



Le prix du lait en Savoie et les filières fromagères AOC

Vincent Chatellier, Frédéric Delattre, Olivier Rat-Aspert

► To cite this version:

Vincent Chatellier, Frédéric Delattre, Olivier Rat-Aspert. Le prix du lait en Savoie et les filières fromagères AOC. [Contrat] 2006. hal-02822243

HAL Id: hal-02822243

<https://hal.inrae.fr/hal-02822243>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



SAE2 / LERECO Nantes

Axe « Enjeux des réformes de politique agricole
pour les exploitations agricoles de montagne »

LE PRIX DU LAIT EN SAVOIE ET LES FILIERES FROMAGERES AOC

Principales évolutions passées et perspectives

Rapport final

Vincent CHATELLIER (*) - Frédéric DELATTRE et Olivier RAT-ASPERT ()**

() INRA-SAE2, Rue de la Géraudière, BP 71627, 44316 Nantes (vchatel@nantes.inra.fr)*

*(**) GIS Alpes du Nord / SUACI Montagne, 11 rue Métropole, 73000 Chambéry (suacigis@suacigis.com)*

Mai 2006

AVANT PROPOS

Le Groupement d'Intérêt Scientifique (GIS) des Alpes du nord a arrêté, dans le cadre de sa troisième convention (couvrant la période 2001-2006), comme objectif la promotion d'une agriculture multifonctionnelle et durable. Le GIS est une convention de travail signée par les Chambres d'agriculture et les Conseils Généraux des départements de Savoie, de Haute-Savoie et d'Isère, la Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes, le SUACI Montagne, l'AFTAlp, l'Institut Technique des Fromages Français (ITFF), l'Université de Savoie, le CEMAGREF et l'INRA. Le SUACI, service commun aux Chambres d'Agriculture des trois départements mentionnés ci-dessus, en assure le fonctionnement et fournit une partie du personnel travaillant dans le GIS. Gérard Ducrey, Président du SUACI, assure également la présidence du GIS Alpes du Nord.

Le GIS a mis en avant trois enjeux essentiels pour l'agriculture des Alpes du nord :

- Améliorer la compétitivité de l'agriculture en permettant à un maximum d'exploitations d'être le moins possible tributaires des prix du marché mondial, et ce grâce à une politique de qualité sous signes officiels offrant une forte distinction.
- Etablir des relations durables entre les besoins des populations locales et touristiques et les services que peut rendre l'agriculture.
- Disposer d'une capacité d'analyse et de prospective quant aux enjeux des réformes de la politique agricole, de manière à anticiper et/ou déterminer certaines marges de manœuvre au niveau alpin.

L'axe recherche-développement du GIS, intitulé « Enjeux des réformes de politique agricole pour les exploitations agricoles de montagne (françaises et rhône-alpines) » apporte des éléments de réponse au troisième enjeu déterminé ci-dessus. Cet axe doit permettre de répondre à certaines interrogations locales quant aux effets des politiques agricoles actuelles, leurs évolutions potentielles et leurs conséquences possibles sur les exploitations et le territoire nord alpin.

Cet axe est animé par deux personnes : Vincent Chatellier (Ingénieur de recherche à l'INRA SAE2 de Nantes) en assure la responsabilité scientifique ; Frédéric Delattre (Ingénieur Recherche et Développement au SUACI Alpes du nord) est chargé de l'animation et de la conduite du travail. Bernard Poncet (représentant de la Chambre d'agriculture de Savoie), Michel Contin (CER de Haute-Savoie) pour le compte de la Chambre d'Agriculture de Haute-Savoie et Jean Marc Hamm pour le compte de la Chambre d'Agriculture de l'Isère assurent les relations entre le programme de recherche et le développement. Un groupe de travail est chargé de suivre le déroulement des travaux et participe à leur diffusion. Ce groupe est constitué des référents de chaque chambre d'agriculture, ainsi que de représentants du service études du CER de Haute Savoie (François André), du CER de Savoie (Jean-Marc Bernel, Christelle Martin), des GIE quota lait de Savoie (Guy Burleraux), de l'AFTAlp (Sébastien Breton), des services économiques de la Chambre d'agriculture de Savoie (Yann Benabdelkader) et de l'Isère (Anastasia Aviles, Noël Pes).

Ce travail a été réalisé dans le cadre du GIS Alpes du Nord. Il a bénéficié de financements en provenance du programme PS DR Rhône-Alpes (Pour et Sur le Développement Régional) et des membres du GIS (Conseil général de l'Isère, Assemblée des Pays de Savoie, INRA, Chambres d'agriculture de Savoie, Haute Savoie et Isère, Aftalp).

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
1- LE PRIX DU LAIT : DU NIVEAU INTERNATIONAL AU NIVEAU LOCAL	3
<u>1-1- Le prix du lait aux différentes échelles géographiques et son mode de fixation</u>	3
1-1-1- Le prix mondial : un prix basé sur des échanges limités de produits industriels	3
1-1-2- Le prix du lait dans l'UE : un encadrement par différents instruments de la PAC	8
1-1-3- Le prix du lait en France : le rôle important de l'interprofession	12
<u>1-2- Les deux Savoie : une zone laitière spécifique, avec un prix du lait plus élevé</u>	14
1-2-1- Une production laitière démarquée, assurée par des exploitations de montagne	16
1-2-2- Un mode particulier de fixation du prix du lait	21
1-2-3- Un prix du lait plus élevé	23
2- FACTEURS EXPLICATIFS D'UN PRIX DU LAIT PLUS ELEVE DANS LES AOC SAVOYARDES	25
<u>2-1- Données statistiques utilisées et mode d'interprétation d'un prix</u>	25
<u>2-2- Un marché en croissance régulière depuis 15 ans, en stagnation depuis 2000</u>	26
2-2-1- Une hausse des volumes produits et des prix pour les AOC Savoyardes	26
2-2-2- Une dynamique locale qui a bénéficié d'un marché global des fromages porteur	32
2-2-3- Une commercialisation des fromages AOC savoyards sur le territoire national	34
2-2-4- Les AOC Savoyardes s'exportent peu	36
<u>2-3- Une relative rareté de l'offre...favorable à une dynamique positive des prix</u>	37
2-3-1- Une maîtrise de la production dans les Savoie grâce aux quotas	38
2-3-2- Les AOC représentent une part croissante de l'utilisation du lait	39
<u>2-4- La coopération joue un rôle important au service des producteurs</u>	41

3- QUELLES PERSPECTIVES D'AVENIR POUR LE PRIX DU LAIT DANS LES SAVOIE

3-1- <u>Une pression sur les prix par les accords de l'OMC et la réforme de la PAC</u>	43
3-1-1- La suppression des restitutions et l'ouverture accentuée du marché	43
3-1-2- La réforme de l'OCM lait et ses implications	46
3-2- <u>Une concurrence entre produits laitiers face à une distribution en mouvement</u>	50
3-2-1- Une stagnation des volumes consommés et une concurrence accrue	50
3-2-2- Une forte dépendance vis-à-vis de la stratégie des réseaux de distribution	51
3-3- <u>L'évolution du mode d'organisation des filières AOC savoyardes</u>	53
3-3-1- La montée en puissance d'opérateurs de rang national	53
3-3-2- Vers une remise en cause de la stratégie historique par les acteurs de la filière ?	54
3-3-3- L'adaptation des exploitations au nouveau contexte	55
 CONCLUSION	 58
 BIBLIOGRAPHIE	 60
 GLOSSAIRE	 62

INTRODUCTION

L'Organisation commune des marchés (OCM) du lait et des produits laitiers offrait, depuis plusieurs décennies, un cadre économique relativement stabilisé aux acteurs de la filière laitière (producteurs, transformateurs et distributeurs). Mise en œuvre en 1968, cette OCM a permis aux agriculteurs de bénéficier de prix domestiques supérieurs aux prix du marché mondial, grâce à l'articulation de différents instruments de politique agricole : l'application de prélèvements financiers aux importations ; l'octroi de restitutions aux exportations ; le soutien à l'écoulement interne de certaines catégories de produits ; le stockage des éventuels excédents ; la mise en œuvre, à un niveau individuel, d'un dispositif de contingentement de l'offre. Cette OCM, qui n'avait pas fait l'objet d'une révision lors de la réforme de la PAC de Macsharry en 1992 (malgré les propositions initiales formulées par le Commissaire), est désormais au cœur de la réforme de la PAC de juin 2003. Par anticipation des futurs accords multilatéraux qui seront vraisemblablement signés prochainement pour une période d'application de six ans, les autorités communautaires ont, en effet, décidé d'opérer une baisse, progressive entre 2004 et 2007, des prix d'intervention des produits industriels (-25% pour le beurre et -15% pour la poudre de lait écrémé). Cette baisse des prix, qui concerne les produits les plus échangés, vise à éviter le risque que les droits de douane deviennent à terme insuffisants pour protéger le marché intérieur d'importations à bas prix. Elle devrait également permettre de faire face, dans de meilleures conditions, à la suppression programmée d'ici 2013 des restitutions aux exportations. Pour compenser cette baisse du prix des produits industriels, qui devrait se répercuter sur le prix du lait payé par les laiteries aux producteurs, des aides directes sont allouées sur la base du quota laitier de l'exploitation. Outre cette réforme de l'OCM lait, les producteurs de lait sont également, au même titre que les autres catégories d'agriculteurs, concernés par les mesures transversales de la réforme de la PAC : l'instauration d'un découplage des mesures de soutien des revenus agricoles, le renforcement de la conditionnalité ; la mise en œuvre d'une modulation des aides directes ; l'extension des mesures du développement rural.

Cette réforme de la PAC suscite de nombreuses inquiétudes de la part des producteurs de lait, habitués qu'ils étaient à ce que la rémunération de leur travail provienne plus de la commercialisation de leurs produits que des soutiens directs alloués par les pouvoirs publics. En France, comme dans d'autres Etats membres de l'Union Européenne (UE), ces inquiétudes s'inscrivent dans un contexte particulier, marqué par la conjonction de plusieurs aspects : une poursuite, à un rythme élevé, de la restructuration des exploitations laitières (environ -4% par an, le nombre d'unités étant actuellement en France de 97 000 contre près de 700 000 au début des années soixante-dix) ; une transformation rapide des modes d'organisation du travail (développement des formes sociétaires, recherche de temps libre, etc.) ; des exigences administratives croissantes à l'égard du mode de fonctionnement des exploitations agricoles ; une stabilité, en monnaie constante, du revenu depuis quelques années, malgré des gains importants de productivité du travail ; une stabilisation de la consommation individuelle de produits laitiers (y compris des fromages), avec de surcroît une situation de crise pour certains produits de grande consommation (PGC) tels que le lait liquide et l'emmental. Cette période de trouble concerne, pour des raisons parfois différentes, toutes les régions françaises.

Dans les régions de montagne, singulièrement celles ayant eu pour stratégie le développement de filières fromagères sous signe officiel de qualité, l'une des principales interrogations du moment est celle relative à l'impact de la baisse du prix des produits industriels sur le prix du lait payé localement.

Dans ce cadre, et en s'appuyant sur le cas spécifique de la filière laitière savoyarde, où les produits industriels sont quasiment absents (exception faite des sous-produits de la transformation fromagère : poudre de lactosérum et beurre), l'objectif de ce travail est d'apporter des éléments de réflexion sur l'évolution passée du prix du lait et sur les facteurs susceptibles de modifier la donne au cours des années futures. Pour les deux départements des Savoie (Savoie et Haute Savoie), cette réflexion est d'importance dans la mesure où les acteurs locaux privilégient, depuis plusieurs décennies, une stratégie consistant à maximiser le prix du lait payé au producteur *via* une différenciation des produits finis (dans un contexte où la taille des structures a toujours été plus modeste qu'en moyenne nationale). Dans les Savoie, la production laitière (335 millions de litres livrés en 2004 et 56 millions de litres en production fermière) occupe une part importante de la production agricole totale et joue un rôle déterminant dans l'occupation du territoire. Elle est valorisée quasi intégralement sous forme de fromages, dont 49% sous Appellation d'Origine Contrôlée (Reblochon, Beaufort, Abondance et Tome des Bauges) et 29% sous Indication Géographique Protégée (Emmental de Savoie et Tomme de Savoie).

Ce rapport est structuré en trois sections. La première s'intéresse au mode de fixation du prix du lait à différentes échelles géographiques (Monde, UE, Savoie) et met en évidence l'évolution du prix du lait en Savoie depuis 1990. La seconde explore les principaux facteurs explicatifs de l'évolution passée du prix du lait dans les zones AOC des Savoie (avec des analyses précises pour le Reblochon et le Beaufort). Elle repose sur l'idée que le niveau élevé des prix dépend principalement de la valorisation des produits finis, du mode de partage de la valeur ajoutée créée entre les acteurs de la filière et de l'existence d'une relative rareté de l'offre. La troisième section cherche à mettre en évidence les principaux facteurs clés qui interféreront, demain, sur l'évolution du prix du lait dans les Savoie.¹

¹ Les auteurs tiennent à remercier plusieurs personnes pour leur relecture critique d'une version provisoire de ce rapport : Sébastien Breton de l'AFTAIP, Guy Burleraux du GIE quotas laitiers de Savoie, Michel Contin du CER de Haute Savoie, Stéphanie Colombani du SUACI, Nathalie Garçon du SUACI, Caroline Petite du SITOB et Jean François Laval de la FDCL de Savoie.

1- LE PRIX DU LAIT : DU NIVEAU INTERNATIONAL AU NIVEAU LOCAL

Dans les Savoie, le mode de fixation du prix du lait est spécifique, en ce sens qu'il est étroitement lié au dynamisme des filières locales de transformation. Pour autant, il est dépendant de pressions concurrentielles et de la dynamique plus globale des marchés qui se retrouve à différentes échelles géographiques : mondiale, européenne, nationale et régionale. En représentant 1,5% des livraisons nationales de lait et moyennant une structuration de filière particulière, les deux départements de Savoie sont parvenus, depuis plusieurs décennies, à assurer aux producteurs de lait une meilleure rémunération de leurs produits. Dans un contexte en mutation, caractérisé par une ouverture croissante des marchés (sous l'effet principalement de règles issues des négociations multilatérales de l'OMC), par une baisse des prix institutionnels et par une concentration rapide des opérateurs d'aval (transformateurs et distributeurs), ce travail propose une réflexion centrée sur la question de la dynamique du prix du lait, avec une focalisation sur les Savoie.

1-1- Le prix du lait aux différentes échelles géographiques et son mode de fixation

1-1-1- Le prix mondial : un prix basé sur des échanges limités de produits industriels

La production mondiale de lait de vache est estimée, en 2004, à 515 millions de tonnes (en équivalent lait). Avec une production de 142 millions de tonnes, l'UE à 25 assure 27% de la production mondiale (Tableau 1). Elle devance l'Asie (100 millions de tonnes), l'Amérique du Nord (99 millions de tonnes, dont 77 millions de tonnes aux Etats-Unis), la CEI (63 millions de tonnes), l'Amérique du Sud (46 millions de tonnes) et l'Océanie (25 millions de tonnes, dont 14 millions de tonnes en Nouvelle-Zélande). Depuis 1984, la production mondiale de lait de vache a augmenté de 12% (soit +63 millions de tonnes). Cette augmentation a été, en termes relatifs, particulièrement spectaculaire en Asie (multiplication par 2,3), en Océanie (multiplication par 1,8) et en Amérique du Sud (1,7). Si la croissance a été plus modérée en Amérique du Nord (1,25), l'UE à 15 est l'une des seules grandes zones du monde à avoir enregistré une baisse de sa production (-12%).

Tableau 1. La production mondiale de lait de vache (millions de tonnes équivalent lait)

	1984	1990	1995	2000	2004
UE à 25	...	...	...	...	142,3
UE à 15	136,2	126,9	121,8	123,1	120,1
Asie (hors CEI)	43,9	56,6	66,5	84,2	100,5
Amérique du Nord et Centre	79,3	84,8	89,4	97,3	99,9
CEI	-	-	73,9	60,9	63,1
Amérique du Sud	26,2	31,8	38,7	44,8	46,4
Océanie	13,8	14	17,8	23,5	25,2
URSS	97,5	108	-	-	-
Monde	452,2	479,2	465,2	490,4	515,8

Sources : FAO et Commission européenne

Les échanges mondiaux de produits laitiers s'élèvent à environ 38 millions de tonnes (en équivalent lait), ce qui correspond à un peu plus de 7% de la production mondiale. Cette part est inférieure à celle d'autres produits agricoles, tels que les céréales, les oléagineux ou, dans une moindre mesure, la viande bovine. Les échanges de produits laitiers portent essentiellement sur des produits industriels transformés, tels que la poudre de lait, le beurre, la caséine et certaines catégories de fromages. Les échanges de matière première brute sont marginaux du fait, d'une part, des problèmes de conservation du lait et, d'autre part, des coûts de transports exigés au regard d'un taux de matière utile faible (Jamet, 2005).

Tableau 2. La production et les échanges de produits laitiers dans le monde

(en milliers de tonnes équivalent lait et en %)		1985	1990	1995	2000
UE-12 puis UE-15 à partir de 1995	Production	134 210	126 730	122 660	123 050
	Exportations	12 480	12 410	14 150	12 750
	Exportations / Production	9,3%	9,8%	11,5%	10,4%
Nouvelle-Zélande	Production	7 880	7 510	9 280	12 230
	Exportations	3 950	4 530	5 720	7 600
	Exportations / Production	50,1%	60,4%	61,6%	62,1%
Australie	Production	6 220	6 460	8 460	11 180
	Exportations	1 820	1 910	3 790	5 470
	Exportations / Production	29,2%	29,6%	44,8%	49,0%
Etats-Unis	Production	64 930	67 000	70 440	76 020
	Exportations	3 990	330	1 590	2 080
	Exportations / Production	6,1%	0,5%	2,3%	2,7%
Canada	Production	7 480	7 970	7 920	8 090
	Exportations	1 220	620	639	590
	Exportations / Production	16,4%	7,8%	8,1%	7,3%
Monde	Production	458 040	479 180	464 460	491 280
	Exportations	28 720	26 380	33 090	38 380
	Exportations / Production	6,3%	5,5%	7,1%	7,8%

Sources : Commission Européenne, FAO

Les échanges de lait sont limités et, souvent, assez fortement régionalisés. Le marché mondial est dominé pour plus des deux tiers par l'Océanie et l'Union européenne (et plus précisément par l'Allemagne, la France, les Pays-Bas, le Danemark et l'Irlande). L'UE-15 assure près de 35% des exportations mondiales de produits laitiers (Tableau 3), cette part relative étant décroissante au profit de l'Océanie (elle assurait près de 50% du marché mondial en 1984). En 2003, l'UE détenait 39% du marché mondial du lait condensé, 32% du beurre et butteroil, 31% du fromage, 28% de la poudre de lait entier et 17% de la poudre de lait écrémé. Les exportations représentent 10% de la production intérieure de lait (15% pour la poudre de lait écrémé -PLE-, 11% pour le beurre et 8% pour le fromage), cette proportion étant assez stable depuis vingt ans (Tableau 2).

Tableau 3. Le poids de l'UE-15 dans le commerce mondial de produits laitiers (%)

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Exportations							
Lait condensé	56%	56%	56%	53%	47%	37%	39%
Beurre et butteroil	25%	22%	21%	23%	22%	24%	32%
Fromage	39%	32%	29%	31%	30%	30%	31%
Poudre de lait entier	44%	43%	40%	39%	30%	29%	28%
Poudre de lait écrémé	24%	18%	21%	26%	12%	12%	17%
Importations							
Beurre et butteroil	9%	11%	13%	12%	14%	12%	11%
Fromage	9%	10%	12%	11%	12%	10%	11%

Sources : Commission européenne

Les importations communautaires de produits laitiers correspondent, quant à elles, à un peu moins de 5% de la consommation, ceci traduisant une balance commerciale positive de l'ordre de 6 millions de tonnes. Depuis de nombreuses années, l'UE dispose d'une balance commerciale positive pour le beurre, la poudre de lait écrémé, la poudre grasse et le fromage. Malgré le plafonnement des exportations subventionnées depuis 1995, au titre de l'accord de l'OMC, les exportations européennes de fromages restent assez stables. Le niveau des importations n'a pas, non plus, été modifié dans de larges proportions (Tableau 4).

Tableau 4. Les exportations et les importations européennes de produits laitiers (milliers de tonnes)

	Beurre et Butteroil		Poudre de lait écrémé		Poudre grasse		Fromage		Caséine et caséinate	
	Exports	Imports	Exports	Imports	Exports	Imports	Exports	Imports	Exports	Imports
1990	260	89	330	14	502	3	451	113	63	63
1991	322	68	253	5	618	1	484	109	60	58
1992	242	48	391	3	581	1	466	110	71	54
1993	199	66	279	19	579	4	526	109	61	59
1994	163	65	146	31	589	5	519	118	61	87
1995	230	73	376	42	597	9	528	83	64	68
1996	202	96	228	59	541	6	526	95	62	58
1997	228	89	283	73	573	6	512	111	58	58
1998	174	92	175	66	590	8	448	127	59	57
1999	169	106	273	73	577	8	398	146	63	45
2000	185	104	356	78	575	8	458	148	65	49
2001	176	115	141	57	481	19	469	174	55	48
2002	212	116	159	69	488	18	483	155	58	49
2003	311	115	220	95	480	10	530	175	63	50
2004*	330	90	280	30	500	5	560	100	75	40

(*) UE-25 à partir de 2004

Sources : Commission européenne

L'économie laitière mondiale laisse apparaître des zones assez contrastées. En Nouvelle-Zélande, la part de la production laitière qui est exportée est très importante (62%). Ce taux d'exportation est particulièrement élevé pour certains produits, comme la poudre de lait écrémé -PLE- (97%), le beurre (92%) et le fromage (88%). De fait, ce pays est le premier exportateur mondial de beurre (avec un volume de 343 000 tonnes) et de lait écrémé en poudre (248 000 tonnes). En Australie, la part des exportations est un peu plus faible (50% de la production), mais elle a fortement augmenté depuis 1985 (date où elle ne représentait que 30%). Ce taux d'exportation s'élève à 88% pour la PLE, 76% pour le beurre et 52% pour les fromages. Aux Etats-Unis, la production laitière est valorisée pour l'essentiel au plan intérieur, ce pays ne participant que pour 4% aux exportations mondiales de produits laitiers. Avec des importations qui atteignent 1,67 milliard de dollars en 2003 (dont 57% en provenance de l'UE), les Etats-Unis occupent la première place des pays importateurs de produits laitiers devant le Japon, Hongkong, le Mexique, le Brésil, la Russie, la Malaisie et la Thaïlande. Dans les pays du Mercosur (Argentine, Brésil, Paraguay et Uruguay), l'économie laitière est encore peu dynamique par rapport aux autres secteurs agricoles (viande bovine, volailles, oléagineux, etc.) La production laitière chinoise reste, malgré une croissance rapide depuis quelques années, limitée (l'équivalent de la production française pour vingt-trois fois plus d'habitants), surtout en comparaison de la dynamique de la consommation. En Inde, pays où la croissance démographique est importante, la production laitière augmente de façon à satisfaire la demande intérieure.

Comme le montrent les travaux de l'Organisation de Coopération de Développement Economique (OCDE, 2005), le soutien accordé au secteur laitier (de la part des contribuables, mais également des consommateurs) est plus important dans l'UE, aux Etats-Unis et au Canada qu'en Nouvelle-Zélande et en Australie. Ces deux derniers pays, compétitifs et fortement orientés vers l'export, bénéficient de grandes exploitations et de conditions naturelles de production favorables.

