

## Renforcement des conditions de production laitière dans les aoc fromagères dites « de plaine »: le cas de l'Époisses

M. Georges Risoud, M. Pierre Parguel

---

### Citer ce document / Cite this document :

Risoud Georges, Parguel Pierre. Renforcement des conditions de production laitière dans les aoc fromagères dites « de plaine »: le cas de l'Époisses. In: Économie rurale. N°270, 2002. pp. 50-64;

doi : 10.3406/ecoru.2002.5326

[http://www.persee.fr/doc/ecoru\\_0013-0559\\_2002\\_num\\_270\\_1\\_5326](http://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_2002_num_270_1_5326)

---

Document généré le 16/06/2016

## Résumé

De nombreuses AOC fromagères ont entrepris de redéfinir leurs conditions de production laitière. L'expérience menée par le Syndicat de Défense de l'Époisses est l'occasion pour les producteurs de lait et les fromagers de construire de nouvelles relations professionnelles autour du métier de chacun. La méthode de travail proposée par l'Institut de l'Élevage aux aoc «de plaine» pour élaborer de nouvelles règles de production, est basée sur une analyse fine par l'éleveur de ses gestes quotidiens dans ce qu'ils ont d'AOC. Les premiers résultats obtenus en matière de liens au terroir participent au renforcement de la typicité du fromage d'AOC, et plus encore à l'ancrage social de la filière dans son environnement proche. Ils permettent en outre d'alimenter la réflexion des autres aoc ayant engagé des démarches similaires.

## Abstract

The Syndicat de Défense de l'Epoisses' has promoted a reflexion, between local cheese makers and milk producers, on the conditions of milk production in the Époisses supply chain. This work contributed to install new, strong and durable relationships between these partners. The method used on the field to elaborate the new rules of production, was proposed by the 'Institut de l'Elevage'. It was mainly based on a precise analysis, conducted by the farmers, of their daily actions to herd the cattle and to produce the milk. The first results help strengthening the typicality of the cheese of Époisses; more over, the integration of the supply chain in its environment, reinforce the social legitimacy of the producers of milk and of cheese. Others cheeses, under Protected Designation of Origine, which presently carry on such reflexions, should take advantage of this experience.

# Renforcement des conditions de production laitière dans les AOC fromagères dites «de plaine»

## Le cas de l'Époisses

Georges RISOU • Syndicat de Défense de l'Époisses

Pierre PARGUEL • Institut de l'Élevage

La plupart des Appellations d'origine contrôlée (AOC) fromagères sont amenées aujourd'hui à conduire une politique de révision des critères d'appellation, dans le sens d'un renforcement des standards de typicité, sur lesquels leur réputation est fondée.

Comment cette révision s'organise-t-elle au sein du réseau d'acteurs impliqués dans les filières considérées? En quoi les structures de gouvernance initiales influencent-elles la manière dont les débats se mettent en place puis se développent? Les résultats obtenus sont-ils pertinents au regard des ambitions affichées par les AOC?

En répondant à ces questions à partir de l'analyse du cas concret de l'Époisses, représentatif des AOC fromagères dites «*de plaine*», cet article contribue à alimenter la réflexion des AOC sur la manière de mener à bien un tel projet. Il vise aussi à réfléchir sur les processus de coopération mis en œuvre pour élaborer les nouvelles règles de production et les dynamiques de changement qu'ils portent en eux.

### Le contexte de révision

#### 1. L'évolution de la réglementation

L'extension par les pouvoirs publics, avec la loi du 2 juillet 1990, des compétences de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) à l'ensemble des produits alimen-

taires, a renforcé les exigences en matière de reconnaissance des AOC, et notamment celles concernant les conditions de production laitière (Scheffer et Roncin, 2000). Ainsi, la légitimité de la protection de toute appellation reconnue avant 1990 n'est à terme assurée qu'après une redéfinition de ses règles de production, concourant à renforcer les liens au terroir, et validée par le Comité national des produits laitiers (CNPL). Consécutivement, cette évolution du contexte réglementaire national mais aussi européen (Peri et Gaeta, 2000) a conduit ces dernières années de nombreuses AOC fromagères à reconsidérer leur décret d'application.

L'Institut de l'Élevage a été sollicité pour accompagner des AOC dites de «*plaine*», généralement des fromages à pâte molle, comme le Chaource, l'Époisses ou le Langres, qui s'appuient sur des décrets où les principes de fabrication sont largement décrits, l'aire de fabrication et d'affinage clairement identifiée, mais sans précision particulière sur les conditions de production laitière. Par ailleurs, des productions fromagères comme le Saint-Marcellin, le Banon ou la Fourme de Rochefort ont sollicité l'Institut de l'Élevage pour les aider dans la réalisation de leur projet de demande d'AOC. Pour ces dernières, il était impératif d'intégrer les conditions de production du lait dans leur réflexion générale.

C'est avec le Syndicat du Saint-Marcellin qu'une proposition méthodologique a été construite. Certaines étapes de la démarche ont pu, par la suite, être proposées et validées pour d'autres produits. Mais c'est sur le cas du fromage d'Époisses que la démarche a été conduite pour la première fois à son terme et dans une version stabilisée. C'est donc cette expérience, que nous nous proposons de décrire et d'analyser dans sa mise en œuvre comme dans ses résultats, à partir du travail d'animation, de conseil technique et d'observation que nous avons mené pour le compte du Syndicat de Défense de l'Époisses et de l'Institut de l'Élevage.

## 2. L'organisation actuelle de la production d'Époisses

### Fondements historiques

Bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1991, l'Époisses a jusqu'à présent, construit sa typicité sur son mode de transformation particulier, qui associe les principes d'une coagulation lente, lactique du lait, et des lavages réguliers du fromage à l'eau et au marc de Bourgogne au cours de l'affinage.

Produit strictement fermier jusqu'à sa disparition au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, l'Époisses devient affaire exclusive des fromagers avec sa réapparition en laiterie artisanale vers la fin des années cinquante. Ce sont ces derniers qui sont à l'initiative de la création du Syndicat de Défense de l'Époisses en 1968, dans le but d'obtenir la reconnaissance officielle de l'Époisses en tant qu'appellation d'origine contrôlée, afin d'éviter l'appropriation du vocable «*époisses*» par des industriels peu scrupuleux du respect du savoir-faire original. Ce sont les mêmes qui relancent le dossier à la fin des années quatre-vingt et le portent jusqu'à la signature d'un décret ministériel le 14 mai 1991, qui fixe avec précision les lieux de production de lait et de fabrication, ainsi que les principes d'élaboration du fromage.

