

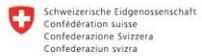
Cahier n°13-27a

**Grand Genève**  
AGGLOMÉRATION FRANCO-VALDO-GÉNEVOISE



**Etude filière laitière  
sous signe de qualité  
sur la partie française  
du Grand Genève**

NOVEMBRE - 2011





.....

Cahier n°13-27a

.....

## Etude filière laitière sous signe de qualité

Auteurs :

**Chambre d'Agriculture de Savoie –  
Haute-Savoie**  
Christelle CHESNEY  
Conseillère chargée de territoire  
06 74 78 98 50  
cchesney@haute-savoie.chambagri.fr

**Chambre d'Agriculture de l'Ain**  
Carole HERBAUX  
Chargée de territoire  
04 50 56 85 95  
c.herbaux@ain.chambagri.fr

**Fédération Départementale des  
Coopératives Laitières 74**  
Jean-François LAVAL  
Directeur  
04 50 88 18 99  
Jean-francois.laval@fdcl73.fr

Avec l'appui de :  
**L'Équipe du Grand Genève, le Comité de Projet et les partenaires**

Crédit photo page de couverture :  
<http://www.fromagesdesavoie.fr/>



# Table des matières

<b>1. CONTEXTE DE L'ETUDE.....</b>	<b>6</b>
1.1 Le contexte .....	6
1.2 Les objectifs .....	6
1.3 La méthodologie utilisée .....	7
<b>2. EVALUATION DES BESOINS DES FILIERES SOUS SIGNE DE QUALITE .....</b>	<b>10</b>
<b>2.1. Les fromages de Savoie, des filières fortes et structurées .....</b>	<b>10</b>
2.1.1. Une mise en commun des moyens au sein de l'AFTAIP .....	10
2.1.2 Des filières avec une plus-value économique intéressante .....	11
2.1.3 Un challenge : la préparation de l'après-quota pour les filières savoyardes .....	11
<b>2.2. Le Reblochon .....</b>	<b>14</b>
2.2.1 Une filière solide et structurée pour la 1ère appellation savoyarde .....	14
2.2.2. Un cahier des charges strict .....	15
2.2.3. Une commercialisation nationale avec un décalage entre production et consommation au printemps .....	18
2.2.4. Une communication orientée vers le national .....	23
<b>2.3. L'Abondance .....</b>	<b>24</b>
2.3.1. Une petite filière en plein développement .....	24
2.3.2. Un cahier des charges strict, proche de celui du Reblochon .....	24
2.3.3. Une commercialisation locale avec un impact de la régulation du Reblochon au printemps ....	26
2.3.4. Une communication locale en développement.....	27
<b>2.4. La Tomme et l'Emmental de Savoie .....</b>	<b>28</b>
2.4.1. Des fromages concurrencés par d'autres moins typiques mais qui trouvent leur place .....	28
2.4.2. Un cahier des charges adapté aux pratiques des exploitations savoyardes .....	29
2.4.3. Une commercialisation nationale.....	29
2.4.4. Une communication nationale différente pour les deux fromages .....	30
<b>2.5. Le Bleu de Gex Haut Jura .....</b>	<b>31</b>
2.5.1. Une petite filière localisée, stable mais peu développée.....	31
2.5.2. Le cahier des charges : concilier le respect de la typicité du produit avec les souhaits d'évolution des exploitations.....	32
2.5.3. Une commercialisation très locale.....	33
2.5.4. Une communication en manque de moyens .....	33
<b>3. EVALUATION DES BESOINS DES COOPERATIVES DU PERIMETRE.....</b>	<b>35</b>



<b>3.1. Le tissu coopératif du périmètre haut-savoyard .....</b>	<b>35</b>
3.1.1 Particularités et atouts du système coopératif savoyard .....	35
3.1.2 Un système qui a évolué mais qui reste fragile .....	36
3.1.3 Situation sur la zone d'étude : une part importante des coopératives ont perdu la main sur les ateliers .....	36
3.1.4 Une prise de conscience des coopératives en 2010 2011 .....	39
3.1.5 Une relance qui va nécessiter d'accompagner des rapprochements et d'investir .....	39
3.1.6 Une volonté de relancer ou moderniser des points de vente locaux .....	39
<b>3.2. La coopérative de l'Abbaye à Chézery Forens (Bleu de Gex) .....</b>	<b>40</b>
3.2.1 Les exploitations .....	40
3.2.2 Les productions .....	41
3.2.3 La valorisation.....	41
<b>4. PLAN D' ACTIONS .....</b>	<b>43</b>
<b>4.1 Accompagnement technique des exploitations et des filières .....</b>	<b>43</b>
<b>4.2. Protection et gestion du foncier pour respecter les cahiers des charges .....</b>	<b>45</b>
<b>4.3. Développement de la commercialisation locale.....</b>	<b>46</b>
<b>4.4. Promotion des fromages sur le territoire.....</b>	<b>48</b>

# 1. Contexte de l'étude

## 1.1. Le contexte

Le comité de pilotage du Projet d'Agglomération Franco-Valdo-Genevois a validé l'idée de développer un projet agricole d'agglomération.

Les Chambres d'Agriculture de Savoie – Haute-Savoie et de l'Ain sont associées au Projet d'Agglo. Elles participent à l'élaboration des PACA et au comité de pilotage du projet agricole.

Une première série de projets a émergé du comité de pilotage et a fait l'objet de fiches-actions dans le cahier 13-2 "Projet agricole d'agglomération". La filière laitière n'est pas apparue dans ce premier volet, n'ayant pas de projets concrets immédiats à proposer.

La filière laitière apparaît pourtant comme un enjeu essentiel d'agglomération, mais les besoins et les problèmes de ces filières méritent d'être approfondis car ils ne sont pas évidents à première vue, du fait de la multiplicité des filières et des acteurs.

Et pourtant, l'aire du PAFVG est riche en produits sous signe de qualité. En effet, elle se situe au sein de cinq zones d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC Reblochon, AOC Abondance, AOC Chevrotin, AOC Comté, AOC Bleu de Gex) et de deux zones d'Indication Géographique Protégée (IGP Tomme et Emmental de Savoie). Chacun de ces fromages est défini par un cahier des charges strict.

Cette étude porte sur la filière laitière sous signe de qualité (AOC Reblochon, AOC Abondance, AOC Bleu de Gex, IGP Tomme et Emmental de Savoie) présente de façon significative sur le périmètre du projet d'agglo de la Haute-Savoie et de l'Ain, l'autre filière principale (Laiteries Réunies de Genève) étant traitée par ailleurs.

## 1.2. Les objectifs

Cette étude a pour objectif principal de faire émerger des projets pour ces filières laitières sous signe de qualité et de proposer un plan d'action pour l'inscrire dans le projet agricole d'agglomération et le PSADER du Genevois Français en cours de constitution.

Cette étude comporte trois phases :

- > analyse générale de chaque filière sous signe de qualité et évaluation de ses besoins et de ses projets.
- > analyse de chaque coopérative du périmètre du projet d'agglo et évaluation de ses besoins et ses projets.
- > élaboration d'un plan d'action qui sera proposée au projet d'agglomération et au PSADER



## 1.3. La méthodologie utilisée

### En Haute-Savoie

Chaque filière sous signe de qualité est réunie dans un syndicat de produit ou plus récemment appelé ODG (Organisme de Défense et de Gestion).

Sur le périmètre haut-savoyard d'étude, ils sont au nombre de quatre :

- > SIR : Syndicat Interprofessionnel du Reblochon
- > SAVOICIME : Syndicat de la Tomme et de l'Emmental de Savoie
- > SIFA : Syndicat Interprofessionnel du Fromage d'Abondance
- > SIC : Syndicat Interprofessionnel du Chevroton

Tous les professionnels de la filière sont représentés dans ces syndicats de produits (producteurs laitiers, producteurs fermiers, fromagers, affineurs...).

Ces ODG ont en charge :

- > l'élaboration des cahiers des charges et leur application.
- > l'amélioration de la qualité des produits.
- > la mise en œuvre de dispositions relatives à l'organisation des marchés, à la commercialisation des produits, à la promotion, à l'harmonisation entre le volume d'offre et de la demande.
- > la réalisation de contrôles pour vérifier l'application des conditions de production.

Les filières savoyardes sous signe de qualité sont regroupées au sein de l'AFTAIP (Association des Fromages Traditionnels des ALPES savoyardes). Sa mission est de fédérer les filières des fromages des Savoie et de les soutenir dans la conduite de leurs missions réglementaires. Elle apporte sa compétence et son expertise pour mener des actions communes et transversales de garantie et d'amélioration de la qualité. Elle réalise également des actions de commercialisation et de promotion des fromages de Savoie.

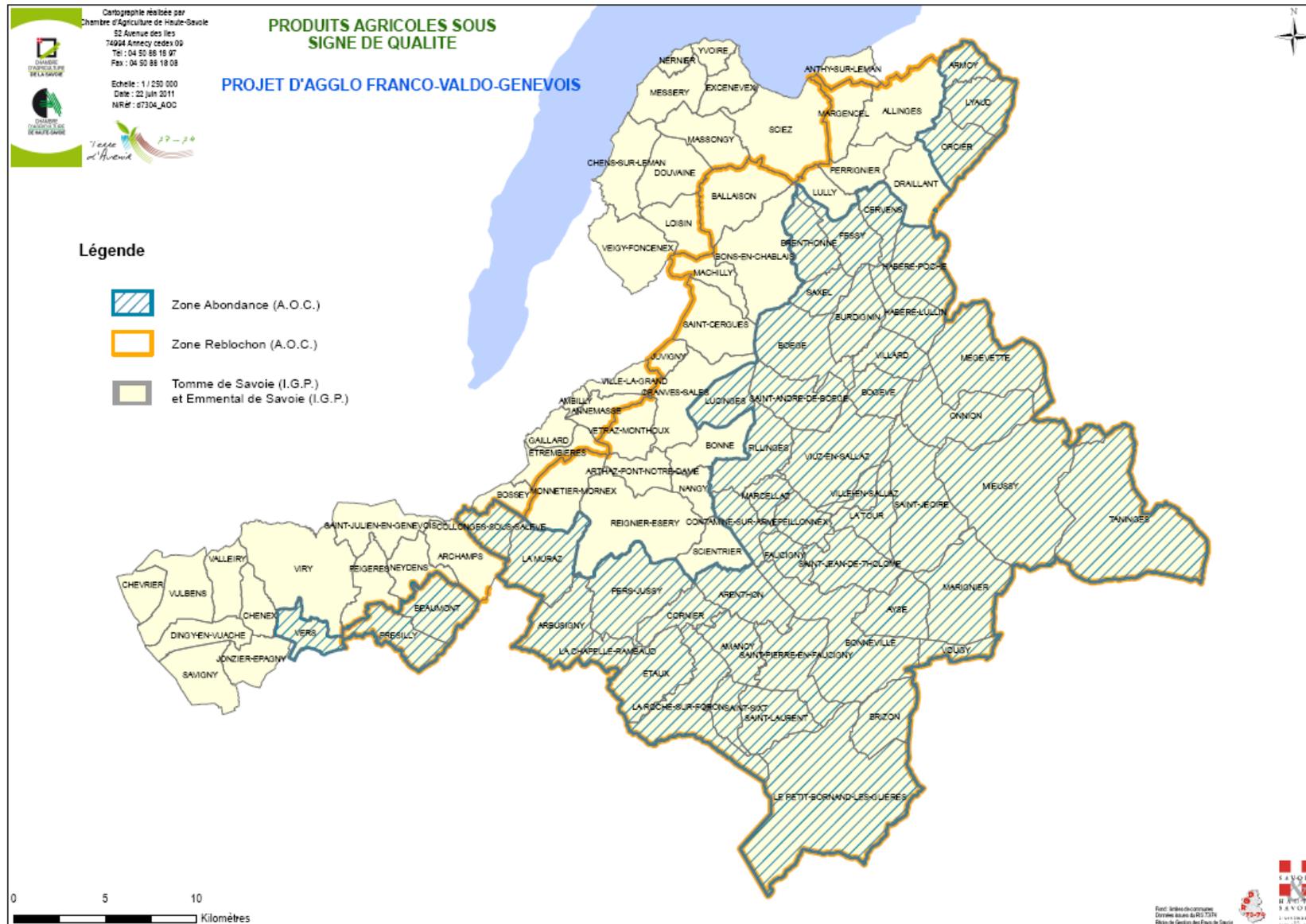
Ainsi, pour la Haute-Savoie, une rencontre de chaque syndicat de produit et de l'AFTAIP a été menée par la Chambre d'Agriculture de Savoie – Haute-Savoie.

Le SIC n'a pas été rencontré car les communes concernées par cette appellation sont très limitées sur le périmètre.

La Fédération des Coopératives Laitières de Haute-Savoie accompagne les coopératives dans leurs projets individuels et collectifs. Actrice incontournable de la filière laitière et des stratégies des coopératives, elle a recensé les besoins de ces dernières sur le périmètre haut-savoyard d'étude.



## Aire d'appellation des fromages de Savoie sous signe de qualité sur le périmètre d'étude





### **Dans l'Ain**

Pour le périmètre concerné dans l'Ain, seule la filière « Bleu de Gex » est significativement présente à travers la coopérative de l'Abbaye située à Chézery Forens.

Les professionnels de cette filière sont regroupés au sein du Syndicat Interprofessionnel de défense du Bleu de Gex Haut Jura.

Aussi, l'étude se concentre sur cette filière spécifique et cette coopérative, par le biais de rencontres avec des responsables professionnels du Syndicat du Bleu de Gex, de la coopérative de Chézery Forens ainsi que des responsables de la FDCL 01.



