



Séminaire

# Gouvernance des systèmes fromagers au lait cru

Reconnaissance, différenciations qualitatives,  
modalités de coexistence entre producteurs et  
filières

Jeudi 15 juin et Vendredi 16 juin 2017

Supagro, Institut des régions chaudes (IRC),  
1101 Avenue Agropolis 34093 Montpellier  
Amphithéâtres René Dumont et Rigoberta Menchu

Organisatrices : [christine.de-sainte-marie@inra.fr](mailto:christine.de-sainte-marie@inra.fr) et [claire.cerdan@cirad.fr](mailto:claire.cerdan@cirad.fr)



Financé par le Méta-programme INRA-CIRAD « Sécurité alimentaire mondiale » (GloFoodS), REPASTOL est un pré-projet visant à constituer un consortium international de recherche autour de la problématique des fromages au lait cru. Ce projet questionne l'approche selon laquelle la pasteurisation serait la solution universelle pour garantir la sécurité sanitaire et explore les potentialités des productions fromagères au lait cru pour valoriser des ressources locales et assurer la durabilité d'une diversité agricole et alimentaire à travers un accès différencié aux marchés.

Les précédents séminaires REPASTOL ont examiné les normes sanitaires en mettant en débat les difficultés qu'elles posent aux producteurs de fromages au lait cru et l'adaptation des dispositifs de maîtrise des risques aux conditions fermières et artisanales permise par la réglementation (1<sup>er</sup> séminaire). S'il est possible de produire des fromages au lait sans mettre en péril la santé des consommateurs, l'alignement des pratiques sur le contrôle des germes pathogènes s'est accompagné d'un appauvrissement de la flore microbienne des laits. Les connaissances, les savoir-faire, les techniques d'action sur cette biodiversité (ensemencement par des ferments, amplification de la flore native) ont été passées en revue en abordant les questions d'appropriation que ces ressources microbiennes soulèvent (séminaire 2).

L'objectif de ce troisième séminaire est d'élargir la focale au-delà des contraintes et des ressources microbiennes en considérant les fromages au lait cru comme un système alimentaire à part entière. Nous examinerons comment et dans quelle mesure les fromages au lait cru soutiennent des formes d'organisation sociale de la production ancrées dans des écologies et créatrices de valeurs, économiques et culturelles. Niche de marché élitiste pour les uns, alternative à l'agriculture et à l'alimentation industrielles pour d'autres, la coexistence des fromages au lait cru avec la masse des produits laitiers soulève plus largement la question de la transition vers des systèmes agri-alimentaires durables, que nous mettrons en débat.

Le séminaire est ouvert aux chercheurs, professionnels fromagers et représentants de l'administration.

# Programme

## Jeudi 15 juin 2017 – Amphithéâtre René Dumont

**8h30 – 9h00** Café d'accueil

**9h00 – 09 h 15** Introduction au séminaire

*Claire Cerdan (CIRAD) & Christine de Sainte Marie (INRA)*

**09 h 15 – 10 h 45 : 1<sup>o</sup> session - Des modes d'existence des fromages au lait cru**

*Cette première session dresse un état des lieux de la diversité des productions fromagères au lait cru à partir d'une analyse multisites des terrains sur lesquels travaillent les chercheurs de REPASTOL et leurs partenaires. Qui produit des fromages au lait cru, comment et pour quels marchés ? Quelles formes de protection et de reconnaissance ont été acquises ou sont aujourd'hui revendiquées pour ces productions ? Par quels acteurs et au nom de quelles causes ces processus de légalisation sont-ils entrepris ?*

- **Panorama des productions fromagères au lait cru en France. Eléments de réflexion**  
*Céline Spelle, Interprofession laitière CNIEL*
- **Fromages traditionnels et pouvoirs publics au Brésil : les étapes d'une reconnaissance**  
*Claire Cerdan, CIRAD, Gilberto Mascarenhas et al, Rede SYAL Brésil*
- **Une production au lait cru qui ne se revendique pas comme telle : le fromage frais dans la région nord du Maroc**  
*Geneviève Teil, INRA*
- **Questions et échanges sur les situations présentées**

**Pause (10h45-11h00)**

## 2° Session - Le travail de définition et de différenciation de la qualité et ses auteurs : la référence française

Réputée pour la variété de ses fromages et sa gastronomie, la France est considérée comme une référence en matière d'invention de normes et de réglementations mettant en balance la qualité des produits alimentaires avec les règles de la concurrence. Cette session s'attachera aux conceptions de la qualité des fromages depuis l'après-guerre et leur évolution en lien avec les transformations des systèmes de production et de commercialisation. Comment les fromages au lait cru, qui étaient jusqu'alors des fromages 'tout court', sont-ils devenus des produits différenciés dont la dénomination de vente est réservée à certaines catégories de producteurs ? La référence française, construite sur le « standard AOC », n'est-elle pas ébranlée par des stratégies de différenciation des fromages au lait cru et de leur clientèle jouant sur d'autres répertoires (proximité, excellence, naturalité, singularité ..) ? Cette session vise à susciter un débat sur les qualités attribuées aux fromages au lait cru et ses auteurs - humains et non humains (animaux d'élevage, pâtures, flore des laits et des caves...).

