

réseau Fromages de Terroirs



Performances économiques, sociales et environnementales des filières fromagères AOC

Synthèse bibliographique

Laurent FORRAY (CNIEL/CNAOL)

Mars 2010

Performances économiques, sociales et environnementales des filières fromagères AOC

Synthèse bibliographique

Auteur : Laurent FORRAY (CNIEL/CNAOL)

Avec l'appui de Nadine BALLOT (CNIEL/CNAOL), Agnès HAUWUY (Suaci Alpes du Nord - GIS Alpes Jura), Marguerite PAUS (Agridéa / Suisse) et Jean-Marc ARRANZ (GIS id 64)

Avec nos remerciements à tous ceux et celles qui nous ont fourni des documents et conseillés pour la réalisation de la synthèse.

Nous remercions particulièrement :

- Jean-Jacques BRET (CIGC)
- Claire LAURENT (ENITA Clermont)
- Martine NAPOLEONE (INRA Avignon)
- Philippe JEANNEAUX (ENITA Clermont – UMR Métafort)
- Georges RISOUD (ODG Epoisses)
- Dominique BARJOLLE (Agridéa)
- Sophie HULIN (Pôle Fromager AOC Massif Central)
- Valérie LEROUX (Centre Technique des Fromages du Centre)

Avec nos remerciements à Christine BOSSU (CNIEL) et Colette DAHAN (Suaci Alpes du Nord).

AVERTISSEMENT.

Cette synthèse a été réalisée à partir d'études publiées.

Cette synthèse bibliographique ne constitue pas une position d'ODG, du CNAOL ou du Réseau Fromages de Terroir vis-à-vis du Développement Durable.

Les études synthétisées dans ce document ne prennent pas en compte toute la diversité des filières et des situations. De plus, les méthodologies et les périodes d'étude peuvent être différentes. Il n'est donc pas possible de généraliser les résultats.

En d'autres termes, chacun des résultats présentés dans cette synthèse bibliographique doit être analysé dans son contexte d'étude.

SOMMAIRE

Introduction	1
I - Durabilité économique	3
1.1. Protection et segmentation	3
<i>Protection du produit</i>	<i>3</i>
<i>Segmentation du marché</i>	<i>3</i>
<i>Gestion des volumes et concurrence</i>	<i>3</i>
1.2. Progression des volumes et des ventes.....	3
<i>Progression des volumes.....</i>	<i>3</i>
<i>Ouverture à de nouveaux marchés, progression des ventes</i>	<i>4</i>
<i>Un atout commercial.....</i>	<i>5</i>
1.3. Création de richesses.....	6
<i>Des prix de vente consommateur plus élevés</i>	<i>6</i>
<i>Des prix de vente départ cave supérieurs</i>	<i>7</i>
<i>Prix du lait.....</i>	<i>7</i>
<i>Répartition de la Valeur Ajoutée entre les différents acteurs</i>	<i>9</i>
<i>Taux de marge des exploitations.....</i>	<i>9</i>
<i>Un revenu et une rentabilité comparables</i>	<i>10</i>
1.4. Retombées locales.....	10
<i>Tourisme.....</i>	<i>10</i>
<i>Investissements dans la filière.....</i>	<i>12</i>
<i>Retombées sur l'activité locale</i>	<i>12</i>
II – Durabilité sociale	13
2.1. Emplois et activités agricoles.....	13
<i>Emplois directs.....</i>	<i>13</i>
<i>Maintien de la production locale</i>	<i>14</i>
<i>Restructuration de la production laitière.....</i>	<i>15</i>
<i>Restructuration de la transformation.....</i>	<i>15</i>
<i>Emplois indirects.....</i>	<i>16</i>
<i>Maintien de l'activité, maillage du territoire et population rurale.....</i>	<i>16</i>
<i>Dynamique d'installation agricole.....</i>	<i>16</i>
2.2. Tissu technique et professionnel	17
<i>Préservation d'une ambiance et d'un environnement favorables.....</i>	<i>17</i>
<i>Création de ressources spécifiques</i>	<i>17</i>
2.3 <i>Des relations avec d'autres secteurs d'activité.....</i>	<i>18</i>
2.4. Image du produit, fierté des acteurs.....	20
<i>Image du produit</i>	<i>20</i>

<i>Image des acteurs</i>	20
<i>Fierté du produit</i>	20
<i>Qualité de vie</i>	21
III – Durabilité environnementale	22
3.1. Une moindre intensification	22
<i>Des pratiques plus extensives</i>	22
<i>Système d'alimentation</i>	24
3.2. Quelles conséquences ?	24
<i>Valorisation et entretien de l'espace et du paysage</i>	24
<i>Une richesse faunistique et floristique</i>	25
<i>Approche globale de la qualité environnementale</i>	26
IV - La gouvernance	27
4.1. La construction de l'appellation, structuration de la filière	27
4.2. L'AOC, outil de gestion d'un patrimoine commun	27
4.3. Fonctionnement des AOC, relations unissant les acteurs	27
4.4. La construction de l'AOC se fait aussi par l'exclusion	28
Conclusion	30
Bibliographie et localisation des études	31
Autres documents consultés	35
Documents reçus postérieurement à la rédaction de cette synthèse	36

LISTE DES TABLEAUX

- Tableau 1 : Evolution du tonnage de quelques filières fromagères suite à l'obtention de l'AOC
- Tableau 2 : Evolution de la production des principaux fromages des Alpes du Nord entre 1985 et 2000
- Tableau 3 : Evolution des ventes de plaques de caséine par le syndicat de l'Abondance
- Tableau 4 : Plus values AOC, récapitulatif des données présentes dans la littérature
- Tableau 5 : Taux de marge (EBE/CA) en 2000 et 2004 par classe de dimension économique
- Tableau 6 : Produits touristiques et manifestations construits autour de l'AOC
- Tableau 7 : AOC et emplois directs
- Tableau 8 : Le poids économique des AOC dans quatre régions
- Tableau 9 : Proportion d'exploitations ayant au moins une activité touristique en 2000, respectivement totales et professionnelles
- Tableau 10 : Evolution de l'utilisation de produits chimiques entre 1990 et 2001 en Franche Comté
- Tableau 11 : Conditions de production laitière dans les cahiers des charges modifiés après 1992 des fromages AOP
- Tableau 12 : Proportion de surface toujours en herbe par rapport à la surface agricole utilisée dans les Savoie en 2000
- Tableau 13 : Proportion d'animaux de race Abondance en 2000 et évolution de cette proportion depuis 1979
- Tableau 14 : Diversité spécifique des prairies et niveau d'intensification fourragère des exploitations des Alpes du Nord

LISTE DES FIGURES

- Figure 1 : Evolution du volume et du prix de vente des fromages Reblochon et Beaufort
- Figure 2 : Prix en équivalent lait aux différents échelons de la filière
- Figure 3 : Prix de gros affineur du Comté et de l'emmental
- Figure 4 : Prix du lait payé aux producteurs selon les signes de qualité
- Figure 5 : Revenu disponible par emploi familial en 2003
- Figure 6 : Fréquentation touristique du Pays de Roquefort en 2003
- Figure 7 : Evolution de la production de Comté et d'Emmental en Franche Comté en tonnes
- Figure 8 : Evolution du nombre de fruitières à Comté et d'ateliers de fabrication d'Emmental en Franche Comté et hors de la région

ABREVIATIONS ET SIGLES UTILISES

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

CA : Chiffre d'Affaires

CNAOL : Conseil National des Appellations d'Origine Laitières

EBE : Excédent Brut d'Exploitation

FDCL : Fédération Départementale des Coopératives Laitières

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité

IG : Indication Géographique

IGP : Indication Géographique Protégée

ODG : Organisme de Défense et de Gestion

PAC : Politique Agricole Commune

PB : Produit Brut

RMT : Réseau Mixte Technologique

SAU : Surface Agricole Utile

SCOP : Surfaces en Céréales, Oléagineux et Protéagineux

STH : Surface Toujours en Herbe

UTH : Unité de Travail Humain

INTRODUCTION

Du fait de la protection juridique dont elles bénéficient et des attendus de cette protection, les filières fromagères sont souvent interrogées sur leurs effets en termes de durabilité de la filière et d'impact sur les territoires.

En particulier, dans le règlement européen 510/06 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, il est attendu que l'AOC ait un effet bénéfique sur l'économie rurale, en particulier dans les zones défavorisées grâce à l'amélioration du revenu des agriculteurs et la fixation de la population dans ces zones [3]. Par ailleurs, une partie de ces AOC est implantée sur des zones « protégées », et a donc été amenée à « contracter » avec les gestionnaires (parcs naturels) ou opérateurs (N2000) de cette protection.

Au cours de ces 20 dernières années, les filières fromagères ont fait l'objet d'un certain nombre de recherches, souvent à l'initiative de la recherche, celles-ci visant :

- Soit à analyser le fonctionnement des filières, afin de déterminer les facteurs de réussite et les marges de progrès,
- Soit à mettre en évidence des différentiels d'effets par rapport à une filière conventionnelle en termes de contribution au développement durable.

Aujourd'hui, les acteurs des filières s'interrogent de plus en plus sur la contribution de leur filière au développement durable. Les interrogations ou injonctions successives, suite au Grenelle de l'Environnement entre autres, amènent les filières à s'intéresser :

- A leur contribution actuelle, dans une approche globale, afin de pouvoir resituer ou relativiser les indicateurs ponctuels mis en avant de façon normative,
- A leur capacité à renforcer leur propre contribution.

En amont de toute étude qui pourrait être mise en œuvre pour répondre à ces attentes, une synthèse des études existantes est apparue indispensable afin de recenser les éléments déjà disponibles et de mettre en évidence les lacunes, soit en termes de critères pris en compte, soit en termes de prise en compte des différentes filières.

Cette synthèse a par ailleurs pour ambition de proposer des éléments concrets aux filières concernant l'impact des AOC sur leur durabilité et celle des territoires.

Une quarantaine d'études ont été recensées mais la vision qu'elles donnent n'illustre pas la diversité des situations existantes. En effet, si certaines appellations ont fait l'objet de multiples études et peuvent présenter de nombreuses informations, d'autres n'ont été que peu ou pas étudiées. Nous avons constaté que les nombreuses études publiées concernent avant tout les appellations fromagères des Alpes et du Jura.

Quelques articles étrangers apportent des contributions sur des produits laitiers suisses, italiens, ou encore espagnols, permettant d'élargir un peu cette notion d'impact de l'AOC sur la durabilité.

Différentes études et programmes ne sont pas évoqués ici (Siner-GI, Proddig), l'ambition très large de ces projets rendant difficilement valorisables les résultats obtenus. En effet, les informations concernent l'ensemble des produits bénéficiant d'une Indication Géographique, que ce soient des vins, huiles, produits laitiers, carnés ou d'autres produits végétaux. Il faut aussi noter que ces programmes, assez récents, n'ont été que partiellement valorisés en termes de publications.

Les données disponibles ont été synthétisées et organisées autour des quatre piliers du développement durable, la durabilité économique, la durabilité sociale, la durabilité environnementale et enfin la gouvernance.

Il est entendu que ce découpage est « arbitraire ».

Nous notons que très peu d'études abordent les quatre volets en même temps.

D'autre part, dans les articles synthétisés, la gouvernance est rarement un objet d'étude à part entière. Elle reste en « filigrane ».

I - DURABILITE ECONOMIQUE

1.1. PROTECTION ET SEGMENTATION

PROTECTION DU PRODUIT

Dans la démarche d'obtention de l'AOC, un des premiers apports recherchés est la protection du produit. Elle doit permettre de lutter contre les usurpations et les contrefaçons [5]. Cependant, la protection du nom n'est pas totale et des imitations des produits sont possibles. Par exemple, dans le cas du Roquefort, le Saint Agur, fromage au lait de vache dont la production s'élève à 4 000 t, vient directement en concurrence [2]. Dans sa thèse, J. Frayssignes complète cette situation avec les protections partielles du nom : des produits comme des crottins de chèvre, des saintes maures ou des camemberts peuvent être commercialisés aux côtés de leur « original » respectif porteur d'appellation [18].

SEGMENTATION DU MARCHÉ

Les produits AOC se positionnent avec une promesse de typicité, d'histoire et d'origine et présentent une image artisanale et/ou de terroir [31].

Par ailleurs, l'appellation d'origine évite la banalisation d'un produit. Ainsi, n'étant pas protégé par une AOC, l'emmental de Savoie a vu ses volumes décroître fortement sous la pression concurrentielle de certaines régions produisant en masse [9]. A l'inverse, l'obtention de l'appellation Camembert de Normandie a permis une segmentation du marché et une différenciation avec le camembert fabriqué en Normandie et le camembert. Le directeur d'une fromagerie de la filière Camembert de Normandie témoigne d'ailleurs : « L'AOC a quand même clarifié un peu le marché. Ça nous a aidés, il y a eu un boost, entre 1988 et 1998, le marché progressait de 7 % par an. On a eu des progressions à 15 %. » [18].

GESTION DES VOLUMES ET CONCURRENCE

Pierre Mérel [28] démontre que le système de gestion de la croissance des volumes mis en place dans le Comté est efficient. Il ne modifie pas la concurrence entre les entreprises commercialisant le fromage (concurrence parfaite).

En revanche, ce système permet de mieux répartir la valeur ajoutée entre les différents acteurs de la filière (producteurs de lait, fromageries et affineurs).

1.2. PROGRESSION DES VOLUMES ET DES VENTES

PROGRESSION DES VOLUMES.

La progression des volumes de production au moment de l'obtention de l'AOC, associée à une dynamisation des ventes [30, 21] est illustrée sur différentes expériences. Le tableau 1 donne un aperçu de la croissance des volumes sur les 5 premières années qui suivent l'obtention de l'AOC par quelques fromages.