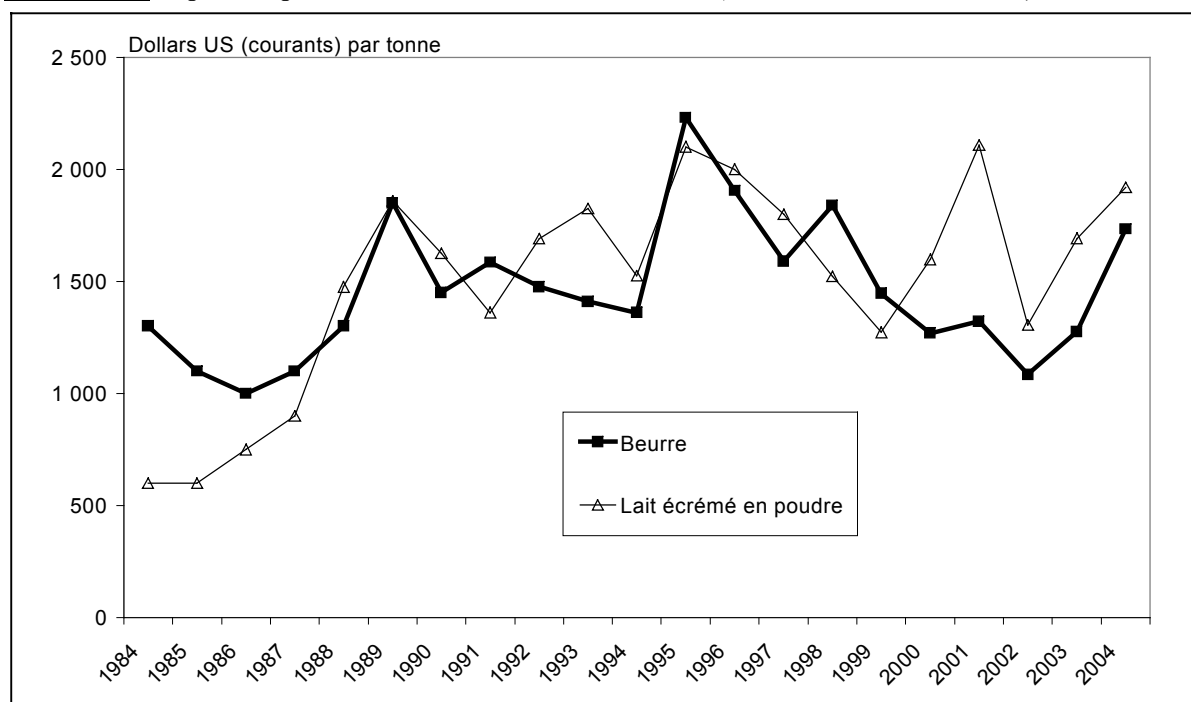
Pour être en mesure de protéger le niveau des prix intérieurs et d'exporter sur le marché mondial, où les prix sont plus faibles, les autorités communautaires s'appuient sur différents instruments de politique agricole (voir ci-après). Ces instruments, qui font l'objet de critiques à l'échelle internationale (Zhu, 1999), sont supposés être source de distorsions de concurrence. Notons que cette critique s'adresse également, pour des raisons différentes, aux Etats-Unis (où un système complexe de fixation des prix permet de créer des différences en fonction de la localisation géographique et du mode de valorisation du lait) et au Canada (où les droits de douane, particulièrement importants, permettent l'obtention d'un prix du lait payé aux producteurs supérieur à celui des européens). Si la protection du marché laitier est quasi-inexistante en Nouvelle-Zélande, ce pays est accusé, par certains détracteurs (dont l'UE), de disposer d'une situation de monopole, en ce sens que la commercialisation des produits laitiers ne résulte que d'une seule et même entreprise. En Australie, pays où les soutiens sont faibles, les critiques portent sur l'existence d'un système de taxation du lait de consommation sur le marché national (lequel s'accompagne d'une aide aux producteurs).

Tableau 5. Le prix des produits industriels dans le monde et dans l'UE (2003)

	Cours mondiaux en €/tonne ²	Cours français en €/tonne	Prix d'intervention en €/tonne
Beurre	1 500	2 966	2 750
PLE	1 631	CA:1 997 / CH:2 076 ³	1 950
Poudre grasse	1 687	2 494	-

Source : G.A.T.T. - U.S.D.A., ATLA/MAP, ONILAIT

La protection du marché communautaire permet l'obtention d'un prix intérieur plus élevé pour les produits laitiers industriels (Tableau 5). De même, le prix du lait payé aux producteurs européens est peu volatile, comparativement aux fluctuations parfois importantes observées pour les prix internationaux des produits industriels (Graphique 1).

Graphique 1. Le prix des produits laitiers sur le marché mondial (US dollars courants – FOB)

Sources : GATT - USDA

Le cours mondial des produits laitiers industriels résulte donc, pour une grande part, de l'équilibre des marchés dans quelques grandes zones exportatrices, mais également des politiques agricoles conduites. Déterminé sur la base d'un volume d'échanges assez faible, le prix mondial est soumis à des variations inter-annuelles importantes. La variation des parités monétaires (euros/dollars) joue également un rôle central quant à la traduction en monnaie nationale des prix.

² Taux moyen pour 2004 : 1 euro est égal à 1,25 USD.

³ CA : Consommation animale ; CH : Consommation humaine.

1-1-2- Le prix du lait dans l'UE : un encadrement par différents instruments de la PAC

La production laitière de l'UE à 25 (142 millions de tonnes en équivalent lait) provient pour 70% de seulement six Etats membres, avec par ordre décroissant : l'Allemagne, la France, le Royaume-Uni, la Pologne, les Pays-Bas et l'Italie. Les dix pays les moins bien dotés assurent seulement 7% de l'offre globale. Si l'UE est exportatrice nette de produits laitiers, neuf pays se trouvent dans une situation déficitaire : l'Italie, le Royaume-Uni, l'Espagne, la Grèce, l'UEBL (Union économique belgo-luxembourgeoise), le Portugal, la Suède, Chypre et Malte (Tableau 6).

Tableau 6. La production et les échanges de produits laitiers dans les Etats membres de l'UE (2004)

	Production (milliers de tonnes)	Echanges de produits laitiers (millions d'euros)		
		Exportations	Importations	Solde
Allemagne	28 200	4 478	3 461	1 017
France	24 334	3 815	1 834	1 981
Royaume-Uni	14 526	987	1 913	-926
Pologne	11 478	316	49	268
Pays-Bas	10 905	3 819	1 928	1 891
Italie	10 795	1 165	2 528	-1 363
Espagne	6 351	580	1 131	-551
Irlande	5 373	939	290	649
Danemark	4 568	1 403	294	1 108
U.E.B.L.	3 793	1 939	2 221	-282
Suède	3 275	130	260	-130
Autriche	3 137	682	423	259
République Tchèque	2 730	179	117	63
Finlande	2 449	266	115	151
Portugal	2 100	136	289	-153
Hongrie	1 939	70	54	17
Lituanie	1 890	152	11	142
Slovaquie	1 231	81	35	46
Lettonie	837	22	20	2
Slovénie	815	45	15	29
Grèce	770	136	556	-420
Estonie	640	58	39	20
Chypre	145	21	23	-2
Malte	43	0	27	-27

Source : Commission européenne

Depuis l'instauration de l'OCM lait en 1968, le prix européen du lait est encadré par plusieurs instruments de politique agricole. Mise en œuvre dans un contexte déficitaire, l'OCM avait alors pour objectif de stimuler la production *via* l'assurance, pour le producteur, de prix garantis stabilisés et situés à un niveau supérieur au prix du marché mondial. Au même titre que d'autres productions agricoles, le secteur laitier bénéficie depuis cette époque de l'application des trois grands principes de la PAC :

- i) l'unicité des marchés : elle implique la fixation de prix communs, la suppression des droits de douane entre les États membres et l'harmonisation des règles administratives, sanitaires et vétérinaires ;
- ii) la préférence communautaire : elle suppose la fixation d'un tarif douanier unique aux frontières et l'octroi de restitutions aux exportations ;

- iii) la solidarité financière : elle conduit à ce que les dépenses de la PAC (qui relèvent du Fonds Européen d'Orientation et de Garantie Agricole - FEOGA-) soient supportées en commun, indépendamment de la localisation de la production. Si ces trois principes subsistent toujours au bénéfice des producteurs de lait européens, l'accord multilatéral de l'OMC de 1995 (dit « accord de Marrakech ») a cependant conduit à un encadrement plus rigoureux et/ou plus contraignant des méthodes utilisées pour assurer la protection du marché communautaire.

En 2004, l'intervention des pouvoirs publics dans le secteur laitier vise toujours à stabiliser le marché intérieur par la recherche d'un équilibre entre l'offre et la demande (dans un contexte de forte saisonnalité de la production) de façon à éviter le risque d'une instabilité des prix à la production. Cette intervention permet, en outre, d'offrir aux producteurs des prix supérieurs à ceux pratiqués dans les pays les plus compétitifs, tels que la Nouvelle-Zélande et l'Australie. Les instruments utilisés pour satisfaire ces objectifs sont les suivants :

- L'application de prélèvements financiers sur les importations, de manière à ce que le marché communautaire ne soit pas mis en concurrence directe avec les pays bénéficiant des meilleurs coûts de production. Jusqu'en 1995, date de l'accord multilatéral de l'OMC, ces taxes à l'importation correspondaient à des prélèvements variables, en ce sens que leur niveau pouvait fluctuer en fonction du prix du marché mondial (la protection était alors totale). Depuis lors, et au nom du principe de la tarification, ces prélèvements variables ont été transformés en droits de douane fixes, ce qui suppose que la protection n'est plus aussi intense que par le passé. Ces droits de douane ont été diminués de 36 % sur les six années d'application de l'accord agricole du cycle de l'Uruguay -AAUR- (1995-2001) pour les diverses catégories de produits laitiers, à l'exception de la poudre de lait écrémé (diminution de 20 % seulement). En pratique, la protection tarifaire a été suffisante pour empêcher des importations communautaires massives de produits laitiers hors importations sous quotas tarifaires. Les importations se sont donc faites à l'intérieur de ces derniers avec des taux de remplissage supérieurs à 80% en fin de période d'application de l'accord. Les importations de produits laitiers sous quotas tarifaires ont augmenté depuis 1995, au bénéfice de l'Australie et de la Nouvelle Zélande dans le cas des fromages, au bénéfice des Pays d'Europe Centrale et Orientale (PECO) dans le cas de la poudre de lait écrémé (Chatellier et al, 2003). La future baisse des droits de douane qui sera vraisemblablement actée dans le cadre de l'accord de l'OMC du cycle de Doha pose, sur ce plan, des difficultés. Elle est d'ailleurs à l'origine de la décision des autorités communautaires de pratiquer, au titre de la réforme de la PAC de juin 2003, une baisse du prix des produits industriels. Sans cette baisse de prix, le risque existe que l'UE se retrouve assez rapidement en situation de « marché ouvert » (situation où la protection du marché intérieur n'est plus assurée).
- L'octroi de restitutions aux exportations de produits laitiers. Dans un contexte où le prix domestique est supérieur au prix mondial, les autorités communautaires allouent des fonds publics aux industriels exportateurs de telle sorte qu'ils deviennent compétitifs sur le marché mondial. Ces restitutions aux exportations sont, au fil du temps et de l'accumulation des excédents, devenues coûteuses sur un plan budgétaire (notons cependant que depuis 1992, l'efficacité des quotas laitiers et la baisse des prix

d'intervention en céréales et en viande bovine ont conduit à une division par trois des restitutions aux exportations européennes de produits agricoles). Depuis 1995, et au titre de l'accord de l'OMC, elles doivent être réduites (-21% en volume et -36% en valeur) pour quatre catégories de produits : le beurre, la poudre de lait écrémé, les fromages et les autres produits laitiers. Sur la période d'application de l'accord (1995-2001), la contrainte de réduction des exportations subventionnées n'a pas été active dans le cas du beurre et de la poudre de lait écrémé. Elle l'a été dans le cas des fromages et des autres produits laitiers avec des taux de remplissage des contingents à l'exportation proches de 100 % à plusieurs reprises. La conférence ministérielle de Hong Kong de décembre 2005 a acté la suppression à l'horizon de 2013 toutes les formes de subventions aux exportations. Cette décision sera contraignante pour le secteur laitier européen où 1,3 milliard d'euros sont encore alloués à ce titre.

- L'instauration d'une maîtrise de l'offre, *via* la fixation d'un quota laitier par pays (Tableau 7) et par producteur (avec une pénalisation financière en cas d'un dépassement des volumes). Cette maîtrise de l'offre a permis, au cours des dix dernières années, d'ajuster le niveau de la production aux capacités d'écoulement, en tenant compte de la dynamique de la consommation intérieure et des échanges.

Tableau 7. Le quota laitier par Etat membre (millions de tonnes)

	1984	1990	1994	1998	2002	2004
U.E. à 25	--	--	--	--	--	135,2
Nouveaux pays	--	--	--	--	--	18,1
U.E. à 15	--	--	114,9	115,7	117,6	117,8
U.E. à 12	99,6	97,9	107,1	107,6	109,3	109,5
Allemagne	23,5	21,8	27,8	27,8	27,8	27,8
France	25,6	23,9	23,7	23,8	23,9	23,9
Royaume-Uni	15,6	14,4	14,3	14,4	14,4	14,5
Pays-Bas	12,1	11,1	11,0	11,0	11,0	11,0
Italie	8,8	8,5	9,6	9,7	10,3	10,3
Espagne	0,0	4,6	5,2	5,5	6,0	6,0
Irlande	5,3	5,3	5,2	5,2	5,4	5,4
Danemark	4,9	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
U.E.B.L.	3,5	3,3	3,3	3,4	3,5	3,5
Suède	--	--	3,3	3,3	3,3	3,3
Autriche	--	--	2,2	2,4	2,6	2,6
Finlande	--	--	2,3	2,4	2,4	2,4
Portugal	--	--	1,8	1,8	1,9	1,9
Grèce	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,8

Source : Commission européenne

- L'octroi de soutiens publics visant à stimuler l'utilisation intérieure (aussi bien pour les humains que pour les animaux) de certains types de produits laitiers.

Ces différents instruments de soutien au secteur laitier européen ont été adaptés au fil du temps pour tenir compte des accords multilatéraux de l'OMC et des exigences internes en matière d'équilibre du marché et de maîtrise des dépenses budgétaires. En 2004, le coût de l'OCM lait s'élevait à 2,5 milliards d'euros, soit seulement 7% des dépenses du FEOGA (contre 35% en 1984). Ces instruments ont certes permis de protéger les producteurs européens d'importations à bas prix et d'éviter le risque d'une dérégulation du marché, mais ils n'ont pas empêché la baisse en euros constant des prix. Malgré le principe de l'unicité des marchés, ils n'ont pas, non plus, permis une homogénéité parfaite des prix entre Etats membres (Tableau 8). Outre les instruments de politique agricole, le prix du lait payé au producteur dépend également d'autres facteurs : l'accord qui se crée entre le vendeur de lait (l'éleveur) et l'acheteur (le transformateur industriel ou coopératif) ; le contexte local de production (pays déficitaire ou excédentaire) ; le mode de commercialisation (livraisons aux laiteries versus transformations fermières) ; les qualités intrinsèques du produit, etc.

Tableau 8. Le prix moyen à la production du lait de vache (euros courants par 1 000 litres)

	1984	1990	1995	2000	2001	2002	2003
Italie	330	394	318	342	343	358	357
Finlande	nd	nd	331	328	341	345	350
Portugal	288	320	296	285	320	327	322
Danemark	264	341	310	309	323	323	313
Luxembourg	228	333	302	294	314	319	309
Suède	nd	nd	319	349	312	321	304
France	230	269	286	298	310	300	296
Pays-Bas	261	284	309	293	314	297	285
Espagne	nd	295	271	271	304	283	282
Allemagne	272	298	298	297	324	295	281
Autriche	nd	nd	275	278	320	301	281
Irlande	216	251	278	273	283	268	263
Grèce	272	309	342	339	346	356	260
Belgique	232	260	289	275	292	265	260
Royaume-Uni	233	243	289	262	292	257	247

Source : Eurostat

NB : - Lait cru, à 3,7 % de matière grasse, départ ferme, après déduction des prélèvements obligatoires effectués à la production. Selon le taux commercial de l'Ecu jusqu'en 1998

Une analyse comparée du prix du lait payé au producteur dans les principaux Etats membres de l'UE concernés par cette activité rappelle l'existence d'écarts importants. Plusieurs groupes de pays peuvent être distingués :

- L'Italie se singularise par un prix du lait élevé (357 € / 1 000 litres en 2003). Déficitaire, la valorisation du lait passe surtout par des fromages à haute valeur ajoutée (Institut de l'Elevage, 2005) et très peu par des produits industriels (7% de la collecte).
- Le Danemark présente également un niveau assez élevé de prix (313 €). Fortement excédentaire et structuré autour de puissantes entreprises, ce pays parvient à exporter une part importante de sa production laitière.

- La France (296 €), les Pays-Bas (285 €), l'Espagne (282 €) et l'Allemagne (281 €) obtiennent des prix assez semblables, malgré des modes de valorisation et des taux d'auto-approvisionnement parfois distincts.
- Le Royaume-Uni (247 €), déficitaire en lait, et l'Irlande (263 €), largement excédentaire, se distinguent, quant à eux, par un faible niveau de prix. Cela s'explique pour le premier par une orientation importante de la collecte vers le lait de consommation (produit à valorisation faible), et pour le second, par le fait que plus de la moitié de la collecte est valorisée sous la forme de produits industriels (beurre et poudre de lait écrémé).

L'observation des évolutions de prix entre 1984 et 2003 souligne des amplitudes variables selon les pays. En France, depuis l'accord interprofessionnel de 1997, le prix du lait a fluctué entre 286 € et 310 € (ce pic ayant été atteint en 2001). Cette fourchette de prix est moins large que celle observée en Allemagne, où le prix est passé de 324 € en 2001 à seulement 281 € en 2003. Dans un marché commun, la recherche de l'unicité des marchés est parfois difficile à obtenir et rend le cas échéant nécessaire des réajustements de prix, comme ce fut le cas récemment entre la France et l'Allemagne. Depuis 2004, soit la première phase de mise en application de la réforme de la PAC (voir section 1-3-2), le prix du lait payé au producteur doit désormais être mis en relation avec le montant des paiements compensatoires perçus.

1-1-3- Le prix du lait en France : le rôle important de l'interprofession

En France, d'après le CNIEL, les Produits de Grande Consommation (PGC) représentent 70% de la Matière Sèche Utile (MSU). Les 30% résiduels sont transformés sous la forme de produits industriels⁴ (Tableau 9). La proportion relative de ces deux grandes catégories de produits a assez peu évolué au cours des dernières années pour trois raisons principales : les laiteries fortement spécialisées en produits industriels n'ont pas toujours eu la possibilité de se réorienter vers les PGC pour des raisons économiques, techniques ou technologiques ; les mécanismes de l'OCM lait assurent un soutien aux productions industrielles *via* la fixation de prix d'intervention (poudre de lait écrémé et beurre) ; l'accord national sur le prix du lait a joué un rôle important dans le soutien aux produits industriels (Institut de l'Elevage, 2005).

Tableau 9. L'utilisation de la MSU du lait en France

	Part de la MSU	Volumes produits (en milliers de tonnes)
Lait de consommation	11%	4 017
Ultra frais	11%	2 600
Fromages affinés	33%	1 200
Crème	6%	330
Beurre et matière grasse de lait anhydre (MGLA)	21%	450
Lait en poudre	13%	5 500
Caséine	2%	40
Poudre de lactosérum	3%	610

Sources : ONILAIT

⁴ Les produits industriels regroupent les produits suivants : le beurre vrac, les poudres maigres et grasses, les caséines et caséinates, le lactosérum en poudre et le lactose.

Le prix moyen du lait en France est le fruit d'une combinaison de plusieurs facteurs :

- i) Les relations entre les entreprises et les producteurs. Les entreprises de collecte et de transformation du lait définissent différentes politiques incitatives concernant la qualité du lait (cahiers des charges spécifiques...) ou l'étalement saisonnier de la production. Ces politiques permettent d'apporter des compléments de prix à certaines catégories de producteurs. Les montants accordés restent cependant souvent modestes par rapport à la valeur totale de la collecte.
- ii) L'interprofession régionale. Le prix de base est fixé à ce stade, ainsi que les paiements liés à la qualité, à la saisonnalité ou à la composition en matière grasse et protéique du lait. Le prix de base correspond à celui d'un lait standard à 38 grammes de matière grasse et 32 grammes de matière protéique. Si les définitions peuvent être légèrement différentes entre régions, les écarts de prix de base sont généralement faibles (environ 2%). Des différences régionales apparaissent aussi au niveau des grilles de paiement selon la période de production, la qualité sanitaire du lait, le paiement des « grammes différentiels » en matière protéique et en matière grasse (par rapport au lait standard).
- iii) L'accord interprofessionnel national. Si le prix de base du lait était, jusqu'en 1997, fixé annuellement par un accord régional entre les transformateurs et les producteurs, la dégradation progressive de la valorisation du lait a amené certaines entreprises laitières à pratiquer des baisses de prix. En 1997, et dans ce contexte, il a été mis en place une recommandation nationale sur le prix du lait, résultant d'un accord entre les producteurs, les coopératives et les industriels. Le CNIEL transmettait une recommandation aux interprofessions régionales sur l'évolution trimestrielle du prix de base. Cette recommandation s'appuyait sur l'observation de l'évolution de certains marchés, traduits à partir de deux index : l'un sur les produits industriels⁵, l'autre les PGC exportés⁶. Afin d'éviter de trop grandes variations interannuelles du prix du lait, seule la moitié de l'index était pris en compte dans la fixation de la recommandation (le « lissage »). Dans la perspective de la réforme de la PAC, qui risquait de pénaliser la valorisation des produits laitiers industriels, les transformateurs ont dénoncé l'accord national de 1997. Après une période de négociation difficile, un nouvel accord a été signé en septembre 2004. Cet accord reprend les deux index « produits industriels » et « PGC exportés », désormais accompagnés de deux indicateurs complémentaires sur la compétitivité relative entre la France et l'Allemagne et sur l'évolution des prix des PGC consommés en France. Les principales modalités de cet accord sont les suivantes : les deux index PI et PGC exportés ne sont plus lissés ; le prix du lait est également indexé sur les écarts de prix entre la France et l'Allemagne moyennant une franchise de 4 euros pour 1 000 litres ; une négociation annuelle est ouverte sur la base du calcul de la marge brute de cinq produits représentant 65% des produits de grande consommation vendus en France. Enfin, un correctif dit de « flexibilité additionnelle » est rendu possible pour les entreprises de transformation ayant une part assez importante de produits industriels.

⁵ Cet index est basé sur les cotations nationales des produits suivants : le beurre vrac, la poudre de lait écrémée, les poudres grasses et la poudre de lactosérum.

⁶ Cet index est calculé à partir de la cotation de fromages allemands et néerlandais (édam, gouda, emmental).

Toutefois, cet accord présentait l'inconvénient de dénaturer la notion de prix moyen du lait. L'accord du 26 janvier 2006 acte de fait l'élaboration d'un prix distinct selon l'équilibre relatif entre Produits Industriels et Produits de Grande Consommation au sein des entreprises. Une évolution forfaitaire du prix du lait est indiquée sur la base d'un équilibre de valorisation du lait de 20% en produits industriels et 80% en produits de grande consommation. La « flexibilité additionnelle » est ensuite appliquée pour les entreprises dont la part de produits industriels dépasse 20% de la production totale, et ce, avec une baisse du prix de 1 euro pour 1 000 litres par tranche de 2,5% des produits industriels supplémentaires. L'index PGC exportés est conservé. Hors flexibilité additionnelle, la recommandation de baisse de prix du lait de base national pour l'année 2006 sera de -8,9 euros pour 1 000 litres.

Tableau 10. Le prix du lait dans les régions françaises (euros par 1 000 litres, ordre décroissant)

	2000	2001	2002	2003	2004
Franche-Comté	323	334	329	325	318
Bourgogne	307	318	309	303	296
Haute-Normandie	303	316	305	302	293
Alsace	303	313	304	299	290
Lorraine	301	313	302	298	290
Basse-Normandie	298	310	300	296	288
Rhône-Alpes	298	309	299	295	286
Languedoc-Roussillon	298	310	298	295	285
Picardie et Ile de France	297	308	297	294	285
Centre	295	307	297	294	285
Midi-Pyrénées et PACA	294	307	299	294	285
Aquitaine	293	306	297	293	285
Auvergne-Limousin	295	307	298	295	284
Champagne-Ardenne	297	310	298	293	283
Poitou-Charentes	292	305	295	291	283
Pays de la Loire	295	307	297	293	283
Bretagne	294	307	296	291	281
France	298	310	300	296	286

Source : ONILAIT

Comme le montrent les statistiques publiées par l'Office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers (ONILAIT), le prix du lait à la production (toutes primes incluses, toutes qualités confondues, 38 g/litre de matière grasse, 32 g/litre de matière protéique, hors compléments de prix) varie entre les régions administratives françaises (Tableau 10).

1-2- Les deux Savoie : une zone laitière spécifique, avec un prix du lait plus élevé

Dans les deux départements de Savoie, le secteur laitier joue un rôle économique, social et territorial important. Avec 335 millions de litres de lait livrés en 2006 et 56 millions de litres en production fermière, il représente 40% de la valeur de la production agricole totale.

