



Les AOP fromagères suisses : modes de régulation après suppression des quotas

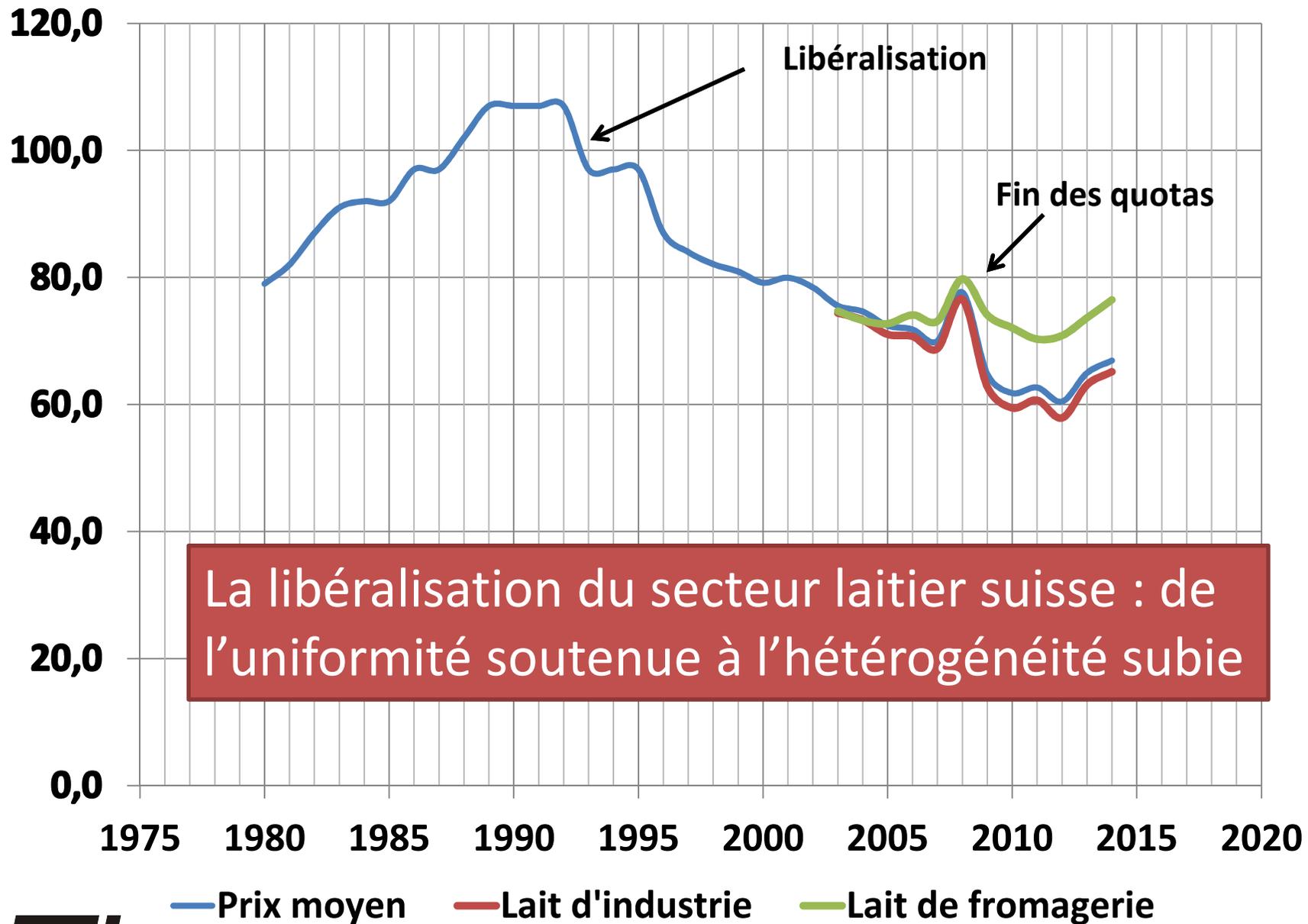
Colloque SFER LML 9 et 10 juin 2016 – Clermont-Ferrand

Dr. Dominique Barjolle
INSTITUT DES SCIENCES AGRONOMIQUES
Agroécosystèmes durables
ETH Zurich

