



SYNTHÈSE
DE LA THÈSE DE DOCTORAT
(2013-2017)

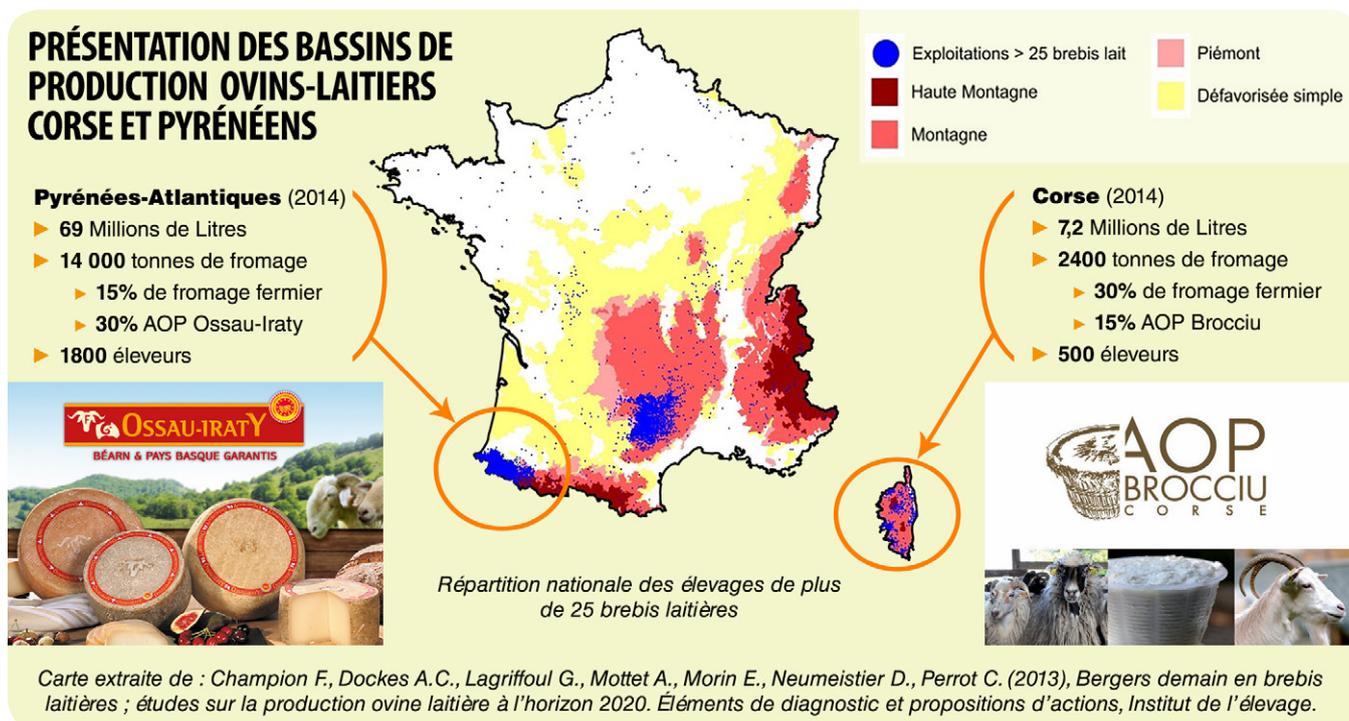
HOMMES, MILIEUX, BREBIS ET LAITS À LA CROISÉE DES FROMAGES

Morgane Millet

**L'ANCRAGE TERRITORIAL DES OVINS LAITIERS
EN CORSE ET EN PYRÉNÉES-ATLANTIQUES
DEPUIS LA FIN DU XX^E SIÈCLE**

ENVISAGER LA DURABILITÉ DES ACTIVITÉS AGRICOLES FONDÉES SUR LA VALORISATION DU TERROIR

En Pyrénées-Atlantiques (Pays Basque et Béarn) comme en Corse, l'activité ovine laitière est ancestrale. Aujourd'hui, elle s'appuie sur l'existence de signes officiels de qualité tels que l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) : Ossau-Iraty et Brocciu. Par ces produits de terroir sous AOP, les savoir-faire fromagers et les pratiques pastorales afférentes sont reconnues comme des éléments importants du patrimoine. Un patrimoine rural à conserver et à valoriser dans des espaces difficiles comme la montagne.



Ces bassins de production prospèrent grâce à la commercialisation de ces produits réputés. Cependant la valorisation de produits de terroir ne semble pas être suffisante pour permettre aux acteurs de se projeter et d'envisager sereinement l'avenir, les fromages sous AOP ne constituant pas un pilier de développement pour ces bassins. La place des AOP pose question, plusieurs éléments sont sources de tension :

- ▶ les importations de lait, et donc l'enjeu de sa provenance,
- ▶ les choix de pratiques d'élevage comme la place des races exogènes,
- ▶ la question des fourrages fermentés et de la complémentation...

La question de la localisation des élevages et des difficultés de production et de rémunération des producteurs est aussi prégnante entre littoral et intérieur montagneux en Corse, entre coteaux et zone de montagne en Pyrénées-Atlantiques.

Débats et incertitudes des acteurs locaux face à l'avenir induisent la problématique suivante :

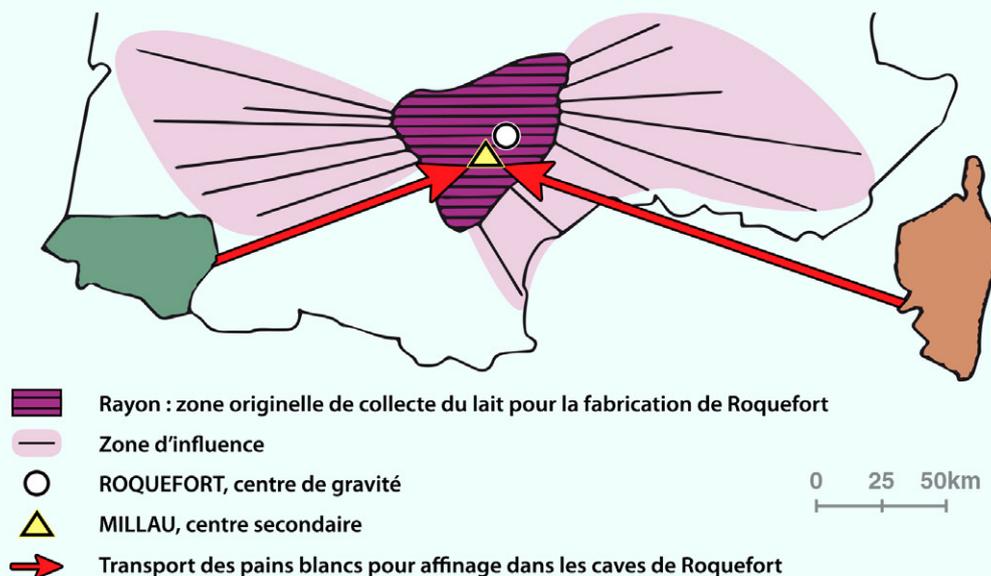
QUELLES FAÇONS DE PRODUIRE LES FROMAGES LOCAUX GARANTIRAIENT LA PÉRENNITÉ DE L'ACTIVITÉ OVINE LAITIÈRE ?

Répondre à cette problématique impliquait d'entreprendre une enquête sur le temps long et d'émettre l'hypothèse que c'est dans le passé que se dessinent les racines, les causes des situations actuelles.

Notre point de départ : les Pyrénées-Atlantiques et Corse, deux territoires liés par un passé commun

A la fin du XIXe siècle, les entreprises de Roquefort, à la recherche de lait, étendent progressivement leur aire de collecte sur l'ensemble du sud de la France. Elles s'implantent en Corse en 1895, en Pyrénées-Atlantiques en 1905. Elles y collectent le lait qu'elles transforment en pains blancs avant de les envoyer dans le rayon de Roquefort.

L'AIRE DE COLLECTE POUR LA PRODUCTION DE ROQUEFORT AU DÉBUT DU XXE SIÈCLE



D'après Claire Delfosse et Jean-Antoine Prost, « Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses », Rurality [En ligne], 02 | 1998. URL : <http://rurality.revues.org/27>

Éleveurs des Pyrénées-Atlantiques et de Corse ont connu un autre événement commun, plus récent

Après la seconde guerre mondiale le progrès technique et la « modernisation » sont diffusés au sein des élevages du rayon de Roquefort, en Aveyron notamment. Rapidement, en 1976, ils produisent suffisamment pour assurer la production de fromage de Roquefort. Dès lors, les laits des Pyrénées-Atlantiques et de la Corse ne sont plus nécessaires pour assurer la production de fromage de Roquefort. Au début des années 1980, presque toutes les entreprises de Roquefort quittent ces régions et concentrent leurs activités sur le rayon de Roquefort. Seule une entreprise perdure, la Société des Caves, principale industrie transformatrice. L'entreprise entame une stratégie de diversification de sa production sur les deux zones, fondée sur l'industrialisation des fromages de type local. Elle crée des filiales (Pyrénéfrom en Pyrénées-Atlantiques, Société Fromagère Corse en Corse) et ses gérants mobilisent les fabrications locales pour en faire des produits adaptés à l'outil industriel et bénéficiers de la réputation fromagère locale pour la commercialisation de nouveaux produits.