Encadré 1 : Les fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) au lait de vache des Savoie

L'Abondance

AOC depuis 1990, l'Abondance est un fromage à pâte pressée demi-cuite fabriqué à partir de lait cru et entier. Son poids varie de 7 à 12 kg ; il est reconnaissable à son talon concave. Originaire de la Vallée d'abondance en Haute Savoie, sa zone de production couvre la zone de montagne de Haute Savoie. Environ 230 producteurs de lait, 51 producteurs fermiers, 9 fromagers et 6 affineurs participent à la production de 1 500 tonnes d'Abondance. Le lait utilisé pour la Fabrication d'Abondance est issu des races Abondance, Tarine et Montbéliarde. L'ensilage est interdit pour l'alimentation et l'affinage du fromage est de trois mois minimum. Une plaque de caséine bleue placée sur le talon garantit l'origine du fromage : cette plaque est ovale pour les fromages fermiers.

Le Syndicat Interprofessionnel du Fromage d'Abondance (SIFA) a été créé en 1984. Il est composé de trois collèges représentant les producteurs fermiers, les coopératives laitières, et les fromagers et affineurs. Il est chargé de la défense, de la promotion et de l'amélioration de la qualité de l'Abondance ; il gère également la distribution des plaques de caséine.

Sur 1 510 tonnes produits, 36% le sont sous le qualificatif d'Abondance fermier.

Le Beaufort

Bénéficiant d'une AOC depuis 1968, le Beaufort est un fromage à pâte pressée cuite fabriqué à partir de lait cru et entier constitué en meules de 20 à 70 kg, reconnaissable à son talon concave. La zone de production correspond à quelques 600 producteurs. Il est transformé au sein d'une quarantaine d'ateliers, répartis essentiellement au sein de sept coopératives, deux fabricants privés et sept groupements pastoraux.

La fabrication du Beaufort est fortement associée au système agro-pastoral savoyard : les vastes zones d'alpage dans lesquelles les troupeaux étaient regroupés permettaient la production de fromages de garde de grande taille qui étaient soit consommés pendant l'hiver, soit vendus.

Le Beaufort est désormais produit toute l'année dans les coopératives. Le cahier des charges correspond à des méthodes de production stricte : utilisation des races Tarine et Abondance ; alimentation à base d'herbe pâturée ou de foin selon la saison ; limitation de la production laitière du troupeau à 5 000 kg par vache ; interdiction des OGM dans l'alimentation. La durée de l'affinage est de cinq mois minimum. Les qualificatifs « été » et « chalet d'alpage » correspondent respectivement au Beaufort produit avec du lait produit de juin à octobre et au Beaufort produit selon des méthodes traditionnelles deux fois par jour en alpage au-dessus de 1 500 mètres d'altitude et provenant du lait d'un seul troupeau.

Le Syndicat de Défense du Beaufort (SDB), créé en 1975, a vocation de regrouper l'ensemble des ateliers et des producteurs de lait. Il est plus particulièrement chargé de la promotion collective et de la gestion de l'AOC. L'Union des Producteurs de Beaufort (UPB) regroupe les coopératives laitières et gère en particulier un service technique ouvert à tous les ateliers pour les aider à maîtriser la qualité de leur production.

Sur les 4 400 tonnes produits, 51% le sont sous le qualificatif de Beaufort, 38% en Beaufort d'été et 8% en Beaufort Chalet d'alpage.

Le Reblochon

Bénéficiant d'une AOC depuis 1958, le Reblochon est un fromage au lait cru et entier à pâte légèrement pressée et non cuite. Son poids est d'environ 450 g. L'aire de production du Reblochon correspond à la montagne Haut Savoyarde pour 800 producteurs de lait et 170 producteurs fermiers. Une dizaine de fromageries assurent sa transformation et 15 affineurs-expéditeurs achèvent l'affinage du Reblochon et le commercialise. Sa production s'élève, en 2004, à 16 600 t. Les conditions de production sont les suivantes : utilisation des races Abondance, Tarine ou Montbéliarde ; interdiction des ensilages et autres produits fermentés ; après la fabrication, l'affinage a lieu sur des planches d'épicéa pour une durée de 2 à 3 semaines. Le Reblochon fermier est fabriqué de façon traditionnelle, deux fois par jour juste après la traite par le producteur avec le lait de son troupeau. Il est reconnaissable par sa plaque de caséine verte (contre rouge pour les autres Reblochons) et représente 20% des fabrications de Reblochon.

Le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon (SIR) regroupe les différentes familles professionnelles de la filière et assure la défense de l'AOC Reblochon, le suivi et l'amélioration de la qualité des fromages, la promotion du Reblochon et la mise en oeuvre de moyens en vue de l'organisation de la mise sur le marché.

La Tome des Bauges

AOC depuis 2002, la Tome des Bauges se distingue sa croûte tourmentée, grise et son goût particulièrement fruité. Fabriquée au lait cru, c'est un cylindre de 4 à 6 cm de haut, 15 à 20 cm de long, pesant de 1,2 à 1,4 kg. Sa pâte est jaune ou crème. Sous la dénomination Tome des Bauges, existent deux modes de fabrication. En fabrication fermière ou d'alpage, le producteur travaille le lait de son seul troupeau. Il n'ajoute pas de ferment avant l'emprésurage et la maîtrise de la maturation du lait se fait en alternant les périodes de chauffage et de refroidissement. En fabrication fruitière, le lait provient de plusieurs troupeaux et on y ajoute des ferments lactiques. L'affinage dure 5 semaines au minimum.

68 producteurs de lait, 23 producteurs fermiers et 4 Coopératives assurent la fabrication de la Tome des Bauges.

La production du troupeau est limitée à 5 500 l de lait en moyenne par vache et par an. Leur alimentation (herbe pâturée durant l'été et foin durant l'hiver) doit provenir essentiellement du massif. Chaque troupeau devra être constitué d'au moins 50% de vaches de races laitières Tarine et Abondance à partir de 2012.

Le Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (SITOB) est chargé de l'appui technique et de la défense et promotion de l'AOC.

Sur les 590 tonnes produits en 2004, 20% le sont sous le qualificatif fermier.

Sources : syndicats de produits

1-2-1- Une production laitière démarquée, assurée par des exploitations de montagne

D'après les comptes de l'agriculture de 2003⁷, le secteur laitier représente, avec une production proche de 8 milliards d'euros en France, l'équivalent de 12% de la production agricole (Tableau 11). Le poids économique de ce secteur est encore plus important dans les Savoie (47% en Haute Savoie, 30% en Savoie), pour une production équivalente à 179 millions d'euros).

Tableau 11. : Poids de la production laitière dans la production agricole totale (millions d'euros)

	Haute-Savoie	Savoie	France
Production totale	257	184	64 280
Produits animaux	171	93	24 360
- Lait et produits laitiers	123	56	7 990
- % de la production totale	47%	30%	12%
- Bovins	37	25	8 107
Produits végétaux	76	80	36 860
Production de service	10	11	3 060

Source : Comptes de l'agriculture 2003

Si le secteur laitier joue un rôle économique important dans les Alpes du Nord, la production laitière de cette zone représente, en valeur, seulement 2,2% de la production nationale (pour 1,7% des références laitières nationales).

⁷ Dans les comptes de l'agriculture, la ressource est constituée de la production de l'année et non uniquement des livraisons. Les produits intraconsommés tels que les fourrages sont intégrés de même que les activités secondaires de l'exploitation. La valeur de production prend en compte les subventions accordées au titre des produits (paiements directs aux superficies de céréales et oléo-protéagineux, primes au maintien du troupeau de vaches allaitantes...). La valeur de production laitière est calculée hors co-produits de l'atelier lait (viande...).

Encadré 1 : Les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)

En France, la reconnaissance des appellations date du début du 20^{ème} siècle. Elle a concerné tout d'abord le secteur viticole, puis les produits laitiers et, enfin, les autres productions agricoles. La France compte aujourd'hui plus de 500 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), dont 47 concernent les produits laitiers et 28 les fromages au lait de vache. Les fromages produits sous AOC représentent, en France, près de 18% des fabrications de fromages affinés. Environ 70% du volume des fromages AOC sont produits en zone de montagne.

L'AOC est définie par la loi du 6 juillet 1966 comme : « la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains ». La notion d'origine prend là une valeur plus forte que la simple provenance du produit, elle implique une qualité spécifique et une notoriété, en rapport avec sa provenance et des savoir-faire traditionnels qui s'y sont créés. Cette distinction entre provenance et origine a été reconnue dès 1935 par l'INAO, institut en charge de la reconnaissance et de la gestion des AOC.

Aujourd'hui, le modèle français de reconnaissance de l'origine (AOC) a pris une dimension européenne avec la réglementation sur les « appellations d'origine protégée » (AOP), traduction européenne des systèmes français et italiens. Ainsi, le règlement communautaire n°2081/92 relatifs aux AOP et aux indications géographiques protégées (IGP) définit l'AOP comme « le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays et dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée ». Il existe un système d'équivalence entre les notions d'AOC et d'AOP grâce à la « loi qualité » du 3 Janvier 2004 (seules les AOC peuvent prétendre à l'AOP et toute AOC fait l'objet d'une demande d'enregistrement en AOP). L'Indication Géographique Protégée (IGP) est définie comme : « le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation, et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée ». L'IGP est un moyen de mettre en valeur l'origine d'un produit de façon moins contraignante que l'AOP. La zone définie n'est pas obligatoirement une zone de production, de transformation et d'élaboration comme pour les AOC, mais peut ne concerner qu'une seule de ces actions.

Source : INAO

La quasi-totalité des 330 millions de litres de lait livrés dans les Savoie est transformée en fromages, dont 80% sous AOC (encadré 1) et Indication Géographique Protégée (IGP). Avec 23 000 tonnes de fromages AOC, les Savoie produisent 12% de la production fromagère AOC nationale (Tableau 12). Le Reblochon (16 600 tonnes), situé essentiellement en Haute Savoie, est reconnu depuis 1958 et représente les trois quarts des volumes de fromages AOC des Alpes du Nord et le troisième fromage AOC national au lait de vache, après le Comté (44 000 tonnes) et le Cantal (18 000 tonnes). Avec 4 400 tonnes produites, le Beaufort, fromage AOC depuis 1968, se situe au 11^{ème} rang national. Il couvre la zone de haute montagne du département de la Savoie. Les deux autres AOC savoyardes (Abondance et Tome des Bauges) ont obtenu l'Appellation depuis peu et voient leur volume de production augmenter progressivement. L'équivalent de 50% des volumes de lait produits dans les Savoie est transformé en fromages AOC. Les départements Savoyards se distinguent également par la présence de deux fromages sous IGP : l'Emmental de Savoie (2 700 tonnes produites) et la Tomme de Savoie (6 000 tonnes produites). Tout en couvrant l'ensemble du territoire, ils représentent l'équivalent de 30% de la production laitière des Savoie.

Tableau 12. Les fromages savoyards sous signes de qualité

	Production 2004		Année de reconnaissance	Départements concernés
	Tonnage total	Production fermière (%)		
Total AOC (France)	190 930			
Total AOC Savoie	23 190			
- AOC Reblochon	16 640	20%	1958	Haute Savoie (+ Val d'Arly en Savoie)
- AOC Beaufort ⁸	4 410	-	1968	Savoie (+ 2 communes de Hte Savoie)
- AOC Abondance	1 510	36%	1990	Haute Savoie
- AOC Tome des Bauges	590	20%	2002	Savoie et Haute
IGP Savoie ⁹	8 700			
- IGP Tomme de Savoie	6 000	8%	1994	Savoie, Haute Savoie
- IGP Emmental de Savoie	2 700	0%	1995	Savoie, Haute Savoie

Source : INAO, syndicats de produits

Les 2 700 exploitations laitières savoyardes représentent 2,6% des 103 000 exploitations laitières livrant du lait à l'échelle nationale. Elles ont subi, comme dans le reste de la France, une restructuration importante puisque plus de 70% d'entre elles ont disparu depuis 1980 (Tableau 13), accompagnée d'une croissance de la production moyenne par exploitation qui demeure malgré tout inférieure dans les Savoie (118 000 litres par exploitation en Savoie, 170 000 litres en Haute Savoie, contre 216 000 litres en moyenne nationale).

Tableau 13. Le nombre d'exploitations laitières et la production de lait par exploitation

	1980	1985	1990	1995	2000	2004
Savoie						
Nombre d'exploitations laitières	3 741	2 816	1 750	1 424	1 139	966
Base 100 = 1980	100%	75%	47%	38%	30%	26%
Production de lait par exploitation (1 000 l)	25	34	57	77	100	118
Haute-Savoie						
Nombre d'exploitations laitières	4 684	3 453	2 395	1 860	1 529	1 303
Base 100 = 1980	100%	74%	51%	40%	33%	28%
Production de lait par exploitation (1 000 l)	49	66	94	125	148	170
France						
Nombre d'exploitations laitières	465 302	309 404	208 471	146 528	120 406	103 000
Base 100 = 1980	100%	66%	45%	31%	26%	22%
Production de lait par exploitation (1 000 l)	52	80	112	155	188	216

Sources : SCEES

⁸ Il n'existe pas de qualificatif fermier pour le Beaufort, même si 26 producteurs fabriquent eux mêmes leur Beaufort ainsi que 5 groupements pastoraux.

⁹ Tomme de Savoie et emmental de Savoie bénéficient d'un label régional Savoie depuis 1978.

Près de 34% des exploitations de Haute Savoie et 58% des exploitations de Savoie disposent d'une référence laitière inférieure à 100 000 litres contre 16% à l'échelle nationale. A l'autre extrémité, seules 28% des exploitations laitières de Haute Savoie et 15% de celles de Savoie disposent d'une référence laitière supérieure à 200 000 litres de lait contre 53% à l'échelle nationale. Les exploitations situées dans les zones de haute montagne des deux départements savoyards disposent de référence laitière inférieure à la moyenne départementale : près de 60% des exploitations de haute montagne de Haute Savoie et 75% des exploitations de haute montagne de Savoie disposent d'un quota laitier inférieur à 100 000 litres.

Tableau 14. Répartition des exploitations selon leur référence laitière (année 2004-2005)

Référence laitière	Moins de 100 000 litres	De 100 000 à 200 000 litres	Plus de 200 000 litres	Total
Nombre d'exploitations laitières				
Haute Savoie	433	485	357	1 275
Savoie	558	260	144	962
France	16 107	31 811	52 850	100 667
Référence laitière (millions de litres)				
Haute Savoie	25	72	110	207
Savoie	22	37	38	97
% d'exploitations				
Haute Savoie	34%	38%	28%	100%
Savoie	58%	27%	15%	100%
France	16%	32%	53%	100%
% référence laitière				
Haute Savoie	12%	35%	53%	100%
Savoie	23%	38%	39%	100%

Source : SAGEL 74, GIE quotas 73 (quota laiterie uniquement) ; ONILAIT (quota laiterie + quota vente directe)

Les exploitations laitières des Savoie jouent également un rôle territorial important, en occupant 75% de la superficie agricole utile en Haute Savoie et 55% en Savoie (hors estives collectives), selon les données du recensement agricole de 2000.

Encadré 2 : Définition des zones de montagne

La directive communautaire du 28 avril 1975 reconnaît plusieurs zones agricoles défavorisées. En France, les communes sont classées selon les différentes zones suivantes : la montagne (5 501 communes concernées), la haute montagne (614 communes), le piémont (1 798 communes), les zones défavorisées simples (8 331 communes) et les autres zones.

- a) Les zones de montagne sont caractérisées par une limitation des possibilités d'utilisation des terres et un surcoût des équipements du fait : i) de l'existence, en raison de l'altitude, de conditions climatiques très difficiles, se traduisant par une période de végétation courte (altitude minimale requise de 600 à 800 mètres selon les zones, pour 80% du territoire communal) ; ii) de la présence, à une altitude moindre, de fortes pentes, interdisant la mécanisation ou imposant l'utilisation d'un matériel spécifique très onéreux (pente requise supérieure à 20% sur la portion de commune considérée) ; iii) de la combinaison des deux facteurs précédents, lorsque ni l'un, ni l'autre n'est déterminant, mais qu'il résulte de leur conjugaison un handicap équivalent à celui qui découle de l'une ou l'autre des situations précédentes (altitude minimale de 500 mètres et pente moyenne de 15% ou zones étroitement dépendantes de communes classées limitrophes). Parmi les zones de montagne, une distinction est faite pour la haute-montagne. Cette notion concerne les communes des Alpes et des Pyrénées dont l'altitude moyenne pondérée est supérieure à 1 200 mètres et dont la densité de cheptel est inférieure à 20 UGB/Km².
- b) Les zones de piémont sont situées en contiguïté des zones de montagne. Elles présentent un caractère montagnoux atténué et bénéficient d'une activité agricole principalement orientée vers l'élevage extensif.
- c) Les zones défavorisées simples sont, quant à elles, définies en fonction d'autres critères acceptés par la réglementation communautaire (terres peu productives, dépopulation...).

Les exploitations laitières de montagne ont, d'après les données du Réseau d'Information Comptable Agricole (RICA)¹⁰, un résultat courant par Unité de Travail Agricole (UTA) familial plus faible que les unités de plaine (Tableau 15). Malgré le poids important des Indemnités Compensatoires de Handicap Naturel (ICHN) et des Mesures Agri-Environnementales (MAE), elles perçoivent un montant plus faible d'aides directes. Les exploitations laitières de montagne des Alpes du Nord (zones de haute-montagne, de montagne et de piémont des départements de Haute Savoie, Savoie et Isère) se distinguent par un revenu plus élevé que celles des autres zones de montagne, du fait notamment de l'obtention d'un meilleur prix du lait payé au producteur.

¹⁰ Le RICA a été mis en œuvre en France en 1968. Cet outil statistique collecte des informations permettant d'analyser le fonctionnement micro-économique des exploitations agricoles. Les informations collectées concernent des données structurelles (main d'œuvre, superficie cultivée, cheptel, etc.), économiques (structure des charges et des produits) et financières (structure du bilan). Avant de définir l'échantillon des exploitations, une stratification du champ d'observation est opérée selon trois critères : la région, la dimension économique de l'exploitation et l'orientation technico-économique (OTEX). Cette stratification est une technique statistique permettant d'accroître l'efficacité de l'échantillonnage. Le champ d'observation se compose d'exploitations agricoles dites « professionnelles ». En France, une exploitation est considérée comme « professionnelle » dès lors qu'elle assure l'emploi d'au moins 0,75 UTA et que sa Marge Brute Standard (MBS) est supérieure à 8 Unités de Dimension Economique (UDE) (1 UDE = 1 200 écus). La MBS d'une exploitation correspond à une estimation de sa valeur ajoutée potentielle. Elle est déterminée en appliquant des coefficients, variables selon les régions, aux unités physique de production (superficie et cheptel).

Le RICA représente 59 % de l'ensemble des exploitations agricoles identifiées dans le recensement de l'agriculture 2000, 88 % de l'emploi, 92 % des superficies et 95 % de la marge brute standard. La proportion d'exploitations considérées comme non professionnelles est très faible dans le secteur laitier (6 % de l'OTEX n°41 « Bovins lait »).

Tableau 15. Caractéristiques moyennes des exploitations laitières professionnelles françaises

	Montagne		Zone déf. simple	Plaine	France
	Alpes du Nord	France			
Nombre d'exploitations	3 450	26 430	15 650	72 340	114 420
Unités de travail agricole	1,65	1,53	1,87	1,80	1,75
- dont UTA salariées (%)	5%	4%	11%	8%	8%
Quota laitier / Exploitation (kg)	167 800	152 100	230 000	233 500	214 200
UGB herbivores / ha de SFP	1,03	1,10	1,31	1,68	1,48
Superficie agricole utile (ha)	70	63	105	75	76
SFP / SAU (%)	82%	83%	62%	61%	66%
Maïs fourrage / SFP (%)	9%	6%	20%	31%	23%
Production (*) (€)	105 200	89 400	154 800	154 200	139 300
- dont production laitière (%)	65%	58%	48%	49%	50%
Prix du lait estimé (€/t)	407	340	321	326	328
Aides directes (€)	20 600	19 200	29 700	21 600	22 100
- dont ICHN+MAE (%)	47%	47%	9%	3%	13%
Excédent brut d'exploitation (€)	47 000	37 300	55 000	57 400	52 400
EBE / Production (*)	45%	42%	36%	37%	38%
Résultat courant (€)	23 200	18 600	24 700	29 100	26 100
Résultat courant / UTAF (€)	14 900	12 700	14 800	17 700	16 200

(*) avec aides directes

Source : RICA France 2003 / Traitement INRA-SAE2 Nantes

1-2-2- Un mode particulier de fixation du prix du lait

Dans les Savoie, l'accord national n'est pas suivi. Le prix du lait est calculé de deux façons selon le mode d'organisation de la transformation laitière.

Dans les coopératives à gestion directe¹¹ (qui collectent, transforment le lait et le vendent à des grossistes ou directement auprès des distributeurs), le prix du lait payé au producteur est calculé en fonction de la distribution du chiffre d'affaires entre les charges, les investissements et la rémunération des coopérateurs (producteurs). Un prix d'acompte est fixé en début d'exercice. Ce prix peut varier sur l'année en fonction des objectifs espérés de collecte au cours des différentes saisons et est calculé selon les résultats de la coopérative sur l'exercice précédent et sa politique prévisionnelle (investissements, redistribution aux adhérents). A la fin de l'exercice, le résultat obtenu permet éventuellement de compléter le prix payé aux producteurs. Si le résultat est négatif, la rémunération des agriculteurs reste au niveau du prix d'acompte fixé au départ. Si le résultat est positif, l'excédent peut être mis en réserve ou servir de complément de prix. Dans ce système, chaque coopérative a son propre prix du lait, les écarts peuvent être importants selon les coopératives, y compris au sein d'une même zone produit : le prix du lait payé au producteur varie par exemple entre +15% et -15% autour d'un prix du lait moyen de 386 euros pour 1 000 litres dans les coopératives à gestion directe de zone IGP de Savoie.

¹¹ Elles constituent l'essentiel des coopératives de la zone AOC Beaufort.

Dans les coopératives à gestion indirecte (c'est-à-dire celles qui confient la transformation du lait à un artisan ou à une entreprise, tout en possédant tout ou partie de la structure de transformation) et les coopératives de vente de lait (qui vendent leur lait à une entreprise), un accord interprofessionnel spécifique aux deux départements savoyards fixant le prix de base du lait existe. Celui-ci est négocié entre les représentants des coopératives (les Fédérations Départementales des Coopératives Laitières) et les représentants des transformateurs (syndicat des fromagers de Savoie), chaque année au cours du mois de décembre. Le prix de base a été jusqu'en 2002 indexé sur le prix moyen de l'emmental fourni par le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère Français (SIGF) qui apparaissait comme un bon indicateur de l'évolution des prix des produits finis. Entre 2002 et 2004, pour prendre en compte l'évolution des cours des sous-produits de la transformation laitière et par anticipation de la baisse des cours des produits industriels dans le cadre de la réforme de l'OCM lait de 2003, le prix de base intègre, pour 20% de sa valeur, les variations mensuelles des cours de la poudre de lactosérum et du beurre. Ce système a été abandonné en 2005, et le prix de base est désormais fixe (en 2005 et 2006 à un niveau de 332 euros pour 1 000 litres). L'accord spécifique sur le prix du lait Savoyard est actuellement en voie de renégociation, les débats se situant sur le niveau de prise en compte des tendances spécifiques des marchés des fromages savoyards mais aussi des tendances lourdes du marché national. Plusieurs voies sont actuellement posées sur la table des négociations : (i) un système de prix intégrant plusieurs indicateurs nationaux (prix du lait national) et plus directement liés aux marchés des produits locaux (sous produits locaux beurre et poudre de sérum, prix moyen de l'emmental, indice sur les fromages à pâtes molles) ; (ii) un système de variations du prix de base uniquement indexé sur le prix de base national, (iii) un prix fixe, ce qui reporterait les négociations sur les évolutions du prix du lait au niveau des éléments variables coopérative par coopérative beaucoup plus fortement qu'aujourd'hui.

Ce prix de base est complété par une plus value variable en fonction de l'issue de négociations annuelles, réalisées coopérative par coopérative, entre les producteurs représentés par la coopérative et le fromager qui utilise les locaux de la coopérative laitière. D'autres variables peuvent être fixées par la coopérative notamment pour couvrir les charges de la coopérative. Ces éléments variables représentaient en 2004 en Haute Savoie un montant de 61 euros pour 1 000 litres environ, avec des montants variables selon les zones produits (85,2 euros pour 1 000 litres en zone Reblochon-Abondance), 28,3 euros pour 1 000 litres en zone Tomme-Emmental).