## 2. Evaluation des besoins des filières sous signe de qualité

### 2.1. Les fromages de Savoie, des filières fortes et structurées

#### 2.1.1. Une mise en commun des moyens au sein de l'AFTAIP

Depuis 1997, les acteurs des filières et les filières organisées autour des **7 syndicats interprofessionnels des 7 fromages des Savoie** sont regroupées au sein de l'AFTAIP (Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes).

Elle fédère, soutient et met en commun des moyens pour les filières des 7 fromages des Savoie (Abondance, Beaufort, Chevrotin, Reblochon, Tomme de Savoie, Emmental de Savoie, Tome des Bauges).

Elle apporte sa compétence et son expertise pour mener des **actions communes et transversales** aux différentes filières :

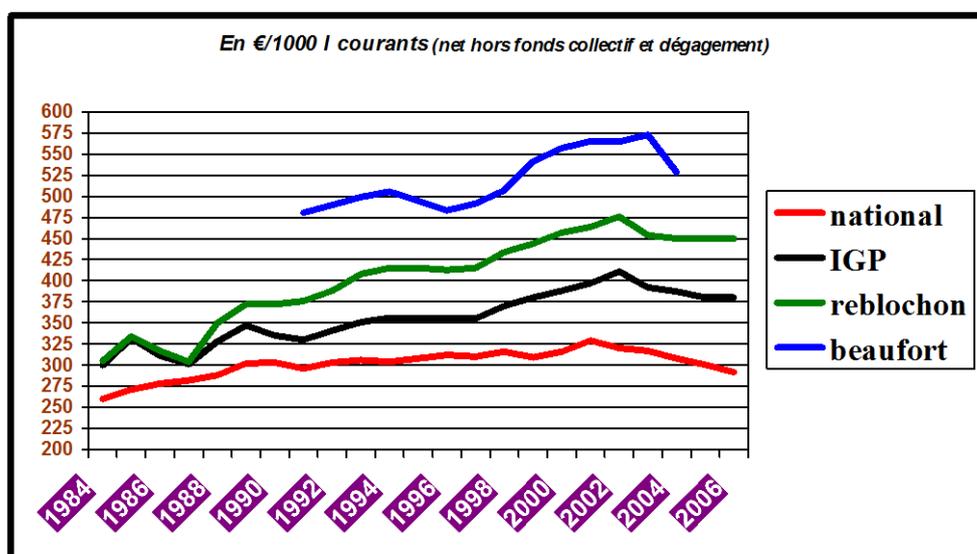
- > **Amélioration de la qualité** dans les fabrications au lait cru – recherche et développement
- > **Appui sur les cahiers des charges et les outils à mettre en commun** (aliments complémentaires non OGM, autonomie fourragère, produits de l'hygiène de traite,...)
- > **Veille juridique et lobbying** auprès de l'administration ou des élus
- > Mise en commun de moyens pour les **contrôles internes**
- > **Représentation politique et animation du CIELS** (Comité Interdépartemental de l'Economie Laitière des Savoie)
- > **Communication et promotion des produits**
  - Mise en place d'un **kit pédagogique** : animation d'ateliers dans les écoles et visite d'exploitation pour favoriser la découverte des fromages.
  - **Itinéraires des fromages** : réseau de 47 sites (coopératives, fermes,...) destiné à faire découvrir à la population locale et aux touristes les fromages des 2 Savoie, avec un site internet et une carte imprimée en 400 000 exemplaires distribuée dans les offices de tourisme.
  - **Fête des fromages** : cette fête annuelle est l'occasion de présenter au grand public les démarches et les valeurs communes des 7 fromages de Savoie. 10 000 visiteurs sont attendus chaque année.
  - Mise à disposition **d'une personne qui accompagne les ODG** dans leur stratégie de communication.
  - Achat **d'espace publicitaire** en commun dans la presse pour diminuer les coûts.
  - Participation à des **manifestations locales**.



## 2.1.2 Des filières avec une plus-value économique intéressante

Le graphique ci-dessous fait apparaître une **valorisation du lait des fromages de Savoie** nettement supérieure à celle du lait de la plupart des autres zones françaises puisqu'elle atteint 50% pour le Reblochon par exemple.

### Valorisation du lait destiné à la fabrication des fromages sous signe de qualité savoyards



Source : CIELS \_ Réunion filières laitières \_ hiver 2006

Cette valorisation peut être soumise à des fluctuations mais celles-ci ne suivent pas de façon automatique les fluctuations du lait au niveau national. Le **prix du lait ici dépend surtout de l'adéquation entre la production et la demande de ces fromages AOC / IGP** qui sont plutôt des fromages haut de gamme et de l'évolution de la structure économique particulière de la filière savoyarde, avec une majorité de producteurs structurés en coopératives, assurant un juste retour de la valeur ajoutée aux producteurs adhérents.

Ainsi le lait pour les fromages sous signe de qualité des Savoie n'a pas connu les augmentations de prix importantes (et éphémères) qu'a connu le lait au niveau national avant la crise financière dans la mesure où cette augmentation était liée à une augmentation de la demande sur les marchés de masse. Et heureusement, il n'a pas non plus connu la même baisse des prix consécutive à la crise, qui a moins affecté les marchés des produits alimentaires sous signe de qualité.

## 2.1.3 Un challenge : la préparation de l'après-quota pour les filières savoyardes

Dès cette année, neuf bassins laitiers ont été mis en place en France pour préparer la disparition des quotas en 2015.

Les deux Savoie sont comprises dans le **bassin laitier du Sud-Est**, avec les régions Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes et le département de Saône et Loire. Ce bassin a pour rôle principal en 2011 la gestion de la réserve laitière et sa redistribution.



Ce bassin se caractérise par une industrie laitière à deux visages : les petits ateliers à vocation fromagère coexistent avec les grands groupes de dimension internationale (Danone, Lactalis, Sodiaal) qui fabriquent toute la gamme de produits laitiers.

Les deux Savoie se distinguent essentiellement par la production de fromages affinés et se retrouvent ainsi dans la première catégorie.

Basée essentiellement sur la fabrication de fromages de qualité, avec une plus value économique, les deux Savoie ont demandé qu'une réflexion soit faite à cette échelle pour conserver la spécificité de cette zone, gérer les quotas, leur attribution et la régulation laitière, en lien avec les différentes filières. En effet, l'économie laitière des Savoie est relativement dissociée de l'économie nationale ou mondiale et une affluence de lait sur ces marchés pourrait déstabiliser complètement les filières présentes.

Trois actions sont donc actuellement engagées au sein des deux Savoie :

- > **La mise en place d'un système de régulation laitière et une réflexion pour l'après-quota**
- > **La création d'une interprofession laitière savoyarde pour gérer la régulation et s'inscrire dans le bassin Sud Est**
- > **L'harmonisation des règles d'attribution laitière des deux Savoie et l'agrément par la Conférence de bassin Sud-Est**

L'enjeu de la régulation consiste à atténuer l'effet de volatilité des marchés mondiaux, gérer la hausse progressive des quotas et anticiper leur sortie en 2015.

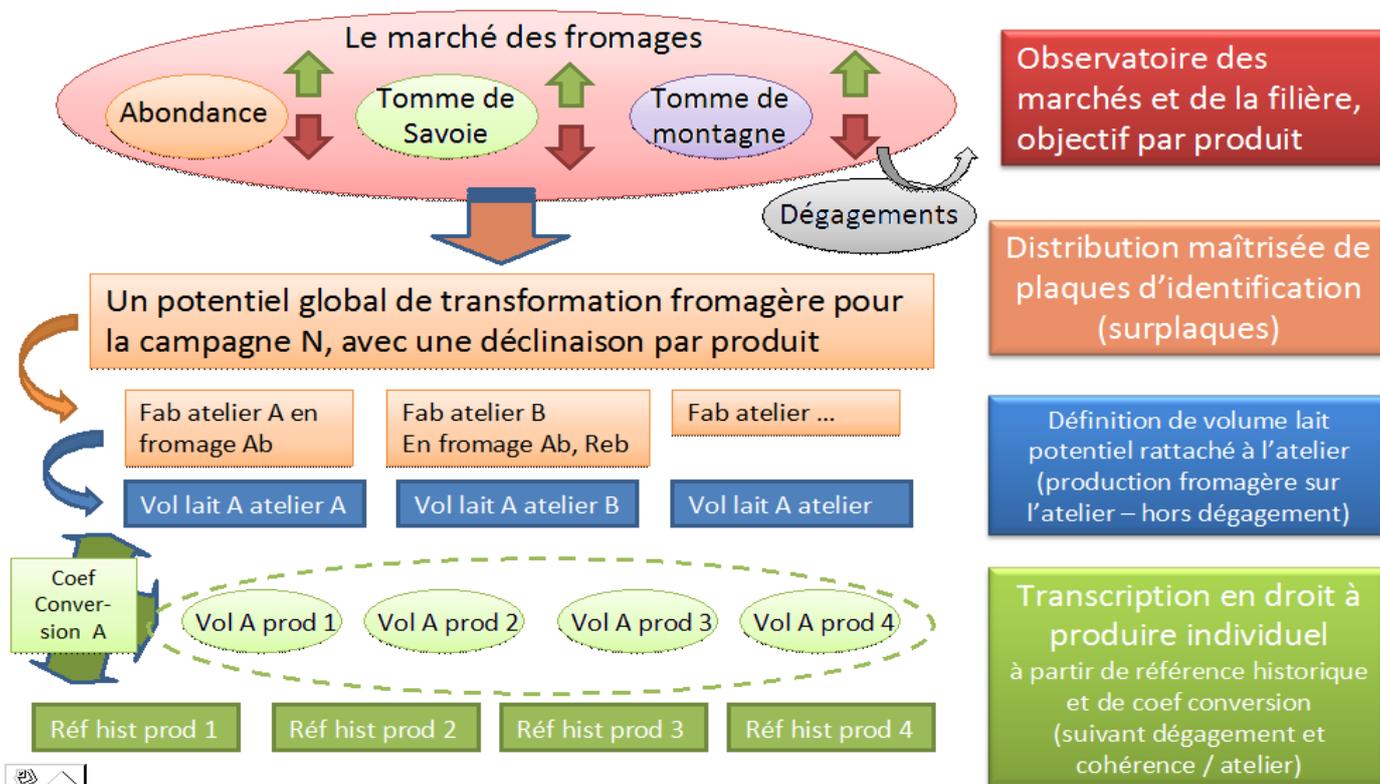
En 2011, un système de régulation se met donc en place sur les deux Savoie avec la définition au producteur d'un volume A et d'un volume B différents selon les filières, avec des prix différents. Le volume A correspond à ce que le marché de chaque filière peut absorber et la différence de prix correspond au prix SPOT du cours mondial sur lequel est revendu le lait en surplus.

A terme, les filières savoyardes s'orientent donc vers le **principe de la maîtrise de l'offre** avec un observatoire des marchés de chaque filière qui sera mis en place avec plusieurs niveaux d'intervention :

- > un objectif de production par produit en fonction de ce que le marché peut absorber, qui sera appliqué au trimestre, voire au mois le mois,
- > une distribution maîtrisée des plaques d'identification en fonction du potentiel du marché,
- > une définition ensuite du volume de lait potentiel rattaché à l'atelier de fabrication,
- > une transcription en droit à produire individuel sur un volume A, basé sur une référence historique. Le producteur pourra après 2015, produire plus que le volume A qui lui sera attribué mais le prix de ce volume B sera celui du cours national, voire mondial.



# Le principe de la maîtrise de l'offre, appliqué à la filière fromagère et laitière de Savoie



## ENJEUX DES FILIERES SAVOYARDES

- > Des filières fortes et structurées à conserver, avec des coopératives davantage actrices dans leur filière, assurant dans la durée une plus value économique importante, compte tenu du contexte territorial et montagnard du secteur
- > Une mise en commun des moyens des différentes filières fromagères des Savoie pour mener des actions collectives et transversales par le biais de l'AFTAIP.
- > Des actions de promotion menées par l'AFTAIP sur les deux Savoie mais peu de site d'accueil sur le périmètre de l'ARC alors qu'il y a une population nombreuse et demandeuse de produits locaux
- > Un appui important de l'AFTAIP sur les cahiers des charges ou les outils technique à mettre en commun mais des interrogations communes aux différentes filières pour l'avenir :
  - > Quel approvisionnement à long terme en protéines non OGM ?
  - > Quels autonomie alimentaire, respect des cahiers des charges et adaptation des exploitations dans un contexte de très forte pression foncière et de cahier des charges imposant de plus en plus un lien fort au territoire ?
  - > Quelle spécificité des fromages de Savoie alors que l'approvisionnement en ferment provient des mêmes souches que l'ensemble des fromages français ?
- > Un enjeu pour toutes les filières savoyardes : réussir l'après-quota mais pour les exploitations, quelle stratégie adopter dans ce nouveau contexte compte tenu de la spécificité territoriale des Savoie (production de volume, diversification) ?



## 2.2. Le Reblochon



### 2.2.1 Une filière solide et structurée pour la 1ère appellation savoyarde

Le Reblochon est un fromage au lait de vache cru et entier, à pâte légèrement pressée, non cuite, avec une durée d'affinage très courte (3 semaines à un mois).