Les transformateurs se posent alors en gardien de la tradition, et de la typicité<sup>1</sup> de l'Époisses. Pour autant, dans ce bassin de production, la notion de qualité de la matière première est définie autour des garanties sanitaires et des standards recherchés par les entreprises de transformation et non autour de la typicité qui lui est attachée. Ainsi, le décret reste très vague à propos de la production laitière, et stipule simplement dans son article 2 que «*le lait utilisé pour la fabrication doit provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose. Le cheptel doit être nourri suivant les usages locaux définis dans le règlement intérieur prévu à l'article 3 du présent décret*».

Les fabricants d'Époisses se contentent ainsi d'utiliser un lait standard, sans lien marqué avec son terroir<sup>2</sup> – hormis son origine géographique – et avec le savoir-faire des éleveurs. Parallèlement, les rapports professionnels entre les transformateurs et les producteurs de lait sont presque inexistantes : les fromagers de Côte d'Or confient le ramassage du lait – et avec lui la gestion des quotas, la paye de lait, les appuis techniques –, à une fromagerie industrielle d'un grand groupe laitier nullement concerné par la fabrication d'Époisses ; les producteurs de lait ignorent alors complètement la destination finale du lait qu'ils ont produit dans la zone d'appellation. Cette situation, qui peut paraître surprenante lorsqu'on connaît le fort degré d'im-

1. Par typicité, on entend ici toute caractéristique objective ou subjective permettant la discrimination du produit au sein de sa famille de référence. La typicité renvoie à trois dimensions : les caractéristiques du produit final, les pratiques liées à la production des matières premières, la transformation et l'élaboration du produit, la représentation socio-culturelle enfin qu'ont les producteurs et les consommateurs du produit. (Barjolle *et al.*, 1998).

2. On considère ici le terroir comme un ensemble dénommé et délimité de terres dont la nature, la configuration et le climat permettent aux hommes qui l'exploitent l'élaboration de produits spécifiques. La notion sous-entend que le produit issu d'un terroir n'est pas reproductible ailleurs (Barjolle *et al.*, 1998).

brication entre producteurs de lait et fabricants de fromages d'AOC dans des régions peu favorisées et montagneuses comme le Jura ou les Alpes, est une des constantes des AOC de plaine, historiquement construites par et autour des entreprises de transformation, et où l'attachement des producteurs de lait au produit final est souvent très faible. Pour les éleveurs laitiers, le fromage est devenu, par sa production en laiterie et l'organisation de la filière, un produit distant, sans lien patrimonial fort.

#### *Problématique de gouvernance*

Pour traduire l'effet de la coopération étroite entre acteurs au sein d'un réseau localisé de production, Storper et Harisson (1992) emploient le terme de gouvernance territoriale, en opposition à une gouvernance sectorielle traduisant la faiblesse des objectifs autres que la reconnaissance de l'AOC et des moyens communs de gestion.

Selon le degré croissant d'intégration des acteurs de la filière dans la gestion de la production, de la qualité, et de la promotion, Barjolle, Chappuis et Sylvander (1998) distinguent les quatre systèmes d'AOC suivants: «gouvernance sectorielle pure», «gouvernance sectorielle AOC», «gouvernance territoriale faible», «gouvernance territoriale forte».

À la lecture des critères de classification retenus par les auteurs, l'Époisses se situe, à la signature du décret en 1991, dans le système dit de «gouvernance sectorielle AOC», avec des fonctions collectives minimales, utilisées pour les contrôles et la défense du produit. C'est également le cas pour les autres AOC précédemment citées.

#### *La production laitière est-elle pérenne?*

Les fabricants vont cependant prendre progressivement conscience de la nécessité de faire évoluer cette situation, parce que le système qu'ils ont mis en place s'avère fragile localement, pour deux raisons principales:

- En l'absence de dialogue entre fabricants et éleveurs, autour du produit, conduisant à l'application de règles précises en matière de production de lait, cette dernière s'organise dans un souci de maximisation des marges et d'accroissement de la productivité moyenne du troupeau. On assiste sur le terrain à une extension des systèmes «tout-maïs», à une «holsteinisation» du troupeau, et à une utilisation croissante dans l'alimentation des vaches laitières de sous-produits des industries agro-alimentaires, systèmes entraînant des ruptures profondes dans le lien au terroir<sup>3</sup> et dans les équilibres existants. Ce type d'évolution peut d'ailleurs s'observer à des degrés comparables dans les autres secteurs de plaine. Les fromagers s'inquiètent de constater au fil des ans ce qu'ils dénomment «une diminution de la qualité fromagère du lait», pouvant remettre en cause, à terme, la réputation<sup>4</sup> même du produit. Ils découvrent en fait que la typicité n'est pas une acquisition définitive, et qu'elle peut perdre de sa teneur au fil de l'évolution des pratiques productives, notamment si celles-ci s'éloignent des principes qui ont motivé au départ leur raison d'être (Delfosse et Letablier, 1995). Parallèlement, les nouvelles exigences de la distribution et des consommateurs sur l'origine, demandent de la part des fromagers des réponses précises et objectives.

- Sans tissu rural fort autour du produit, source d'emploi et de richesse, source également d'émulation, la pérennité des exploitations laitières ne semble plus assurée dans la région à plus ou moins long terme. Avec la mise en place des quotas laitiers en 1981 et des primes à la cessation d'activité laitière

3. Le lien au terroir peut se définir comme le lien étroit entre la typicité du produit et son origine, aux différents stades de la production, de la transformation de la matière première et de l'élaboration du produit fini.

4. La réputation est la manière dont une entité est perçue et considérée, même si elle peut-être inexacte dans les faits. Elle nécessite un autrui, elle n'existe que par une opinion (Barjolle *et al.*, 1998).

re, avec la mise en place de la Politique Agricole Commune et des aides directes aux surfaces en céréales et en oléo-protéagineux, le nombre de producteurs de lait est passé en Côte d'Or d'environ 3 500 en 1980 à moins de 450 en l'an 2000. En l'absence de projet fédérateur, force est de constater que les jeunes sont peu nombreux à s'engager dans la production laitière, préférant la production céréalière ou l'élevage bovin-viande, tous deux moins exigeants en temps. Pourtant, avec l'accession de l'Époisses au statut d'AOC, les ventes se sont développées (700 tonnes en 1998 contre 220 tonnes en 1991; voir annexe, *La filière de l'Époisses en 2001*) et avec elles les volumes de lait nécessaires aux fabrications (14 millions de litres de lait en 1998 contre 3 millions en 1991). Les fabricants doivent de fait envisager de pérenniser leur approvisionnement.

Comme le constatent Perrier-Cornet et Sylvander (2000), la moindre cohésion des acteurs conduit à des produits qui présentent des faiblesses réelles: manque d'homogénéité, manque de gestion de la qualité et des quantités produites, etc. Ces insuffisances de fonctions peuvent porter tort à la rentabilité du produit et provoquer en retour une faible adhésion des acteurs.