Comme dans le cas des autres régions, des variations du paiement du lait sont effectuées selon la richesse du lait en matière grasse et protéique, la qualité bactériologique et sanitaire (germes totaux, coliformes, cellules leucocytaires, spores butyriques et staphylocoques) ainsi que la période de production.

Depuis 2000, un prélèvement pour la restructuration, la promotion, la recherche et le développement (RPRD) a été instauré par les Fédérations Départementales des Coopératives laitières de Savoie et Haute Savoie. Ce prélèvement de 6,4 euros pour 1 000 litres en zone Reblochon en 2004 et équivalent à 4,8 euros pour 1 000 litres en zone Tomme emmental vise à financer des aides à la cessation laitière, des programmes sanitaires sur la qualité du lait et des fromages (staphylocoques et listeria) et des actions de promotion. Depuis 2004, une gestion du marché complémentaire est assurée en zone AOC Reblochon, incitant les producteurs à désaisonnaliser d'avantage leur production laitière. Pendant les mois de mars à

juin, un prix du lait différencié est mis en place. Pour chaque livreur, la production excédentaire subit un prélèvement de 152 euros pour 1 000 litres selon des critères fixés chaque année par l'interprofession. Ce prélèvement abonde un fond collectif départemental qui finance les dégagements de lait par les transformateurs. Ces prélèvements équivalent en moyenne à un montant de 10,1 euros pour 1 000 litres en zone Reblochon et 7,6 euros pour 1 000 litres en zone Tomme Emmental. Ils ne sont pas intégrés dans le calcul des prix nets payés au producteur.

1-2-3- Un prix du lait plus élevé

Le territoire des Savoie peut être décomposé en trois zones¹² de prix en fonction de la zone géographique de production :

- La zone AOC Savoie (zone de production du Reblochon et de l'Abondance).
- La zone IGP (zone de production de l'Emmental de Savoie et de la Tomme de Savoie).
- La zone d'AOC Beaufort.

Tableau 16. Prix du lait payé au producteur dans les Savoie et en France (euros courants / 1 000 l)

Année	AOC Haute Savoie			Zone IGP Savoie + Hte Savoie			Zone Beaufort			Moyenne nationale	
	Prix	base 100 1991	/ national	Prix	base 100 1991	/ national	Prix	base 100 1991	/ national	Prix	base 100 1991
1991	375,6	100	27%	330	100	11%	480,5	100	62%	296,4	100
1992	387,9	103	28%	341,4	103	13%	489,9	102	62%	303,1	102
1993	407,8	109	33%	350,5	106	14%	499,3	104	63%	306,5	103
1994	415,4	111	37%	356,7	108	17%	505,6	105	66%	304,3	103
1995	415,4	111	35%	356,6	108	16%	494,6	103	61%	307,8	104
1996	413,0	110	32%	354,6	107	14%	483,6	101	55%	311,9	105
1997	414,9	110	34%	355,2	108	15%	491,5	102	58%	310,2	105
1998	434,4	116	38%	369,9	112	17%	507,2	106	61%	315,8	107
1999	444,2	118	44%	379,7	115	23%	541,7	113	75%	308,9	104
2000	457,1	122	45%	388,3	118	23%	559,6	116	76%	316,2	107
2001	464,3	124	41%	397,6	120	21%	574,7	120	72%	328,7	111
2002	476,4	127	49%	410,7	124	28%	588,6	122	77%	319,9	108
2003	454,0	121	43%	392,3	119	24%	574,3	120	81%	317,0	107
2004	448,8	119	46%	386,6	117	26%	542,3	113	72%	307,7	104

Sources : CER 74, FDCL 73, SDB, CNIEL

Prix du lait national : toutes primes comprises, toutes qualités confondues, hors paiements différés

Prix dans les Savoie : toutes primes comprises, toutes qualités confondues, hors prélèvements professionnels (RPRD, dégagements)

Les producteurs de lait de Savoie bénéficient, en moyenne, d'un prix du lait nettement plus élevé que les autres producteurs français (307 euros pour 1 000 litres). En 2004, le prix moyen était de 386 euros pour 1 000 litres en zone IGP et de 528 pour 1 000 litres euros en zone AOC Beaufort (Tableau 16). Il était équivalent à la moyenne nationale dans la plupart des zones AOC du Massif-Central.

¹² Ce zonage ne prend pas en compte la récente appellation Tome des Bauges (qui partage sa zone d'appellation avec les AOC de Haute Savoie et la zone IGP de Savoie).

Hormis le cas de la zone Beaufort, s'il n'y avait pas de différences de prix entre les zones AOC et IGP jusqu'à la fin des années quatre-vingt, les écarts se sont creusés à partir de 1988. La zone IGP conserve tout de même un prix supérieur à la moyenne nationale. Le prix du lait payé au producteur de Beaufort (+72% en comparaison à la moyenne française) est inégalé dans l'univers national.

Pour les deux dernières années, le prix du lait dans les Savoie et en France est à la baisse, avec des situations différentes selon les zones. Le prix du lait en zone Reblochon a connu une baisse importante entre 2002 et 2003, avant de s'atténuer entre 2003 et 2004. En zone IGP, la baisse du prix a débuté en 2003 et s'est poursuivie en 2004. En zone Beaufort, la baisse a été importante en 2004 (-32 euros pour 1 000 litres contre -10 euros pour 1 000 litres en moyenne nationale). Le versement de l'aide directe laitière (voir section 1-3-2) a permis d'atténuer l'impact de la baisse de prix (11,8 euros par tonne de quota en 2004).

2- FACTEURS EXPLICATIFS D'UN PRIX DU LAIT PLUS ELEVE DANS LES AOC SAVOYARDES

Les producteurs laitiers des départements savoyards bénéficient d'un prix du lait supérieur à la moyenne nationale, notamment dans les zones AOC Reblochon et Beaufort. Depuis quelques années, et de façon plus récente suite à la mise en œuvre de la réforme de l'OCM lait et produits laitiers, le prix du lait payé au producteur tend à diminuer. Dans ce contexte, cette seconde section vise à discuter des principaux facteurs qui ont contribué aux évolutions passées du prix du lait en Savoie.

2-1- Données statistiques utilisées et mode d'interprétation d'un prix

Ce travail utilise, de manière complémentaire et/ou croisée, différentes sources statistiques issues : des syndicats de produits fromagers ; des GIE « quotas laitiers » ; des Fédérations Départementales des Coopératives Laitières (FDCL) ; du service études du CER de Haute Savoie (prix du lait) ; de l'observatoire des marchés des fromages Savoyards réalisé au SUACI montagne (sur la base d'un traitement particulier des panels NIELSEN et SECODIP). Pour l'analyse de l'offre et du fonctionnement des filières, les données utilisées sont celles mises à disposition par le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL). Elles proviennent de la Commission européenne, de l'enquête annuelle laitière de l'ONILAIT et de données du Service Central des Enquêtes et des Etudes Statistiques (SCEES).

Encadré 3 : Les Panels Secodip et Nielsen

Panels Secodip (achat des ménages)

Le Panel Secodip recense les relevés d'achats d'un échantillon de 8 000 ménages représentatifs de la population française selon des critères tels que la région, l'âge, la composition du foyer, le revenu, la catégorie socio-professionnelle, etc. Ces relevés d'achats hebdomadaires donnent des informations sur chaque produit acheté (lieu d'achat, marque, prix, variété, spécificité...). Depuis 1995, les ménages concernés déclarent leurs achats par l'intermédiaire d'une « scannette électronique », permettant la lecture des codes barres inscrits sur la plupart des produits. Les panélistes entrent manuellement certaines informations complémentaires (prix, promotion...).

Panels Nielsen (vente en magasin)

Les résultats, extrapolés à l'univers complet des magasins considérés (hypermarchés, supermarchés, supérettes et magasins traditionnels, magasins hard discount), sont calculés à partir d'un échantillon représentatif de points de vente de détail, identifiables par des critères classiques tels que la région, le type de magasin, la surface et le chiffre d'affaires. Nielsen exploite deux échantillons représentatifs de l'ensemble des points de vente de détail et des enquêteurs relèvent, dans l'ensemble des magasins de l'échantillon, les données telles que les mises en avant, les têtes de gondole, les offres gratuites, les prospectus,... Compte tenu des changements méthodologiques opérés, de nombreuses séries ont été révisées sur la base des données les plus récentes.

Source : CNIEL

L'analyse de l'évolution du prix du lait payé au producteur est conduite en considérant, de manière théorique, que celui-ci dépend :

- i) De la valeur du produit final. Deux aspects de la valeur doivent être distingués : la valeur d'usage qui correspond à la satisfaction que procure l'usage d'un bien ; la valeur d'échange qui se caractérise au travers du prix (Mouchot, 1994). La valeur d'échange doit être justifiée par la valeur d'usage de l'acheteur et permettre au vendeur de couvrir ses coûts de production. Lorsqu'un produit bénéficie de qualités spécifiques (comme c'est le cas des fromages AOC), celles-ci peuvent être perçues par certains consommateurs qui accorderont alors une valeur plus importante au produit (par rapport à un produit standard). Dans la mesure où les coûts de production augmentent moins que la valeur d'échange du produit, la filière obtient un bénéfice, qui peut être qualifié de « rente de différenciation ». Si l'offre reste maîtrisée, la situation se rapproche d'une forme de concurrence limitée, voire de monopole, qui permet la pérennité de la rente (Mollard, 2001).
- ii) Du partage de la valeur entre les opérateurs de la filière. Le partage de la rente n'est évidemment pas un processus spontané dans la mesure où les rapports de force entre acteurs ne sont pas toujours équilibrés et où la transparence sur les marges accomplies, aux différents maillons de la filière, n'existe pas nécessairement.

Dans les Savoie, la création d'un différentiel de prix sur le produit final (fromages AOC) s'appuie, pour l'essentiel, sur l'existence d'une demande soutenue dans un contexte de relative rareté de l'offre. La demande de produits laitiers savoyards a bénéficié d'un contexte national porteur (hausse tendancielle la consommation individuelle de fromages), d'une bonne image de cette zone géographique auprès des consommateurs et d'un réseau de distribution performant ayant permis une commercialisation de ces produits sur l'ensemble du territoire national. Au niveau de l'offre, les volumes ont été limités suite à l'instauration des quotas laitiers en 1984 et à l'interdiction, par les cahiers des charges introduits au titre des politiques de démarcation, d'une intensification laitière trop poussée.

2-2- Un marché en croissance régulière depuis 15 ans, en stagnation depuis 2000

La consommation des fromages AOC savoyards a, en volume et en valeur, assez fortement augmenté au cours des années quatre-vingt et quatre-vingt-dix.

2-2-1- Une hausse des volumes produits et des prix pour les AOC Savoyardes

La production nationale de fromages en AOC (toutes catégories de lait confondues) est passée de 123 700 tonnes en 1980 à 193 900 tonnes en 2004, soit une progression de plus de 50% (Tableau 17). Cette augmentation, plus intense que celle observée sur les fromages non AOC, tient à l'ouverture de la dénomination « AOC » à un nombre plus conséquent de fromages (de 23 en 1980 à 42 en 2004) et à une hausse de volume pour certains types d'entre eux. La hausse des volumes de fromages AOC a été importante pour le Reblochon (+12 000 tonnes), le Comté (+ 8 000 tonnes), le St Nectaire (+ 3 000 tonnes), le Roquefort (+ 2 600 tonnes) et le Beaufort (+ 2 500 tonnes). La production de Reblochon a ainsi été multipliée par 3,4 sur la période étudiée, tandis que celle de Beaufort progressait de 2,3.

Tableau 17. Evolution de la production des fromages AOC français

	Production (en tonnes)				Variation de production (%)		
	1980	1990	2000	2004	80-90	90-00	00-04
Comté	36 700	35 300	44 300	43 600	-4%	26%	-2%
Roquefort	15 900	17 400	18 100	18 800	10%	4%	4%
Cantal	19 100	16 050	19 200	18 800	-16%	20%	-2%
Reblochon	5 000	10 590	17 100	16 600	112%	61%	-2%
Saint-Nectaire	9 600	11 400	13 500	13 370	19%	18%	-1%
Camembert de Normandie	...	9 770	13 200	12 70	-	35%	-3%
Munster	7 900	8 670	8 120	7 600	10%	-6%	-6%
Brie de Meaux	4 500	7 260	7 490	6 900	60%	3%	-7%
Bleu d'Auvergne	6 150	8 280	7 780	6 500	35%	-6%	-16%
Morbier	...	...	...	6 500	-	-	-
Fourme d'Ambert Montbrison	...	...	...	6 070	-	-	-
Beaufort	1 870	2 900	4 060	4 410	55%	40%	9%
Mont d'Or)	...	650	3 290	3 700	-	406%	13%
Ossau-Iraty	730	1 350	2 600	3 350	86%	93%	29%
Pont-l'Evêque	3 190	3 390	3 540	3 230	6%	4%	-9%
Maroilles	2 100	2 350	2 140	2 540	12%	-9%	19%
Chaource	1 720	1 250	1 800	2 190	-28%	46%	21%
Abondance	...	230	1 120	1 510	-	-	34%
Salers	...	700	1 200	1 390	-	70%	17%
Livarot	590	1 040	1 070	1 340	76%	2%	26%
Crottin de Chavignol	670	1 540	1 590	1 140	128%	3%	-28%
Neufchâtel	1 000	680	1 000	1 110	-32%	47%	11%
Sainte-Maure de Touraine	...	...	1 070	1 100	-	-	3%
Rocamadour	...	...	600	980	-	-	64%
Epoisses	...	...	610	880	-	-	44%
Bleu des Causses	C	2 070	1 170	870	-	-44%	-26%
Laguiole	C	530	640	780	-	23%	21%
Selles-sur-Cher	72	220	640	750	199%	200%	16%
Tome des Bauges	...	...	...	590	-	-	-
Picodon de l'Ardèche ou Drôme	...	190	400	580	-	114%	44%
Chabichou du Poitou	...	...	470	550	-	-	17%
Bleu de Gex	580	510	530	520	-11%	2%	-2%
Fourme de Montbrison	...	...	...	510	-	-	-
Brocciu	...	...	470	490	-	-	6%
Langres	...	...	300	360	-	-	19%
Valençay	...	...	200	350	-	-	72%
Poulligny Saint-Pierre	160	190	410	300	18%	119%	-28%
Brie de Melun	360	290	220	220	-21%	-24%	1%
Pélardon	...	...	3	210	-	-	-
Bleu du Vercors	...	...	110	170	-	-	59%
Chevrotin	...	...	...	90	-	-	-
Banon	...	...	...	60	-	-	-
TOTAL	123 740	149 380	186 550	193 930	21%	25%	4%

Source : INAO

Encadré 4 : Six catégories de fromages

La définition réglementaire considère que le fromage est : « un produit fermenté ou non, obtenu par coagulation du lait, de la crème ou de leur mélange, suivie d'égouttage ». Six catégories différentes sont distinguées dont quatre au sein des fromages affinés.

Les 640 000 tonnes de **fromages frais** produits en 2004 en France sont constituées pour l'essentiel des fromages blancs et des petits suisses. Quelques spécialités régionales existent telles que le Brocciu corse qui bénéficie d'une AOC. Leur fabrication regroupe deux étapes. Le caillage, à partir d'une fermentation exclusivement lactique, consiste à faire coaguler la caséine du lait sous l'effet de l'acide lactique avec ajout d'un peu de présure dont l'effet coagulant est limité. L'égouttage permet de séparer le caillé du lactosérum ou petit lait. Il peut se faire spontanément ou être accéléré en centrifugeuse. Les fromages frais sont généralement peu égouttés.

Les **fromages fondus** sont fabriqués à partir d'autres fromages (en général des pâtes pressées), auquel on associe souvent d'autres produits laitiers et du sel de fonte afin d'obtenir un mélange stable et onctueux. De technologie récente (les premiers essais datent du début du XX^{ème} siècle), leur fabrication s'appuie sur un haut degré de mécanisation et comporte plusieurs phases : préparation des fromages (découpage, broyage..) ; association de plusieurs variétés de fromages, d'autres produits laitiers (crème, beurre, lait liquide ou en poudre, lactosérum, caséine...) et de sels émulsifiants (sels de fonte) ; la cuisson et le brassage pour obtenir ensuite une pâte homogène et onctueuse ; la pasteurisation ou la stérilisation ; le conditionnement. La fabrication concerne 120 000 tonnes annuellement en France.

Les fromages affinés sont classés en quatre catégories selon leur process de production :

Les pâtes molles regroupent les fromages égouttés, puis affinés. Ce sont principalement des fromages de petit format et à affinage court. Ils peuvent être classés en deux sous catégories selon la nature de la croûte : « fleurie » (Camembert, Brie, Coulommiers) ou « lavée » (Munster, Epoisses...). Avec une production de 440 000 tonnes en 2004, ce process de production concerne les Coulommiers et Bries (36% du volume) et des camemberts non AOC (24%). Les fromages AOC sont principalement le Camembert de Normandie, le Brie de Meaux, le Munster et, de façon plus limitée, l'Epoisse ou le Chaource.

Les pâtes pressées non cuites (PPNC) subissent une étape de pressage mécanique pour extraire rapidement le lactosérum. La durée d'affinage varie de quelques semaines à plusieurs mois (certains Cantal, Salers). Cette catégorie représente un volume national de 229 000 tonnes, dont 20% proviennent des trois fromages suivants : le Reblochon, le Cantal et le St Nectaire. Les fromages Tome des Bauges (AOC) et de Tomme de Savoie relèvent également de ce process.

Les Pâtes pressées cuites (PPC) subissent une étape de pressage, mais cette étape est précédée par un chauffage. Ce process entraîne des temps d'affinage longs de plusieurs mois. Ces fromages (319 000 tonnes en France) relèvent pour 79% de l'emmental, 15% du Comté et 7% d'autres types, tels que le Beaufort, l'Abondance (pâte pressée mi-cuite), le Gruyère.

Les fromages à pâte persillée représentent la famille des bleus et des fourmes. Ils concernent un volume total de 36 000 tonnes pour les fromages au lait de vache et 18 000 tonnes pour la production de fromage au lait de brebis tel que le Roquefort.

Tableau 18. Production française de fromages affinés en 2004 (milliers de tonnes et % de la catégorie)

	Volume en tonnes	% de la catégorie
<u>Pâtes molles (lait de vache)</u>	<u>440</u>	<u>100%</u>
* <i>dont AOC</i>	43	10%
- Bries et coulommiers	159	36%
* <i>dont AOC</i>	7	2%
- Camemberts et assimilés	120	27%
* <i>dont AOC</i>	13	3%
- Munster AOC	8	2%
<u>Pâtes pressées non cuites (lait de vache)</u>	<u>229</u>	<u>100%</u>
* <i>dont AOC</i>	59	26%
- Raclette	48	21%
- Edam, Gouda, mimolette	30	13%
- Cantal AOC	19	8%
- Reblochon AOC	17	7%
<u>Pâtes pressées cuites (lait de vache)</u>	<u>319</u>	<u>100%</u>
* <i>dont AOC</i>	50	16%
- Emmental	253	79%
- Comté AOC	44	14%
- Beaufort AOC	4	1%
<u>Pâtes persillées (lait de vache)</u>	<u>36</u>	<u>100%</u>
* <i>dont AOC</i>	15	42%
- Bleu d'Auvergne AOC	7	19%
- Fourme d'Ambert AOC	6	17%
<u>Fromages de chèvres</u>	<u>75</u>	<u>100%</u>
* <i>dont AOC</i>	6	8%
<u>Fromages de Brebis</u>	<u>55</u>	<u>100%</u>
* <i>dont AOC</i>	22	40%
- Roquefort AOC	19	35%
Ensemble des fromages affinés	1 200	100%
* <i>dont AOC</i>	193	17%

Source : SCEES, ONILAIT, INAO

Le poids des AOC dans l'ensemble des productions de fromages affinés (17% en moyenne nationale) diffère assez fortement en fonction des catégories de fromages identifiées précédemment : 10% pour les pâtes molles, 16% pour les pâtes pressées cuites, 26% pour les pâtes pressées non cuites et 42% pour les pâtes persillées (Tableau 18). Pour chacune de ces quatre catégories de fromages, la comparaison du prix de vente aux consommateurs entre les fromages de Savoie et ceux des autres zones géographiques apporte une première indication quant au différentiel de valorisation commerciale.

D'après les données du Panel SECODIP, le prix de vente des fromages du type PPNC est passé de 6,96 euros par kg en 1994 à 8,99 euros par kg en 2003, soit une augmentation (en monnaie courante) d'environ 30% (Tableau 19). Outre une augmentation des volumes commercialisés, le prix du Reblochon est passé, dans le même temps, de 9,05 à 11,10 euros par kg, soit une progression de 22%. Depuis 1995, le différentiel de prix de vente entre le Reblochon et la moyenne des PPNC est demeuré stable aux alentours de +25%. Les autres grands fromages AOC de type PPNC (Cantal et Saint Nectaire) ont également observé une légère hausse de prix sur la période, tout en conservant un niveau de valorisation inférieur de 20% à 30% à celui du Reblochon.

Tableau 19. Prix de vente du Reblochon et d'autres PPNC (euros courants / kg)

	PPNC	Cantal		Saint Nectaire		Reblochon	
	Prix (€/Kg)	Prix (€/Kg)	Ecart / PPNC	Prix (€/Kg)	Ecart / PPNC	Prix (€/Kg)	Ecart / PPNC
1994	6,96 €	6,95 €	0%	7,39 €	6%	9,05 €	30%
1995	7,75 €	6,95 €	-10%	7,40 €	-5%	9,56 €	23%
1996	7,87 €	7,10 €	-10%	7,74 €	-2%	9,61 €	22%
1997	7,76 €	7,16 €	-8%	7,84 €	1%	9,63 €	24%
1998	7,88 €	7,16 €	-9%	7,84 €	0%	9,65 €	22%
1999	7,97 €	7,23 €	-9%	7,89 €	-1%	9,81 €	23%
2000	8,19 €	7,49 €	-9%	8,23 €	0%	10,13 €	24%
2001	8,56 €	7,67 €	-10%	8,86 €	4%	10,71 €	25%
2002	8,88 €	7,95 €	-10%	9,06 €	2%	11,13 €	25%
2003	8,99 €	7,96 €	-11%	9,14 €	2%	11,10 €	23%

Sources : SECODIP

Au niveau des fromages de type PPC, le Beaufort se distingue nettement des autres par son prix de vente moyen : 16,5 euros par kg, contre 9,80 euros par kg pour le Comté et 6,70 euros par kg pour l'Emmental¹³ (Tableau 20). En comparaison avec la moyenne du prix des PPC, le différentiel est de +117% en faveur du Beaufort, cet écart s'étant nettement accentué sur la période étudiée (+75% en 1994). Pour de nombreux observateurs du marché des fromages, le Beaufort (et singulièrement celui dit « Chalet d'Alpages », dont le prix dépasse souvent les 18 euros/kg) peut être assimilé à un produit alimentaire de luxe. Le Beaufort (qui représente seulement 1% des fromages de type PPC produits en France ou encore nettement moins si l'on considère l'ensemble des fromages) ne bénéficie vraisemblablement pas du même coefficient d'élasticité de la demande par rapport au prix que d'autres fromages jugés plus standard. Pour certains produits hautement démarqués et à faible volume, il se trouve parfois que la hausse du prix de vente entraîne une augmentation de la demande (le prix devenant alors un critère supplémentaire de démarcation).