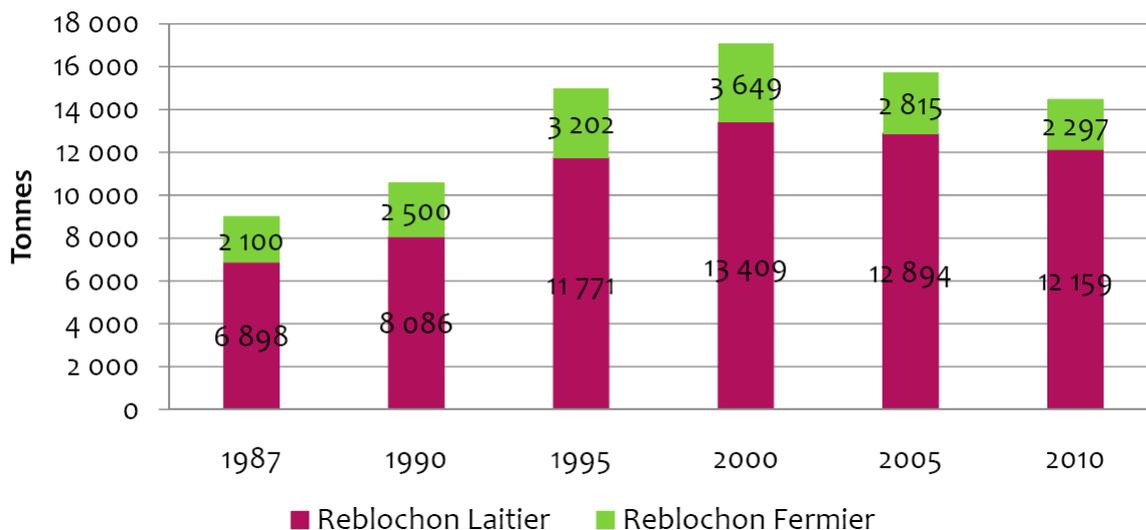
Le Reblochon est l'un des premiers fromages à avoir obtenu une AOC en 1958. Depuis 1996, il bénéficie d'une reconnaissance européenne (AOP).

Il existe deux types de Reblochon :

- > **Le Reblochon fermier** : le lait issu d'un seul troupeau est fabriqué à la ferme (pastille verte),
- > **Le Reblochon laitier** : le lait de plusieurs troupeaux est fabriqué par un fromager dans un atelier collectif (pastille rouge).

En 2010, la production de Reblochon était de 14 300 T : 2 300 T en Reblochon fermier et 12 000 T en Reblochon laitier.

Production totale brute de Reblochon





L'AOC Reblochon est la 1<sup>ère</sup> appellation savoyarde et la 4<sup>ème</sup> appellation fromagère française par le tonnage, en 2010.

La filière compte un total de 813 opérateurs au 1<sup>er</sup> janvier 2010 :

- > 641 producteurs de lait
- > 139 producteurs fermiers
- > 21 fromagers
- > 12 affineurs (exclusifs)

### 2.2.2. Un cahier des charges strict

Dès 1958, la production d'AOC Reblochon a été définie et cadrée par le premier décret AOC Reblochon qui définissait principalement une aire géographique de production et des usages locaux, loyaux et constants.

Depuis ce 1<sup>er</sup> décret, des révisions régulières sont venues préciser les conditions de production, de fabrication et d'affinage pour répondre aux objectifs de la filière et aux exigences de l'Institut Nationale des Appellations d'Origines Contrôlées (INAO).

Le décret de 1999 actuellement en vigueur est en cours de révision. Le vote final du comité national de l'INAO sur le projet de cahier des charges - dernière étape de la procédure de révision avant sa mise en application - est attendu pour la fin d'année 2011.

Dans la partie ci-dessous, nous détaillerons uniquement les conditions de production de lait, en lien direct ou indirect avec le territoire, définies dans le projet de cahier des charges AOC Reblochon qui entrera en vigueur à l'issue du vote du comité national de l'INAO.

Le projet de cahier des charges AOC Reblochon définit :

- > Une **aire géographique de production** qui s'étend sur les  $\frac{3}{4}$  du département de la Haute-Savoie et une partie de la Savoie (Val d'Arly).

#### Aire de production du Reblochon



Source : SIR



La production de lait, la traite, la fabrication, l'affinage et le premier conditionnement des fromages doivent être effectués au sein de cette zone. Les différentes étapes peuvent être réalisées dans des lieux différents.

- > Des **racés de vaches** : le lait doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de races laitières **Abondance, Montbéliarde, Tarine**.

Afin d'assurer le contrôle de la généalogie des animaux, leur inscription à la Certification de la Parenté des Bovins est obligatoire.

### Abondance, Montbéliarde, Tarine



Ces races locales et historiquement présentes dans l'aire de production de l'AOC Reblochon sont globalement moins productives que la race Prime Holstein : il faut donc plus de vaches pour produire la même quantité de lait et plus de surface pour leur alimentation.

- > Un **chargement maximum de 1.5 UGB (Unité Gros Bovins) par ha de surface agricole utile** soit l'équivalent de 1.5 vaches laitières par hectare de surface agricole utile.

- > **Des conditions strictes d'alimentation avec un fort ancrage au territoire :**

L'alimentation des troupeaux laitiers se compose de fourrages (herbe, foin, regain, maïs vert et betterave fourragères) et d'aliments complémentaires.

- Durant la période estivale, **les vaches laitières doivent obligatoirement pâturer** dans l'aire géographique AOC Reblochon et **au minimum 150 jours par an**. On estime que **0.5 ha de pâture par vache sont nécessaires pour satisfaire aux exigences de l'AOC**. Ces surfaces doivent être à proximité du bâtiment d'élevage pour rendre possible les trajets bi-quotidien pâture / salle de traite.

**=> Les surfaces d'herbe situées à proximité des bâtiments d'élevage (moins de 1 km) sont donc vitales pour les exploitations laitières.**

- Afin de garantir le lien au terroir, les fourrages distribués aux vaches en lactation doivent être issus de l'aire géographique de production :
- Pour les exploitations dont le siège d'exploitation est situé à **une altitude inférieure à 600m, les fourrages proviennent exclusivement de l'aire de production**
- pour les exploitations laitières dont le siège d'exploitation est situé : à une altitude supérieure à 600 mètres, les fourrages provenant de l'aire d'appellation AOC reblochon doivent couvrir 75% de la ration de base des vaches laitières en lactation.

*Rq: l'achat de fourrages à l'extérieur de la zone d'appellation ne peut concerner que du foin.*



A l'échelle de l'ensemble de la zone d'appellation, les exploitations de vallée sont généralement auto-suffisantes en fourrages. Par contre, toutes les exploitations de montagne ne le sont pas. En effet, elles disposent de peu de surfaces mécanisables pour produire le foin et regain constituant la base de l'alimentation hivernale des troupeaux. Ces exploitations doivent alors acheter tout le fourrage hivernal des vaches laitières (soit le foin et regain distribué pendant 7 mois par an). La quantité de fourrages issus de l'extérieur de la zone d'appellation est limitée à 25%. Les exploitations de montagne doivent donc faire appel aux autres exploitations de la zone d'appellation pour se fournir en fourrage issus de l'aire AOC Reblochon. Il est donc nécessaire que les exploitations de vallée aient toujours des surfaces en herbe suffisantes pour satisfaire les exigences de leurs structures et celles des exploitations de montagne (activité vente de foin qui apporte un complément de revenu).

=> Nous estimons à **1.5 ha / vache laitière** la surface nécessaire pour satisfaire les nouvelles exigences du cahier des charges.

- Enfin, le cahier des charges AOC Reblochon limite les quantités d'aliments complémentaires distribuées. Les vaches laitières sont limitées à 1800 kg/vache/an soit 5 kg/vache/jour et les génisses à 500 kg/génisse/an. Ces aliments complémentaires non OGM doivent être certifiés Aftalp.

Certaines exploitations de vallée produisent une partie des céréales et du maïs consommés par le troupeau. Les surfaces en céréales leur assurent également la production de paille utilisée dans les bâtiments.

Le cahier des charges AOC Reblochon définit des conditions strictes d'alimentation des troupeaux laitiers. La nouvelle version du cahier des charges renforce l'ancrage au territoire du produit.

De plus, en limitant les quantités d'aliments complémentaires et en interdisant la distribution d'aliments fermentés, le lait produit bénéficie d'un plus fort lien au territoire par contre la production de lait par vache est « limitée » (aliments interdits très riches et qui favorisent les quantités produites).

- > La nouvelle version du cahier des charges **limite la fertilisation azotée minérale des surfaces des exploitations AOC Reblochon.**
- > **L'implantation de culture OGM est interdite.**
- > Une **traçabilité garante du respect des conditions de production du lait.** Les agriculteurs enregistrent et conservent :
  - les dates de sortie et de rentrée des animaux à l'étable, ainsi que les surfaces destinées à l'affouragement en vert. Ces éléments sont enregistrés dans un cahier de pâturage ;
  - les factures d'achat des fourrages indiquant précisément la commune dans laquelle le fourrage a été récolté ;
  - les factures reprenant l'intitulé exact des aliments concentrés et d'encombrements utilisés ainsi que les étiquettes présentes sur les sacs ou les documents qui accompagnent la livraison précisant la composition des aliments ;
  - la preuve écrite des contrôles du fonctionnement des installations de traite prévus ;
  - les éléments de preuves répondant aux dispositions concernant les fumures.



- > Une **traçabilité aux différentes étapes de production**. En effet, les producteurs de lait tiennent à jour la quantité de lait livré quotidiennement. Les ateliers de transformation et d'affinage tiennent également à jour une comptabilité matière permettant de retracer en lieu et date le trajet des laits, fromages et marques d'identification.

Cette comptabilité matière doit être conservée par les différents opérateurs pendant une durée minimum de 3 ans.

De plus, tout Reblochon commercialisé comporte une marque d'identification spécifique portant le numéro de l'atelier de fabrication et un numéro séquentiel. Ce numéro est inscrit sur une plaque de caséine apposée au cours du moulage du fromage sur l'une de ses faces. Sa couleur permet de distinguer les Reblochons fermiers (pastille verte) des laitiers (pastille rouge).

### **2.2.3. Une commercialisation nationale avec un décalage entre production et consommation au printemps**

La commercialisation du Reblochon se fait principalement par les **Grandes et Moyennes Surfaces** (GMS : 60 % environ), puis **la Restauration Hors Foyer et les Industries de Seconde Transformations** (RHD – IST pour tartiflettes, pizza... : 30 % environ) et enfin les circuits traditionnels (crémiers, marchés... : 10 %).

Le Reblochon fermier est lui commercialisé pour moitié en GMS et pour autre moitié en circuits traditionnels.

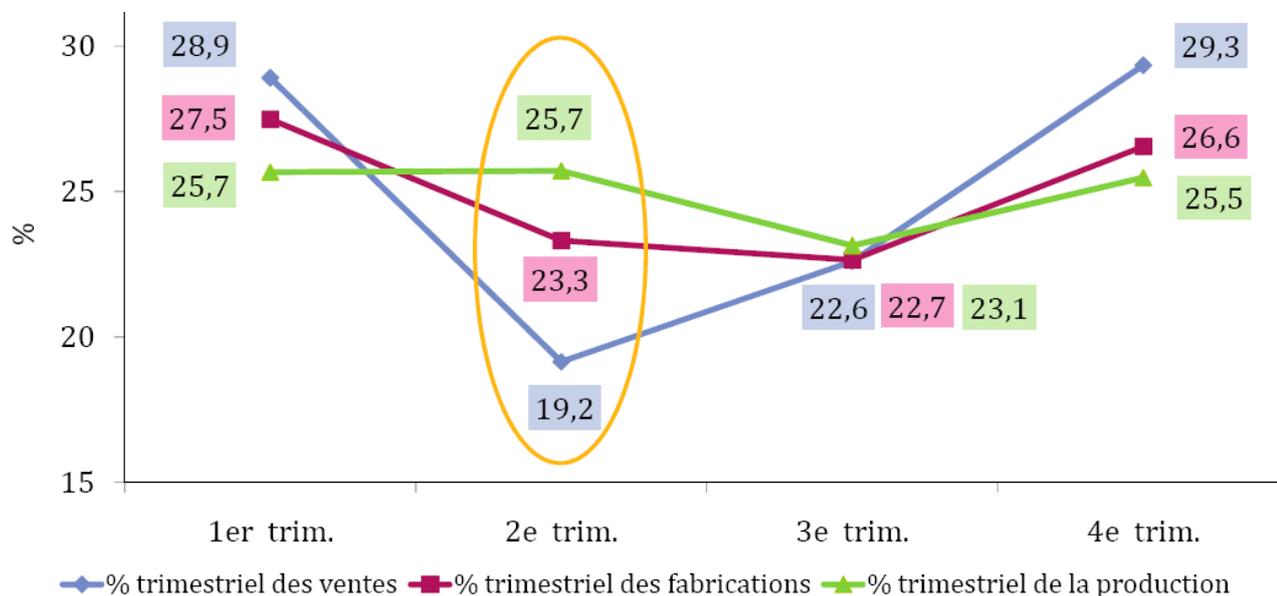
La **consommation du Reblochon est nationale** avec 1/3 en région centre-est.

Le Reblochon **se consomme principalement durant la période hivernale avec un minimum de consommation au printemps**, période au cours de laquelle nous observons une offre en fromages supérieure à la demande.

Le graphique ci-dessous illustre ce déséquilibre observé au printemps (2<sup>ème</sup> trimestre de l'année) : pic de production de lait au printemps (25,7 % de la production annuelle), avec des ventes au plus bas (19,2 % des ventes annuelles).



### Comparaison production / fabrications / ventes au trimestre



Source : SIR

La filière Reblochon a donc décidé de mettre en place la **régulation** au printemps pour rétablir l'adéquation entre production de lait, fabrication de Reblochon et ventes.

