cinq premiers établissements produisant du mont d'or

Nom établissement	Dpt.	Commune
COOPERATIVE DES MONTS DE JOUX	25	BANNANS
FROMAGERIE BADOZ	25	PONTARLIER
FROMAGERIE NAPIOT	25	GOUX LES USIERS
SOCIETE DE FROMAGERIE DE DOUBS	25	DOUBS
SARL LES LONGEVILLES MONT D OR FROMAGERIE ARNAUD	25	LES LONGEVILLES MONT D OR

- *Le Bleu de Gex, une production locale plus discrète*

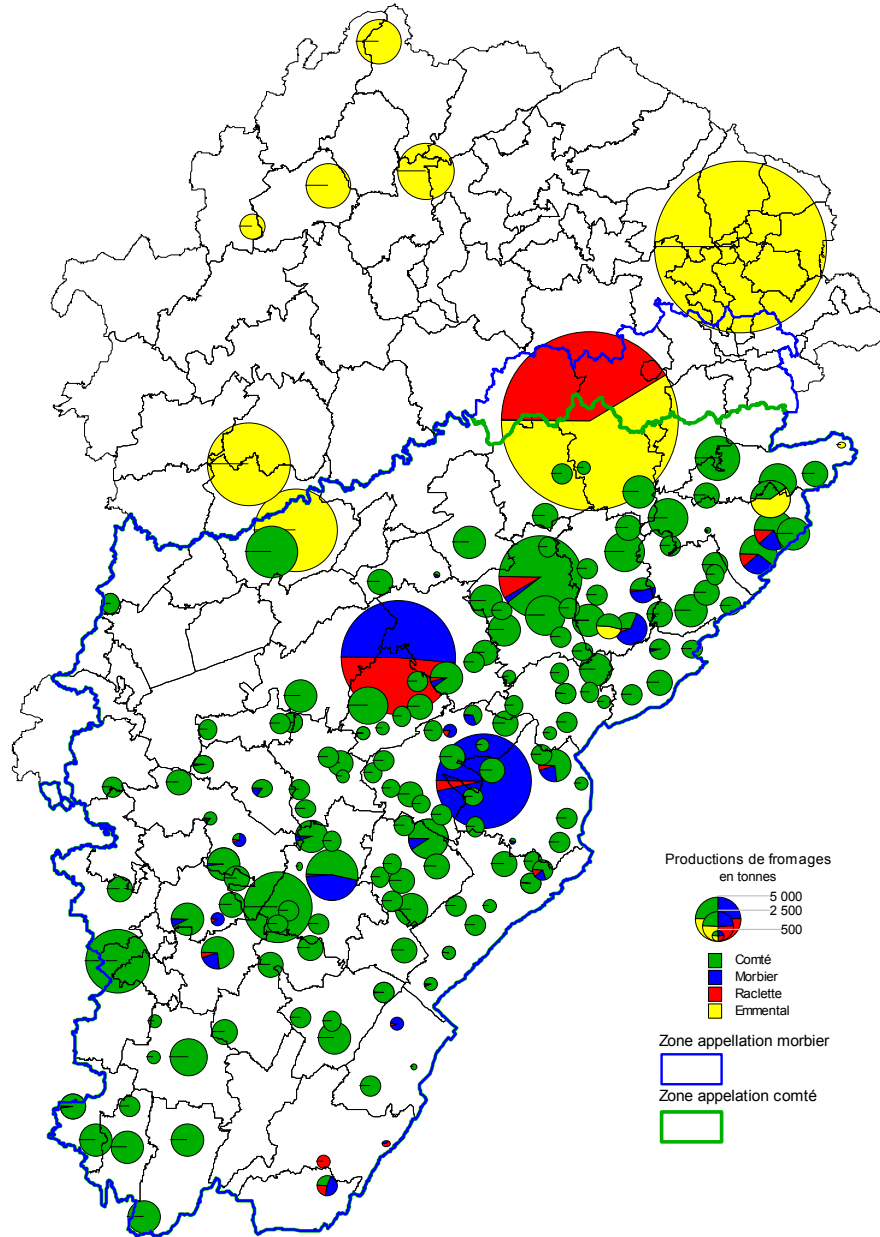
Encore appelé « bleu de Septmoncel » ou « Bleu du Haut Jura », cette production reste très locale. Exclusivement produite dans le Jura, elle ne concerne que 3 établissements. Elle reste très modeste, oscillant entre 300 et 400 tonnes depuis 1990.

Tableau 22 : Production de Bleu du Jura

ANNEE	Jura	
	Etabl.	t
1980	3	518
1990	3	387
2000	3	325
2006	3	370

CARTE n°11

Établissements francs-comtois produisant les trois principaux fromages en 2006



- ***L'affinage du Comté, un métier spécifique de la filière***

L'affinage a pour but d'amener des fromages jeunes ou dits « blancs » à leur meilleur niveau de maturation. C'est une période pendant laquelle le fromage est conservé en cave, à température et humidité évolutives, et reçoit de nombreux soins, retournements, brossages, lavages à l'eau salée, qui l'amèneront, sous l'action des ferments, levures et moisissures, à maturation.

L'affinage des fromages est effectué sur une planche d'épicéa pendant une durée totale de cent vingt jours, au minimum, à compter du jour d'emprésurage et jusqu'au jour de sortie de la cave. Il se compose de deux phases. La première dite de « pré affinage » se déroule sur le lieu de fabrication. Elle dure au minimum vingt et un jours. La deuxième phase se déroule généralement dans un établissement spécialisé dans cette activité et conduit à un produit fini prêt à la consommation.

Tableau 23 : Etablissements de Franche-Comté affinant du Comté (en tonnes)

Type d'établissement	Doubs		Jura		Franche-Comté	
	nombre	quantité	nombre	quantité	nombre	quantité
fabricants - affineurs	32	3 356	15	7 113	47	5 069
affineurs seuls	13	9 985	13	31 931	26	41 916
Ensemble	45	13 341	28	39 044	73	46 985

Le Comté est principalement affiné dans le Jura (72%) et par des affineurs spécialisés (89%). Quelques établissements qui fabriquent du Comté, affinent toutefois sur place une partie de leur production. L'affinage par les fabricants ne représente que 10% de la production franc-comtoise mais il concerne 30% des ateliers.

Tableau 24 : Liste des cinq premiers établissements affinant du comté

Nom de l'établissement
JURA GRUYERE (Entremont)
PETITE
ARNAUD JURAFLORE
RIVOIRE ET JACQUEMIN
GROUPE ERMITAGE

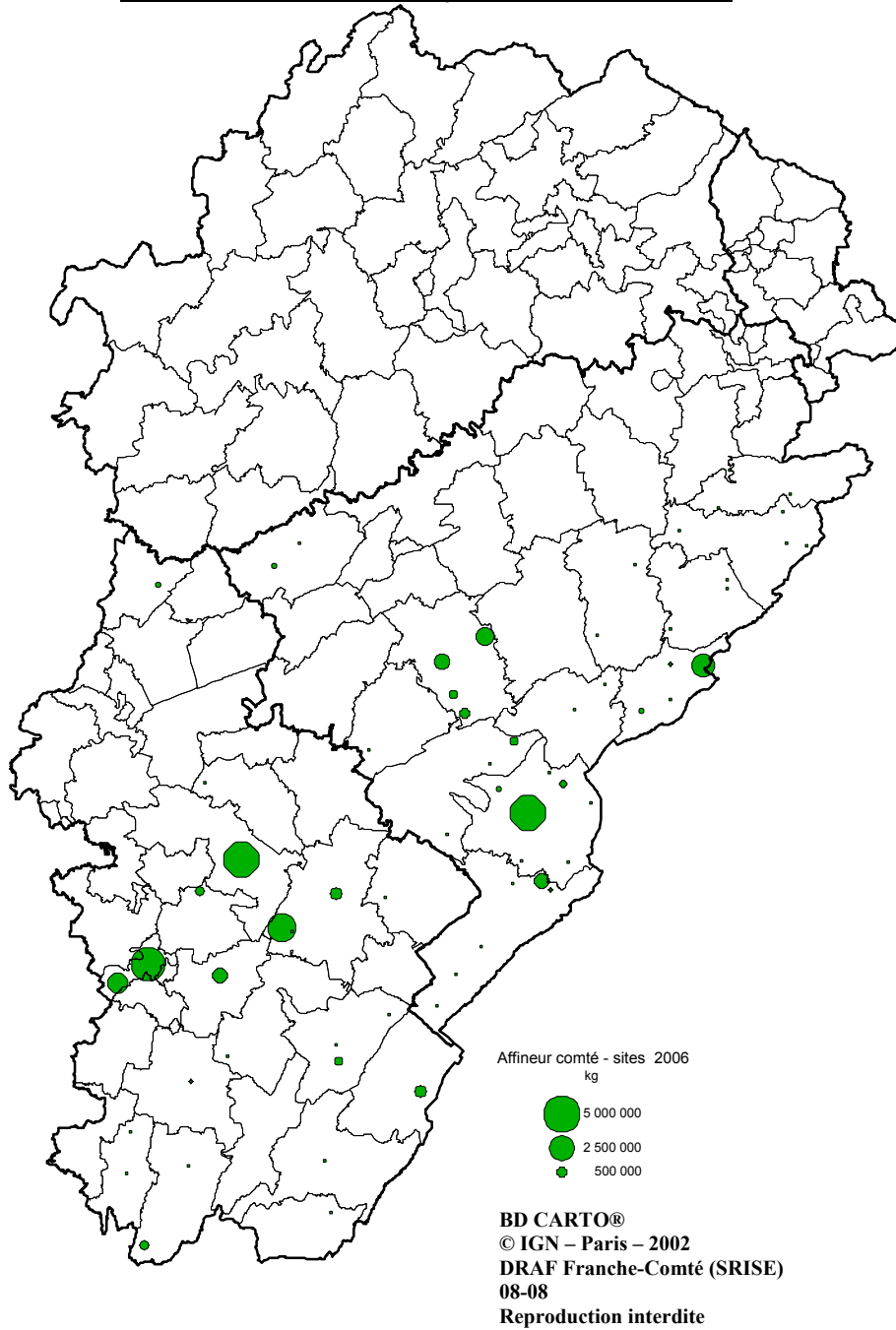
On retrouve dans ce classement des entreprises extérieures à la région : Entremont est une société basée à Annecy (Haute-Savoie). Cette société a également pris une participation dans la Fruitière du massif jurassien qui est une société anonyme.

