

**PROPOSITION DE COMMUNICATION**

5<sup>e</sup> journées de recherches en sciences sociales – AgroSup Dijon  
8 et 9 décembre 2011

**Titre de la communication**

Gouvernance des filières fromagères sous AOP et origine des prix de lait :  
un cadre d'analyse

**JEANNEAUX Philippe**

VetAgro Sup – campus agronomique de Clermont, UMR 1273 Métafort, Marmilhat,  
BP 35, F-63370 Lempdes - 00 33 (0) 4 73 98 70 30 –  
(Auteur en charge de la correspondance) [p.jeanneaux@vetagro-sup.fr](mailto:p.jeanneaux@vetagro-sup.fr)

**MEYER Dorothée**

VetAgro Sup – campus agronomique de Clermont, UMR 1273 Métafort, Marmilhat,  
BP 35, F-63370 Lempdes

**BARJOLLE Dominique**

ETHZ – Institute for Environmental Decisions, AFEE Group, CH-8032 Zurich

**Résumé :** Notre objectif dans cette communication est de proposer une grille d'analyse des mécanismes de gouvernance de fromages AOP organisés en systèmes agroalimentaires localisés (SYAL) pour expliquer l'origine des différences de prix de lait payés aux producteurs. Nous la testons à partir de l'analyse de quatre filières fromagères AOP en Europe. Notre thèse générale est de proposer que les systèmes de production empruntent différentes stratégies qui s'appuient sur le contrôle simultané de trois leviers : la formation d'un surplus, la distribution du surplus entre les différents maillons de la filière, et un mécanisme de gouvernance au sein de la filière. Pour cela, nous discutons la façon dont les rapports de force entre les acteurs des filières (producteurs, transformateurs, Etat) s'organisent pour définir et contrôler les règles de production et autres dispositifs juridiques qui orienteront le mode de gouvernance et qui joueront *in fine* un rôle sur la formation des prix de fromage et de lait.

**Mots clés :** système productif local ; fromage AOP ; régulation ; gouvernance, prix de lait

**Classification :** JEL L14, L66, Q13

# 1 INTRODUCTION

Dans un contexte de modification importante de la politique agricole commune (fin des quotas laitiers, réallocation des aides), l'avenir de la production laitière pose de nombreuses questions aux décideurs politiques et à la profession agricole. Pour pallier la baisse tendancielle des prix, certains éleveurs laitiers s'orientent vers la production de fromages sous signes de qualité au sein de systèmes agroalimentaires localisés (SYAL), avec des résultats variables sur le prix de lait. En effet, alors que certains systèmes productifs fromagers sont classiquement qualifiés de *success stories* (AOP Comté en France, AOC Gruyère en Suisse, AOP Parmigiano Reggiano en Italie), d'autres (AOP Cantal par exemple) distribuent des prix de lait équivalents aux prix du lait d'industrie les plus bas.

Notre objectif dans cette communication est d'expliquer ces différences dans les prix de lait en suivant une grille d'analyse des mécanismes de gouvernance des systèmes agroalimentaires localisés. Elle permet de discuter les rapports de force entre les acteurs des filières (producteurs, transformateurs, Etat) et la façon dont ils s'organisent plus ou moins collectivement pour définir et contrôler les règles de production qui joueront un rôle sur la formation des prix.

Notre thèse générale est de proposer qu'un SYAL, pour développer son avantage concurrentiel, cherche à contrôler simultanément trois leviers :

- la formation et le niveau du surplus qui dépend des mécanismes de maîtrise de l'offre et des mécanismes de signalement de la différenciation aux consommateurs ;
- la répartition de la valeur entre les différents maillons de la filière qui dépend de l'existence ou non d'un pilotage institutionnel des prix de l'amont selon la qualité de l'aval (Marty, Sylvander, 2000) ;
- le contrôle des coûts de production pour conserver un avantage concurrentiel pérenne ne vise pas forcément à leur réduction, mais peut dépendre aussi de la définition des règles de production et de leur capacité à s'imposer à tous les acteurs. Le contrôle collectif des règles de production contenues dans des textes juridiques (cahiers des charges de l'AOP) et la mise en œuvre de contrats collectifs peuvent correspondre à une action « d'élévation des coûts des concurrents » (Salop, Scheffmann, 1983) pour limiter leur possibilité d'imposer un autre modèle d'organisation de la production qui est généralement basé sur une stratégie de « domination par les coûts » (Porter, 1985) ;

Ce cadre d'analyse permet de mettre en évidence la diversité du rôle de l'Etat à partir de la façon dont il délègue son action de régulation des affaires économiques (publiques) en permettant ou non le contrôle des dispositifs juridiques de régulation (contrat, cahier des charges, plan de maîtrise de l'offre). Nous montrons, en nous focalisant sur les stratégies collectives et les formes de coordination à l'œuvre, que le contrôle de différents dispositifs juridiques permet de constituer des barrières à l'entrée « réglementaires » aux concurrents qui n'adhèrent pas à ces règles. C'est selon nous la mise en œuvre de cette stratégie juridique qui explique pour les éleveurs les écarts de prix de lait.

Nous avons testé cette grille d'analyse dans quatre filières fromagères sous AOP en Europe, qui présentent des caractéristiques différentes tant technologiques que de gouvernance, qui plus est dans des cadres institutionnels différents.

Nous présenterons dans un premier temps (2) le cadre d'analyse des modes de gouvernance des SYAL selon trois dimensions. Ensuite (3), nous exposerons les résultats empiriques qui nous permettent dans un troisième temps (4) de discuter la pertinence de ce cadre d'analyse pour expliquer la diversité des modes de gouvernance des systèmes productifs fromagers sous signe de qualité (AOP) et leur lien avec les niveaux de prix de lait distribués aux éleveurs, avant de conclure (5).

## 2 LE CADRE D'ANALYSE DES MODES DE GOUVERNANCE

Notre cadre d'analyse s'insère dans le domaine plus vaste de l'analyse économique du droit à partir de l'observation du droit en action qui use de sources juridiques directes en vue de comprendre et d'analyser les conséquences économiques du fonctionnement des dispositifs juridiques (Kirat, 2005). Les données juridiques que nous avons convoquées sont des dimensions pertinentes du cadre de formulation et d'implémentation des stratégies économiques des acteurs qui cherchent à peser sur leur environnement institutionnel et sur l'organisation des relations entre agents économiques.

Notre démarche trouve son originalité dans la mobilisation d'une grille d'analyse qui nous permet d'expliquer les variations de performance des filières en termes de rémunération du lait aux producteurs laitiers. La grille d'analyse du système productif est caractérisée par trois dimensions clés : la formation du surplus, sa répartition entre les acteurs du système et la protection du mode de gouvernance du SYAL.

### 2.1 La grille d'analyse du système de production et de sa gouvernance

Pour assurer sa pérennité, nous faisons le postulat que toute organisation ou tout système productif cherche (i) à produire de la valeur pour (ii) rémunérer ses facteurs de production tout en cherchant (iii) à assurer son avantage concurrentiel.

#### 2.1.1 Produire de la valeur

La première dimension concerne la formation de richesse au sein du système. Deux éléments joueront un rôle sur le niveau du surplus produit :

- le premier concerne la capacité des acteurs du système productif à valoriser les ressources spécifiques de leur territoire pour alimenter la stratégie de différenciation (Mollard, 2001). On pense ici aux *inputs* qui construisent la spécificité du produit (l'alimentation des animaux, les usages locaux, la saisonnalité, etc.). Les difficultés sont d'identifier ces relations « terroir–produit » et de les faire reconnaître par le client (intermédiaire ou final). Ces caractéristiques sont reconnues, une fois inscrites dans les cahiers des charges de l'AOP (décrets) et médiatisées via des campagnes (privative ou collective) de promotion du produit ;
- le deuxième concerne la maîtrise de l'offre. En effet, pour contenir la volatilité des prix et « maximiser » la valeur de la production, le système productif doit limiter les périodes de surproduction (et de sous-production) pour équilibrer l'offre à la demande, en cherchant à limiter la non-qualité de la production. Plusieurs leviers sont activés (quand ils sont autorisés) pour contrôler les volumes. Il peut s'agir du contingentement de la production (attribution annuelle de droits à produire des fromages) ; du contrôle de l'ouverture du marché (plan de campagne) ; du contrôle territorial de la production qui peut aller jusqu'à la réduction de la zone de production ; du financement du dégageant des surplus de production vers les marchés de lait standard ; ou encore de la mise en œuvre d'aide à l'exportation. Par ailleurs, le pilotage de la qualité par le tri et du déclassement des fromages est un levier qui est efficace quand existe à proximité du SYAL une industrie de la fonte des fromages.