AOC	Volumes (en t.)	Année de référence (n = obtention de l'AOC)	n+1	n+2	n+3	n+4	Evolution brute globale
Pélardon		3	178	194	207	213	+ 210
Valençay		147	181	202	235	272	+ 125
Bleu du Vercors Sassenage		39	92	106	131	146	+ 107
Epoisses		346	392	447	490	642	+ 296
Rocamadour		440	480	546	598	600	+ 160

Source : INAO, 2005.

Tableau 1 : Evolution du tonnage de quelques filières fromagères suite à l'obtention de l'AOC [18].

Des données sur des périodes plus longues sont proposées : entre 1996 et 2006, le Rocamadour passe de 440 t à 1 056 t [20] ; entre 1991 et 1997, l'Epoisses passe de 220 t à 700 t [17, 39].

Par la suite, cette dynamique se poursuit de manière plus ou moins prononcée. Ainsi, si le Comté progresse de 15 000 t entre 1990 et 2004 [26], le marché du Roquefort apparaît stable avec une croissance modérée de 2,5% entre 2000 et 2005 [2].

Dans le cas des AOC savoyardes, la production s'élève à 21 000 t en 1997 et atteint 30 000 t en 2007 [7]. Le tableau 2 montre que ces tendances s'inscrivent dans une dynamique plus ancienne.

	1985	1990	1995	2000	2000 / 1985
Reblochon (AOC)	8 100	10 700	15 000	17 100	x 2,11
Beaufort (AOC)	1 870	2 800	3 600	4 100	x 2,19
Abondance (AOC)	200	200	660	1 000	x 5,00
Tomme de Savoie (IGP)	-	-	5 600	6 400	-
Emmental de Savoie (IGP)	13 600	9 600	6 100	3 300	x 0,24
Saint Marcellin	4 600	4 600	4 900	4 800	x 1,04

^① Dans les deux Savoie, les acheteurs de lait (entreprises et coopératives) se sont rassemblés sous la forme d'un Groupement d'Intérêt Economique (un par département) qui est l'interlocuteur unique de l'Onilait et gère, de façon concertée, la répartition des droits à produire entre les exploitations.

Tableau 2 : Evolution de la production des principaux fromages des Alpes du Nord entre 1985 et 2000 (en tonnes) (Source : Syndicats de produits) [9].

Des éléments concernant des produits étrangers existent et confirment ce constat. Entre 1999 et 2006, les volumes commercialisés de Tête de Moine, fromage suisse bénéficiant d'une AOC, ont progressé de plus de 500 t pour atteindre 2 064 t [25].

Cependant, avec le développement des volumes, il existe un risque de banalisation des produits. Certaines voix commencent à s'élever en Reblochon [12].

Dans le but de garantir la qualité du produit au consommateur et de prévenir des crises de surproduction, quelques syndicats d'AOC sont parvenus à mettre en place des plans de campagne, véritables systèmes de régulation des volumes. C'est le cas notamment du Comté qui détermine chaque année la progression des volumes qui seront mis sur le marché [42].

OUVERTURE A DE NOUVEAUX MARCHES, PROGRESSION DES VENTES

La progression des volumes et des ventes semble s'expliquer par le fait que l'AOC est une clé vers de nouveaux marchés, et en particulier les GMS¹ [19,20]. L'animatrice du Syndicat de la Tome des Bauges le souligne : « Les commerciaux des entreprises me disent qu'ils trouvent de nouveaux marchés avec le fait que ce soit une AOC. Il y a de la demande, parce que c'est une nouvelle AOC, donc il y a de la demande pour l'avoir dans la gamme. L'AOC, ça a fait parler de nous aussi. » [18].

¹ GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

L'AOC permet de sortir des marchés locaux qui sont parfois saturés, comme par exemple pour le Rocamadour [20]. Les produits acquièrent une notoriété, favorisant ainsi le développement des différents circuits commerciaux [36]. Les effets se font ressentir en vente directe, en particulier auprès des touristes (Rocamadour, [20]), dans les exportations [25] et par le biais des GMS.

Dans le cas de la Tête de Moine, les volumes exportés ont doublé entre 1999 et 2006, passant de 590 à 1 175 t [25].

Ces dernières années, les GMS se sont imposées comme principal circuit de distribution pour les biens alimentaires ; les produits laitiers ne font pas exception. Ainsi, en 1987, les GMS commercialisaient 56% des volumes de Comté, dix ans plus tard ; ce sont 83% des volumes qui sont distribués par la grande distribution [26].

Cependant, l'accès à ces marchés nécessite de dépasser certaines contraintes techniques, qui sont principalement de deux ordres. Tout d'abord, la saisonnalité des productions ne permet pas toujours de satisfaire le marché tout au long de l'année. Les filières, en particulier caprines, travaillent donc l'optimisation de la répartition des produits au long de l'année [36].

La seconde contrainte réside dans la capacité d'approvisionnement des circuits de distribution. La difficulté est posée plus particulièrement par la grande distribution. L'entrée sur ces nouveaux marchés est donc une opportunité pour un nombre plus limité d'acteurs qui pourront fournir des volumes importants [4,31]. Dans le cas de l'Abondance, ce sont les transformateurs laitiers qui ont exploité ce débouché. La production de fromages d'Abondance laitier a doublé en 5 ans alors que celle d'Abondance fermier progressait de 45% (Tableau 3).

	1996	1997	1998	1999	2000	2001
NOMBRE ABSOLU						
fermier	34190	32834	34970	42810	42130	49450
laitier	45900	52000	62450	53783	80350	90300
total	80090	84834	97420	96593	122770	139750
ÉVOLUTION EN %						
fermier		-3,97 %	6,51 %	22,42 %	-1,59 %	17,37 %
laitier		13,29 %	20,10 %	-13,88 %	49,40 %	12,38 %
total		5,92 %	14,84 %	- 0,85 %	27,10 %	13,83 %

Source : Syndicat interprofessionnel du Fromage d'Abondance

Tableau 3 : Evolution des ventes de plaques de caséine par le syndicat de l'Abondance [4].

UN ATOUT COMMERCIAL

Dans les transactions commerciales entre transformateur et distributeur, l'AOC est un argument commercial. Pour l'entreprise, c'est le moyen de s'ouvrir des portes pour commercialiser d'autres produits, ne bénéficiant pas d'une AOC [20].

L'AOC est un facilitateur de vente [19]. Le directeur d'une fromagerie de la filière Sainte-Maure de Touraine dit « *C'est quand même une arme* » [18].

Pour un produit, l'obtention de l'AOC est un moyen permettant d'augmenter sa notoriété. Cette reconnaissance favorise le développement de la filière qui se traduit dans un premier temps par une progression des volumes. C'est aussi le moyen de créer des richesses à l'échelle du territoire concerné.

1.3. CREATION DE RICHESSES

L'AOC est réputée permettre une meilleure valorisation des produits sur le marché, une bonne redistribution de la valeur ajoutée entre les acteurs de la filière engendrant une meilleure valorisation du lait [8]. Les études mettent en évidence que sur ces 3 points les situations sont variables. A contrario, les cahiers des charges induisent des contraintes et des surcoûts de production pour le producteur qui seront ou non rémunérés (en particulier à travers le prix du lait), ainsi que pour le transformateur.

Ainsi, à l'échelle des Savoie, les filières AOC Abondance, Beaufort et Reblochon réalisent un chiffre d'affaires de 230 millions d'euros en 2007, en progression de 45% par rapport à 1997 [7,13]. Pour l'Époisses, il s'élève à 14,5 millions d'euros en 2001 [39]. La filière Roquefort contribue pour 50 % de la valeur ajoutée produite en Sud Aveyron [2].

L'effet économique de la protection du nom d'un produit typique par le biais d'une réglementation n'est pas significatif à long terme du point de vue d'une rente. Par contre, elle permet la fixation régionale de la valeur ajoutée [12].

DES PRIX DE VENTE CONSOMMATEUR PLUS ÉLEVÉS

De manière générale, les prix de vente consommateur des produits AOC sont supérieurs. Cependant, la grande distribution tire les prix à la baisse, si bien que ce n'est pas toujours vérifié [8]. Toutes les situations sont observées : d'un faible écart avec les produits « de masse » (Cantal, Emmentaler) à des prix élevés, 15 à 17 €/kg en moyenne pour le Mont d'Or, le Beaufort, l'Étivaz [3]. Le Parmigiano Regiano se situe à un niveau intermédiaire entre 10 et 15 €/kg [14], ainsi que le Roquefort, entre 14 et 16 €/kg [2].

Cet écart tend à s'accroître. Entre 1991 et 2001, de 20% plus cher que l'emmental, le Comté est devenu 46% plus onéreux pour le consommateur [16]. Les fromages savoyards ont connu des évolutions similaires entre 1990 et 2003 [17,21] (Figure 1).

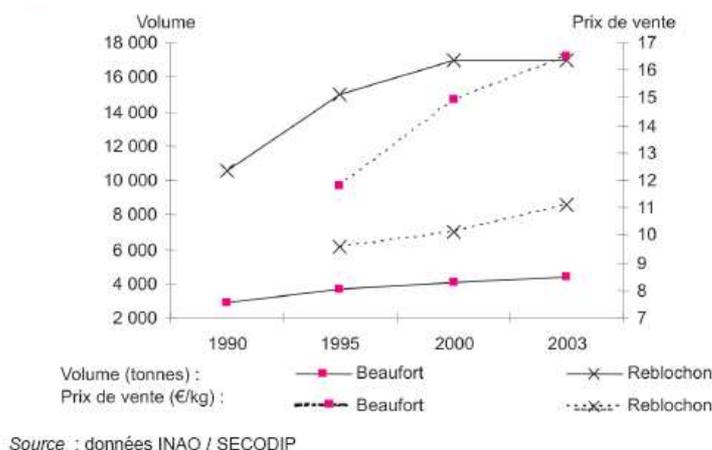


Figure 1 : Evolution du volume et du prix de vente des fromages Reblochon et Beaufort [21].

L'écart de prix pour le consommateur est nettement établi entre Rocamadour et cabécou : le Rocamadour est vendu 0,7 €/pièce plus cher en GMS, alors qu'en vente directe, cet écart est faible voire défavorable [20].

DES PRIX DE VENTE DEPART CAVE SUPERIEURS

Les prix sont supérieurs pour le consommateur, mais comme précisé précédemment, la distribution n'accapare pas toute la valeur ajoutée. Et le prix de vente industriel est également plus élevé [16].

La figure 2 sur le Beaufort illustre cette situation

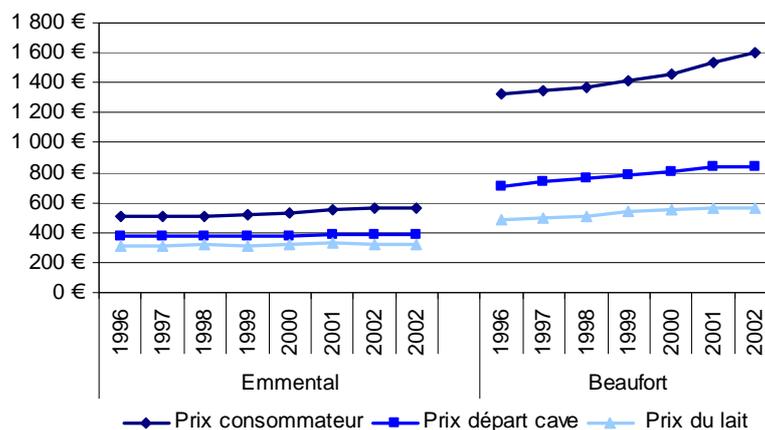


Figure 2 : Prix en équivalent lait (pour 1000 litres) aux différents échelons de la filière [13].

L'exemple du Rocamadour illustre cet écart avec un différentiel de prix de 0,3 €/pièce chez les grossistes par rapport au cabécou [20].

La situation est similaire entre Comté et emmental, situation qui tend à s'accroître. Entre 1991 à 2001, de 7% plus cher, le Comté devient 24% plus cher que l'emmental au niveau de l'affineur (figure 3, [16]).

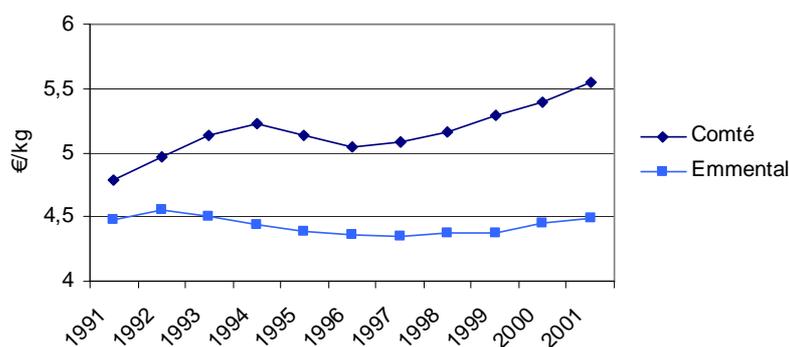


Figure 3 : Prix de gros affineur du Comté et de l'emmental [16]

PRIX DU LAIT

En comparaison à la moyenne française, le lait AOC est payé, en moyenne, 15 à 20% plus cher aux producteurs [19,30]. Ainsi, en 2003, le lait AOC était en moyenne payé 357 €/1000 l contre 298 pour du lait standard [18]. Dans certains cas, il atteint même 50% de plus [17]. Le tableau 4 présente des exemples de différentes appellations.