C'est dans ce contexte que le Conseil d'Administration du Syndicat de Défense de l'Époisses décide en 1997, de lancer un grand chantier de réflexion au niveau de la production laitière: il lui faut à la fois trouver des règles de production renforçant la qualité spécifique<sup>5</sup> et fromagère du lait/matière première, et un accord collectif durable entre producteurs de lait et entreprises sur des points clefs qui permettent au produit d'exprimer sa typicité et aux éleveurs de continuer leur métier.

5. Utilisée ici, la notion de spécificité ne se distingue pas de celle de typicité. La qualité spécifique est ainsi celle qui s'exprime de manière particulière, typée, dans un terroir donné.

## Les méthodes de mise en œuvre

Sur le plan de la réflexion théorique, l'ancrage dans un lieu et le souci d'affirmer l'intransposabilité sont constamment au cœur de l'argumentation des appellations d'origine (Letablier, 1997). Le produit et sa matière première sont ainsi ancrés dans un terroir particulier – non reproductible –, source de leur originalité et de leur typicité: c'est donc aux producteurs – de lait et de fromage –, en analysant et comparant entre eux leur propre situation, d'identifier leurs particularités et de définir les règles de production qui doivent baliser leurs activités<sup>6</sup> afin d'en limiter les dérives.

### 1. Le choix d'une démarche ascendante

Classiquement, la démarche utilisée est de caractère descendant. Elle consiste, à partir des besoins exprimés et implicites des consommateurs, et des règles que ces besoins sous-tendent aux yeux des transformateurs, à descendre jusqu'au producteur de matière première, généralement sous la forme d'un cahier des charges. Largement développée dans la « Maîtrise des procédés » ou « *Process Control* », cette démarche est la base des programmes tendant à l'amélioration de la qualité<sup>7</sup>.

Toutefois, l'AOC se caractérise et se reconnaît par la qualité du lien au terroir qu'elle exprime dans ses dimensions historiques, géographiques et humaines. Même si l'AOC, et par extension le projet autour du produit, ne peut se développer que par une place reconnue et rémunérée sur le marché, son système qualité suppose d'être soutenu et entre-

6. La réglementation relative aux AOC encourage en effet la gestion interprofessionnelle des produits. Elle prévoit que ce sont les professionnels – ou opérateurs – de la filière qui définissent leurs propres règles de production, et qui accompagnent la vie de leur appellation.

7. La qualité est l'ensemble des caractéristiques d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites. Norme ISO 8402, 1994.

tenu par un référentiel culturel partant du sol et de ceux qui l'exploitent, les éleveurs.

Notre parti est donc, tout en gardant les outils des démarches qualité, de les utiliser de façon ascendante (en partant des pratiques de l'éleveur) pour aboutir à un produit à la réputation renforcée (Parguel, 1999). Le débat technique qui s'instaure, dans un premier temps entre les acteurs économiques de la filière, avec le monde technique et scientifique ensuite, puis avec le CNPL, et enfin avec le marché, alimente en permanence la construction de ce lien. Cette approche, culturellement nouvelle pour les AOC de plaine, est traditionnellement, voire intuitivement, adoptée par les appellations de montagne (Faure, 2000).

## 2. La lecture individuelle des pratiques de production

La démarche est basée sur l'analyse de situations individuelles (voir annexe, *Les conditions pour une implication réussie*). Dans un premier temps, l'éleveur est amené à énoncer les éléments de son exploitation (un équipement ou un savoir-faire) en lien avec une caractéristique du produit. Les éléments retenus sont le lien au sol, le lien à l'histoire et les conséquences sur la qualité, dans ses dimensions organoleptiques et sanitaires, dans son image externe ainsi que dans la cohérence visible, par un regard extérieur, avec le lieu de production. Dans ce contexte, les éleveurs évoquent ce qu'ils veulent sauvegarder, mais rapidement, la confrontation permet de mettre l'accent sur les aspects consensuels. Se précisent alors les fondamentaux<sup>8</sup> du produit, jusqu'alors intitulés dans les décrets des AOC sous la forme d'«usages locaux, loyaux et constants».

8. Les fondamentaux sont les éléments qui relèvent d'une croyance partagée par les acteurs de la filière, comme par exemple une race d'animaux ou un type d'alimentation. Il n'est pas nécessaire – il en serait d'ailleurs incongru – de vouloir trouver pour ces fondamentaux une validation scientifique.

Sont ensuite définis les processus - ensemble d'étapes identifiées et mises en ligne -, qui permettent la gestion de ces fondamentaux dans les fermes. Pour chacun de ces processus, des thèmes techniques sont établis et étudiés, en utilisant la grille d'analyse (cf. annexe) largement inspirée des outils d'analyse du processus.

Autour des thèmes retenus, chacun est amené à décrire étape<sup>9</sup> par étape, ce qui se passe sur son exploitation et à évaluer si le geste ou l'équipement est conforme à l'objectif AOC: respect de la tradition, c'est-à-dire respect d'une technique héritée mais adaptée à la situation actuelle, aptitude à transmettre au produit des éléments du milieu. C'est l'occasion pour chacun d'évaluer sa situation par rapport aux fondamentaux, en caractérisant les gestes de tous les jours «dans ce qu'ils ont d'AOC» ou «dans ce qui les en éloigne».

L'analyse se poursuit par l'énoncé de ce qui pourrait être fait pour améliorer la situation. Cette amélioration est d'autant plus évidente qu'elle est logique avec le projet de l'AOC (et non perçue comme une contrainte inutile), et que l'orientation envisagée peut faire l'objet d'un consensus sur l'exploitation.

Les critères qui sont retenus pour la surveillance comme pour l'évaluation des objectifs servent ensuite de base à la négociation sur les conditions de production. Dans leur transcription dans le décret de l'appellation, ils ont notamment pour fonction de moraliser l'accès des producteurs à l'AOC. Dans ce sens, un balisage autour des efforts qui seront consentis collectivement s'avère plus pertinent pour l'adhésion des producteurs que les critères balisant uniquement les fondamentaux.

9. L'étape est ici comprise comme un élément du processus, pour lequel on peut identifier un début et une fin, et qui présente une cohérence en matière de lieu, de moment et de système de décision (responsabilité).

### 3. La confrontation des analyses individuelles

La démarche propose d'initier et d'entretenir plusieurs niveaux de confrontation.

Entre producteurs de lait, tout d'abord. Ce premier niveau permet d'initier un débat technique collectif. Naturellement, la réflexion s'ouvre rapidement aux autres acteurs de la filière, et en particulier aux fromagers. Chacun prépare des arguments, individuels dans un premier temps pour défendre sa position vis-à-vis du groupe, collectifs ensuite vis-à-vis des autres producteurs de l'aire d'appellation. Il s'agit en fait, dans un standard donné, de cultiver les originalités, les personnalités, tout en donnant la possibilité à chacun de se reconnaître. Il est alors possible de recentrer en permanence le débat sur les techniques de production du lait autour de son objet: le fromage d'AOC.

