

QUELLES QUALITÉS POUR QUELS FROMAGES ?

Daniel RICARD

Géographe, Université de Clermont Ferrand
CERAMAC, 4 rue Ledru - 63057 Clermont-Ferrand Cedex 1

[Résumé](#)

[Article complet](#)

La qualité apparaît de plus en plus comme une orientation stratégique déterminante pour les filières agroalimentaires et les produits qui en sont issus. Dans le cadre spécifique des productions fromagères, que l'on se propose d'analyser ici, il s'agit bien d'une problématique majeure, et ce au moins pour deux raisons :

- D'une part, en liaison avec le patrimoine fromager hexagonal et un héritage gastronomique incontestablement très étoffé. Les fromages véhiculent une certaine idée de la qualité, notamment les spécialités traditionnelles issues des savoir-faire locaux.
- D'autre part, compte tenu de l'exigence croissante qu'exerce la société en faveur de produits alimentaires dits " *de qualité* ". On rejoint ici des phénomènes à la fois économiques (l'augmentation du niveau de vie...) et culturels (la culture alimentaire des populations latines notamment). De telles exigences s'expriment à travers l'attitude des consommateurs comme à travers la législation - nationale et communautaire - qui concerne surtout les aspects sanitaires et les règles d'étiquetage.

La problématique majeure que l'on veut aborder ici tient à la complexité des approches qualitatives dans le domaine des fromages. On y rencontre en effet plusieurs types de qualités, perçus, de plus, de manière différente par les consommateurs, les distributeurs ou les producteurs. Bref, il y a là un vrai sujet de réflexion.

I - LA QUALITÉ SANS LE LABEL

Le label (AOC, label agricole...) offre un caractère officiel à la démarche initiée, mais la recherche qualitative passe aussi par d'autres critères, souvent non reconnus par un logo ou un sigle, mais d'un intérêt évident. Citons-en quelques-uns :

- C'est d'abord le cas de la qualité organoleptique, liée au goût et qui détermine le " bon produit " aux yeux du consommateur. Cette appréciation très personnelle, très subjective aussi, n'est ni vraiment quantifiable ni reconnue officiellement. Mais on touche pourtant là à une variable fondamentale, notamment dans les pays latins, qui rejoint le rôle de la cuisine, de la gastronomie, bref les plaisirs de la table. Cette dimension se retrouve très largement dans le domaine des fromages dont les caractéristiques organoleptiques s'expliquent en bonne partie par la technologie employée et l'alimentation des animaux.
- On ne peut pas non plus négliger l'approche de la qualité véhiculée par les marques. La marque n'est pas, *a priori*, un gage de qualité, surtout compte tenu de l'influence croissante du marketing. Elle souligne par contre souvent un positionnement qualitatif, surtout pour les produits de grande consommation qui se déclinent en une large gamme. Tel est le cas du camembert, l'un des fromages les plus vendus en France et pour lequel existe toute une

correspondance entre positionnement dans la gamme, marque, technologie employée et prix de vente.

Le camembert : la segmentation du marché

Positionnement dans la gamme	Remarques	Marques commerciales	Prix de vente à l'unité	Parts de marché
Premiers prix (entrée de gamme)	Produits standardisés, systématiquement pasteurisés, fabriqués par des industriels et qui s'individualisent essentiellement par le prix	“ Camembert 1 ^{er} choix ” “ Camembert français ” Marques de Distributeurs (MDD) Marques d'entreprises de taille moyenne	De 1 à 1,5 □	85 %
Camembert au lait pasteurisé	C'est le “ classique ” des camemberts, la référence du marché, avec un compromis qualité organoleptique/prix	“ Président ” (Lactalis) “ Bridel ” (Lactalis) “ Cœur de Lion ” (Bongrain)	1,6 à 1,8 □	
Camembert au lait thermisé	Positionnement un peu supérieur grâce à une méthode de fabrication différente (thermisation) selon laquelle toute la flore microbienne n'est pas détruite (chauffage à 40-50°C contre 72°C)	“ Le rustique ” (Sodiaal)	2 □	10 %
Camembert AOC (au lait cru obligatoirement)	Qualité liée à l'origine (AOC) et fondée surtout sur le lait cru. Fabrication non nécessairement artisanale	“ Lanquetot ”, “ Lepetit ” (Lactalis) “ Isigny ” (Coop. d'Isigny)	2,2 à 2,3 □	5 %
Camembert AOC (haut de gamme)	Le camembert des spécialistes, des connaisseurs, artisanal, issu de fabrications particulièrement soignées, et qui est difficile à trouver hors de Normandie. Distribution privilégiée en crémeries	“ Réaux ” (Gillot) “ Jort ” (Lactalis)	+ de 3 □	0,5 %