Appellation	Différenciation des prix.	Etude
Alpes du Nord (soit les AOC Abondance, Beaufort, Reblochon)	Environ 50% plus cher que la moyenne française En 2000, 433 €/1000 l contre 326 €/1000 l en plaine En 2003, 431 à 539 €/1000 l contre 298 €/1000 l pour le lait « standard »	[21] [9] [18]
Comté	De 20 à 25 % Ecart croissant entre lait à Comté et lait pour l'emmental : de 9 à 14 % entre 1980 et 2003 En 2006, + 60 €/1000 l	[3,26] [16] [27]
Mont d'Or	+ 28 % par rapport à la moyenne française (2004)	[3]
Normandie (soit les AOC Camembert de Normandie, Pont l'Evêque, Livarot, Neufchâtel)	Jusqu'à + 50 €/1000 l En 2003, 317 €/1000 l contre 298 €/1000 l pour le lait « standard »	[24] [18]
Rocamadour	2007 : écart théorique de 38,11 €/1000 l avec le lait hors zone AOC (stagnation depuis 1997).	[20]
Parmigiano Regiano	supérieur au prix du lait industriel de la même région non destiné à l'AOP	[14]

Tableau 4 : Plus values AOC, récapitulatif des données présentes dans la littérature.

Par rapport aux autres signes de démarcation des produits laitiers, l'AOC est celui qui permet d'obtenir le prix du lait le plus élevé (figure 4, [15]).

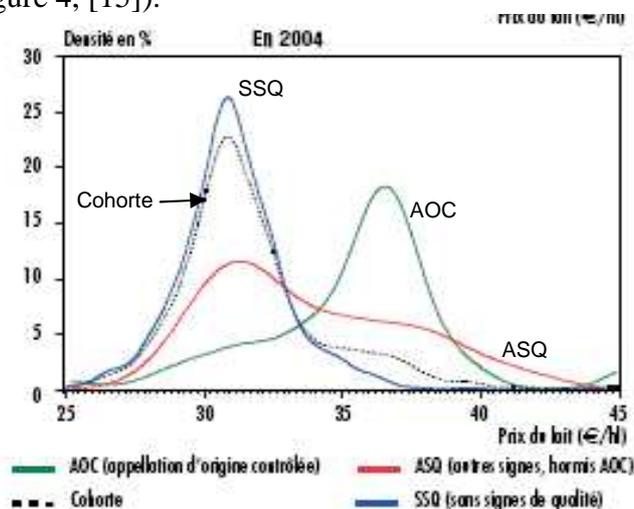


Figure 4 : Prix du lait payé aux producteurs selon les signes de qualité [15].

Cependant, il existe de fortes disparités entre les AOC. Si une plus value est réelle dans le Jura et dans les Alpes, ce n'est pas toujours aussi évident [8]. C'est par exemple le cas en Auvergne où, en 2003, le lait AOC était payé 300 €/1000 l contre 298 €/1000 l pour le lait standard [18] ou pour l'Emmentaler où le prix du lait payé aux producteurs est même inférieur au prix du lait standard [3].

De manière globale, en plus de la supériorité du prix, les AOC confèrent au prix du lait une meilleure résistance à la variabilité des cours. Le prix du lait est plus stable [15, 27].

L'AOC n'est pas toujours un outil efficace pour garantir un prix du lait supérieur aux producteurs, certaines conditions sont nécessaires [9]. Néanmoins, plus la cohérence stratégique de l'AOC est forte, plus la redistribution de la valeur ajoutée et le prix payé aux producteurs sont importants [3].

REPARTITION DE LA VALEUR AJOUTEE ENTRE LES DIFFERENTS ACTEURS

La bonne répartition de la valeur ajoutée entre les différents acteurs de la filière semble se vérifier dans un certain nombre de cas, comme dans les filières Comté, Epoisses ou encore Camembert de Normandie [30]. Dans ces régions, la structuration des producteurs de lait en associations a permis la mise en place d'une grille différenciée AOC en plus de la grille interprofessionnelle.

Les Savoie ou encore le Roquefort sont souvent cités comme des exemples par les autres filières AOC [18,39].

Cependant, ce potentiel n'est pas toujours exploité et le retour de valeur ajoutée jusqu'au producteur est inégal. De faible (Cantal, Emmentaler), ce retour passe par des niveaux intermédiaires (19% pour le Mont d'Or, 33% pour le Vacherin du Haut Doubs) pour atteindre des niveaux élevés dans le cas du Beaufort ou de l'Etivaz (50%) [3].

Des études comparatives montrent le bénéfice lié à l'AOC. Elles concernent la Raclette du Valais AOC par rapport à la filière lait de consommation [33], le Comté et l'emmental [16], les Savoie et la laiterie « France » [1,13]. Elles mettent par exemple en évidence qu'une augmentation du prix au consommateur du Comté est absorbée à 40% par la distribution contre 100% dans le cas de l'emmental [16]. Le retour de 60% de la valeur ajoutée à la filière est aussi observé pour la Tête de Moine [25].

Pour les Savoie, les études montrent une valeur ajoutée ramenée au volume de lait supérieure de 23 % à la laiterie « France » [1]. Le ratio valeur ajoutée / produit brut est lui aussi favorable à l'AOC avec 48,3% contre 34% pour la laiterie « France » [13].

Dans cette étude [13], il a aussi été observé la répartition de la valeur ajoutée entre les différents acteurs : 43% pour la production laitière, 37% pour la collecte et la transformation, 20% pour la vente directe. A volume de lait équivalent et toujours en comparaison à la laiterie « France », l'AOC permet 9% de retour supplémentaire vers les salariés, 5% vers les entreprises, 16% vers les administrations publiques. L'AOC apparaît comme un facteur de meilleure rémunération des agents.

TAUX DE MARGE DES EXPLOITATIONS.

Du fait des exigences supplémentaires imposées par l'AOC et des efforts pour les respecter, la production du lait et des produits AOC implique un surcoût pour les filières [8, 17]. Le seul coût de production du lait destiné à la fabrication de Parmigiano Regiano est 20% supérieur au lait issu de la zone qui n'est pas destiné à des fabrications AOP [14].

Pour autant, au niveau français, les exploitations en AOC (et pour l'analyse qui peut en être faite à partir des données RICA) dégagent proportionnellement une meilleure marge que si elles n'avaient pas l'AOC. La différence est davantage marquée dans les exploitations de taille restreinte (Tableau 5). Ainsi, les contraintes liées à l'AOC n'absorbent pas toute la plus value obtenue [15].

Il n'a que peu d'éléments disponibles en filières caprines et ovines.

	2000			2004		
	AOC *	Sans signe	Ensemble	AOC *	Sans signe	Ensemble
CDEX 6 & 7 **	53,8	49,0	49,6	60,4	51,1	52,3
CDEX 8 ***	48,8	47,1	47,2	51,6	49,0	49,2
CDEX 9 ****	49,2	48,2	48,2	non disponible	50,5	50,0
ENSEMBLE	50,7	47,7	48,0	53,8	49,7	50,1

* AOC : Appellations d'origine contrôlée
 ** CDEX 6 & 7 : de 16 à moins de 40 équivalent vache laitière (EVL)
 *** CDEX 8 : de 40 à moins de 100 EVL
 **** CDEX 9 : 100 EVL et plus

Source: d'après données SCEES (RICA - RA)

Tableau 5 : Taux de marge (EBE/CA)² en 2000 et 2004 par classe de dimension économique [15].

² Excédent Brut d'Exploitation / Chiffre d'Affaires

UN REVENU ET UNE RENTABILITE COMPARABLES

L'AOC constitue une rente de qualité territoriale et un facteur de redistribution de la valeur ajoutée [22, 35]. Elle compense des situations où les charges d'exploitation sont très importantes [18].

Ainsi, entre exploitations AOC et non AOC, l'écart de revenu est faible voire non significatif au profit des AOC. La différence, bien que légère, reste plus marquée pour les exploitations de plus petite taille [15].

Avec un niveau de soutien inférieur et une production plus faible, les élevages AOC des Alpes du Nord dégagent un revenu comparable à la moyenne française (Figure 5) : en 2003, 21 200 €/UTAF en AOC contre 20 200 €/UTAF pour la moyenne française [9, 13, 21].

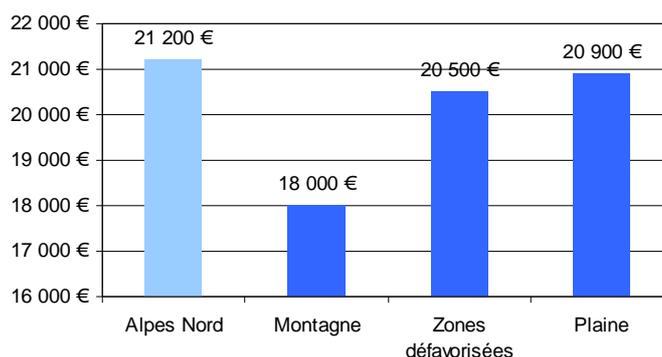


Figure 5 : Revenu disponible par emploi familial en 2003 [13].

Globalement, la rentabilité des exploitations AOC ne se différencie pas des exploitations non AOC [15]. Néanmoins, dans le cas des Savoie, le ratio EBE/PB³ atteint 40% contre 26% en moyenne française [13]. Quant aux exploitations en zone Comté, leur rentabilité est supérieure de 32% à celle des exploitations franc-comtoises situées en dehors des zones AOC [5].

Grâce aux différentes informations présentées, il apparaît que l'AOC peut apporter aux filières une plus value économique. Ces richesses leur profitent directement mais elles ne sont pas seules à en bénéficier.

1.4. RETOMBÉES LOCALES.

Au travers du tourisme, ou encore des investissements des filières AOC, c'est l'ensemble de l'économie locale qui profite de la richesse créée par l'AOC et de ses retombées.

Les études ne permettent pas de différencier les effets directs ou induits des AOC.

TOURISME.

L'AOC est un argument de valorisation du terroir, un moyen de communiquer à propos du territoire. Cependant, l'image du produit est utilisée de manière différente selon les appellations [19]. Dans tous les cas, cet usage implique l'appropriation du produit par les acteurs du territoire comme outil de promotion touristique [20].

Le Berry communique sur ses AOC, par exemple lors de manifestations comme « Le Berry à Paris », avant tout pour mettre en avant la région. Dans l'Aveyron, les caves de Roquefort constituent le premier site d'intérêt touristique (figure 6) [18].

³ Excédent Brut d'Exploitation / Produit Brut

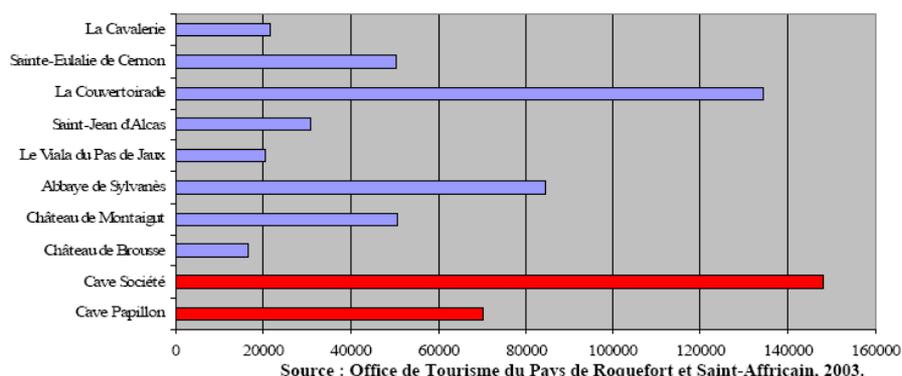


Figure 6 : Fréquentation touristique du Pays de Roquefort en 2003 [18].

Le produit est placé au cœur de la démarche : « *Le Roquefort, c'est le fil conducteur.* », mais l'offre a été élargie : « *On s'est aperçu qu'il y avait une demande de la part des gens qui visitaient les caves de Roquefort. Ils voulaient en savoir un peu plus sur ce qui se passait dans les élevages. Pastoralia a donc cet objectif de complément.* » [18].

Différents produits autour de l'AOC sont proposés aux visiteurs et aux touristes (tableau 6).

Appellation	Produit, manifestation et impact	Etude
Comté	2 190 000 nuitées / an 115 000 visiteurs / an en fromageries 30 000 en caves d'affinage Musée et route du Comté Entre 2002 et 2009, plus de 1 million de visiteurs ont fréquenté des fermes, des fromageries et des caves d'affinage	[16] [30]
Roquefort	200 000 visiteurs par an dans les caves de Roquefort 9 000 visiteurs en 2004 à Pastoralia 12 000 visiteurs lors de la journée grand public du festival de la brebis Lacaune	[2] [18]
Basse Normandie	60 000 visiteurs dans les unités de transformation 18 000 visiteurs au domaine St Hyppolite, site de promotion de la race Normande Jusqu'à 30 000 visiteurs par an à la Maison du Camembert, 15 000 à l'exposition permanente qui lui est consacrée à Vimoutiers Fête du bicentenaire du Camembert en 1991 5 000 visiteurs en une journée au festival des AOC à Cambremer	[18]
Alpes du Nord	Route des fromages en Savoie et Haute Savoie Tome des Bauges : circuits de visites des coopératives (3) et magasin Dans une des trois coopératives, 12 000 visiteurs en 2004, 60% de la production vendue en direct Beaufort : exemple de la coopérative du Val Cenis, qui constitue une animation hors ski et un pôle touristique complémentaire de la station	[18]
Sainte Maure de Touraine	Foire de Sainte Maure de Touraine : 20 000 visiteurs en 2 jours en 2004	[18]

Etivaz	Montée et descente de l'alpage Maison de l'Etivaz Promotion touristique de la région autour de l'activité fromagère	[25]
--------	---	------

Tableau 6 : Produits touristiques et manifestations construits autour de l'AOC.

L'implication des filières dans ces démarches est plus ou moins forte. Selon les situations, les professionnels des filières AOC sont meneurs ou répondent à des demandes des professionnels du tourisme [18].

Dans la zone Comté, 5% des exploitations sont concernées par des activités touristiques contre seulement 3% hors zone AOC [16]. En Basse-Normandie, les différents transformateurs (Isigny Ste Mère, Réaux, Graindorge) ont mis en place des circuits de visite de leurs entreprises ; il n'existe cependant pas de coordination des projets. La structuration de l'offre touristique est absente [18].