Pour la définition des points de surveillance et pour l'aide au choix des solutions techniques, les techniciens et les chercheurs sont mis à contribution pour justifier des paramètres de «balisage» du lien au terroir. Cette étape nécessite une préparation des intervenants (Parguel *et al.*, 2001) et une contractualisation avec leurs organismes. Les conseillers techniques du producteur de lait ont aussi pour fonction d'aider à la prise en compte des conséquences économiques des décisions qui seront arrêtées.

L'INAO organise ensuite la confrontation réglementaire par la désignation d'une Commission d'Enquête composée de membres du CNPL, puis après la publication du décret, au sein de la Commission «*Agrément des Conditions de Production*» mise en place dans le cadre d'une convention signée entre l'INAO et le Président du Syndicat de Défense du produit.

Enfin, les éleveurs sont invités à rencontrer les consommateurs, soit par la pratique de l'accueil à la ferme soit par une participation aux manifestations de promotion du produit d'AOC.

### 4. La mise en œuvre pour l'Époisses

Dans un premier temps, les élevages de la zone de production ont été caractérisés selon leurs itinéraires historiques (Risoud, 2000) et techniques, leurs pratiques d'affouragement et de conduite du troupeau (Girardot, 1997) et leur avenir. Cette première approche a permis de cerner les logiques de production du lait et les ruptures qui ont pu s'installer.

Un Comité de Pilotage a ensuite été mis en place. Son rôle est la coordination et le suivi de la démarche, pour le compte du Syndicat. Il s'appuie sur un Groupe de travail constitué d'éleveurs représentatifs et mandatés par les instances laitières locales. C'est ce Groupe qui est au contact des organismes extérieurs, et qui élabore les propositions. Il a ensuite pour mission de présenter et d'expliquer les nouvelles règles et leur modalité de contrôle, aux producteurs laitiers de l'aire d'appellation.

Nous en avons assuré l'animation en nous appuyant sur un schéma décisionnel (v. annexe, *Organigramme décisionnel*) et avons apporté aux professionnels les bases théoriques et pratiques nécessaires pour la réalisation du projet:

- appropriation du fromage d'Époisses (fiche de dégustation, visite de fromagerie, bases de compréhension du processus fromager);
- apprentissage de la notion d'AOC (son histoire, la différence avec d'autres signes), de lien au terroir, de typicité;
- apports d'informations techniques (sur les fourrages, les pathogènes, etc.);
- apprentissage de l'expression écrite et orale.

### Les résultats

Près de deux ans de travail et de dialogue ont été nécessaires pour aboutir à la validation des nouvelles conditions de production par le Syndicat de Défense de l'Époisses, et au dépôt auprès des services de l'INAO d'une demande officielle de modification du décret relatif à l'Époisses.



## 1. Renforcement du lien au terroir

À partir des thèmes retenus : place de l'herbe dans l'alimentation du troupeau, autonomie alimentaire, races laitières, hygiène des pratiques de production, le Groupe de travail a obtenu des résultats indéniables sur le plan technique. Pour les principaux, citons :

- Une forte autonomie alimentaire : l'alimentation du troupeau doit provenir majoritairement (85 %) de l'exploitation ou de la zone d'appellation. L'objectif est de valoriser au mieux les fourrages locaux tout en limitant les apports extérieurs d'aliments dont la qualité et l'origine ne sont pas toujours maîtrisables. Il est donc d'accroître l'utilisation des ressources fourragères de l'aire d'appellation, et de retrouver des valeurs proches de la tradition.
- Un renforcement du pâturage au printemps et de l'utilisation des fourrages secs dans la ration d'hiver. Le but est de revenir à des niveaux d'utilisation classiques pour la région, en tenant compte des contraintes liées aux terres séchantes en été, et de la tradition de complémentation des troupeaux laitiers dès le milieu de l'été et en hiver (hier betteraves fourragères, aujourd'hui maïs ensilé ou bien herbe ensilée ou enrubannée).
- Un retour aux races laitières locales : le lait utilisé doit provenir dans un délai de cinq ans, de troupeaux laitiers composés uniquement de vaches de race Brune, de race Montbéliarde ou de race Simmental française.

Ces dispositions générales ont été, dans l'ensemble, bien accueillies par le CNPL. Parallèlement à cette mise en œuvre, les fabricants d'Époisses ont demandé aux producteurs de lait de réfléchir sur les conditions de maîtrise de l'hygiène au niveau de la production laitière, dans le cadre des transformations en cru, et du contexte sanitaire et réglementaire actuel. La réflexion a été menée dans le même esprit de dialogue et avec la même méthode que pour les questions relatives à la conduite du troupeau.

Les exploitants agricoles sont arrivés au constat qu'il était nécessaire de renforcer leur connaissance sur l'écologie des germes pathogènes, par l'intermédiaire de formations spécifiques régulièrement renouvelées. Ils ont aussi souhaité que chaque éleveur mette en place sur son exploitation, dans un délai de trois ans, un plan qualité complet utilisant les concepts de l'HACCP<sup>10</sup>. Ils ont enfin décidé de demander l'intégration de ces exigences au futur décret de l'appellation.

Avec l'installation d'un ramassage spécifique à la mi-janvier 2001 auprès des exploitations laitières s'étant volontairement engagées dans la démarche, cette modification des conditions de production laitière s'est traduite par une amélioration notable de la qualité organoleptique de l'Époisses, ainsi que de sa typicité.

Ces résultats prometteurs ont été notés dans le cadre des contrôles internes réalisés par les fromageries, ainsi qu'au cours des dégustations officielles organisées par le Syndicat.

## 2. Modification des mentalités

Au-delà du renforcement de la typicité de l'Époisses, quelque part attendue par les professionnels, au-delà des nouvelles conditions de production, c'est bien la profonde modification des mentalités au sein de la filière, et ses conséquences sur les rapports professionnels entre les producteurs laitiers et les fromagers, qui sont à souligner.

Nous avons pu apprécier ces changements à partir de l'observation des comportements au cours des discussions et des rencontres entre professionnels, et de l'analyse des raisons qui ont conduit des producteurs de lait de l'aire d'appellation à rejoindre la filière.

C'est déjà au sein du Groupe de travail que des changements ont pu être constatés, au fur

10. Hazard Analysis and Critical Control Points: Analyse des risques et maîtrise des points critiques, méthode couramment utilisée dans l'industrie agro-alimentaire, ou en production fermière, dans le cadre de la maîtrise de l'hygiène et de la sanitation.

et à mesure que la construction du cahier des charges se réalisait, et que les professionnels se découvraient et apprenaient à réfléchir ensemble. La composition du Groupe n'est pas neutre: ici, le choix s'est porté vers une population d'éleveurs plutôt jeunes (moins de 40 ans), ayant pour certains des responsabilités professionnelles plus techniques que politiques, et syndicalement peu engagés. Dans ce contexte, les débats ont pu conserver l'esprit dans lequel ils avaient été initiés, sans prendre une tournure politique trop marquée.