Petite, Arnaud, Rivoire et Jacquemin restent des entreprises familiales et régionales.

Les onze premiers affineurs qui affinent plus de 500 tonnes de comté représentent 87% de l'affinage total (97% de l'affinage hors affinage sur place). Six d'entre eux sont des établissements indépendants et assurent 49% de l'affinage total (soit 55% de l'affinage hors affinage sur place). Les établissements régionaux d'affinage détenus par des groupes situés en dehors de la région, traitent près de 38% du volume total (soit 42% de l'affinage hors affinage sur place).

CARTE n°12

Établissements francs-comtois qui affinent du comté en 2006



Conclusion

Durant les deux dernières décennies, la transformation de produits laitiers en Franche-Comté a consolidé son ancrage dans la production de fromages à forte notoriété. Certains sont produits sous signes indicatifs de qualité ou d'origine, d'autre non :

- le Comté, le Morbier, le Bleu du Jura, le Mont d'Or, le Munster et la nouvelle appellation « Gruyère » sont produits sous AOC,
- la Raclette Label Rouge Entremont, et l'Emmental Grand Cru Est-central sont produits sous label rouge
- l'emmental, la raclette, et la cancoillotte sont produits sans signe particulier.

Les coopératives, nombreuses et très dispersées sur le territoire, conservent un rôle prépondérant dans la fabrication des fromages notamment du Comté, mais les grands groupes laitiers privés contrôlent une part significative de l'affinage et de la production sous signe indicatif de qualité ou d'origine (groupes Entremont et Lactalis) sans être majoritaires toutefois. De grandes coopératives, dont le siège est extérieur à la région, sont également implantées dans la région. Il s'agit notamment du groupe Ermitage, de l'ULPL et de la Cal de Blamont.

Malgré la diversification observée, la production de Comté (près de 50 000 t.) reste au cœur de la filière fromagère et façonne l'agriculture franc-comtoise, avec le maintien d'une organisation originale qui repose sur le système coopératif des « fruitières » (transformation en blanc) caractérisé par le maintien d'un grand nombre d'établissements qui fabriquent souvent une quantité réduite de fromages, et par une répartition des tâches entre des petits collectifs d'éleveurs qui contrôlent la production en blanc, et des entreprises régionales qui affinent et valorisent le produit fini sur le marché.

La pérennité de cette organisation a été permise par la rente d'appellation. C'est cette rente qui permet de valoriser les ressources spécifiques de la région, que se partagent les deux parties (producteurs de lait et affineurs) et que visent à protéger les règles strictes à l'entrée dans la filière, confirmées par le nouveau décret de juillet 2007. Reste que ce système n'est pas statique. Il repose sur une forte intégration territoriale, qui ne peut perdurer que pour autant que perdure la rente d'appellation, pour couvrir les surcoûts spécifiques qu'implique le respect du cahier des charges de l'appellation. Or cette rente est aussi tributaire des nouvelles concurrences externes et de la stratégie des firmes qui peuvent chercher à valoriser des signes privés de qualité, qui ne sont plus liés au territoire mais à d'autre forme de notoriété (stratégie de « marque » notamment telle que par exemple la raclette « label rouge Entremont). Elle est également tributaire de la dynamique générale des prix, et des incertitudes nouvelles qu'induit, dans la période actuelle, l'instabilité croissante des marchés.

TROISIEME PARTIE :

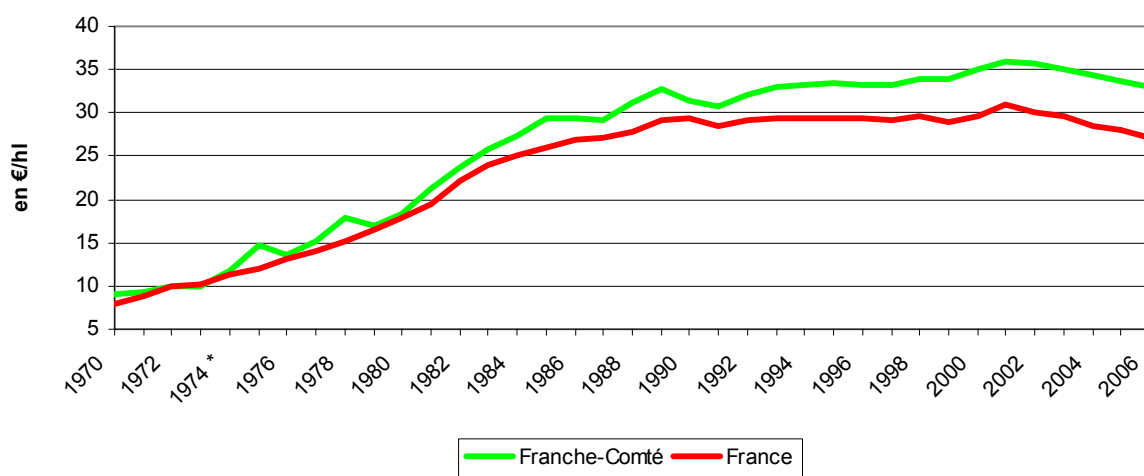
LE PRIX DU LAIT :

UN FACTEUR ESSENTIEL
DE REGULATION DE LA FILIERE

3.1. Une filière qui historiquement valorise bien le lait à la production

Dans les années 70 et 80, le prix du lait en monnaie courante a augmenté de manière continue en France. En Franche-Comté, le prix du lait suit une trajectoire analogue, mais plus irrégulière (baisse en 1976, 1979, 1986, 1987). A partir des années 80, le prix du lait payé aux producteurs francs-comtois se situe durablement à un niveau supérieur à la moyenne nationale et, depuis 1990, l'écart entre le prix du lait en France et en Franche-Comté n'a cessé de s'accroître pour atteindre près de 6 €/hl en 2006.

Figure 3 : Evolution du prix du lait en France et Franche-Comté



Toutefois, on constate une inversion de tendance à la baisse, à partir de 2001, en Franche Comté comme à l'échelle nationale. Le prix a chuté plus fortement dans le Territoire de Belfort et en Haute-Saône (13% en 5 ans). Il a baissé de 8 % dans le Doubs et de 5% dans le Jura.

Le prix du lait servant à la production de fromages d'appellation d'origine contrôlée (AOC) a moins baissé que le prix du lait à vocation industrielle, c'est pourquoi il s'est mieux maintenu dans les départements du Doubs et du Jura, où prédominent les productions sous AOC et c'est pourquoi, plus globalement, la baisse en Franche-Comté (- 8% de 2003 à 2008) a été inférieure à celle du prix moyen national (- 12% sur la même période).

Mais cette évolution globale assez régulière sur la longue période a été fortement perturbée dans la conjoncture récente. Si l'on se réfère au prix du lait estimé par l'Office de l'élevage par sondage auprès des établissements, on constate qu'il a fortement augmenté depuis le début de l'année 2008 dans toutes les régions françaises mais qu'il a moins progressé en Franche-Comté, même s'il reste, il est vrai le plus élevé dans cette région en cumul pour l'année 2008.

(voir tableau ci après, page suivante)

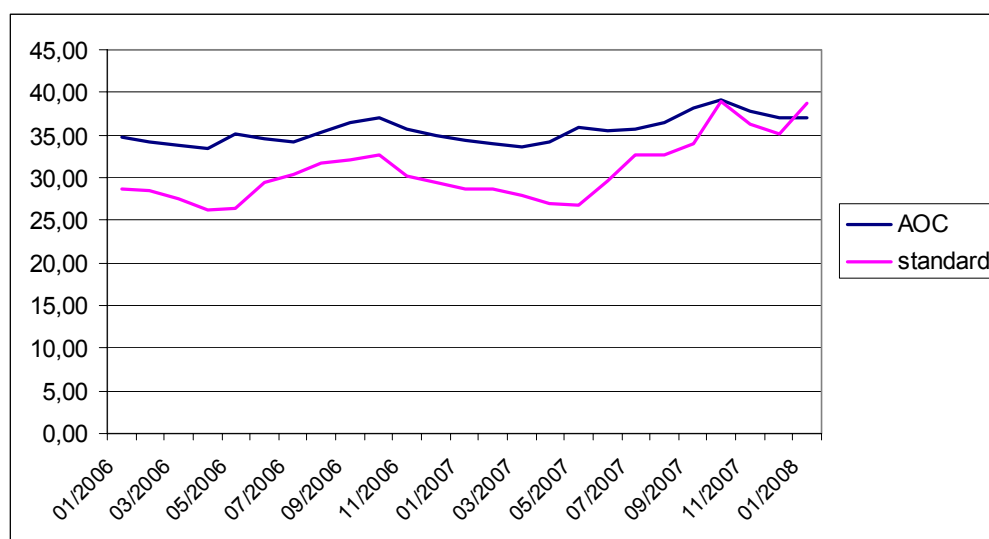
Régions	Juin 2008		Cumul Année 2008		Cumul Campagne 2008-2009	
	Prix	Evolution %	Prix	Evolution %	Prix	Evolution %
Aquitaine	318,33	28,86	346,23	34,61	316,92	29,28
Auvergne-Limousin	339,13	25,53	320,92	33,69	308,71	30,27
Basse Normandie	315,07	25,64	350,16	32,34	313,25	25,74
Bourgogne	360,25	21,93	338,64	27,93	342,94	29,03
Bretagne	308,75	28,21	343,03	34,81	306,79	28,27
Centre	316,78	25,73	340,37	32,68	309,22	27,27
Champagne-Ardenne	326,55	29,15	341,04	33,75	314,20	30,13
Franche Comté	338,98	19,62	358,98	23,69	334,29	19,69
Haute Normandie	377,67	35,09	344,15	31,70	328,83	29,70
Lorraine-Alsace	360,66	22,36	338,09	28,66	342,37	26,92
Midi-Pyr-LR-PACA	313,54	24,53	344,56	33,93	311,46	27,32
Nord-Pas de Calais	308,94	28,57	343,15	35,08	304,95	28,30
Pays de la Loire	310,48	26,86	340,51	32,69	307,03	27,16
Picardie-Ile de France	336,52	30,28	339,02	35,03	316,50	32,09
Poitou-Charentes	308,11	27,95	343,77	34,04	307,55	28,28
Rhône-Alpes	372,45	35,62	338,50	33,42	333,74	38,90
FRANCE	326,00	27,21	342,35	32,70	315,71	28,32