#### 2.1.2 Distribuer la valeur

La deuxième dimension correspond à la répartition de la richesse entre les différents maillons de la filière, et donc entre les différents facteurs de production. En effet, l'externalisation de tâches correspond à une modification de la rémunération des facteurs de production. L'entreprise plutôt que de rémunérer sa force de travail peut choisir de faire faire la tâche par d'autres agents. Cette division sociale des tâches est plus ou moins développée dans les SYAL. La mesure de la

répartition de la valeur entre les différents maillons de la filière s'effectue à partir de l'analyse de la formation des prix de lait et de fromage. La formation des prix peut être pilotée institutionnellement au sein de l'AOP par l'interprofession. Elle repose alors sur une formation des prix de lait (amont) en fonction de la valorisation réelle du fromage sur le marché. Le calcul des prix est établi à partir de données de marché rendues publiques (prix des fromages selon la qualité et pondéré par le volume vendu). Un contrat type validé par les acteurs de la filière peut régir le mode de calcul. Dans d'autres situations, les prix de lait payé aux producteurs peuvent être définis hors de la valorisation réelle de leurs livraisons. La fixation du prix est alors basée sur des données générales relatives au marché nationaux ou européens des produits laitiers et fromagers (grille CNIEL en France) ou sur une négociation de gré à gré qui s'appuie plutôt sur les niveaux de prix pratiqués par les opérateurs principaux du secteur que sur les performances réelles de la firme cliente. D'autres mécanismes (caisse de péréquation, aides directes) peuvent enfin être mobilisés pour compléter les prix de lait. Dans tous les cas, les mécanismes de gouvernance ne peuvent pas couvrir tout le marché (par ex. les ventes directes lui échappent toujours) mais servent comme cadre général pour une très large proportion des transactions.

### 2.1.3 Assurer l'avantage concurrentiel du système de production contre des concurrents

Comme de nombreux autres secteurs économiques, le secteur laitier français n'échappe pas à l'importance prise par de grands groupes en quasi-situation d'oligopole. Cette position résulte en partie de l'existence de rendements d'échelle croissants importants. Ces économies d'échelle passent aussi par la façon dont est organisée la chaîne de valeur qui permettra d'atteindre des coûts de production suffisamment bas, tout en s'adressant à des marchés de plus en plus larges. La chaîne de valeur correspond à l'ensemble de produits et de producteurs qui concourent à l'approvisionnement d'un marché (Porter, 1986). Selon Porter, la chaîne de la valeur permet d'analyser la contribution de chaque activité à l'obtention de l'avantage compétitif. Elle permet également d'évaluer les coûts qu'occasionnent les différentes activités. Les grands groupes, pour baisser leurs coûts, arbitrent constamment entre l'internalisation et l'externalisation de la production et entre l'intégration et la désintégration spatiale avec pour le cas de la production laitière le besoin de prendre en compte son fort ancrage territorial. La tendance actuelle de l'organisation productive des grands groupes est marquée par la fragmentation du processus de production (Krugman, 1995). Les grands groupes laitiers disposent généralement de sites de transformation répartis sur le territoire national au sein des grands bassins laitiers. Quelques firmes gouvernent (à distance) l'ensemble de la chaîne dans une logique de recherche de l'avantage concurrentiel fondé sur la domination des coûts. Elles fixent les lieux de production, les processus de production et ce qui doit être produit (volume, type de produits), en vue d'optimiser leur chaîne de valeur. Les grands groupes ont plutôt eu tendance à intégrer verticalement leurs fournisseurs (et horizontalement leurs concurrents) pour bénéficier d'économie de coûts de production (Morvan, 1991). Cette stratégie se manifeste par des économies d'échelle réalisées grâce à la répartition des coûts fixes sur des séries plus larges de production. Par ailleurs, à la suite de Coase (1937), les travaux de Williamson (1985) ont élargi cette thèse en développant l'idée que l'intégration verticale était fonction de la possibilité de réaliser des économies d'information que l'intégration des relations économiques permet. Les firmes intègrent leurs fournisseurs en fonction de la spécificité des actifs et de la fréquence des transactions (spécificité des contrats), autrement dit, en fonction des économies de coûts de transaction qu'elles peuvent obtenir.

Une autre forme d'organisation de la production structurée en système agroalimentaire localisé existe sans pour autant correspondre à un réseau de PME sous-traitants locaux des grands groupes. Le système productif territorialisé correspond alors à un ensemble d'étapes assuré par différents maillons de la chaîne de valeur organisés en vue d'obtenir un avantage concurrentiel. L'originalité de notre approche est de proposer l'idée que la recherche d'un pouvoir de marché peut être fondée

sur une stratégie d'élévation des coûts des concurrents et pas nécessairement de réduire ses propres coûts de production.

Le comportement de recherche d'un pouvoir de marché est analysé par la théorie du *Raising Rivals' Costs* (Salop, Scheffman, 1983) (Scheffman, Higgins, 2003). Elle propose que l'intégration de fournisseurs ou la contractualisation exclusive avec des fournisseurs par une firme permet d'imposer des coûts d'approvisionnement plus élevés aux concurrents pour les affaiblir. L'objectif de la firme « prédatrice » vise à prendre le contrôle de fournisseurs inévitables pour les concurrents ceci pour leur imposer des prix des biens ou des services intermédiaires supérieurs aux coûts qu'elle a pour sa part à supporter. Les concurrents subissent le pouvoir de marché de la firme « prédatrice » et voient leur profit se réduire par le jeu de l'augmentation de leur coût de revient et de la diminution des prix de vente des produits finis qui auront été proposés par la firme prédatrice sur le marché. Ce courant d'analyse des déterminants de l'intégration verticale renverse l'analyse en proposant que l'intégration d'un fournisseur permet non pas de baisser les coûts de production et/ou de transaction, mais d'imposer des coûts plus élevés aux concurrents pour les affaiblir, notamment en intégrant ou en contrôlant leurs fournisseurs. Nous proposons ici que la théorie du *Raising Rivals' Costs* peut être mobilisée utilement hors de son champ classique (intégration verticale ou pression sur les fournisseurs pour imposer les coûts de production aux concurrents). Dans notre cas, nous proposons de retenir que le contrôle collectif des règles de production contenues dans des textes législatifs et juridiques permet d'éclairer la stratégie d'élévation des coûts des concurrents et limite leur possibilité d'imposer un autre modèle d'organisation de la production qui est généralement basé sur une stratégie de domination par les coûts (Porter, 1985). La firme « prédatrice » est ici assimilée à la filière fromagère AOP dans son ensemble, par rapport à des concurrents qui sont d'autres filières fromagères.

Nous traitons particulièrement des processus de coopération sur un territoire dans lesquels des agents s'organisent collectivement pour défendre un modèle de production local traditionnel basé sur une stratégie de différenciation par la qualité liée à l'origine (lien au terroir), contre un modèle industriel fondé sur la domination des coûts. Pour cela, ils élaborent des règles partagées et protégées. Elle s'exprime à deux niveaux :

- dans les cahiers des charges de l'AOP, formalisés par un décret promulgué par l'Etat, en vue d'obtenir un avantage concurrentiel collectif pérenne, dont chaque agent bénéficie individuellement (Perrier-Cornet, Sylvander, 2000). C'est selon nous le cas de certaines filières agroalimentaires sous signe de qualité AOP en Europe.
- Au sein du mécanisme de répartition du surplus entre les différents maillons de la filière. En effet, l'exécution d'un contrat type qui définit indirectement les niveaux de rémunération du lait, joue également comme un moyen d'imposer des coûts supplémentaires aux concurrents qui seraient tentés de développer une stratégie de domination des coûts.

Dans ce cadre, les firmes jouent un rôle actif en ce sens qu'elles ont la capacité de peser sur leur environnement institutionnel et sur l'organisation des relations entre agents, et pas seulement de s'y adapter (Perroux, 1973).