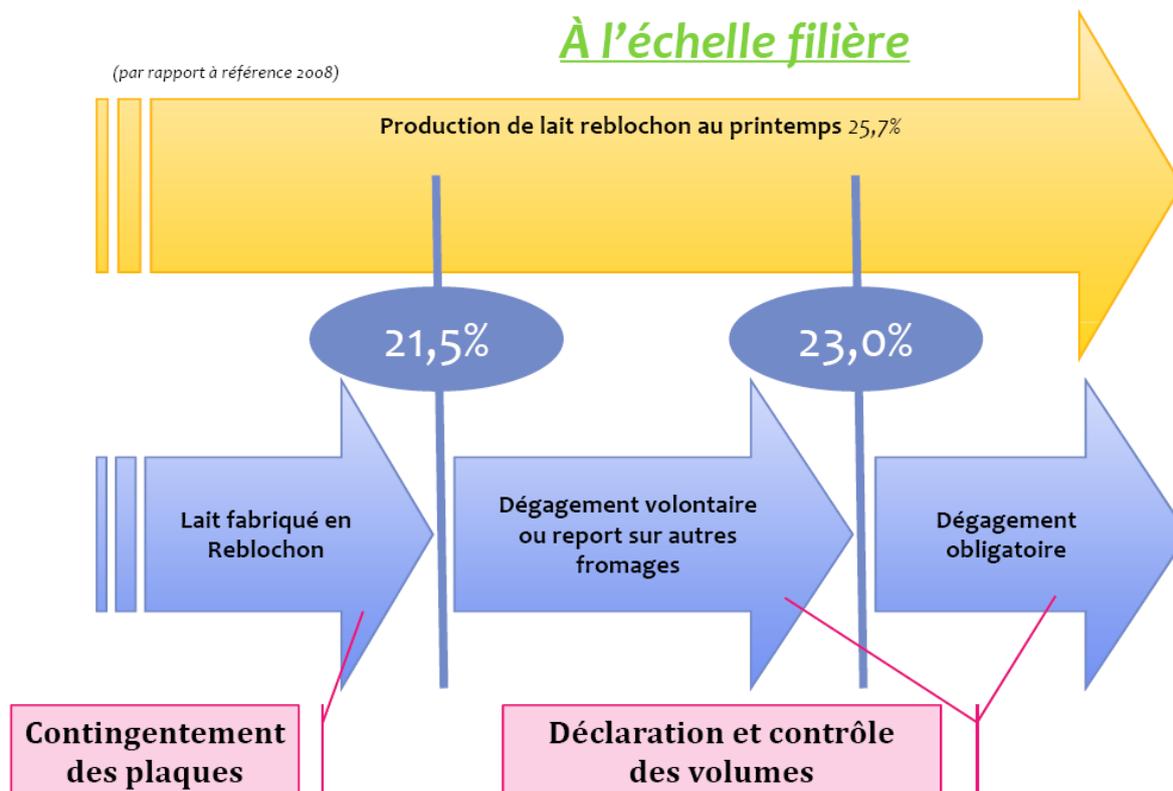
Le Reblochon n'étant pas un fromage de garde, une inadéquation entre les ventes et la fabrication entraîne des stocks importants, une mauvaise qualité des produits et un impact négatif sur l'image du fromage.

Pour résoudre cette inadéquation offre/demande, les professionnels de la filière Reblochon ont **mis en place une régulation dont l'objectif est de rétablir l'adéquation entre production de lait, fabrication de Reblochon et ventes.**

- > Pour le Reblochon laitier, la référence de production est la production de l'année 2008. Au cours du second trimestre, les quantités de lait transformées sont régulées :
  - jusqu'à 21,5 % de la production de lait à Reblochon sur le second trimestre (référence 2008), les fromagers peuvent fabriquer du Reblochon avec un contingentement des plaques de caséine par le SIR. C'est ce que peut absorber le marché.
  - Entre 21,5 % et 23 % les fromagers peuvent fabriquer d'autres fromages de Savoie (Tomme, Abondance...) avec déclaration et contrôle des volumes fabriqués.
  - Et pour ne pas engorger les marchés des autres fromages, au-delà de 23 %, le lait excédentaire est dégagé en poudre de lait.



## Mise en place de la régulation de la filière Reblochon au printemps



Source : SIR

- > Pour les producteurs fermiers, même principe, les plaques de caséine sont contingentées. Ils ne peuvent livrer plus de 21,5 % de leur production du second semestre (pour les producteurs fermiers, la référence est leur moyenne de production sur le second semestre des années 2007 à 2010). Les producteurs fermiers s'adaptent en vendant des vaches et en fabriquant d'autres fromages (Tomme fermière, Abondance), qui se conservent plus longtemps. Cela leur permet aussi d'étoffer leur gamme de produit.

### Cette régulation de la production au cours du second semestre, soit au printemps, est « contraire aux facilités de production » du lait.

En effet, historiquement les vaches laitières sont saillies à la mise aux champs (printemps) où elles sont en liberté avec les taureaux. Après une période de gestation de 9 mois, elles vèlent au cours du premier semestre de l'année suivante pour atteindre un pic de production de lait 2 mois plus tard soit au début du printemps à la mise à l'herbe.

Au printemps, l'herbe est généralement abondante et les jeunes pousses d'herbe sont très riches. A la mise à l'herbe, on observe ainsi un pic de production de lait. De plus, le lait de printemps est un lait économiquement très rentable : l'herbe, très riche, couvre les besoins des vaches en lactation (peu d'aliments complémentaires distribués au cours de cette période, seules les vaches à haut niveau de



production nécessitent une complémentation). Le lait de printemps est donc un lait « facile » à produire et économiquement très intéressant.

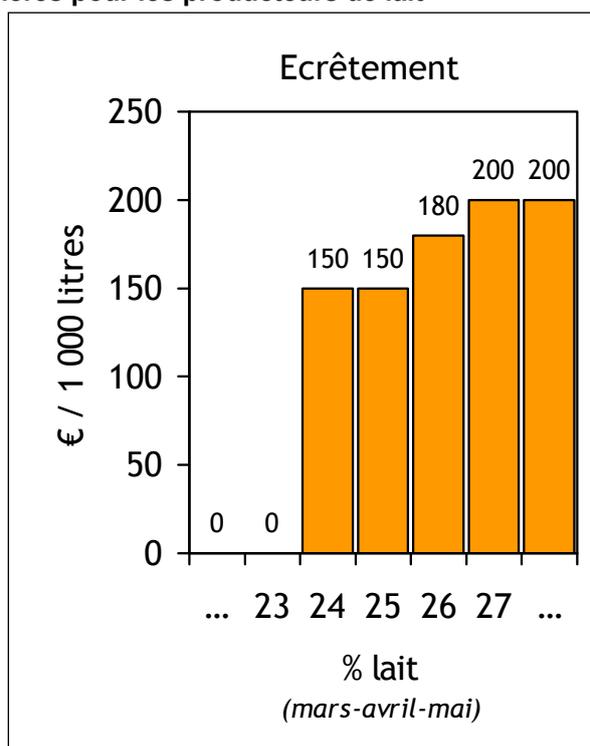
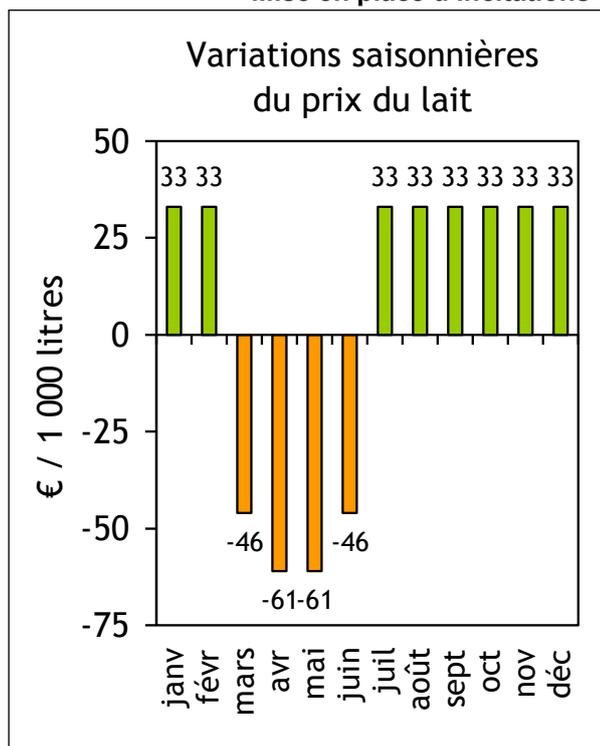
Ainsi, pour inciter les producteurs à désaisonnaliser la production de lait afin d'adapter au maximum l'offre en Reblochon à la demande (livrer davantage de lait en été, automne, hiver et beaucoup moins au printemps), la FDCL et l'interprofession ont mis en place **une incitation économique**.

Un système d'incitations financières a été mis en place dès le début des années 2000 puis régulièrement ajusté. Ce système s'articule aujourd'hui autour de 2 outils qui se cumulent :

- > **La variation saisonnière des prix du lait** (hors critères qualité) :
  - de juillet à février, le prix de base du lait AOC Reblochon est 33€/1000L supérieur au prix de base du lait,
  - aux mois de mars et de juin, une moins value de moins 46 €/1000 L est appliquée
  - aux mois d'avril et de mai, une moins value de moins 61 €/1000 L est appliquée
  
- > **L'écrêtement** : un « quota » est instauré sur les mois d'avril, de mai et de juin pour les producteurs de lait. Au-delà de 23 % de la production de lait sur ces 3 mois, des pénalités financières sont appliquées sur la quantité de lait supplémentaire :
  - entre 23 et 25 % => moins 150 € / 1000 L
  - entre 25 et 26 % => moins 180 € / 1000 L
  - et au-delà de 27 % => moins 200 € / 1000 L

Ces pénalités financières appliquées aux producteurs de lait sont utilisées par la filière pour payer le dégageement en poudre de lait.

### Mise en place d'incitations financières pour les producteurs de lait



Source : FDCL



Ces pénalités importantes au printemps obligent les producteurs à désaisonnaliser leur production de lait. Ceci passe par une ré-organisation complète de la production laitière, ce qui entraîne des conséquences sur les exploitations :

> **Impacts techniques :**

- **décalage des vêlages** : passage en vêlages d'été. Ce décalage nécessite plusieurs années avec une adaptation de l'animal à ce nouveau rythme.

De plus, beaucoup d'agriculteurs montent leurs génisses en alpage et les redescendent habituellement en début d'automne, un mois avant la rentrée à l'étable. Le décalage des vêlages obligent les agriculteurs à redescendre en milieu d'été les génisses de 3 ans qui vont vêler d'où augmentation des besoins en surface en plaine.

- **modification de la conduite des troupeaux** vaches laitières et génisses pour permettre une insémination au cours de l'hiver.

- **adaptation de l'alimentation des vaches laitières avec augmentation des besoins en foin/regain**. En effet, le démarrage de la lactation en fin d'été, période où l'herbe est la moins abondante et la moins riche, nécessite une complémentation en fourrages et en aliments complémentaires. Fin d'été, l'alimentation des vaches en lactation doit ainsi être complétée avec du maïs vert et/ou du foin-regain (complémentation non nécessaire pour les vêlages de printemps) et pour un même volume de lait produit, la complémentation en aliments concentrés est plus importante en fin d'été qu'au début du printemps.

Enfin, en décalant les vêlages, les vaches sont en pic de production durant la période hivernale, période durant laquelle le foin et regain sont la base de leur alimentation.

- **optimisation des surfaces en herbe au printemps**. Comme vu ci-dessus, les besoins en foin/regain du troupeau augmentent avec le décalage des vêlages en fin d'été. Le printemps est une période clef durant laquelle les agriculteurs doivent piloter précisément leurs parcelles en herbe :

\* adéquation à la production laitière de printemps et aux besoins en foin/regain ;

\* adéquation économique entre surfaces de pâture et surfaces fauchées.

Les conditions climatiques et les décisions d'interventions (fauche/pâture) prises en avril/mai sont fondamentales par rapport à l'autonomie fourragère et alimentaire de l'exploitation.

> **Impacts économiques :**

- La régulation limite les quantités de lait produites au moment où la production de lait coûte la moins chère (pousse de l'herbe de printemps) ;

- En décalant les pics de lactation, les besoins en quantité et en qualité des fourrages augmentent => importance de la technicité des exploitations pour produire un maximum de foin de bonne qualité ;

- De plus, pour ceux qui réalisent la traite en alpage, cela est d'autant plus difficile de lancer des lactations en été (moins de possibilités de compléter à côté en foin et céréales, herbe de moins bonne qualité).



> **Impacts sociaux :**

La pointe de travail vèlages/élevage des veaux se chevauche avec la période, déjà très chargée, des fenaisons et des moissons. Avec ces évolutions des périodes de pointes de travail, les agriculteurs doivent trouver leur nouvel équilibre vie professionnelle/vie privée.

**Ces adaptations nécessitent du temps et sont un réel challenge pour les agriculteurs.**

### **2.2.4. Une communication orientée vers le national**

La consommation du Reblochon étant nationale, la communication se fait principalement à ce niveau-là. En 2011, le budget s'élève à 1,5 million d'euros, dont 1,1 K€ sont destinées à un média puissant, à portée nationale, **la télévision**. Une grosse campagne est menée à l'automne pendant 1 mois, puis 15 jours au printemps et 15 jours début juillet. Ce plan media TV est complété par un plan Web de mai à novembre (Marmiton/ Le journal des femmes)

La filière réalise également un baromètre de notoriété depuis 4 ans, ce qui lui permet d'adapter sa communication d'une année sur l'autre.

Une étude a été conduite récemment sur les freins à la consommation du Reblochon qui a révélé qu'il était vu comme un fromage à fondre, se consommant surtout en hiver.

L'objectif de la communication du SIR est donc de communiquer sur « Le Reblochon, un fromage qui se mange nature ».