La méthode ascendante utilisée pour organiser la réflexion a, en outre, facilité l'appropriation progressive des règles édictées: celles-ci ne sont plus vues comme des contraintes décidées d'en haut, mais comme des avancées de la base, permettant de différencier le lait d'AOC du lait standard produit dans la région.

La façon dont les fabricants ont engagé le débat avec les éleveurs a joué positivement: dès le début, ceux-ci ont insisté sur le caractère incontournable (pour les raisons réglementaires et techniques évoquées plus haut) et indécidable<sup>11</sup> de la démarche.

En retour, les éleveurs du Groupe de travail ont assez rapidement partagé l'idée que des règles de production devaient nécessairement être définies, mais que cette définition passait obligatoirement par leur collaboration et leur engagement, avec le principe sous-jacent du partage d'une partie de la valeur ajoutée. Autour de la démarche, l'intérêt collectif a ainsi été créé.

Les éleveurs du Groupe sont alors entrés dans la négociation de façon à la rendre rapidement irréversible; en en découvrant les intérêts, ils se sont identifiés aux futurs producteurs de lait d'AOC qu'ils imaginaient pouvoir devenir. Remarquons que les inter-

locuteurs les plus moteurs dans les discussions, ceux qui ont défendu avec le plus d'opiniâtreté leur position individuelle de départ, sont les éleveurs qui, a priori, se sentaient les plus éloignés des futures conditions de production de l'AOC, et qui se demandaient si l'accord final pouvait être compatible avec leur rationalité propre. Inversement, l'engagement des éleveurs s'en considérant comme proche, fut moindre.

Paradoxalement, cette situation s'est avérée très dynamisante dans le temps. En effet, au fur et à mesure que ces éleveurs s'approprièrent le travail de réflexion du Groupe, ils en vinrent à défendre avec d'autant plus de conviction et d'argument les options arrêtées, et leur accessibilité, qu'ils en étaient éloignés techniquement.

Dans ce contexte, ils auront joué indéniablement un rôle persuasif fort auprès des autres producteurs de la zone d'appellation pour gagner leur adhésion – ils en étaient quelque part plus crédibles, compte tenu de leur situation de départ –, auprès également des organismes chargés du développement agricole, déstabilisés par ce type d'initiative, qui remet en cause pour partie les orientations du développement agricole des vingt dernières années.

### 3. Possibilités et raisons de rejoindre la filière

Une fois les définitions de production validées par le Syndicat, le Groupe de travail et les fromagers se sont adressés à environ 70 producteurs de lait de Côte-d'Or et 40 de Haute-Marne, tous situés dans les secteurs de collecte des entreprises. Les professionnels pariaient sur l'adhésion d'une moitié d'entre eux, ce qui devait théoriquement couvrir les besoins en lait des entreprises. Ces éleveurs ont été informés de l'enjeu de la démarche et des règles de production nouvellement édictées. Il leur a été demandé de rejoindre la filière de façon volontaire.

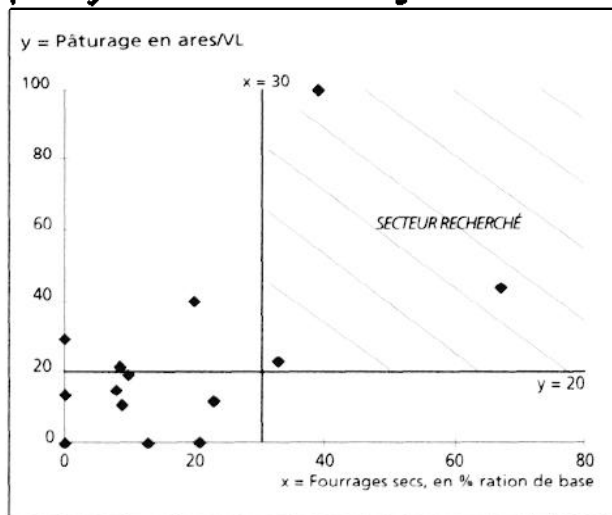
On constate, in fine, qu'au-delà de l'analyse strictement économique des coûts supplémentaires que le respect des règles de l'AOC

11. Sylvander et Biencourt (2000) montrent que «nous n'acceptons de contribuer à un bien collectif que si son obtention apparaît indécidable. Sinon, convaincus, soit qu'il peut être obtenu sans effort particulier, soit qu'il y aura toujours de bonnes âmes pour le construire, nous pouvons faire défection et le bien collectif peut alors s'écrouler».

pourrait faire peser sur l'exploitation, c'est la recherche de durabilité de l'activité, par son accrochage à l'AOC, et par sa dimension patrimoniale, qui a conditionné le choix final du producteur de lait.

À titre d'illustration, le graphique ci-dessous présente une synthèse de la situation initiale de 15 élevages du Châtillonnais ayant adhéré à la démarche d'AOC. Ils représentent 43 % des exploitations ayant répondu favorablement aux entreprises de transformations d'Époisses de Côte d'Or, et près de 60 % du lait produit.

#### Situation combinée: pâturage et distribution de fourrages secs



Source: Syndicat de Contrôle Laitier 21, mai 2000.

Sur le graphique, la partie hachurée représente le secteur correspondant au respect de deux nouvelles règles de production:

1. Au moins 20 ares par vache laitière au printemps pour le pâturage.
2. Au moins 30 % de fourrages secs dans la ration hivernale.

On s'aperçoit à l'analyse, que seules trois exploitations sur 15 (soit seulement 20 %) répondent au départ à ces deux exigences combinées. Certaines en sont par ailleurs très éloignées.

Notons que le principe de volontariat a facilité l'obtention d'une position finale plus consensuelle. Il a pu être retenu localement, car la production laitière sur l'aire d'appella-

tion couvre largement les besoins exprimés par la transformation: environ 80 millions de litres potentiels, pour un besoin de 15 millions de litres de lait.

En cela, les conditions de production jugées trop difficiles pour certains, ont pu être défendues par d'autres éleveurs comme un moyen de favoriser la venue des plus convaincus.

On a pu aussi constater de façon surprenante que quelques producteurs, répondant a priori aux nouvelles conditions de production, n'ont pas pour autant souhaité rejoindre le mouvement, celui-ci ne rentrant pas dans leurs objectifs à plus long terme.

Le point technique le plus mal vécu localement a été celui relatif aux races laitières: si certains éleveurs ont accepté la démarche et fait le pas du changement, un grand nombre a jugé cette contrainte comme scandaleuse, si ce n'est absurde, et n'ayant fait l'objet d'aucune discussion objective.