Les animations proposées autour des produits AOC sont appréciées [25]. L'AOC est généralement intégrée dans une offre touristique globale en réponse à des attentes exprimées par la clientèle. Même si l'apport économique est marginal, il contribue, parfois en tant que produit phare, à la constitution de paniers de biens [18].

INVESTISSEMENTS DANS LA FILIERE

En Savoie, la filière laitière AOC réalise 2,5 fois plus d'investissements que la « laiterie France » à quantité de lait égale [1]. En 1997, les deux tiers de l'EBE de la filière AOC sont réinvestis, soit 2,34 F/kg de lait contre 0,52 F pour la moyenne française [7,13]. Dans une comparaison locale, alors que les fromages AOC représentent 53% du chiffre d'affaires des remontées mécaniques des Savoie, leurs investissements représentent 83% de ceux de ces mêmes remontées [13].

Les filières et leurs investissements ont donc un impact non négligeable sur l'économie locale [1].

RETOMBEES SUR L'ACTIVITE LOCALE

De nombreuses filières AOC effectuent leurs approvisionnements à l'échelle locale [33]. Par exemple, certains cahiers des charges prévoient, à l'échelle de la zone AOC ou de l'exploitation, la recherche de l'autonomie fourragère ou de l'autonomie alimentaire [17, 22, 39]. De plus, les dépenses d'investissement des filières, en particulier pour l'entretien ou la rénovation des outils de production et de transformation, sont réalisées auprès d'entreprises locales [13].

En ce sens, les AOC contribuent au maintien de l'activité locale. Elles constituent un moyen de lutte efficace contre les délocalisations des productions agricoles et des produits agroalimentaires. La valeur ajoutée est conservée dans l'aire d'appellation. Même si elles ne renversent pas la tendance dans les zones en déprise laitière comme la Bourgogne, les AOC jouent un rôle important dans la préservation des dynamiques territoriales [30].

Les AOC entrent dans les démarches de développement et de valorisation du territoire, et en constituent un facteur d'attractivité [20]. Les impacts en termes de développement rural sont d'autant plus forts que les acteurs sont dans une logique territoriale de leur produit [3]. Le Comté fait vivre 5 000 familles et maintient en activité 190 ateliers et 20 maisons d'affinage [5].

Les appellations d'origine sont une garantie de retour sur investissement pour la région d'origine. Pour les régions à fortes contraintes, ce sont des outils efficaces pour maintenir leurs activités et leur population. Grâce à l'AOC, l'agriculture locale conserve un dynamisme dégageant une forte valeur ajoutée et conservant une bonne part de cette valeur ajoutée sur le territoire [5].

Ainsi, la contribution économique des filières AOC dans leur territoire est aussi une source de dynamisme local, de redistribution de richesses grâce aux emplois générés de manière directe ou indirecte, voire induits [3].

II – DURABILITE SOCIALE

2.1. EMPLOIS ET ACTIVITES AGRICOLES.

EMPLOIS DIRECTS

Du fait de conditions de production et de transformation particulières, les AOC génèrent des emplois supplémentaires [14,24]. Certains chiffres sont avancés (Tableau 7).

Appellation	En exploitations	Dans la transformation	Etudes
Savoie (Abondance, Beaufort, Reblochon)	63% d'emplois en plus que la laiterie France à quantité égale de lait : 1,56 pour 100 000 l de lait en 1997 contre 0,96.		[1] [7]
	3 000 emplois stables		[13,21]
Roquefort	2 330 producteurs de lait	1 700 emplois dans la transformation	[2]
	45% des emplois du Sud Aveyron		[2]
Comté	5 fois plus d'emplois que dans la filière emmental : 3 ETP/100 000 l contre 0,6.		[16]
	6 000 emplois en exploitations	1 600 emplois dans les coopératives	[30]
	7 600 emplois, deuxième employeur régional derrière PSA ⁴		[30]
Epoisses		120 salariés employés chez 3 transformateurs laitiers et 2 fermiers (2001)	[39]
Rocamadour		3 entreprises de transformation qui génèrent une centaine d'emplois	[20]
Tête de Moine	371 emplois directs en 2007, soit 1,5% des emplois régionaux		[25]
Etivaz	80 producteurs et salariés agricoles	12 salariés dans la coopérative de transformation	[37]
Parmigiano Regiano	7 300 producteurs dans des structures plus petites Plus de 21 000 UTH. A volume de lait équivalent la filière non AOP implantée dans la même région emploierait 11 000 UTH.	580 entreprises impliquées dans la transformation	[14]

Tableau 7 : AOC et emplois directs.

Cependant, l'impact de l'AOC sur les emplois directs est conditionné par l'importance de la filière AOC dans les filières laitière et agricole régionales (tableau 8).

⁴ PSA = Peugeot Société Anonyme.

	Basse-Normandie	Centre	Savoie	Sud-Aveyron
Exploitations Agricoles en AOC	1 756	780	2 193	2 358
Exploitations laitières zone AOC ¹⁴⁴	13 015	1 452 (expl. caprines)	2 388	2 358 (expl. ovines)
% exploitations AOC / exploitations laitières zone AOC	13,5 %	53,71 %	78,72%	100 %
Exploitations totales zones AOC	35 762	20 918	6 297	19 370
% exploitations AOC / exploitations totales zone AOC	4,9 %	3,73 %	34,8 %	12,17 %

Source : enquêtes personnelles (2003-2004), données INAO (2004), RGA (2000), INSEE (2002-2003).

	Basse-Normandie	Centre	Savoie	Sud-Aveyron
Emplois agroalim. AOC	1 032	560	1 048	1 829
Emplois agroalim. laitiers régionaux	6 615	2 513	3 800	3 888
% emplois AOC / emplois agroalim. laitiers régionaux (tous laits)	15,6 %	22,28 %	28,21 %	47 %
Emplois agroalim. régionaux	20 200	21 000	47 500	23 000
% emplois AOC / emplois agroalim. régionaux	5,11 %	2,66 %	2,26 %	7,96 %
Emplois indus. régionaux	106 300	195 982	465 000	154 000
% emplois AOC / emplois indus. régionaux	0,97 %	0,28 %	0,23 %	1,19 %

Source : enquêtes personnelles (2003-2004), données INAO (2004), RGA (2000), INSEE (2002-2003) et UNEDIC (2002).

Tableau 8 : Le poids économique des AOC dans quatre régions [18].

MAINTIEN DE LA PRODUCTION LOCALE

Pour plusieurs filières, l'AOC a permis une relocalisation de la production laitière et de la transformation dans un bassin cohérent avec l'origine du produit. Dans le cas du Rocamadour, ce sont plus de 2,5 millions de litres de lait de chèvre qui partaient en Poitou-Charentes qui ont été rapatriés sur la zone AOC [20].

Dans la comparaison emmental – Comté de Dupont [16], c'est l'effet de l'absence d'AOC qui peut être souligné : entre 1970 et 2003, la production régionale de Comté progressait de 30 à 50 000 t alors que la production d'emmental en Franche Comté, qui ne bénéficie pas d'AOC, reculait de 35 à 30 000 t (Figure 7). Ainsi, si l'AOC a permis la croissance de la production de Comté, l'absence de ce signe pour l'emmental peut être vu comme un facteur ayant permis la délocalisation de la fabrication d'emmental vers d'autres régions.

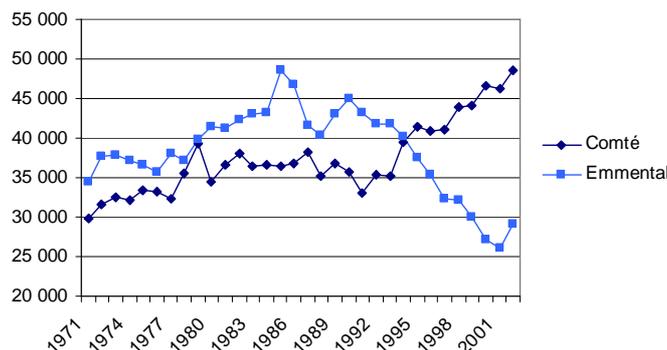


Figure 7 : Evolution de la production de Comté et d'Emmental en Franche Comté en tonnes [16].

RESTRUCTURATION DE LA PRODUCTION LAITIÈRE.

Les AOC sont des ressources non délocalisables grâce auxquelles la production et les emplois ont pu être maintenus dans certaines régions [4,17,24]. En zones AOC, la restructuration laitière a été moins forte que sur le reste du territoire ou que pour les autres productions non AOC dans l'aire géographique [13,19]. Une plus forte spécialisation dans les aires de produits sous IG, maximale avec une AOC, mais liée aussi à la disparition des autres productions, a pu être observée dans les Alpes du Nord ; ceci peut être défavorable au développement local [21].

Les exploitations ont conservé une taille inférieure et l'accroissement des références s'est fait de manière plus lente qu'ailleurs [27]. En Franche Comté, les exploitations AOC produisent en moyenne 183 000 litres de lait contre 214 000 pour les non AOC. Entre 1988 et 2000, en termes de disparitions, le nombre d'exploitations a diminué de 36% en zone AOC Comté contre 42% en Franche Comté, 57% dans les zones non AOC et 50% en France [16]. En Savoie, la restructuration a aussi été fortement freinée. Les structures sont restées très atomisées malgré une réduction par 4 de leur nombre entre 1975 et 1990. En 2002, la référence laitière moyenne des Savoie était de 129 000 litres, et à peine plus de 70 000 litres en zone Beaufort (Chambres d'Agriculture de Savoie et de Haute Savoie) [18].

RESTRUCTURATION DE LA TRANSFORMATION.

Le ralentissement de la restructuration se manifeste aussi à l'aval de la filière. Ainsi, en Franche Comté, la restructuration des ateliers de fabrication est moins sensible à l'intérieur de la zone : -12% entre 2000 et 2007, soit un taux inférieur à la moyenne régionale [27]. La comparaison entre les filières montre une nette différence dans l'ampleur de la restructuration entre les filières Comté et emmental (figure 8). Pour résultat, la taille moyenne d'une fruitière est de 270 t contre 5 400 t en emmental [16]. 89% des fruitières comptent moins de 10 salariés [27]. Une tentative de concentration industrielle de la filière Comté dans les années 1970 s'est soldée par un échec définitif en 1983 [34].

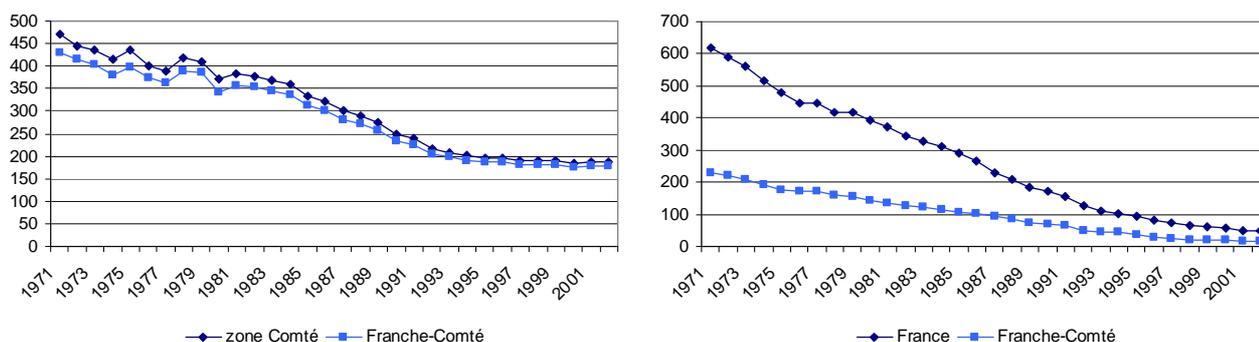


Figure 8 : Evolution du nombre de fruitières à Comté (à gauche) et d'ateliers de fabrication d'Emmental (à droite) en Franche Comté et hors de la région [16].

L'évolution est similaire en Savoie : non protégé par une AOC, l'emmental a subi une forte concurrence de la part des autres régions (Grand Ouest) qui a conduit à la restructuration et au démantèlement de la filière locale. A l'inverse, l'AOC Abondance a connu une industrialisation et une relocalisation de sa transformation. Des ateliers de toutes tailles se sont maintenus : il subsiste aujourd'hui aussi bien des petites fromageries artisanales que de grosses unités de taille nationale [4]. Au final, la transformation de 100 millions de litres de lait est assurée par 13 entreprises en Savoie, contre 2,7 sur l'ensemble de la France [7].

EMPLOIS INDIRECTS

Peu d'études ont mesuré l'impact des AOC en termes d'emplois indirects. Des centaines d'emplois permanents sont générés au travers d'activités parallèles aux produits d'appellation [30]. Pour le Comté, il s'agirait de 0,5 emploi indirect par million de litres [16]. En région Midi Pyrénées, ce ne sont pas moins de 10 000 emplois qui sont liés à la filière Roquefort [2].

MAINTIEN DE L'ACTIVITE, MAILLAGE DU TERRITOIRE ET POPULATION RURALE

La loi de 1990 relative aux AOC les définit aussi comme un outil de lutte contre la désertification des zones fragiles [8].

Bien que les emplois liés aux AOC puissent être difficilement chiffrés, ils constituent un outil d'aménagement du territoire et de maintien du tissu rural, en particulier en zones défavorisées [1,8]. Elles favorisent la fixation de l'activité sur le territoire, atténuent les incertitudes liées aux changements et évolutions économiques et institutionnels [20].

Les impacts des AOC dans ce domaine sont évoqués en Normandie, où les AOC ont permis le maintien de l'emploi dans les zones rurales de la région [24]. La Franche Comté regroupe 36% des entreprises de transformation laitière pour seulement 4,4% du lait traité en France. Les AOC franc-comtoises ont constitué et maintenu un tissu dense d'entreprises qui maillent le territoire régional [9,27].