C'est dans cette dynamique menaçante et incertaine que l'on note les marqueurs d'un mouvement de développement de l'activité locale et des élevages, tourné vers la valorisation des fromages traditionnels locaux. Ces marqueurs sont la création des AOC et l'amorce de la sélection des races locales qui émerge au tournant des années 1970-80. Tout l'enjeu consiste dès lors à rendre lisible les 40 dernières années traversées par l'activité ovine laitière en Corse et en Pyrénées-Atlantiques. **En comparant ces deux situations, nous chercherons à éclaircir et comprendre comment le fromage est valorisé au cours du temps, et comment son lien au territoire est mobilisé.**

Entre 2013 et 2015, plus de 80 acteurs de profession et d'âge variés ont été rencontrés et interviewés, en prenant soin de donner la parole à des acteurs aux positions syndicales et politiques contrastées afin d'avoir accès à tous les « sons de cloche ».

Ensemble des personnes interviewées dans le cadre de la reconstitution historique de l'activité «brebis lait» en Corse et Pyrénées-Atlantiques

Profession	Employé d'une structure de développement	Gérant de fromagerie (propriétaire ou employé)	Éleveur-livreur	Éleveur fermier	Total
Corse	12	9	9	10	40
Pyrénées-Atlantiques	13	6	12	10	41

Ces entretiens ont été complétés par :

- La collecte de documents d'archives publiques ou professionnelles.
- L'accès à des revues spécialisées telle que Pâtre, à des journaux locaux agricoles (Le Sillon, Laborari) ou généralistes (Corse-Matin, Sud-Ouest).
- L'accès à des archives professionnelles (centres de sélection, Inra de Corte...) qui permettent de consulter des documents de travail, des mémoires d'étudiants, mais aussi des comptes rendus de réunions publiques (Assemblées Générales par exemple).

Pour mener à bien cette étude, il a fallu s'imprégner de l'ambiance de ces régions, de manière ponctuelle en Pyrénées-Atlantiques (4 mois en 4 séjours), permanente en Corse, mais aussi assister à différentes foires fromagères et concours (A fieri di U Casgiu à Venaco, A Hera deu Hromatge à Laruns, Lurrama à Biarritz).



Tonte (Tundera) dans un élevage du Cortenais (14 mai 2016)

DÉCRIRE L'ÉVOLUTION DE L'ACTIVITÉ OVINE LAITIÈRE EN CORSE ET EN PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

À partir de l'ensemble des informations récoltées au cours de notre enquête, nous avons pu identifier les trajectoires suivies par l'activité ovine laitière en Pyrénées-Atlantiques et en Corse.

Les événements marquants de ces trajectoires sont restitués dans les pages suivantes. Ils sont regroupés en des périodes distinctes, identifiables par un code couleur.

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

1964 Société des Caves, entreprise principale de l'institution Roquefort, entame une stratégie de diversification : elle crée une filiale (Pyrénéfrom) destinée à la fabrication de fromage inspiré des traditions locales

1972 Soubresauts dans la filière Roquefort (difficultés de commercialisation) : les entreprises suspendent la collecte de lait en Aveyron (rayon de Roquefort) et en Pyrénées-Atlantiques, au plus fort de la production (début mai). Arrivée des premières laiteries concurrentes aux entreprises de Roquefort. Vers une augmentation du nombre de producteurs fabricant le fromage à la ferme (producteurs fermiers), particulièrement en Béarn

Pâtre n°246
(Septembre 1977) ;
GROS Y. (1970), L'élevage ovin
dans les Pyrénées-Atlantiques,
Rapport de stage de fin d'étude,
Paris, École supérieure
agronomique de Grignon



1975 Les races ovines laitières locales sont reconnues :
Manech Tête Noire (A), Manech Tête Rousse (B) et Basco-Béarnaise (C)

1980 Reconnaissance officielle de l'AOC Ossau-Iraty

« Malgré toutes les difficultés, l'appellation est officiellement acquise. Il reste maintenant à l'utiliser et à la faire connaître. Devant le peu d'engouement manifesté par le secteur Industriel, la Coopération et les représentants des Producteurs doivent se mettre d'accord pour lancer cette appellation et surtout la promouvoir. L'avenir des producteurs du Béarn et du Pays Basque en dépend. »
(C., éleveur impliqué dans la reconnaissance de l'AOC)



Présentation de tous les fromages laitiers et fermiers sous appellation Ossau-Iraty (journée départementale de l'élevage ovin). Photo : Le Sillon n°856 (9 avril 1982)

1983 La dernière laiterie fabriquant du Roquefort (Rigal) ferme. L'ensemble de la production est désormais destinée à la fabrication de « pur brebis Pyrénées », panel de fromages de type local dont fait partie l'Ossau-Iraty

1985 Le département compte 8 laiteries, principalement installées dans le Pays Basque. Les plus importantes sont Fromagerie des Chaumes (filiale de Bongrain) et Pyrénéfrom (Société des caves)

1986 L'association interprofessionnelle du lait et produits laitiers de brebis Pyrénées-Atlantiques est créée

1987 Le schéma de sélection des races locales entre en phase de croisière (augmentation significative de la productivité laitière). Les éleveurs de Manech Tête Noire sont peu nombreux à adhérer au schéma

La relance de la foire au fromage de Laruns participe à la valorisation du fromage d'estive.
Photo : Hera deu Hromatge de Laruns. 2014



1989 Création de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque (APFPB)

1991 Création de l'association des éleveurs transhumants des 3 vallées (AET3V, Béarn). Travaux sur la mise aux normes des ateliers de transformation, notamment en montagne (zones d'estives)

CORSE

1979 Essor de la fabrication fermière, particulièrement dans le sud. Société des Caves concentre son activité en Haute-Corse

1980 Le fromage de Roquefort n'est plus fabriqué en Corse.
Société entreprend la fabrication de Fêta et de fromages typés corse. L'entreprise s'inspire du Brocciu. Création des premières coopératives et développement des laiteries locales (Ottavi, Pierucci, CorseLait...)

1983 Création de l'Appellation d'Origine Brocciu, suite à la visite de F. Mitterrand

1987 Reconnaissance de la Brebis Corse (« Pecura Corsa »)



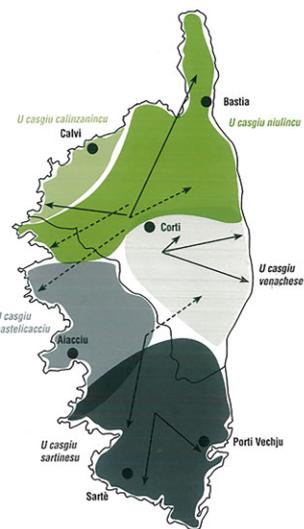
Photo : Pâtre n°408 (Novembre 1993)

1990 19 entreprises se répartissent la collecte du lait, principalement en Haute-Corse. La transformation à la ferme représente 1/3 du lait produit, principalement dans le sud

1992 Une filiale de Société des Caves est créée (Société Fromagère Corse). La nouvelle usine de transformation, construite à Lucciana, sera fonctionnelle en septembre 1996

1996 Foire au fromage de Venaco (1ère édition)

Les fermiers réunis dans la foire travaillent à la qualification de différents types fromagers et à leur localisation : « berceau de production » et projections littorales (marques des chemins de transhumance). Celle-ci a récemment connu une illustration cartographique. Carte : BIANCARELLI B., SORBA J.-M. (2015), Casgi, furmagli è brocci : les fromages, Ajaccio, Albiana.