## 2.2 Cadre méthodologique

Pour discuter ce cadre d'analyse, nous avons travaillé sur quatre filières fromagères AOP (AOC Gruyère suisse, AOP Cantal, AOP Allgäuer Emmentaler et AOP Comté) (éleveurs et transformateurs) à partir de trois sources principales :

- (i) Une source pour caractériser chaque filière fromagère et sa dynamique sur longue période. Nous avons analysé les caractéristiques et les dynamiques productives et structurelles des différents acteurs de chaque filière. Nous avons reconstitué les trajectoires des acteurs de

- chaque filière à partir du traitement d'enquêtes effectuées auprès des acteurs de chaque filière et d'exploitation de documents (littérature grise, articles, rapports, etc.).
- (ii) Une source pour caractériser la stratégie de protection du système de production à partir de l'analyse des documents juridiques relatifs à l'appellation concernée. Ces documents définissent les contenus des cahiers des charges de l'AOP et permettent de comprendre l'organisation de la production et la formation de contraintes pour les concurrents, cela afin de conserver un avantage concurrentiel.
  - (iii) Une source pour comprendre la formation de la richesse et les mécanismes de répartition de la richesse entre les différents maillons de la filière. Nous avons identifié les ressources spécifiques mobilisées, la structure productive de la filière (division des tâches entre acteurs), les mécanismes de maîtrise de l'offre, analysé les accords interprofessionnels de base (les contrats types par ex.) au sein de chaque filière AOC qui définissent les modalités de rémunération des fromages.

### **3 RESULTATS**

Nous avons choisi de discuter notre cadre d'analyse visant à expliquer les différences de prix de lait à partir de quatre situations assez différentes. Deux situations opposées (AOC Gruyère suisse et AOP Comté d'un côté et AOP Cantal d'un autre) et une situation intermédiaire (AOP Allgäuer Emmentaler). Nous présentons dans un premier temps les caractéristiques productives et structurelles des quatre AOP. Nous les caractérisons ensuite selon la façon dont sont gouvernés les systèmes de production afin de proposer des arguments qui permettent d'expliquer les différences de prix de lait.

#### **3.1 Caractéristiques productives et structurelles des quatre filières**

##### **3.1.1 L'AOC Gruyère suisse : éleveurs, fromagers privés et affineurs solidaires au sein d'une filière traditionnelle en renouveau**

Avec une production de 28 206 tonnes en 2008, le Gruyère représente 16 % du tonnage des fromages suisses et 41% du tonnage AOC suisse. Alors que le tonnage de Gruyère n'était que de 24 000 tonnes dans les années 1990, il a dépassé la barre des 29 000 tonnes en 2009, surpassant quasiment la production d'Emmentaler suisse, qui n'a cessé de chuter depuis 1990 (56 600 t en 1990 à 30 000 t en 2009). Environ 2 800 producteurs produisent annuellement 340 millions de litres de lait qui sont traités dans 180 fromageries et 52 alpages. Les 29 000 t de Gruyère (dont 800 t de Gruyère Bio et 490 t de Gruyère d'alpage) produites sont vendues à 9 affineurs qui se chargent de la mise en marché. En 2009, 40% du tonnage annuel de Gruyère était destiné à l'export et 7% au marché de la fonte. La filière Gruyère repose, à l'instar de celle du Comté, sur une co-production entre un nombre important de producteurs laitiers, de fromageries artisanales privées et de quelques affineurs. Les fromagers contrôlent la fabrication du Gruyère, et n'ont un accès au marché que très limité (« réserve locale » pour la vente directe depuis la fromagerie). Les affineurs assureraient, selon l'interprofession du Gruyère, une meilleure rémunération et une meilleure mise en marché du produit du fait de leur pouvoir de négociation lié au tonnage qu'ils détiennent. Le rôle des fromagers est néanmoins incontournable car le fromager ne vend ses meules qu'à 3 mois ½ en prenant à sa charge la partie correspondante des coûts d'affinage (durée minimale : 5 mois). Les entreprises d'affinage ont ainsi l'exclusivité de l'accès au marché et ne s'immiscent pas dans la production. Un surplus lié à l'organisation collective autour de l'AOC repose sur un modèle de négociation collective des conditions de production et d'échange du lait et des fromages en blanc, en définissant dans le cahier des charges un mode de production exclusivement artisanal. Cette fabrication délocalisée sur l'ensemble de la zone permet de valoriser une diversité fromagère basée sur la provenance des meules (plaine ou alpage) et la durée d'affinage, de manière comparable à la situation du Comté.

### 3.1.2 L'AOP Comté : éleveurs, fruitières, affineurs solidaires au sein de la plus grosse filière AOC fromagère de France

L'agriculture du massif jurassien est caractérisée par une orientation laitière importante valorisée par la production de fromage sous signes officiels de qualité (cinq AOP : Comté, Morbier, Mont d'or, Bleu de Gex, Gruyère français; un label rouge : emmental grand cru). Ces productions sont réalisées principalement dans les départements du Doubs et du Jura. Le massif jurassien (Doubs et Jura) regroupait en 2008, 3 420 producteurs de lait produisant plus de 760 millions de litres de lait. Parmi eux, près de 3 000 producteurs ont produit en 2008, 52 000 tonnes de Comté. Le Comté a connu une croissance spectaculaire en 15 ans en augmentant ses volumes de plus de 15 000 tonnes. L'AOP Comté a été le vecteur principal de l'organisation du système productif fromager jurassien fondé sur la division sociale et technique de la production (Jeanneaux, Callois, Wouts, 2009). D'un côté, des éleveurs organisés en petits collectifs (150 fruitières en 2005) contrôlent la production de fromage en blanc (pré-affiné), mais n'ont pas accès au marché. De l'autre côté, des entreprises d'affinage (une dizaine en 2005) ont le monopole de l'accès au marché mais n'investissent pas la première transformation. Cette forme de coopération économique a produit un surplus collectif durable sauvegardé par la construction réussie de l'appellation d'origine contrôlée Comté.

### 3.1.3 L'AOP Cantal : une filière dominée par l'organisation industrielle de la production

L'agriculture du massif central est également marquée par la production fromagère. Pour la seule région Auvergne, on comptait en 2007 environ 5 500 exploitations laitières. On trouve en Auvergne six appellations d'origine contrôlée : Cantal, Saint-nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Laguiole, Salers). Le Cantal est un département laitier et fromager important. Sur les 47169 tonnes de fromage de vaches, 31 112 tonnes de fromages AOP industriels (hors production fermière) ont été produites en 2006. L'AOP Cantal représentait à elle seule 57% du tonnage (17 808 t). La filière est organisée autour de 2 800 éleveurs dont les 365 millions de litres de lait ont été transformés par 16 établissements de transformation. Une dizaine d'affineurs sont présents et 2 groupes industriels nationaux contrôlent près de 70% de la production. Une dizaine de PME (privées ou coopératives) contrôlent environ 5 000 tonnes de Cantal (Meyer, 2009). Après une diminution de son tonnage, l'AOP Cantal a retrouvé son volume de production de 1980 avec près de 18 000 tonnes.

### 3.1.4 L'AOP Allgäuer Emmentaler : une niche fromagère au pays de l'emmental industriel

La production d'Allgäuer Emmentaler AOP est réalisée à cheval sur les Etats fédéraux de Bavière et de Baden-Württemberg. Au sud de ces deux territoires laitiers et fromagers (1.8 milliard de litres pour le Baden-Württemberg et 7.7 milliards de litres pour la Bavière, soit 34% de la production totale allemande en 2008<sup>1</sup>), on dénombrait en 1955, 450 fromageries qui fabriquaient 16 500 tonnes d'Allgäuer Emmentaler. Elles étaient quasiment toutes situées en Allgäu. En 2009, il ne restait que 300 producteurs, 14 transformateurs qui intégraient toutes les fonctions (collecte, transformation, affinage, commercialisation) fabriquant 3 500 tonnes d'AOP Allgäuer Emmentaler en Allgäu, alors que moins d'une dizaine de transformateurs produisant environ 90 000 tonnes d'emmentaler en Bavière. La filière Allgäuer Emmentaler a subi des changements structurels et productifs importants. C'est vers la fin des années 1950, que la production d'Allgäuer Emmentaler s'est structurée en deux filières (Meyer, Jeanneaux, 2010) : la filière traditionnelle sous AOP en Allgäu en perte de vitesse, et une filière de production d'emmentaler (emmental standard industriel) en croissance sur le reste de la Bavière et du Baden-Württemberg.