Inversement, la dimension patrimoniale de l'AOC a été clairement comprise par les éleveurs de Brune – qu'ils fussent dans l'aire d'appellation ou non –, très engagés dans la promotion de leur race, et dans le fait que la Côte d'Or en est un des berceaux.

Par ailleurs, la démarche proposée est basée, comme on l'a vu, sur une adhésion individuelle des producteurs de lait, avec l'objectif de profiter d'une segmentation du marché; dès sa mise en œuvre, elle est donc par nature un élément de différenciation des producteurs de lait, dans l'aire d'appellation. Cette situation entraîne donc une mécanique d'exclusion de certains éleveurs du projet. Dans des zones de plaine où la production laitière est fortement concurrencée par d'autres productions possibles (céréales en particulier), la question se pose de l'intérêt d'introduire une segmentation supplémentaire sur le lait.

La contractualisation économique qui détermine les volumes et les prix d'une part, le débat technique sur les règles de production qui s'instaure entre professionnels sous le

couvert de l'INAO d'autre part, moralisent ce phénomène.

Toutefois, il est indéniable que l'accès possible d'une partie seulement de la production de lait à l'appellation – cas à peu près systématique dans les AOC de plaine – induit une dimension politique forte au projet.

Au travers de la décision finale, c'est bien une véritable redéfinition du métier de producteur de lait qui s'opère : on ne produit plus «du lait pour du lait» mais pour un fromage d'appellation, dans un contexte précis et borné, selon des règles fixées localement.

La qualité et la spécificité du produit fini ne dépendent plus seulement de la maîtrise du savoir-faire du fromager mais également – et c'est nouveau – du travail de production en amont. Les bons résultats obtenus dès la mise en place du ramassage spécifique (notamment en matière de réduction des contaminations en germes indésirables) sont d'ailleurs communiqués aux producteurs de lait, et sont autant d'éléments encourageants.

Ajoutons que la mise en place auprès de tous les producteurs de lait des plans HACCP, a permis à chacun de décortiquer complètement ses gestes quotidiens (production des fourrages, préparation et distribution des rations, gestes au moment de la traite, nettoyage des installations, etc.) et de réfléchir ainsi sur son activité, au même titre que les éleveurs du groupe de travail l'avaient fait au préalable.

La maturation des esprits – ou prise de conscience des gestes et du métier de producteur de lait d'AOC – s'est ainsi opérée auprès de l'ensemble des exploitations, selon une base théorique et pratique commune, et sensiblement à la même vitesse.

#### 4. Changement de gouvernance

Une fois les secteurs de collecte identifiés, un système de valorisation différenciée du lait d'AOC a été négocié, basé sur les nouvelles exigences de production et sur la bonne vente des fromages.

Les participants aux négociations ont cherché à éviter de rentrer dans un processus de marchandage, en s'appuyant sur les dynamiques créées par le Groupe de travail avec la volonté partagée d'aboutir à un résultat. En fait, personne n'aurait voulu porter la responsabilité de compromettre l'ensemble du projet d'AOC.

On est ainsi passé d'un mode classique de négociation de type: «*Dites-nous combien vous nous donnez, et on vous dira ce qu'on peut faire*<sup>12</sup>»,

à une réflexion beaucoup plus constructive de type: «*Dites-nous ce dont vous avez besoin pour vos fabrications, on vous dira ce qu'on peut faire en tant que producteurs de lait d'AOC, et combien cela peut coûter*».

En retour, l'instauration d'un système de qualification des élevages, concrétisé par un engagement écrit et réciproque, a apporté aux entreprises une assurance en matière d'approvisionnement et aux producteurs celle d'une valorisation garantie et incitatrice.

Parallèlement, la mise en place d'un CTE collectif, est tombée à point nommé avec la loi d'orientation agricole de 1999, en prenant en charge sur cinq ans, les plus importantes modifications que les éleveurs auront à mettre en œuvre: changement progressif de races laitières pour certains, accroissement des surfaces toujours en herbe sur des terres initialement réservées aux céréales et oléo-protéagineux pour d'autres, mise à niveau du local et du matériel de traite pour d'autres encore, etc. Le dispositif a facilité les conversions et les a accélérées également par les aides financières qu'il apportait.

Ce fut ensuite l'occasion pour les producteurs de lait de s'investir dans le Syndicat en rentrant dans son Conseil d'administration, à parité avec les transformateurs, et dans sa Commission «*Agrément des conditions de production*». C'est dans ce sens que l'on

12. Nous avons noté cette phrase lors d'une des premières réunions du groupe de travail chargé de définir les nouvelles règles de production.

peut parler de véritable reconstruction sociale, illustrée par ces deux faits réels :

- En 1997, au cours des premières réunions de présentation du projet, quelques-uns des producteurs de lait découvraient l'existence de l'Époisses, alors qu'ils exploitaient des fermes à moins de trente kilomètres des lieux de fabrication.

- En mai 2001, pour la première fois, les producteurs de lait ont fait découvrir et déguster le fromage d'Époisses aux touristes et autres visiteurs, en tenant le stand du Syndicat à l'occasion de la fête annuelle «du pain, du vin et du fromage» du village d'Époisses.

On le voit dans cet exemple, c'est bien la réputation attachée au produit qui constitue le véritable bien collectif des acteurs de la filière. Ce constat est d'autant plus vrai que ces derniers peuvent aujourd'hui rapprocher leurs actions en amont et en aval, à la qualité et à la typicité du fromage dégusté. Lors de telles manifestations, la présentation du métier d'éleveur, ou du métier de fromager, en est ainsi largement dynamisée. Notons que si l'appropriation de cette réputation peut sembler rapide (environ quatre ans), c'est parce qu'elle répond probablement à une attente locale non formellement exprimée au départ.

En définitive, le rééquilibrage des pouvoirs et des lieux de décisions, la mise en œuvre d'actions communes au sein du collectif (communication filière, accueil à la ferme, animations diverses, gestion de la saisonnalité de la production laitière) avec des moyens certes encore modestes, permettent de classer aujourd'hui l'AOC Époisses à mi-chemin entre le système de «gouvernance territoriale forte» et celui de «gouvernance territoriale faible», proche en cela des exigences dictées par l'administration des appellations d'origine.

Pour autant, le dispositif mis en place devra faire la preuve de sa pérennité : les exploitations les plus engagées dans la démarche, sont ou bien celles qui ont participé de près à l'élaboration des règles de production, ou bien celles qui ne voient l'avenir de leur production que rattaché à

un signe de qualité fort, ou celles encore qui retrouvent autour de ce projet, toute la dimension patrimoniale qui leur faisait défaut dans leur activité quotidienne : éleveurs de Brune et dans une moindre mesure de Simmental, anciens livreurs à des fromageries artisanales aujourd'hui disparues. Inversement, une petite moitié des producteurs a suivi la démarche parce qu'elle arrivait à point nommé, certes en accordant sa confiance aux éleveurs désignés pour les discussions, mais sans pour autant s'impliquer particulièrement.