1998 L'association régionale des producteurs fermiers (Casgiu Casanu) est créée. Contexte de mise aux normes des ateliers de transformation

1998 L'élevage de races locales est obligatoire pour la production d'AOP Brocciu

1999 Création de l'Interprofession Laitière Ovine Caprine de Corse (ILOCC)

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Crise de surproduction dans le département. Le prix du lait chute. Des pratiques sont remises en question, comme l'élevage de brebis de race exogène (Lacaune) ou l'importation de lait produit hors du département par les laiteries

1991



En mai 1992, une manifestation pour la valorisation du lait de brebis réunit 700 éleveurs.
Photo : archives ELB

Accords interprofessionnels pour déclaration des laiteries sur la provenance des laits et leur usage

1994

Modification du cahier des charges de l'Ossau-Iraty : les races locales sont obligatoires pour la production de fromage AOP

1996

Après des négociations conflictuelles, entamées à l'orée des années 2000, le cahier des charges de l'Ossau-Iraty est modifié : arrêt de l'ensilage, régulation de la pâture et de la culture de l'herbe, limitation de la productivité des brebis (300 litres par brebis par saison maximum) - Application en 2018

2006



Photo personnelle : un troupeau à Hélette, Pays Basque (avril 2015)

Création de la marque « estives » portée par l'AET3V, inscrite dans le réseau « Slow Food »

Marquage des fromages produits en estives béarnaises. Photo personnelle



Mention « estives » reconnue dans le cahier des charges Ossau-Iraty

La surproduction menace de nouveau le bassin. Seulement 30% du lait produit dans les conditions de l'AOP Ossau-Iraty sont effectivement transformés et commercialisés en fromage AOP

Création de l'Association Buru Beltza «une belle brebis qui nous fait vivre», pour une sélection alternative de la Manech Tête Noire

2010



Logo : Buru Beltza

Les éleveurs adhérents investissent dans la promotion de l'AOP pour en faire un produit reconnu à l'échelle nationale, et inciter ainsi les laiteries à mieux le valoriser. Une nouvelle campagne de promotion est lancée



Photo : Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Ossau-Iraty

2014

CORSE

2000

Début de l'épisode de Fièvre Catarrhale Ovine (FCO)

Accord pour mise en œuvre du paiement du lait à la qualité

2003

1er plan de développement de la filière ovine corse, porté par l'ILOCC (aides à structuration, culture de l'herbe et amélioration génétique)

Suspensions de pratiques frauduleuses sur la production de Brocciu (provenance du lait)

En contexte de sous-production, débuts de la « guerre des laiteries »



Depuis 1996, la vente annuelle de béliers issus du schéma de sélection est un moyen d'augmenter la production laitière des troupeaux.
Photo personnelle : foire aux béliers (mars 2014)

2008

Rupture au sein de l'ILOCC : départ des producteurs fermiers (Casgiu Casanu) et d'une partie des représentants des éleveurs-apporteurs

Création d'une seconde association fermière : « U Casgile », en substitution à Casgiu Casanu

Officialisation des importations de lait

2010



Photo extraite d'un article paru le 12 mai 2009 dans Corse Matin (« Des agriculteurs bloquent une citerne de lait sur le Port de Bastia »).
Les agriculteurs demandent que l'interprofession, regroupée au sein de l'ILOCC, puisse de nouveau fonctionner correctement. Photo Gérard Baldocchi
<https://www.corsematin.com/article/corse/bastia-des-agriculteurs-bloquent-une-citerne-de-lait-sur-le-port-de-bastia>

L'activité de l'ILOCC est relancée, à la demande des producteurs fermiers d'U Casgile

2011

Dépôt de dossier d'AOC pour le Niolu de Corse. Équipe ILOCC / U Casgile

Dépôt de dossier d'AOC pour le Bastelicacciu. Équipe proche de Casgiu Casanu

2013

L'activité de l'AOP Brocciu est relancée, à la demande de l'INAO. Elle est mise sous la tutelle de l'ILOCC



Campagne de promotion pour l'AOP Brocciu. Photo : Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Brocciu

Dépôt de dossier d'AOC pour le Venachese (juin). Équipe ILOCC / U Casgile

Dépôt de dossier d'AOC pour le Calenzanincu et le Sartinese. Équipe proche de Casgiu Casanu

Dépôt de dossier d'AOC pour le Venachese (juillet). Équipe proche de Casgiu Casanu

2014

Une laiterie est condamnée pour fraude sur la provenance du lait pour la production de Brocciu

Touche pas à mon brocciu !

Les Fraudes ne confondent pas le fromage corse et le fromage corsé.

Titre d'un article paru dans Le Canard Enchaîné (27/03/2013)

La reprise des contrôles (CERTIPAQ) met en lumière des non conformités (alimentation des animaux) et le problème d'autonomie fourragère des élevages

LEÇONS TIRÉES DE LA COMPARAISON

Le but de la comparaison est de s'extraire des situations spécifiques, de prendre de la hauteur. Cette démarche permet ainsi d'identifier des proximités, mais aussi des contrastes qui révèlent la spécificité de chaque territoire.



Prendre de la hauteur - vue depuis le kiosque de Lescun (vallée d'Aspe, Béarn; photo personnelle, juin 2014)

Les filières ovines laitières de Corse et des Pyrénées-Atlantiques connaissent des étapes de développement similaires, mais sur des pas de temps différents.

Dans un premier temps (**période rose**), elles connaissent une période de crise des débouchés et de modification du paysage laitier. La majorité des entreprises de Roquefort se retirent sur le rayon, Société des Caves reste, crée une filiale locale (Pyrénéfrom, Société Fromagère Corse) et diversifie ses débouchés (tome pyrénéenne, fromages typés corses ou brousse). Dans le même temps, d'autres laiteries sont créées, s'installent ou développent leur activité dans la transformation de lait de brebis. Nous pouvons évoquer la coopérative de Corte ou Berria (Pays Basque), des entreprises telles que la fromagerie Ottavi, la fromagerie Pierucci (Corse) ou la Fromagerie des Chaumes (Pays Basque, Béarn)... Dans un climat d'incertitude, de nombreux éleveurs décident de transformer leur lait à la ferme, plutôt que de le vendre aux laiteries. Les éleveurs se mobilisent pour faire front à la stratégie de Société et entament une démarche de protection des fromages. Les appellations d'origine (Ossau-Iraty et Brocciu) sont créées. À cette époque, les premiers travaux de reconnaissance des brebis de race locale et de sélection sont entamés. Ces actions laissent présager la naissance d'une dynamique locale de production, axée sur une sélection de critères spécifiques.

Par la suite (**période bleue**), le paysage laitier des bassins évolue. La filiale de Société conserve un poids économique important, mais elle côtoie désormais d'autres entreprises laitières aux tailles variables. Certaines d'entre elles gagnent en crédibilité et en poids économique (Ottavi, Pierucci, etc. en Corse ; Fromagerie des Chaumes, Berria-Onetik, etc. en Pyrénées-Atlantiques). La profession fermière s'organise et gagne en reconnaissance institutionnelle et locale, ceci dans un contexte de mise aux normes des ateliers de transformation. Si, jusqu'à présent, les appellations d'origine n'étaient pas particulièrement mobilisées par les éleveurs, elles connaissent un regain d'intérêt à l'orée des années 1990. Dans cette dynamique constructive, les interprofessions émergent (ILOCC, IP64) ; elles ont pour objet la gestion de la filière dans son ensemble. Enfin, d'un point de vue technique, les organismes de sélection des races locales gagnent en reconnaissance locale.

L'épisode d'engouement et de recherche de coordination s'efface pour laisser s'exprimer les premières difficultés (**période rouge**). En Pyrénées-Atlantiques, une crise de surproduction éclate en 1991. En Corse, la Fièvre Catarrhale Ovine (FCO) affecte particulièrement l'activité (2000-2002). Au sein des deux bassins, le paysage laitier et les exploitations agricoles connaissent une forme de concentration. Dans le même temps, plusieurs éléments sont remis en cause, notamment, la question des races exogènes, symbolisant l'intensification des élevages. En découle

une modification des cahiers des charges instaurant notamment l'obligation d'élever des races locales (1996 en Pyrénées-Atlantiques, 1998 en Corse). Les importations de lait font aussi débat. En Pyrénées-Atlantiques, cela conduit à un accord interprofessionnel qui incite les laiteries à être transparentes sur les volumes importés depuis l'extérieur du bassin. En Corse, les transformateurs et les producteurs fermiers, représentés par Casgiu Casanu, ne parviennent pas à s'entendre sur cette dernière question. Cela conduit à la démission des fermiers et d'une partie des élus, éleveurs apporteurs, de l'interprofession. C'est la rupture de 2008. Cette démission aurait pu sonner le glas de l'interprofession, celle-ci n'ayant plus de collègue représentatif des producteurs fermiers. Une partie du collège opposée à la stratégie de démission de Casgiu Casanu, crée une autre structure associative, U Casgile, qui a pour mission de représenter les fermiers au sein de l'ILOCC. Les importations sont donc officialisées, mais ne font pas l'objet d'une gestion particulière.



L'élevage de brebis de race Lacaune est exclu du cahier des charges AOP Ossau-Iraty. Il représente environ 100 éleveurs en Pyrénées-Atlantiques aujourd'hui (photo personnelle, juin 2015)

On se retrouve finalement dans des situations relativement instables (**période jaune**) qui sont gérées différemment dans chaque bassin.