### 11 h 00-12 h 00 : Conférence introductive

Des conceptions de la qualité du fromage qui s'opposent et se dynamisent : quoi de neuf depuis l'après-guerre ? « La France fromagère » revisitée.

*Claire Delfosse, Géographe et historienne, Université Lyon 2*

### 13 h30 - 15 h 30 2.1. Les dispositifs juridiques et institutionnels autour du fromage au lait cru

#### A/ Les normes réglementaires du loyal et marchand : le décret « fromage » et ses révisions successives

##### - Le terme « fermier » : historique et perspectives

*Laurence Gueit, Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres*

#### B/ Les normes volontaires sur le lait cru : les appellations d'origine et les usages locaux et constants

##### - La mise en place d'un groupe de travail « lait cru » au Conseil National des Appellations d'Origine Laitières

*Caroline Petite, animatrice, Fédération Nationale des Appellations d'origine Protégée*

### 15 h 30 – 16 h 00 : 2.2. D'autres leviers d'élaboration et de différenciation de la qualité

##### - La différenciation de gamme des grands distributeurs

*Alain Fretellière, responsable commercial GMS*

REPASTOL Les systèmes agri-alimentaires au lait cru. Retour sur l'évidence pasteurienne

## 16 h 15 – 18 h 00 : 2.2. D'autres leviers d'élaboration et de différenciation de la qualité

### - La différenciation par les proximités entre producteurs et consommateurs

*Pierre Le Gall, Carole Chazoule, Claire Delfosse, Laboratoire d'Etudes Rurales, Université de Lyon 2- ISARA*

### - La différenciation par l'affinage et la qualité du service

*Laurent Mons, Mons Fromager affineur*

### - La différenciation par le goût, la biodiversité et la naturalité : le mouvement éco-gastronomique Slow Food pour la sauvegarde des fromages au lait cru

*Didier Chabrol et Mariagiulia Mariani, CIRAD SUPAGRO*

## Discussion Générale

# Programme

**Vendredi 16 juin 2017 - Amphithéâtre Rigoberta Menchu**

**9 h – 12 h 30 : Session 3 : Les modalités de coexistence fromages au lait cru / pasteurisés et leur gouvernance**

*Les fromages au lait cru coexistent avec des fromages pasteurisés sur les marchés, mais souvent aussi au sein d'une entreprise ou d'une même filière. A partir d'une analyse croisée de différentes situations, cette troisième session vise à interroger les modalités de gouvernance de cette coexistence (tensions, conflits complémentarités, synergies). Quels sont les instruments mobilisés ? Quelles conséquences sur l'évolution des systèmes laitiers dans un contexte basculement d'une régulation publique (quotas) à une régulation privée (contrats) qui tend à aligner les marchés internes du lait sur les cours internationaux ?*

**- Propos introductif**

*Iuri Peri, Université de Catane, Italie Christine de Sainte Marie, INRA*

**- Comment et en quels termes la question du lait cru se pose-t-elle pour les appellations fromagères ?**

*Yvon Bochet, Président du Beaufort*

**-Systèmes fromagers associant des organisations collectives d'éleveurs producteurs de lait à fromages au lait cru et transformateurs privés : le Pass lait cru des Savoie**

*Maurice Petit-Roulet et coll., Fédération des coopératives laitières de Savoie et Haute-Savoie*

**- Systèmes fromagers où lait cru et lait pasteurisé coexistent avec des produits assez différents vendus sous la même dénomination : Cas du Saint Nectaire**

*Patrice Chassard, Organisme de défense et de gestion Saint Nectaire*

**- Ossau-Iraty : comment conforter la notoriété d'une appellation fromagère associant fermiers et laitiers ?**

*Julien Lasalle et Joseph Paroix, Organisme de défense et de gestion Ossau Iraty*

**Pause (10:45 -11:00)**

**11h 00 – 12 h 30 : Session 3 : Les modalités de coexistence fromages au lait cru / pasteurisés et leur gouvernance (suite)**

**- Le lait cru, analyse critique d'une ressource par un grand groupe laitier**

*Xavier Billoir, Directeur Qualité Entremont SODIAAL*

**- Les modalités de coexistence des systèmes fromagers et leur gouvernance en Sicile**

*Iuri Peri, Université de Catane, Italie*

**14h 00 – 16 h 30 : Session 4 : Quels modèles d'avenir pour les fromages au lait cru: « gourmétification », banalisation et durabilité d'une diversité alimentaire ? Questions à la recherche**

*Perspective de réponse à un appel d'offre international - dont H2020 (Artisan Food Systems / « Sustainable Food Systems »).*

**Introduction - Cartographie des réseaux d'influence, des topiques et des controverses fromagères sur le Web**

*Débora Pereira, MediaLab & Repastol*

**Table-ronde: Quels modèles d'avenir pour les fromages au lait cru ?**

*Gilberto Mascarenhas, Réseau Syal Brésil; François Casabianca INRA Groupe de recherche européen « Systèmes agro-alimentaires localisés »; Arnaud Sperat-Czar Profession Fromager; Agnès Hauwuy Réseau mixte technologique « Fromages de terroir »; Sylvie Lortal INRA Microbiologie et chaîne alimentaire*

**16 30 - Clôture du séminaire**