(*) Prix, toutes primes comprises, toutes qualités confondues, ramené à un lait standard (38g de MG, 32g de MP)
 Source : SCEES / Sondage OFFICE DE L'ELEVAGE

3.2 Un système de prix déstabilisé par le renversement de la conjoncture

Si l'on observe plus finement l'évolution comparée des prix à l'échelle régionale, on observe un renversement de tendance assez brutal, à partir de mai 2007, marqué par une forte progression du prix des laits dits « standard » conduisant à éroder, voir à annuler le différentiel de prix en faveur des laits destinés aux productions AOC

Figure 4 : Evolution du prix des laits AOC et standards en Franche-Comté (en €/hl)



3.3. ce qui suscite de nouvelles interrogations

Le calcul du prix du lait « standard » prend notamment en compte le prix payé par les établissements situés dans les départements de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort qui fabriquent des produits de grande consommation, hors signes de qualité. Le prix du lait dit « AOC » est la moyenne pondérée des laits payés par les établissements produisant soit du Comté seul, soit du Comté et d'autres fromages ou du bleu de Gex.. Les prix sont calculés d'après les réponses des établissements. Pour le comté, le prix final payé au producteur ne peut être calculé qu'après paiement du solde aux producteurs. Celui-ci est versé après la vente du fromage, généralement après six mois d'affinage. Or les chiffres de janvier 2008, donnent un prix du lait standard supérieur de 1,66 €/ hl au prix du lait AOC. Certes ces prix ne sont pas directement comparables, puisque le prix final du lait AOC n'est pas consolidé. Reste que cette situation inédite dans la région suscite de nouvelles interrogations au sein des organisations professionnelles et des producteurs de lait AOC. La production de lait AOC impose en effet des contraintes spécifiques liées au cahier des charges de l'appellation. Concernant le Comté, par exemple, toute alimentation à partir de maïs et d'ensilage, ou même de fourrages enrubannés est interdite, le recours au concentré est limité, ainsi que le rayon de collecte des établissements de transformation etc. Ce sont toutes ces contraintes spécifiques qui justifient, aux yeux de producteurs, une rémunération plus élevée du lait AOC par rapport au lait standard. Mais, dans la mesure où le différentiel de prix disparaît, il peut être tentant, là où le recours à l'ensilage et à l'intensification fourragère est possible, d'abandonner le circuit AOC, pour une croissance quantitative de la production laitière... Or, nous l'avons vu, beaucoup d'établissements collecteurs et transformateurs de lait AOC sont restés de petite, voire de très petite taille, si bien que la défection d'un nombre, même réduit, de gros livreurs peut remettre en cause l'équilibre économique de l'établissement. Des lors que l'avantage comparatif de la production de lait pour les fabrications d'AOC fromagères disparaît le doute s'installe sur le devenir de la filière.

QUATRIEME PARTIE :

LES REACTIONS DES OPERATEURS
DANS UNE CONJONCTURE INSTABLE :

ENQUETE AUPRES DES COOPERATIVES
PRODUCTRICES DE COMTE

4.1 quels enjeux pour les coopératives ?

La profession laitière franc-comtoise a su développer une activité qui permet le maintien d'une dynamique importante dans des zones défavorisées, caractérisée par une forte densité de producteurs laitiers et d'une forte densité de petits ateliers de transformation, répartis de manière homogène sur l'ensemble du territoire. Cette activité s'est développée grâce à la promotion d'un produit de qualité réglementé par un cahier des charges strict régi par une interprofession forte. La mise en place de barrières à l'entrée, liées au cahier des charges de l'AOC est un des facteurs essentiel qui a permis la bonne valorisation du produit et une rémunération satisfaisante des producteurs. Certes le Comté n'est pas la production laitière exclusive de la région, mais c'est celle qui reste la plus attachée au territoire régional avec des productions plus localisées comme le Mont-d'Or, le Morbier ou le Bleu de Gex.

Plusieurs facteurs sont susceptibles de remettre en cause cet équilibre dans la période actuelle. Ils ont trait à la politique agricole, à la compétition économique, à la structure des exploitations, ou à l'organisation de la filière.

● *Enjeux de politique agricole*

L'aide directe laitière (ADL) instaurée par la réforme 2003 de la PAC a été intégrée aux droits à paiements uniques (DPU) par hectare. Ainsi, les agriculteurs ne sont plus tenus de maintenir leur production laitière pour bénéficier de l'aide publique. Ils peuvent donc réorienter leur activité vers les cultures de vente, dont les conditions de production sont moins contraignantes que l'élevage. Ce phénomène est potentiellement amplifié par un cours élevé des céréales. Réel dans certaines régions de plaine ou dominant des systèmes mixtes associant grandes cultures et élevage laitier sur des grandes structures, cette alternative est peu probable en Franche-Comté, car les conditions de production en zone de piémont ou de montagne, dominantes dans la région, limitent les possibilités de productions autres que les cultures herbagères.

En revanche, le desserrement de la contrainte des quotas et leur suppression programmée pour l'après 2015 pourraient inciter certains producteurs laitiers à accroître leurs productions. Ils restent toutefois limités en volume pour l'AOC Comté par les droits de fabrication de fromages, contrôlés par l'interprofession (plaques vertes). Le surplus de production de lait devrait donc être écoulé dans le circuit standard, ce qui, dans bien des cas pose de gros problèmes logistiques, à moins d'une réorientation complète de la commercialisation du lait hors du circuit AOC.

● *Enjeux économiques*

La crise pétrolière a eu une incidence forte sur le coût des carburants, des engrais et de la transformation agroalimentaire. L'augmentation du prix des céréales a renchérit le prix de l'aliment concentré pour le bétail. Or, en zone de piémont et de montagne la consommation de concentré reste une composante importante du coût de production, même si elle est limitée par le cahier des charges AOC. Ces augmentations de prix ont induit une augmentation des charges des producteurs de lait franc-comtois au cours de la période 2007, atténuée, il est vrai en 2008, par le retournement des cours.

Cette augmentation des charges s'est télescopée, en 2007 et début 2008 avec une hausse du prix du lait standard, ce qui pose en termes nouveaux la compétition entre production standard et production AOC. Ces dernières sont en effet soumises à des contraintes techniques

spécifiques qui limitent les possibilités d'accroissement et d'intensification de la production. Il s'agit notamment d'une limitation de la ration de concentrée distribuée annuellement à 1800 kg par vache laitière, d'une interdiction des compléments alimentaires, d'un plafonnement de la production laitière à 4600 litres par hectare de surface fourragère avec une surface fourragère potentielle minimum de 1,3 ha par UGB. Le décret de juillet 2007 (annexe.1) renforce ces contraintes, avec l'interdiction d'aliments transgéniques, un chargement effectif maximum de 1 UGB par hectare de surface fourragère, et l'obligation de n'utiliser que du fourrage produit dans le périmètre de la zone d'appellation.

Ces conditions, bien adaptées aux systèmes de production herbagers extensifs des zones de piémont et de plateaux peuvent devenir beaucoup plus contraignantes en zones de plaine. Dans ces conditions, on ne peut exclure le risque, dans les régions favorables ou l'intensification laitière est possible, d'un abandon du circuit AOC, pour une production standard intensifiée finalement plus rémunératrice.

4.2 Dispositif d'enquête auprès des présidents de coopératives

Les coopératives de première transformation constitue une forme originale de production qui conserve un rôle important dans la filière Comté puisqu'elles produisent les trois quarts des fromages en blanc destinés à l'affinage. Ce sont pour la plupart de petites structures dans lesquelles les présidents connaissent bien les sociétaires.

• Constitution d'un échantillon

On dénombrait 135 fruitières en 2006. Sept ne réalisaient que la collecte et ne transformaient pas de lait. Six ne fabriquaient pas de Comté, trente neuf avaient une production diversifiée (comté plus autres fromages) et quatre vingt trois produisaient uniquement du Comté. Les sources disponibles nous permettent de caractériser la population des fruitières selon différents critères :

- le volume de lait collecté
- le type de fabrication
- la zone (au titre des handicaps naturels)

Le montant des investissements réalisés récemment constitue également une information utile pour caractériser les fruitières. Nous avons essayé de l'appréhender à partir des informations fournies par les dossiers de demande d'aide à l'investissement traité par la DRAF de Franche-Comté. Mais ces dossiers ne concernent pas tous les travaux réalisés par les coopératives car tous ne font pas l'objet d'une demande et toutes les demandes ne sont pas recevables.

L'étude des dossiers montre une augmentation de la proportion de coopératives qui réalisent des investissements avec le volume de lait transformé. Cette proportion est de l'ordre de 20% pour les coopératives qui transforment moins de 2 millions de litres de lait de l'ordre de 26% pour les coopératives qui transforment 2 à 5 millions de litres de lait et de 60% pour les coopératives qui transforment plus de 5 millions de litres de lait. Ce critère est donc assez bien corrélé à la taille des coopératives, si bien que nous ne l'avons pas explicitement retenu dans la stratification de la population, dans la mesure où il n'était pas facilement disponible, et en partie redondant avec la dimension économique.