<sup>1</sup> Source : ZMP, BMVL - base 2008

## **3.2 Analyse comparée des modes de gouvernance et leurs effets sur les prix de lait**

### 3.2.1 La formation du surplus et la logique de protection de l'avantage concurrentiel

#### 3.2.1.1 *L'AOC Gruyère suisse : une filière protégée et pilotée par une interprofession puissante*

Au cours des années 1990, la filière du Gruyère a dû faire face à divers projets d'implantation de fromageries industriels. Au début des années 1990, Cremo (l'un des groupes leader de l'industrie laitière suisse) et quelques fromagers avaient des projets d'industrialisation de la production du Gruyère (ramassage du lait tous les deux jours, raccourcissement de la durée d'affinage, construction d'un atelier très au-dessus de la moyenne, entre autres). Les difficultés de commercialisation de l'Emmentaler Switzerland avaient incité en effet certaines fromageries à tenter une reconversion en Gruyère. Ces tentatives ont constitué une menace pour le caractère traditionnel du Gruyère et l'équilibre de la filière de production dans les cantons où s'effectuait historiquement la production de Gruyère. A l'époque, 95% du Gruyère produit en Suisse provenait des cantons de Vaud, de Fribourg, du Jura, du Jura bernois et de Neuchâtel. Plusieurs acteurs de la filière Gruyère ont ainsi entamé une démarche de reconnaissance de l'AOC Gruyère pour stopper cette concurrence, dans le but de défendre un modèle de production artisanal et localisé.

C'est dans ce contexte que la filière Gruyère s'est structurée successivement depuis 1990 autour d'une Charte, d'une Interprofession, puis d'un cahier des charges AOC.

L'organisation de la filière Gruyère autour d'une charte puis d'une AOC a posé les bases du maintien d'une production de type artisanale dans un contexte d'industrialisation et de désengagement de l'Etat. Les acteurs de la filière ne pouvaient pas attendre la mise en place de la législation suisse concernant les AOC-IGP, base légale qu'ils ont par ailleurs largement influencée.

Les acteurs, misant sur la cohésion autour d'un produit spécifique, produit selon un procédé technologique de fabrication traditionnelle où la division des tâches est toujours de rigueur, ont ainsi opté pour l'écriture préalable d'une Charte qui a servi de base pour la mise en place d'une AOC. La Charte du Gruyère a été signée le 2 juillet 1992 et a posé les bases de l'AOC Gruyère en définissant les conditions de production du lait, de fabrication du fromage et d'affinage. Le lait devant, par exemple, être produit par des producteurs affiliés à une fromagerie spécifique située dans une zone délimitée. Il ne pouvait ni être obtenu à partir d'une ration comprenant de l'ensilage (le foin et le regain constituent la ration de base), ni avoir été modifié, ni avoir subi de traitement thermique (si ce n'est le refroidissement). Le travail en chaudière se déroulait dans des cuves en cuivre, dans un délai maximum de 18h après la traite la plus ancienne. Le fromager devait utiliser de la présure et des bactéries lactiques provenant principalement des cultures de l'exploitation et ne pouvait réincorporer la crème de petit-lait. Par ailleurs, la charte du Gruyère prévoyait qu'en son sein, une commission devait étudier une réglementation d'appellation d'origine contrôlée pour le Gruyère. L'AOC Gruyère a finalement été inscrite au Registre des appellations d'origine et des indications géographiques de l'OFAG en 2001. Le cahier des charges, adopté en 2001, a repris quasiment tous les points de la Charte du Gruyère de 1992 en y apportant plusieurs précisions. Les conditions de production et d'affinage du fromage sont plus détaillées avec un changement notable concernant la durée d'affinage portée à 5 mois minimum avant d'être mis en vente. Le Gruyère ne peut être fabriqué qu'à partir de laits de mélange de la première et de la deuxième traite journalières. Ce dernier ne peut ni contenir d'activateurs de croissance, ni d'hormones. Les fromageries doivent utiliser des cuves ouvertes en cuivre de capacité maximale de 6 600 litres (sauf exception limitée dans le temps pour des installations antérieures à l'adoption du cahier des charges) et ne sont autorisés à y produire du Gruyère qu'une seule fois par jour, fabrication qui doit être la première de la journée. La cuve une fois lavée, un autre type de fromage peut être élaboré. De plus, le lait doit être livré deux fois par jour à une fromagerie située dans un rayon de collecte n'excédant pas 20 km. Le lait destiné à la fabrication du Gruyère d'alpage n'est produit que « lorsque les herbages permanents de l'alpage sont suffisants pour constituer le fourrage de base du

bétail ». Sa production et la fabrication du Gruyère ne peuvent se dérouler que sur le site de l'alpage.

Le cahier des charges fixe implicitement la taille des ateliers de transformation et le maintien d'un certain nombre de fromageries. Des groupes comme Crema (groupe leader de l'industrie laitière suisse qui détient une fromagerie traitant 6 millions de litres de lait destiné à la fabrication de Gruyère depuis 2002) ne peuvent jouer sur une baisse des coûts de production par les biais du raccourcissement du processus de fabrication, de la fabrication massive de Gruyère, de baisse de la durée d'affinage, de l'agrandissement de leur outil de production ou de la délocalisation de leur activité. La production de Gruyère AOC suit ainsi un modèle de production décentralisée permettant le maintien d'une activité économique importante par le biais du maintien de 232 fromageries de plaine et d'alpage dans la zone AOC. Le cahier des charges permet le maintien des structures artisanales de la filière et la protège d'une industrialisation en imposant les mêmes coûts de production que les petites fromageries aux grands groupes qui voudraient s'y immiscer. Les acteurs suisses affirment et protègent surtout un modèle traditionnel qui ne reçoit plus le soutien de l'Etat puisque le pays s'aligne sur la politique européenne et cherche à être compatible avec la politique de l'OMC.

### 3.2.1.2 L'AOP Comté : une filière protégée et pilotée par une interprofession puissante

La production de Comté est une forme de coopération économique originale sauvegardé par la construction en trois étapes de l'appellation d'origine contrôlée (Perrier-Cornet, 1989) :

- Une première phase a visé à reconnaître l'exclusivité d'un droit à produire territorialisé. A ce titre, le Comté bénéficie de l'AOC depuis 1952. La zone a par ailleurs été réduite en 1998 pour éviter la production de Comté dans le département de la Haute-Saône limitrophe du bassin historique de production (Départements du Doubs et du Jura) ;
- La deuxième étape a consisté à produire des normes de production pour protéger le système de production. Collectivement les éleveurs laitiers du massif jurassien se sont constitués des barrières à l'entrée aux éleveurs laitiers concurrents (des zones de plaine) en inscrivant dans les cahiers des charges successifs de l'AOC des conditions de production peu compatibles avec la production laitière intensive à base d'ensilage de maïs pour des vaches de race prim'holstein en zone de plaine. Le cahier des charges est taillé sur mesure pour l'éleveur « montagnon et montbéliard » qui impose de fait des coûts de production supplémentaires à ses concurrents (interdiction d'alimenter le troupeau avec des fourrages fermentés, interdiction des OGM, races montbéliarde ou simmental exclusivement, interdiction du robot de traite, chargement limité à un hectare de surface fourragère par vache, limitation des quantités de lait par hectare à 4600 litres, interdiction du zéro pâturage), ou qui les exclut directement du système productif localisé (réduction de la zone au massif jurassien, interdiction de la production fermière). Le cahier des charges est également taillé sur mesure pour les fruitières qui peuvent différencier le produit et se protéger de la concurrence des industriels via les décrets de 1976, 1979, 1986, 1994, 1998 et 2007. Hormis le mouvement de réduction de la zone AOP Comté, les décrets successifs ont privilégié la production artisanale en fruitières (non thermisation du lait, non robotisation des tâches, limitation des bassins de collecte, limitation de la taille des ateliers), et permis finalement d'imposer aux grands groupes laitiers concurrents les mêmes coûts de production que la fruitière ;
- Enfin, une troisième phase a cherché à maîtriser l'offre fromagère. La maîtrise de l'offre est actuellement structurée au sein de l'interprofession du Comté qui régule la production régionale grâce aux plans de campagne successifs, ainsi qu'à la réduction de la zone AOP Comté en 1998 à deux départements principaux (Doubs et Jura).

La filière Comté s'est ainsi constituée collectivement des barrières à l'entrée, nécessaires à la sauvegarde de son avantage concurrentiel. Le surplus de valeur produit par cette organisation originale de la production correspond ici à une situation obtenue par rapport aux concurrents

éventuels qui ne bénéficient pas de la localisation et/ou n'adhèrent pas aux règles édictées (Perrier-Cornet, Sylvander, 2000). Le surplus vient en plus de ce que les agents auraient pu produire en restant chacun de leur côté. C'est un surplus organisationnel cristallisé dans le cahier des charges de l'AOP.