Depuis 3 ans, une **communication « terrain »** a été mise en place (notamment sur le territoire des Aravis). Elle se renforce cette année avec un balisage du territoire au complet par **des panneaux** :

- > sur les fermes « je produis du Reblochon »
- > le long des axes de communications, sur le passage des touristes, « vous êtes dans le Pays du Reblochon »

#### **ENJEUX DE LA FILIERE REBLOCHON :**



- > Une filière forte et structurée, mais des points de vigilance pour conserver sa place.
- > Un cahier des charges en cours de révision, qui renforce encore davantage le lien au foncier, dans un contexte territorial de forte pression d'urbanisation.
- > Une régulation nécessaire pour la qualité des produits et la bonne santé de la filière mais qui impacte les exploitations d'un point de vue technico-économique.



## 2.3. L'Abondance



### 2.3.1. Une petite filière en plein développement

L'Abondance est un fromage au lait cru, à pâte pressée mi-cuite, à talon concave et croûte morgée. C'est un fromage de garde qui nécessite plus de 100 jours d'affinage.

Depuis 1990, le fromage Abondance est protégé par une Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.).

Comme pour le Reblochon, il existe deux types d'Abondance :

- > **L'Abondance fermier** : le lait issu d'un seul troupeau est fabriqué à la ferme (plaque de caséine verte),
- > **L'Abondance laitier** : le lait de plusieurs troupeaux est fabriqué par un fromager dans un atelier collectif (plaque de caséine rouge).

De 400 T en 1990, lors de la création de l'AOC, il atteint 2000 T aujourd'hui (1/3 fermier, 2/3 laitier), avec une progression de 10 % chaque année.

Au départ, issu de la seule Vallée d'Abondance, il a connu un déclin avec un prix peu rémunérateur, mais aussi des problèmes de maîtrise de la qualité. Mais à force de travail sur la qualité, sur de la communication, cette filière aujourd'hui est dynamique et en plein expansion.

La filière compte plus de 280 opérateurs :

- > 200 producteurs de lait qui peuvent avoir une double déclaration d'identification (Abondance et Reblochon)
- > 65 producteurs fermiers qui peuvent fabriquer d'autres fromages, notamment du Reblochon
- > 15 fromagers – affineurs

### 2.3.2. Un cahier des charges strict, proche de celui du Reblochon

Le cahier des charges AOC Abondance garantit officiellement que l'élevage des animaux, leur alimentation, la production du lait et la fabrication du fromage jusqu'à la fin de l'affinage sont effectués en respectant les usages traditionnels.

Comme pour la partie Reblochon, dans la partie ci-dessous, nous détaillerons uniquement les conditions de production de lait, en lien direct ou indirect avec le territoire, définies par le cahier des charges actuellement en vigueur (décret de mai 2007).



Le cahier des charges AOC Abondance définit :

- > Une **aire géographique de production** qui s'étend sur tout l'est du département de la Haute-Savoie.



<http://www.fromageabondance.fr/appellation-origine-controlee-abondance.html>

La production de lait, la traite, la fabrication, l'affinage et le premier conditionnement des fromages doivent être effectués au sein de cette zone. Les différentes étapes peuvent être réalisées dans des lieux différents.

- > Des **racés de vaches locales** : le lait utilisé pour la fabrication d'abondance provient exclusivement de vaches de races **Abondance, Tarentaise ou Montbéliarde**.

Afin d'assurer le contrôle de la généalogie des animaux, leur inscription à la Certification de la Parenté des Bovins est obligatoire.

### Abondance , Montbéliarde, Tarentaise



A l'échelle de l'exploitation, le cahier des charges impose **un pourcentage minimum de vaches de races Abondance dans le total des troupeaux laitiers**. Cette proportion devra augmenter pour atteindre 55% des animaux du troupeau laitier de race Abondance à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022.

Un échéancier de mise en conformité est mis en place.

Le SIFA définit comme un enjeu majeur le bon respect de cet engagement. En cas de non respect, chacune des exploitations devra présenter individuellement le pourcentage requis de race abondance dans leur troupeau aux mêmes échéances ou sortir de la filière.



- > **Des conditions strictes d'alimentation avec un fort encrage au territoire :**
  - L'herbe au cœur de l'alimentation : comme pour l'AOC Reblochon, la ration de base du troupeau est constituée d'au moins 50% d'herbe pâturée durant la période estivale. La durée minimale annuelle de pâturage des vaches laitières est de 150 jours. Durant la période hivernale, la ration de base est majoritairement constituée de foin distribué à volonté.
  - Les fourrages autorisés sont : l'herbe, le maïs en vert, les betteraves fourragères, les foins et regains et la luzerne déshydratée en bouchons avec un maximum de 3kg/VL/jour. Les aliments fermentés, très riche en valeur alimentaire, sont interdits.
  - La distribution des aliments complémentaires est limitée avec les mêmes maximums que pour l'AOC Reblochon : 1800kg/vache/an et 500 KG/génisse/an au maximum. Ces aliments complémentaires non OGM doivent être certifiés Aftalp.
  - Un lien fort au territoire : à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2010, la part d'alimentation provenant de l'extérieur de l'aire géographique ne peut représenter plus de 35% de la matière sèche consommée annuellement par le troupeau.
  - De plus, l'apport de fourrages secs produits à l'extérieur de l'aire d'Appellation n'est autorisé qu'en appoint des ressources locales. A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2010, cet apport est limité à 30% des besoins annuels en fourrages secs du troupeau.
- > **Le chargement à l'hectare de surface fourragère**, en moyenne annuelle sur l'exploitation, **ne peut excéder 1.4 UGB** (Unité Gros Bovins) par hectare de surface fourragère principale.
- > A partir du **1<sup>er</sup> janvier 2022, la production de lait est limitée à 5000 litres par hectare de surface fourragère** de l'exploitation réservée au troupeau, y compris les surfaces d'alpage pondérées.
- > **Toute perte de surface impactera directement la quantité de lait à Abondance que l'exploitation pourra produire => impact direct sur le chiffre d'affaires.**
- > **L'implantation de cultures transgéniques est interdite** sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC Abondance.
- > Une **traçabilité garante du respect des conditions de production du lait**. Les exigences d'enregistrement en AOC abondance sont les mêmes qu'en AOC Reblochon.
- > Comme pour l'AOC Reblochon, une **traçabilité aux différentes étapes de production**.

### **2.3.3. Une commercialisation locale avec un impact de la régulation du Reblochon au printemps**

La commercialisation de l'Abondance se fait essentiellement par les GMS. Le SIFA l'estime à 60 %.

L'Abondance fermier est commercialisée principalement en crèmerie, fromagerie, mais aussi sur les marchés, à la ferme.

L'Abondance laitier est de mieux en mieux référencé en GMS au niveau national. Cependant, sa consommation est encore régionalisée car la notoriété nationale du produit reste faible même si elle se développe.



Le bassin de consommation principal est régional.

**La demande en Abondance augmente régulièrement.** De ce fait, de nouveaux opérateurs rentrent sur la filière (nouveaux ateliers, nouveaux producteurs fermiers). Pour le moment, la filière est saine et il n'y a pas de stock mais le SIFA craint pour l'avenir.

En effet, la régulation de la filière Reblochon a un impact sur l'Abondance puisqu'une partie du lait du printemps est transformée en Abondance. Il faudra encadrer la production pour éviter une déstructuration de la filière.

### **2.3.4. Une communication locale en développement**

La communication sur le fromage Abondance est en plein développement. Un budget conséquent, compte tenu de la petite taille de la filière a été alloué en 2010 à des campagnes publicitaires, tournées surtout sur le local, voire régional :

- > Grande campagne d'affichage en Haute-Savoie pendant les vacances scolaires de février et avant les vacances de la zone A sur les villes de Lyon et Grenoble,
- > Encarts publicitaires dans un magazine TV local,
- > Affiches et dépliants à disposition dans les crémeries et fromagerie de la région,
- > Sets de table pour les restaurateurs,
- > Sachets de pain sur le Chablais,
- > Panneaux chez les producteurs fermiers,
- > Panneaux en bord de route (en projet).

#### **ENJEUX DE LA FILIERE ABONDANCE :**



- > Une petite filière en plein développement, mais là encore des points de vigilance à avoir.
- > Un cahier des charges strict avec un lien fort au territoire dans un contexte de forte pression foncière.
- > Une crainte du SIFA de ne pas respecter les engagements du critère Race Abondance : les exploitations concernées devront être accompagnées pour ne pas être exclues.
- > Un encadrement de la filière pour éviter une déstructuration liée à la régulation du Reblochon.



## 2.4. La Tomme et l'Emmental de Savoie



### 2.4.1. Des fromages concurrencés par d'autres moins typiques mais qui trouvent leur place

La Tomme et l'Emmental de Savoie sont regroupés au sein d'un même organisme de défense et de gestion, Savoicimes. Ils bénéficient tous les deux d'une Indication Géographique Protégée depuis 1996 et d'un même cahier des charges CCP (Certificat de Conformité Produit).

La zone de production concerne les deux départements savoyards ainsi que 3 communes dans l'Ain.

Savoicimes regroupe aussi la Raclette de Savoie dont une IGP est en cours d'élaboration.

La Tomme de Savoie est un fromage à pâte pressée non cuite. C'est la seule Tomme à se décliner en différents taux de matière grasse (de 10 % de matière grasse au lait entier). Il existe également deux types de Tomme : celle issu d'ateliers collectifs (plaque de caséine rouge) et la Tomme de Savoie Fermière issu du lait d'un seul troupeau, fabriqué à la ferme (pastille verte).

6 000 T de Tomme de Savoie sont produites chaque année, dont 500 T de Tomme de Savoie fermière.

L'Emmental de Savoie est un fromage à pâte pressée cuite. Il faut presque 1000 L pour fabriquer une meule. Il n'y a donc pas d'Emmental fabriqué à la ferme.

3000 T d'Emmental de Savoie sont produites chaque année.

Ces deux filières sont très proches. Elles sont gérées ensemble par le même ODG, ont le même cahier des charges. Le lait d'un producteur peut être transformé en Tomme ou Emmental suivant la demande.

Elles comptent plus de 900 opérateurs :

- > 850 producteurs de lait
- > 30 producteurs fermiers de Tomme de Savoie
- > 18 fromageries à Tomme et 5 à Emmental
- > 5 ateliers d'affinage pour la Tomme



Ces deux fromages ont la particularité d'avoir de solides concurrents sur le marché, des produits sans signe de qualité, parfois moins chers. Il existe, en effet, une gamme importante de Tomme et Emmental. Cependant, ces deux fromages réussissent à trouver leur place et leur notoriété n'est plus à faire, grâce à l'IGP et à la communication effectuée.

#### 2.4.2. Un cahier des charges adapté aux pratiques des exploitations savoyardes

Les cahiers des charges certification conformité produit Tomme et Emmental de Savoie définissent leurs conditions de production du lait, de fabrication, d'affinage, d'identification, de traçabilité, d'étiquetage et de communication.

Les points des cahiers des charges IGP Tomme et Emmental de Savoie en lien direct ou indirect avec le territoire sont présentés ci-dessous :

- > Une **aire géographique de production** qui s'étend sur les deux départements savoyards ainsi que sur 3 communes du département de l'Ain.
- > **Le cheptel doit être constitué de vaches de races locales** : Tarine et Abondance. La Montbéliarde est également autorisée au regard de son antériorité. **Toutes les autres races sont limitées** au regard de leur présence sur les exploitations laitières à partir d'une liste exhaustive établie sur la base d'un état des lieux en date du 01/01/2002.
  - o En autre race, dans les troupeaux savoyards, on retrouve notamment la Prime Holstein, race forte productrice de lait (en quantité).
- > **L'alimentation est basée sur l'utilisation de l'herbe en été et de foin pendant la période hivernale.** En effet, la base de la ration hivernale est constituée de foin, de regain ou de paille à volonté. L'épi de maïs et le maïs grain humide distribués sur une période allant du 15 octobre au 15 mai maximum, et la betterave sont autorisés comme compléments.
 

Durant la période estivale, sont seuls autorisés l'herbe pâturée avec complémentation en foin et herbe si nécessaire. Le maïs vert, le sorgho ainsi que les cultures dérobées à l'exception des crucifères peuvent également être utilisés.

A la différence des AOC Reblochon et Abondance, l'origine des fourrages n'est pas spécifiée dans le cahier des charges.

La quantité d'aliments complémentaires (hors épi de maïs) ne peut dépasser annuellement 45% de la ration en matière sèche.

Comme pour les AOC Reblochon et Abondance, les produits d'ensilage et les autres produits fermentés (sauf maïs humide épis ou grain) sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier.
- > **Des enregistrements aux différentes étapes garants de la traçabilité du produit.**

#### 2.4.3. Une commercialisation nationale

La Tomme de Savoie est commercialisée au niveau national : 65 à 70 % en GMS et 30 à 35 % en circuits traditionnels.

60 % de l'Emmental est vendu en GMS, 40 % en circuits traditionnels au niveau national. Les Régions Centre, Bourgogne, Franche-Comté, Limousin, Auvergne, Rhône-Alpes sont les 1ères consommatrices d'Emmental de Savoie.

Il représente 30 % du marché français sur le segment des « Emmentals haut de gamme ».



Avec une hausse de 15,5 % des ventes en 2008, l'Emmental de Savoie est de plus en plus plébiscité par les consommateurs. Son positionnement haut de gamme en fait un produit majoritairement acheté aux rayons traditionnels (coupe et fraîche découpe) des GMS.

#### **2.4.4. Une communication nationale différente pour les deux fromages**

Pour la Tomme de Savoie, l'enjeu communication consiste à travailler sur l'image et la valeur du produit. Les opérations menées sont de plusieurs ordres :

- > Encarts publicitaires dans un magazine TV local
- > Insertions publicitaires dans des journaux, sur internet
- > Jeux via internet
- > 1 opération par trimestre : duel culinaire, création de recettes, des guides rando mis à disposition des offices de tourisme des deux Savoie...