A partir de l'information disponible, la population des coopératives de transformation laitière peut se caractériser a priori comme suit:

Tableau 25 : population établissements laitiers de statuts coopératifs de Franche-Comté

lait transformé en millions de litres		<2		2 à 5		>5		
zone	fromage	comté seul	comté + autres fromages	comté seul	comté + autres fromages	comté seul	comté + autres fromages	
	défavorisée simple et piémont		7	2	14	5	5	3
montagne		18	7	33	14	6	8	86
		25	9	47	19	11	11	122

Ce tableau permet de constituer un échantillon selon la méthode des quotas, fixé à 42 coopératives, soit un taux de sondage d'un tiers environ.

Tableau 26 : échantillon des établissements laitiers de statuts coopératifs retenus

lait transformé en millions de litres		<2		2 à 5		>5		
zone	fromage	comté seul	comté + autres fromages	comté seul	comté + autres fromages	comté seul	comté + autres fromages	
	défavorisée simple et piémont		2	1	5	2	2	1
montagne		6	2	11	5	2	3	29
		8	3	16	7	4	4	42

• **Une représentation fidèle de la population des coopératives étudiées**

La comparaison, des caractéristiques des coopératives de l'échantillon avec celles de la population totale permet de vérifier a posteriori la qualité de l'échantillon.

Tableau 27 : Caractéristiques de la population de coopératives (données 2006 EAL)

	nombre de salariés	nombre de producteurs	collecte milliers de litres	transformation milliers de litres	fabrication comté en tonnes	fabrication morbier en tonnes	fabrication raclette en tonnes	fabrication mont d'or en tonnes	prix moyen en €/1000l
Total	533	1948	394 426	389 259	36 179	1 275	192	429	
Moyenne	4	16	3 233	3 191	297	10	2	4	346
Ecart type	3	9	1 785	1 710	152	51	9	29	57

Tableau 28 : Caractéristiques de l'échantillon de coopératives (données 2006 EAL)

	nombre de salariés	nombre de producteurs	collecte milliers de litres	transformation milliers de litres	fabrication comté en tonnes	fabrication morbier en tonnes	fabrication raclette en tonnes	fabrication mont d'or en tonnes	prix moyen en €/1000l
Total	172	630	131 475	131 536	12 042	542	158	0	
Moyenne	4	15	3 130	3 132	287	13	4	0	349
Ecart type	2	8	1 773	1 645	139	35	16	0	56

La comparaison des deux tableaux montre que l'échantillon enquêté, dont les caractéristiques (moyennes et écarts types des critères) sont très proches de celles de la population totale, constitue une image très fidèle de cette population. En outre, 63 % des 122 coopératives constituant la population d'origine sont localisées dans le Doubs et 57 % dans l'échantillon. L'ordre de grandeur très proche de ces deux pourcentages confirme la fidélité de l'échantillon, y compris dans sa représentativité géographique.

- ***Un questionnaire à l'intention des présidents de coopératives***

Le questionnaire qui a été élaboré s'adresse aux présidents des coopératives sélectionnées dans l'échantillon. Il suit les différentes étapes de la production et de la commercialisation du fromage : collecte, fabrication, vente.

La première partie permet de recueillir les informations générales concernant la coopérative, complétées des données factuelles sur son activité en 2007 et sur le ramassage du lait.

La deuxième partie traite des changements qui sont intervenus dans la période récente, depuis l'été 2007 (départs d'agriculteurs, etc.) et des changements attendus dans la conjoncture actuelle concernant certaines variables quantitatives clefs tel que le prix du lait et des fromages...

La dernière partie du questionnaire est ouverte sur des éléments d'appréciation plus qualitatifs concernant le point de vue des présidents sur la situation de la production laitière, des AOC et de leurs coopératives.

4.3. Les mouvements de moyen terme et de court terme : des anticipations à la réalité des faits

- ***A moyen terme, la stabilité se confirme***

La collecte des 42 coopératives enquêtées était de 128,9 millions de litres en 2000. Elle est de 131,1 millions de litres en 2007, soit une variation de 2,2 millions de litres qui représente moins de 2% de la production.

Ces légères fluctuations de la production peuvent être dues aux variations, d'une année sur l'autre, de la qualité des herbages et des fourrages. Dans le cas des productions AOC, l'herbe (pâturée ou distribuée après séchage) constitue en effet une composante essentielle de l'alimentation des vaches laitières et la production de lait est en partie tributaire de la quantité et de la qualité de la production fourragère disponible sur les exploitations

De la même manière, on observe une grande stabilité du nombre de producteurs qui livrent aux coopératives, ce qui infirme, au moins à court terme, les craintes d'une désaffection des producteurs pour les productions AOC, dans une conjoncture peu favorable. En effet, les 42 coopératives collectaient auprès de 687 producteurs en 2000. Ce nombre est de 606 en 2007, soit une réduction globale du nombre de livreurs de 12% en sept ans, à un rythme inférieur au taux moyen de diminution des effectifs d'élevages laitiers dans la région.

Puisque la production est stable et que le nombre de livreurs diminue, le volume moyen collecté auprès des producteurs des coopératives enquêtées a augmenté, passant de 187 000 litres à 216 000 litres. La production est encadrée et les quotas ne quittent pas les départements tandis que la gestion de la réserve ne concerne que quelques millions de litres de lait. Les quotas libérés par les exploitations qui ont disparu ont donc été absorbés par les exploitations restantes ou nouvelles qui ont vu leur production augmenter.

La diminution, globalement faible, du nombre de livreurs n'est pas homogène selon les coopératives:

- 11 coopératives ont un effectif de livreurs stable
- 4 ont vu leurs effectifs de livreurs augmenter
- 27 ont vu leurs effectifs de livreurs diminuer

La production AOC a été attractive entre 2000 et 2007 et malgré la réduction générale du nombre de producteurs laitiers certaines coopératives ont vu leur nombre d'adhérents augmenter. Ces nouveaux adhérents livraient antérieurement soit à des industriels soit à d'autres coopératives. Il existe donc une certaine concurrence entre les établissements de transformation, coopératifs ou privés, qui s'exprime notamment par le biais du prix payé aux producteurs. Cette concurrence est toutefois fortement limitée par la réglementation de l'interprofession qui impose un rayon de collecte maximum de 25 km pour le lait à Comté, et qui ne conserve au producteur que 40% de son droit à produire du comté quand il change de coopérative. Se pose alors, pour la coopérative d'accueil le problème de l'écoulement des surplus de lait qui ne sont pas transformables en Comté.

Ces données relatives aux livreurs doivent en outre être interprétées avec précautions, car elles concernent les structures qui livrent du lait et ne tiennent pas compte de la main d'œuvre effective des exploitations. Si par exemple deux exploitations fusionnent pour créer un GAEC, le nombre de livreurs à la coopérative diminuera (un au lieu de deux) sans que la structure de la main d'œuvre n'ait nécessairement changé.

• *a court terme, pas de bouleversements perceptibles*

Douze coopératives ont connu des départs depuis 2007 concernant treize producteurs sur 606, soit 2% des effectifs, ce qui ne constitue pas une rupture significative par rapport aux années antérieures. Les causes données pour expliquer ces départs sont variées mais dans aucun cas il n'est fait état d'un prix du lait insuffisant ou de normes liées à la production AOC trop contraignantes.

Dans neuf des cas, ces départs sont liés à un arrêt de la production, soit par départ en retraite (5), soit par cessation de l'activité laitière (4) pour divers motifs (reconversion, problèmes de santé etc). Les quotas des cédants ont été partagés (2 cas) ou repris dans leur totalité par les sociétaires de la coopérative (4 cas), ou perdus et reversés à la réserve départementale (2cas). Les cessations d'activité concernent de petits ateliers, livrant entre 100.000 et 143.000 litres de lait.

Dans les quatre autres cas, les livraisons se poursuivent dans un autre établissement. Les départs de la coopérative se font tous vers des établissements privés. Ils s'expliquent, dans deux cas, par des problèmes relationnels, dans un cas par un problème foncier, et dans le dernier cas pour une question concernant la garantie du prix du lait.

Il s'agit dans ce dernier cas d'un jeune agriculteur qui est parti vers un établissement du groupe Entremont, troisième producteur de Comté de la région, car il voulait un prix garanti. Contrairement à ce qui se passe dans le système coopératif, où le prix est calculé mois par mois en fonction des ventes de fromages et de co-produits, l'industriel privé garantit un prix stable pour une certaine période.

Au-delà de l'anecdote individuelle, se pose une question émergente, concernant l'avenir de la filière. Les jeunes agriculteurs tendent de plus en plus à s'installer comme producteurs de lait, et non comme producteurs de fromages. Ils se désintéressent donc progressivement du devenir du produit pour recentrer leurs efforts sur la production de lait. Comme ils ont souvent des emprunts à rembourser, l'offre d'un prix garanti stable peut les intéresser, car elle sécurise leur projet. Or seuls les grands groupes ont l'assise financière et les volumes suffisants pour effectuer les péréquations nécessaires à une contractualisation sur un prix garanti. On peut dès lors se poser la question : dans quelle mesure l'augmentation de la taille des exploitations et des investissements nécessaires à l'installation peut-elle induire de nouvelles attentes en matière de rémunération du lait, qui privilégient les grands groupes au détriment des petites fruitières? Quelles nouvelles formules de rémunération du lait le système coopératif peut-il envisager pour répondre à cette nouvelle situation?

- ***Pas de bouleversements attendus non plus dans l'avenir immédiat.***

L'estimation des départs potentiels est plus délicate et dépend de la date à laquelle on se projette. La question a été posée pour les douze mois à venir mais les présidents avancent souvent des estimations à plus long terme. On peut considérer que les présidents connaissent bien les intentions de leurs sociétaires: leur nombre est réduit et ils sont regroupés dans un espace restreint autour de la coopérative (au plus quelques villages). Ils ne connaissent toutefois pas forcément précisément les intentions de chacun quant à sa succession.