La filière Comté est souvent considérée comme un modèle d'action collective. Elle s'est dotée d'une interprofession puissante qui contrôle les outils efficaces de maîtrise de l'offre de Comté et qui promeut une stratégie de différenciation qualitative fondée sur lien au terroir permettant de protéger les intérêts des éleveurs de montagne et des affineurs. La filière Comté a marqué fortement le paysage agroalimentaire du massif jurassien et permis une bonne valorisation du lait. Le Comté a été vendu en moyenne en 2007 environ 10.20 €/kg contre 7.10€/kg pour l'emmental français<sup>2</sup>, soit un prix supérieur de 47% pour le Comté<sup>3</sup>.

### 3.2.1.3 L'AOP Cantal : une filière industrielle et laxiste

L'AOP Cantal a connu une industrialisation de sa production depuis un jugement du tribunal civil de Saint-Flour le 17 mai 1956. Au départ caractérisé par une transformation du lait très artisanale, biquotidienne, sans stockage possible du lait et très liée à son terroir, le Cantal est désormais fabriqué (pour au moins 70% de sa production) industriellement à l'instar d'un fromage comme l'emmental. Le stockage du lait atteint 48 heures avant transformation, le lait est thermisé, les durées d'affinage ont été réduites pour atteindre 30 jours avant la mise en marché. Seul l'affinage sous film plastique n'est pas autorisé. La stratégie collective de la filière Cantal est fondée sur la recherche d'une « domination par les coûts » pour atteindre les grands marchés de distribution. Cette logique exacerbée de réduction des coûts de production a accéléré la concentration des entreprises de transformation.

On peut alors s'interroger sur l'existence d'une stratégie collective pour cette filière contrôlée pour 70% de sa production par deux firmes intégrant la transformation du lait et l'affinage. L'absence de projet collectif qui se concrétisait par un cahier des charges laxiste pour cette AOP a laissé la place à des stratégies d'entreprise qui ont cherché à se démarquer commercialement les unes des autres en multipliant les spécialités fromagères : Cantal jeune, Cantal entre deux, Cantal vieux, petit Cantal, Cantalet, Cantal pasteurisé, au lait cru, préemballé, frais-emballé, râpé...

La logique adoptée par les industriels conditionne fortement la stratégie collective des éleveurs laitiers. En effet, les conditions de production du lait ont été très laxistes jusqu'en avril 2007, date de la parution au journal officiel du nouveau décret. L'alimentation à base d'ensilage reste possible et par ailleurs aucune race de vache n'est imposée. Mais de nouvelles règles sont apparues. Elles prévoient, mais seulement à l'horizon 2010, de limiter l'apport de concentré à 1 800 kg/VL, de fournir un hectare de SAU par vache, d'exclure les aliments OGM de l'alimentation des vaches, d'exclure la production hors-sol, d'exclure l'affouragement en vert. Les règles de production vont également obliger les éleveurs à mieux valoriser leurs surfaces fourragères, notamment en considérant que la ration journalière estivale est composée à 70% d'herbe pâturée. A l'inverse de l'AOP Comté, les règles édictées dans le cahier des charges peuvent être qualifiées de contraintes, et visent moins à protéger les éleveurs laitiers de nouveaux concurrents qu'à chercher à limiter le développement de la voie de l'intensification extrême de la production qui couperait l'AOP de ses liens au terroir : les vaches devront continuer à brouter de l'herbe. Par conséquent, ces règles s'inscrivent dans la logique qui reste celle de la recherche de l'avantage concurrentiel par la baisse des coûts de production sans faire de la revalorisation du prix du lait un axe stratégique. Les industriels chercheraient à concilier une production industrielle et un lien au terroir. La maîtrise de l'offre est assurée en interne au sein des firmes par les transferts de volumes de lait transformés d'un produit vers un autre (Cantal vers d'autres AOP ou vers d'autres spécialités industrielles). Sur

<sup>2</sup> Source : syndicat français de pâtes pressées cuites 2007

<sup>3</sup> Source CIGC : <http://www.comte.com/le-marche-du-comte,4,0,8,1,1.html>

47 000 tonnes de fromage fabriquées dans le département du Cantal 15 000 tonnes ne sont pas des AOP), ou d'un site de transformation vers un autre (exportation ou importation de lait).

#### 3.2.1.4 L'AOP *Allgäuer Emmentaler* : une logique de protection d'un modèle traditionnel

La filière traditionnelle au lait cru a été soutenue par l'Etat qui avait pris des dispositions pour que les fromages dénommés *Allgäuer Emmentaler* ne soient produits qu'à partir de lait cru<sup>4</sup> dans le pays, en cohérence avec le « comité de conservation de l'*Allgäuer Emmentaler* » et l'association *Allgäuer Emmentaler Käseverband*. Ce choix, réaffirmé en 1971 par le tribunal administratif fédéral, était une réponse à la menace que constituait la fabrication d'un nouveau type d'emmentaler au lait pasteurisé initiée par l'entreprise privée Kraft. Ce choix conduisit alors les transformateurs à ne plus pouvoir commercialiser leurs fromages pasteurisés sous le nom d'emmentaler. En 1967, l'emmentaler fut inscrit dans le Codex Alimentarius en tant que produit standard, ouvrant ainsi la voie à la reconnaissance de la production d'emmentaler au lait pasteurisé, en bloc, sans croûte. Avec la libéralisation des marchés en Europe, la décision allemande d'interdire la dénomination emmentaler pour les fromages fabriqués au lait pasteurisé dans le pays n'était plus valable puisque d'autres pays membres avaient le droit de les produire. Le gouvernement fédéral dû ainsi supprimer la décision de ne produire de l'emmentaler qu'à partir de lait cru en 1994. Aussi, face à la concurrence internationale, l'Allemagne s'est lancée dans la production d'emmentaler au lait pasteurisé sous le nom d'emmentaler. Il devenait alors urgent pour les fabricants l'*Allgäuer Emmentaler* de se protéger, d'où la demande d'AOP (obtenue en 1997) couplée à celle l'*allgäuer bergkäse* visant à faire reconnaître la spécificité de ces fromages et de mieux les différencier de l'emmentaler industriel produit dans la zone. Cette filière traditionnelle a finalement connu une forte érosion de sa production depuis 50 ans, alors que dans le même temps la production d'emmentaler industriel a connu une croissance continue et des changements technologiques importants notamment par l'extension de la production de blocs rectangulaires d'emmentaler affinés sous plastique et obtenus à base de lait pasteurisé.

Les acteurs de l'AOP se sont protégés en inscrivant dans le cahier des charges des liens forts au terroir ainsi que des choix technologiques. Le lait utilisé est produit sans ensilage, les produits phytosanitaires doivent être appliqués durant une période précise, les fourrages utilisés ne doivent pas provenir de parcelles où du lisier ou du purin ont été épandus récemment (...). Le lait utilisé pour la fabrication des meules est cru et l'affinage dure au minimum 3 mois. Une variabilité technologique est cependant permise par le cahier des charges : l'*Allgäuer Emmentaler* peut être produit sous forme de meule ou en bloc rectangulaire. Le produit est hétérogène de part les recettes différentes des transformateurs et la saisonnalité de la production. Tous les acteurs s'accordent pour dire que ce fromage est un produit haut de gamme. La concurrence horizontale est plutôt faible parce que les acteurs se sont positionnés sur des clients spécifiques : touristes pour les petites fromageries, grossistes spécialisés pour les transformateurs plus importants. La maîtrise de l'offre alors qu'elle était collective au sein de l'*Allgäuer Emmentaler Käseverband* est désormais assurée individuellement par les transformateurs qui jouent sur la diversité de leur gamme fromagère pour gérer les volumes. La promotion se fait également plutôt de façon individuelle bien que le *Milchwirtschaftlicher Verein Allgäu-Schwaben* en soit chargé. N'ayant plus de financements de la part des acteurs, les campagnes collectives de promotion de cette AOP ne sont plus réalisées.

#### 3.2.2 Les mécanismes de répartition du surplus économique

L'AOP *allgäuer emmentaler*, comme l'AOC Gruyère suisse ou encore l'AOP Comté, ont des prix de lait supérieur de 15% à 25% par rapport aux prix du lait standard allemand ; suisse ou français, alors que l'AOP Cantal a des prix de lait proche du prix de lait standard. La différence de prix de

---

<sup>4</sup> Leur revendication ayant été reconnue, un paiement compensatoire a été introduit dans le cadre de la loi du lait et de la matière grasse (depuis 1962) car les conditions d'alimentation des vaches dont le lait était destiné à l'*Allgäuer Emmentaler* étaient jugées « spécifiques » et engendraient des coûts supérieurs.

lait entre les zones d'études peut trouver une explication à partir de l'existence d'un surplus collectif comme cela semble être le cas en AOP Comté, Gruyère suisse ou Allgäuer. Mais, c'est la répartition du surplus entre les maillons des filières qui peut nous donner des éléments de réponse.