D. Ricard, 2002

• La qualité sanitaire est aussi devenue un critère décisif dans l'offre des transformateurs et dans le choix des consommateurs. Cette préoccupation est bien antérieure aux crises alimentaires récentes dans le cas du lait. En effet, le paiement de ce denier “ à la qualité ” fut imposé dès 1969 par les pouvoirs publics (loi Godefroy). De même, le règlement européen CEE 92/46 remonte déjà à une douzaine d'années. Ce règlement, véritable référence pour les fromageries, édicte des exigences spécifiques, notamment sur la teneur en germes pathogènes des produits finis. On doit ajouter la traçabilité, qui tend à devenir un facteur clef de l'approche qualitative. Sur ce plan aussi, les filières laitières ont souvent été en pointe.

Tous ces éléments liés à la qualité sanitaire n'influent pas directement sur les caractéristiques gustatives des produits, mais sont désormais incontournables. La traçabilité, par exemple, rassure et renforce l'information du consommateur, tout en apparaissant comme un gage de sécurité pour les transformateurs qui peuvent remonter très vite toute la chaîne de fabrication en cas de nécessité.

• Dernier exemple, la référence à une provenance fermière apparaît aussi comme un aspect de l'approche qualitative aux yeux du public. Il faut dire que les produits fermiers véhiculent une image positive, même si le terme " fermier " peut recouvrir des réalités bien différentes, même si la transformation " fermière " n'implique pas automatiquement le respect de pratiques traditionnelles, et même si cette dernière ne garantit pas la maîtrise sanitaire mieux que les démarches industrielles. La fabrication des fromages de chèvre, par exemple, s'appuie largement sur cette image positive, avec 23 % des fromages de provenance fermière dans cette filière.

II - LA QUALITÉ RECONNUE PAR DES SIGNES OFFICIELS

Très tôt, le législateur français a reconnu l'existence de caractéristiques qualitatives spécifiques concernant certains produits (dont des fromages), en leur accordant le bénéfice de certains signes officiels de qualité :

- ◇ Le premier fut l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) issue de la loi de 1919.
- ◇ Le second fut le Label Rouge, en 1960.
- ◇ Depuis vingt ans, les signes officiels se sont multipliés : Agriculture Biologique, Certificat de Conformité, Indication Géographique Protégée...

Les produits laitiers sous signe de qualité en 2001

	Tonnage	%
AOC fromagères (2000)	186 770	78,5
AOC beurres et crème (2000)	22 947	9,6
Labels Rouges	10 979	4,6
Labels Régionaux	10 905	4,6
Certifications de conformité	2 265	1
Agriculture Biologique	4 000 env.	1,7
Total	237 866 env.	100

Sources : INAO, CNIEL

Toute cette démarche de reconnaissance officielle de la qualité a largement été mise en place grâce à l'impulsion donnée par le monde viticole, mais les laiteries ont été les premières à lui emboîter le pas. Dès avant la guerre de 1939-1945, deux fromages bénéficient de l'AOC, dont le prestigieux roquefort (loi de 1925). Ils sont huit en 1960. La profession a d'ailleurs nettement privilégié l'appellation d'origine. D'une part, jusqu'en 1960, aucun autre signe officiel de qualité n'était disponible. D'autre part, nombre de ces fromages s'inscrivent parfaitement dans les logiques de terroir qui font référence à l'origine, à la tradition, à un savoir-faire collectif préservé, et à un ancrage local fort. Il était donc naturel d'adopter l'AOC.

Les statistiques montrent bien cette domination des AOC, les autres démarches restant nettement en retrait avec, de plus, une tendance à la migration de certains fromages du label agricole vers l'AOC (morbier, par exemple).

Il importe dès lors de comprendre quelles ont été les différentes démarches adoptées par les filières, ce qui permet de répondre, au moins en partie, à la question : quelles qualités pour quels fromages ?