ETH

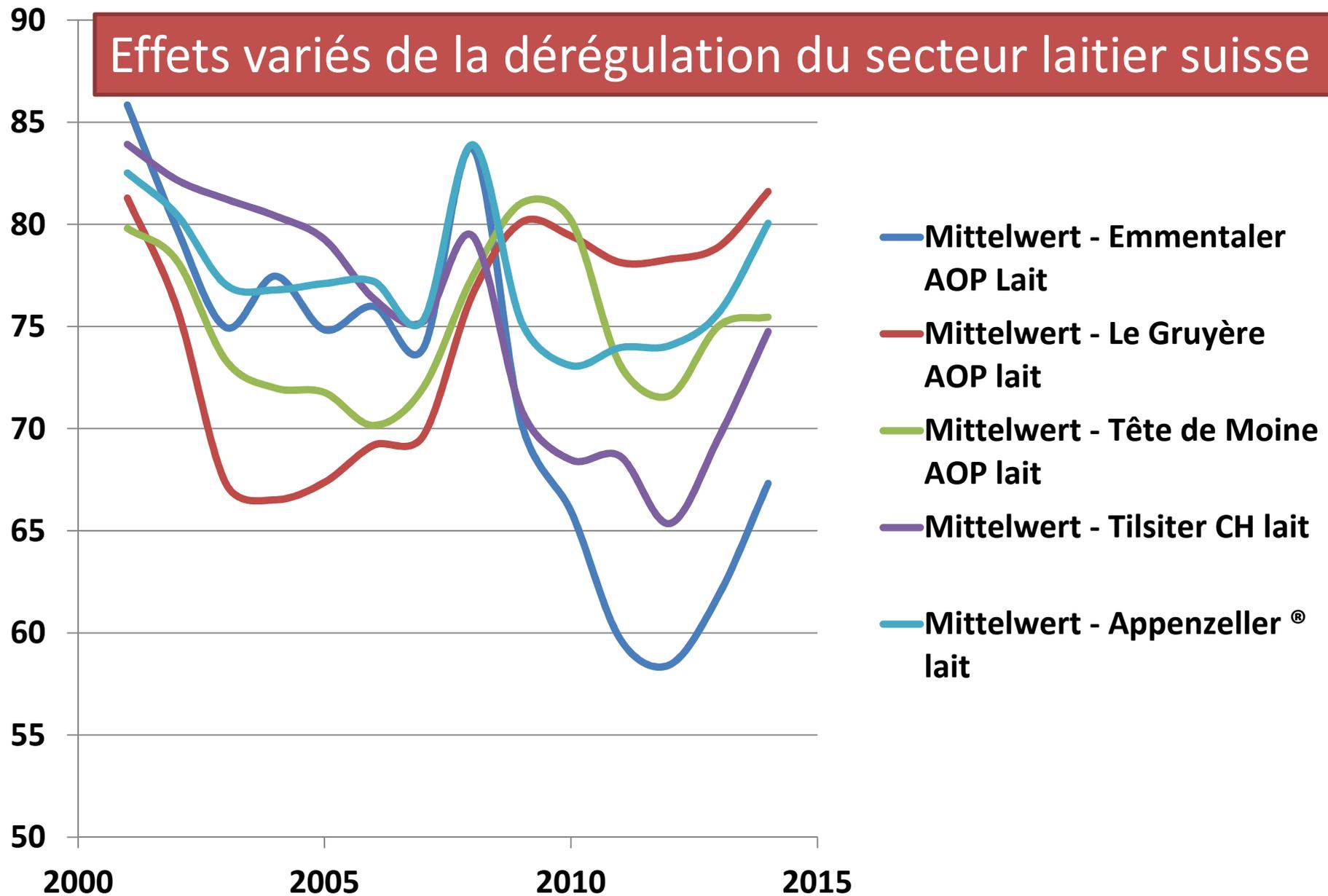
Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

Pr. Philippe Jeanneaux
VetAgro Sup / UMR Metafort Clermont-Ferrand



La libéralisation du secteur laitier suisse : de l'uniformité soutenue à l'hétérogénéité subie