### 3.2.2.1 *Un mécanisme de répartition du surplus inscrit dans la logique organisée de l'amont vers l'aval propre de la filière AOP Gruyère suisse*

Avant la campagne laitière 1999/2000, le prix du lait était garanti par la Confédération. Le prix, les primes et les réductions étaient fixés pour la Suisse, quels que soient la région, l'industrie ou le fromage considérés. Actuellement, les prix du lait et du fromage ainsi que les primes de qualités payées aux fromagers sont discutés entre les producteurs, les fromagers et les affineurs au sein de l'Interprofession du Gruyère. Ces recommandations sont généralement suivies par les acteurs de la filière.

Ce qui est original, c'est la façon dont la fixation du prix de lait recommandé est établie. Les acteurs de la filière Gruyère ne déterminent pas un prix de lait à partir de la valorisation *in fine* du produit sur le marché. Ils fixent au départ un prix de lait au producteur auquel s'ajoute une marge pour les fromagers pour déterminer à un prix minimum du Gruyère sur le marché. Celui-ci n'est cependant pas déconnecté de la réalité car il correspond certainement au consentement à payer des consommateurs de Gruyère. Cette démarche est rendue possible du fait de l'organisation en duopole de la distribution alimentaire en Suisse avec des distributeurs qui sont impliqués dans la filière et qui sont de plus en plus les promoteurs du « *Swiss made* ».

Il faut signaler aussi que le prix du lait au producteur est composé d'un prix de base (autour de 0.50 CHF/l) auquel s'ajoute des primes incitatives dont certaines sont liées au surplus entre maillons de la filière (prime lait Gruyère AOC : 0.10 CHF/l, prime qualité 0.05 CHF/l). Cependant, deux primes relèvent encore de la politique agricole : le supplément lait transformé en fromage 0.15 CHF/l et la prime non-ensilage 0.03 CHF/l). Au total, le prix de lait au producteur varie autour de 0.80 CHF/l.

### 3.2.2.2 *Un mécanisme de répartition du surplus de l'aval vers l'amont pour la filière AOP Comté*

Jusqu'à présent la filière a organisé le partage du surplus entre « production » et « marché » (Perrier-Cornet, 1989). L'efficacité du système a reposé sur le partage régulé du surplus collectif qui a notamment permis aux éleveurs d'avoir un prix du lait supérieur de 20% (voire de 25%) à la moyenne nationale au cours des dernières quinze années.

La résistance de l'organisation de la production de Comté a longtemps reposé sur la convergence d'intérêts économiques partagés entre les éleveurs et le petit capital marchand (Perrier-Cornet, 1986). Jusqu'à une époque récente, la multiplicité des fruitières contrôlant la première transformation a garanti aux affineurs une variabilité fromagère bien valorisée sur des circuits commerciaux locaux et/ou spécialisés mais limités en termes d'expansion, bloquant l'accumulation du capital chez les affineurs. En contrepartie, les affineurs ont accepté de répartir plus équitablement la valeur économique au long de la filière sur les bases d'un contrat type imposé par l'interprofession. Le partage est réalisé au sein d'un contrat type validé au sein de l'interprofession (CIGC). Certains affineurs peuvent appliquer un contrat avec des conditions différentes, mais qui restent dans tous les cas au moins aussi avantageuses que celles contenues dans le contrat type. Les affineurs déclarent chaque mois à l'interprofession (CIGC) les volumes vendus et les prix des Comtés affinés. L'interprofession établit et diffuse un prix moyen pondéré des Comtés vendus chaque mois : c'est la MPNC (moyenne pondérée nationale Comté). Ce prix de base va servir à établir le prix définitif des Comtés. Sur la base de la MPNC est calculé et diffusé le prix moyen des fromages en blanc. Des coefficients sont appliqués en fonction de la catégorie qualitative des Comtés. Ces coefficients ont été négociés entre les éleveurs des coopératives-fruitières et les affineurs. Ces coefficients sont à la base de la répartition du surplus. Au sein de la fruitière est établi mensuellement le prix du lait de base. Ce prix est défini en retranchant au chiffre d'affaires de la fabrication mensuelle (vente de Comté, de beurre, de crème, lactosérum...), les charges de la transformation, et en divisant le solde obtenu par le volume apporté par les adhérents. Le prix au

producteur variera ensuite en fonction de la qualité chimique et bactériologique du lait. Le prix de lait varie ainsi mensuellement et dépend :

- d'une part, directement de la qualité du lait des producteurs et de la capacité du fromager à maximiser les rendements et à minimiser les coûts (le fromager est d'ailleurs rémunéré en général proportionnellement au chiffre d'affaires réalisé) ;
- et d'autre part, de la capacité des éleveurs à peser collectivement sur la définition des coefficients de calcul des prix des Comtés en blanc.

Ce mécanisme de répartition du surplus est extrêmement incitatif et tire le prix du lait vers le haut. Le contrat type s'impose aux acteurs de la filière et instaure des coûts en plus -à l'instar du mécanisme suisse en Gruyère- aux concurrents extrarégionaux qui doivent supporter des coûts d'approvisionnement en lait supérieurs à ceux rencontrés dans autres bassins laitiers.

### *3.2.2.3 Un prix de lait déterminé sans lien direct avec la valeur ajoutée produite par l'AOP Cantal*

Longtemps la répartition de la valeur ajoutée a été organisée en définissant le prix de lait par des accords entre industriels et éleveurs, qui fixaient des préconisations de prix de base. Pour le Cantal, le prix de référence était déterminé par l'échelon régional du CNIEL (le CRIEL Auvergne Limousin). Ensuite, ce prix de référence du mois était ajusté par des indices du CNIEL. Un premier indice concerne l'évolution des produits industriels (beurre et poudre). Un deuxième indice concerne l'évolution des prix de grande consommation. Un troisième indice de flexibilité additionnelle pour les seules entreprises dont les produits industriels représentent plus de 20% des fabrications est appliqué. S'ajoute un abattement à la baisse complémentaire et négocié. Enfin, ce prix de base variait pour chaque producteur en fonction de la qualité chimique et bactériologique du lait livré, mais également en fonction de certaines primes qui peuvent être versées (prime contrôle laitier, prime AOP. Etc.). Les producteurs ne savaient pas réellement à quelle fabrication était destiné leur lait. Celui-ci était collecté, trié à l'usine de transformation puis valorisé en un produit laitier (AOP ou non). Ils percevaient tous le même prix du lait selon l'entreprise à laquelle ils étaient rattachés et étaient soumis à un contrat standard. Depuis 2009, les producteurs identifiés ans l'AOP Cantal reçoivent en plus du prix de base standard une prime AOP en contrepartie des modifications du cahier des charges qu'ils doivent adopter et qui sont censées revaloriser le Cantal. Certains petits transformateurs se sont engagés dans des stratégies de distinction qui durcissent encore plus les conditions de production (interdiction d'ensilage et d'OGM, fromage au lait cru, affinage 120 jours minimum entre autres), et qui permettent de développer de nouveaux marchés orientés sur le haut de gamme. Ils perçoivent un prix du lait supérieur (50 à 65 €/tonne de plus que le prix moyen CRIEL).