Parmi les 42 présidents rencontrés, 35 n'envisagent aucun départ d'adhérent dans l'année qui vient, six pensent que certains producteurs pourraient cesser de livrer, et un seul ne se prononce pas.

Deux présidents enquêtés font état de sociétaires qui ont évoqué leur départ possible de la coopérative. Pour l'un, il s'agit d'un petit producteur (130 000 l) dont l'installation n'est pas fonctionnelle et qui n'a pas de repreneur. Pour l'autre il s'agit de sept menaces de départ qui datent de l'automne 2007. Mais aucun des deux présidents ne pense que les sociétaires concrétiseront leurs intentions, en raison notamment de la difficulté à changer d'établissement de collecte, du fait de la réglementation interprofessionnelle.

Quatre coopératives prévoient des arrêts d'activité d'adhérents. Ces départs concernent six exploitants et ne menacent pas l'établissement.

Seul un départ envisagé a pour origine le cahier des charges de l'AOC. Il s'agit d'un sociétaire qui veut quitter sa coopérative pour pouvoir utiliser sa mélangeuse en humidifiant son foin et en ajoutant du concentré. Cette exploitation dispose d'un quota supérieur à la moyenne (285000 l). Elle devrait alors sortir de la production AOC, dont elle ne respecterait plus le cahier des charges, pour s'orienter vers un établissement privé.

- ***Une organisation institutionnelle fortement stabilisatrice***

Il apparaît donc, in fine, que les producteurs ont des possibilités limitées de changer d'acheteur de lait en fonction de la conjoncture économique. De multiples règles interprofessionnelles existent en effet pour les en dissuader:

- ils sont liés par contrat pour cinq ans à leurs coopératives
- leur exploitation dispose d'un droit pour produire du comté qui n'est que partiellement transférable (40% pour un agriculteur qui change de coopérative)
- leur conduite de troupeau est le plus souvent en parfaite adéquation avec le cahier des charges de la production de Comté, qui consolide en retour la viabilité économique de leur système de production herbager extensif.

Dans certaines coopératives du Jura, toutefois, situées en zone de plaine (à l'ouest de l'axe Poligny – Arbois), les alternatives à la production de lait AOC sont plus nombreuses. Les producteurs de lait dans cette zone pourraient par exemple cultiver du maïs, mais cette possibilité ne semble pas se concrétiser. Les prix du lait sont en moyenne aussi bons en zone de plaine qu'en zone de plateaux (avec des variations autour de cette moyenne), en raison notamment de la proximité des axes de circulation qui permet, dans quelques coopératives, une bonne valorisation de la production dans les magasins locaux. Dans certaines zones, (Arbois notamment) c'est plutôt la production viticole, à forte valeur ajoutée, qui pourrait détourner les producteurs de l'activité laitière.

Faut-il dès lors conclure que les bouleversements de l'année 2007 n'ont été qu'un épiphénomène conjoncturel, sans effet réel sur la filière Comté, source d'inquiétudes sans objet ? La réponse n'est pas si simple. D'une part, le retournement des marchés à partir de la seconde moitié de 2008 a rétabli une hiérarchie des prix à nouveau plus favorable aux productions AOC, ce qui a neutralisé les effets potentiels destructeurs de la « crise » de 2007. La perturbation n'a pas été suffisamment longue pour causer des dégâts irréversibles, et l'organisation institutionnelle de la filière a joué efficacement comme une force de rappel stabilisatrice.

Cette organisation institutionnelle apparaît comme un ensemble cohérent de dispositions qui concernent aussi bien la production que la transformation laitière. Or nos observations mettent en évidence, de manière qualitative, des modifications de comportements, trop marginales pour changer l'équilibre institutionnel, mais qui, si elles se confortent à l'occasion de nouvelles perturbations plus durables, risquent d'avoir des effets plus néfastes sur la cohésion de l'organisation de la filière. Or l'on peut craindre, avec la suppression progressive des quotas d'ici 2015, une instabilité structurelle accrue des marchés des produits laitiers, conduisant à des perturbations plus amples et plus durables que la « crise » finalement très circonscrite de 2007, ce qui suggère qu'un certain nombre d'hypothèses non vérifiées par la présente étude, méritent de rester en mémoire, ne serait-ce que pour anticiper les adaptations institutionnelles nécessaires pour assurer la pérennité de la filière AOC Comté.

4.4 Des avis partagés sur l'avenir des coopératives

A la question « Dans le contexte actuel de changements politiques, économiques, climatiques et de difficultés sur le plan sanitaire pour les producteurs de lait, comment voyez-vous l'avenir de votre établissement ? » les présidents de coopératives donnent des réponses partagées : 14 présidents envisagent l'avenir comme une continuation de ce qu'ils ont connu, 12 d'entre eux envisagent un avenir plus difficile et 14 voient l'avenir de manière plutôt favorable.

Un certain nombre de présidents évoquent l'augmentation des charges qui n'est pas compensée par une augmentation du prix du lait. Si, nos observations semblent montrer que cela ne pousserait pas nécessairement les agriculteurs vers les productions industrielles, (hypothèse qui n'est toutefois pas écartée par certains de nos interlocuteurs) reste posée la question de la pérennité de la filière, en cas de disparition d'un nombre élevé de producteurs et de difficultés de leur renouvellement. Compte tenu de l'ancrage territorial fort de la production de Comté, que deviendrait la filière, dans un territoire agricole en voie de désertification ?

Certains présidents évoquent aussi la dimension sociologique et humaine du système coopératif et une crise d'identité des exploitants, plus intéressés par le prix du lait que par le devenir de leur coopérative. D'où la crainte de comportements opportunistes mettant en danger le système coopératif. Si l'on considère en effet que le volume moyen de lait collecté par les coopératives productrices de Comté est de 3 233 000 litres et que le quota moyen par producteur est de 202.000 litres, cela signifie que chaque producteur représente en moyenne 6% de la collecte de sa coopérative. Dans le cas de petites coopératives où de gros GAEC parmi les livreurs, ce pourcentage peut être beaucoup plus élevé, ce qui rend le devenir de la coopérative totalement dépendant de la stratégie de ses gros livreurs. Or ceux ci sont souvent représentés par des jeunes agriculteurs ayant beaucoup investi, qui peuvent être sensibles aux opportunités que leur proposent les groupes industriels privés.

Sont également évoquées les difficultés sociales auxquelles sont confrontées les coopératives de moins de 2 millions de litres, en raison de la réglementation du travail. Depuis les années 80, les conventions collectives reconnaissent aux fromagers le droit à un repos hebdomadaire et aux congés payés. Or un fromager travaille en moyenne 1,3 millions de litres de lait. Les coopératives qui transforment des volumes de cet ordre là ne peuvent pas embaucher un second fromager. Elles doivent donc trouver un moyen de gérer ce besoin de main d'œuvre par le biais notamment de groupements d'employeurs. En général un fromager remplaçant travaille pour trois coopératives. Mais ces fromagers souhaitent le plus souvent se sédentariser, et il existe une forte rotation dans ces postes et des difficultés de recrutement. Des problèmes d'entente peuvent également survenir entre le fromager « résident » et son remplaçant.

Quelques présidents déplorent également le manque de visibilité dans l'avenir. Les structures d'exploitation se sont développées et la gestion des aléas est devenue plus délicate. Les investissements réalisés sont de plus en plus lourds, et nécessitent une sécurisation des revenus pour le paiement des échéances. En outre l'accroissement des troupeaux à ses limites. Les producteurs de lait AOC doivent faire pâturer leurs vaches tous les jours. Il faut pour cela disposer d'un parcellaire regroupé et de conditions climatiques favorables, et les

difficultés s'accroissent avec la taille du troupeau. Les éleveurs peuvent alors être tentés par l'affouragement en vert mais ce mode d'alimentation est limité à un seul repas par jour par le cahier des charges AOC.

Les crises apparues l'an dernier n'étaient, par définition, pas prévues. Elles résultent de la globalisation de l'économie et déstabilisent les agriculteurs. Ils ont certes l'habitude de gérer des crises (c'est un élément déterminant du métier) mais ils se trouvent désemparés et démunis lorsque les facteurs de crise s'éloignent et leur échappent et qu'ils doivent les subir sans pouvoir agir d'aucune manière sur des causes qui leurs sont extérieures. De ce point de vue, le démantèlement actuel de la politique agricole est difficile à vivre.

Même s'il n'a été évoqué que par quelques-uns de nos interlocuteurs, subsiste enfin un point important : la mise en marché du Comté. La très grande majorité du fromage est vendue par les coopératives « en blanc », c'est à dire non affiné et donc non commercialisable. L'affinage est donc le fait d'entreprises spécialisées vis à vis desquelles les coopératives, même regroupées, n'ont que peu de marges de manœuvre pour négocier la valorisation de leurs fromages. L'influence des coopératives sur les marchés reste donc faible vis à vis des affineurs et encore plus vis à vis de la grande distribution.

4.5. Deux conceptions différentes de l'A.O.C. Comté

Transparaissent, dans le discours de nos interlocuteurs, deux représentations différentes de l'AOC qui cohabitent au sein de la filière Comté et qui contribuent à définir la manière dont les acteurs se représentent le devenir de leur organisation collective.

La première, que l'on peut qualifier de « moderniste » ou « technicienne », considère que l'avenir de la production passe par l'agrandissement des troupeaux et l'utilisation de moyens modernes tels que les robots de traite, les mélangeuses d'aliments etc., et que l'avenir des coopératives passe par un regroupement pour constituer des ateliers de transformation de dimension suffisante pour amortir un équipement moderne et performant. Toutefois ce courant « moderniste » ne défend pas une augmentation de la production de Comté sans le développement préalable de nouveaux marchés. Ils restent attachés à l'AOC et au mouvement coopératif mais pensent que sa pérennité dépendra de sa capacité à intégrer les innovations techniques nécessaires à l'accroissement de la productivité du travail agricole dans les exploitations, à l'accroissement de la productivité du travail des salariés des établissements de transformation, et au renouvellement des producteurs.