En Pyrénées-Atlantiques, les éleveurs impliqués dans l'AOP Ossau-Iraty poursuivent la stratégie entamée précédemment, qui consiste à faire de ce fromage un produit haut-de-gamme indissociable de son terroir, et surtout durable. L'évolution du cahier des charges de l'AOP Ossau Iraty et le débat houleux sur le renforcement du lien au terroir conduisent à une modification majeure du cahier des charges en 2006 : l'arrêt de l'ensilage (application en 2018), la régulation de la pâture et de la culture de l'herbe, et la limitation de la productivité des brebis (300 litres par brebis par saison maximum). De plus, en 2014 la mention «estives» est intégrée au cahier des charges. Il s'agit de reconnaître la fabrication de fromage en montagne pendant une période déterminée de l'année.

En Corse, la situation est plus complexe, elle stagne quelques temps. Après la rupture de 2008, l'AOP Brocciu connaît une certaine désaffection. Sous l'impulsion de l'INAO (Institut National de la qualité et de l'origine) en 2010, l'ILOCC en reprend la gestion. L'AOP connaît une relance (communication) mais elle est essentiellement mobilisée par des laiteries. Par ailleurs, la diminution du nombre d'élevages laitiers devient de plus en plus problématique ; cette situation met en relief les pratiques d'approvisionnements extérieurs de lait. En même temps, plusieurs projets d'AOC fromagère sont initiés par différents collectifs :

- L'Association Régionale des fromages corses proche d'U Casgile entame un projet d'appellation pour le «Niolo de Corse» qui doit concerner l'ensemble des producteurs de Haute-Corse, et qui autorise le lait thermisé.
- La Fédération des fromages traditionnels de Corse, proche de Casgiu Casanu, réunit plusieurs démarches d'appellation fromagères qui se veulent être dans le respect des berceaux d'origine des fromages locaux (Sartinese, Calinzanincu, Bastelicacciu). Dans ce cadre, elles sont essentiellement fermières, du moins appuyées sur la valorisation du lait cru.

Ces collectifs pourraient participer à la reconnaissance du patrimoine local et contribuer à attirer de nouveaux éleveurs dans la filière. Mais les démarches peinent à se pérenniser et sont aujourd'hui à un tournant. Le projet d'AOC pour le Venachese est plus particulièrement bloqué, suite au dépôt d'un double dossier par les deux organisations concurrentes. Celles-ci sont en désaccord sur l'autorisation ou non du lait thermisé, et la taille de l'aire d'appellation.

À partir de l'histoire des filières ovines laitières en Corse et Pyrénées-Atlantiques, nous comprenons combien la valorisation des fromages locaux est centrale. Dans la partie suivante, nous revenons donc sur les conditions de leur caractérisation et de leur valorisation.

UNE DIVERSITÉ DE FROMAGES LOCAUX : ORIGINES ET ACTUALITÉ

Au sein des deux bassins de production, la présence des industries Roquefort n'a pas entraîné la disparition de l'activité fromagère locale. Cette production était inscrite dans des réseaux locaux d'échange. Les fromages étaient particulièrement produits en estives en Pyrénées-Atlantiques, tout au long de la campagne laitière en Corse (printemps et été). Et, ils n'étaient pas spécifiques à une espèce, particulièrement en Corse où l'élevage caprin laitier était aussi répandu. Ces fromages pouvaient faire l'objet d'échanges commerciaux, notamment lors des foires.



Hera deu Hromatge (la foire du fromage) : présentation des fromages dans le hall du marché (Laruns, 1975)

L'IMPACT DE LA CRISE DES DÉBOUCHÉS (années 1980)

La crise de Roquefort pousse les acteurs locaux à chercher un nouveau débouché. Ils s'appuient sur les fromages locaux. Les transformateurs, notamment, s'en inspirent et adaptent les pratiques de fabrication à leur outil. Pendant cette époque, le fromage de terroir est un fromage produit localement, sans exigences sur les conditions de sa production. C'est un produit uniforme (LE « fromage local ») qu'on dénomme Ossau-Iraty ou Pur Brebis Pyrénées en Pyrénées-Atlantiques, fromage corse en Corse.

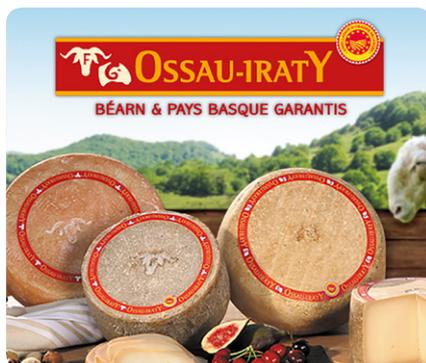
LE FROMAGE DE TERROIR EST FAIT AVEC DES BREBIS DE RACE LOCALE (années 1990 – 2000)

En parallèle, le modèle productiviste agricole se diffuse et donne lieu à l'adoption de pratiques d'élevage et de fabrication des fromages plus intensives. Plus particulièrement, les brebis de races exogènes sont progressivement adoptées.

Pour contrecarrer cette dynamique, le cahier des charges des deux appellations est modifié. Désormais, il faudra élever des brebis de races locales pour produire en AOP. De ce fait, le lait produit à partir des brebis de races exogènes sert à la production de fromages non AOP : les "génériques régionaux". Ainsi, Ossau-Iraty et fromages de marque populaires comme l'Etorki ou le P'tit Basque cohabitent sur les étals des magasins, et sont valorisés selon un registre semblable sans faire l'objet des mêmes contraintes de production. C'est aussi observable en Corse, entre Brocciu et Brousse dont la distinction repose essentiellement sur la provenance de la matière première (Lait et Lactosérum) et sa fraîcheur.



Images publicitaires Etorki (fromage non AOP) et AOP Ossau-Iraty



Le journal La Corse, 2 août 1996

IL N'Y A PAS UN FROMAGE DE TERROIR, IL Y EN A PLUSIEURS (années 1990 – 2000)

La catégorie unique de «fromage local» ne correspond pas à la réalité des deux régions. Des producteurs ne s'y reconnaissent pas : il existe des différences entre fromage basque et fromage béarnais. Ce dernier est mis en valeur à travers la foire d'Ossau qui gagne en poids au cours des années 1995-2000. Le fromage basque connaît lui une valorisation plus récente, notamment à travers la mise en oeuvre du salon Lurrama. De même, en Corse, on identifie des types de fromages microrégionaux. À travers la foire de Venaco et les travaux qui s'en sont suivis, ce sont 5 types qui ont été identifiés, ayant chacun sa pertinence territoriale.



Fromages béarnais présentés au concours d'Ogeu-lès-bains (novembre 2015)



Fromages basques présentés au concours fromager de Lurrama (novembre 2015)



Les fromages fermiers présentés au concours de la foire de Venaco ; de gauche à droite, Venachese, Bastelicacciu et Sartinesu (photo personnelle, 2015)

RECONNECTER LE FROMAGE AUX PRATIQUES D'ÉLEVAGE - PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (années 2000)

Si des travaux sont réalisés pour caractériser les différents types de fromages en fonction de leur microrégion, à ce moment-là, beaucoup reste à accomplir pour formaliser les liens entre le fromage et les pratiques d'élevage et l'usage du milieu (estives, parcours, pâture, etc.).

- C'est la tâche à laquelle se sont attelés par la suite les producteurs pyrénéens, à travers l'Ossau-Iraty : la modification du cahier des charges instaure comme incontournables la pâture et l'élevage de brebis de races locales selon une productivité limitée. Comme le dit un éleveur, partie prenante dans la modification du cahier des charges de l'Ossau-Iraty, « *On a la chance de dire la vérité dans cette pub. Ce qui est de plus en plus rare dans l'agriculture. On ne dit pas toute la vérité, mais ce qu'on dit est vrai.* » (I., éleveur livreur, 2013). On assiste à la recherche d'une mise en cohérence entre l'image du produit et les pratiques de production effectivement réalisées.
- Cette démarche passe aussi par la marque estives, qui permet de valoriser le fromage produit l'été en montagne et de préserver la fabrication fromagère en estives. Cette marque a des conséquences positives pour la commercialisation du fromage produit en estives : au moment de nos enquêtes celui-ci est vendu au moins 17 euros le kilo, alors que le reste de l'année la valorisation des fromages tend à se cantonner à 12-13 euros le kilo.



Brebis Basco-Béarnaises sorties de traite en estives (vallée d'Aspe; photo personnelle, juin 2015)

Les différentes démarches de valorisation des fromages n'ont pas été réalisées spontanément. Elles sont le fruit de nombreux échanges et négociations, parfois conflictuelles, entre acteurs locaux, entre éleveurs, livreurs et fermiers, et gérants de laiteries. A travers ces initiatives, nous percevons que ce n'est pas seulement le fromage en lui-même qui fait l'objet de débats, mais aussi tout son processus de production. Particulièrement, le lait, les races et les ressources fourragères sont des éléments centraux. On peut les appeler « ressources significatives », car elles font sens pour les acteurs locaux au cours du temps ; c'est par elles que les éleveurs et transformateurs locaux construisent le lien entre fromage et territoire.