Concernant l'Emmental, il s'agit de communiquer sur la notoriété. C'est un fromage qui apparaît sans goût aux yeux des consommateurs comme peuvent l'être les autres types d'Emmental présents sur le marché. Un gros budget communication est mis sur des animations-dégustations réalisées dans les GMS Françaises : 1000 vont être organisés en 2011.

Des dépliants recette sont aussi édités et mis en libre-service dans les campings, hôtels restaurants des deux Savoie.

Des jeux sont aussi organisés chez les crémiers.

#### **ENJEUX DES FILIERES TOMME ET EMMENTAL DE SAVOIE :**



- > Des fromages concurrencés par d'autres moins typiques mais qui arrivent à trouver leur place sur des segments haut de gamme.
- > Un cahier des charges moins strict que celui du Reblochon ou de l'Abondance mais qui est tout de même basé sur des pratiques extensives et sur l'herbe, donc nécessitant des surfaces importantes.
- > Une communication locale à poursuivre (notamment par le biais de panneaux sur les exploitations).



## 2.5. Le Bleu de Gex Haut Jura



### 2.5.1. Une petite filière localisée, stable mais peu développée

#### Le produit et son histoire

Le Bleu de Gex Haut Jura, ou Bleu de Septmoncel, est un fromage à pâte persillée non pressée et non cuite, salé, au lait cru de vaches Montbéliardes ou Simmental.

Il se présente sous la forme de meules à faces planes, à talon légèrement convexe, d'un poids de 6,5 à 8,5 kg, moulé dans une forme d'un diamètre de 36 centimètres.

La croûte du fromage est fine, sèche, blanche à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites tâches rougeâtres.

La pâte de couleur blanche à ivoire, est marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles, bien réparties dans toute la masse : elle est douce et très légèrement friable. Son goût est doux, léger, avec une pointe de sel et d'amertume. Le Bleu de Gex développe des arômes lactés, légèrement vanillés ou épicé-rafraichissant, mêlé de notes de champignon.

L'origine du Bleu de Gex remonte au XIII<sup>ème</sup> siècle.

Dés 1935, il accède à la reconnaissance officielle : il s'agit de la première AOC fromagère au lait cru de vache reconnue au niveau national.

Le 20 septembre 1977, un décret officialise cette décision de justice et fixe la zone et les conditions de production de l'AOC «Bleu du Haut-Jura, Bleu de Gex ou Bleu de Septmoncel».

#### Les points clefs de l'AOC

- > Une aire géographique de production est délimitée (partie montagneuse des départements de l'Ain et du Jura).
- > Le lait doit provenir de vaches de race Montbéliarde ou Simmental.
- > L'alimentation des vaches laitières, à base d'herbe pâturée et de foin, exclut toutes formes d'aliments fermentés. Chaque vache dispose d'au moins un hectare d'herbe.
- > Le lait utilisé pour la fabrication peut être conservé au maximum 36 heures,
- > La coagulation du lait est obtenue uniquement par l'utilisation de présure,
- > Le salage est effectué à sec dans des cuveaux durant trois à quatre jours,
- > Le fromage est affiné dans la zone d'origine pendant trois semaines, au minimum à compter du jour de fabrication,
- > Le mot « Gex » est obligatoirement moulé en creux au cours de la fabrication,



### Les acteurs de la filière

Actuellement, la filière assure une production annuelle d'environ 500 tonnes.

Elle comprend 48 producteurs de lait et 4 entreprises de transformations qui sont également metteurs en marché :

- > 2 ateliers sont des coopératives à gestion directe (Coopérative de l'Abbaye à Chézery Forens – 01 et coopérative des Moussières - 39)
- > 1 est une coopérative de vente de lait associée à un transformateur (coopérative de Lajoux - 39)
- > 1 est une fromagerie privée (Montbrilland à Villard St Sauveur – 39)

Ce volume produit est stable depuis plusieurs années : la production, et sa valorisation, plafonne à 500 tonnes annuelles, ce qui est faible en comparaison d'autres fromages du même type. La filière est bien structurée mais reste sur une dynamique très locale, qui ne permet pas d'augmenter significativement les volumes.

### La qualité du lait

Du fait de son mode de fabrication (le produit est peu chauffé), la qualité du fromage est très liée à la flore originelle du lait. Le Bleu de Gex est donc sensible aux éventuels problèmes de qualité du lait qui sert à sa fabrication.

### Le Comté : complémentaire ou concurrent ?

Les transformateurs produisant du Bleu de Gex ont également développé un atelier « Comté » afin de disposer de plus de souplesse dans la fabrication. En effet, du fait de sa moindre sensibilité aux problèmes de qualité du lait, mais surtout de sa longue durée d'affinage, le Comté offre une bonne alternative quand la fabrication du Bleu de Gex n'est pas souhaitée (par exemple, en cas de baisse saisonnière de la consommation).

Cependant, cette complémentarité peut également jouer en défaveur de la production de Bleu de Gex puisqu'elle vient en concurrence en termes de volume produit.

### **2.5.2. Le cahier des charges : concilier le respect de la typicité du produit avec les souhaits d'évolution des exploitations**

La production de Bleu de Gex est liée, dès l'origine, à l'exploitation extensive des prairies naturelles de la zone d'appellation.

Cette région est constituée par un massif plissé dont l'orientation et l'altitude expliquent l'abondance des précipitations, notamment pendant la période estivale. Ce climat humide, favorable aux prairies ainsi que le relief ont conduit à l'essor de l'élevage et au développement de la production fromagère.

Le cahier des charges reste fidèle à ces conditions de production : prairies majoritairement naturelles, fumure minérale limitée, chargement plafonné, aliments fermentés interdits, aliments complémentaires limités, traite 2 fois par jour, productivité laitière plafonnée.



Le fondement même de ce cahier des charges est celui de la valorisation maximale de la ration de base : celle-ci doit être constituée de fourrages issus de l'aire d'appellation, et privilégier autant que possible le pâturage.

Certains points de ce cahier des charges peuvent poser problème à des exploitations ayant évolué, notamment du fait de la restructuration agricole. En effet, ces exploitations se sont regroupées, donc agrandies, exploitant ainsi des surfaces plus éloignées du siège d'exploitation, et sont gérées par plusieurs exploitants qui conduisent un troupeau et une production laitière plus importants.

Pour ces exploitations, les difficultés possibles vis-à-vis des cahiers des charges Comté et/ou Bleu de Gex concernent les points suivants (les cahiers des charges des 2 produits sont à prendre en compte puisque les ateliers fabriquant du Bleu de Gex produisent également du Comté) :

- > impossibilité d'utilisation du robot de traite
- > remise en cause de l'utilisation de la mélangeuse (dont l'utilisation est déjà limitée aux seuls fourrages, excluant ainsi le mélange des fourrages et des concentrés)
- > limitation des concentrés à 1800kg par an et par vache laitière
- > remise en cause de l'affouragement en vert (déjà limité à un repas par jour)

L'évolution des exploitations doit se traduire dans celle des cahiers des charges, qui ne doivent pas pour autant perdre leur sens initial et renier leurs valeurs. Il faudrait pour cela envisager de redéfinir certaines conditions de production sans remettre en cause celles influençant la typicité des produits.

### **2.5.3. Une commercialisation très locale**

Vu les faibles volumes produits, la commercialisation du Bleu de Gex reste très locale. Elle se répartit entre la vente directe, via les magasins des coopératives productrices et quelques référencements dans des GMS ou détaillants locaux.

La recherche de nouveaux débouchés commerciaux impliquerait d'être en mesure d'augmenter significativement les volumes produits, ce qui n'est pas le cas actuellement.

Les raisons en ont déjà été évoquées : sensibilité aux problèmes de qualité du lait, concurrence du Comté notamment.

### **2.5.4. Une communication en manque de moyens**

La communication est du ressort du Syndicat du Bleu de Gex qui dispose d'outils tels que fiches recette, affiches. La diffusion reste locale, par le biais des coopératives elles-mêmes, des offices de tourisme, de sites Internet notamment.

L'impact en reste limité car la filière manque de moyens pour élargir les supports de communication et les cibles visées. Pourtant, elle souhaiterait en premier lieu mieux communiquer sur le produit pour le faire connaître et mettre en valeur ses qualités gustatives.



**ENJEUX DE LA FILIERE BLEU DE GEX :**

- 
- > Une petite filière bien structurée mais sans dynamique de développement
  - > Un produit dont il faut maîtriser la qualité, à faire connaître plus largement pour augmenter progressivement et modérément les volumes produits
  - > Un cahier des charges en cours de révision qui devra permettre aux exploitations d'évoluer sans pour autant remettre en cause ses fondements



## 3. Evaluation des besoins des coopératives du périmètre

### 3.1. Le tissu coopératif du périmètre haut-savoyard

#### 3.1.1 Particularités et atouts du système coopératif savoyard

Une des **particularités de la filière laitière savoyarde** est la prédominance de la structuration des producteurs en coopératives laitières. Il s'agit là d'une réalité historique, liée au développement des fabrications de fromages de grands formats nécessitant des quantités importantes de lait, en parallèle à l'arrivée dans ce secteur de fromagers venus de Suisse.

Si la proportion de producteurs structurés en coopérative est d'un peu plus de 50% en France, cette proportion atteint aujourd'hui 90% sur la filière savoyarde.

On trouve essentiellement trois types de coopératives dans la filière savoyarde :

Le modèle historique des coopératives en **gestion indirecte** qui possèdent leur atelier de fabrication mais le gèrent dans le cadre d'un partenariat avec un fromager qui transforme le lait pour son compte dans les locaux de la coopérative. C'est le modèle ancien des « fruitières », qui s'est régulièrement modernisé. Les partenaires fromagers se sont également développés en élargissant leur gamme de produit via des partenariats avec plusieurs coopératives dans les différentes zones d'appellation.

Des coopératives à gestion indirecte ont souhaité s'impliquer plus en aval en choisissant le mode de **gestion directe**. Elles sont non seulement propriétaires de leur atelier mais elles assurent elles même la fonction de fabrication et de commercialisation de leurs produits. Elles assument un risque économique plus important, mais ont une meilleure maîtrise de leur évolution et de leur valorisation.

Ces deux types de coopératives ont régulièrement évolué et conduit des programmes de modernisation de leurs outils. Ces programmes d'investissements ont souvent été accompagnés d'apports de laits supplémentaires issus de rapprochements avec des coopératives voisines.

A l'inverse, d'autres ont fait le choix de fermer leurs outils en devenant de simples **coopératives en vente de lait**. La vente de lait est généralement basée sur un contrat annuel.

Cette structuration majoritaire des producteurs en coopérative implantées localement, offrent à la filière et aux producteurs de lait de nombreux atouts :

- > Un tel réseau de coopérative permet de **responsabiliser environ un tiers des producteurs**, par une implication (essentiellement bénévole) en tant qu'administrateur de leur coopérative.



- > Ces structures économiques dont l'objet est la valorisation de la matière première laitière des adhérents, plus que du capital, **rend cette activité économique non délocalisable** et permet de l'ancrer dans **une vision de long terme**.
- > Cette implication assure une meilleure prise en compte des attentes du marché et des besoins des consommateurs par les agriculteurs eux-mêmes. Cela permet encore aujourd'hui aux jeunes producteurs qui héritent des choix de leurs aînés et de ces outils économiques de proximité, d'être les garants d'une filière qui ne galvaude pas ses produits.
- > La diversité de ce réseau de coopératives permet de construire **des partenariats avec différents types d'opérateurs**, de la taille artisanale jusqu'à la taille nationale, ce qui contribue à positionner les produits dans les différents créneaux de marché.
- > Le regroupement de ces coopératives en réseau via la fédération départementale (FDCL) permet de privilégier la **recherche de solutions collectives** dans de nombreux domaines : programmes de sécurité sanitaire et approche de la qualité, actions innovantes de régulation des volumes, observatoire de filière, amélioration des performances énergétiques, recherche de synergies entre coopératives et accompagnement des projets de rapprochements ; etc...

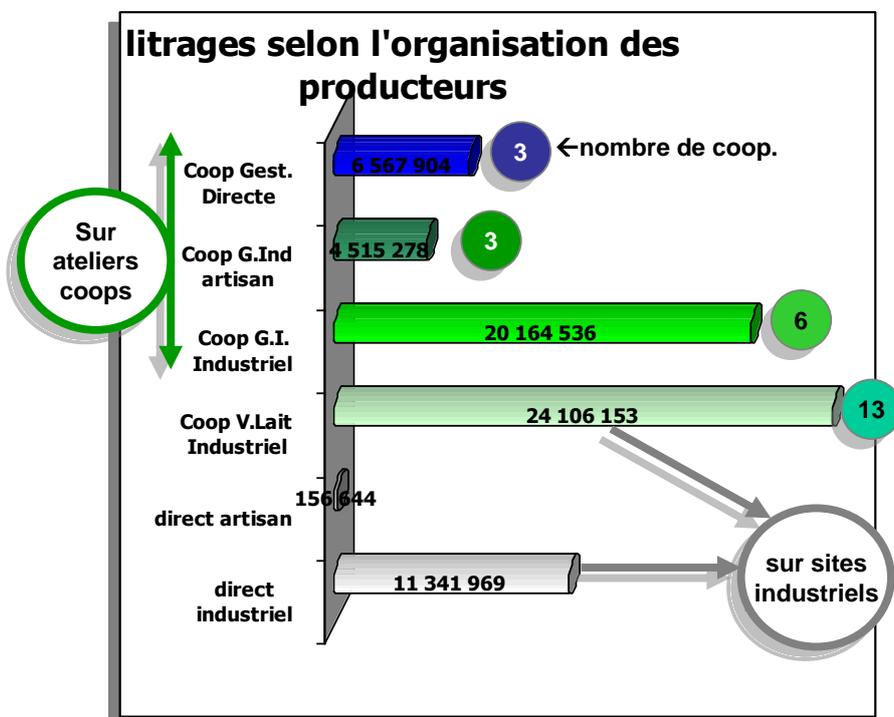
### **3.1.2 Un système qui a évolué mais qui reste fragile**

Cette réalité historique peut donner **l'illusion d'une situation figée, ou d'un système qui ne peut que perdurer**. La réalité est beaucoup plus nuancée.