¹³ Ce prix inclut les différentes formes de commercialisation de l'Emmental (coupe, m libre service, râpé)

Tableau 20. Prix de vente du Beaufort et d'autres PPC (euros courants / kg)

	PPC	Emmental		Comté		Beaufort	
	Prix (€/Kg)	Prix (€/Kg)	Ecart/PPC	Prix (€/Kg)	Ecart/PPC	Prix (€/Kg)	Ecart/PPC
1994	6,60 €	6,10 €	-8%	7,96 €	21%	11,55 €	75%
1995	6,65 €	6,00 €	-10%	8,08 €	22%	11,79 €	77%
1996	6,47 €	6,00 €	-7%	8,27 €	28%	13,53 €	109%
1997	6,59 €	6,00 €	-9%	8,33 €	26%	13,77 €	109%
1998	6,80 €	6,00 €	-12%	8,44 €	24%	13,97 €	105%
1999	6,87 €	6,10 €	-11%	8,64 €	26%	14,41 €	110%
2000	7,06 €	6,20 €	-12%	9,00 €	27%	14,92 €	111%
2001	7,46 €	6,40 €	-14%	9,40 €	26%	15,70 €	111%
2002	7,60 €	6,60 €	-13%	9,70 €	28%	16,30 €	114%
2003	7,60 €	6,70 €	-12%	9,80 €	29%	16,50 €	117%

Source : SECODIP

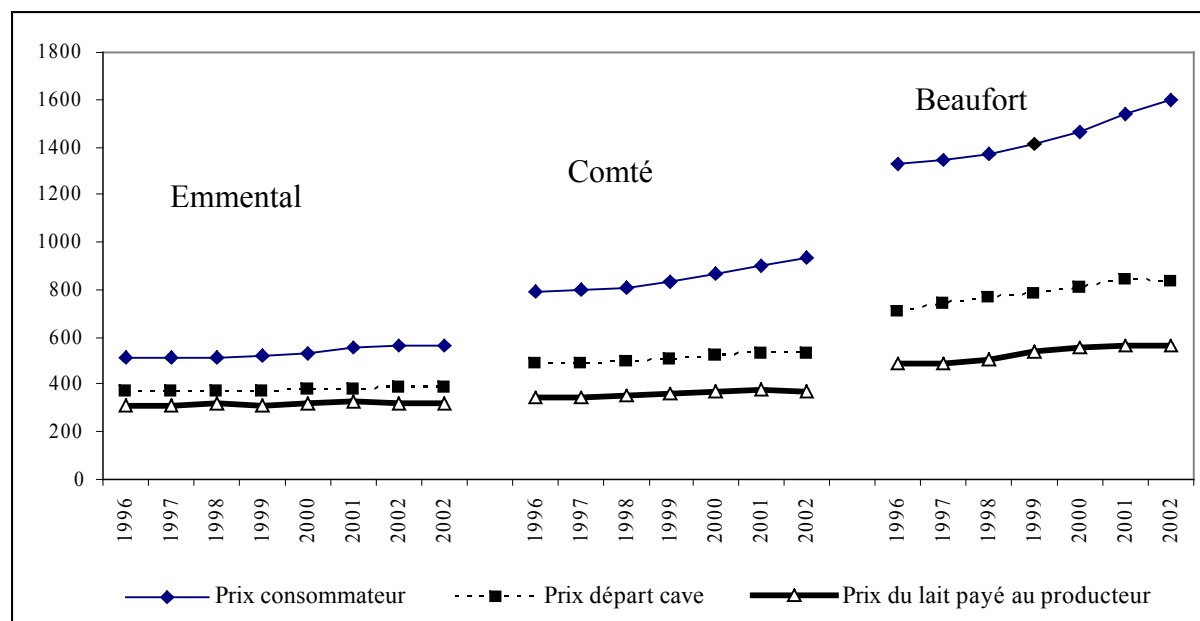
Du fait des écarts de prix de vente constatés entre le Beaufort, le Comté et l'Emmental, force est de prendre acte de l'existence d'un spectre assez large dans la valorisation commerciale de la matière première initiale (le lait). Cette analyse doit cependant prendre en compte le fait que le rendement fromager (quantité de lait nécessaire pour fabriquer 1 kg de fromage) varie d'un type à l'autre¹⁴.

Tableau 21. Le prix du lait au producteur et le prix du fromage (euros courants pour 1 000 litres de lait)

	Emmental			Comté			Beaufort		
	Prix de vente du produit final	Prix de vente départ cave	Prix du lait payé au product.	Prix de vente du produit final	Prix de vente départ cave	Prix du lait payé au product.	Prix de vente du produit final	Prix de vente départ cave	Prix du lait payé au product.
1996	512	370	312	794	484	341	1 326	704	484
1997	513	370	310	800	488	343	1 349	738	492
1998	513	372	316	810	495	352	1 369	765	507
1999	519	372	309	829	508	359	1 412	785	542
2000	530	379	316	864	518	369	1 462	804	557
2001	551	382	329	902	533	376	1 539	840	565
2002	565	391	320	931	531	373	1 597	836	565
2003	570	390	nc	940	530	nc	1 617	840	nc

Source : CTC, SIGF, SDB, FDCL 73, SECODIP

¹⁴ Les rendements fromagers utilisés sont les suivants : Beaufort 98 kg de fromage pour 1000 litres de lait (source : SDB) ; Comté : 96 kg (source : CTC) ; Emmental : 85 kg (source : SIGF).

Graphique 2. Le prix du lait au producteur et le prix du fromage (euros courants pour 1 000 litres de lait)

Source : CTC, SIGF, SDB, FDCL 73, SECODIP

Avec une production initiale de 1 000 litres de lait, la valeur finale du produit commercialisé (au prix de 2003) s'élève 1 617 euros pour le Beaufort, 940 euros pour le Comté et 570 euros pour l'Emmental (Tableau 21- Graphique 2). Les écarts de valorisation, quantifiés ici au stade final (prix d'achat des consommateurs dans les réseaux de distribution), se retrouvent aussi au niveau préalable dit du « départ cave » (prix de vente des fromages par les entreprises de transformation) : 840 euros pour le Beaufort, 530 euros pour le Comté et 390 euros pour l'Emmental. Le partage de la valeur ajoutée générée entre les différents acteurs de la filière permet aux producteurs de Beaufort de bénéficier d'un prix du lait nettement supérieur (565 euros pour 1 000 litres en 2002) à celui des producteurs de Comté (373 euros) ou d'Emmental (320 euros).

2-2-2- Une dynamique locale qui a bénéficié d'un marché global des fromages porteur

Avec une consommation individuelle proche de 400 kg (en équivalent lait) par habitant et par an, la France occupe la troisième place de l'UE, derrière la Suède et la Finlande. Concernant plus spécifiquement la consommation de fromages, les français se positionnent, avec 24,6 kg par an, en seconde position derrière les grecques.

Le niveau individuel de consommation de produits laitiers a fortement progressé au cours des années 1985-2000 sous l'impulsion, d'une part, des produits laitiers frais (la progression du marché des yaourts et des desserts lactés ayant été favorisée par les innovations technologiques et le développement du marketing) et, d'autre part, des fromages (Tableau 22). En France, la consommation individuelle de fromages a en effet augmenté au rythme annuel d'environ 2% sur la période 1985-2000. Depuis 2000, la légère baisse de la consommation individuelle de fromages a été pour partie contrebalancée par une hausse de la population française (+0,5% par an). Pour le lait liquide et le beurre, les diminutions sont significatives et traduisent une modification du mode de consommation alimentaire des ménages.

Tableau 22. Consommation individuelle de produits laitiers en France (kg/habitant/an)

	1985	1990	1995	2000	2001	2002	2003	2004
Laits liquides de consommation	80,9	78,2	76,1	73,3	72,1	70,8	70,0	69,1
Yaourts et autres laits fermentés	12,7	16,4	18,2	20,3	20,5	21,1	21,9	21,9
Desserts lactés frais	4,2	5,8	6,7	7,6	7,8	7,8	7,9	7,9
Crème de consommation	2,5	3,1	3,6	4,2	4,1	4,3	4,2	4,3
Beurre	9	8,3	8,3	8,3	8,2	8,1	7,8	7,8
Fromage au lait de vache	19,5	21,4	21,5	22,2	22,5	22,5	21,9	21,7
Laits concentrés (vrac + conditionnés)	0,9	0,7	0,7	...	...	...	...	...
Laits concentrés conditionnés	...	...	...	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Desserts lactés de conserve	0,4	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Laits en poudre	2,1	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,0	2,1
Crèmes glacées, glaces et sorbets (en litres)	4,8	6,4	6,6	6,1	6,1	6,1	6,1	6,1

Source : CNIEL

Depuis dix ans, l'augmentation de la consommation de fromages tient principalement aux fromages frais (fromages blancs, petits suisses...) et, dans une moindre mesure, aux pâtes pressées cuites et aux fromages fondus (Tableau 23). Cette dynamique de la consommation s'appuie sur une image toujours assez bonne de ce produit auprès des consommateurs. Comme le souligne une étude du CNIEL, « le fromage reste un aliment bon pour la santé pour 73% des individus de plus de 12 ans, contre 79% en 1991. Toutefois, l'idée que le fromage apporte du cholestérol est devenue majoritaire chez le consommateur (55% en 2003 contre 37% en 1991).

Tableau 23. Consommation de fromages par habitant et par an en France (kg)

	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2003 /1994
<u>Fromages affinés</u>	<u>15,4</u>	<u>15,7</u>	<u>15,8</u>	<u>15,9</u>	<u>16,1</u>	<u>16,0</u>	<u>16,2</u>	<u>16,4</u>	<u>16,2</u>	<u>15,4</u>	<u>+0,0</u>
- Pâtes molles	6,7	6,7	6,7	6,8	6,8	6,7	6,6	6,6	6,5	6,3	-0,4
- Pâtes pressées cuites	4,3	4,4	4,5	4,5	4,6	4,6	4,8	4,9	4,9	4,7	+0,4
- Pâtes pressées non cuites	3,5	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,9	3,9	3,9	3,5	+0,0
- Pâtes persillées	0,9	0,9	0,9	0,9	1,0	1,0	1,0	1,0	0,9	0,9	+0,0
<u>Fromages fondus</u>	<u>1,1</u>	<u>1,1</u>	<u>1,1</u>	<u>1,2</u>	<u>1,2</u>	<u>1,2</u>	<u>1,2</u>	<u>1,3</u>	<u>1,3</u>	<u>1,3</u>	<u>+0,2</u>
<u>Fromages frais</u>	<u>7,4</u>	<u>7,4</u>	<u>7,3</u>	<u>7,5</u>	<u>7,5</u>	<u>7,5</u>	<u>7,9</u>	<u>8,1</u>	<u>8,4</u>	<u>8,6</u>	<u>+1,2</u>
Total fromages	22,8	23,1	23,3	23,4	23,6	23,7	24,1	24,5	24,6	24,6	+1,8

Source : CNIEL

Parmi l'ensemble des consommateurs de fromages, seulement 16% achètent des AOC. Si les filières fromagères sous AOC ont bénéficié de la croissance globale du marché des produits laitiers, elles ont également été favorisées par une dynamique propre. Au-delà de la qualité intrinsèque des produits (qui est un facteur déterminant dans l'acte d'achat) et du rapport « qualité/prix », certains consommateurs privilégient parfois les AOC pour d'autres raisons : le sentiment, du fait de la rigueur des cahiers des charges adoptés, de bénéficier d'un produit alimentaire plus sécurisant et de meilleure qualité ; la volonté d'accompagner financièrement le maintien d'une activité agricole dans des zones défavorisées auxquelles ils tiennent (pour des raisons parfois différentes : par préoccupation environnementale, par intérêt touristique, par attachement à des racines familiales historiques, etc.).

Les fromages AOC Savoyards ont bénéficié de plusieurs autres leviers qui ont joué favorablement dans leur dynamique d'évolution : i) première zone touristique hivernale en France, les Savoie accueillent, chaque année, 40 millions de nuitées en hiver et 25 millions de nuitées en été (Observatoire du Tourisme, 2004). Cette forte présence des touristes permet non seulement d'augmenter la consommation instantanée des produits locaux pendant leur séjour, mais également de les inciter, une fois la période de congés écoulée, à en consommer chez eux ; ii) l'organisation des Jeux Olympiques d'hiver sur ce territoire (et la médiatisation pendant plusieurs années sur le nom de « Savoie ») a permis aux produits locaux de bénéficier d'une notoriété renforcée, et ce à moindre coût sur le plan promotionnel ; iii) l'intégration de certains fromages savoyards comme ingrédients de plats cuisinés. Ainsi, par exemple, 20% du Reblochon est écoulé sous la forme de tartiflette (Observatoire des marchés des fromages Savoyards).

2-2-3- Une commercialisation des fromages AOC savoyards sur le territoire national

Les fromages français sont commercialisés pour 75% par le réseau de la distribution de détail (Tableau 24), 12% par la Restauration Hors Foyer (RHF) et 11% par les Industries agroalimentaires. Au sein de la distribution de détail, le libre service (pré-emballé) représente 80% du fromage (le secteur à la coupe est en diminution). D'après les estimations réalisées au sein du CNIEL, 20% de la production de Reblochon est consommée dans le cadre de la Restauration Hors Foyer, chiffre supérieur à la moyenne nationale, et 9% du Beaufort produit.

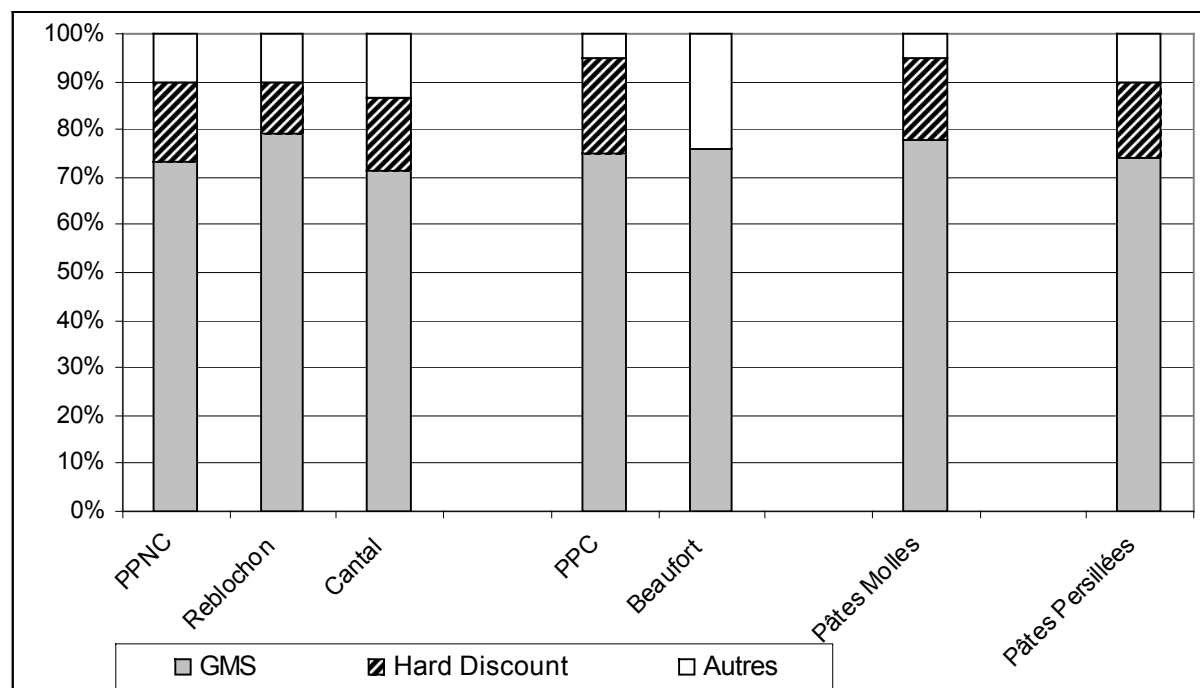
Tableau 24. Consommation apparente de fromages en 2003 selon le circuit de vente en France (1 000 tonnes)

	Pâtes Molles	Pâtes Pressées Cuites	Pâtes Pressées Non Cuites	Pâtes Persillées	Total tous fromages
Consommation apparente totale	315	288	230	55	1 109
- Distribution de détail	259	221	163	40	832
* Libre service et pré-emballé	228	186	83	22	656
* Coupe	31	35	80	18	176
- Restauration Hors Foyer	25	43	17	5	130
- Industries agroalimentaires	25	23	40	6	118
- Indéterminés	6	0	10	4	29
% de la distribution de détail	82%	77%	71%	73%	75%
% de la RHF	8%	15%	7%	9%	12%
% des IAA	8%	8%	17%	11%	11%

Sources : CNIEL / NIELSEN / GIRA / SECODIP Restauration

Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) jouent un rôle déterminant dans la commercialisation des fromages et, plus globalement, des biens alimentaires (66% en 2003 contre 17% en 1970). Selon le panel Secodip, qui s'intéresse uniquement aux achats des ménages, un peu plus de 90% des achats de fromages sont effectués dans les circuits de la grande distribution (Hard Discount inclus). Les fromages AOC n'échappent pas à cette logique : 90% du Reblochon et 75% du Beaufort sont distribués *via* les GMS. Les magasins de type « Hard Discount » commercialisent environ 10% des fromages AOC.

Graphique 3. Le poids des formes de distribution dans la commercialisation des fromages (en volume)



NB : autres : circuits de distribution traditionnels (crémeries...)

Sources : CNIEL/SECODIP

La consommation individuelle de fromages affinés (toutes catégories confondues) est plus importante dans les zones Est¹⁵ et Centre de la France que dans l'Ouest et la région parisienne. En fonction des types de fromages, la consommation est plus ou moins intense d'une région à l'autre (Tableau 25). Pour les fromages AOC, et en comparaison à la moyenne nationale (indice 100), le niveau de consommation est plus élevé dans les régions productrices de ces produits (Centre ouest, Centre est, Sud est), ainsi que dans le Bassin Parisien. Pour la grande majorité des fromages AOC, l'indice est supérieur dans la région de production. Ainsi, par exemple, le Munster est près de cinq fois plus consommé dans l'Est qu'en moyenne nationale. Ce phénomène se retrouve, mais de façon moins marquée pour les fromages AOC Savoyards. Le Beaufort est assez présent en région Parisienne alors que le Reblochon se retrouve de manière plus homogène sur le territoire national.

¹⁵ Dans le Panel SECODIP, les régions sont définies de la manière suivante : Nord (Nord-Pas-de-Calais et Picardie) ; Est (Alsace, Champagne-Ardenne et Lorraine) ; Ouest (Basse-Normandie, Bretagne, Haute-Normandie, Pays de Loire, Poitou-Charente) ; Centre Ouest (Auvergne et Limousin) ; Centre Est (Bourgogne, Franche-Comté, Rhône-Alpes) ; Sud Ouest (Aquitaine et Midi-Pyrénées) ; Sud Est (Languedoc-Roussillon et Provence-Alpes-Côte d'Azur).

Tableau 25. La consommation individuelle de fromages affinés (indice 100 = moyenne nationale en 2003)

	France	Nord	Est	Paris	Ouest	Centre Ouest	Centre Est	Sud Ouest	Sud Est
PPC (total)	100	120	109	82	93	87	111	98	114
PPNC (total)	100	151	87	73	93	137	91	120	94
PP (total)	100	60	65	77	60	155	167	102	141
PM (total)	100	110	134	82	115	104	98	82	87
AOC Total	100	79	95	100	78	139	136	88	98
AOC pâtes molles	100	110	155	127	105	80	87	56	66
AOC PPC	100	74	96	91	59	61	247	50	97
AOC PPNC	100	63	60	88	73	243	95	138	103
Reblochon	100	94	92	116	90	88	151	57	85
Beaufort	100	74	70	128	86	72	166	46	106
Abondance	100	160	25	159	73	82	163	37	48
Comté	100	73	99	88	57	60	253	51	97
Camembert de Normandie	100	100	86	145	129	88	64	63	76
Brie de Meaux	100	102	69	175	70	100	89	88	70
Munster	100	58	492	65	44	54	99	43	55
Cantal	100	40	31	70	46	282	42	235	166
Bleu d'Auvergne	100	44	38	77	75	262	170	81	96
Fourme d'Ambert	100	38	38	69	43	269	245	58	91

Source : Observatoire des marchés, CNIEL/SECODIP

Les produits de terroir (comme les fromages AOC) sont souvent ancrés dans les habitudes locales de consommation alimentaire et consommés par une large part des habitants de la zone de production. En étant populaires, ils peuvent même parfois faire l'objet de pressions à l'échelle locale dans le sens d'une pratique de prix bas. Dans le cas des fromages AOC savoyards, du Brie de Meaux et du Camembert de Normandie, force est de noter l'existence d'un niveau élevé de consommation en dehors de la zone de production. Cela tient surtout aux logiques de référencement à l'œuvre dans les réseaux de grande distribution et aux stratégies de différenciation sur le produit. Ainsi, le Beaufort, qui est un produit haut de gamme, est proportionnellement plus consommé à l'extérieur de sa zone de production que le Munster, qui demeure un fromage traditionnel et populaire de l'Est de la France.

2-2-4- Les AOC Savoyardes s'exportent peu

En France, pays où le secteur laitier est durablement excédentaire, les expéditions de produits laitiers vers les pays partenaires de l'UE et les exportations à destination de pays tiers sont croissantes et représentent un enjeu économique important. Dans le secteur du fromage, la France a commercialisé, en 2003, près de 539 000 tonnes au-delà de ses frontières, soit 30% de sa production (25% vers les pays partenaires et 5% sur le marché mondial).

Tableau 26. Les exportations vers pays tiers de fromages AOC (en tonnes et en % de la production)

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Beaufort	40 1,1%	45 1,2%	45 1,1%	45 1,1%	45 1,1%	nc nc	nc nc
Reblochon	495 3,0%	400 2,3%	400 2,4%	1200 7,0%	nc nc	500 2,9%	550 3,2%
Brie de Meaux	456 6,3%	422 5,5%	341 4,5%	775 10,3%	nc nc	619 8,6%	714 10,5%
Munster	509 5,6%	559 6,2%	530 6,2%	431 5,3%	491 6,0%	461 5,9%	340 4,7%
Comté	1570 4,1%	1500 3,7%	1624 3,9%	1665 3,8%	2082 4,8%	2579 5,5%	2683 6,0%
Cantal	100 0,6%	100 0,6%	100 0,5%	100 0,5%	200 1,1%	230 1,3%	187 1,0%
St Nectaire	410 3,3%	nc nc	nc nc	nc nc	nc nc	nc nc	nc nc
Camembert de Normandie	136 1,2%	74 0,6%	50 0,4%	63 0,5%	63 0,5%	62 0,5%	74 0,6%
Bleu d'Auvergne	925 11,3%	1 625 20,2%	1 774 23,1%	2 063 26,5%	1834 24,2%	1 719 25,0%	1 418 22,0%
Epoisses	107 16,3%	108 15,4%	132 23,0%	142 23,2%	150 22,4%	162 22,4%	207 26,0%
Roquefort	2 752 15,4%	2 902 16,4%	2 993 17,0%	2 958 16,3%	3 132 16,5%	3 148 17,1%	3 509 19,0%

Sources : INAO, syndicats de défense des appellations

Pour la majorité des fromages AOC, et en comparaison avec la situation de l'ensemble des fromages, le taux d'exportation est marginal. Il est de seulement 1% pour le Beaufort et de 3% pour le Reblochon (à destination principalement de la Suisse). Les exportations de fromages AOC concernent surtout les pâtes persillées telles que le bleu d'Auvergne et le Roquefort (où le taux d'exportation a été de près de 20% en 2003) ou certaines pâtes molles, telles que le Brie de Meaux, le Munster et l'Epoisses.

2-3- Une relative rareté de l'offre...favorable à une dynamique positive des prix

Au cours des deux dernières décennies, le secteur laitier savoyard a bénéficié, comme cela a été présenté, d'une croissance en volume de la consommation des fromages AOC et d'une bonne valorisation finale des produits (prix de vente aux consommateurs). Le niveau élevé du prix du lait payé au producteur s'explique certes par cette situation, mais également par l'existence, sur la période, d'une relative rareté de l'offre.

2-3-1- Une maîtrise de la production dans les Savoie grâce aux quotas

L'application nationale de la réglementation communautaire sur les quotas laitiers montre que les pouvoirs publics ont cherché à maintenir une répartition territoriale équilibrée de la production laitière. Ce choix de politique agricole a été globalement favorable aux exploitations des zones de montagne, lesquelles auraient vraisemblablement été fragilisées par une politique moins volontariste, laissant plus de place au libre jeu des avantages comparatifs. Lors de la mise en œuvre des quotas laitiers, les prélèvements effectués sur les références laitières initiales (1983) ont été plus faibles dans les zones de montagne que dans les zones de plaine (respectivement -1% et -2%). En 1987, une nouvelle baisse des QGG a été envisagée de manière assez linéaire à hauteur de 4,5% de façon à éviter une accumulation coûteuse de stocks d'intervention. En 1992, les autorités communautaires ont donné la possibilité aux Etats membres de transférer les quotas non utilisés du type « vente directe » vers les quotas dit « livraison aux laiteries ». Ce transfert n'a concerné que les zones de montagne, une nouvelle fois privilégiées. Les dotations ont été versées à deux reprises aux zones productrices de fromages d'AOC, ceci autorisant une augmentation de la production (Chatellier et *al.*, 2003).