Effets variés de la dérégulation du secteur laitier suisse



Problématique

- **Quels leviers les AOP fromagères activent pour limiter les effets de la dérégulation du secteur laitier?**
 - Agir sur la création de valeur
 - Agir sur la redistribution de la valeur
 - Agir sur la protection du système de régulation
 - Inventer une autonomie de gouvernance

Plan

1. Principes de fonctionnement de l'AOP
2. Cadre de l'analyse
3. Cinq AOP suisses pour discuter création, distribution et protection de valeur en situation de sortie de quotas
4. Enseignements et pistes à discuter



RAPPEL DES PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT DE L'AOP

ETH

Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

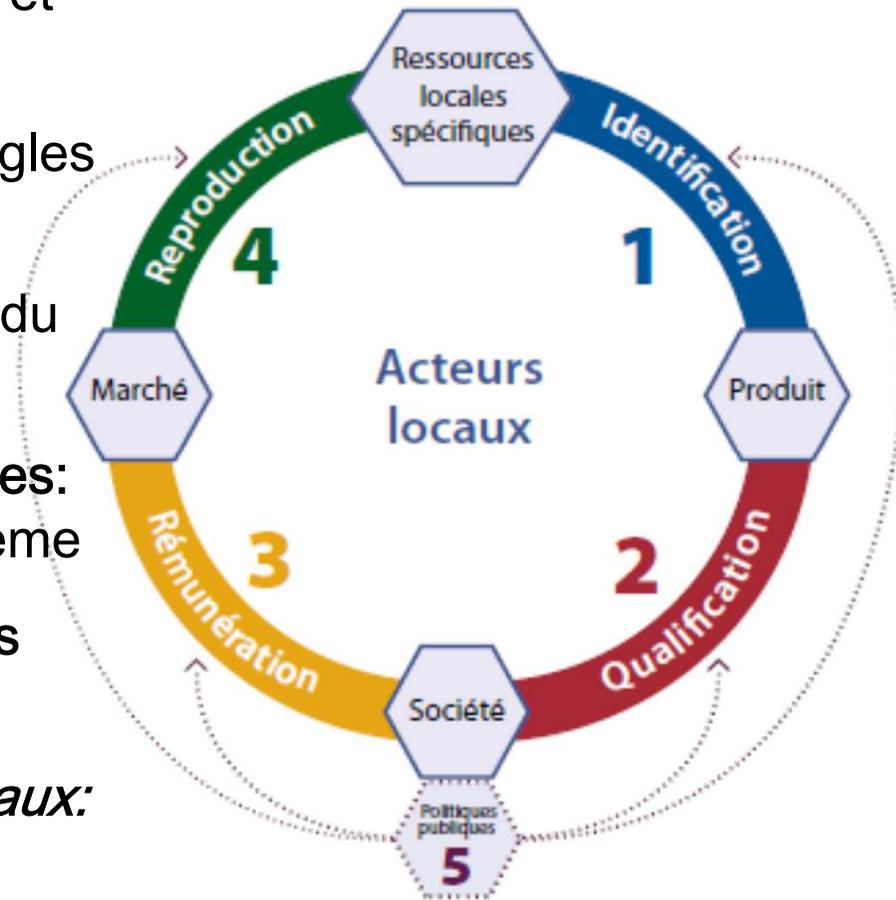
(c) Barjolle

6

Etapes du cercle vertueux de la qualité liée à l'origine

1. Identification : prise de conscience et évaluation du potentiel du produit
2. Qualification : mise en place de règles : cahier des charges
3. Rémunération : commercialisation du produit et génération de revenus
4. Reproduction des ressources locales: renforcement de la durabilité du système
5. Soutien par les politiques publiques

*Source: Guide FAO – SiNERGi
« Territoires, Produits et Acteurs Locaux:
des liens de qualité »*