Ce tissu rural donne une trame jusque dans les zones les plus reculées [24] et anime la vie rurale [30]. Ce maillage constitue un frein à l'exode. Il peut être illustré par le maintien des exploitations dans ces régions (Cf. § **Restructuration laitière** ; [16]). L'exemple espagnol du fromage de brebis AOP Idiazabal souligne le rôle de ce produit dans le maintien de la population rurale de la région [41]. Un producteur de lait de la zone Beaufort illustre cette fonction de maintien de la population agricole et de préservation d'un tissu rural : « *La fruitière de village, ça reste encore un lieu de vie, les producteurs viennent tous les jours. Il n'y a pas eu une grosse vague de cessations comme ailleurs, les gens sont restés à la terre.* » [18].

Dernier exemple, le Roquefort joue un rôle déterminant dans le Sud Aveyron : « *Nulle part ailleurs, la destinée d'un territoire est autant liée à celle d'un seul produit.* » [18].

DYNAMIQUE D'INSTALLATION AGRICOLE.

L'AOC est un facteur d'attractivité important des territoires concernés. Leur superposition ne fait que l'accentuer [18]. « *Il y a beaucoup de personnes qui viennent dans la région parce que justement il y a des AOC.* » (Un producteur de lait de chèvre en zone AOC Selles sur Cher) [18].

L'AOC renforce la notoriété du produit et donne une visibilité pour le futur. La reprise des exploitations s'en trouve facilitée [37]. Ainsi, en zone Rocamadour, la part des installations caprines augmente car l'AOC est aussi la garantie de trouver une entreprise collectrice de lait. Cette part d'installations caprines était de 1,9% en 2000 et de 7,1% en 2006 après avoir atteint 14% en 2004 [20]. Les AOC ont une fonction importante dans l'aménagement de l'espace. Un responsable de la chambre d'Agriculture de l'Aveyron explique : « *Ça nous interpelle, quand les gens sont partis, on ne les réimplante plus. C'est pour ça que c'est très important d'installer. Dans le Massif Central, quand je vois des départements comme l'Allier, la Vienne, la Creuse, la Corrèze, c'est dramatique. En Corrèze, plus de la moitié de la surface du département, c'est la forêt. Et c'est fini après, c'est irréversible.* » [18].

Pour les éleveurs du Centre, l'AOC est un élément plus ou moins décisif dans leur prise de décision d'installation et certains considèrent l'AOC comme une condition nécessaire [18].

En zone Comté, l'AOC permet un taux de renouvellement supérieur à la moyenne française. En 1995, près d'une installation compensait trois départs contre un taux de reprise de 22% pour la France. La principale difficulté reste les coûts de transmission [6,42].

En favorisant le maintien de la production et de la transformation sur place, les AOC maintiennent des emplois ruraux et limitent l'exode rural. En parallèle, c'est aussi une ambiance laitière locale qui est préservée.

2.2. TISSU TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL

PRESERVATION D'UNE AMBIANCE ET D'UN ENVIRONNEMENT FAVORABLES

En conservant une certaine densité laitière, les AOC maintiennent la densité du tissu professionnel, c'est notamment le cas en zone Comté [16] et en Centre. Ainsi, une technicienne de la Chambre Régionale d'Agriculture du Centre explique que *« Il faut bien comprendre qu'une fois que le lait est parti d'un endroit, il n'y revient pas. Le lait, en général, il est fait dans des zones à potentiel faible agronomiquement. Et tout autour, vous avez aussi tout un ensemble d'élevages. Ce qui fait que vous avez une dynamique qui existe. Vous avez aussi l'amont et l'aval : les techniciens, le contrôle laitier, les vétérinaires, les inséminateurs, les techniciens des aliments, les techniciens des chambres. Tout ça, c'est dans un pôle élevage. Mais si dans un endroit, le lait part, vous n'aurez plus rien autour. Chaque fois qu'il y en a un qui part, c'est un tissu qui s'érode tout autour. L'élevage, c'est tout un ensemble. »* [18].

CREATION DE RESSOURCES SPECIFIQUES

Qualification de la main d'œuvre et outil de formation

Les filières AOC font appel à de la main d'œuvre qualifiée et spécialisée. Ainsi, 40% des offres d'emploi qui parviennent aux écoles laitières proviennent des filières AOC. Dans les filières « industrielles » telles l'emmental, les emplois en atelier sont moins qualifiés et les postes qui exigent plus de compétences ne sont pas des postes de fromager [16].

Pour répondre à leurs besoins, les filières s'appuient sur des outils de formation répondant à leurs besoins. La spécificité de la filière Roquefort et de ses besoins est à l'origine de l'ouverture du Lycée Agricole de la Cazotte (Saint-Affrique). Aux dires d'un responsable de ce lycée, *« Le lycée agricole forme tous les professionnels de la filière au niveau agricole. C'est le centre de formation de la filière Roquefort. Ça existe depuis une trentaine d'années, et maintenant on voit apparaître les fils des éleveurs qui sont passés au lycée, la seconde génération. A 95 %, les jeunes qui passent par le lycée agricole en ovin lait, ce sont les jeunes qui vont reprendre l'exploitation des parents. Ils viennent du Sud Aveyron, un peu élargi aux départements environnants, mais toujours d'une zone délimitée au rayon de Roquefort. »*. Des formations complémentaires, type CS⁵, sont mises en place ou sont en cours de réflexion suite à des demandes et des discussions entre acteurs de la formation et professionnels des filières [18].

⁵ Certificat de Spécialisation

Encadrement technique et économique

Le besoin de compétences ne s'arrête pas à la formation. L'AOC est un vecteur supplémentaire d'encadrement technique et d'amélioration de la qualité du produit [20].

Cet encadrement est perçu comme un atout fort de ces filières avec un effet sur les dynamiques d'installation. « *Le jeune qui s'installe, il sait déjà qu'il peut faire un produit appellation d'origine, qu'il peut être aidé parce qu'il y a un technicien qui existe, un syndicat, et puis qu'il y a un circuit.* » (Un producteur fermier de Chevrotin AOC) [18]. Dans ces conditions, l'AOC favorise le passage à la production fermière [4].

En Roquefort, l'encadrement technique a acquis une avance considérable vis à vis des autres bassins ovins. Dans l'acquisition progressive des compétences, l'AOC a joué un rôle important [18].

Même s'il ne parvient pas à créer des partenariats avec les cinq AOC régionales, le Centre technique fromager caprin (CTFC) s'est affirmé comme un acteur technique dans la filière caprine française grâce à son implication dans des programmes de recherche nationaux et européens. Certains produits contribuent peu à cette dynamique (Sainte-Maure de Touraine, Chabichou du Poitou) mais bénéficient des ressources, notamment techniques, pour assurer leur propre pérennité [18].

Les suivis sont techniques mais aussi économiques afin d'apporter des éléments conjoncturels susceptibles d'éclairer les décisions des acteurs de la filière. En 1995, l'Observatoire des Fromages Savoyards est mis en place afin de suivre l'évolution des marchés pour le compte des entreprises des filières, trop petites pour avoir accès à ces informations à l'échelle individuelle, et d'assurer un conseil communication et marketing auprès des syndicats [18]. Pour assister tous les stades d'élaboration des fromages, la filière Comté s'appuie quant à elle sur le Comité Technique du Comté [42].

Enfin, ce sont aussi des outils de recherche qui sont utilisés, comme la ferme de la blanche Maison dans la Manche. Bien que les axes de recherche soient parfois contestés dans un contexte régional pas uniquement dédié à l'AOC, cette unité est un interlocuteur privilégié des filières AOC. Une coopération entre les différents syndicats AOC et l'INRA existe depuis les années 1970 [18].

Une responsable du Syndicat de Défense du Beaufort en justifie le besoin ; « *Il fallait mieux comprendre les mécanismes à l'œuvre au niveau de la technologie fromagère pour mieux les maîtriser.* ». Cependant, cette collaboration n'est pas toujours aisée et il existe parfois une compétition entre certains produits [18].

Mais aussi des difficultés...

Bien que les filières AOC génèrent des ressources spécifiques, elles s'inscrivent dans un contexte local plus large qui les empêche de s'imposer comme un moteur permanent. En Normandie, la dualité de la production entre AOC et production « industrielle » limite les demandes des filières AOC, d'ailleurs parfois critiquées et dont l'intérêt n'est pas toujours compris.

Autre difficulté, certaines AOC rivalisent pour le rôle de leader régional, rivalités qui pèsent lorsqu'il s'agit de travailler ensemble et de mettre en place des structures communes [18].

2.3 DES RELATIONS AVEC D'AUTRES SECTEURS D'ACTIVITE

L'AOC est une notion qui intéresse aussi d'autres activités, en particulier le tourisme dans la promotion des territoires [19]. Il existe d'ailleurs une certaine demande de produits touristiques construits autour des AOC [18].

Dans les Alpes du Nord, cela se traduit par une pluriactivité plus importante dès lors que les exploitations sont implantées sur des sites plus touristiques (tableau 9). Dans l'ensemble, les exploitations en AOC pratiquent plus souvent une diversification touristique que celles qui sont implantées dans des zones sans IG [21].

Zone	Contexte local (Type de cantons)											
	Rural		Diversifié montagne		Montagne touristique		Industriel		Urbain		Total	
	EAA	EAPa	EAA	EAPa	EAA	EAPa	EAA	EAPa	EAA	EAPa	EAA	EAPa
Sans IG	3	3	8	7	11	13	2	2	3	4	3	3
IGP	2	3	3	0	11	10	3	3	2	3	3	3
AOP Reblochon	2	3	8	9	6	11	1	1	3	2	7	9
AOP Beaufort			8	7	10	12					9	10
Alpes du Nord	3	3	8	8	9	12	2	2	3	3	4	5

Tableau 9 : Proportion d'exploitations ayant au moins une activité touristique en 2000, respectivement totales (EAA) et professionnelles (EAPa) [21].

Les relations sont cependant complexes. C'est le cas dans les Alpes du Nord. D'une part, le tourisme cherche à se rattacher à l'authenticité des produits sous AOC, comme le soulignent certains producteurs savoyards : « *C'est difficile d'approcher les offices de tourisme des grandes stations. Même s'il y a prise en compte par les gens du ski, qui veulent rattacher leur industrie à quelque chose de plus authentique.* » ; mais d'autre part, il cherche à libérer son espace de l'élevage avec des conséquences coûteuses pour le territoire. Le responsable d'un groupement pastoral explique : « *Aujourd'hui, toutes les vaches du groupement sont extérieures à la commune. Tout le monde était agriculteur ici dans les années 60 avec la double activité. Aujourd'hui, toutes les parties de la commune situées hors domaine skiable sont en phase d'embroussaillage, plus personne n'entretient. Le ski élimine les agriculteurs, même s'il en a besoin. Tous les ans, on est repoussé vers le haut. Il n'y a plus d'agriculteurs à temps complet sur la commune.* » [18].

Des relations avec d'autres secteurs agricoles sont aussi instaurées, en particulier avec la viticulture ou la restauration [19]. Dans ces deux cas, les liens sont le plus souvent individuels et concernent peu les organisations (syndicats, fédérations...). Cependant, des rapports de force s'établissent entre les filières en interaction du fait de poids économiques inégaux. Dans le Sancerrois, le vin est le produit le plus porteur de notoriété devant le Chavignol, alors que ce rapport de force s'inverse en Savoie [18].

Les relations se construisent aussi avec les collectivités. Pour celles-ci, les liens sont d'ailleurs plus forts avec les filières AOC (Raclette du Valais) qu'avec leurs homologues « lait d'industrie » régionales [33]. En Savoie, les filières Beaufort et Reblochon ont établi des relations anciennes et durables avec les élus et les professionnels des stations de ski. Néanmoins, cela n'empêche pas les conflits, en particulier concernant le foncier [18]. A Sainte-Maure de Touraine, le Maire de la commune est présent à toutes les réunions du syndicat car il considère le fromage et la chèvre comme un enjeu d'attractivité du territoire. Un élu de Sainte-Maure témoigne : « *Il n'y a pas longtemps, on a discuté avec un industriel qui finalement a choisi de venir chez nous. Il ne l'a pas fait pour ça (l'AOC Sainte-Maure de Touraine), mais ça a joué. Cette animation qui se fait autour du fromage, on sent que c'est attractif. C'est une valeur ajoutée dans un système de prise de décision. La décision est d'abord économique mais après, on sait que l'affectif joue aussi.* » [18].

Les contacts peuvent se créer très tôt dans l'histoire de l'appellation. L'AOC Tome des Bauges a été construite simultanément à la mise en place du Parc Naturel Régional des Bauges. Les acteurs des deux structures ont travaillé en étroite collaboration. Un responsable du Parc du massif des Bauges raconte : « *Le parc et l'AOC Tome des Bauges ont toujours progressé côte à côte, il n'y a pas de lien direct mais l'un sert à l'autre. Le dynamisme insufflé par le parc a aidé les agriculteurs. Aujourd'hui, quand le parc parle de l'image des Bauges, il parle de la Tome des Bauges, et quand la Tome des Bauges veut s'identifier, elle parle du parc des Bauges.* » [18].

2.4. IMAGE DU PRODUIT, FIERTE DES ACTEURS.

IMAGE DU PRODUIT

L'AOC est un critère de différenciation pour le consommateur [2,4,37]. Elle renforce ou du moins entretient la réputation du produit comme dans le cas de l'Etivaz ou du Roquefort [2,17,37]. Elle représente une garantie pour le consommateur, elle lui assure l'origine du produit mais aussi une typicité [8]. Les pratiques définies dans les cahiers des charges ont un rôle important dans la constitution de l'image de chaque produit et dans son impact sur le territoire, en particulier au travers des contraintes d'alimentation [1,20].

L'AOC est réservée à des produits de qualité [2,3,14,16,29,30,37]. Ils constituent un haut de gamme, parfois décrit comme réservé aux connaisseurs [37].

En réponse à une demande des consommateurs, l'AOC est de plus en plus associée à une démarche de durabilité [29].