Tableau 27. Les livraisons de lait (millions de litres, base 100 = 1984)

	1984	1988	1992	1996	2000	2001	2002	2003	2004
France	25 300 100%	23 370 92%	22 370 88%	22 530 89%	22 630 89%	22 550 89%	22 950 91%	22 450 89%	22 250 88%
Savoie	95 100%	93 98%	100 105%	110 116%	113 119%	112 118%	116 122%	114 120%	114 120%
Haute Savoie	225 100%	214 95%	220 98%	227 101%	226 100%	224 100%	230 102%	221 98%	221 98%
Savoie + Hte Savoie	320 100%	307 96%	320 100%	337 105%	339 106%	336 105%	346 108%	335 106%	335 106%

Source : SCEES, Enquête annuelle laitière

Depuis 1983, les livraisons laitières ont, à l'échelle nationale, diminué de 12% pour représenter un volume total de 22,25 milliards de litres en 2004. Au cours de la même période, les livraisons ont augmenté de 20% dans le département de Savoie et diminué de 2% en Haute-Savoie (Tableau 27). Globalement, ces deux départements assurent 335 millions de tonnes (+6% depuis 1983), soit 1,5% des livraisons nationales.

En Savoie et en Haute-Savoie, le mode de gestion des quotas laitiers est assez spécifique du fait du rôle particulier joué par les coopératives de transformation. En Savoie, 95% des producteurs livreurs de lait adhèrent à un Groupement d'Intérêt Economique (GIE), dit « GIE Quotas ». Ce GIE étant l'interlocuteur unique de l'ONILAIT pour la gestion des références laitières de la réserve départementale, les producteurs de Savoie bénéficient d'une assez forte latitude quant aux attributions opérées. En Haute-Savoie, un GIE regroupe les coopératives laitières. En 2004, il représente plus de 90% de la production laitière transformée en laiterie. Ainsi, les deux départements savoyards disposent de certaines opportunités pour privilégier les zones de production AOC.

Tableau 28. Livraisons aux laiteries entre les zones AOC et IGP pour la Savoie (millions de litres)

	Zone AOC (Beaufort)			Autres zones			Total
	Production (millions de litres)	Evolution en 4 ans	Part du volume total	Production (millions de litres)	Evolution en 4 ans	Part du volume total	
1995/1996	34,0	-	32%	72,8	-	68%	106,7
1999/2000	35,9	+5,7%	33%	72,4	-0,5%	67%	108,3
2003/2004	37,3	+3,8%	34%	72,8	+0,5%	66%	110,1

Sources : DDAF Savoie

Entre 1995 et 2003, la production de lait du département de la Savoie est passée de 106,7 millions de litres à 110,1 millions de litres, soit une croissance de 3,4 millions de litres (Tableau 28). Cette hausse a profité exclusivement à la zone Beaufort, dont la production représente 34% de la production totale laitière du département (contre 32% en 1995).

2-3-2- Les AOC représentent une part croissante de l'utilisation du lait

Dans les Savoie, la production laitière transformée sous la forme de fromages AOC (hors production fermière) a fortement progressé en passant de 59 millions de litres en 1983 (soit l'équivalent de 17% des livraisons de lait) à 164 millions de litres en 2004 (soit 56%). Ainsi, en 2004, seuls 22% des volumes de lait produits sont transformés en produits laitiers sans signe de qualité (Tommes, Gruyère, desserts lactés...). Les volumes restant correspondent à des produits sous IGP, tels que la Tomme de Savoie et l'Emmental de Savoie (Tableau 29). L'essor de la production de Reblochon explique une part importante de la dynamique globale observée sur les produits AOC. Si historiquement (avant 1980) de nombreuses entreprises situées en zone Reblochon transformaient le lait en Emmental, la forte concurrence intervenue sur ce produit (et la baisse de valorisation commerciale induite) a incité les transformateurs à s'orienter davantage vers le Reblochon, fromage à cycle court, moyennant cependant une modernisation des outils en place. Malgré une mutation assez rapide, les opérateurs ne parvenaient pas toujours à répondre à une demande en croissance, créant ainsi une tension favorable aux prix des fromages (elle même bénéfique à l'évolution du prix du lait payé au producteur).

Tableau 29. L'utilisation des livraisons de lait dans les Savoie (en équivalents millions de litres)¹⁶

	1983	1987	1990	1995	2000	2005
<u>Livraisons totales</u>	<u>331,9</u>	<u>323,2</u>	<u>325,3</u>	<u>341,5</u>	<u>339,6</u>	<u>335,4</u>
<u>Fromages AOC</u>	<u>59,4</u>	<u>72,0</u>	<u>95,0</u>	<u>133,3</u>	<u>153,4</u>	<u>163,8</u>
- dont Reblochon laitier	37,7	45,4	62,2	90,5	103,1	103,8
- dont Beaufort	21,7	26,6	30,6	38,3	42,7	44,1
- dont Abondance laitier	0	0	2,2	4,5	7,5	10,0
- dont Tome des Bauges	0	0	0	0	0	5,9
<u>Fromages IGP</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>62,0</u>	<u>99,5</u>	<u>97,0</u>
- dont Tomme de Savoie laitière	0	0	0	62,0	59,2	60,4
- dont Emmental de Savoie	0	0	0	0	40,2	36,6
<u>Autres utilisations</u>	<u>272,5</u>	<u>251,1</u>	<u>230,4</u>	<u>146,2</u>	<u>86</u>	<u>74,6</u>
- dont Emmental	178,7	136,5	112,5	71,3	4,45	1,0
- dont Gruyère	18,4	24,2	29,9	8,71	12,9	20,1
- dont autres utilisations	75,4	90,4	87,9	66,2	69,3	41,6
AOC / livraisons totales (%)	18%	22%	29%	39%	45%	49%
IGP / livraisons totales (%)	0%	0%	0%	18%	29%	29%
Autres /livraisons totales (%)	82%	78%	71%	43%	26%	22%

Sources : Enquête Annuelle Laitière, INAO, SITS, SIFA, SIR, SDB, SUACI/CER 74, FDCL 73

Depuis 2000, plus de 90% des volumes de lait produits en zone Reblochon sont transformés en fromage du même nom (les volumes supplémentaires correspondent pour l'essentiel à l'Abondance). Cette proportion n'était que de 57% en 1990 (Tableau 30). Dans le cas de la zone Beaufort, les estimations réalisées à « dire d'experts » indiquent que le fromage Beaufort valorisait déjà, dès la fin des années quatre-vingt, la quasi-intégralité du potentiel local de lait (cette proportion s'élève à 98% en 2003). Du fait du contingentement de la production, la stratégie adoptée par les acteurs de la filière a donc consisté à maximiser l'utilisation de la production laitière au profit des fromages AOC.

Tableau 30. La part de la production des zones utilisée par les produits AOC (millions de litres équivalent lait)

	Zone Reblochon (Production laiterie)			Zone Beaufort (production totale)		
	Livraison laiterie	Reblochon laitier		Production totale	Beaufort	
		Equivalent lait	%		Equivalent lait	%
1990	109,0	62,2	57%	nc	30,6	nc
1995	110,0	90,6	82%	44,9	38,3	85%
2000	108,0	103,2	96%	45,2	42,8	95%
2003	112,0	102,6	92%	46,8	46,1	98%

Source : SAGEL74, FDCL 73, INAO, SIR

¹⁶ Ces estimations mobilisent deux sources complémentaires : les données de livraisons laitières de l'Enquête annuelle Laitière et les données de la production fromagère transformée exclusivement en fromagerie (les productions fermières ne sont pas comptabilisées). Les rendements utilisés pour la conversion des volumes de lait en volumes de fromages sont : Beaufort : 98 kg / 1 000 litres ; Reblochon : 130 kg / 1 000 litres ; Tommes : 100 kg / 1 000 litres ; Gruyère et Abondance : 100 kg / 1 000 litres ; Emmental : 85 kg / 1 000 litres.

Cette situation ne se retrouve pas, avec la même intensité, dans les autres AOC fromagères de montagne. En effet, cette proportion est de 55% dans la zone du Comté et de l'ordre de 15% dans le Massif Central, avec cependant des écarts internes : 83% pour le Saint Nectaire, contre seulement 33% pour le Laguiole et le Cantal. Dans la plupart des territoires AOC du Massif Central, l'offre de lait en AOC correspond à une fraction limitée des volumes, cela conférant aux producteurs une position moins avantageuse qu'en Savoie pour négocier les prix.

2-4- La coopération joue un rôle important au service des producteurs

Dans les Savoie, 92% des volumes de lait sont collectés par des coopératives locales, lesquelles sont regroupées au sein des Fédérations Départementales des Coopératives Laitières. La coopération joue un rôle encore très important dans les relations entre les producteurs et les transformateurs et/ou les grossistes. Néanmoins, les coopératives de vente de lait¹⁷ représentent 27% de la collecte en 2005 (36% en Haute Savoie) contre 15% en 1990. Les coopératives en gestion directe assurent 24% de la collecte laitière en 2005 des deux Savoie (mais 60% en Savoie et 6% en Haute Savoie).

Tableau 31. Part des coopératives selon le type dans la collecte du lait en Savoie et Haute-Savoie (millions de l)

	1990		1998		2005			
					Savoie + Haute Savoie		Savoie	Haute Savoie
Coopératives	290	95%	285	91%	290	92%	102	194
- Coopératives en gestion directe	70	23%	70	22%	78	24%	66	12
- Autres coopératives avec ateliers	175	57%	164	52%	131	41%	25	106
- Coopératives en vente de lait	45	15%	51	16%	87	27%	11	76
Vente aux laiteries privées	15	5%	28	9%	26	8%	10	16
Total	305	100%	313	100%	322	100%	112	210

Sources : FDCL73-CER74

Le niveau du prix du lait dépend, pour partie, de la capacité des coopératives (de manière individuelle ou collective) à générer une marge commerciale importante au niveau du produit transformé (comme dans la zone Beaufort). Les coopératives à gestion indirecte et de vente de lait collectent la moitié du lait produit en Savoie (en zone Reblochon notamment). Dans ce système, le niveau du prix de base du lait dépend, d'une part, d'accords locaux et, d'autre part, de négociations entre le fromager et le producteur. Ce système permet aux producteurs d'être en position de force pour négocier le prix de leur lait, notamment quand l'offre globale de lait est limitée dans un contexte où le marché final du produit est dynamique (comme ce fut le cas pour le Reblochon et le Beaufort au cours des années 1980-2000).

¹⁷ Les coopératives en vente de lait collectent le lait auprès des producteurs et le revendent à un fromager qui possède l'atelier de transformation. Dans les coopératives en gestion indirecte, la coopérative possède également l'atelier de transformation et confie la transformation à un fromager indépendant (historiquement un artisan).

En France, un établissement collecte et/ou transforme, en moyenne, 36,3 millions de litres de lait, soit un volume nettement supérieur aux établissements de Savoie (5,4 millions de litres) ou de la zone Comté (2,9 millions de litres). Outre certains facteurs historiques, cette situation s'explique de deux façons : i) la valorisation à un niveau élevé des produits transformés ; ii) les contraintes imposées aux transformateurs par les cahiers des charges sur les produits AOC. Dans les zones Reblochon et Beaufort, les cahiers des charges imposent une collecte quotidienne du lait, ceci ayant pour effet de renchérir le coût de la matière première et, ainsi, de limiter l'étendue de la zone de collecte. Néanmoins, le nombre d'ateliers a baissé de 50% dans les Savoie entre 1990 et 2004 (Tableau 32), 52% du lait collecté est transformé dans des ateliers de plus de 10 millions de litres contre 34% en 1990.

Tableau 32. *Le nombre d'ateliers de transformation du lait dans les deux Savoies*

	Nombre d'unité				Volume / unité (millions de litres)			
	1990	1998	2004	90/04	1990	1998	2004	90/04
Ateliers de transformation fromagère								
Savoie + Haute Savoie	129	79	67	-48%	2,7	4,7	5,4	+104%
- Coopérative à gestion directe	22	18	21	-5%	3,2	3,9	4,3	+34%
Zone Comté	234	182	178	-24%	1,9	2,5	2,9	+47%
Etablissements de collecte et transformation								
France	1 059	734	617	-41%	22,1	30,4	36,3	+64%

Sources : FDCL 73, CER74, Enquête Annuelle Laitière

Au final, et comme cela vient d'être présenté, si le prix du lait payé au producteur est plus élevé dans les Savoie que dans d'autres zones géographiques, malgré des coûts de collecte qui ne sont pas parmi les plus avantageux, cela tient à la conjonction de plusieurs facteurs : un mode de détermination spécifique du prix du lait, avec une relative indépendance à l'égard des préconisations formulées à l'échelle nationale ; une stratégie poussée de différenciation des produits laitiers, par l'application de cahiers des charges rigoureux et l'obtention d'une reconnaissance de ces actions de la part des autorités nationales compétentes (au travers des signes officiels de qualité) ; un marché des fromages globalement porteur au cours des deux dernières décennies, y compris pour un produit à prix de vente élevé, tel que le Beaufort ; une limitation du potentiel d'offre par la définition de zones d'appellation strictes, par la mécanique du contingentement individuel des volumes et par le fait que la très grande partie du lait produit localement est d'ores et déjà transformée en fromages AOC (contrairement à la situation du Massif Central, où les produits AOC sont dilués dans un ensemble plus vaste, ce qui n'est pas de nature à raffermir les prix) ; une organisation collective efficace des producteurs, qui s'inscrit dans un contexte où les coopératives locales de taille modérée jouent encore un rôle très important dans la collecte et la transformation de produits laitiers.

3- QUELLES PERSPECTIVES D'AVENIR POUR LE PRIX DU LAIT DANS LES SAVOIE ?

Si les producteurs laitiers savoyards bénéficient, depuis de nombreuses années déjà, d'un prix du lait plus rémunérateur que la moyenne, il serait pour le moins risqué d'imaginer que celui-ci évoluera, dans les années à venir, de façon totalement indépendante du prix du lait pratiqué dans les autres zones de France ou de l'UE. Compte tenu des contraintes imposées par le milieu naturel, de la taille modeste des structures productives et des choix réalisés en matière de répartition des soutiens publics à l'agriculture (dont les montants pourraient décroître du fait des pressions budgétaires actuelles), la question de l'avenir du prix du lait est centrale pour les producteurs de cette zone. Dans cette réflexion sur l'avenir du prix du lait, au moins quatre préoccupations majeures doivent être mentionnées : les modalités d'application du futur accord agricole qui sera vraisemblablement acté à l'issue des négociations multilatérales de l'OMC ; les incidences de la réforme de la PAC et de la baisse du prix institutionnel des produits industriels ; la stabilisation, en France, du niveau individuel de consommation des produits laitiers (couplée à une modification des formes de distribution des produits) ; la concentration des opérateurs économiques au sein de la filière.

3-1- Une pression sur les prix par les accords de l'OMC et la réforme de la PAC

3-1-1- La suppression des restitutions et l'ouverture accentuée du marché

Les négociations multilatérales de l'OMC en cours dans le cadre du cycle de Doha s'inscrivent dans la continuité du cycle précédent qui avait donné lieu en 1994 à la signature d'un accord agricole du cycle de l'Uruguay (AACU). Cet accord agricole, qui a été appliqué depuis 1995, visait à réformer le commerce dans ce secteur et à renforcer le rôle du marché dans l'orientation des politiques appliquées. De manière générale, il était convenu que celui-ci devait contribuer à améliorer la prévisibilité et la sécurité pour les pays importateurs de produits agricoles et agroalimentaires, comme pour les pays exportateurs. L'accord agricole du cycle de l'Uruguay (AACU), qui est entrée en vigueur sur la période 1995-2001, contenait des engagements à accroître l'accès au marché, réduire les exportations subventionnées et diminuer le soutien interne, quand celui-ci a des effets de distorsion sur les échanges.

Cet accord a eu peu de conséquences véritablement fâcheuses pour les différentes productions animales européennes, dont le lait (Chatellier et al, 2003). Ce constat s'applique surtout au niveau des volumes produits et importés. Il est moins vrai pour les exportations avec deux effets, d'une part une diminution des exportations subventionnées, d'autre part un développement des exportations non subventionnées, au minimum de la part des exportations non subventionnées dans les exportations totales. Cette appréciation globale ne signifie pas que l'AACU est sans importance, bien au contraire. Il a obligé l'UE à modifier sa politique agricole, d'abord en mai 1999 dans le cadre de la réforme Agenda 2000, ensuite en juin 2003 dans le cadre de la réforme dite de révision à mi-parcours de la PAC. Dans les deux cas, il s'agit, pour une large part, d'accroître l'acceptabilité internationale de la PAC.

Dans le cadre du cycle de Doha, débuté en novembre 2001, les 149 Etats membres de l'OMC souhaitent parvenir prochainement (probablement au cours de l'année 2006 et après la conférence ministérielle de Hong-Kong de décembre 2005), à la signature d'un accord pour une période d'application probable de six années. Même s'il est encore difficile de prévoir de manière précise ce que sera l'issue finale des négociations en cours, il fait peu de doutes qu'il y aura de nouveaux engagements à limiter le soutien interne (quand celui-ci est octroyé par le biais d'instruments qui ont des effets de distorsion sur les échanges considérés comme trop importants), réduire (ou vraisemblablement, supprimer) les subventions aux exportations et augmenter les possibilités d'accès au marché.

- Sur le volet du soutien interne, les autorités communautaires disposent de latitudes supplémentaires grâce à la mise en œuvre de la réforme de la PAC de juin 2003 : la baisse des prix (en lait et, prochainement, en sucre) limite le montant total du soutien par les prix (soutiens contestés car intégrés à la « boîte orange ») ; l'instauration des Droits à paiement unique (section voir 3-1-2) permet de rendre les soutiens de la PAC compatibles avec les règles de l'OMC sur les soutiens découplés (au sens du respect de l'article 6 de l'annexe 2 de l'AACU). Du fait de ces nouvelles latitudes, le Commissaire européen en charge du commerce, qui représente l'UE dans la négociation multilatérale de l'OMC, est en mesure d'accepter une baisse importante du plafond des soutiens jugés distorsifs des échanges (-70% selon les propositions d'octobre 2005), sans que celle-ci ne soit pénalisante pour les agriculteurs européens. En d'autres termes, la future baisse de la Mesure Globale de Soutien (MGS) ne devrait pas se traduire par une diminution des paiements directs accordés aux agriculteurs européens, français et Savoyards. La question de l'avenir des niveaux de soutien aux agriculteurs dépendra, en revanche, fortement des décisions prises en décembre 2005 relativement aux perspectives financières de l'UE pour la période 2007-2013.

* Sur le volet des soutiens à l'export, les autorités communautaires ont accepté l'idée d'une suppression à horizon 2013 des restitutions aux exportations (soutiens financiers accordés aux exportateurs européens de produits agricoles de façon à ce qu'ils deviennent compétitifs sur le marché mondial). Cette concession de l'UE est cependant conditionnée à une clarification des Etats-Unis sur les crédits à l'export et l'aide alimentaire, ainsi que de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et du Canada sur les entreprises commerciales d'Etat. Le montant total des subventions aux exportations dans l'UE, qui a été divisé par trois au cours des dix dernières années, s'élève à un peu plus de 3,7 milliards d'euros (soit environ 8% des dépenses totales du FEOGA), dont 1,6 milliard d'euros pour le lait. A l'échelle nationale, le montant total des restitutions aux exportations était, en 2004, de 526 millions d'euros (soit 4% des soutiens budgétaires aux activités agricoles), dont 156 millions d'euros alloués au titre de l'OCM lait et produits laitiers. Pour établir des comparaisons, ce montant représente moins de 1% du chiffre d'affaires total des entreprises françaises de la transformation laitière (17,2 milliards d'euros) ou 3,9% de la valeur des exportations françaises de lait et de produits laitiers. En appliquant, au titre de la réforme de la PAC, une baisse du prix institutionnel des produits laitiers industriels, les autorités communautaires rendent l'acceptation d'une suppression des restitutions économiquement plus supportable. Dans un contexte où l'UE exporte 10% de sa production laitière sur marché tiers, avec

le recours très souvent aux restitutions, leur suppression risque néanmoins de pénaliser certaines entreprises fortement exportatrice. Rappelons que la suppression des restitutions ne signifie pas, pour autant, l'abandon obligatoire des possibilités d'export. Certains pays, tels que les Etats-Unis, pourront continuer à acheter des produits laitiers à un prix supérieur au cours mondial si les consommateurs américains jugent ces produits spécifiques et non substituables. Dans le secteur des fromages de type AOC, la suppression des restitutions aux exportations aura des conséquences directes marginales dans la mesure où le marché d'exportation est limité et où ces produits ne bénéficient pas des restitutions (voir section 2-2-4). En limitant les opportunités d'exportations de certains produits laitiers sur le marché mondial, la suppression des restitutions pourrait néanmoins avoir pour effet indirect de déséquilibrer le marché intérieur des produits laitiers.

* Sur le volet de l'accès au marché, l'issue de la négociation de l'OMC est hautement stratégique pour la dynamique future du marché communautaire des produits laitiers. Grâce à la baisse du prix institutionnel des produits laitiers (beurre et poudre de lait) inscrite au titre de la réforme de la PAC, l'UE bénéficie de nouvelles marges de manœuvre pour consentir une baisse de ses droits de douane de l'ordre d'un maximum de 50% sur les produits laitiers. Dans sa proposition d'octobre 2005, qui s'écarte notoirement de celle des Etats-Unis ou du groupe « G20 » (20 pays, dont l'Afrique du sud, l'Argentine, le Brésil, la Chine, l'Inde, l'Indonésie et le Mexique), l'UE a accepté le principe consistant à ce que la baisse des droits de douane soit d'autant plus intense que le niveau historique de protection est important. Moyennant certaines conditions couvrant les autres volets de la négociation, l'offre de l'UE est la suivante : une réduction de 60% des tarifs les plus élevés (supérieur à 90%) ; de 50% pour les tarifs compris entre 60% et 90% ; de 45% pour les tarifs compris entre 30% et 60% et de 35% pour les tarifs inférieur à 30%. Elle est également favorable, comme l'exige les pays en développement, à un plafonnement des tarifs à hauteur 100%. Enfin, elle souhaite que 8% de l'ensemble des lignes tarifaires de la nomenclature utilisée (près de 2 300 produits agricoles et agroalimentaires) puissent être considérées comme des produits dits « sensibles » (contre seulement 1% pour les Etats-Unis). Si les produits sensibles (le beurre, dont le prix domestique est très éloigné du prix mondial, pourrait être intégré à cette catégorie) bénéficieront d'une moindre baisse des droits de douane, ils donneront lieu à des ouvertures accentuées de contingents tarifaires à droits réduits. Les importations européennes de produits laitiers (qui représentent à ce jour l'équivalent de 5% de l'offre communautaire de lait et sont inférieures de 6 millions tonnes au niveau des exportations) pourraient donc augmenter dans les années à venir. Néanmoins, la hausse attendue de la demande du marché asiatique est susceptible de mobiliser les pays exportateurs de l'Océanie qui, de fait, pourraient devenir moins intéressés par une croissance rapide de leurs exportations vers le marché européen.

Pour les filières de fromages AOC, le risque provient donc davantage d'un éventuel déséquilibre du marché communautaire des produits laitiers que de l'arrivée, dans l'UE, de fromages concurrents. En matière d'importations, la principale concurrence directe des fromages AOC est celle de la Suisse, principal pays fournisseur de fromages avec près de 25 000 tonnes importés en 2004. Ces importations se font dans le cadre d'accords préférentiels, hors contingents tarifaires. L'un des enjeux est donc l'évolution des accords spécifiques bilatéraux entre la France et la Suisse dans une perspective où le prix payé au producteur sera une nouvelle fois amené à baisser en Suisse (pour un différentiel de prix de 15% à 20% avec la moyenne du prix du lait communautaire), dans le cadre de la nouvelle réforme de la Politique Agricole Suisse (PA 2011).

3-1-2- La réforme de l'OCM lait et ses implications

La réforme de la PAC de juin 2003, inspirée pour une large part des exigences inhérentes aux négociations de l'OMC, se caractérise par quatre innovations majeures :

- i) La mise en œuvre d'un dispositif de découplage des mesures de soutien des revenus agricoles. L'instauration d'un paiement unique découplé par exploitation, en substitution de tout ou partie des paiements compensatoires, a principalement pour objectif de rendre les modalités européennes de soutien compatibles avec les exigences multilatérales de l'OMC (Butault et Guyomard, 2004). Le versement du paiement unique sera déterminé, dans la plupart des Etats membres de l'UE, sur la base d'une référence historique individuelle 2000-2002. Il sera conditionné au respect de normes communautaires en matière d'environnement, de sécurité des aliments, de santé et de bien-être des animaux, ainsi que de règles nationales relatives au respect de bonnes conditions agronomiques et environnementales.
- ii) L'application d'un dispositif de modulation des aides directes, obligatoire dans tous les Etats membres de l'UE. Ce dispositif permettra de transférer des crédits du premier pilier de la PAC vers le développement rural (crédits estimés à 1,2 milliards d'euros à l'échelle communautaire). La modulation s'appliquera dans toutes les exploitations agricoles au-delà d'une franchise de 5 000 euros d'aides directes. Le taux de prélèvement sera de 3% en 2005, 4% en 2006 et 5% en 2007.
- iii) L'extension des mesures liées au second pilier de la PAC et la mise en œuvre, à compter de 2007, d'un dispositif de conseil aux exploitations agricoles volontaires de façon à ce qu'elles soient en mesure de mieux respecter les normes imposées.
- iv) La réforme de l'OCM lait.