A - La qualité liée au terroir

C'est là l'exemple parfait d'une qualité particulière, spécifique, liée à l'**origine**. Cette notion, assez subtile, s'oppose à celle de **provenance**, qui indique le lieu, l'espace géographique dont est issu l'aliment-matière première et qui n'a, *a priori*, aucun effet sur les qualités du produit fini. L'origine a une autre dimension, puisqu'elle recouvre une aire de production précise, dans laquelle est né le produit au cours des temps et où se sont épanouis des savoir-faire collectifs.

Ce terroir transmet alors au produit des qualités propres, des caractéristiques de nature spécifique liées à l'aire de production et aux pratiques mises en œuvre. On est en plein dans le domaine de la qualité spécifique. A ce jour, une quarantaine de fromages bénéficient en France de l'AOC, label qui reconnaît de manière officielle la réalité de cette qualité particulière.

B - Le label agricole et le créneau de la qualité supérieure

On touche là près de 10 % du tonnage des produits laitiers labellisés en France. Il s'agit d'une démarche initiée dès 1960 pour des produits qui peuvent bénéficier d'un signe officiel à bonne notoriété : le " label rouge " ; les labels régionaux étant un peu plus récents (1976) et un peu moins connus.

Même si la tendance actuelle est à une meilleure affirmation des liens avec l'origine, on se positionne d'abord, ici, sur le créneau de la qualité supérieure. Un produit " LR " présente ainsi *" un ensemble distinct de qualités qui établissent un niveau de qualité supérieure "*. L'analyse montre que, dans le cas des fromages, les labels agricoles procèdent toutefois de deux logiques assez différentes.

◇ Certains de ces labels ont adopté une démarche finalement proche de l'AOC. Ils concernent des fromages assez nettement associés à un terroir, mais qui n'ont pu, pour des raisons diverses, accéder à l'AOC. Tel est le cas du morbier (qui est d'ailleurs une appellation d'origine depuis 2000), de la tomme de Savoie (qui bénéficie d'une IGP), et surtout de l'emmental Grand Cru. Ce dernier fut victime de l'extraordinaire croissance de la production que l'on observa en Bretagne à partir de 1967-68. Très vite, les fromagers traditionnels de l'Est central ne purent plus prétendre à une AOC qui aurait entraîné l'exclusivité de l'usage du nom, et durent trouver d'autres voies de valorisation. Ils obtiennent le Label Rouge en 1979.

◇ D'autres Labels Rouges (brie thermisé, raclette, beurre de baratte, crème fluide d'Alsace) s'appuient sur des cahiers des charges résolument orientés vers la seule qualité supérieure. Ils n'émanent plus réellement de démarches interprofessionnelles, mais de l'action d'entreprises industrielles, généralement localisées dans l'ouest, dans une terre dépourvue de tradition fromagère. Ces labels sont plus récents (postérieurs à 1989) et n'offrent pas de réelle plus-value à la filière.

Signalons que plusieurs de ces labels, qui font référence à une aire géographique, bénéficient également depuis peu de la protection d'une Indication Géographique Protégée. L'IGP est un signe officiel européen, créé en 1992, et qui s'adresse à un produit dont le lien avec le terroir est plus relatif que dans le cas d'une AOC. Pour les fromages, l'enjeu reste finalement peu important au niveau des volumes certifiés, et l'IGP ne concerne d'abord, presque naturellement, que la première catégorie de labels.

C - La qualité liée au respect de l'environnement

L'agriculture biologique a été reconnue officiellement par l'Etat en 1980 puis par Bruxelles en 1991. Le logo AB bénéficie d'une certaine notoriété et la demande est actuellement en nette croissance pour ces produits " bio ". Il s'agit là d'une démarche particulière qui s'appuie sur des conditions spécifiques de production, et qui ne relève pas directement de la recherche d'une qualité supérieure. Deux remarques s'imposent à propos des produits laitiers " bio " :

◇ d'une part, suite à une véritable explosion de la collecte nationale (15 millions de litres en 1991 ; 55 en 1998 ; 130 à 150 en l'an 2000), le marché est actuellement engorgé et en crise, la demande n'arrivant pas à suivre sur un rythme suffisant ;

◇ d'autre part, les filières laitières biologiques privilégient d'abord le débouché du lait UHT et de l'ultra frais (67 % de la matière première en 1998), les fromages ne représentant qu'un débouché plus limité (26 %). Au total, les fromages issus de l'agriculture biologique ne pèsent guère que 0,3 % de la production fromagère nationale.