- > Le **niveau croissant des investissements** qui doit être engagé pour moderniser les outils des coopératives, nécessite que des arbitrages sur le niveau de prix du lait aient été réalisés les années précédentes pour constituer les réserves financières nécessaires au niveau des coopératives.
- > La **volonté de certains opérateurs** de se développer dans les fabrications où le niveau de rentabilité est plus important, notamment en Reblochon, a pu amener certaines entreprises fromagères à privilégier un **développement rapide sur des sites en propres**, invitant des coopératives à abandonner leurs outils et à se transformer en simple structure de vente de lait
- > La désresponsabilisation qui s'en suit peut amener les producteurs à se désintéresser du nécessaire positionnement haut de gamme des fromages savoyards
- > Dès l'instant où ces entreprises ont développé des sites de fabrication leur appartenant, leur stratégie les conduit à privilégier la confortation de la collecte au profit de leur atelier. Cette évolution déplace la transformation dans les secteurs les plus faciles d'accès, avec un **risque de désengagements des producteurs dans les secteurs les plus difficiles**, au profit d'une concentration de la production dans les secteurs où la densité laitière est déjà forte. Cette évolution n'est pas favorable non plus à la préservation de l'emploi local.

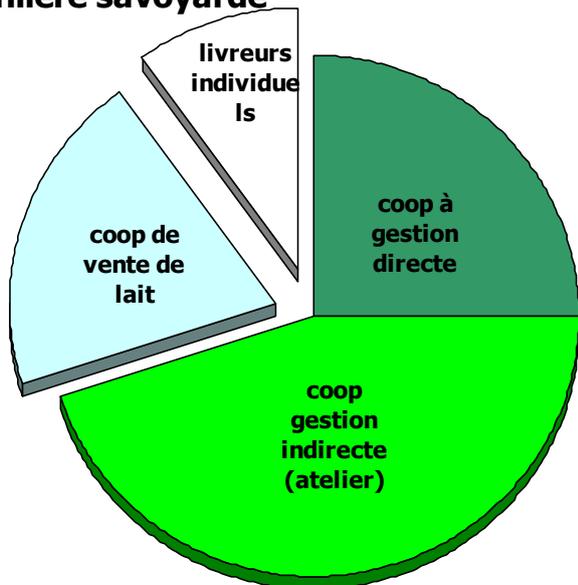
### **3.1.3 Situation sur la zone d'étude : une part importante des coopératives ont perdu la main sur les ateliers**

La zone du périmètre haut savoyard de la présente étude intègre la **diversité des systèmes** existant sur la filière savoyarde :

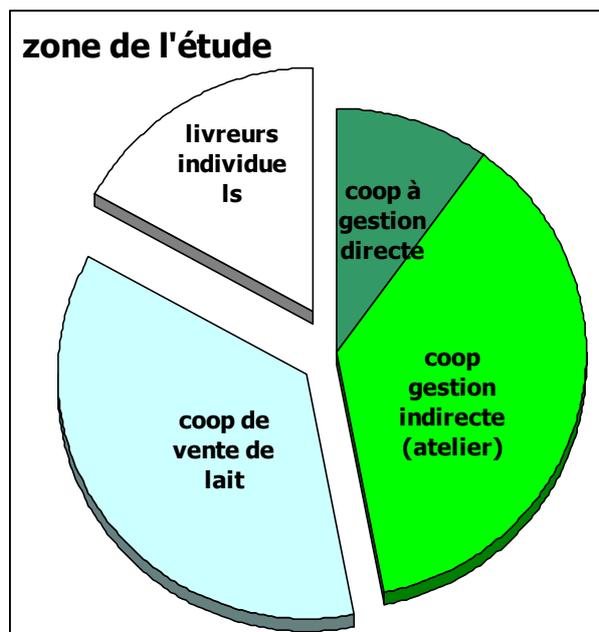


Mais la zone d'étude présente beaucoup plus de signes de désengagement des coopératives, en comparaison du reste de la filière savoyarde, comme l'illustre le graphique ci-dessous.

filière savoyarde



zone de l'étude

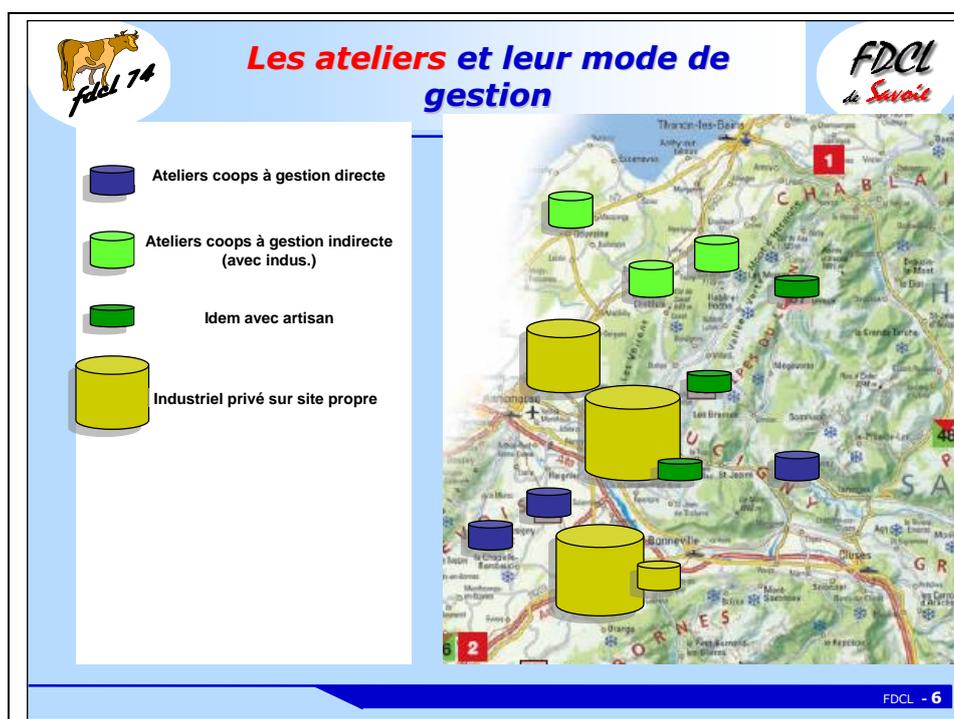




Cette situation tient notamment au fait que **depuis un peu plus de 20 ans, des entreprises absentes de la filière Reblochon ont voulu s'y positionner rapidement** compte tenu de la valorisation de ce fromage et du développement qu'il connaissait sur le marché.

Des entreprises ont fait le choix de se développer par des partenariats avec des coopératives en étudiant avec elles les modernisations dans leurs ateliers.

Mais d'autres entreprises ont fait le choix d'investir dans leurs propres ateliers et de viser rapidement une taille importante. Cette croissance s'est faite par le **rachat du lait à des coopératives en vente de lait**, mais aussi par la déstabilisation d'autres coopératives **en attirant des producteurs individuellement**.



Si elle a conduit à une progression du prix du lait en parallèle de la croissance du marché du Reblochon, cette concentration autour de quelques entreprises disposant de sites industriels pèse depuis quelques années sur le prix du lait des producteurs, dans un marché devenu plus difficile.

**Les plus petits opérateurs** qui peuvent disposer de potentiel de croissance **peinent à trouver le lait nécessaire à leur développement**, sans prendre le risque de devenir dépendants de plus gros opérateurs.



### **3.1.4 Une prise de conscience des coopératives en 2010 2011**

Le contexte des ventes de lait fin 2010 – début 2011 semble avoir provoqué une prise de conscience au niveau de plusieurs coopératives, quant-à la nécessité d'**imaginer des solutions pour inverser la tendance**.

Pour certaines d'entres elles, l'avenir de leur atelier à plus ou moins long terme passe par une consolidation de la collecte, faute de quoi, l'activité de transformation risque de basculer durablement dans les mains des principaux opérateurs, risquant de marginaliser les autres qui sont pourtant nécessaires à la dynamique globale de la filière.

### **3.1.5 Une relance qui va nécessiter d'accompagner des rapprochements et d'investir**

Des coopératives disposant encore d'un atelier, veulent donc **conduire un dialogue avec d'autres en vente de lait**, en vue d'étudier la possibilité de réinvestir, soit sur la base de l'atelier dont elles disposent, soit en envisageant à plusieurs un projet plus ambitieux et structurant.

Cela nécessite que des coopératives en vente de lait qui s'étaient relativement désintéressé de leur environnement économique, soient accompagnées pour participer à ces discussions.

Des contacts de ce type ont été noués progressivement au cours de l'année 2011. Ils **devront se poursuivre fin 2011 et dans le courant de l'année 2012** et pourraient déboucher sur des projets de modernisation d'ateliers de coopératives voire sur des projets d'investissements sur des ateliers neufs.

### **3.1.6 Une volonté de relancer ou moderniser des points de vente locaux**

En parallèle de cette réflexion, plusieurs coopératives ont en projet de développer la vente de proximité. Il est encourageant de constater que cette volonté, si elle n'est pas le fait de toutes les coopératives, peut concerner chacun des types de coopératives :

- > En premier lieu les coopératives à gestion directe de la zone qui peuvent trouver là une occasion de conforter leur chiffre d'affaire de détail. Elles valorisent aussi leur modèle économique porté par les producteurs eux-mêmes, particulièrement en phase avec les attentes de nombre de nos concitoyens.
- > Parmi les coopératives à gestion indirecte, certaines ont également prévu de conforter le point de vente de la fromagerie, pour consolider également la part de chiffre d'affaire de détail, élément important de pérennité de leur partenaire fromager.
- > Quelques coopératives en vente de lait disposant encore de leurs anciens locaux, envisagent en propre ou en lien avec des producteurs fermiers voisins, de relancer une activité de vente directe.



A chaque fois ces projets de magasins de coopératives nécessitent d'ouvrir la gamme pour améliorer leur fréquentation. Ils constituent **donc des supports importants pour le développement d'une gamme complémentaire auprès de producteurs fermiers**, dans différentes gammes de produits.

Mais pour plusieurs coopératives, l'enjeu premier va être de consolider l'outil de fabrication et l'approvisionnement en lait. Compte tenu des investissements qui seront nécessaires, le développement de magasins de proximité sera un axe de développement dans un second temps.

#### ENJEUX DES COOPERATIVES PRESENTES SUR LE PERIMETRE HAUT SAVOYARD :

- 
- > Relancer des **projets d'ateliers de fabrication** de coopératives sur la zone d'étude et conforter leur collecte là où ce sera nécessaire ;
  - > Accompagner la **réflexion stratégique des responsables** de coopératives sur leurs possibilités de rapprochements ;
  - > Conforter les **points de vente locale** des coopératives existants et en développer de nouveaux, sur site et en dehors du site de fabrication

## 3.2. La coopérative de l'Abbaye à Chézery Forens (Bleu de Gex)

### 3.2.1 Les exploitations

10 exploitations livrent leur lait à la coopérative de Chézery, pour un volume moyen annuel de 2,3 millions de litres de lait.

Parmi ces exploitations, on peut noter :

- > que 3 sont en GAEC pour 7 individuelles
- > qu'elles correspondent à 13 chefs d'exploitation et 1 salarié, soit 14 emplois directs
- > que 7 exploitants ont moins de 40 ans
- > que 5 exploitants ont plus de 50 ans
- > que 3 exploitations, qui seront concernées par la transmission dans les 5 ans à venir, sont pour l'instant sans repreneur. Elles représentent près de 600 000 litres de lait livrés à la coopérative.

La question de la transmission est cruciale pour l'avenir de la coopérative. En effet, le volume de lait transformé est limité pour assurer la rentabilité de l'outil. La coopérative ne peut donc se permettre de perdre du quota.

De façon générale, les difficultés d'installation s'expliquent notamment par la non disponibilité du foncier, surtout des surfaces de fauche. Ces surfaces sont limitées par le relief de la vallée et subissent la



concurrence d'exploitants venus du Pays de Gex voisin. Or, le cahier des charges de l'AOC impose de disposer d'une surface fonction de la taille du troupeau, et limite l'exploitation des parcelles plus éloignées. Le coût élevé des bâtiments d'élevage laitier, et donc des reprises d'exploitation est également un frein à l'installation. Seul un prix du lait suffisant et régulier peut permettre un tel investissement : il est donc primordial, pour la coopérative, de bien valoriser ses produits.

Certaines exploitations rencontrent des problèmes de qualité du lait qui ont des conséquences sur la fabrication et donc la valorisation des fromages de la coopérative. La qualité du lait est un souci permanent pour les responsables de la coopérative qui organisent des stages de formation à destination des producteurs.

### **3.2.2 Les productions**

#### **Gamme de produits**

La coopérative de Chézery produit principalement du Bleu de Gex : 160 tonnes annuelles, soit plus de 30% de la production totale de cette AOC.

Elle produit également chaque année : 45 tonnes de Comté, 8 tonnes de Tomme de l'Ain, 2 tonnes de Raclette, des fromages blancs (60 000 unités), du beurre, de la crème.

L'entreprise a fait le choix de disposer d'une telle gamme, assez large, afin de répondre à la demande de sa clientèle.

La totalité du Bleu de Gex produit est affiné directement par la coopérative, alors qu'elle ne conserve qu'un tiers du Comté pour affinage, les 2/3 restants étant vendus « en blanc » à des affineurs.