La seconde représentation, que l'on pourrait qualifier de « traditionaliste », mais que nous préférons appeler « commerçante », se préoccupe d'abord de l'image et de la valorisation du produit. A une augmentation de la productivité physique pour maîtriser les coûts de production, ses défenseurs préfèrent une augmentation de la valeur ajoutée au produit, par multiplication des signes de qualité susceptibles de le différencier et de le positionner sur le marché à un haut niveau de prix. Ils souhaitent donc le maintien de contraintes fortes, une production respectueuse de l'environnement, et des structures sociales d'organisation de la production conformes à l'image de grande tradition du produit : exploitations familiales et petits ateliers « artisanaux » de transformation. Dans une période où les coûts de production augmentent, la promotion de systèmes de production économes et autonomes, à niveau raisonné d'investissement, constitue également un argument économique à l'appui de cette stratégie.

Ainsi présentés, ces deux visions peuvent paraître antagonistes. Dans la réalité, le discours des acteurs procède souvent d'un emprunt aux deux logiques. Reste que les arbitrages ne sont pas toujours faciles, en matière, par exemple, de mise aux normes des bâtiments d'élevage et de bien être animal, comme en matière d'investissement dans les outils de transformation. Bien souvent en effet, les coopératives qui supportent des investissements lourds imposent à leurs adhérents des retenues importantes et payent moins bien le lait que des petites coopératives qui ont amorti leurs équipements, et qui peuvent consacrer l'essentiel de leur marge à la rémunération du lait aux producteurs. S'impose dans ce cas un arbitrage entre les avantages à court terme et les anticipations à moyen et long terme, que les incertitudes sur les prix rendent de plus en plus difficile.

La dernière version du cahier des charges de l'appellation Comté, qui tarde à être complétée par un règlement d'application, illustre bien la teneur du débat. Les dernières évolutions en date s'orientent vers un resserrement des contraintes : « Le comté réaffirme ses fondamentaux » (les nouvelles du Comté, 2008). Mais certaines questions ne sont toujours pas tranchées : de nouveaux contrôles doivent être mis en place et l'on ignore le sort qui sera réservé aux agriculteurs en place qui dépassent aujourd'hui les plafonds imposés par le nouveau cahier des charges.

Au regard de cette évolution, on peut donc penser que la vision « traditionaliste » « commerçante » l'a dans une certaine mesure emporté. Elle semble numériquement la plus largement représentée parmi les producteurs et les arguments énumérés apparaissent comme une réponse pertinente aux nouvelles demandes sociétales de qualité et authenticité. Mais les producteurs les plus importants en nombre ne sont pas nécessairement ceux qui ont le plus de poids dans la production, ce qui peut laisser envisager des stratégies de contournement, avec l'appui des grands groupes de transformation, telle que le développement de nouvelles appellations (que va-t-il advenir par exemple de l'appellation « gruyère » récemment créée ?) ou de nouveaux produits de marque.

A l'inverse, la stratégie de diversification du produit n'a pas épuisé toutes les ressources de l'ancrage territorial. Jusqu'ici, la mise en valeur du produit Comté a été principalement basée sur de la durée de l'affinage. Le Comté se veut d'abord un fromage de garde haut de gamme. Mais le goût et la texture du fromage évoluent avec le temps, et la durée d'affinage n'est pas un critère exclusif de qualité. La diversité des sites de production fait qu'il existe une gamme très large de Comtés. Or il n'existe pas aujourd'hui de signes distinctifs de l'origine du produit. On sait que le produit vient de la zone d'appellation, on connaît au mieux le nom de l'affineur mais on ne sait pas où le fromage a été fabriqué, à moins d'aller l'acheter sur place. Certains opérateurs envisagent ainsi de définir des terroirs dont les fromages présenteraient des caractéristiques gustatives reconnaissables et variées.

On pourrait alors identifier des « crus » de Comté par petites régions, voire par « terroir » par analogie au vin. Entremont a d'ailleurs déjà développé une gamme terroir : Plateau de Pierrefontaine, Revermont et Plateaux du Haut-Doubs. Toutefois, cette forme de valorisation du comté ne peut concerner que des quantités limitées de la production, sous réserve en outre que les signes distinctifs de ces nouveaux « crus » soient reconnaissables par les clients extérieurs à la région. Reste de plus à connaître l'impact que peut avoir une telle évolution sur la cohésion de la filière Comté et sur l'efficacité collective de son organisation?

CONCLUSION

Au final, en dépit des inquiétudes suscitées par l'affolement des marchés des produits laitiers au cours de l'année 2007, les productions fromagères sous signes de qualité ont bien résisté à la crise, grâce notamment à la solidité de l'organisation interprofessionnelle, et grâce aux règles strictes du cahier des charges de l'AOC Comté, qui semblent avoir joué un rôle stabilisateur déterminant. Vraisemblablement aussi, la perturbation des marchés et le bouleversement de la hiérarchie des prix ont été de trop courte durée pour induire des réorientations structurelles significatives.

Toutefois, les observations faites montrent que la stabilité n'est pas l'immobilisme, et que, dans l'avenir, beaucoup de choses peuvent bouger dans l'organisation de la production laitière en Franche Comté.

La production laitière franc-comtoise dispose de plusieurs atouts, qui sont le résultat d'une construction historique originale, mais qui ne sont pas définitivement acquis, notamment :

- la qualité de l'organisation interprofessionnelle, représentée par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté, qui s'attache à maîtriser la quantité de fromage produite, en fonction de la capacité d'absorption du marché, pour maintenir des prix suffisamment rémunérateurs. Cette capacité collective à préserver une valeur ajoutée suffisante à partager entre les différents opérateurs est une nécessité impérieuse de cohésion du système. Il importe notamment que le prix du lait payé aux producteurs reste suffisamment attractif pour compenser les contraintes du cahier de charges qui leur est imposé. Toute érosion du potentiel de valorisation du produit, au détriment de l'un ou l'autre des acteurs de la filière conduirait à remettre en cause l'ensemble de l'édifice.

- une très forte adéquation entre les caractères originaux du territoire et la définition du produit de référence que constitue le Comté, qui permet de valoriser des systèmes de production herbagers extensifs, respectueux de l'environnement, ainsi qu'un tissu très dense d'ateliers de transformation fromagère, vecteur tout à fait original du développement rural, de maillage du territoire et d'animation de la vie sociale. Les fruitières sont au cœur de la vie des villages francs-comtois. Le fromager est une personnalité reconnue et la fruitière le centre d'activités qui dépassent la simple transformation fromagère. Ainsi, selon le CIGC, la filière Comté serait le deuxième employeur de Franche-Comté après l'industrie automobile. Elle permet de maintenir des emplois diversifiés dans les communes rurales : les agriculteurs et les fromagers, mais aussi des commerçants, des manœuvres, des chauffeurs de camion. Elle garantit un territoire de pâturages riche en biodiversité, et des paysages ruraux entretenus qui font la renommée touristique de la région Franche-Comté.

Or, si la « crise » de 2007 n'a pas chamboulé l'édifice, les doutes qu'elle a suscités amènent à s'interroger sur ses points de fragilité, et sur les politiques publiques d'accompagnement nécessaires pour les consolider. Parmi ces politiques, il en est une que nous n'avons pas évoqué jusqu'ici, mais qui joue un rôle essentiel dans la pérennité de la filière lait de Franche Comté, et tout particulièrement la filière Comté : c'est le dispositif de compensation des handicaps naturels actuellement inscrit dans le deuxième pilier de la PAC.

Mais ce dispositif n'a de sens qu'en complément d'une organisation commune de marché solide, susceptible de garantir une stabilité des prix et des volumes produits dans la région. Qu'advient-il de cette stabilité avec la disparition des quotas, et les réformes à venir de la PAC ? L'inter profession du Comté pourra-t-elle maintenir son propre dispositif de régulation, de stabilisation des prix et des volumes, avec la disparition de tout dispositif de régulation dans les circuits de production de produits standards ? La crise éphémère de 2007 a montré que les différents marchés n'étaient pas indépendants les uns des autres et que le différentiel de prix restait un indicateur important pour les opérateurs de la filière. Comment régiront les producteurs de lait à Comté, si ce différentiel de prix devient erratique, et interdit toute prise de décision rationnelle à long terme, au profit de spéculations opportunistes à court terme ? Or, en Franche Comté, les enjeux territoriaux sont importants, en raison du rôle tout à fait spécifique que jouent les différents opérateurs de la filière Comté dans la mise en valeur du territoire, tout particulièrement dans les zones difficiles. Il est difficile, dans ces conditions, d'espérer que le libre jeu d'un marché spéculatif ou prévalent les options spéculatives de court terme puisse conduire à un aménagement des espaces ruraux durable à long terme. Dans une région comme la Franche-Comté, le développement rural paraît donc autant dépendre de la politique de stabilisation des marchés du premier pilier que des mesures spécifiques du second pilier, même si les primes à l'herbe et les indemnités de compensation des handicaps naturels jouent un rôle indispensable dans la formation des revenus des producteurs laitiers des zones géographiques concernées.

Si la Politique Agricole Commune confirme son ambition d'un développement économique équilibré des territoires ruraux, il paraît nécessaire que ces considérations ne soient pas oubliées lors de l'élaboration des réformes à venir.