CADRE ANALYTIQUE POUR ILLUSTRER LES PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT DE L'AOP

ETH

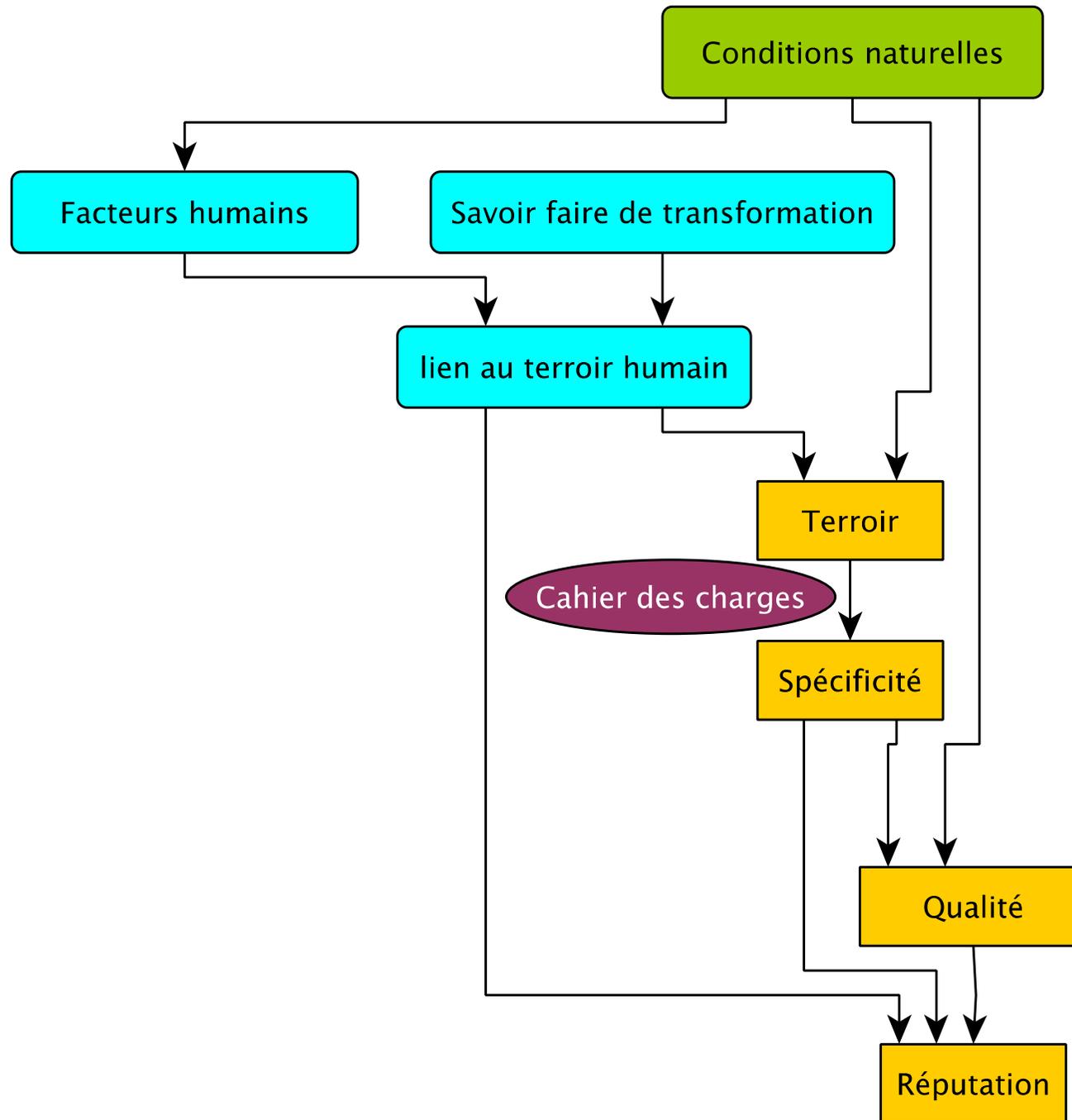
Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