Dans la partie suivante, nous chercherons à décrire l'évolution de ces ressources dans le temps et l'impact des choix de valorisation des fromages locaux sur celles-ci.

DES RESSOURCES SIGNIFICATIVES

LES RACES LOCALES, GARANTES UNIQUES DE L'ORIGINE DES FROMAGES ?

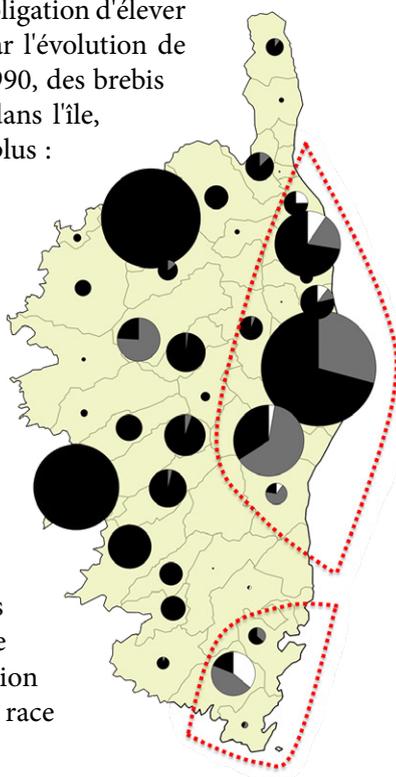
Événements marquants : en 1996, l'élevage de brebis de races pyrénéennes (Manech ou Basco-Béarnaise) est obligatoire pour la production d'Ossau-Iraty. Les éleveurs ont jusqu'à 4 ans pour conformer leur troupeau à cette exigence. En 1998, l'élevage de brebis Corse est obligatoire pour produire du Brocciu. Les éleveurs disposent de 5 ans pour conformer leur troupeau à cette nouvelle exigence.

À partir de ce moment, les races locales sont établies comme garantes de l'ancrage territorial des fromages parce qu'on considère alors que les races locales sont systématiquement des races rustiques et typiques. Pour autant, des éleveurs élevant des brebis de race locale, tendent à intensifier eux-mêmes leurs pratiques d'élevage. Se pose alors la question de l'évolution de leurs caractéristiques : si les brebis de races locales sont sélectionnées pour produire plus, sans autre critère de sélection, seront-elles toujours adaptées aux territoires corses et pyrénéens ?

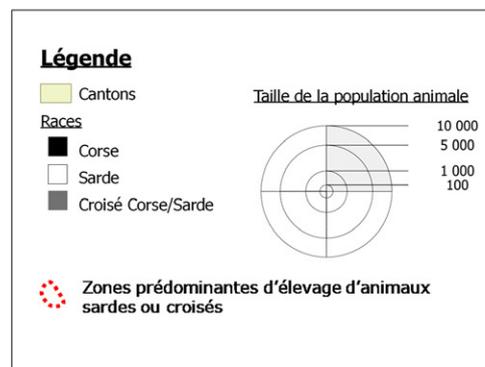
Dans le cas de la Corse, avant l'obligation d'élever des brebis de race corse actée par l'évolution de l'AOP Brocciu dans les années 1990, des brebis sardes ou croisées sont élevées dans l'île, dans les zones qui s'y prêtent le plus : le littoral et les coteaux.

Avec l'obligation du cahier des charges de l'AOP Brocciu, tous ces éleveurs se convertissent à la race corse. Certains intègrent la sélection de la brebis.

Aujourd'hui, les conditions d'élevage entre l'intérieur montagneux de l'île et le littoral différent et posent problèmes à quelques éleveurs qui se demandent : dans quelle condition d'élevage sera sélectionnée la race corse ?



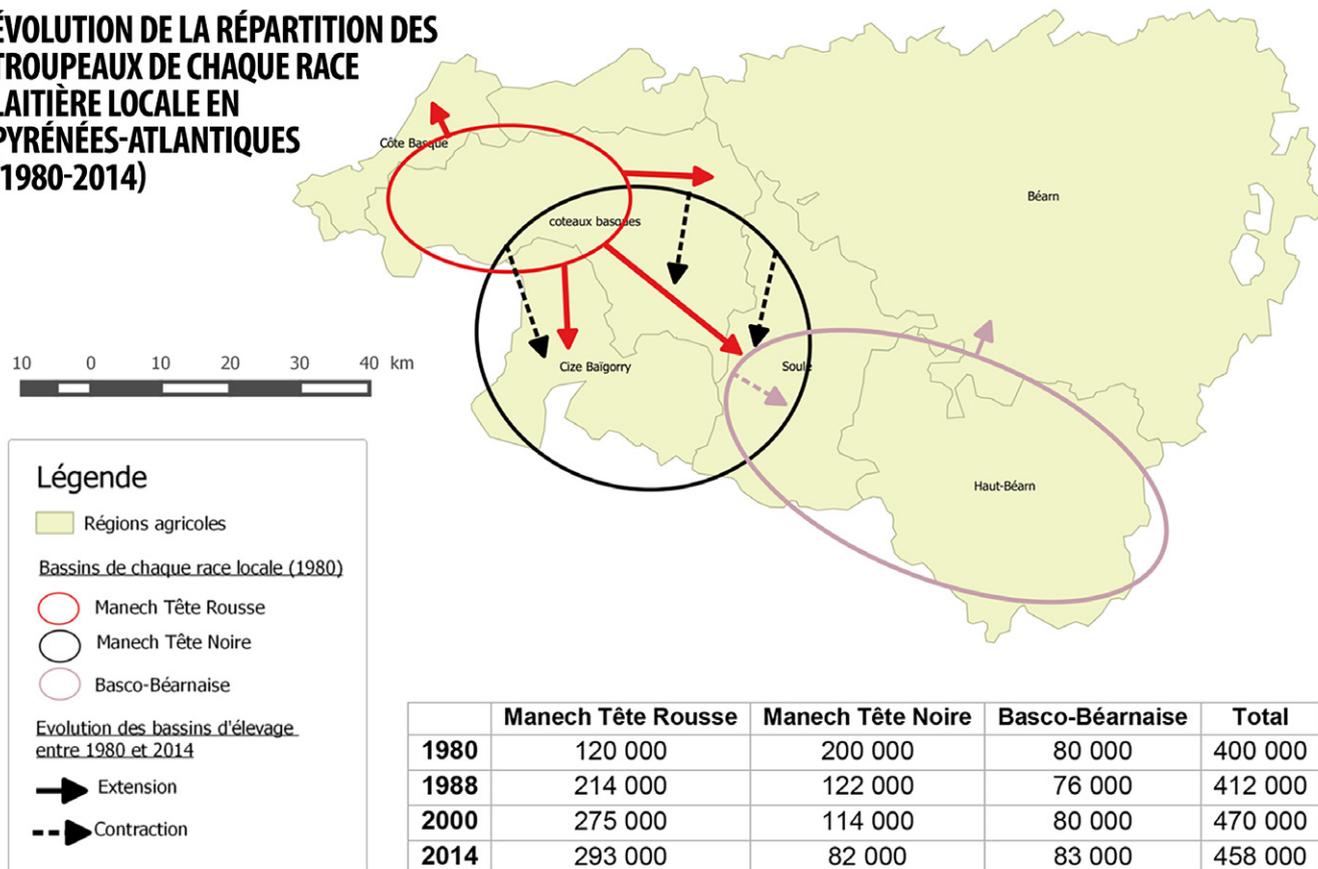
RÉPARTITION CANTONALE DES RACES OVINES LAITIÈRES EN CORSE EN 1990



Agnelles mises en pension au centre de sélection (photo personnelle, septembre 2013)

Ce questionnement prend le pas dans les **Pyrénées-Atlantiques** où, compte tenu de l'évolution de la Manech tête rousse, se pose la question de sa spécificité actuelle. Dans les années 1970, celle-ci était essentiellement localisée sur les coteaux. Elle a fait l'objet d'une sélection assidue par un noyau d'éleveurs sensibles au discours moderniste de cette époque. Elle a donc rapidement gagné en production, ce qui n'était pas le cas de l'autre race basque, la Manech tête noire, dont la sélection a été plus délicate. De ce fait, dans un contexte où l'exigence de production prime, les éleveurs se sont progressivement convertis à la Manech Tête rousse, celle-ci gagnant l'ensemble du pays basque.