TABLE DES SIGLES

ADL	Aide Directe Laitière
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
CAL	Coopérative Agricole Laitière
CER	Centre d'économie Rurale
CIGC	Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté
CIRAD	Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement
CTC	Comité Technique du Comté
DDAF	Directions Départementales de l'agriculture et de la Forêt
DDSV	Directions Départementales des Services Vétérinaires
DPU	Droit à Paiement Unique
DRAF	Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt
EAL	Enquête Annuelle laitière
ENESAD	Établissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon
ENIL	Ecole Nationale des Industries Laitières
EURL	Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée
FDCL	Fédération Départementale des Coopératives Laitières
GAEC	Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
GIE	Groupement d'intérêt Économique
ICHN	Indemnités Compensatoires de Handicaps Naturels
INSEE	Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
MAP	Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
MPN	Moyenne Pondérée Nationale
RA	Région Agricole
RICA	Réseau d'Information Comptable Agricole
SAS	Société par Actions Simplifiée
SAU	Surface Agricole Utile
SFP	Surface Fourragère Principale
SIQO	Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine
SRISE	Service Régionale d'Information Statistique et Economique
STH	Surface Toujours en Herbe
UGB	Unité Gros Bétail
ULPL	Union Lorraine des Producteurs de Lait
UTA	Unité de Travail Annuel

BIBLIOGRAPHIE

- Agreste Franche-Comté, 2007. Les chiffres du lait 2006. Agreste Franche-Comté (123). 35 p.
- Agreste, 2008. RICA France, tableaux standard 2006. Agreste chiffres et données (95). 77 p.
- Agreste Franche-Comté, 2008. Conjoncture (87). 4 p.
- Agreste Franche-Comté, 2008. 37 ans de chiffres du lait 1970-2006 (129). 34 p.
- Barraud-Didier V., Henninger M.-C., 2008. La mobilisation des adhérents, un enjeu majeur pour les Coopératives Agricoles. Dans : colloque SFER-INRA-ENITA de Bordeaux, les entreprises coopératives agricoles, mutations et perspectives. Paris, 14 p.
- Bérion P., 2004. L'AOC comté, pratiques d'éleveurs et dynamique d'un terroir. Dans : séminaire dynamique des systèmes de production et démarches collectives. INRA Avignon. 22 p.
- Bouamra-Mechemache Z., Réquillart V., 2007. L'industrie laitière dans une Union européenne en pleine expansion : politiques et stratégies. INRA sciences sociales (2-3). 4 p.
- Cassen C., Donvez., 2006. Analyse de l'impact de la réforme de la PAC sur les fruitières à comté du Jura. ENGREF. 62 p.
- Chatellier V., Delattre F., Grosrey L., 2002. Le secteur laitier dans les Alpes du Nord : implication de deux décennies de contingentement et situation des exploitations face à une éventuelle baisse des prix. GIS Alpes du Nord. 52 p.
- Chatellier V., *et al.*, 2007. Productivité et rémunération du travail dans les exploitations laitières du nord de l'UE. Institut de l'Elevage et INRA SAE2 Nantes. 62 p.
- Chatellier V., Jacquerie V., 2004. La diversité des exploitations laitières européennes et les effets différenciés de la réforme de la PAC de Juin 2003. INRA production animale, 17 (4). 315-333.
- Desbois D., Nefussi J., 2007. Signes de qualité : prix du lait et rentabilité des exploitations. Agreste cahier (3), 1-15.
- Duvaleix S., 2003. Stratégie d'approvisionnement des coopératives laitières. Dans : journées européennes des thèses en économie et gestion agricoles, agro-alimentaires et rurales, Société française d'Economie Rurale, Montpellier, 19-20 juin 2003.
- Hauwy A., *et al.*, 2006. Conséquences de la présence de filières fromagères bénéficiant d'une Indication Géographique sur l'activité agricole des zones considérées : l'exemple des Alpes du Nord. INRA production animale. 19 (5). 371-380.
- Jeanneaux P., 1999. Enjeux et dynamique du secteur fromage du massif jurassien. Unité mixte de recherche INRA ENESAD en économie et sociologie rurales, Dijon. 17 p.

Jeanneaux P., 2008. Les déterminants de la concentration des fruitières du massif jurassien. Dans : colloque SFER-INRA-ENITA de Bordeaux, les entreprises coopératives agricoles, mutations et perspectives. Paris, 17 p.

Lemoine R., *et al.*, 2007. Les 50 premières entreprises laitières. Revue laitière française (673), 13-68.

Meudre A-M, 2008. Stratégie pour les exploitations laitière et allaitantes en Franche-Comté. Repères techniques et économiques. Campagne 2006. 1- cas types laitiers et allaitants. 2- fermes laitières du réseau d'élevage. Réseau d'élevage pour le conseil et la prospective Franche-Comté. 40 p.

Perrot C., 2008. Évolution des exploitations laitières françaises : vers une accentuation des contrastes régionaux aux dépens des exploitations de montagne ?. Dans Journées laitière savoyardes 2008. La Motte Servolex. 21 p.

Porter M., 1986. L'avantage concurrentiel. Interéditions, 647 p.

Rat-Aspert O., 2005. L'évolution du prix du lait dans les Savoie. Vers une remise en cause de la situation privilégiée des zones AOC ?. Mémoire de fin d'études. Ingénieur de l'ENESAD, ENESAD. 72 p.

Rastoin J-L., 1999. le groupe stratégique des entreprises de terroir. Revue Internationale PME. 12(1-2). 1-17.

Sites internet consultés :

CIGC :

<http://www.comte.com/pages.php?idMenu=0&idSsMenu=0&idPage=0&langue=1&idSite=1>

Cirad :

<http://www.cirad.fr/fr/index.php>

MAP :

<http://agriculture.gouv.fr/>

ANNEXES

Annexe 1

Décret n° 2007-822 du 11 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Comté »

Article 1

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Comté » les fromages répondant aux dispositions du présent décret.

Un règlement technique d'application homologué par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et de la pêche et du ministre chargé de la consommation, pris sur proposition du comité national des produits laitiers, précise les modalités d'application du présent décret.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages et, le cas échéant, le préemballage doivent respecter les dispositions du présent décret et être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

Cantons de Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, 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 Lanthenans.

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 : communes de Challonges, uniquement pour les parcelles n° 562 (a) et 563 (a) de la section A, sixième feuille.

Sur le territoire ainsi délimité, seules pourront être consacrées à l'affouragement du troupeau laitier les surfaces potentiellement fourragères inventoriées. Le règlement technique d'application définit les principes de l'inventaire de ces surfaces.

Article 2

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Comté » est fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en oeuvre cru. A l'exception d'un écrémage partiel, d'un emprésurage, d'un ajout de ferments lactiques, tout autre retrait ou ajout à ce lait est interdit. Ce fromage est un fromage à pâte cuite, pressée et salée en surface ou en saumure. Au moment de sa commercialisation, sa pâte est de couleur ivoire à jaune, présentant généralement une « ouverture » susceptible d'atteindre la dimension d'une petite cerise.

Il 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. Sa teneur en sel n'est pas être inférieure à 0,6 gramme de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage. L'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) n'est pas supérieure à 54 %.

Le fromage 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 fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Comté » peut également se présenter sous forme de conditionnement en portions ou en râpé.

Article 3

Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir uniquement d'un troupeau laitier de vaches montbéliardes, type racial 46, ou de vaches Simmental française, type racial 35, ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

Les systèmes d'affouragement basés sur le zéro pâturage intégral sont interdits.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC « Comté ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière.

La productivité laitière des surfaces consacrées à l'affouragement du troupeau laitier est plafonnée à 4 600 litres de lait par hectare de surface potentiellement fourragère définie à l'article 1er, ou, pour des raisons liées au maintien de la qualité et de la spécificité du Comté, à des niveaux qui, selon la nature des prairies ou la qualité des récoltes, peuvent être inférieurs, selon des modalités prévues au règlement technique d'application.

Le chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,3 UGB par hectare de surface fourragère.

Les produits d'ensilage et les autres aliments fermentés, dont les balles enrubannées, sont interdits toute l'année sur l'exploitation produisant du lait à Comté et dans l'alimentation du troupeau laitier comprenant les vaches laitières en production ou tarées et les génisses. Toutefois, les exploitations qui élèvent un autre troupeau que le troupeau laitier, totalement séparé du troupeau laitier, peuvent, par dérogation, récolter et distribuer ces types d'aliments à cet autre troupeau sous réserve de mettre en oeuvre toutes les dispositions nécessaires pour qu'aucun risque de contamination du lait par les germes butyriques ne soit pris, notamment les dispositions prévues dans le règlement technique d'application.

La ration de base des vaches laitières doit être constituée de fourrages issus de prairies situées dans l'aire géographique définie à l'article 1er du présent décret. Exceptionnellement, l'apport de fourrages extérieurs à la zone d'appellation pourra se faire en appoint.

L'entretien des surfaces fourragères, les systèmes de fertilisation, les systèmes d'alimentation, la nature des fourrages et des aliments complémentaires autorisés, l'alimentation d'un autre cheptel que les vaches laitières sur l'exploitation, la traite et la livraison du lait doivent être conformes au règlement technique d'application.

Article 4

Le refroidissement de la traite doit être effectué immédiatement à une température inférieure à 18 °C. Le stockage du lait a lieu soit à la ferme, soit à l'atelier de transformation, soit dans un point de coulée, c'est-à-dire un lieu d'apport du lait directement par les producteurs. Il ne peut y avoir d'autre centre de stockage intermédiaire.

Le lait doit être apporté à l'atelier de fabrication dans le plus bref délai après chaque traite.

Toutefois, le lait peut n'être apporté qu'une fois par jour, dans ce cas il doit être stocké à une température comprise entre 10 °C et 18 °C. Toutefois, jusqu'au 31 décembre 2012, le report du lait pourra avoir lieu à une température plus basse, comprise alors entre 2 °C et 6 °C.

Pour une exploitation donnée, ne peut être mis en fabrication que le lait de deux traites consécutives au maximum.

Pour un atelier de fabrication, la zone de collecte des laits ne peut s'étendre au-delà des limites d'un cercle de 25 kilomètres de diamètre, mesuré à vol d'oiseau ; l'atelier de fabrication doit se situer à l'intérieur de ce cercle.

Cependant, l'atelier qui produisait du Comté avant le 30 décembre 1998 peut continuer à s'approvisionner auprès des exploitations laitières situées au-delà des limites du cercle de 25 kilomètres si ces exploitations approvisionnaient déjà ce site avant cette date. Le règlement technique d'application précise les modalités d'établissement de la liste de ces exploitations laitières.