D - Des signes de qualité fondés sur l'information du consommateur

- On pensera ici, tout d'abord, à la Certification de Conformité (1994) et à l'Attestation de Spécificité (signe de qualité européen, 1992). Les fromagers n'ont guère eu recours à ce type de démarche puisqu'on ne dénombre que deux certificats de conformité pour les tommes des Pyrénées.

Ce sont là, avant tout, des signes d'information du consommateur, à propos des conditions de production de la matière première, d'élaboration du produit et/ou des caractéristiques spécifiques du produit fini. L'objectif n'est donc pas vraiment de mettre en avant une spécificité qualitative d'où, certainement, le succès relatif observé dans le monde des fromages.

- On doit aussi faire référence à la dénomination montagne, instituée en 1985 et qui est curieusement peu utilisée par les fromageries. En réalité, les fromages de montagne bénéficient le plus souvent d'une large notoriété d'abord liée à leur terroir de production. Les interprofessions n'éprouvent donc pas le besoin de communiquer sur la provenance montagnarde et préfèrent mettre en avant leur terroir et leur dénomination propre de comté, de roquefort ou de cantal.

III - UNE SYNTHÈSE DE LA QUALITÉ ?

Le tableau - incomplet - que l'on a pu dresser montre donc bien la grande diversité des qualités offertes par les fromages. Il montre aussi l'inexistence d'une démarche globale qui synthétiserait l'ensemble de ces approches.

Ainsi, au plus fort de la crise de l'ESB (" vache folle "), le " bio " a pu paraître, aux yeux de certains, comme une sorte de qualité suprême, rempart contre les excès de l'agriculture intensive et de l'industrie et, de plus, source de bienfaits pour la santé. La réalité est assez différente puisque, par exemple, les filières laitières " bio " sont assez largement organisées par les industriels du " Grand Ouest " avec un cahier des charges qui autorise les aliments fermentés quand ce même ensilage est rigoureusement interdit dans les AOC de l'Est central. Bref, rien n'est simple !

Les différents types de qualité et les différents signes officiels de qualité qui ont été évoqués recouvrent, en réalité, des démarches qui sont elles-mêmes spécifiques, fondées sur des objectifs particuliers. Dès lors, quelle est la meilleure qualité ? Et quel est le meilleur fromage ? ... Le Saint-Agur ou le roquefort ? Le brie thermisé Label Rouge ou le brie de Meaux AOC ? L'emmental Grand Cru Est Central ou l'emmental bio breton ?... La réponse est difficile, pour ne pas dire impossible, car elle est d'abord fonction de la demande de chaque consommateur, de sa propre recherche qualitative.

Par contre, force est de constater que ce dernier plébiscite l'AOC qui intéresse près de 80 % des produits laitiers français sous signe de qualité. De plus, cette production se développe, en dépit de la concurrence d'autres labels, surtout depuis une vingtaine d'années. C'est peut-être que cette démarche offre à l'acheteur le meilleur compromis qualitatif sur le marché...

IV - LES ENJEUX DE LA QUALITÉ

La qualité doit incontestablement être replacée dans un environnement plus large, celui de l'agriculture et de la dynamique générale des filières. Si l'on s'en tient à une approche théorique, on voit bien en effet que l'on se dirige de plus en plus vers une dualité des filières avec d'un côté des filières industrielles, soumises à une concentration permanente, génératrices

de gros volumes et de produits standardisés, plutôt bon marché, mais non dénués de qualités et qui trouvent très majoritairement preneur auprès de la grande distribution ; et de l'autre, des filières plus artisanales, parfois fermières, fondées, elles, sur des fromages spécifiques aux caractéristiques qualitatives particulières et qui bénéficient d'une certaine image auprès de nombreux consommateurs. Les prix peuvent alors être plus élevés, dégagant davantage de plus-values et offrant une certaine alternative à la concentration des structures.