### *3.2.2.4 Pour l'AOP Allgäuer : un prix de lait sans lien direct avec la valeur ajoutée produite, mais complété par un des primes spécifiques*

Malgré l'existence d'un marché dédié sur lequel se vendent des fromages « haut de gamme » à des crémiers, la rémunération du lait ne se fait cependant pas en fonction de la valorisation réelle de la qualité fromagère. Le prix du lait aux producteurs laitiers allemands a été longtemps fondé à partir de prix d'orientation aux producteurs (EOP), dispositif assez proche du cas français à l'échelle nationale. Il donnait un aperçu du prix moyen du paiement du lait. La détermination de cet EOP se faisait à partir des déclarations (des 4 à 5 dernières semaines) des ventes de beurre, de fromages à pâte molle, de fromages à découper et des fromages à pâte dure fournies par la bourse de Kempten. Concernant la poudre de lait écrémé, les données provenaient de la ZMP (Office central d'information du marché et des prix pour les produits de l'agriculture, de la foresterie et de l'alimentation, dissoute depuis fin 2009) et de déclarations de recettes moyennes concernant le lait de consommation fournies par les laiteries. Les laiteries devaient en effet, donner mensuellement un

rapport concernant le prix du lait (par obligation de décret). En tenant compte des rendements calculés et des coûts de production et de commercialisation, l'Institut de l'économie de l'alimentation et du marché (dépendant de l'Office bavarois de l'alimentation) publiait mensuellement un EOP, avec la participation des organisations de l'économie laitière bavaroise. En 1996, un nouveau type de calcul prenant en compte une plus large palette de produits et minimisant l'influence du prix du beurre et du lait en poudre et incluant des fromages à pâte dure (emmentaler et chester) ainsi que le lait de consommation fut mis en place. Les variations de prix des produits d'intervention n'avaient ainsi plus autant d'impacts. Malgré tous les changements opérés dans le mode du calcul du prix du lait, un manque de confiance dans ce système a conduit les autorités à le supprimer en 2006, laissant la place à un système de négociation entre producteurs et transformateurs. Toutefois, les producteurs livrant du lait non-ensilage destiné à la fabrication d'Allgäuer Emmentaler sont payés en moyenne 50 €/tonne de plus que les producteurs livrant du lait ensilage car les contraintes de production du lait sont jugées plus difficiles. Les producteurs de lait bio sans ensilage perçoivent quant à eux une prime avoisinant les 150 €/tonne. Chaque laiterie fabriquant ce fromage AOP pratique cependant ses propres primes ; il n'y a pas d'accords au sein de la filière Allgäuer Emmentaler, mais cette meilleure valorisation du lait destiné à la fabrication d'Allgäuer Emmentaler est instituée de longue date au sein de la filière.

#### 4 DISCUSSION

Deux modèles productifs fromagers se dégagent et s'opposent au sein des filières fromagères, en laissant toutefois apparaître des formes intermédiaires à l'instar de l'AOP Allgäuer Emmentaler (cf. tableau 1).

D'un côté, un modèle strictement coordonné, structuré collectivement par une interprofession puissante à l'instar des AOP Gruyère suisse et Comté. La situation du système de production en Comté est un exemple intéressant d'une action collective qui déploie une stratégie collective de recherche d'un avantage concurrentiel « hors coût » en différenciant le produit par ses conditions de production et le lien au terroir. L'AOC Gruyère suisse et l'AOP Comté sont de bonnes illustrations d'une stratégie collective partagée à l'échelle d'un territoire.

Elles nous permettent de mettre en évidence que la formation du prix du lait sur le marché dépend de deux facteurs principaux :

- l'équilibre entre l'offre et la demande avec le contrôle au sein de l'interprofession de la maîtrise de l'offre en vue d'une qualité exigeante ;
- et surtout ici, la structure des rapports des producteurs de lait et des acheteurs, qui dépend du degré d'organisation des acteurs de la filière. Force est de constater qu'à la base, la reconnaissance en AOP ne garantit pas des prix de lait supérieurs aux éleveurs. En revanche, le mode de calcul des prix de fromage (contrat-type), et certaines mesures spécifiques des cahiers des charges, protègent les entreprises artisanales et les éleveurs laitiers en imposant à leurs concurrents (les grandes firmes de l'industrie laitière) leurs techniques de production et donc leurs coûts de production et d'approvisionnement en lait. En protégeant le modèle de production, les éleveurs et leurs fruitières ont pu maintenir un rapport de force dans les SYAL Comté et Gruyère, qui assure un partage du surplus équitable au sein de la filière, et se traduit logiquement par un prix de lait supérieur. Ce cadre institutionnel nous semble expliquer le différentiel de prix de lait entre les exploitations du massif jurassien français ou préalpin suisse et celles du massif central français.

A l'opposé, on peut en effet identifier un modèle « laxiste » à faibles contraintes de production et peu structuré collectivement, correspondant au modèle de l'AOP Cantal. Ce modèle est contrôlé par quelques grandes firmes d'audience nationale qui ont développé dans le département du Cantal une production industrielle importante de fromages sans qualité particulière et de fromages AOP. Ces firmes ont réussi sur longue période à imposer à l'ensemble des maillons de la filière Cantal une

logique de recherche de l'avantage concurrentiel par la baisse des coûts de production, sur la base de la stratégie qu'ils ont adoptée pour produire les fromages standardisés. Dans cette situation de rapport de force très déséquilibré, les éleveurs ne peuvent que poursuivre la même stratégie. Le mode de gouvernance de la filière Cantal est clairement sectoriel. La logique industrielle a été menée sans développement d'une culture AOP au sein du collège des producteurs ; leur différenciation est difficile et ils ne sont pas rémunérés à la qualité fromagère. Cependant des inflexions ont été engagées depuis 2007 avec la mise en place du nouveau décret qui durcit les conditions de production et, depuis 2009, avec l'instauration d'une contribution volontaire obligatoire qui permet d'apporter un complément de prix aux producteurs AOP (peu incitatif cependant). Ces mesures seront-elles suffisantes pour garantir un meilleur prix de lait ? On sait que la filière Cantal souffre depuis longtemps d'une inadéquation entre l'offre et la demande. Le lait excédentaire produit d'avril à juin (dont le prix est le moins cher de l'année laitière), a souvent été transformé en Cantal, stocké et vendu en fin d'année à des prix faibles au lieu d'être valorisé par le biais de produit de dégagement. L'AOP Cantal apparaît paradoxalement comme un levier de maîtrise de l'offre pour les industriels. Si le levier du durcissement du cahier des charges a été mobilisé, il ne garantit pas un surplus de valeur. Il a eu essentiellement pour effet d'écarter de l'AOP des éleveurs dont le système de production n'est plus compatible avec le cahier des charges. Le cahier des charges impose des coûts à des éleveurs concurrents. On peut défendre l'idée que la question de la maîtrise de l'offre n'est pas traitée. La question de la redistribution de la valeur avec la CVO est un levier qui n'apparaît pas comme très incitatif. Il résulte d'un rapport de force entre les industriels et l'Etat.

Entre ces deux grandes catégories de modèles existent des systèmes productifs intermédiaires à l'instar de l'AOP Allgäuer Emmentaler. Cette AOP a développé une stratégie de différenciation de sa production par rapport à la production importante d'emmental standard (90 000 tonnes). Avec ses 3 500 tonnes cette AOP joue astucieusement la carte de la spécificité. Les entreprises de transformation mènent avec ce produit une stratégie de distinction en protégeant le système productif fromager historique. Cette stratégie est basée sur la qualité du produit liée à la qualité du lait (sans OGM, bio) et à la technologie de fabrication (sans ajout de bactéries propioniques, affinage sans film plastique). Chaque fromagerie fabrique un produit distinct lié à la qualité du lait livré (race Braunvieh, de la qualité de la pâture), au processus de fabrication (durée d'affinage) et à sa localisation (zone de montagne).

Les acteurs produisant de l'Allgäuer Emmentaler peuvent alors se bâtir une forte hétérogénéité fromagère qu'ils valorisent sur des segments de marché distincts. Ils s'accordent sur le fait que l'Allgäuer Emmentaler se vend majoritairement sur le marché régional (en Bavière et en Baden-Württemberg) en vente directe ou dans des épiceries fines et en moindre quantité à l'export ou dans le reste de l'Allemagne. Il est ainsi majoritairement vendu à la coupe (« *Le client sait que c'est un fromage spécifique, c'est un produit premium* » : dixit un transformateur) même si on le trouve également mais marginalement vendu prédécoupé et emballé sous la marque Allgäuland depuis quelques années. Autrement dit, parce que la demande pour ce produit est forte, que les transformateurs disposent d'une gamme diversifiée de fromage (Allgäuer bergkäse, spécialités locales...), la maîtrise collective de l'offre n'apparaît pas comme nécessaire, la logique concurrentielle suffisant à assurer l'équilibre du marché. Le prix de l'Allgäuer Emmentaler est supérieur de 1.5 €/kg en moyenne au prix de l'emmentaler sur le marché de gros de Kempten et de 6 €/kg sur le marché de la vente directe en fromagerie. Cet écart de prix permet aux éleveurs de l'AOP d'entretenir un rapport de force et de percevoir une prime AOP renchérissant le prix de base du lait de 15% à 20%.