Le secteur laitier, qui avait été épargné par la première réforme de la PAC en 1992, est désormais au cœur de la réforme de la PAC de juin 2003. Tout en s'inspirant des mesures envisagées dans le cadre de l'Agenda 2000 (Conseil européen 1999), cette réforme prévoit une prorogation du régime des quotas laitiers jusqu'en 2015. Pour les pays n'ayant pas déjà bénéficié d'une hausse spécifique de quota suite à l'accord de Berlin, celle-ci s'accompagnera, à compter de 2006, d'une croissance des références de 0,5% par an pendant trois ans (soit +1,5%).

Par anticipation à la baisse attendue des droits de douane, cette réforme se traduit également par une diminution du prix des produits industriels. La baisse du prix d'intervention a pris effet au 1^{er} juillet 2004. Elle entrera progressivement en vigueur sur trois ans (tous les 1^{er} juillet) pour arriver en 2007 à une baisse globale de 25% du prix d'intervention du beurre et de 15% du prix d'intervention de la poudre de lait (Tableau 33). Pour accompagner cette baisse des prix, a été instaurée en 2004 une limitation en volume et en durée du régime de stockage public du beurre qui passera de 70 000 tonnes en 2004 à 30 000 tonnes en 2008 (pour une période d'intervention du 1^{er} mars au 30 août).

Tableau 33. Prix d'intervention des produits laitiers industriels entre 2003 et 2007

Année	Intervention pour le beurre			Intervention pour la PLE	
	Prix (€/tonne)	Baisse cumulée (%)	Plafond (tonnes)	Prix (€/tonne)	Baisse cumulée (%)
2003	2 954	0		2 055	0
2004	2 747	-7	70 000	1 952	-5
2005	2 540	-14	60 000	1 850	-10
2006	2 333	-21	50 000	1 747	-15
2007	2 215	-25	40 000	1 747	-15
A partir de 2008	2 215	-25	30 000	1 747	-15

Source : Conseil européen, 2003

Pour atténuer le choc économique anticipé de cette baisse de prix, des paiements compensatoires sont accordés aux producteurs de lait. Pour la campagne laitière 2006-2007, le montant de ces paiements directs sera de 35,5 euros par tonne de quota, quelle que soit la taille des unités de production. Ce montant prend en compte les crédits attribués au titre des enveloppes nationales de flexibilité. Les paiements directs au secteur laitier seront obligatoirement découplés de la production.

Tableau 34. Montant des aides directes accordées au secteur laitier entre 2004 et 2007

Année d'application	Aide directe (€/tonne de quota)	Paiement additionnel (€/tonne de quota)	Aide directe totale (€/tonne de quota)
2004	8,15	3,66	11,81
2005	16,31	7,34	23,65
2006	24,49	11,01	35,50
A partir de 2007	24,49	11,01	35,50

Source : Conseil européen, 2003

La réforme de la PAC introduit une rupture dans l'équilibre entre le marché des produits industriels et le marché des Produits de Grande Consommation (PGC). Jusqu'alors, le soutien accordé aux produits industriels dans le cadre de l'OCM lait et l'accord national sur le prix du lait permettaient, en France, de rémunérer au même niveau le lait transformé en produits industriels et celui transformé en PGC (Chausson, 2005).

Dans un contexte où environ 30% du lait collecté en France est transformé en beurre industriel et en poudre de lait écrémé, cette réforme modifie les équilibres historiques, et ce d'autant plus que les paiements directs ont été accordés de manière uniforme à tous les agriculteurs indépendamment du mix-produit des entreprises avec lesquelles ils travaillent. Les produits industriels sont, pour une partie d'entre eux, des produits dits « tampons » : stockables plus facilement que les produits laitiers frais, ils permettent de faire face dans de meilleures conditions à la saisonnalité de la production laitière en permettant de reporter dans le temps les mises en marché ; ils correspondent à un sous produit en matière protéique et en matière grasse des PGC (Institut de l'élevage, 2005). D'après certaines estimations, environ 10% du lait collecté en France pourrait potentiellement être transformés en PGC plutôt qu'en produits industriels. Compte tenu des éventuels reports de volumes susceptibles d'intervenir des produits industriels vers les PGC (suite à une baisse de la valorisation commerciale des produits industriels), la dynamique générale des prix pourrait s'en ressentir. En d'autres termes, l'augmentation des volumes de PGC pourrait s'opérer de manière concomitante à une diminution plus que proportionnelle des prix.

Tableau 35. Cours de la poudre de lait écrémée, de la poudre grasse et du beurre et écart / prix d'intervention

	2000	2001	2002	2003	2004	Ecart / prix intervention 2004
Poudre de lait écrémée	2 439	2 282	1 935	1 974	1 998	+3,7%
Poudre grasse	2 819	2 717	2 433	2 482	2 496	+9,7%
Beurre	3 111	3 109	2 947	3 000	2 966	+4,1%

Source : Ministère de l'agriculture et de la pêche

Au cours de l'année 2004, correspondant à la première phase de mise en application de la réforme de la PAC, la plupart des prévisionnistes escomptaient une conjoncture difficile pour les produits laitiers industriels. Or, force est de constater, en 2005, que les cours des produits industriels se sont plutôt bien maintenus (Tableau 35), à un niveau supérieur aux prix d'intervention (+3,7% pour la poudre de lait écrémée, +9,7% pour la poudre grasse et +4,1% pour le beurre). Plusieurs facteurs permettent d'expliquer cette situation : une conjoncture mondiale favorable grâce à un ralentissement du rythme d'augmentation de la production laitière ; une croissance des fabrications communautaires de fromages ; une baisse de la collecte dans plusieurs Etats membres (ONILAIT, 2004). En France, pays où la collecte a reculé de 0,7% entre 2003 et 2004, les volumes transformés en beurre et en poudre de lait ont baissé de respectivement 5% et 10%. Des augmentations de volumes ont, en revanche, eu lieu pour la production de lait UHT (+2%) et pour l'Emmental (+5%). Ces deux derniers produits ont, dans un contexte de baisse de la consommation, subi des diminutions importantes de leurs prix de vente sortis usine entre 2003 et 2004 (respectivement -4,7% et -6,7%).

En 2005, la situation semble s'inverser. Les fabrications de poudre maigre ont fortement progressé en France (+19,2% par rapport à 2004) dans un contexte de stabilisation de la collecte laitière, avec toutefois des interrogations sur la tenue des cours. Le réajustement de la production aux capacités d'absorption du marché a provoqué une baisse des fabrications d'emmental (-2,4% par rapport à 2004), permettant une reprise des cours de 3% entre janvier et septembre 2005, malgré une consommation toujours morose.

Tableau 36. Fabrications des produits laitiers entre 2004 et 2005 en France (en milliers de tonnes)

	2004	Evolution / 03	2005	Evolution / 04
Total lait de vache	22 242	-0,7%	22 267	+0,1%
Laits conditionnés	3 808	+1,0%	3 745	-1,7%
- dont lait UHT	3 492	+2,1%	3 467	-0,7%
Total fromage au lait de vache	1 721	+1,7%	1 721	0,0%
-dont Emmental	253	+4,1%	247	-2,4%
Beurre	339	-4,0%	332	-2,1%
Lait en poudre industriels	428	-10,6%	466	+8,9%
-dont Poudre de Lait écrémée	229	-16,1%	273	19,2%

Source : SCEES enquête mensuelle

Entre 2003 et 2004, le prix du lait payé au producteur a diminué de 3,1% en moyenne nationale (soit -9,1 euros pour 1 000 litres). Ainsi, il s'est établi à 286 euros pour 1 000 litres en 2004. Pour la première année de mise en application de la réforme de la PAC, le montant de l'aide directe laitière (11,8 euros par tonne) a donc été légèrement supérieur à l'impact de la baisse des prix. Cette évolution des prix s'explique par les tendances observées sur les éléments constitutifs du prix du lait national (voir section 1-1-3) : i) l'évolution à la baisse des cotations des PGC exportés ; (ii) les difficultés sur le marché du lait de consommation et de l'emmental ; (iii) l'évolution négative du prix du lait en Allemagne en 2003 et en 2004. Au niveau des producteurs de lait des zones AOC Savoyardes, l'évolution du prix a été différente entre 2003 et 2004 de la tendance nationale.

En zone Reblochon, le prix du lait a baissé de « seulement » 4,2 euros pour 1 000 litres entre 2003 et 2004¹⁸, soit -0,9% par rapport à 2003. Ce recul modeste fait cependant suite à une baisse plus importante observée entre 2002 et 2003 (-22,4 euros pour 1 000 litres, ce qui constituait alors la première baisse observée depuis 1996). Ces tendances s'expliquent pour l'essentiel par la diminution de la plus value variable négociée, coopérative par coopérative, dans un contexte difficile pour le marché du Reblochon. Outre la surproduction estivale de Reblochon due au pic de production laitière (au printemps), l'année 2003 a été marquée par une baisse de la consommation du fait principalement de l'été caniculaire. Le déstockage rapide du Reblochon a provoqué une spirale déflationniste sur les prix de vente du produit se répercutant sur les prix du lait payé au producteur. En 2004, le syndicat d'appellation a cherché à corriger ce décalage entre l'offre et la demande par la mise en place d'un dégagement d'une partie du lait de printemps en poudre de lait, tout en incitant à une baisse de la production laitière à cette période. Ce dégagement est financé par les producteurs ayant des pics de production au printemps. Sur la période de mars à juin (soit pendant 4 mois), 150 euros pour 1 000 litres sont prélevés sur les volumes de lait produits au-delà d'un seuil de +8,5% de la production laitière par rapport à l'année précédente. La somme perçue est utilisée pour indemniser les dégagements volontaires de lait des fromagers (en vue de la fabrication de poudre de lait) jusqu'à 4% de leur volume de collecte annuelle transformée en Reblochon. Grâce à cet outil, 4,6 millions de litres sur les 112 millions de litres n'ont pas été transformés en Reblochon.

¹⁸ En 2004, le prix de base intègre un index beurre et poudre. La bonne tenue des cours des produits industriels au cours de l'année 2004 a de ce fait limité la baisse du prix de base.

En zone Beaufort, et pour la première fois depuis 1996, une baisse très importante du prix du lait a eu lieu au cours de l'année 2004. Elle s'est élevée, à 32 euros pour 1 000 litres, soit une baisse de 7% par rapport à l'année 2003. Les tendances observées pour l'année 2005 laissent, une nouvelle fois, présager une baisse importante du prix du lait payé au producteur. Comme pour le Reblochon, cette situation s'explique également par des difficultés de vente du produit. Depuis 2000, les ventes de Beaufort sont inférieures aux volumes de production. Dans un premier temps, les coopératives et affineurs ont stocké une partie de ce Beaufort, en augmentant la durée d'affinage. Cette évolution a eu deux conséquences : (i) la dégradation de la qualité de certains fromages, à durée d'affinage trop longue ; (ii) la nécessité, après une période de stockage, de vendre ces produits à des prix plus bas que ceux escomptés. Les prix départ cave du Beaufort ont ainsi baissé de 4% entre 2003 et 2004, sachant que la baisse a atteint 8,5% à 12% par rapport à 2003 au cours de deuxième semestre. Suite à ces tendances du marché, le Syndicat de Défense du Beaufort a choisi de donner un nouvel axe au plan de campagne¹⁹, afin de permettre le dégagement d'une partie du lait en cas de stocks trop importants.

3-2- Une concurrence entre produits laitiers face à une distribution en mouvement

Les fromages Savoyards se situent désormais dans un marché des produits laitiers de plus en plus concurrentiel : la consommation individuelle de produits laitiers tend à stagner à l'échelle nationale ; la diversité des produits alimentaires ne cesse de croître (offrant ainsi des opportunités nouvelles en matière de substitutions) ; les réseaux de distribution développent des stratégies basées soit sur des prix bas ou, a contrario, sur des prix élevés pour les produits jugés de luxe (tels que le Beaufort).

3-2-1- Une stagnation des volumes consommés et une concurrence accrue

Si le secteur laitier a bénéficié pendant de nombreuses années d'une croissance assez régulière de la demande, les analyses conjoncturelles récentes nous enseignent que la tendance est désormais plutôt à la baisse pour certaines catégories de produits.

Tableau 37. Les achats des ménages en fromages (évolution en volume)

	2003		2004		2005	
	Volume (tonnes)	Evolution / 2002	Volume (tonnes)	Evolution / 2003	Volume (tonnes)	Evolution / 2004
Fromages frais	515	3,0%	507	-1,6%	495	-2,4%
Pâtes molles	373	-3,9%	375	0,5%	380	1,3%
Pâtes pressées non cuites	211	-8,3%	210	-0,5%	212	0,9%
Pâtes pressées cuites	278	-3,5%	283	1,8%	285	0,7%
Pâtes persillées	54	-1,8%	54	0,0%	54	0,0%
Fromages Fondus	77	0,0%	77	0,0%	77	0,0%
Total	1 431	-2,1%	1 429	-0,1%	1 426	-0,2%

Source : CNIEL

¹⁹ Le plan de campagne est une procédure propre aux pâtes pressées cuites leur permettant de mutualiser le coût d'un assainissement des stocks afin de garantir la qualité des fromages vendus.

Selon les estimations du CNIEL, la consommation totale de fromage a, en France, diminué de 2,1% entre 2002 et 2003, de 0,1% entre 2003 et 2004 et de 0,2% entre 2004 et 2005 (Tableau 37). Si la baisse a été forte pour les fromages affinés entre 2002 et 2003, la tendance est à la stabilisation de la consommation en 2005. La stagnation de la consommation concerne également les fromages qui représentaient la majeure part de la croissance de la consommation au cours des années 80 et 90 (cf partie 1).

Les fromages AOC savoyards subissent également ce recul. D'après le Panel SECODIP, le nombre d'achats de Beaufort et de Reblochon diminue depuis 2001, ainsi que la quantité achetée par le consommateur. Par ailleurs, le fromage à Tartiflette (qui se commercialise à un prix inférieur de 20% au Reblochon) représente désormais une production totale proche de 4 000 tonnes sur les 17 000 tonnes de Reblochon (estimation de l'observatoire des marchés des fromages Savoyards d'après Nielsen/SECODIP). D'après certains sondages, il semble que le nom « Reblochon » et sa typicité liée à son terroir soient devenus des arguments parfois insuffisants aux yeux de nombreux consommateurs, dans un jeu de concurrence accrue. Dans ce contexte difficile, des questions restent posées quant à la capacité des filières à maintenir à l'avenir les volumes commercialisés de fromages AOC savoyards et les prix. Dans ce cadre, au moins plusieurs exigences semblent s'imposer dès à présent aux acteurs de la filière : poursuivre les efforts entrepris dans le sens d'une démarcation qualitative des produits qui soit effectivement perceptible par le consommateur ; protéger la notion d'AOC et inciter à sa reconnaissance progressive ; communiquer sur la valeur image d'un produit agricole des Alpes, zone hautement touristique ; ajuster, autant qu'il est possible de le faire, l'offre à la demande réelle du marché pour éviter que les éventuels excédents n'entraînent des baisses généralisées de prix.

3-2-2- Une forte dépendance vis-à-vis de la stratégie des réseaux de distribution

La concurrence entre produits laitiers de type PGC s'effectue dans un contexte marqué par une mutation assez rapide du mode d'organisation de la grande distribution. La mise en œuvre de politiques de bas prix, sous l'impulsion des Marques de distributeurs (MDD) et du Hard discount, n'est pas de nature à entrer en bonne correspondance avec les choix stratégiques historiques des filières AOC savoyardes. Les réseaux de distribution du type « Hard discount » commercialisent, en 2004 à l'échelle nationale, 18% des produits laitiers, soit un taux supérieur à celui observé toutes marchandises confondues. De manière déclinée, ils commercialisent 21,8% des desserts lactés frais, 20,7% du lait liquide et 17,6% des fromages. Le poids du « Hard discount » augmente également rapidement sur le créneau des fromages AOC : de 10,2% des parts de marché en 1999, il est passé à 13,3% en 2003 (11% pour le Reblochon et 0% pour le Beaufort). En 2004, les fromages AOC se sont vendus, en moyenne, près de 25% moins cher dans le « Hard discount » que dans les hypermarchés ou les supermarchés. Dans le cas du Reblochon, les écarts de prix observés sont semblables à ceux calculés sur l'ensemble des AOC (Tableau 37). Entre 1998 et 2004, les écarts de prix entre le réseau « Hard Discount » et les autres circuits de distribution se sont accentués : les prix ont augmenté de 18% dans les supermarchés, de 14% dans les hypermarchés et de 9% dans le réseau « Hard discount ». Cette évolution s'accompagne d'un développement des MDD « premiers prix » dans les autres types de GMS, notamment au niveau des pâtes pressées cuites (15% des ventes en 2005).

Tableau 38. Prix et évolution des prix du Reblochon Libre service en GMS par circuit depuis 1998 (en €/kg)

	1999	1998	2000	2001	2002	2003	2004	Evolution 2004/1998	
Hypermarché	9,60 €	9,39 €	9,73 €	10,70 €	10,60 €	10,80 €	10,70 €	1,31 €	14%
Supermarché	9,62 €	9,58 €	9,83 €	10,80 €	11,10 €	11,20 €	11,26 €	1,68 €	18%
Hard discount	7,90 €	7,80 €	8,16 €	8,30 €	8,60 €	8,50 €	8,50 €	0,70 €	9%

Source : Observatoire des marchés des fromages de Savoie, d'après SECODIP

La montée en puissance du réseau « Hard discount » est-elle un risque ou une opportunité pour le maintien de la valorisation des fromages AOC savoyardes ? Plusieurs éléments peuvent être posés à la réflexion sur ce sujet :

- i) Au niveau des facteurs de risque, il convient de considérer que la commercialisation de produits fromagers AOC (avec des cahiers des charges parfois contraignants) en « Hard discount » peut amener le consommateur à considérer le prix vendu comme un prix de référence (et donc, d'une certaine manière, à hypothéquer sa volonté future d'achat quand le prix du produit est commercialisé à sa valeur jugée optimale). D'autre part, pour les produits considérés comme « de luxe », tels que le Beaufort (la remarque n'est pas la même dans le cas du Reblochon, fromage où les volumes sont quatre fois plus importants), il n'est pas nécessairement bon pour son image de le voir « brader » dans des réseaux où le consommateur serait même parfois surpris de le voir en vente.
- ii) Au niveau des facteurs d'opportunités, il importe de préciser que les réseaux de type « Hard discount » peuvent, le cas échéant, commercialiser moins cher un produit alors qu'ils ont payé le même prix au niveau de leur fournisseur. Cet écart s'expliquant par une meilleure maîtrise des coûts de mise en marché (coûts de transport, frais d'emballage, infrastructures commerciales, etc.). En d'autres termes, le prix d'achat départ cave n'est pas automatiquement aussi bas que les prix d'achat pour le consommateur le laissent supposer. Par ailleurs, le Hard discount est actuellement un marché porteur au niveau national. Il peut donc constituer un potentiel de vente supplémentaire, notamment pour des marchés matures comme celui du Reblochon, dont le potentiel de référencement supplémentaire est limité dans les autres GMS.

Parallèlement à une pratique accentuée de bas prix sur de nombreux produits laitiers, force est de constater que le prix de vente du Beaufort a augmenté au cours d'une période récente. Son prix s'élevait à 16,5 euros par kg en 2003, avec une accentuation des écarts avec les autres fromages concurrents (Emmental et Comté). Le positionnement du Beaufort comme produit différencié a permis un accroissement des prix de vente entre 1990 et 2000. Cette stratégie a offert la possibilité de maintenir, voire d'augmenter, le chiffre d'affaires généré au sein des rayons référencés en Beaufort, en plaçant le Beaufort comme produit de référence supérieure, notamment au rayon coupe. Face à cette augmentation rapide des prix, le consommateur a, depuis 2004, diminué le nombre d'actes d'achat en Beaufort, du fait d'un décalage jugé trop important entre la qualité recherchée et le prix d'achat. Si l'obtention d'un prix de vente élevé du produit a permis une rémunération supérieure du producteur, cela limite aussi les potentialités de croissance en volume.

3-3- L'évolution du mode d'organisation des filières AOC Savoyardes

3-3-1- La montée en puissance d'opérateurs de rang national

Si les ateliers de transformation sont toujours de faible dimension par rapport à ceux d'autres régions françaises, les opérateurs de la transformation se sont néanmoins concentrés. Près de 60% de la transformation laitière des deux Savoie (et les deux tiers de la production de Reblochon) est assurée par seulement trois transformateurs : Lactalis (sur ses ateliers propres et depuis 2004 *via* l'association avec la SICA des fermiers Savoyards au sein de la Société Laitière des Hauts de Savoie –SLHS) et deux PME locales (Chabert et Verdannet). Cette concentration progressive était jusqu'alors assez bénéfique pour les producteurs laitiers. Cela leur permettait de profiter d'une concurrence entre transformateurs pour vendre le lait au plus offrant, dans une situation de relative rareté de l'offre laitière.

Tableau 39. Estimation de la concentration de la transformation en Savoie et Haute Savoie depuis 1990

En millions de litres	1990		1998		2004	
SLHS	64	19%	68	18%	-	-
Lactalis (Besnier avant 1999)	40	12%	40	11%	-	-
SLHS – Lactalis	-	-	-	-	94	28%
Chabert	32	9%	53	14%	60	18%
Verdannet	44	13%	50	13%	57	17%
Autres fromagers	92	27%	94	25%	47	14%
Coopératives en gestion directe	70	21%	70	19%	77	23%
Total	341	100%	376	100%	335	100%

Sources : FDCL73-CER74

Au sein de la filière Beaufort, si l'outil de transformation demeure en grande partie géré directement par les producteurs, par le biais des coopératives à gestion directe, la concentration des opérateurs concerne l'affinage et la mise en marché. En effet, la production de Beaufort assurée par les coopératives représente environ 65% des volumes totaux (en 2003). La majorité de cette production est commercialisée à un intermédiaire grossiste, dominé désormais par des entreprises telles que Lactalis et Entremont-Unicopa²⁰.

Ces entreprises de rang national présentent l'intérêt d'avoir un poids économique important leur permettant d'offrir un rapport de force plus favorable (que des opérateurs atomisés) face aux réseaux de la grande distribution. Au travers de leur réseau et de leurs compétences commerciales, elles peuvent en outre : favoriser l'intégration du produit dans de nouveaux réseaux de distribution et/ou dans des régions géographiquement éloignées de la zone de production ; organiser et soutenir financièrement des campagnes de promotion susceptibles de relancer la demande en fromages AOC Savoyards ; développer l'exportation de fromages AOC Savoyards sur les marchés tiers.

²⁰ Cette évolution est assez concordante avec celle observée dans la filière Comté.

Dans le cas du Reblochon, le développement de marques nationales de référence pourrait rendre plus lisible l'image du produit. Cette situation ne serait cependant pas nécessairement bénéfique à terme pour les producteurs. En effet, la différenciation serait alors axée sur des bases marketing, pilotées par l'aval plutôt que par l'amont de la filière. La place du producteur dans la filière serait réduite, avec des risques éventuels de transfert de la valeur du producteur vers la transformation. Dans le cas du Beaufort, la place centrale occupée par les grossistes au sein de la filière a permis aux coopératives de se dégager des contraintes et des compétences nécessaires à la vente aux centrales d'achat. Si ce partage du travail a pu être favorable à la compétitivité de la filière dans une dynamique de croissance, la multiplication des intermédiaires, dans une situation de marché du Beaufort aujourd'hui plus délicate, ne permet pas une réactivité suffisante face aux fluctuations du marché.

3-3-2- Vers une remise en cause de la stratégie historique par les acteurs de la filière ?