L'analyse montre toutefois qu'il y a assez loin de la théorie à la réalité du terrain, l'explication étant d'abord à rechercher dans le fonctionnement même des démarches d'appellation d'origine et à la diversité de celles-ci.

- Les fromages d'AOC capables de générer des plus-values (jusqu'à 0,3 €/l par rapport au prix du lait standard) sont une vingtaine et s'appuient sur des cahiers des charges rigoureux qui fixent notamment des contraintes spécifiques liées aux races de vaches autorisées, à l'alimentation des animaux, aux techniques de fabrication, et enfin à la durée d'affinage.
- Les autres fromages d'AOC font référence à des cahiers des charges beaucoup moins exigeants et, pour eux, la valorisation du lait se calque, *grosso modo*, sur les grilles interprofessionnelles nationales. Bref, il n'y a pas de plus-value liée à l'AOC, ni pour le producteur ni d'ailleurs pour le transformateur.

D'une manière générale, la réussite économique est donc du côté de ceux qui ont refusé la vache de race Holstein et l'ensilage et fabriquent au lait cru, plutôt dans des fromageries artisanales. Il y a derrière ce constat des réalités de nature scientifique (le lait cru, notamment, favorise l'expression du goût) et d'autres, beaucoup plus subjectives, liées à l'image du produit, à son ancrage territorial, à des aspects identitaires.

Cette réalité du terrain cache des enjeux majeurs, surtout quand on sait que, depuis quelques mois, les filières laitières subissent, impuissantes, un processus de baisse des prix du lait organisé par Bruxelles et qui ne peut que stimuler la restructuration des élevages et des fromageries. Dans un tel contexte, les démarches de qualité apparaissent comme une voie privilégiée permettant de contenir ces phénomènes de nature purement économique. Elles exigent toutefois d'avoir à l'esprit quelques éléments fondamentaux qui vont au-delà des seules considérations économiques car le succès des filières fromagères de terroir se construit aussi - et peut-être surtout ? - dans les têtes, dans la réflexion collective et dans la durée.

◇ Le créneau de la qualité, tout d'abord, ne peut être, par nature, que limité ; ce qui induit la nécessité d'un prix du lait différencié. Or, dans ce domaine, les grandes organisations professionnelles ont toujours privilégié, en France, la négociation collective.

◇ La valorisation du lait par le biais des AOC passe impérativement par un cahier des charges rigoureux, cahier des charges qui, rappelons-le, est l'émanation de l'interprofession, du syndicat de produit.

◇ Accepter ce cahier des charges (ou ce " cahier des ressources " ?...) exige enfin de rompre avec le modèle productiviste et industriel dominant, de s'interroger sur la réalité du métier d'agriculteur et sur le fonctionnement des filières. Bref, le " vrai " producteur de lait d'une filière AOC est d'abord un producteur de fromage avant d'être un simple livreur de lait. C'est ce que les gens du Jura et des Savoies ont compris depuis longtemps.

La réponse à la question posée dans le titre de cette communication n'est donc pas aisée. Ces quelques réflexions doivent permettre, en tout cas, de prendre conscience de la diversité des

approches qualitatives, de leur complexité, parfois de leur subtilité, mais aussi des enjeux associés à ces démarches. Un fromage de qualité c'est d'abord un plaisir gustatif pour le consommateur, mais pas seulement. C'est aussi de l'économie et de la géographie, des plus-values potentielles pour les intervenants de la filière et du développement local pour des territoires concernés qui sont souvent des campagnes fragiles et des espaces montagnards.

Bibliographie indicative

BERARD L., MARCHENAY Ph., 2004, *Les produits de terroir entre cultures et règlements*, CNRS Editions, Paris, 232 p.

COLLECTIF, 1987, *Histoire et Géographie des fromages*, Centre de publication de l'Université de Caen, Caen, 342 p.

COLLECTIF, 1999, “ La qualité agroalimentaire et ses territoires ”, *Sud-Ouest Européen*, n°6, 104 p.

RICARD D., 1994, *Les montagnes fromagères en France*, CERAMAC 6, Clermont-Ferrand, 496 p.

RICARD D., 1997, *Stratégie des filières fromagères françaises*, RIA, Paris, 224 p.

[Haut de la page](#)



[Retour
au
menu
général](#)

[Actes
2004](#)