Tableau 1. Comparaison des modes de gouvernance des AOP étudiées

	<b>AOP Cantal</b>	<b>AOP allgäuer Emmentaler</b>	<b>AOC Gruyère suisse</b>	<b>AOP Comté</b>
Formation de la valeur	Différenciation technologique et évolution vers plus de relation terroir-produit Maîtrise interne de l'offre (levier multi-produits, multi-sites)	Valorisation des ressources spécifiques Stratégie de distinction Maîtrise interne de l'offre (levier multi-produits, multi-sites)	Valorisation des ressources spécifiques Maîtrise de l'offre par organisation de la rareté : réduction de zone, contingentement de la quantité, élimination de la non-qualité segmentation par le tri	Valorisation des ressources spécifiques Maîtrise de l'offre par organisation de la rareté : réduction de zone, contingentement de la quantité, élimination de la non-qualité segmentation par le tri
Distribution de la valeur	Grille nationale CNIEL Absence de relation entre valorisation réelle des produits et rémunération du lait Rééquilibrage par CVO par caisse de péréquation	Confrontation de prix Transparence des prix (observatoire, bourse) Prime AOP et AOP Bio Equilibre du rapport de force entre éleveurs et transformateurs.	Pilotage institutionnel des prix selon la qualité Contrat type qui reconnaît l'équilibre du rapport de force Transparence des prix	Pilotage institutionnel des prix selon la qualité Contrat type qui reconnaît l'équilibre du rapport de force Transparence des prix (déclaration mensuelle et calcul d'un prix moyen pondéré de base du fromage)
Protection de l'avantage concurrentiel	Stratégie de domination des coûts Intégration verticale des fournisseurs Intégration horizontale des concurrents Désintégration spatiale	Stratégie de différenciation Barrières à l'entrée aux concurrents par le contrôle des règles de production Imposer des coûts aux rivaux	Stratégie de différenciation Barrières à l'entrée aux concurrents par le contrôle des règles de production Imposer des coûts aux rivaux	Stratégie de différenciation Barrières à l'entrée aux concurrents par le contrôle des règles de production Imposer des coûts aux rivaux
Mode de gouvernance du système	Contrôle du système productif par les groupes nationaux leaders (oligopole)	Contrôle du système productif par les transformateurs. Logique concurrentielle forte	Rapport de force instruit au sein d'un organisme de défense et de gestion (ODG)	Rapport de force instruit au sein d'un organisme de défense et de gestion (ODG) Mandat de l'Etat confié à l'ODG

## 5 CONCLUSION

La manière de gouverner une AOP est variable et entraîne des niveaux de performance différents des filières fromagères AOP en termes de prix du lait aux producteurs. L'écart de prix varie entre 15 et 25% selon les années et selon les AOP. Nous avons pu ainsi mettre en évidence le rôle des institutions formelles et informelles sur le type de gouvernance déployée. Nous montrons notamment que le contrôle des dispositifs juridiques (décrets, contrat, plan de maîtrise de l'offre entre autres) permet de protéger un système productif fromager et les bénéfices qu'il procure.

Ce travail met en lumière deux éléments majeurs :

- Nous proposons en mobilisant la théorie du *Raising Rivals' Costs* une dimension complémentaire à celles déjà avancées pour expliquer les stratégies d'élévation des coûts des concurrents (intégration verticale des fournisseurs, contrat d'exclusivité ou collusion avec les fournisseurs). Nous mettons au débat cette idée que le contrôle du processus continu de production de règles de protection d'un système de production territorialisé est un levier pour imposer des coûts de production aux concurrents identiques à ceux des transformateurs traditionnels. Cette stratégie vise à préserver l'organisation d'un système productif qui permet de maintenir le rapport de force entre les maillons d'une filière. C'est ce rapport de force qui permet de peser sur la distribution de la valeur entre les différents agents. Il nous semble que c'est le cas pour l'AOC Gruyère suisse, l'AOP Comté et de l'AOP Allgäuer.
- Nous constatons aussi que le renforcement des cahiers des charges ne suffit pas à créer de la valeur, même s'il permet aux producteurs laitiers de disposer d'arguments nouveaux permettant de rééquilibrer les rapports de force au sein du système productif. Il nous semble que ce rééquilibrage passe aussi par la transparence de la valorisation des produits sur les marchés et la création de mécanismes « collectifs » de maîtrise de l'offre. Le mode de gouvernance territoriale doté d'une capacité à maîtriser l'offre apparaît dans notre analyse comme un élément qui explique la capacité de la filière à produire de la richesse. Cette richesse est nécessaire à la pérennité du SYAL (reproduction).

Par conséquent, cette grille d'analyse nous semble intéressante pour expliquer la performance en termes de prix de lait des systèmes productifs fromagers localisés. Elle pourrait fournir des éléments de réflexion aux acteurs du secteur laitier (éleveurs, coopératives, industriels) dans le cadre de la fin des quotas laitiers et de la mise en œuvre de la contractualisation.

Enfin, nous sommes conscients des limites de notre approche, notamment parce que le test sur quatre AOP n'est pas suffisant pour en tirer des régularités. Des investigations sont actuellement menées sur les AOP Parmigiano Reggiano et Queso manchego pour éprouver cette grille d'analyse des modes de gouvernance des systèmes productifs localisés.

## 6 BIBLIOGRAPHIE

Baron C., 2003, "La gouvernance : débats autour d'un concept polysémique", *Droit et société*, n° 54, pp. 12.

Coase R., 1937, "The Nature of the Firm", *Economica, New Series.*, vol. 4, n° 16, Nov., 1937, pp. 386-405.

Jeanneaux P., Callois J.-m., Wouts C., 2009, "Durabilité d'un compromis territorial dans un contexte de pression compétitive accrue : le cas de la filière AOC Comté", *Revue d'économie régionale et urbaine*, vol. 1, pp. 179-201

Kirat T., 2005, "L'analyse économique, le droit et les règles : les questions méthodologiques de l'interface droit-économie dans les travaux francophones", Ecole chercheurs INRA "Sciences juridique : quelles contributions aux problématiques de l'INRA, Paris, 17-19 janvier 2005, 20 p.

Krugman P., 1995, "Growing World Trade: Causes and Consequences", Brookings Papers on Economic Activity, n° 1, pp. 327-362.

Marty F., Sylvander B., 2000, "Logiques sectorielles et territoriales dans les AOC fromagères : vers un compromis par le modèle industriel flexible?" Revue d'économie régionale et urbaine, n° 4, pp. 501-518.

Meyer D., 2009, Filières fromagères sous AOC en zone de montagne et performances économique : Etude des filières AOC Gruyère et Cantal, Mémoire de fin d'études en vue d'obtenir le diplôme d'ingénieur de l'IRC-SupAgro montpellier, Montpellier, 101 + annexes p.

Meyer D., Jeanneaux P., 2010, La filière AOP Allgäuer Emmentaler - premiers éléments d'analyse, VetAgro Sup Clermont - rapport d'études, Clermont-Ferrand 48 p.

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

Morvan Y., 1991, Fondements d'économie industrielle, Paris, Economica, 639 p.

Perrier-Cornet P., 1989, "Les filières régionales de qualité dans l'agro-alimentaire : Etude comparative dans le secteur laitier en Franche-Comté, Emilie Romagne, Auvergne", La compétitivité dans l'agro-alimentaire européen Communication au colloque SFER - 25 et 26 avril 1989, Paris, 12 p.

Perrier-Cornet P., Sylvander B., 2000, "Firmes, coordinations et territorialités. Une lecture économique de la diversité des filières d'appellation d'origine", Economie rurale, vol. N°258, pp. 79-89.

Perrier-Cornet P., Sylvander B., 2000, "Les stratégies de qualité des entreprises et l'organisation des filières : stratégies économiques et régionales", Economie rurale, n° 258, juillet-août 2000, pp. 79-89.

Perroux F., 1973, Pouvoir et économie, Paris, Dunod, 139 p.

Porter M., 1985, Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance, New York, The Free Press, 557 p.

Porter M., 1986, L'avantage concurrentiel, Paris, InterEditions, 647 p.

Salop S.C., Scheffman D.T., 1983, "Raising Rivals' Costs", American Economic Review, n° 73, pp. 267-271.

Scheffman D.T., Higgins R.S., 2003, "20 Years of Raising Rivals' Costs: History, Assessment, and Future", George Mason Law Review, vol. 12, n° 2, pp. 371-387.

Williamson O.E., 1985, The Economic Institutions of Capitalism: Firms, Markets, Relational Contracting., New York, The Free Press,