De plus, les produits d'appellation ont une valeur symbolique élevée. Ils sont des vecteurs d'identité régionale. De ce fait, ils participent à la cohésion sociale du territoire. Ils reflètent l'identité culturelle et gastronomique locale [3,12,20,24,25,30,39]. Les AOC se placent comme un rempart à l'uniformisation des produits et contribuent à la diversité culturelle [11,33]. En particulier, elles préservent les savoir-faire et les pratiques [11].

IMAGE DES ACTEURS

L'image positive du produit valorise les métiers de producteur, de fromager et d'affineur. Cependant, au moment de la construction de certaines AOC, elles étaient en contradiction avec les courants majoritaires, en particulier dans les Savoie. « *C'était presque des illuminés au départ. Des gens comme Maxime Viallet prônaient le "produire mieux", c'était en total décalage avec l'idéologie ambiante.* », explique un technicien de la FDCL de Savoie [18].

Par ailleurs, l'AOC est le ciment de la construction et de la reconnaissance de filière professionnelle, auparavant considérées comme secondaires. Le Rocamadour en est un exemple [20].

L'AOC favorise la mise en avant des métiers de producteur et de fromager, avec une reconnaissance réciproque des métiers [39].

FIERTE DU PRODUIT

Conscients d'appartenir à une filière et de fabriquer un produit spécifique teinté de valeurs [18,19], les acteurs ne sont pas insensibles à l'image qu'ils relayent, en particulier les producteurs. L'AOC est l'occasion d'une appropriation du produit et de la notion d'appellation. Le lait est produit dans l'objectif de rentrer dans des fabrications AOC [17, 39].

Ainsi, les producteurs se considèrent comme les premiers garants de la qualité du produit fini, par exemple au travers de la qualité sanitaire. Ils ne sont pas uniquement des apporteurs de matière première pour une entreprise. Ce statut est envisagé avec fierté. L'AOC ajoute un sens au travail de l'éleveur [18], voire même, crée des passions pour le produit [14].

La fierté de contribuer à l'élaboration d'un produit se transforme en fierté d'appartenance à une région : « *C'est vrai qu'il y a vingt cinq ans, c'était plutôt une honte d'être bauju, et aujourd'hui, c'est plutôt une fierté, avec le parc et les atouts qu'on valorise.* », selon une responsable de l'Office de Tourisme des Bauges [18].

QUALITE DE VIE

Grâce à l'AOC et aux valeurs positives véhiculées, les acteurs éprouvent une fierté de leur produit, mais aussi un sentiment d'utilité sociale [20]. Particulièrement évoqué chez les producteurs, ces faits, initiés par l'AOC, concourent à la qualité de vie [16].

Cependant, elle ne semble pas acquise pour tous. Pour les producteurs à Comté, l'AOC se traduit par un volume horaire annuel supérieur à celui des producteurs de l'Ouest : ils travaillent 2 800 h/UTAF contre 2 500, avec des pics de travail plus accentués. En fruitière, la pénibilité du travail doit être soulignée [6].

III – DURABILITE ENVIRONNEMENTALE

La durabilité environnementale est une notion peu abordée en tant que telle dans les cahiers des charges. Ce sont davantage des notions de tradition qui sont assimilées. Ce sont ces pratiques traditionnelles qui ont un impact sur l'environnement. Néanmoins, celui-ci est de plus en plus perçu comme une ressource par les acteurs des filières AOC [22].

Selon les cahiers des charges, les conditions de production sont intégrées de manière plus ou moins avancée [40]. Depuis les années 1990, l'environnement est de plus en plus souvent inclus dans les cahiers des charges avec un renforcement des contraintes. Les AOC affichent une volonté de limiter l'intensification. Cependant, toutes n'ont pas pris en considération l'environnement dans la même mesure : les différences sont notables entre celles qui ont revu leur cahier des charges ou pas, et une distinction plaine / montagne se dessine [22].

3.1. UNE MOINDRE INTENSIFICATION

DES PRATIQUES PLUS EXTENSIVES

Les cahiers des charges de certaines AOC introduisent des contraintes de conduite des prairies et de leur fertilisation [22]. Elles encouragent un mode de production extensif [25]. De plus, la contrainte « lait cru » de certaines appellations implique des méthodes de production moins intensives [22].

Globalement, l'utilisation de produits phytosanitaires est plus limitée [30]. Le plus faible niveau d'intrants favorise la richesse de la biodiversité et la présence d'espèces de haut intérêt [29]. Néanmoins, les écarts de lessivage d'azote sont à attribuer aux différents systèmes de production plus qu'à une distinction AOC / non AOC des exploitations [14].

Entre 1990 et 2001, la consommation franc-comtoise d'intrants chimiques, azote et produits phytosanitaires a augmenté plus rapidement en dehors des zones AOC (tableau 10).

	Hors zone AOC	Zone AOC Comté
Azote minéral	+ 30 %	+ 10 %
Phytosanitaires	+ 120 %	+ 40 %

Tableau 10 : Evolution de l'utilisation de produits chimiques entre 1990 et 2001 en Franche Comté [16].

Les systèmes herbagers extensifs, et le pâturage en particulier, maintiennent eux aussi la diversité végétale en plaine comme en montagne [24,37]. La limitation du chargement est un critère intégré par plusieurs cahiers des charges (tableau 11). Des maxima de rendement et/ou de chargement ont été introduits pour la moitié des AOC laitières. Une adéquation entre surface et effectifs est recherchée [23]. L'ensilage, pratique qui implique une exploitation précoce et une gestion intensive des prairies, fait également l'objet de restrictions [11,20,22].

Critères de production exigés	Fromages au lait de vache*				Fromages au lait de chèvre et brebis
	Toutes zones	Montagne et Piémonts	Plaines herbagères	Polyculture - élevage	
Nombre de cahiers des charges examinés	21	16	3	2	11
Animaux	(n) (%)	(n) (%)	(n) (%)	(n) (%)	(%)
- Races spécifiées	16 76	11	3	2	100
- Limitation de la production par vache ou par ha	4 19	4	0	0	18
- Limitation du chargement global ou au pâturage	14 67	9	3	2	64
- Naissance et élevage des animaux sur zone	3 14	3	0	0	0
Fourrages					
- Foin obligatoire dans la ration d'hiver	14 67	10	2	2	27
- Durée de pâturage obligatoire mentionnée	12 57	8	3	1	45
- Fourrages provenant exclusivement de la zone	12 57	11	0	1	18
- % Minimal de MS issue de l'exploitation	4 19	1	3	0	0
- Fourrages fermentés interdits	10 48	10	0	0	45
- Fourrages transgéniques interdits	8 38	7	1	0	18
Complémentation de la ration de base					
- Limitation des quantités par vache	10 48	6	3	1	36
- Aliments transgéniques interdits	8 38	7	1	0	18
Prairies					
- Type de couvert spécifié	2 10	2	0	0	18
- Equilibre herbe - maïs spécifié	3 14	0	3	0	0

* Fromages concernés (entre parenthèses : les fromages, non pris en compte ici, dont les décrets ont été modifiés avant 1992) :
 - Zones de montagnes et Piémont : Abondance, Beaufort, (Bleu d'Auvergne), Bleu de Gex, (Bleu des Causses), Bleu du Vercors-Sassenage, Cantal, Comté, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Gruyère, Laguiole, Mont d'Or, Morbier, (Munster), Reblochon, Saint-Nectaire, Salers, Tome des Bauges.
 - Plaines herbagères : Camembert de Normandie, Livarot, (Pont l'Evêque, Maroilles), Neufchâtel.
 - Zones de polyculture - élevage : (Brie de Meaux, Brie de Melun, Chaource), Langres, Epoisses.

Tableau 11 : Conditions de production laitière dans les cahiers des charges modifiés après 1992 des fromages AOP [17].

PLACE DU PATURAGE ET DES PRAIRIES

Dans les systèmes AOC, la prairie et le pâturage ont acquis une importance particulière. Les cahiers des charges ont renforcé ce rôle en rendant le pâturage ou les parcours obligatoires. Des équilibres maïs/herbe sont parfois aussi imposés (Tableau 11 : Conditions de production laitière dans les cahiers des charges modifiés après 1992 des fromages AOP) [17,22].

L'effet de l'AOC sur la place des prairies dans la SAU⁶ est plus particulièrement marqué dans les régions de plaine [21]. Ce constat reste vérifié en zone de montagne (tableau 12).

	Contexte local (Type de cantons)					
	Rural	Diversifié montagne	Montagne touristique	Industriel	Urbain	Total
Zone						
Sans IG	42	81	70	28	32	34
IGP	54	68	89	54	50	57
AOP Reblochon	73	87	96	78	68	82
AOP Beaufort		91	84			86
Alpes du Nord	50	87	86	35	43	53

Source : donnée RGA 1979, 2000.

Tableau 12 : Proportion de surface toujours en herbe par rapport à la surface agricole utilisée dans les Savoie en 2000 [21].

L'obtention de l'AOC par le Pélardon a contribué au regain d'intérêt pour les parcours dans les systèmes les plus « intensifs ». Pratiquant le désaisonnement, les parcours offrent une alimentation à moindre coût pour les chèvres au moment où leurs besoins sont moindres. Des surfaces pour la constitution de stocks fourragers de qualité sont ainsi dégagées [31].

En Franche-Comté, ce n'est pas moins de 70% de la SAU qui est constituée de prairies permanentes, prairies qui présentent une incontestable biodiversité floristique [30]. Dans les Alpes du Nord, la STH⁷ représente respectivement 34%, 57%, 82% et 86 % de la SAU selon que la zone est sans IG, avec IGP, en

⁶ Surface Agricole Utile

AOC Reblochon ou Beaufort. Ces proportions constituent un atout environnemental pour les AOC car ces surfaces nécessitent moins d'intrants minéraux et de traitements [17].

SYSTEME D'ALIMENTATION

Les cahiers des charges apportent plus ou moins de précisions sur l'alimentation des animaux (Tableau 11) [17]. Des critères sur les fourrages, les prairies, la complémentation, et plus globalement, sur l'autonomie alimentaire à l'échelle de l'exploitation ou de l'aire géographique AOC sont précisés.

En plus d'un impact économique local, les systèmes définis ont un effet potentiel positif sur l'environnement [22]. La place donnée à l'herbe limite les possibilités d'intensification [23].

LES RACES LOCALES, DES ANIMAUX MIEUX ADAPTES AU TERROIR

Une partie des appellations a défini des races qui pouvaient contribuer à la production de lait AOC (Tableau 11) [17,22]. Ces races, plus adaptées à des systèmes extensifs, à la marche ou à des sols escarpés, sont également une source de variabilité génétique [22,41]. Elles font la fierté régionale, s'intègrent dans le paysage et le territoire auquel elles se sont adaptées [23].

En l'absence de races « imposées » et sans le souci de valorisation des races locales, les acteurs se seraient très probablement orientés vers des animaux plus productifs (Tableau 13) [21].

Zone	Ab	Evol.										
Sans IG	9	- 8	11	- 8	10	+ 1	4	- 6	6	- 6	7	- 6
IGP	13	- 8	42	+ 7	35	+ 15	12	- 10	14	- 7	16	- 7
AOP Reblochon	25	- 26	64	- 12	96	- 4	42	- 14	25	- 15	52	- 13
AOP Beaufort			56	+ 24	49	+ 22					51	+ 22
Alpes du Nord	14	- 11	54	- 4	50	+ 15	12	- 6	16	- 8	26	- 3

Tableau 13 : Proportion d'animaux de race Abondance en 2000 et évolution de cette proportion depuis 1979 [21].

Ainsi, certaines races peuvent être associées à certains produits : vaches Montbéliardes et Simmentals pour le Comté, Normandes pour les AOC normandes, Abondances, et Tarentaises pour les AOC savoyardes, Brunnes des Alpes, Simmentals et Montbéliardes pour l'Époisses... [9,16,30,39]. Grâce à leur inscription dans un cahier des charges, certaines races ont pu être préservées. Ainsi, au moins 55% des effectifs de Tarines produisent du lait destiné à des AOC, au moins 43% des Abondances, 31% des Simmentals, 100% des Salers rameau laitier [43].

3.2. QUELLES CONSEQUENCES ?

Les principaux impacts environnementaux des AOC sont à relier au pâturage.

VALORISATION ET ENTRETIEN DE L'ESPACE ET DU PAYSAGE

En définissant un certain nombre de pratiques d'élevage, les AOC ont un effet potentiel sur les paysages [35]. Elles contribuent à leur préservation et à leur typicité en plaine (Bourgogne, Normandie...) comme en montagne (Alpes, Jura...) [3,14,30,31,33,41]. Les appellations participent ainsi à l'entretien du patrimoine culturel, traditionnel et touristique des régions. Ce sont par exemple les prairies boisées du Jura, les paysages jardinés en Suisse... [24,29,37]. L'élevage extensif contribue naturellement au maintien des éléments fixes du paysage [11].

En Franche-Comté, entre 1988 et 2000, les zones AOC ont perdu 7% des surfaces en prairies contre 18% hors AOC. Un meilleur maintien de l'ouverture des paysages, et la préservation des transitions entre champs et forêts sont notés dans les aires AOC [16].

⁷ Surface Toujours en Herbe

Ce rôle paysager est important pour le tourisme estival comme hivernal. Notamment, le maintien de l'élevage grâce aux AOC permet d'entretenir à moindre coût les pistes de ski, par exemple, et plus généralement les espaces touristiques [23,37]. A mesures équivalentes pour l'entretien du territoire, et bien qu'éprouvant des difficultés liées au mitage urbain, l'Abondance a un impact bien supérieur sur son aire géographique que la production agricole de la vallée du Brevon, voisine [12].

Bien que tous les éléments du paysage ne soient pas pris en compte dans les cahiers des charges, en particulier les éléments verticaux [11], les AOC jouent un rôle primordial dans l'entretien des paysages.