#### **Moyens de production**

La coopérative emploie 9 salariés pour l'équivalent de 8,2 ETP : fromagers, chauffeur pour la collecte, vendeuses, secrétaire comptable.

Elle a investi régulièrement pour disposer d'un outil moderne et productif.

Aujourd'hui, la principale limite concerne les caves d'affinage qui sont saturées et ne permettent pas d'affiner tout le Comté vendu au magasin de la coopérative. Cette limite empêche également d'envisager une augmentation de la production de Bleu de Gex.

### **3.2.3 La valorisation**

#### **Commercialisation**

La vente directe au magasin de la coopérative permet d'écouler en moyenne chaque année :

- 9 tonnes de Bleu de Gex
- 13 tonnes de Comté
- 2 tonnes de Tomme de l'Ain



- la totalité en Raclette, fromages blancs, beurre et crème.

Les quelques 150 tonnes de Bleu de Gex non vendues en direct sont écoulées auprès d'intermédiaires en gros (notamment Seigne Martin à Nantua) et demi-gros.

Le Comté non affiné, soit environ 30 tonnes, est également vendu à Seigne Martin.

L'objectif des producteurs est de développer la vente directe sur le magasin de la coopérative. Pour cela, ils ont récemment réalisé des travaux d'aménagement de ce point de vente, afin de le rendre plus fonctionnel, plus attractif et de mieux mettre en valeur leurs produits.

### Communication

Le Pays de Gex, tout proche, est un atout incontestable par le potentiel de consommation qu'il représente.

Actuellement, la communication est faite dans cette direction, notamment via les offices de tourisme (diffusion de la plaquette de la coopérative et de fiche recettes).

La coopérative a également fait le choix d'une ouverture dominicale pour capter la clientèle touristique du week-end.

L'objectif premier est de communiquer sur le produit phare, identifié au territoire : le Bleu de Gex. En effet, celui-ci est peu voire mal connu par les consommateurs qui ne connaissent pas l'étendue de la gamme de ses saveurs.

Pour cela, il est préférable de faire venir les consommateurs à la coopérative : c'est l'occasion de parler du produit, de le faire goûter, de distribuer les recettes, et bien sûr de le vendre à un prix plus attractif puisque sans intermédiaire.

Pourtant, le coût d'une telle promotion est élevé au regard des moyens restreints de la coopérative, et les actions de communication sont actuellement limitées.

### ENJEUX POUR LA COOPERATIVE DE CHEZERY FORENS :

- 
- > Une petite coopérative indépendante, bien structurée mais restant fragile vis-à-vis du volume transformé, de la qualité du lait et de l'avenir de certaines de ses exploitations
  - > Des perspectives de consolidation, plutôt que de fort développement
  - > Une stratégie claire et réaliste : développer la vente directe sur place, faire déplacer les consommateurs plutôt que de vouloir capter de nouveaux marchés
  - > Des moyens à mobiliser au service de cette stratégie : financement de l'agrandissement des caves d'affinage, promotion du produit phare : le Bleu de Gex, communication ciblée sur le Pays de Gex



## 4. Plan d'actions

### 4.1. Accompagnement technique des exploitations et des filières

	Filière concernée	Porteur de projet + partenaires	Phasage : CT, MT, LT <sup>1</sup>	Dimension Agglo	Budget	Financement PSADER potentiellement mobilisable
<p><b>S'adapter au cahier des charges :</b></p> <p>Accompagnement collectif et individuel</p> <p>=&gt; Valoriser l'herbe au maximum, mieux gérer les prairies (pâturage, fertilisation, rénovation ...), augmenter l'autosuffisance alimentaire</p> <p>=&gt; Produire en limitant les aliments complémentaires</p> <p>Animation de formations</p> <p>Suivi individuel</p>	<p>Reblochon</p> <p>Abondance</p> <p>Tomme et Emmental de Savoie</p> <p>Bleu de Gex</p>	<p>CA</p> <p>ODG</p> <p>Alliance Conseil</p> <p>Agriculteurs</p>	<p>CT</p>	<p>non</p>	<p>15 000 €</p>	<p>non</p>
<p><b>S'adapter à la régulation en Reblochon et acquérir des références</b></p> <p>Accompagnement collectif et individuel</p> <p>=&gt; Quelles pratiques mises en œuvre dans les exploitations ?</p> <p>=&gt; Quel impact sur les exploitations : fourrages, aliments, main d'œuvre, lait, économique ?</p> <p>Animation de formations</p> <p>Suivi individuel</p>	<p>Reblochon</p>	<p>CA</p> <p>ODG</p> <p>Alliance Conseil</p> <p>Agriculteurs</p>	<p>CT à MT</p>	<p>non</p>	<p>15 000 €</p>	<p>non</p>

<sup>1</sup> CT : court terme, MT : moyen terme, LT : long terme



<p><b>S'adapter au nouveau contexte de l'après-quota</b>                  Accompagnement collectif et individuel                  =&gt; Quelle stratégie : volume, diversification...                  Animation de formations                  Suivi individuel</p>	Reblochon Abondance Tomme Emmental de Savoie	CA ODG FDCL Agriculteurs	CT à MT	non	15 000 €	non
<p><b>Accompagner la réflexion stratégique des responsables de coopératives</b>                  Accompagnement collectif                  =&gt; stratégies des opérateurs d'aval, identification des synergies entre coopératives, appui sur les possibilités de contractualisation,...                  Réunions inter-coopératives, animation de formations, accompagnement des Conseils d'Administration des coopératives</p>	Reblochon Abondance Tomme Emmental de Savoie	FDCL CA	CT à MT	non	10 000 €	A priori non
<p><b>Accompagner les producteurs vers la recherche d'une qualité du lait mieux maîtrisée et plus régulière</b>                  Accompagnement collectif et individuel                  Animation de formations                  Suivi individuel</p>	Bleu de Gex	FDCL CA Coop Contrôle laitier	CT à MT	non	12 500 € / an	non
<p><b>Sensibiliser les exploitations à augmenter leur nombre de vaches de race Abondance et les accompagner financièrement</b>                  Sensibilisation individuelle                  Investissements (achat de cheptel)</p>	Abondance	SIFA CA UPRA Collectivités	CT	non	30 000 €	non
<p><b>Développer une unité de ferments spécifiques aux fromages de Savoie</b>                  Investissements à l'ENILV : fermenteurs, matériel de laboratoire,...</p>	Reblochon Abondance Tomme et	Actilait AFTAip FDCL	CT	non	1 400 000 €	non



	Emmental de Savoie	ODG				
<p><b>Développer la production de cultures protéiques (luzerne, soja...) pour augmenter l'autonomie alimentaire territoriale des exploitations en fromage sous signe de qualité</b></p> <p>Animation-émergence de projet Investissement (exemple : atelier de déshydratation...) Accompagnement technique des exploitations</p>	Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie	ODG AFTAIP CA Jura Mont Blanc	Réflexion : CT Réalisation : LT	non	Animation : 10 000 € Investissement : ?	non

#### 4.2. Protection et gestion du foncier pour respecter les cahiers des charges

	Filière concernée	Porteur de projet + partenaires	Phasage : CT, MT, LT	Dimension Agglo	Budget	Financement PSADER potentiellement mobilisable
<p><b>Sensibiliser les élus sur la protection du foncier agricole et sur les cahiers des charges (PLU et SCOT, par le biais de l'ARC...)</b></p> <p>Sensibilisation - animation</p>	Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie Bleu de Gex	Collectivités ARC CA ODG Agriculteurs	CT	oui	Exemple : diagnostic SCOT CCPG = 35 000 €	oui
<p><b>Organiser des échanges fonciers pour faciliter le pâturage et réduire les charges</b></p> <p>En lien notamment avec l'installation en productions diversifiées Animation</p>	Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie	Collectivités CA DDT Propriétaires	CT	non	Budget global à définir dans le cadre du PSADER si l'action est retenue	A priori, oui



	Bleu de Gex					
<p><b>Mettre en place un partenariat Collectivités, SAFER, Chambre d'Agriculture pour créer des groupes de travail multi-acteurs locaux sur les questions de transmission – installation – maintien des exploitations.</b></p> <p><i>Exemples : Echanges fonciers, sensibilisation des cédants, concertation locale pour l'attribution de terrains...</i></p> <p>Animation et accompagnement de la réflexion, veille (mouvements fonciers, projets d'installation...), recensement de projets, sensibilisation (cédants, porteurs de projets...), achats de terrain, attribution des terrains, mise en place de baux, accompagnement des candidats, échanges fonciers,...</p>	<p>Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie Bleu de Gex</p>	<p>Collectivités CA DDT SAFER</p>	CT à MT	non	<p>Mise en place du groupe de travail : 10 000 € par secteur, budget à définir en fonction des actions menées et par année</p>	Oui sur des secteurs prioritaires
<p><b>Inciter les propriétaires à signer des baux ruraux avec les agriculteurs pour sécuriser le foncier</b></p> <p>Animation foncière auprès des propriétaires</p>	<p>Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie Bleu de Gex</p>	<p>Collectivités CA Agriculteurs</p>	MT	non	20 000 €	non

### 4.3. Développement de la commercialisation locale

	Filière concernée	Porteur de projet + partenaires	Phasage : CT, MT, LT	Dimension Agglo	Budget	Financement PSADER potentiellement mobilisable
<p><b>Développer la commercialisation en restauration hors domicile en lien avec les autres productions</b></p> <p>Animation : émergence des projets, réflexion sur une logistique commune,</p>	<p>Reblochon Abondance Tomme et</p>	<p>Coop CA Fdcl</p>	<p>Réflexion = CT Réalisation</p>	non	<p>Budget global à définir dans le cadre du</p>	oui



sensibilisation Investissements (logistique...)	Emmental de Savoie		n = MT		PSADER si l'action est retenue	
<b>Développer les magasins de coopérative</b> (exemple : Fruitières de Bornes, Fillinges,...) Animation – émergence de projet Investissements (matériel, étude marketing, outils de communication...)	Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie Bleu de Gex	Coop FDCL CA	CT à MT	non	800 000 € minimum voir les projets spécifiques portés par les coopératives	oui
<b>Mettre en place des points de vente dans d'anciens locaux de coopératives</b> (exemple : coopérative de la Moyenne Vallée de l'Arve à Marignier) Animation – émergence de projets Investissements (matériel, étude marketing, outils de communication...)	Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie	Coop CA Agriculteurs	CT à MT	non	Budget global à définir dans le cadre du PSADER avec les points de vente collectifs si l'action est retenue	oui
<b>Adapter les sites de production existants ou développer des sites de production en vue d'une commercialisation locale</b> (exemple : Union des Bornes, Mieussy, Fillinges, Bogève, Chezery-Forens...)	Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie Bleu de Gex	Coop FDCL ODG CA	CT	non	13 millions d'€ voir les projets spécifiques portés par les coopératives	Non (FRISS, FRAC)



#### 4.4. Promotion des fromages sur le territoire

	Filière concernée	Porteur de projet + partenaires	Phasage : CT, MT, LT	Dimension Agglo	Budget	Financement PSADER potentiellement mobilisable
<p><b>Poursuivre la mise en place de panneaux identifiant les exploitations laitières du territoire</b> (nom exploitation, fromages fabriqués, nom coopératives) Emergence – animation Investissements (panneaux)</p>	Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie	ODG CA Agriculteurs Coop Collectivités	CT	Oui avec les autres produits	Animation : 10 000 € Investissement : 200 000 € (pour les exploitations laitières)	non
<p><b>Communiquer dans les magasins de coopératives ou les sites de production, sur l'agriculture, la façon de produire, les produits, les particularités du modèle coopératif et communiquer sur les magasins de coopératives</b> (ex : Union des Bornes, Mieussy, Bogève, Fillinges) Investissements (étude marketing, outils de communication...)</p>	Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie	Coop FDCL ODG CA Collectivités Paysalp	CT	Oui si communication commune avec les autres produits	300 000 € (secteur Chablais compris)	oui
<p><b>Communiquer spécifiquement sur le produit en utilisant son ancrage au territoire pour le faire mieux connaître et déplacer les consommateurs vers les lieux de productions</b> Investissements (étude marketing, outils de communication)</p>	Bleu de Gex	Office de Tourisme Collectivités ODG Coop	CT/MT	Oui si communication commune avec les autres produits	15 000 €	oui
<p><b>Développer « l'itinéraire des fromages » sur le périmètre de l'ARC</b> Recensement des producteurs / coopératives intéressés Investissements (accueil du public, support de communication)</p>	Reblochon Abondance Tomme et	AFTAIP ODG Coop	CT	non	20 000 €	A priori oui



	Emmental de Savoie	Producteurs				
<p><b>Développer les animations dans les écoles autour des fromages de Savoie sur le périmètre de l'ARC en lien avec les autres productions du secteur</b></p> <p>Recherche de partenariat avec les écoles Animation de journée</p>	<p>Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie</p>	<p>AFTAIP ODG Collectivités CA</p>	CT	non	20 000 €	A priori oui
<p><b>Développer des évènements autour des produits locaux en lien avec les autres produits, sur le territoire de l'ARC (Exemple de la Fête des Fromages)</b></p> <p>Emergence, animation. Investissements (support de communication)</p>	<p>Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie</p>	<p>AFTAIP ODG Collectivités</p>	MT - LT	non	50 000 €	A priori oui
<p><b>Mettre en place un « club des amateurs » sur le périmètre de l'ARC en lien avec les coopératives du secteur</b></p> <p>Emergence, animation</p>	<p>Reblochon Abondance Tomme et Emmental de Savoie</p>	<p>AFTAIP ODG Coop Paysalp</p>	CT	non	20 000 €	A priori oui