Les audits qui devraient se mettre en place prochainement permettront de mieux situer la pertinence des règles nouvelles et leur application effective sur le terrain. La durabilité de la démarche se jugera également au travers de la dynamique dans le temps des relations contractuelles établies entre les acteurs de la filière, de leur capacité à préserver l'autonomie de chacun tout en fournissant des protections spécifiques particulières, et du partage de la valeur ajoutée obtenue grâce aux efforts et aux concessions de chacun des partenaires.

Enfin, dans ses conséquences en terme de segmentation de la production laitière, la démarche a généré des «laissés pour compte» qui pourraient faire défaut en cas de besoin croissant en lait. Un travail d'explication des choix opérés doit nécessairement être entrepris par le Syndicat auprès de cette population, afin d'établir un dialogue. La production de lait d'AOC participerait alors de façon durable et complémentaire à la gestion laitière de l'ensemble de la zone d'appellation.

## Conclusion

L'ancrage social et technique des nouvelles règles de production et des nouveaux rapports professionnels au sein de la filière, apparaît aujourd'hui installé sur des bases maîtrisées mais encore fragiles.

La méthode proposée par l'Institut de l'Élevage, qui a pleinement contribué à la bonne marche du projet, et à son acceptation

locale, semble à la lecture des résultats bien adaptée aux situations que l'on retrouve couramment dans les secteurs de plaine et plus particulièrement dans des AOC de dimension modeste, où la réflexion professionnelle demeure une réflexion de proximité. L'expérience acquise devrait ainsi être utile pour les autres produits engagés dans une démarche similaire.

Pour autant, la situation très particulière de l'Époisses, sur le plan de l'étendue de l'aire d'appellation qui a facilité la prise de choix individuel, sur le plan de l'existence de races laitières locales permettant à l'éleveur de contribuer «de façon naturelle» à la typicité du produit, sont autant d'atouts dont d'autres appellations ne peuvent se prévaloir.

L'analyse des spécificités de la production laitière dans ces secteurs doit cependant être encouragée, pour permettre aux éleveurs de

s'identifier autour de pratiques originales, propres à leur terroir et à leur histoire, tout en s'attachant à éviter de créer des sentiments d'exclusion.

Cette ré-appropriation d'un métier, conjuguée à une véritable appropriation du produit, fait que les AOC devraient y gagner en légitimité, tant auprès de tous les professionnels avec les changements prévisibles de gouvernance consécutifs aux actions engagées, qu'auprès des consommateurs, en quête de tradition, de terroir et d'authenticité.

Cette place nouvelle que le produit est en train de prendre dans son milieu, la reconnaissance réciproque de métiers différents mais complémentaires (celui du fromager et celui du producteur de lait), ouvrent des perspectives de développement local où les initiatives facilitant l'essor des activités, pourront être alors mieux écoutées ■

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Barjolle D., Boisseaux S., Dufour M. *Le lien au terroir. Bilan des travaux de recherche et lexique des concepts-clé*. École Polytechnique Fédérale de Zurich, février 1998.
- Barjolle D., Chappuis J.-M., Sylvander B. *From Individual Competitiveness to Collective Effectiveness: a Study on Cheese with Protected Designations of Origin*. In *Qualité des produits liés à leur origine*. Séminaire INRA, Paris 10 et 11 décembre 1998, p 137-153.
- Delfosse C., Letablier M.-T. *Genèse d'une convention de qualité: les appellations d'origine*. In G. Allaire et R. Boyer, *La grande transformation de l'agriculture*, Economica, Paris, 1995.
- Faure M. *Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord*. Thèse de Doctorat en Sociologie et Anthropologie, Université Lumière Lyon II, oct. 2000.
- Girardot N. *Quel lait pour le fromage d'Époisses? Première caractérisation des élevages producteurs de lait destiné à la fabrication du fromage d'Époisses*. Mémoire d'ingénieur des techniques agricoles. ENESAD, Dijon, 1997.
- Letablier M.-T. *L'Art et la Matière. Savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*. Centre d'Études de l'Emploi, 1997, dossier 11.
- Parguel P. *Des éléments techniques au service du projet de l'AOC*. Institut de l'Élevage, mai 1999, compte rendu, n° 9993117.
- Parguel P. et al. *Petit guide à l'usage des techniciens d'élevage appelés à travailler avec les AOC*. Institut de l'Élevage, janv. 2001, compte rendu, n° 9993111, 2<sup>e</sup> édition.
- Peri C., Gaeta D. *La nécessaire réforme de la réglementation européenne des dénominations de qualité et d'origine*. Sfer, 2000, Économie Rurale, n° 258, p. 42-53.
- Perrier-Cornet Ph., Sylvander B. *Firmes, coordinations et territorialité. Une lecture*

*économique de la diversité des filières d'appellation d'origine.* Sfer, 2000, *Économie Rurale*, n° 258, p 79-89.

Risoud G. *Histoire du fromage d'Époisses. Chronique agitée d'un fromage peu banal.* Éd. de l'Armançon, 2000, 78 p.

Storper S., Harisson B. *Flexibilité, hiérarchie et développement régional: les changements de structure des systèmes productifs industriels et leurs nouveaux modes de gouvernance dans les années 1990.* In