ÉVOLUTION DE LA RÉPARTITION DES TROUPEAUX DE CHAQUE RACE LAITIÈRE LOCALE EN PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (1980-2014)



Aujourd'hui, une grande diversité d'exploitations élève cette brebis, parmi lesquels les éleveurs les plus productifs du département. Si race locale ne signifie plus rusticité et ancrage territorial, des éleveurs réagissent. Les élus de l'AOP Ossau-Iraty proposent une limite de productivité à 300 litres. Celle-ci est finalement acceptée. Cela dit, les éleveurs les plus productifs vont sans doute poursuivre leur recherche de productivité, ce qui n'est pas compatible avec l'injonction actuelle de l'AOP. Une race locale donc, mais deux stratégies d'élevage contradictoires.



Brebis Manech Tête Rousse élevées dans un système intensif (photo personnelle, mai 2015)



Brebis Manech Tête Rousse au moment de la traite en estives (photo personnelle, juillet 2015)

LES RESSOURCES FOURRAGÈRES

L'évolution des races locales pose la question de leur rusticité et de leur adaptation au système d'élevage. Or si la sélection des races locales a évolué, leur élevage aussi.

Événements marquants :

- 2003 : 1er plan de développement de la filière ovine corse, porté par l'ILOCC (aides à structuration, culture de l'herbe et amélioration génétique)
- 2006 : Modification du cahier des charges de l'AOP Ossau-Iraty : limitation de la fertilisation, interdiction des fourrages fermentés (application en 2018), instauration d'un temps minimum de pâturage par an, mais aussi une limitation de la productivité des brebis.
- 2010 : Marque estives (portée par l'AET3V, Béarn et Pays Basque)

En **Corse**, les politiques publiques et les institutions comme l'ILOCC soutiennent un modèle d'élevage fondé sur la culture de l'herbe. L'élevage de brebis est alors prescrit dans des zones clôturées et bien arrosées. La montagne, les coteaux en arrière-plan, ne se prêtent pas vraiment à ce modèle. Ainsi, les exploitations qui bénéficient d'espaces relativement plats et de l'irrigation peuvent atteindre ce modèle idéal, mais d'autres exploitations ne peuvent pas remplir ces conditions. Dans ce dernier cas, si l'alimentation (herbe, foin) ne peut pas être produite sur place, c'est l'achat de foin et de compléments qui prend le pas, qui s'impose comme une réponse à la nécessité de produire plus.



*Une exploitation agricole dans le cortenais
(photo personnelle, novembre 2016)*

Cependant, il faut le remarquer, cette évolution a des origines plus anciennes que ces 40 dernières années. Elle prend ses racines dans le déséquilibre de l'agriculture insulaire, entamé depuis plus de 100 ans avec la disparition de la céréaliculture, et renforcé au cours de ces 50 dernières années par la modernisation agricole. De ce fait, alors qu'auparavant l'élevage de petits ruminants occupait l'ensemble de l'île, la montagne en été, la plaine en hiver, ces étages sont aujourd'hui dissociés les uns des autres ; ils ne communiquent plus.



Brebis alimentées au foin (Cap Corse ; juillet 2013)

Cette situation participe à marginaliser le parcours comme pratique d'alimentation des brebis, ceci au profit de l'extension d'un maquis qui n'a plus de valeur fourragère. La montée en estives et la pratique de la traite en montagne est aussi en cours d'amenuisement. D'après une étude portée par l'ILOCC et les chambres d'agriculture en 2010, 6 éleveurs sur 170 enquêtés la pratiquent encore. **Ainsi, entre le développement de la complémentation dans l'intérieur et l'amenuisement de la montée en estives, l'espace destiné à l'élevage des brebis se contracte.**



*En descendant de Poggio di Venaco, centre Corse
(photo personnelle, juillet 2014)*

En **Pyrénées-Atlantiques**, on reconnaît la tendance à l'intensification des systèmes d'élevages bien qu'elle ait été contrainte par la particularité des structures locales d'élevage. Plus particulièrement au cours des années 1990, de nombreux éleveurs, des coteaux, mais aussi de montagne, ont adopté des techniques fourragères telles que l'ensilage d'herbe et/ou de maïs. Cette technique permet de produire plus de fourrages sur un espace restreint, et donc d'augmenter la production laitière tout en conservant une certaine autonomie sur l'exploitation. Cela dit, comme le montrent les travaux au sein de l'AOP Ossau-Iraty, cette pratique pose question. D'après un travail réalisé pour l'organisme de défense et de gestion de l'AOP, en 2002, 50 à 55% des éleveurs utilisent de l'ensilage de maïs et/ou d'herbe.



*Un silo d'ensilage (bien) entamé
(photo personnelle, juin 2015)*

Pour autant, la petite taille des exploitations a toujours rendu nécessaire la montée en estives, particulièrement dans les montagnes basques. Avec la modernisation agricole, les exploitations ont certes augmenté en surface et intensifié leurs pratiques fourragères, mais pas suffisamment pour rendre ces espaces inutiles. En 2010, 70% des éleveurs du département utilisent des estives collectives. Cela permet de conserver un niveau de chargement moindre et de gagner en autonomie fourragère. La montée en estives a donc perduré, mais elle a évolué : les éleveurs montent moins longtemps, puisqu'ils ont allongé la période de production laitière et nombreux sont ceux qui ont arrêté la fabrication de fromage en estives, particulièrement pour les éleveurs livreurs du Pays Basque.

Depuis 2006, l'AOP Ossau-Iraty cadre l'usage de la ressource fourragère. Ce qui est intéressant ici, c'est que les acteurs qui ont fait ce choix, ne l'ont pas seulement fait en regard de ce qui était pratiqué auparavant, des pratiques traditionnelles. Ils l'ont aussi fait en regard de l'évolution actuelle des élevages et de la nécessité de rendre cette activité pérenne (autonomie et durabilité). L'enjeu est alors, pour chaque exploitation, de gagner en autonomie fourragère, ou d'acheter localement (au sein de l'aire AOP).

Quant à la valorisation des fromages d'estives (marque et mention AOP), ce type de valorisation conforte l'existence d'une activité agricole en montagne, fondée sur la production de paysages remarquables et le tourisme vert. Cette démarche reste anecdotique d'un point de vue filière puisqu'il s'agit de faibles volumes et qu'ils concernent essentiellement les fermiers, mais elle prend de l'importance à l'échelle d'un territoire : valorisation paysagère, dynamisme rural, entretien de la montagne...



Prairies de Soule (photo personnelle, mai 2015)



Stock de foin (photo personnelle, juin 2015)



*Basco béarnaise en estives intermédiaires -
Vallée d'Ossau (photo personnelle, juin 2014)*

LE LAIT OU LE CHAÎNON MANQUANT

Événements marquants :

- 2006 : les transformateurs pyrénéens accordent une différenciation du prix du lait aux producteurs de lait Ossau-Iraty. Elle s'élève en 2014 à 0,60 €/litre de lait
- 2013-2014 : deux dossiers sont déposés pour le projet d'AOC Venachese. L'un des points d'achoppement est l'usage du lait cru



Flyer publicitaire pour la marque Casanu de Société Fromagère Corse (lait produit en Corse) - 2016

LAIT AOP ou LAIT NON AOP ?

Qu'ils soient produits en plaine ou en montagne, qu'ils soient le fait d'efforts particuliers ou non, tous les laits sont payés au même prix dès lors qu'ils sont produits localement en **Corse**. Cela repose sur l'idée que, tout lait produit en Corse servira automatiquement à la production d'AOP Brocciu. Le prix du lait local est certes élevé (1,26€/litre en 2015), mais cette rémunération unique favorise la recherche de volume, de productivité, ceci au détriment des exploitations produisant le moins.

En **Pyrénées-Atlantiques**, il existe une différenciation entre les laits produits en AOC et ceux qui ne le sont pas. Elle a bien sûr le mérite d'exister. Comme dirait un des éleveurs rencontrés, ils ont ouvert la porte et coincé le pied dedans. Mais pour l'instant, cette différenciation est politique : elle est le fruit d'un accord interprofessionnel et ne concrétise pas une stratégie de différenciation particulière entre AOP et non AOP.

En effet, aujourd'hui, environ 1/3 des laits produits dans les conditions de l'AOP sont effectivement transformés en fromage Ossau-Iraty. Jusqu'en 2000, certains fromages de marque non AOP étaient d'ailleurs vendus plus cher que ceux commercialisés sous AOP. Bien que cette tendance s'inverse, ce constat signifie que les entreprises ne mobilisent pas, ou pas encore, l'AOP comme leur produit principal. Pour pousser l'ensemble des acteurs vers une meilleure valorisation de l'Ossau-Iraty, les éleveurs de l'AOP ont augmenté leur part de cotisation pour une promotion d'envergure.