Du fait de son impact sur le maintien de l'activité agricole (Cf. 2.1.), l'AOC joue un rôle essentiel dans l'aménagement du territoire [12]. Un responsable de la chambre d'Agriculture de Haute-Savoie justifie son discours auprès des élus : *« Admettez que vous avez besoin de l'agriculture dans une gestion du territoire, et admettez que le mieux, c'est qu'elle puisse vivre de ses productions. Ça coûtera beaucoup moins cher que de la laisser foutre le camp et de vouloir un jour la recréer. On a quelques exemples d'initiatives qui ont été prises pour vouloir recréer des exploitations dans des secteurs où elle avait disparu. Ça coûte la peau des fesses, et ce n'est jamais garanti. »* [18]. Cet impact a d'ailleurs incité des collectivités locales à faire pression pour l'élargissement de certaines zones AOC, notamment celle de l'Abondance, pour permettre un impact plus étendu [12].

UNE RICHESSE FAUNISTIQUE ET FLORISTIQUE

La biodiversité a déjà été évoquée dans la partie précédente. Certains résultats plus détaillés la concernant sont disponibles.

Grâce au maintien de l'ouverture des paysages, la diversité des milieux, d'écosystèmes particuliers et d'habitat est préservée [11,35]. Les AOC fromagères sont particulièrement liées à la biodiversité des milieux agricoles [11].

Un premier élément peut être l'utilisation de races locales. En plus de constituer un réservoir génique pour leur propre espèce, les races locales apportent une meilleure contribution au maintien d'écosystèmes locaux complexes [23]. Ces écosystèmes sont aussi le résultat des savoirs et des usages des acteurs locaux, en particulier leurs pratiques extensives [23,35].

Ainsi, les trois quarts des systèmes agricoles AOC font partie des systèmes les plus propices à la biodiversité. 72% des communes AOC sont classées en zones à haute valeur naturelle [11].

Dans une prairie en zone Comté, la diversité botanique atteint 30 à 65 espèces botaniques contre 10 au maximum dans une prairie semée [16]. Comme précisé précédemment, la diversité floristique est plus importante avec des systèmes plus extensifs (tableau 14).

Cependant, dans le Vercors, le type d'élevage (viande/lait) marque une différence plus forte qu'entre AOC et non AOC [40].

Il reste à noter une corrélation entre zone Natura 2000 et AOC puisqu'un quart du territoire AOC est classé dans ce zonage contre 12% du territoire national [7].

La diversité est aussi microbiologique. Ce constat est établi pour les fromages traditionnels avec IG ou sans. Chaque fromage est un réacteur biologique et constitue le biotope d'un écosystème microbien composé de multiples espèces [5]. Cette diversité est entretenue par les pratiques fromagères. Les caves d'affinage ont des aptitudes spécifiques liées aux ferments, levures et champignons, généralement non répertoriés, mais dont on connaît les effets sur la matière [12].

	Intensité des pratiques agricoles		
	Type A	Type B	Type C
Prairies de fauche			
C1- 10 à 20 espèces	1%	4%	7%
C2- 20 à 30 espèces	14%	37%	31%
C3- 30 à 40 espèces	60%	45%	43%
C4- > 40 espèces	24%	14%	18%
Total ha	174	593	348
Prairies pâturées			
C1- 10 à 20 espèces	0%	6%	6%
C2- 20 à 30 espèces	0%	29%	41%
C3- 30 à 40 espèces	48%	44%	26%
C4- > 40 espèces	52%	22%	27%
Total ha	4	202	43

(En % des hectares observés) A, B, C, du plus extensif au plus intensif

Tableau 14 : Diversité spécifique des prairies et niveau d'intensification fourragère des exploitations des Alpes du Nord [40].

RISQUES NATURELS

En lien avec la place attribuée au pâturage et aux prairies, les AOC sont un facteur de lutte contre divers risques naturels. Les prairies sont un moyen de préservation de la stabilité des sols [14]. Quant au pâturage, il intervient dans la prévention des avalanches en montagne et des incendies et feux de forêts en zones plus sèches [12,37,41].

APPROCHE GLOBALE DE LA QUALITE ENVIRONNEMENTALE

Une étude [22] a été menée en Rhône Alpes afin d'aboutir à une note de qualité environnementale aux petites régions agricoles. Cet indicateur synthétique prend en compte différentes données telles que la part de STH dans la SAU, le chargement, le risque d'érosion, la teneur moyenne en nitrates des cours d'eau, celle en atrazine, la part de couvert végétal hivernal sur SCOP⁸, la pression des effluents d'élevage, l'altitude. Après pondération, des notes ont été attribuées aux petites régions.

Il en ressort une forte corrélation entre les zones AOC laitières et les bonnes notes, même s'il n'est pas toujours évident de conclure du fait de la taille des zones et des densités variables de producteurs AOC. Ainsi, le Beaufortin obtient une note de 17,4/20, la Tarentaise, 18,5. Pour le Picodon, il est difficile de conclure car les producteurs sont dilués dans une aire trop vaste.

Les corrélations apparaissent donc plutôt positives dans le cas des AOC fromagères (Alpes, Monts du Forez). La qualité environnementale est bonne lorsque des facteurs locaux et des modalités précises de conduite des troupeaux sont combinés. Avec l'évolution des cahiers des charges, la production est moins intensive et plus soucieuse de l'environnement.

⁸ Surface en Céréales et Oléo Protéagineux, incluant ici le maïs destiné à l'ensilage

IV - LA GOUVERNANCE

4.1. LA CONSTRUCTION DE L'APPELLATION, STRUCTURATION DE LA FILIERE

L'AOC est une construction collective et sociale qui unit les acteurs de la filière à l'échelle d'un territoire [25,35,39] autour d'un accord local qui normalise les relations entre les acteurs [4] et permet la structuration de la filière [5,12,27]. Cette construction se matérialise par la mise en place d'un syndicat interprofessionnel [30]. C'est un espace de régulation politique relativement autonome [29] qui fonctionne selon un schéma collectif et instaure des règles de fonctionnement [17].

Pour mieux connaître les contraintes et les pratiques des partenaires, un travail d'apprentissage entre les acteurs est nécessaire. Il est une étape préalable à l'instauration d'une confiance, en particulier au sein de l'organisation commune. Cette confiance assure elle-même une pérennisation des relations entre les acteurs et facilite les actions collectives [10].

La reconnaissance de l'AOC Rocamadour a aussi été celle d'une filière. De production secondaire, l'élevage de chèvres est devenu activité principale. Ainsi, l'ensemble des acteurs s'est impliqué dans le syndicat de produit, une véritable filière professionnelle et un discours entre les acteurs ont été construits [20].

Ce sont les décisions des hommes qui font naître et évoluer l'AOC. Ce sont les hommes qui écrivent son histoire et préparent son avenir [29]. Ces constructions se font avec un référentiel commun.

4.2. L'AOC, OUTIL DE GESTION D'UN PATRIMOINE COMMUN

Le cahier des charges de l'AOC correspond à une démarche de filière [16]. Il s'appuie sur un référentiel culturel, un patrimoine [17,39] et reflète un ensemble de ressources auxquelles les acteurs portent un intérêt et accordent une valeur particulière [35]. Il remplace une tradition orale de transmission des savoirs et des pratiques, l'estive étant par exemple une occasion privilégiée des transferts intergénérationnels. La transposition écrite a induit une certaine normalisation des pratiques, une part de variabilité du produit a disparu. Quand l'oralité favorisait la variation et induisait un certain dynamisme, l'écrit impose une conformité, une fidélité qui induit au contraire un certain immobilisme. Une contrepartie de la protection est la recherche d'une certaine uniformité. Par exemple, l'INAO refuse le principe des fromages au lait de mélange, car la variabilité des proportions n'est pas contrôlable [12].

Le cahier des charges est un outil contraignant mais qui permet de « sélectionner » les potentiels acteurs de la filière et de décourager certains prétendants, dans certains cas, des grandes entreprises de logique industrielle [37].

4.3. FONCTIONNEMENT DES AOC, RELATIONS UNISSANT LES ACTEURS

L'AOC incite à une organisation collective particulière des acteurs impliquant des alliances. En France, certaines tâches sont déléguées aux syndicats de produit (ODG⁹), les opérateurs conservant une liberté d'un point de vue technique et commercial dans la limite du cahier des charges et sous le contrôle du groupe [3].

⁹ Organisme de Défense et de Gestion

Les missions déléguées sont les missions d'intérêt collectif, telles la gestion de la qualité, la promotion des produits [4]. Pour certains produits, comme l'Etivaz, le pilotage économique et stratégique est étudié [25]. Dans le cas de l'Epoisses, l'enjeu de l'AOC était aussi de reconstruire le lien au terroir et les équilibres entre les acteurs, de reconquérir la qualité fromagère, d'améliorer la qualité organoleptique des fromages. L'AOC constitue un accord collectif durable entre producteurs et fromagers qui facilite le changement des mentalités des acteurs et des rapports qui s'établissent entre eux. Un travail commun sur le produit, son homogénéité, la gestion des quantités et de la qualité, la rentabilité et l'image a permis de progresser dans ces domaines. Il a été rendu possible par l'AOC [39].

Le fonctionnement en interprofession se caractérise par des négociations efficaces entre quelques représentants des différents acteurs [4]. Les prises de décision sont collectives [25]. Des débats et des conflits ont lieu en interne. Les syndicats doivent mobiliser les acteurs pour y remédier [14,30]. Des exemples touchent l'évolution des cahiers des charges, comme pour la maîtrise des coûts de production du Parmigiano Regiano [14]. Autre difficulté courante, la saisonnalité de la production. Dans le cas du Comté, la production hivernale, déjà majoritaire, continue de s'accroître. A l'inverse, les consommateurs ont une demande plus portée sur des fromages d'été. Des réajustements permanents doivent être réalisés pour conserver sa cohérence d'ensemble à l'AOC [42].

Grâce aux relations de confiance qui s'établissent entre les acteurs et à la stabilité des relations, les coûts de transaction sont minimisés [4,14]. Un besoin mutuel des différents acteurs s'établit : d'une part entre les transformateurs fermiers et les industriels, les seconds profitant de l'image générée par les premiers et les premiers bénéficiant de la communication et de la promotion principalement financées par les seconds [4,36] ; d'autre part, entre producteurs de systèmes complémentaires. L'AOC favorise l'organisation de la filière par des regroupements de producteurs pour atteindre des volumes suffisants pour vendre hors zone AOC [36], avoir une approche complémentaire en termes de saisonnalité [31,32]. Ces besoins réciproques impliquent une reconnaissance mutuelle des différents modes de production et de transformation.

Tant que le mode de fonctionnement de la filière fait consensus, le système donne satisfaction [26]. Il suppose que chacun respecte les règles de fonctionnement de chaque AOC [17]. Cependant, un nombre restreint de fabricants (15) représente plus de 55% des volumes de fromages AOC. Ce poids de quelques groupes fait peser un risque de banalisation et d'homogénéisation des produits [8]. De plus, ces groupes ne sont pas nécessairement issus de la région, ce qui a pour effet de déplacer les centres de décisions. Leur poids impacte les orientations interprofessionnelles et économiques des filières AOC. Ainsi, le Bleu des Causses, mais aussi le Reblochon et le Comté, voient leur centre décisionnel glisser progressivement hors du berceau du produit [38].

4.4. LA CONSTRUCTION DE L'AOC SE FAIT AUSSI PAR L'EXCLUSION

L'AOC est une démarche d'inclusion mais qui définit ses limites par exclusion [14,35] et laisse certains acteurs de côté [39]. Une disqualification des communes en marge a lieu mais cette restriction n'est pas toujours calquée sur le berceau d'origine. Dans le cas de l'Abondance, il n'a pas été possible de se limiter à la seule vallée de l'Abondance [4].

L'exclusion n'est pas seulement géographique. La rédaction du cahier des charges implique une codification des pratiques et une normalisation. Pour définir le produit, certaines pratiques sont laissées de côté, les variantes sont écartées [5]. Ainsi, le Picodon est un fromage de chèvre obtenu à partir d'un caillé lactique. Avant d'accéder à l'AOC, cette méthode coexistait avec le caillé présure [12].

L'AOC donne aux acteurs de la filière concernée, la possibilité d'élever collectivement des barrières d'entrée vis-à-vis d'intervenants extérieurs. Elle permet la mise en place d'avantages concurrentiels, en particulier de ce que certains appellent la rente de situation ou d'appellation. La révision permanente des cahiers des charges permet de maintenir ces avantages [26].

Néanmoins, cette rente n'est pas recherchée par tous : dans le cas du Pélardon, les plus petits fermiers qui vendent leurs fromages sur les marchés locaux sont restés à l'écart. Pour eux, l'AOC n'est pas un argument de vente [32].

Afin de construire de tels systèmes, l'engagement des acteurs des filières est nécessaire. Au travers de leurs choix, de leurs pratiques, ils façonnent une image de leurs produits mais aussi de leur métier.

CONCLUSION

A travers ces différentes études, il apparaît que les AOC fromagères ont une capacité à créer et redistribuer de la valeur jusqu'aux producteurs de lait [3]. Mobilisée de manière cohérente, l'AOC contribue à la durabilité des filières et de leur territoire, et ceci de différentes façons :

- maintien de l'activité grâce à une protection juridique,
- rémunération supérieure des producteurs,
- attractivité des bassins de production,
- frein à la restructuration,
- source de motivation supplémentaire quant au devenir du produit,
- structuration des filières et implication plus forte des producteurs,
- atout commercial, quantitatif (tonnages) et qualitatif (négociations),...

Les illustrations montrent que les contributions ou effets des AOC ne se limitent pas aux seuls aspects économiques [18].

Cependant, l'AOC ne semble pas être l'élément unique qui justifie la réussite des produits. Effectivement, les impacts sont très variables d'une AOC à l'autre, la gestion de l'organisation collective semblant déterminante [3] notamment pour la révision des conditions de production.