Si les producteurs de lait des Savoie ont longtemps été en position de force pour structurer leur filière et négocier le prix de vente du lait, plusieurs facteurs convergents conduisent à considérer que les perspectives d'avenir ne sont pas totalement claires et/ou sereines. La suppression prochaine des restitutions aux exportations de produits laitiers et la future baisse des droits de douane (avec l'ouverture de contingents tarifaires supplémentaires) pèseront sur l'équilibre du marché communautaire des produits laitiers (dans un contexte, de surcroît, où le quota laitier augmentera entre 2004 et 2007). La réforme de la PAC induit une pression à la baisse du prix national moyen du lait, même si la baisse des prix d'intervention des produits industriels n'a des conséquences qu'indirectes sur la situation du marché laitier Savoyard. Dans un contexte de demande en stagnation, voire en diminution, le lait des producteurs devient moins indispensable à la production de fromages. La concentration des opérateurs de transformation ou d'affinage, si elle se poursuit, entraînera une diminution de la concurrence entre opérateurs, qui a été favorable jusqu'à présent à la croissance des prix du lait. La grande distribution, vecteur principal de la distribution des fromages Savoyards, diversifie les positionnements des fromages AOC Savoyards au sein des linéaires (premiers prix en Hard Discount ou en Marques de Distributeurs, dans le cas du Reblochon), jusqu'à un positionnement haut de gamme (cas du Beaufort), complexifiant le positionnement et la stratégie du produit. Dans chacune de ces situations, les filières n'ont que peu de lisibilité sur la valeur ajoutée captée par les maillons de la transformation et la situation du marché, de l'affinage jusqu'à la distribution, provoquant des phénomènes de saturation du marché à l'origine de fluctuations rapides des prix.

Dans ce contexte, les acteurs des filières AOC Savoyardes disposent d'un certain nombre de latitudes qui permettent d'espérer le maintien d'un différentiel de prix du lait par rapport au niveau national. Le consommateur a montré son consentement à payer, à un niveau supérieur, les produits Savoyards du fait de leur qualité intrinsèque et de l'image qu'ils véhiculent. Il serait sans doute périlleux pour les filières locales de ne pas poursuivre dans cette voie et d'entrer trop vivement dans le jeu de la concurrence par les prix et/ou la différenciation marketing. Dans ce sens, les contraintes additionnelles, liées aux cahiers des charges, devraient être plus explicitement communiquées voire renforcées pour accentuer la différenciation des fromages Savoyards avec leurs concurrents. Si celle-ci doit se poursuivre en matière de qualité (organoleptique, sanitaire...), elle pourrait porter sur d'autres facteurs

que la qualité, tels que la protection de l'environnement (sauvegarde de paysages, maintien d'une biodiversité ordinaire ou remarquable) ou le bien-être des animaux. Les cahiers des charges pourraient également être un vecteur indirect d'une meilleure maîtrise de l'offre de fromages, tout comme la possibilité de gérer un panier de fromages Savoyards qui constitue un atout face à de nombreuses régions. La gestion des volumes devrait également être assortie d'outils d'ajustement au jour le jour de la production aux besoins du marché, dans le but d'éviter des fluctuations trop importantes des prix. Enfin, en assurant 75% de la collecte laitière Savoyarde, les coopératives continueront à jouer collectivement un rôle important au sein des filières, en étant le maillon entre les producteurs et les transformateurs ou grossistes.

3-3-3- L'adaptation des exploitations au nouveau contexte

Au-delà de la question centrale du prix du lait, certaines évolutions, parfois de nature sociologique, modifient l'univers dans lequel évoluent les producteurs laitiers français de montagne, et singulièrement ceux des Savoie :

- i) L'augmentation de la taille des exploitations implique une croissance de la productivité du travail, laquelle n'est pas toujours compatible avec l'exigence de nombreux agriculteurs d'améliorer les conditions sociales d'exercice de leur métier (limitation des astreintes). Cette question est d'autant plus importante en montagne que les structures de statut individuel sont encore proportionnellement nombreuses.
- ii) Les mesures relatives à la traçabilité des activités et à la conditionnalité des paiements directs (en montagne, des questions spécifiques se posent spécifiquement sur la question du maintien en l'état des surfaces agricoles ou du respect des directives « habitats » et « oiseaux ») modifient les exigences administratives à l'égard du métier. Elles renforcent parfois le sentiment d'une complexification croissante des instruments de la PAC et d'une perte de contrôle de l'agriculteur sur ses choix.
- iii) La pression foncière est particulièrement forte dans les Savoie, ce qui implique parfois des contraintes supplémentaires dans la gestion de l'exploitation et dans l'organisation du travail (Delattre et al., 2005).

L'une des questions importantes posées pour l'avenir des exploitations laitières de montagne est la capacité qu'elles auront (ou non) à bénéficier d'une croissance de la productivité du travail (production agricole par Unité de travail agricole -UTA-) qui ne soit pas trop distante de celle des autres unités présentes sur le territoire national. En effet, d'après les données de l'ONILAIT, la référence moyenne des exploitations de montagne a augmenté de 6 100 kg entre 2004 et 2005, contre près de 9 000 kg en plaine. La poursuite de ce phénomène pourrait entraîner, malgré l'obtention (parfois) d'un prix du lait plus rémunérateur et de soutiens spécifiques au titre du développement rural, une situation de mise en concurrence économique délicate à moyen terme. Cela est d'autant plus vrai que les modalités actuelles de répartition des Droits à paiement unique (DPU) ne sont pas trop favorables aux unités extensives de montagne (Chatellier, Delattre, 2005) et que la rigueur budgétaire devrait aboutir à une baisse de 15% des crédits du second pilier de la PAC sur la période 2007-2013 par rapport à la période 2000-2006. Outre l'essor de la productivité du travail, l'avenir des exploitations laitières passe également par la recherche d'une meilleure efficacité économique.

Pour rendre compte des écarts existants sur ces deux volets, un traitement des données du RICA de l'exercice 2003 portant sur l'ensemble des 26 000 exploitations laitières françaises de montagne (zones de piémont inclus) a été effectué (Tableau 40). Il a permis de répartir ces exploitations en fonction de deux classes d'efficacité économique (ratio « Excédent brut d'exploitation / Production agricole + aides directes » inférieur ou supérieur au seuil de 42%) et de deux classes de productivité du travail (volume de quota laitier par UTA inférieur ou supérieur au seuil de 100 000 kg de lait).

Tableau 40. Caractéristiques des exploitations laitières de montagne

Quota laitier par UTA	Moins de 100 000 kg			Plus de 100 000 kg			Ensemble
EBE / Production (*)	42% <	> 42%	Ensemble	42% <	> 42%	Ensemble	
Nombre d'exploitations	5 100	7 300	12 400	7 100	6 900	14 000	26 400
Unités de travail agricole	1,86	1,59	1,70	1,35	1,39	1,37	1,53
- dont UTA salariées (%)	8%	3%	5%	2%	1%	2%	4%
Quota laitier / Exploitation (kg)	127 000	99 500	110 900	189 900	187 700	188 800	152 100
Quota laitier / UTA (kg)	68 300	62 600	65 200	140 700	135 000	137 800	99 400
UGB herbivores	58	52	55	64	59	61	58
UGB herbivores / ha de SFP	1,09	1,11	1,10	1,17	1,05	1,11	1,10
Superficie agricole utile (ha)	64	59	61	65	64	65	63
SFP / SAU (%)	84%	79%	81%	83%	88%	86%	83%
Maïs fourrage / SFP (%)	9%	2%	5%	9%	4%	7%	6%
Production (*) (€)	96 900	73 100	82 900	92 800	97 800	95 300	89 400
- dont production laitière (%)	45%	48%	47%	65%	68%	67%	58%
Prix du lait estimé (€/t)	344	353	349	318	354	336	340
Aides directes (€)	20 600	19 100	19 700	18 600	18 800	18 700	19 200
- dont ICHN+MAE (%)	33%	52%	44%	48%	54%	51%	47%
Excédent brut d'exploitation (€)	28 300	38 400	34 200	31 000	49 100	40 000	37 300
EBE / Production (*)	29%	52%	41%	33%	50%	42%	42%
Résultat courant (€)	10 500	23 200	18 000	10 600	28 000	19 200	18 600
Résultat courant / UTAF (€)	6 100	15 100	11 200	8 000	20 400	14 300	12 700
Résultat courant / Quota (€/t)	83	234	162	56	149	102	122

(*) production agricole incluse

Source : RICA 2003, INRA SAE2 Nantes

Parmi l'ensemble des exploitations laitières françaises de montagne, 12 400 ont un volume annuel de production laitière par emploi inférieur à 100 000 kg et 14 000 en ont un qui dépasse ce seuil (ces dernières étant plus fréquentes dans le Jura que dans le Massif-Central ou les Alpes du Nord). Outre le différentiel important de productivité (65 200 kg de lait par UTA dans le premier cas contre 137 800 kg dans le second), ces deux groupes d'exploitations se différencient surtout par leur niveau de spécialisation en production laitière (respectivement 47% et 67%). Avec une plus grande diversification (notamment vers la production allaitante, comme c'est souvent le cas dans le Massif-Central), un meilleur prix du lait et un montant d'aides directes supérieur (le montant de l'ICHN par hectare est plus élevé dans les zones de montagne que de piémont), les exploitations du premier groupe parviennent à dégager un résultat courant par emploi inférieur de « seulement » 20% aux autres. Ces résultats nationaux ne doivent cependant pas masquer le fait que, dans un massif montagneux donné, le rôle de la productivité du travail sur le niveau des revenus est plus important.

Pour chacun de ces deux groupes, une segmentation est opérée en fonction d'un seuil d'efficacité économique. Cette démarche permet de rappeler que, pour des structures comparables en termes de taille, les écarts de revenus sont fortement influencés par le degré d'efficacité économique. Ainsi, le résultat courant par UTAF s'élève à 20 400 euros (ou 149 euros par tonne de quota) dans les 6 900 unités efficaces à forte productivité contre seulement 6 100 euros (ou 83 euros par tonne de quota) dans les 5 100 unités faiblement productives et peu efficaces. Les écarts d'efficacité tiennent à un ensemble de facteurs imbriqués, dont notamment la compétence de l'exploitant (maîtrise technique, optimisation du système productif, gestion de la trésorerie et des investissements) et le prix de vente du lait (lui même dépendant de sa qualité et de son mode de valorisation au travers des filières).

CONCLUSION

Depuis plus de deux décennies, les producteurs laitiers situés dans les zones d'Appellation d'Origine Contrôlée des Savoie bénéficient d'un prix du lait supérieur à la moyenne nationale (+ 46% en zone Reblochon en 2004 et +72% en zone Beaufort). Cette situation assez spécifique à l'échelle nationale a permis aux producteurs laitiers Savoyards d'obtenir, en moyenne, des niveaux de revenu comparables aux producteurs laitiers de plaine et supérieur à celui des exploitations laitières de plusieurs autres massifs montagneux (notamment de l'Auvergne), en dépit d'une productivité du travail modeste.

Le prix élevé du lait dans les AOC Savoyardes s'explique par la conjonction de plusieurs facteurs : des volumes de production limités dans l'univers national des fromages, conférant par la même une situation de « niches » aux produits savoyards, bénéficiant de surcroît d'une stratégie poussée de différenciation ; une valorisation commerciale satisfaisante du Beaufort et du Reblochon dans les circuits de distribution ; une organisation interne efficace des filières locales (au travers notamment de la coopération) permettant d'attribuer aux producteurs une part importante de la valeur ajoutée générée ; une dynamique nationale de la consommation de fromages qui fut positive pendant plus de vingt ans ; une bonne maîtrise de la production par l'application de cahiers des charges rigoureux et par la définition de zones AOC aux limites géographiques restreintes ; une image positive des produits savoyards auprès des consommateurs, rassurés par les signes officiels de qualité et, parfois, influencés par la promotion de cette région au travers de ses activités touristiques de grande ampleur ou, de manière plus lointaine, par l'effet induit des jeux olympiques d'Albertville en 1992.

Si les producteurs laitiers savoyards ont bénéficié de prix élevés et d'une situation d'autant plus favorable que les pouvoirs publics ont pratiqué une politique agricole volontariste en leur faveur (gestion plus favorable des transferts de quotas laitiers qu'en plaine, attribution de crédits spécifiques pour soutenir l'installation ou compenser l'existence de handicaps naturels), ils sont désormais confrontés, avec les partenaires de leur filière, à de nouveaux enjeux. Plusieurs facteurs interfèrent dans le sens d'une situation devenue plus complexe et/ou plus sensible : la consommation individuelle de fromage connaît, en France, depuis quelques années, une situation de stabilité, voire de légère diminution, laquelle se ressent aussi au niveau des produits démarqués ; la baisse du prix des produits laitiers industriels, décidée au titre de la réforme de la PAC de juin 2003, couplée à la future suppression des restitutions aux exportations et à l'ouverture de nouveaux contingents d'importations à droits réduits (au titre des négociations en cours dans le cadre de l'OMC) sont susceptibles de perturber l'équilibre du marché communautaire des produits laitiers (ainsi, du fait d'une concurrence accrue sur le marché national, la diminution des prix pourrait gagner, par effet indirect, les produits du type AOC) ; l'évolution des formes de distribution, avec le développement des MDD et du « Hard discount », n'est pas de nature à offrir des prix élevés aux filières fromagères et pourrait conduire à une accentuation des écarts de prix entre les produits standards et les produits démarqués ; si la concentration des outils de transformation est susceptible de faire bénéficier les producteurs de réseaux commerciaux plus vastes, elle peut aussi conduire, à moyen terme, à une perte du pouvoir des producteurs dans le mode de fixation des prix.

Pour anticiper sur ces évolutions, les acteurs locaux des filières fromagères de type AOC doivent réfléchir aux stratégies susceptibles d'être adoptées de manière temporaire ou durable. La démarche qui consisterait à entrer dans une logique de baisse des prix pour rester compétitif sur le marché des fromages peut se comprendre à court terme, mais semble problématique à plus long terme, tant la structure des exploitations laitières ne peut permettre, en l'état actuel, de générer du revenu avec de trop fortes baisses de prix. Outre la question sensible du prix du lait, l'avenir des exploitations savoyardes est d'abord lié à leur efficacité économique (singulièrement au niveau des charges) et à leur aptitude à progresser sur la question de la productivité du travail, dans un contexte où celle-ci évolue beaucoup plus rapidement dans d'autres régions françaises et/ou européennes. Dans la stratégie de rapport aux réseaux de distribution, les acteurs locaux doivent être à l'écoute, notamment pour un produit tel que le Reblochon, des propositions commerciales formulées par le Hard discount, dont les parts de marché sont croissantes et dont les achats pourraient permettre d'écouler d'éventuels tonnages excédentaires. Concernant le Beaufort, assimilé plus fréquemment dans les GMS à un produit fromager de luxe, il importe de rester vigilant sur l'écart de prix « départ-cave » et le prix d'achat des consommateurs. Si la stratégie de différenciation des produits fromagers savoyards a plutôt bien fonctionné jusqu'alors, il est aussi nécessaire de renouveler les approches employées (régularité de la qualité organoleptique, praticité du produit, etc.) de manière à satisfaire des consommateurs à satiété et plus exigeants.

BIBLIOGRAPHIE

- APCA, 2004. PAC, une réforme en profondeur. *Chambres d'Agriculture*, n°930, pp 9-64.
- Barjolle D., Sylvander B., 2003. Facteurs de succès des produits d'origine certifiée dans les filières agro-alimentaires en Europe : Marché, ressources et institutions. *INRA productions animales*, vol°16, pp 289-293.
- Barkaoui A., Butault J.P., 2004. Impacts sur l'offre des régions françaises des différentes options de la réforme de la PAC de 2003. *INRA Sciences sociales*, n°4-5, 6 p.
- Bazin G., 2003. Principes et résultats de la PAC en montagne en France. Document de travail présenté à l'Académie de l'agriculture le 26 février, Paris, 12 p.
- Bazin G., 1999. L'évaluation de la politique de la montagne. Editions La Documentation Française, Paris, 815 p.
- Bouamra Z., Ali-Kein H., Réquillart V., 2004. L'impact sur les marchés du lait et des produits laitiers de l'accord de Luxembourg, *INRA Sciences sociales*, n°4-5, 6 p.
- Brunschwig G. (coord.), 2000. Terroirs d'élevage laitier du Massif Central : identification et caractérisation. *Collection études de l'ENITA de Clermont Ferrand – pôle AOC Massif Central*, n°6, 223 p.
- Butault J.P. Les soutiens publics à l'agriculture : théorie, histoire, mesure, Editions INRA, Paris, 2004, 303 p.
- Butault J.P., Guyomard H., 2004. La PAC de juin 2003 et les négociations agricoles multilatérales à l'OMC : compatibles ?, *INRA Sciences Sociales*, n°4-5, 6 p.
- Casabianca F., Sylvander B., Noël Y., Béranger C., Coulon, J.B., Roncin F., 2005. Terroir et typicité : Deux concepts-clefs des Appellations d'Origine Contrôlée Essai de définition scientifiques et opérationnelles. *Symposium PSDR*, Lyon 9-11 mars, 17 p.
- CER Haute Savoie, 2002-2005. L'année laitière en Haute Savoie. *Service étude*, 14 p
- Chatellier V., Delattre F., 2003. La production laitière dans les montagnes françaises : une dynamique particulière pour les Alpes du Nord, *INRA Productions Animales*, vol 16, pp 61-76.
- Chatellier V., Delattre F., 2004. Le découplage et le paiement unique dans les exploitations agricoles de montagne. Rapport INRA – GIS Alpes du Nord, novembre, 60 p.
- Chatellier V., Delattre F., 2005. Découplage et exploitations laitières françaises de montagne. Colloque 3R « Rencontres Recherches Ruminants », Paris, 7 décembre, 4 p.
- Chatellier V., Jacquerie F., 2005. L'occupation du territoire européen par les exploitations laitières et l'intensification de leurs systèmes techniques. *Fourrages*, n°181, mars, pp 29-45.
- Chatellier V., Guyomard H., Le Bris K., 2003. Les négociations agricoles multilatérales des cycles de l'Uruguay et de Doha : bilan et perspectives pour les productions animales européennes, *INRA productions animales*, n°16-5, pp 301-316.
- Chausson F., 2005. Politique laitière européenne : Des accords de Luxembourg à l'accord interprofessionnel sur le prix du lait. *Fourrages*, 181, pp 19-28.
- CNCER, 2003. Les conséquences de la réforme de la PAC sur l'agriculture française. Communication à l'Académie d'Agriculture de France, Paris, 3 décembre, 27 p.
- CNIEL, 2005. Démarche de qualité de la filière laitière française. CNIEL, service documentation veille, 11 p.
- CNIEL, 2005. Suivi des évolutions de consommation et d'image du fromage 1981-2003, baromètre CNIEL, mars 2005.

COPERCI, 2004. Rapport sur la filière laitière française, Ministère de l'agriculture de l'alimentation de la pêche et des affaires rurales.

Commission européenne, 2003. L'UE réforme en profondeur sa politique agricole dans la perspective d'une agriculture durable en Europe. Bruxelles, note de synthèse, 9 p.

Conseil européen, 2003. Règlement du Conseil établissant des règles communes pour les régimes de soutien direct dans le cadre de la PAC. Bruxelles, 69 p.

Gohin A., Butault J.P., Guyomard H., Barkaoui A., 2005. La réforme de la Politique Agricole Commune de juin 2003 : que peut-on attendre du découplage de la politique de soutien des revenus ? Séminaire Fourgeaud, 9 mars, Paris, 44 p.

Gouin D-M, 2004. La gestion de l'offre dans le secteur laitier, un mode de régulation toujours pertinent. Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation, université de Laval, 124 p.

Guyomard H., 2005. La PAC issue de la réforme de juin 2003 a-t-elle un avenir ? Colloque de la Société Française d'Economie Rurale (SFER) du 23 juin, Paris, 10 p.

Institut de l'Elevage, 2003. Réforme de la PAC, le compromis de Luxembourg du 26 juin 2003 : enjeux et premières analyses. *Le Dossier Economie de l'Elevage*, n° 329, 65 p.

Institut de l'élevage, 2005. Le prix du lait en France. *Le dossier Economie de l'Elevage*, n°346, 21p.

Institut de l'Elevage, 2005. Réforme de la PAC et production laitière : scénarios d'évolution à l'horizon 2010-2012. *Le Dossier Economie de l'Elevage*, n°340, 72 p.

Jamet J.P., 2005. La politique laitière et son contexte. *Fourrages*, n°181, Mars 2005, p. 3 à 7

Mollard A., 2001. Qualité et développement territorial : une grille d'analyse théorique à partir de la rente, *Economie rurale*, n°263, Mai-Juin, p. 16 à 34.

Monceau C., Blanche-Babat E., Echampe J., 2002. La consommation alimentaire depuis 40 ans. *INSEE première*, n°846, 6 p.

Mouchot C., 1994. Les théories de la valeur. *Economica*, 112 p.

Nefussi J., 2004. La tertiarisation des filières agroalimentaires. *Economie et Société*, série « Systèmes agroalimentaires », n°26, pp 613 -629.

ONILAIT, 2004. La transformation laitière française : Filière lait de vache. *Les cahiers de l'ONILAIT*, n°24, mars, 105p.

ONILAIT, 2005. L'année laitière 2004. Paris, 88 p.

Sauvée L., Valceschini E., 2004. Agro-alimentaire : La qualité au cœur des relations entre agriculteurs, industriels et distributeurs. *Déméter*, pp 181-226.

SUACI, 2000-2005. Observatoire des marchés des fromages. Bilan pour le Reblochon et le Beaufort.

Valceschini E., Torre A., 2002. Politique de la qualité et valorisation des terroirs. JP Sylvestre ed. Agriculteurs ruraux et citoyens : les mutations des campagnes françaises. Educagri-Cndp Bourgogne, pp 273-290

Zhu Y., Cox T. -L., Chavas J. -P., 1999, An Economic Analysis of the effects of the Uruguay Round Agreement and full trade liberalization on the world dairy sector, *Canadian journal of agricultural economics*, n°47, p. 187-200.

GLOSSAIRE

AFTAIP :	Associations des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes
AOC :	Appellation d'Origine Contrôlée
CER :	Centre d'Economie Rurale
CIDIL :	Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitières
CIELS :	Comité Interdépartementale de l'Economie Laitière Savoyarde
CNIEL :	Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière
COGEL :	Comité de Gestion de l'Economie Laitière
CRIEL :	Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière
CTC :	Comité Technique du Comté
DDAF :	Direction Départementale de l'Agriculture et des Forêts
FAO :	Food and agriculture organization of the united
FDCL :	Fédération Départementale des Coopératives Laitières
FNCL :	Fédération Nationale des Coopératives Laitières
FEOGA :	Fond Européen d'Orientation et de Garantie Agricole
FNAOC :	Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée
GATT :	General Agreement on Trade and Tariffs
GIS :	Groupement d'Intérêt Scientifique
GIE :	Groupement d'Intérêt Economique
GMS :	Grandes et Moyennes Surfaces
HD :	Hard Discount
ICHN :	Indemnité Compensatoire de Handicaps Naturels
IGP :	Indication Géographique Protégée
INAO :	Institut National des Appellations d'Origine
INRA :	Institut National de la Recherche Agronomique
LS :	Libre Service
MAE :	Mesures Agri-Environnementales
MAP :	Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
MGS :	Mesure Globale de Soutien
MSU :	Matière Sèche Utile
OCDE :	Organisation de Coopération et de Développement Economique
OCM :	Organisation Commune de Marché

OMC :	Organisation Mondiale du Commerce
ONILAIT :	Office National Interprofessionnel du Lait et des Produits Laitiers
OPA :	Organisation Professionnelle agricole
OTEX :	Orientation Technico-économique des Exploitations
PAC :	Politique Agricole Commune
PGC :	Produits de Grande Consommation
PI :	Produits Industriels
PLE :	Poudre de lait écrémé
QGG :	Quantité globale garantie
RHF :	Restauration hors foyer
RICA :	Réseau d'Information Comptable Agricole
SAGEL :	Service Agricole de Gestion de l'Economie Laitière
SAU :	Surface Agricole Utile
SDB :	Syndicat de Défense du Beaufort
SFP :	Surface fourragère principale
SLHS :	Société Laitière des Hauts de Savoie
SIES :	Syndicat Interprofessionnel de l'Emmental de Savoie
SIFA :	Syndicat Interprofessionnel du Fromage d'Abondance
SIGF :	Syndicat Interprofessionnel du Gruyère Français
SIR :	Syndicat Interprofessionnel du Reblochon
SITOB :	Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges
SITS :	Syndicat Interprofessionnel de la Tomme de Savoie
SUACI :	Service d'Utilité Agricole à Compétences Interdépartementales
UGB :	Unité Gros Bétail
UPB :	Union des Producteurs de Beaufort
UPRF :	Union des Producteurs de Reblochon Fermier
UTA :	Unité de travail agricole
UTAF :	Unité de travail agricole familial