Nouvelle campagne de promotion de l'AOP Ossau-Iraty lancée en 2013 (vidéo publicitaire l'écho) (Organisme de défense et de gestion de l'AOP Ossau-Iraty)

THERMISER LE LAIT

Que ce soit en Corse ou en Pyrénées-Atlantiques, l'usage du lait cru ne fait pas aujourd'hui l'objet d'une stratégie collective, généralisée à l'ensemble du bassin de production. Cela dit, cette ressource suscite tout de même le débat.

En Corse, la question du lait cru a particulièrement émergé à la suite des différents projets d'AOC fromagères (Venachese notamment). Cette situation a conduit les producteurs fermiers représentés par Casgiu Casanu à expliciter les enjeux de l'usage du lait cru : au delà de l'origine des produits, il s'agit de garantir la provenance du lait.

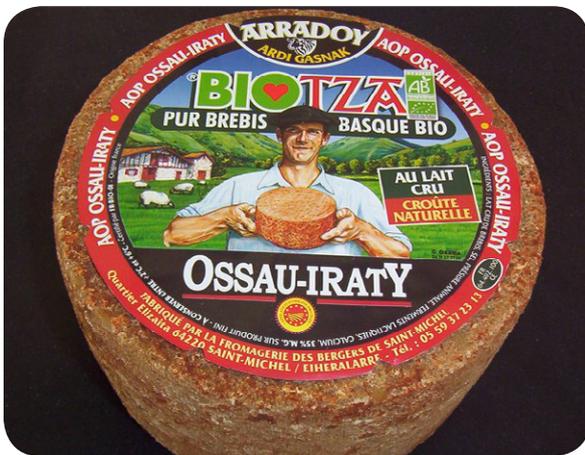
« Est-ce que ça veut dire qu'avoir un produit à base du lait cru, ça garantit l'origine ? Pour moi oui. Déjà on est en Corse ; c'est le problème du Brocciu. Si on veut le faire avec du lait pasteurisé, ça veut dire autoriser à le faire avec n'importe quel lait parce que s'il est pasteurisé on peut utiliser celui d'ailleurs. Dans l'Aveyron ils font du bon lait, en Sardaigne aussi. Les pays de l'Est, je ne sais pas ce que vaut leur lait, parce les industriels vont chercher le lait là où il est le moins cher. Donc ça tue aussi les producteurs, parce qu'à un moment donné ils vont s'en passer des producteurs corses. Par contre si on impose le lait cru, ça veut dire qu'un produit haut-de-gamme sera fait avec du lait de Corse, d'une certaine zone, ça veut dire qu'il ne se ballade pas pendant 3 jours dans les camions. »

(C., producteur fermier corse, 2015)

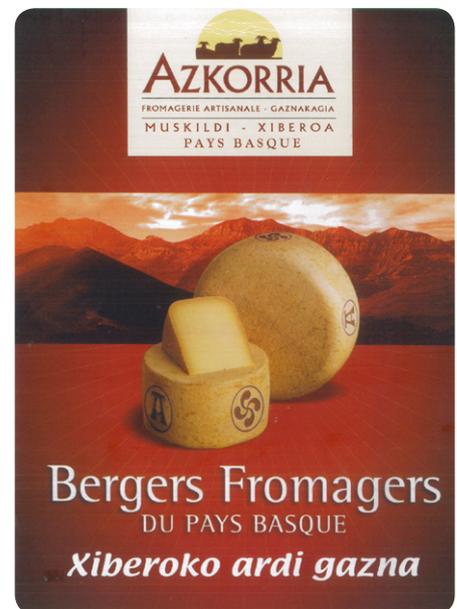
Pour les transformateurs laitiers corses et pyrénéens qui travaillent au lait cru, la thermisation du lait l'assainit de toute sa flore microbienne, la bonne comme la mauvaise. Elle coupe la relation entre les pratiques d'élevage et de traite, la fabrication du produit et son goût final : c'est une forme de standardisation. Travailler avec le lait cru c'est renouer cette relation et redonner de la valeur au lait. Cette démarche reste minoritaire, mais elle tend à se développer en Pyrénées-Atlantiques (elle représente 8% des volumes d'Ossau-Iraty en 2014).

« Ça n'a l'air de rien mais c'est le respect de la matière première. La matière première, elle n'a de la valeur que si elle est valorisée dans le produit fini. Et c'est pareil avec le cochon, les melons... La matière première, si elle est basique, si elle n'a pas d'incidence sur le produit transformé, ou si tu peux la remplacer, elle ne prendra pas de la valeur. »

(G., fromager, Pyrénées-Atlantiques, 2015)



Fromage au lait cru AB de la laiterie des bergers de Saint Michel (Pays Basque). Les gérants de cette laiterie ont axé leur stratégie sur la valorisation de l'agriculture biologique, en plus du lait cru. (lesbergersdesaintmichel.fr)



Dépliant publicitaire Azkorria, l'une des laiteries pyrénéennes qui a axé sa stratégie de production fromagère sur le lait cru

Ainsi, la place prépondérante du lait thermisé pose la question de la substituabilité des laits vis-à-vis de la matière première extérieure : est-ce qu'un fromage fait avec du lait corse et un autre fait avec du lait extérieur se valent ? est-ce qu'un lait produit sous AOP et un lait produit sans contrainte se valent ? Il y a bien sûr une barrière juridique avec l'usage des AOP. Celles-ci ont une aire d'appellation qui interdit de produire les fromages sous AOP en dehors de cette zone. Mais est-ce suffisant pour penser sereinement l'avenir ?

CONCLUSION

RECHERCHER LA COHÉRENCE À L'ÉCHELLE DE LA FILIÈRE

S'attacher à identifier et analyser les racines des situations actuelles a permis de comprendre l'émergence des choix de valorisation des fromages locaux. En situation de crise, comme le retrait des entreprises de Roquefort, les acteurs locaux, éleveurs et transformateurs, ont pris conscience du caractère singulier des fromages locaux. Ces produits typiques pouvaient faire l'objet d'une meilleure valorisation, sous réserve qu'elle ait des retombées locales. C'est pour cette raison, pour que la valeur ajoutée issue de la commercialisation des fromages locaux soit destinée à leur territoire d'origine, que les AOP ont été créées.

Cela dit, dans le choix de protéger un fromage particulier, on réalise une sélection parmi la diversité des fromages produits localement. C'est ce phénomène qui a donné lieu par la suite, en Corse et en Pyrénées-Atlantiques, à des démarches d'identification et de définition d'une plus grande diversité de fromages locaux : basque et béarnais, venachese, calinzanincu... De même, identifier la singularité d'un fromage ne signifie pas en figer les conditions de production et de valorisation. Comme nous l'avons vu, les modèles d'élevage et de transformation ont évolué et ont poussé les acteurs locaux à reconsidérer les règles de production.



Une partie de l'équipement d'un producteur fermier corse, entre tradition et modernité (photo personnelle, juillet 2014)



L'équipement d'un producteur fermier pyrénéen en estives, des objets modernes réinvestis dans une logique traditionnelle (photo personnelle, juin 2015)

Ainsi, parler de l'ancrage territorial d'un fromage, c'est aborder tout son processus de production, soit la façon de produire les laits, la façon d'élever et de sélectionner les races locales, et la façon d'utiliser le milieu (parcours, prairies, estives, etc.). A travers la qualification et la valorisation de l'ensemble du processus de production, les acteurs locaux peuvent chercher à mettre en cohérence réputation du fromage et façon de le produire, comme c'est particulièrement souligné dans le cas de l'Ossau-Iraty.

RECHERCHER LA COHÉRENCE À L'ÉCHELLE DU TERRITOIRE

Mettre en cohérence façon de produire et réputation du fromage est essentiel pour éviter les effets d'accapement et les tensions entre différents acteurs (transformateurs, éleveurs fermiers). C'est aussi essentiel de traduire cette logique dans la reconnaissance du travail des éleveurs et dans la rémunération du lait. En l'occurrence, pour l'instant, en Pyrénées-Atlantiques comme en Corse, nous constatons que l'organisation de la filière ne permet pas de reconnaître les compétences des éleveurs dans leur gestion du milieu et dans leur façon de produire le lait. Cela se traduit notamment par un prix uniforme qui incite à la recherche de productivité, ce qui défavorise les éleveurs de l'intérieur, de la montagne. Or, cette inégalité, ajoutée aux difficultés de l'installation et de la production agricole en général, contribue à marginaliser un peu plus les espaces montagnards.

En **Pyrénées-Atlantiques**, la dynamique d'installation en élevage ovin laitier a tout de même permis le maintien d'un espace rural vivace, particulièrement en Pays Basque. Ce phénomène participe ainsi à la préservation de paysages typiques qui fondent l'identité de la région.



