

Les premiers de cordée de l'agriculture savoyarde

Montagne. En zone de montagne, le lait coûte beaucoup plus cher à produire qu'en plaine. Transformé en fromages d'appellation, il est mieux valorisé. Ce qui n'empêche pas les éleveurs de traire les vaches deux fois par jour pour un revenu net de 1 000 euros par mois.

De tous temps, les produits du terroir ont impacté la carte d'identité de nos régions. Pourtant, dans une société soumise au rouleau compresseur de la globalisation et au pilotage par l'aval des productions agricoles en fonction des exigences de la grande distribution en quête de prix bas, les produits oublient parfois le terroir. Ainsi, les cornichons de Bourgogne sont désormais produits en... Inde.

Les fromages n'en sont pas encore là. Depuis un quart de siècle, les producteurs savoyards résistent à l'uniformisation grâce aux quotas laitiers et à l'abnégation des paysans de montagne. Pour cela, il faut fixer la production laitière sur des zones agricoles qui valorisent l'herbe. Car la diversité de la flore montagnarde consommée par des races bovines locales donne des fromages inimitables.



La diversité de la flore montagnarde, consommée par des races locales, donne des fromages inimitables.

LACTALIS EST DEvenu LE PRINCIPAL AFFINEUR SAVOYARD

Dans les départements de Savoie et de Haute-Savoie, neuf fromages bénéficient aujourd'hui de signes distinctifs de qualité. Le tourisme aidant, en hiver comme en été, tout le lait est transformé en fromages. Mais 80 % des pro-

duits finis sont commercialisés en grandes et moyennes surfaces en dépit des ventes à la ferme, sur les marchés et dans les magasins coopératifs.

Quand un excellent affineur de la région a vendu son affaire, les 400 coopérateurs dont la laiterie collecte 30 % du lait des deux départements n'avaient pas

les moyens de racheter cette entreprise avec laquelle ils travaillaient depuis longtemps. Du coup, le géant privé Lactalis est devenu le principal affineur des fromages savoyards. Présent dans 17 pays européens, Lactalis raisonne davantage en termes de dividendes pour ses actionnaires qu'en termes de promotion des produits du terroir. Surtout quand il s'agit de 1 % de la collecte laitière nationale.

LES ÉLEVEURS N'AMASSENT PAS DES FORTUNES

Pourtant, les paysans savoyards ne baissent pas les bras. Alors que la décision européenne d'augmenter les quotas en pleine crise économique mondiale a conduit à une surproduction de beurre et de poudre en zone de plaine et à une baisse du

prix du lait un peu partout en France dès l'été 2009, les agriculteurs des deux départements n'ont pas été trop affectés. Ici le prix de base était encore à 360 euros la tonne de lait quand il était souvent descendu entre 260 et 280 euros dans les régions où la valorisation est moindre. Le prix effectif est souvent supérieur à 400 euros la tonne, en fonction des débouchés dont disposent des produits bien identifiés comme le reblochon ou la tomme de Savoie.

Ne croyez pas pour autant que les producteurs de lait amassent des fortunes en zone de montagne. Le revenu net moyen tiré de la production laitière est ici de 12 000 euros par an et par actif. ■

Gérard Le Puill

« Nous avons opté pour un cahier des charges strict »

Christophe Léger (président du comité d'orientation et de gestion de l'économie laitière)

« Pour gérer les quotas laitiers dans le cadre d'une production très atomisée en montagne, nous nous sommes vite aperçus qu'il nous fallait un Groupement d'intérêt économique (GIE) sur les deux départements. Nous voulions favoriser l'installation des jeunes et permettre aux plus petits producteurs d'augmenter leurs volumes. Notre priorité a été de fixer les volumes de lait libérés par les départs en

retraite sur nos territoires de montagne, moins rentables que ceux de la plaine en termes de coûts de production.

Ce choix impliquait une forte valorisation des laits que nous transformons en fromages. D'où la présence vigilante des producteurs dans la gestion des coopératives en aval de la production. Dans le même esprit, nous avons opté pour un cahier des charges strict : races bovines de la région, valorisation de l'herbe et du foin de nos montagnes à l'exclusion des aliments fermentés et des OGM, fromages identifiés sous signe de qualité... D'où un lait mieux payé que la moyenne nationale. » ■

Propos recueillis par G.L.-P.

98 % du lait transformé en fromages

Les deux départements savoyards produisent 1 % du lait français, soit 220 millions de litres annuels pour la Haute-Savoie et 110 millions de litres pour la Savoie. A 98 %, ce lait est transformé en fromages de montagne bénéficiant d'une Appellation d'origine contrôlée (AOC) ou d'une indication géographique protégée (IGP). Les plus connus de ces fromages sont le beaufort, le reblochon, la tomme de Savoie, la tome des Bauges (avec un seul « m »). Enfin le surcoût de production d'un litre de lait de montagne est de 40 % par rapport à la plaine.

Du lait bio payé 43 centimes le litre

« Les producteurs ne sont pas des vaches à lait ! »

Depuis le printemps 2009 et l'effondrement du prix du lait, c'est le slogan du distributeur Biocoop. Le premier réseau français de magasins bio travaille avec 300 éleveurs via son fournisseur Biolait. Basé en Loire-Atlantique, cette entreprise collecte 45 millions de litres de lait sur 53 départements.

Alors que le prix payé aux éleveurs conventionnels ne dépasse pas les 30 centimes le litre, Biocoop revendique rémunérer ses producteurs 43 centimes en moyenne. Un meilleur prix qui ne doit pas faire oublier que le bio a des coûts de production supérieurs au conventionnel.

Biocoop affirme « privilégier le travail en partenariat avec les organisations collectives d'agriculteurs bio depuis plus de 20 ans ». Les organisations de producteurs « sont même représentées au Conseil d'administration de la coopérative Biocoop Sa Coop », ajoute le distributeur. Un exemple de commerce équitable Nord-Nord. ■ Y.G.