Avec le respect des cahiers des charges et la spécialisation au sein des zones de production, la capacité d'adaptation de l'agriculture des zones AOC peut apparaître limitée dans un contexte de forts changements, tant internes qu'externes. Effectivement, les filières AOC sont soumises à des évolutions structurelles, réglementaires ou culturelles, telles que :

- En interne : restructuration des filières, difficultés de transmission des exploitations, évolution des structures de transformation et d'affinage, avec des risques de déséquilibre des territoires traditionnels,
- En externe : évolution de la PAC, structuration de la distribution, « poids » des GMS, demandes du consommateur, demandes du citoyen.

La capacité à intégrer ces évolutions dans les projets des filières et les choix des hommes seront déterminants pour l'avenir de chaque AOC [6].

Ce panorama des résultats existants, s'il met bien en évidence des impacts positifs des filières fromagères AOC, amène deux remarques concernant les études réalisées :

- Peu d'études prennent en compte la diversité des situations des filières, ce qui représente une limite pour apprécier la représentativité des résultats annoncés ;
- La majorité des études se focalise sur l'une ou l'autre dimension du développement durable, ne permettant pas d'apprécier les compensations pouvant exister entre celles-ci.

Ces deux éléments paraissent devoir être pris en compte dans le cadre de construction de nouvelles actions visant à analyser, décrire ou évaluer la durabilité des filières fromagères AOC.

BIBLIOGRAPHIE

- [1] AFTALP, 2000. Impact économique des fromages AOC de Savoie. 4p.
- [2] Barjolle D., Allaire G., Tisenkopfs T., 2008. Empirical evidences on rural development impacts. Siner-GI conférence finale, Genève.
- [3] Barjolle D., Reviron S., Sylvander B., 2007. Création et distribution de valeur économique dans les filières de fromages AOP. *Economies et Sociétés* 29, 1507-1524.
- [4] Barjolle D., Thévenod-Mottet E., 2002. Ancrage territorial des systèmes de production : le cas des Appellations d'Origine contrôlée. Colloque SYAL, Montpellier.
- [5] Bérard L., Cégarra M., Djama M., Louafi S., Marchenay P., Roussel B., Verdeaux F., 2005. Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France. CIRAD, IDDRI, IFB, INRA, 271p.
- [6] Blin D., Mougel B., Gravier J.F., Guillermin J.A., Papaix M., Valma P., 2004. Evaluation de la durabilité de la filière Comté. ENESAD, 48p.
- [7] Breton S., 2008. Impacts économique, social et territorial des filières AOC savoyardes. FNAOC
- [8] Brunschwig G. (coord.), 2000. Terroirs d'élevage laitier du Massif Central : identification et caractérisation. ENITA de Clermont Ferrand, Pôle Fromager AOC Massif Central, Collection études 6, 223p.
- [9] Chatellier V., Delattre F., 2003. La production laitière dans les montagnes françaises : une dynamique particulière pour les Alpes du Nord. *INRA Prod. Anim.* 16, 61-76.
- [10] Chia E., Napoleone M., 2008. La coordination par l'apprentissage et la confiance : le cas d'une petite coopérative caprine en zone AOC Pélardon. Colloque SFER, Paris, 12p.
- [11] CNASEA, 2008. AOC et biodiversité. Direction de la communication et des études CNASEA, 9p.
- [12] Commission européenne, 1998. Les produits de terroir en Europe du Sud. Caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique de leur typicité ; stratégies de valorisation. Contrat AIR, rapport final, 281p.
- [13] Coutre-Picart L., 1999. Impact économique des filières fromagères AOC du massif nord-alpin. Mémoire ingénieur Purpan, 183p.
- [14] De Roest K., Menghi A., 2000. Reconsidering "traditionnal" food : the case of Parmigiano Regiano cheese. *Sociologia Ruralis* 40, 439-451.
- [15] Desbois D., Nefussi J., 2008. Signes de qualité : Quels résultats économiques pour le producteur ?. *Déméter*, 49-75.

- [16] Dupont F., 2003. Impact de l'utilisation d'une indication géographique sur l'agriculture et le développement rural.
- [17] Farruggia A., Parguel P., Hulin S., Reuillon J.L., Pomiès D., Baumont B., Risoud G., Hauwuy A., Veysset P., Martin N., 2009. En filière fromagère AOP, les conditions de production dans les cahiers des charges et leurs conséquences pour les exploitations. *Fourrages* 199, 311-329.
- [18] Frayssignes J., 2005. Les AOC dans le développement territorial. Une analyse en terme d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères. Mémoire de thèse de l'Institut National Polytechnique de Toulouse, 469p.
- [19] Frayssignes J., 2007. Les AOC dans le développement territorial. Le cas français des filières fromagères. 16p.
- [20] Frayssignes J., 2007. L'impact économique et territorial des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Une analyse à travers les exemples de l'AOC Rocamadour, de l'IGP label rouge Agneau fermier du Quercy, de l'IGP label rouge Haricot tarbais et du label rouge Bœuf fermier Aubrac. Rapport d'étude, 86p.
- [21] Hauwuy A., Delattre F., Roybin D., Coulon J.B., 2006. Conséquences de la présence de filières fromagères bénéficiant d'une indication géographique sur l'activité agricole des zones considérées : l'exemple des Alpes du Nord. *INRA Prod. Anim.* 19, 371-380.
- [22] Hirczak M., 2007. La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial. Une analyse à partir des produits de la région Rhône Alpes. Thèse de doctorat de l'Université de Grenoble I, 356p.
- [23] INAO, 2006. AOC et paysages. 75p.
- [24] IRQUA Normandie, 2009. Le développement durable au sein des démarches qualité en Normandie. Etat des lieux et perspectives. 7p.
- [25] Isler O., 2007. Etude Tête de Moine. Importance Socio-économique de la fabrication de fromage décentralisée pour une région. Conférence Euromontana, Piatra Neamt.
- [26] Jeanneaux P., Callois J.M., Wouts C., 2009. Durabilité d'un compromis territorial dans un contexte de pression compétitive accrue. Le cas de la filière AOC Comté. *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, 5-28.
- [27] Kroll J.C., 2008. La filière laitière de Franche-Comté : Quelles perspectives pour les productions AOC dans un contexte économique troublé ?. Rapport d'étude ENESAD, 68p.
- [28] Mérel P., 2009. Measuring market power in the French Comté cheese market. *European Review of Agricultural Economics* 36, 31-51.
- [29] Michaud D., Michaud J., 2005. Past and present-day development of high nature value farmlands on PDO dairy systems in the Jura Mountains. EFNCP, Pamporovo.
- [30] Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, 2009. Territoires et produits sous signes de qualité. Exemples, contre-exemples, conflits et débats. *Cahiers du Conseil Général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux* 9, 21p.

- [31] Napoléone M., Boutonnet J.P., 2003. L'AOC Pélardon, fédératrice de nouvelles dynamiques individuelles et collectives. 6th international Livestock Farming System symposium, Benevento, 7p.
- [32] Napoléone M., Boutonnet J.P., 2004. AOC Pélardon : du compromis vers l'émergence d'actions collectives. Séminaire SFER, Lille, 10p.
- [33] Paus M., 2003. Test de faisabilité de la méthode d'évaluation de l'impact territorial d'une filière de qualité : application à la filière raclette au lait cru. Une comparaison entre le val d'Illiez et le district d'Entremont, VS. Etude, 107p.
- [34] Perrier Cornet P., 1988. Les systèmes régionaux de rente. Franche-Comté, Emilie Romagne, Auvergne. INRA ENSAA, 29p.
- [35] Proddig, 2009. Promotion du développement durable par les indications géographiques. Rapport de synthèse. 15p.
- [36] PSDR, 2008. Dynamiques croisées des stratégies commerciales et des systèmes de production à la mise en place d'une certification d'origine. Cas de l'AOC Pélardon. Colloque régional, Montpellier, 4p.
- [37] Réviron S., Chappuis J.M., Boisseaux S., Couillerot C., 2003. Positionnement marketing, Organisation et Effets sur le développement rural d'un produit labellisé d'origine. Le cas du fromage L'Etivaz. Rapport national Suisse, European concerted action DOLPHINS, 7p.
- [38] Ricard D., 1994. Les montagnes fromagères en France. CERAMAC, p203-253.
- [39] Risoud G., Parguel P., 2002. Renforcement des conditions de production laitière dans les AOC fromagères dites "de plaine" : le cas de l'Epoisses. 21p.
- [40] Sérès C., Fleury P., 2008. Diversité biologique des prairies et pratiques agricoles alpines : quels liens entre les AOC et la biodiversité ? Note de synthèse PRODDIG 2006-2008.
- [41] Ugarte E., Ruiz R., 2009. Quality assurance schemes and local breeds: the case of Laxta dairy sheep in the Spanish Basque Country. Séminaire SOQRAL, Corte.
- [42] Vermot-Desroches C., 1997. L'AOC Comté et ses constantes adaptations. Mémoire de Sciences Economiques de l'Université de Franche Comté, 113p.
- [43] Lambert-Derkimba A., Casabianca F., Verrier E., 2006. L'inscription du type génétique dans les règlements techniques des produits animaux sous AOC : conséquences pour les races animales. INRA Prod. Anim. 19, 357-370.

LOCALISATION DES ETUDES RECENCEES

Appellations	Référence
Toutes IG	2, 12, 30, 35
Tous SIQO de Basse-Normandie	24
Tous SIQO de Rhône-Alpes	22
Toutes appellations	11, 15, 23, 43
AOC d'Auvergne	34
AOC fromagères de Basse-Normandie (Camembert de Normandie, Pont l'Evêque et Livarot)	18, 19
AOC de Bourgogne	30
AOC du Centre (Crottin de Chavignol, Pouligny Saint-Pierre, Sainte-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher, Valançay)	18, 19
AOC de Franche-Comté (Bleu de Gex, Comté, Mont D'Or, Morbier)	27, 29, 34
AOC du Massif Central	8
AOC et IGP de Savoie (Abondance, Beaufort, Emmental de Savoie, Reblochon, Tome de Savoie)	7, 9, 18, 19
AOC françaises de montagne	3, 38
Abondance	1, 4, 9, 13, 18, 19, 22, 40
Beaufort	1, 9, 13, 17, 21, 22
Bleu du Vercors Sassenage	9, 22, 40
Camembert de Normandie	24, 30
Chevrotin	22
Comté	6, 16, 26, 27, 28, 29, 30, 40, 42
Epoisses	17, 39
Fourme d'Ambert	22
Fourme de Montbrison	22
Livarot	24
Pélardon	10, 31, 32, 36
Picodon	22
Reblochon	1, 9, 13, 21, 22
Rigotte de Condrieu	22
Rocamadour	20
Roquefort	2, 18, 19
Saint-Nectaire	17
AOC suisses de montagne (Suisse)	3
AOC d'Emilie Romagne (Italie)	34
Etivaz (Suisse)	37
Idiazabal (Espagne)	41
Parmigiano Regiano (Italie)	14
Raclette du Valais (Suisse)	33
Tête de Moine (Suisse)	25

AUTRES DOCUMENTS CONSULTÉS

Briand H., 1999. The impacts of AOC policy on rural development. 67^e séminaire EAAE, 261-269.

Brodhag C., 2000. Agriculture durable, terroirs et pratiques alimentaires. Dossier de l'environnement de l'INRA 27, 191-204.

Bussy C., 1993. Système de production laitière et AOC : le fromage de Comté dans le Jura français. Mémoire de l'Institut d'économie rurale, Ecole polytechnique fédérale de Zürich.

Jeanneaux P., 2009. Stratégie d'élévation de barrières à l'entrée aux concurrents pour préserver un système productif agroalimentaire : le cas de la filière AOC Comté. Colloque ASRDLF, Clermont Ferrand.

Leusie M., ?. Signes de Qualité, dynamique de filière et développement territorial. 7p.

Rozet C., Sylvestre D., 1995. Producteurs de lait à Comté, façons de faire, façons de voir. ENESAD, 60p.

Sylvander B., 2002. Development of Origin Labelled Products: Humanity, Innovation and Sustainability. Rapport final "Link between Origin Labelled Products: and rural development", 18p.

Vincent E., Flutet G., Nairaud D., 2008. AOC et AOP : un système de reconnaissance des terroirs au service du développement durable. Géosciences 7/8, 26-33.

DOCUMENTS REÇUS POSTERIEUREMENT A LA REDACTION DE CETTE SYNTHESE

Brunori G., Cerruti R, Medeaot S. et Rossi A, 2005. Case study analysis: Raw sheep milk cheese of Pistoia mountains. European research Project "Sus-chain": Marketing sustainable agriculture products : effects of new supply chains on the rural development, 48p.

UICN, 2009. Biodiversité et signes de reconnaissance agricoles. 12p.

Barjolle D., 2006. Indications géographiques et appellations d'origine contrôlées : un outil de propriété intellectuelle au service du développement rural ? Alimentation et territoires, Alter 06, 36p

Les Partenaires du Réseau Fromages de Terroirs

CNAOL

Centre Technique des Fromages du Centre (CA 18)

Centre Technique des Fromages Comtois

GIS Alpes Jura (Suaci Alpes du Nord)

GIS id 64 (CA 64)

Pôle Fromager AOP Massif Central

Réseau des ENIL

Institut de l'Élevage

Actilait

INRA

réseau
Fromages de Terroirs



RMT Filières Fromagères Valorisant leur Terroir

Appelé "Réseau fromages de terroirs", il a pour vocation de répondre aux sollicitations de filières organisées valorisant les ressources de leurs terroirs (AOP, IGP, fermiers...). Ce RMT regroupe une dizaine de partenaires professionnels, technique, de la recherche et de la formation.

Ces actions concernent les caractéristiques des fromages, la durabilité des filières, la diversité sensorielle et le marché.

Des ouvrages et fiches de synthèse, des outils ou encore des journées de formation/information seront proposées aux filières valorisant leurs terroirs.

Le RMT est co animé par le CNAOL et le Suaci Alpes du Nord.