*Brebis en estive
(Iraty, Pays-Basque, photo personnelle, juin 2015)*



*L'élevage dans l'espace rural, un troupeau traverse les rues
d'un village béarnais (photo personnelle, octobre 2014)*

Par contre, on constate qu'en **Corse**, l'intérieur se vide des troupeaux ovins, au profit de la plaine orientale et de la Balagne. Si l'intérieur perd sa fonction productive, il perd l'une de ses activités économiques et l'un des marqueurs typiques de son paysage ; il poursuit peu à peu sa désertification. Dès lors, l'espace péri-villageois connaît un enrichissement important et devient vulnérable aux incendies. La montagne, quant à elle, devient peu à peu un espace où l'élevage n'existe plus qu'à l'état de traces.



*Brebis à la pâture en Corse
(photo personnelle, juillet 2014)*



*Villages de l'intérieur corse (cortonais)
(photo personnelle, octobre 2015)*



Brebis en estives (Béarn, photo personnelle, juillet 2014)

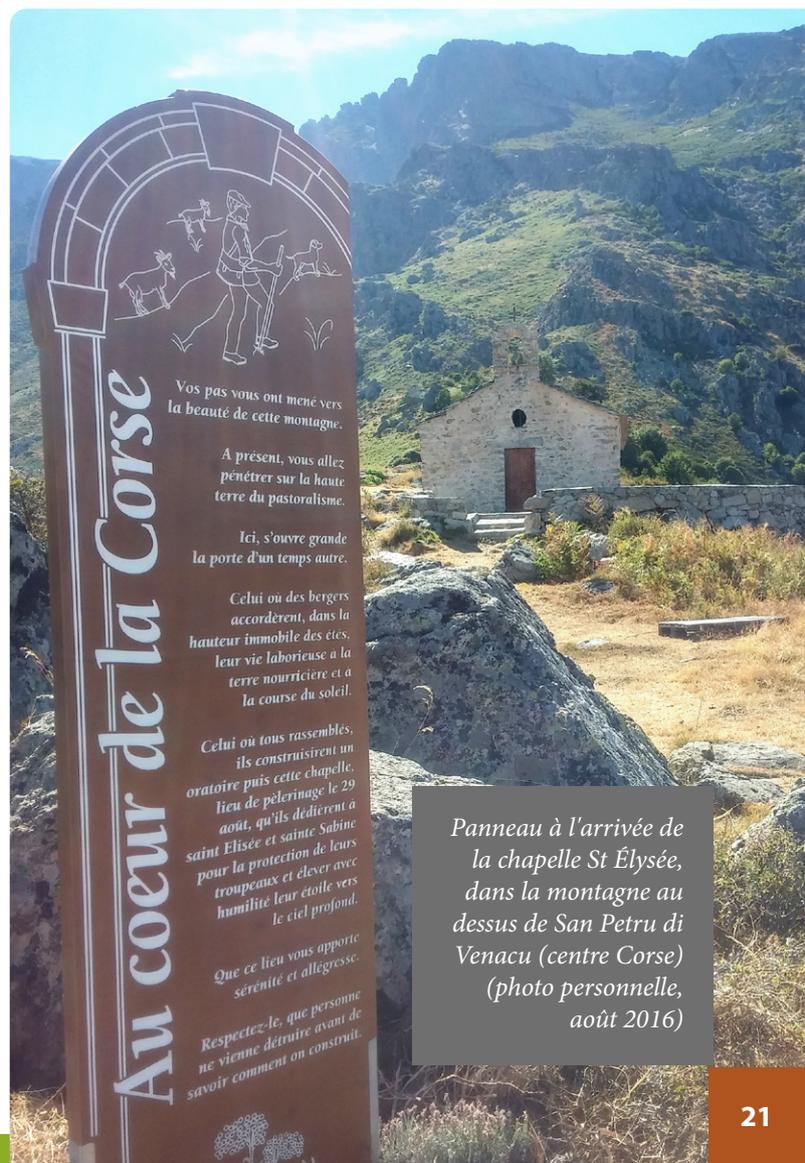


Photo prise à Hosta, à proximité de Saint-Jean-Pied-de-Port (Pays Basque, photo personnelle, mai 2015)

ENTRE PASSE ET FUTUR, CONSTRUIRE SON AUTONOMIE

Traiter de l'ancrage territorial des fromages locaux nous conduit donc à penser la vivabilité et la viabilité des espaces ruraux comme une finalité, comme un enjeu de développement majeur. Cela nous rappelle la nécessité de considérer la filière ovine laitière à travers l'enjeu de la durabilité locale. Ancrer son produit, s'ancrer soi-même, c'est aussi envisager sereinement l'avenir, faire en sorte que son activité perdure dans le temps.

Ainsi, les questions du terroir et de la tradition sont essentielles puisqu'elles nous permettent de prendre racine dans un passé commun, et de rechercher une certaine continuité avec des pratiques antérieures d'élevage et de transformation. Mais ces questions doivent aussi prendre sens par rapport à l'avenir. Qu'est-ce qui est souhaitable pour demain ? S'il ne s'agit pas de faire la gloire d'un système d'élevage passé particulièrement astreignant, il s'agit plutôt de se poser la question de la durabilité d'un modèle d'élevage fondé sur la performance et la mécanisation, sur son adéquation à l'ENSEMBLE du territoire.



Panneau à l'arrivée de la chapelle St Élysée, dans la montagne au dessus de San Petru di Venacu (centre Corse) (photo personnelle, août 2016)

RÉSUMÉ

Les fromages, en France en particulier, sont une composante majeure de notre patrimoine gastronomique. Attachés à un lieu, issus de pratiques de production spécifiques souvent associées à l'élevage de races locales, ils font preuve d'un certain ancrage territorial. Par la réputation qui leur est associée, ils peuvent générer une valeur ajoutée bénéfique pour leurs producteurs, et avoir des retombées positives sur l'ensemble du territoire (paysages, tourisme). En ce sens, les fromages sont considérés comme un levier de développement ; mais de quel développement s'agit-il ? Cette recherche porte sur les élevages laitiers et les productions fromagères en Corse et en Pyrénées-Atlantiques, deux bassins structurés par la livraison de lait aux industries de Roquefort jusqu'au début des années 1980 et qui ont dû repenser complètement leur rapport au territoire, aux fromages et au marché dans les 40 dernières années.

La construction des fromages en tant que produit de terroir et leur valorisation n'a pas été consensuelle ; elle a eu lieu dans un climat de doutes, de tensions, voire de conflits, portant notamment sur le partage de la valeur ajoutée et les stratégies de mise en scène des fromages (« à qui profite la réputation d'un fromage donné ? »). Ces conflits sont aussi étroitement liés à la nature des choix techniques à mettre en œuvre : faut-il faire du produit de terroir un outil de revitalisation des espaces ruraux (préserver les élevages de montagne, entretenir les paysages, veiller à préserver la vitalité des villages, etc.) ?

Faut-il chercher à préserver les patrimoines environnementaux et culturels locaux ? Faut-il donner la priorité à l'efficacité et voir dans la valorisation des produits de terroir le support d'une stratégie de « modernisation » ?

En **Pyrénées-Atlantiques**, les enjeux sous-jacents à ces choix ont été identifiés par une partie des acteurs. Des démarches ont été engagées afin de mettre en cohérence le produit, sa réputation, les pratiques de production et l'évolution du territoire.

En **Corse**, cette question est restée en suspens : la priorité a été de répondre à la demande croissante des laiteries en lait, aux dépens de l'intérieur de l'île et au profit des plaines littorales, espace favorable à la culture de l'herbe, à la standardisation des laits et à la production industrielle de fromages banalisés.

Notre recherche montre que l'ancrage territorial des produits et des activités gagne à être abordé en prenant en compte la capacité des acteurs locaux à établir leurs règles au sein d'institutions équilibrées pour la construction et la valorisation de leurs fromages, pour la gestion durable de leurs ressources « significatives », celles qui font sens pour le devenir de leurs produits et de leurs activités. La recherche de cohérence entre ces différents éléments est en effet le socle de l'autonomie des acteurs locaux et par conséquent une voie pour agir et penser l'avenir des fromages et des territoires à la croisée entre milieu, hommes, et activité.



INRA Centre de Corse
UR 45 LRDE - Laboratoire de Recherche sur le
Développement de l'Élevage

Contact :

Morgane Millet : morgane.millet89@gmail.com

François Casabianca : francois.casabianca@inra.fr

www.corse.inra.fr



Cette thèse a été financée par la Collectivité de Corse. Elle a été co-encadrée par Thierry Linck, François Casabianca et Jean-Michel Sorba, au sein du Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'élevage (LRDE - INRA), à Corte.

Rédaction : Morgane Millet

Mise en page : Eleven Design