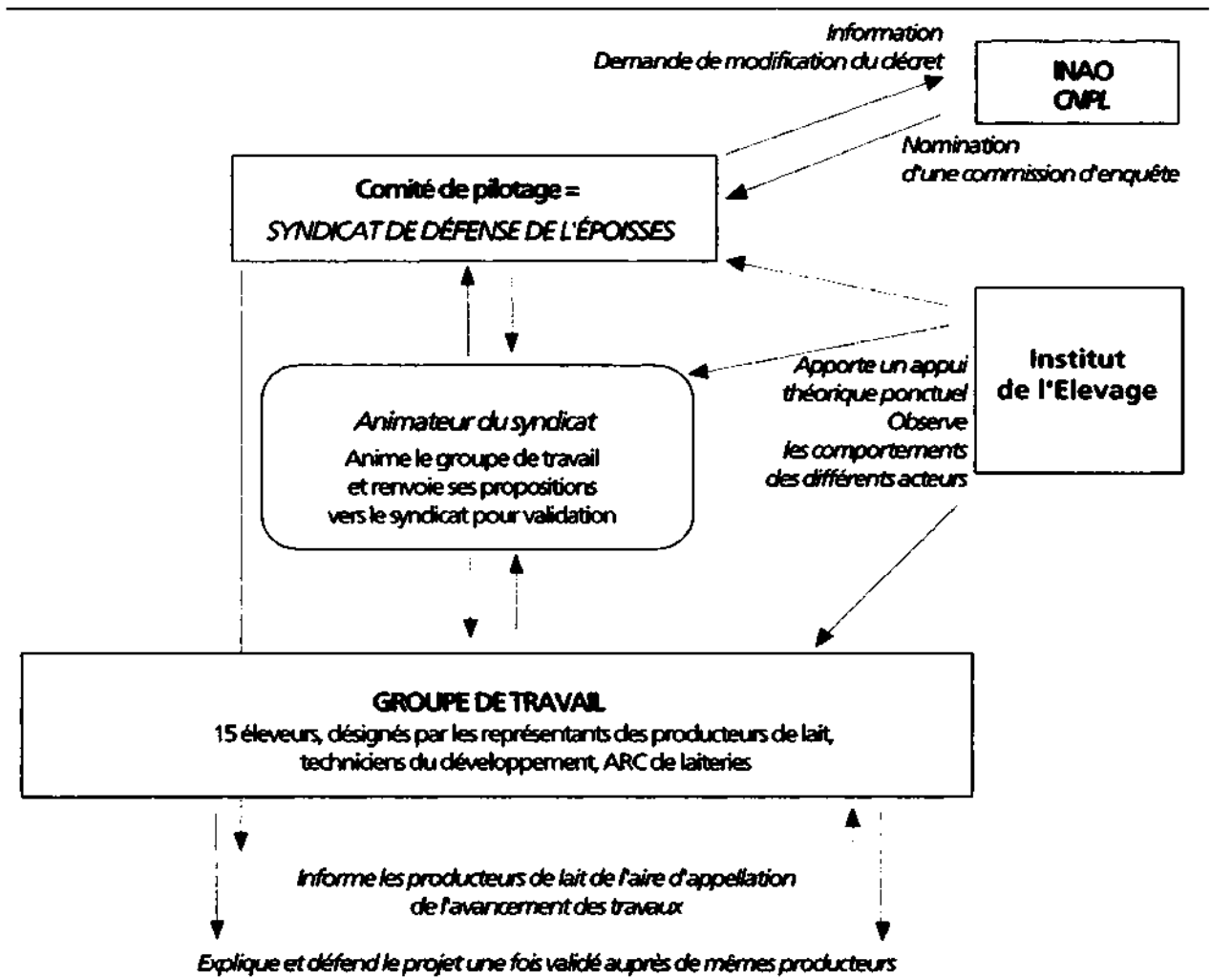
Benko G. et Lipietz A., *Les régions qui gagnent.* PUF, Paris, 1992, p. 55-78.

Scheffer S., Roncin F. *Qualification des produits et des terroirs dans la reconnaissance en AOC.* Sfer, 2000, *Économie Rurale*, n° 258, p. 54-67.

Sylvander B., Biencourt O. *La négociation des normes sur les produits animaux: une approche procédurale sur le cas du lait cru.* INRA, Paris, 2000, *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, p. 71-90.

## ANNEXES

### Redéfinition des conditions de production laitière Organigramme décisionnel



## Les conditions pour une implication réussie des producteurs de lait dans le projet de l'AOC

### **Le fromage au centre des débats**

Le débat technique qui s'instaure entre producteurs de lait impliqués dans un projet AOC est, le plus souvent, très riche: la démarche propose une analyse individuelle qui les prépare au dialogue. De façon permanente, le produit doit donc être une réalité concrète pour les éleveurs. C'est pour cela qu'à chaque rencontre, un moment est consacré à sa dégustation.

### **Des techniciens impliqués dans le projet AOC**

Même si un projet AOC n'est pas en tant que tel un projet de «désintensification» de la production laitière, il propose une nouvelle voie pour l'évolution de l'élevage. Par ailleurs, la valeur économique d'une production d'appellation n'est plus uniquement appréciée par le prix du lait, mais aussi par la nouvelle valeur patrimoniale de l'activité. Ces deux constats remettent en question les bases du conseil technique. Ce bouleversement des mentalités est très rapidement perçu par les organisations techniques présentes auprès des éleveurs. Le Syndicat (auprès des organisations) et les éleveurs (auprès de

leurs techniciens) sont capables d'initier une nouvelle approche. Il s'ensuit un besoin d'accompagnement de ce corps technique, en termes de méthode comme de références.

### **Des règles qui induisent de l'autonomie**

Le producteur de lait qui construit ou qui adhère à un projet AOC en revendique légitimement une reconnaissance. Au-delà du retour attendu en terme économique (paiement du lait), il souhaite la reconnaissance d'un savoir-faire particulier. Dans son adhésion au projet, il a le sentiment d'avoir quitté un «modèle unique». De nouvelles règles de production vont désormais encadrer son activité. Si elles sont trop rigides, elles risquent de générer un «nouveau modèle» qui pourrait engendrer des incompréhensions, voire des oppositions des autres agriculteurs. Pour éviter cet écueil, il convient de garder à l'esprit que des règles ne font jamais ni la qualité, ni l'AOC. Elles ont pour fonction d'organiser une reconnaissance mutuelle de ceux qui adhèrent au projet de l'appellation.

## La filière de l'Époisses en 2001

L'aire géographique d'appellation couvre une large partie ouest de la Côte-d'Or, deux cantons de la Haute-Marne et trois cantons de l'Yonne. Elle correspond aux terres liasiques ou marneuses des étages géologiques du Jurassique.

- Fabricants laitiers: 2 en Côte-d'Or, 1 en Haute-Marne.
- Fabricants fermiers: 2 en Côte-d'Or.
- Emplois salariés directs: 120 personnes.
- Chiffre d'affaires: 14,5 millions d'euros.
- Nombre de producteurs de lait qualifiés:

– en Côte d'Or: 35, représentant un volume d'environ 9 200 000 litres de lait (9 % du lait du département);

– en Haute-Marne: 21, représentant un volume d'environ 4 200 000 litres de lait (2 % du lait du département).

- Fabrication: 670 t (2001).
- Exportations: environ 22 % des quantités commercialisées.
- Décrets régissant l'AOC: décret du 14 mai 1991 et décret du 15 novembre 1999.
- Demande de modification des règles de production laitière: *en cours*.



## Grille d'analyse utilisée par les producteurs du groupe de travail

Nom, prénom

Date

Aspect de l'exploitation étudié:

Thème de réflexion

Ce que je fais (je mets dans l'ordre)	Pourquoi c'est AOC	Pourquoi ce n'est pas AOC	Ce que je pourrais faire	Je vais surveiller... (moyens de mesure)	... pour pouvoir réagir tout de suite

Les pratiques (ou équipements, ou savoir-faire, ou comportements)  
qui me confortent dans l'AOC au titre du lien à :

- La tradition, sont les suivants:

Pourquoi?

- La géographie, sont les suivants:

Pourquoi?

- La qualité, sont les suivants:

Pourquoi?