Des aménagements limités de la zone de collecte, afin de tenir compte de conditions géographiques particulières, ainsi que des aménagements limités dans le temps en cas de situations exceptionnelles, peuvent être autorisés par l'INAO. Les cas d'aménagements ont été exhaustivement fixés par le comité national des produits laitiers de l'INAO dans le règlement technique d'application.

Article 5

Par respect pour les usages locaux, loyaux et constants, le Comté ne peut être fabriqué qu'à partir d'un mélange des laits de plusieurs exploitations et de plusieurs troupeaux nourris, gérés et traités de manière indépendante, de fait la fabrication de Comté fermier n'est pas possible.

Seuls des laits conformes aux articles 1er, 3 et 4 du présent décret peuvent être introduits dans les ateliers de fabrication de Comté. Ces laits doivent être collectés séparément, selon les modalités prévues dans le règlement technique d'application, de tout autre lait ne respectant pas les conditions du présent décret.

Le litrage traité annuellement dans un atelier de transformation de fromage à AOC « Comté » ne peut excéder le volume le plus élevé transformé dans cet atelier au cours de la meilleure année de 2000 à 2004 augmenté chaque année de 30 fois la progression du litrage moyen des exploitations laitières de la zone d'appellation. Cette limitation ne concerne pas les ateliers de transformation qui traitent moins de 30 fois le litrage moyen produit par les exploitations agricoles en lait à Comté au cours de la dernière période annuelle connue. Des aménagements limités à cette clause afin de tenir compte de conditions particulières peuvent être autorisés par l'INAO dans des conditions prévues dans le

règlement technique d'application.

Avant emprésurage, le lait ne peut être chauffé qu'à une température au plus égale à 40 °C. L'atelier de fabrication et ses dépendances doivent disposer d'un équipement conforme au règlement technique d'application et ne doivent détenir aucun système ou installation susceptible de chauffer, en continu à une température supérieure à 40 °C ni de refroidir immédiatement le lait avant sa mise en oeuvre. L'appareil de chauffage ne doit pas disposer d'une section de chambrage.

L'emprésurage a lieu au plus tard :

- avant midi, lorsque la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent ;
- avant minuit, lorsque la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent.

Les seuls ajouts autorisés sont :

- les cultures sélectionnées de ferments selon les modalités définies par le règlement technique d'application ;
- la présure fabriquée à partir de caillette de veau.

Le chauffage du caillé doit être réalisé en cuve, en cuivre obligatoirement, et le caillé est maintenu à une température minimum de 53 °C pendant au moins trente minutes.

Les seules phases de la fabrication autorisées à une programmation préalable sont le chauffage et le pressage.

La fabrication en cuves fermées est interdite.

Pour un atelier, le nombre minimum de cuves est de deux et le nombre maximum de cuves est de cinq par fromager. Leur capacité maximum est de 5 000 litres chacune. Les ateliers qui au 1er décembre 2006 disposaient d'un nombre de cuves se situant hors de cette fourchette ou de cuves d'une capacité unitaire supérieure à 5 000 litres pourront conserver le même nombre de cuves ou les mêmes cuves au-delà de la date de parution du présent décret et jusqu'au renouvellement des cuves. Sur une période de vingt-quatre heures, il ne peut être mis en oeuvre plus de trois tours de fabrication dans une même cuve. Entre chaque tour de fabrication, un brossage, un lavage et un rinçage de la cuve sont obligatoires.

Le pressage doit être maintenu à une pression minimum de 100 grammes par centimètre carré pendant au moins six heures. La température du local de pressage ne doit pas être inférieure à 12 °C. La plaque de caséine teintée en vert, qui assure l'identification du fromage, doit être apposée sur le talon de chaque meule au moment de la fabrication et ne doit subir aucune altération ; le jour et le mois de fabrication sont indiqués selon les modalités définies dans le règlement technique d'application.

Article 6

L'affinage des fromages est effectué sur une planche d'épicéa pendant une durée totale de cent vingt jours, au minimum, à compter du jour d'emprésurage et jusqu'au jour de sortie de la cave d'affinage. L'affinage débute par une phase dite de « préaffinage » qui dure au minimum vingt et un jours et pendant laquelle les meules doivent être placées dans un local dont la température est comprise entre 10 °C et 15 °C et l'hygrométrie supérieure à 90 %. Dans les vingt-quatre heures qui suivent le démoulage, les meules doivent être salées au sel sec, en surface et en talon, et dans les trente-six heures frottées avec de la morge sur les deux faces et le talon. Le salage au sel sec peut être remplacé par un saumurage, dans ce cas le saumurage doit intervenir dans les vingt-quatre heures qui suivent le démoulage et les soins du fromage doivent intervenir dans un délai maximum de quarante-huit heures après la sortie de la saumure.

Pendant le reste de la période de préaffinage, les meules doivent être retournées, salées au sel sec, frottées sur leur face supérieure et leur talon, avec de la saumure, éventuellement additionnée de morge de manière à obtenir une croûte bien emmorgée et saine et une bonne prise de sel.

Après la phase de préaffinage, les meules doivent être placées dans un local dont la température ne doit pas dépasser 19 °C et dont l'hygrométrie ne doit pas être inférieure à 92 % en cave chaude (plus de 14 °C) et à 85 % en cave froide. Pendant toute la durée d'affinage, les fromages doivent être retournés, salés en surface et frottés avec de la saumure, éventuellement additionnée de morge, sur leur face supérieure et leur talon de manière à obtenir une croûte emmorgée et saine.

L'affinage doit être conduit de façon à obtenir une croûte emmorgée et une protéolyse mesurée par un indice de maturation minimum tel que la matière azotée non protéique représente au moins 15,5 % de la matière azotée totale, par dosage de l'azote par la méthode de Kjeldal. Pour les fromages

dont le gras sur sec est supérieur à 52 %, ce rapport doit être supérieur ou égal à 17,5 %.
Le règlement technique d'application définit les règles relatives à l'équipement, au matériel et aux produits utilisés en affinage.
Seuls les apports de sel et de souches de morge sont autorisés.

Article 7

Les meules destinées à être découpées en vue du conditionnement doivent faire l'objet d'un tri minutieux.

Seules les meules bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Comté » pourront faire l'objet d'une découpe.

Lors du découpage en vue du conditionnement, les portions présentant :

- une pâte trop humide ;
 - ou un excès d'ouvertures ;
 - ou des lainures continues ;
 - ou un taux de matière grasse sur matière sèche élevé,
- doivent être éliminées et ne peuvent être préemballées.

Les meules doivent être découpées dans un délai maximum de quinze jours francs après la sortie de la cave d'affinage. Dans cet intervalle, elles doivent être conservées entre 4 °C et 8 °C et à une hygrométrie au moins égale à 85 %.

Les portions conditionnées de plus de 40 grammes peuvent être débarrassées de la morge à condition qu'elles présentent obligatoirement une partie croûtée et grenée sur laquelle sera encore visible l'empreinte de la toile ou du moule.

Les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écroûtées. Dans le cas d'une croûte trop humide ou détériorée, l'écroûtage doit être immédiat après découpe. Dans le cas d'un croûtage sain, il doit être réalisé dans les 8 heures qui suivent la première découpe. Les morceaux écroûtés ne peuvent être stockés à l'air que 72 heures ; au-delà ils doivent être mis sous vide. Le délai de report sous vide ne peut excéder 15 jours. Les chutes issues d'une activité de découpe doivent être utilisées sur le même site ou peuvent être utilisées sur un autre site s'il ne livre des portions écroûtées ou râpées qu'à des entreprises de seconde transformation.

Aucune opération simultanée sur un autre produit que l'appellation « Comté » ne doit interférer sur la ligne de découpe et de conditionnement.

Lors des opérations d'écroûtage et de râpage, la traçabilité doit être impérativement assurée.

Article 8

Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Comté » et jusqu'à la date d'approbation du plan de contrôle ou du plan d'inspection ou au plus tard jusqu'au 1er juillet 2008, les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues aux articles D. 641-6 à D. 641-11 du code rural dans leur rédaction antérieure à l'ordonnance du 7 décembre 2006 susvisée et à l'arrêté du 16 février 1995 relatif à l'agrément de produits laitiers d'appellation d'origine contrôlée.

Pour permettre le contrôle de la qualité, des règles de production et de l'origine des fromages, les producteurs de lait, les fabricants, les affineurs et les préemballeurs doivent tenir régulièrement à jour les éléments de traçabilité définis dans le règlement intérieur agrément. Ces documents doivent être tenus à la disposition des agents de contrôle.

Les critères qualitatifs permettant d'attribuer l'appellation d'origine contrôlée au « Comté » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la présentation, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation des critères qualitatifs est défini dans un règlement intérieur agrément.

La notation des meules par l'affineur et des portions par le préemballeur s'effectue en fonction de ce barème.

Les fromages qui ne sont plus conformes à la définition ou aux critères de qualité fixés ne peuvent être commercialisés sous l'appellation d'origine contrôlée « Comté ».

Les entreprises d'affinage doivent mettre en place un autocontrôle analytique selon des modalités définies dans le règlement intérieur agrément.

Article 9

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Comté » doit comporter le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Le fabricant ou l'affineur ou le préemballeur sont tenus d'apposer leur nom et leur adresse, qui doit être obligatoirement située dans l'aire géographique définie à l'article 1er du présent décret.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine contrôlée est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

Les fromages vendus sous l'appellation d'origine contrôlée « Comté » doivent porter les marques d'identification telles que définies par le règlement technique d'application. Sur chaque meule doit notamment être apposée en talon, avant sa sortie de la cave d'affinage, une bande de surmarquage de couleur verte ou de couleur brun-brique selon les modalités définies dans le règlement technique d'application.

Article 10

Le décret du 30 décembre 1998 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Comté » est abrogé.

Article 11

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe 2

Grille de dépouillement de l'enquête
auprès des coopératives

contient des données individuelles
ne peut être diffusée