(c) Barjolle



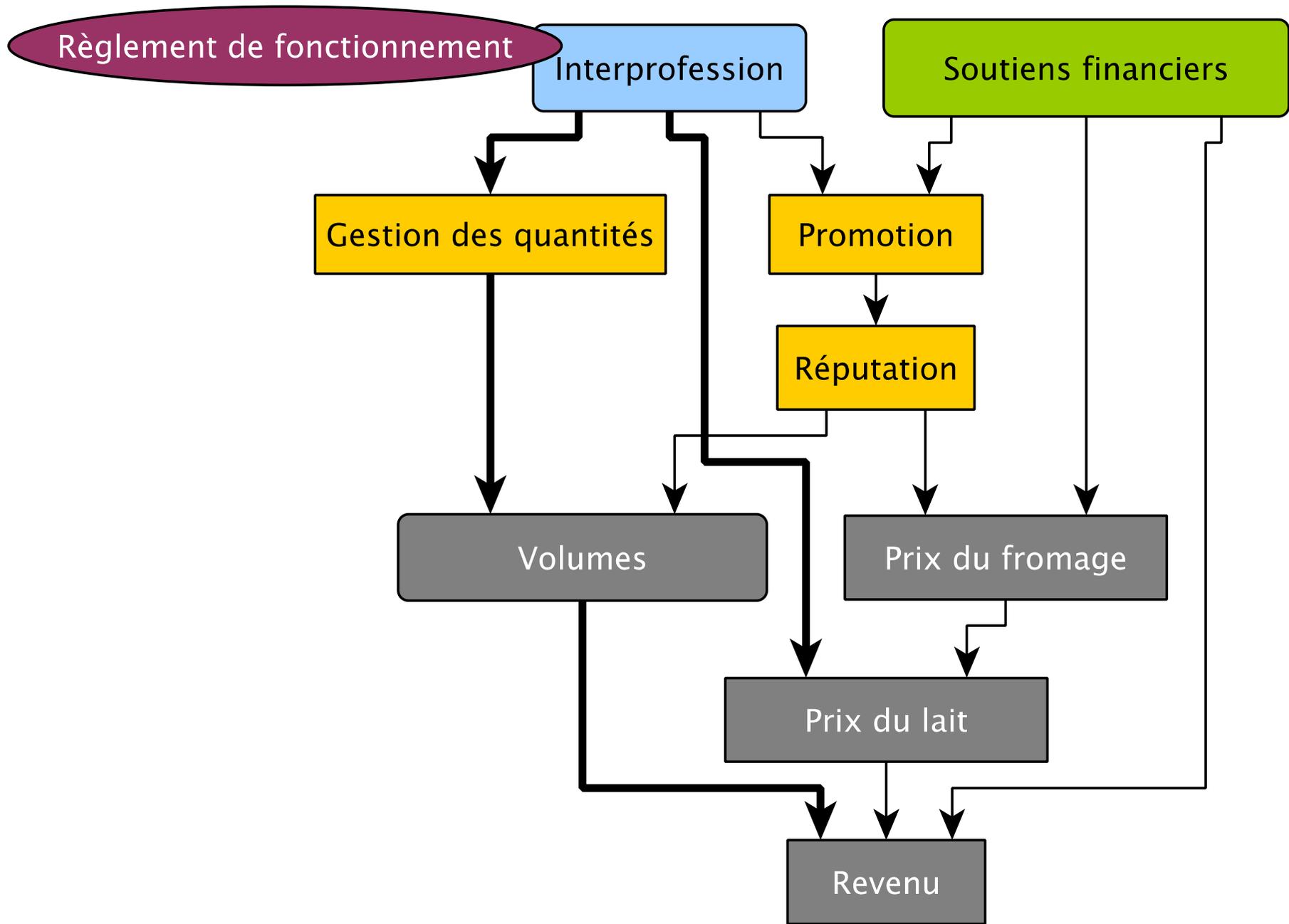
1 - Création de la valeur

	1^{ère} Innovation institutionnelle : se distinguer et maîtriser de l'offre
3 leviers de création	<ul style="list-style-type: none">* Différenciation par les conditions de production → Plus value de réputation, qui existe grâce au « lien au terroir », puis construite au cours du temps par la gestion de la qualité et la promotion<ul style="list-style-type: none">- Différenciation technologique* Promotion Collective* Maîtrise de l'offre par organisation de la rareté<ul style="list-style-type: none">- Réduction de zone- Contingement de la production- Maîtrise de la quantité par mise en place de règles de qualité → élimination de la non-qualité segmentation par le tri* Organisation de l'abondance<ul style="list-style-type: none">- Diversification pour gérer les excédents et permettre la croissance des exploitations- Export



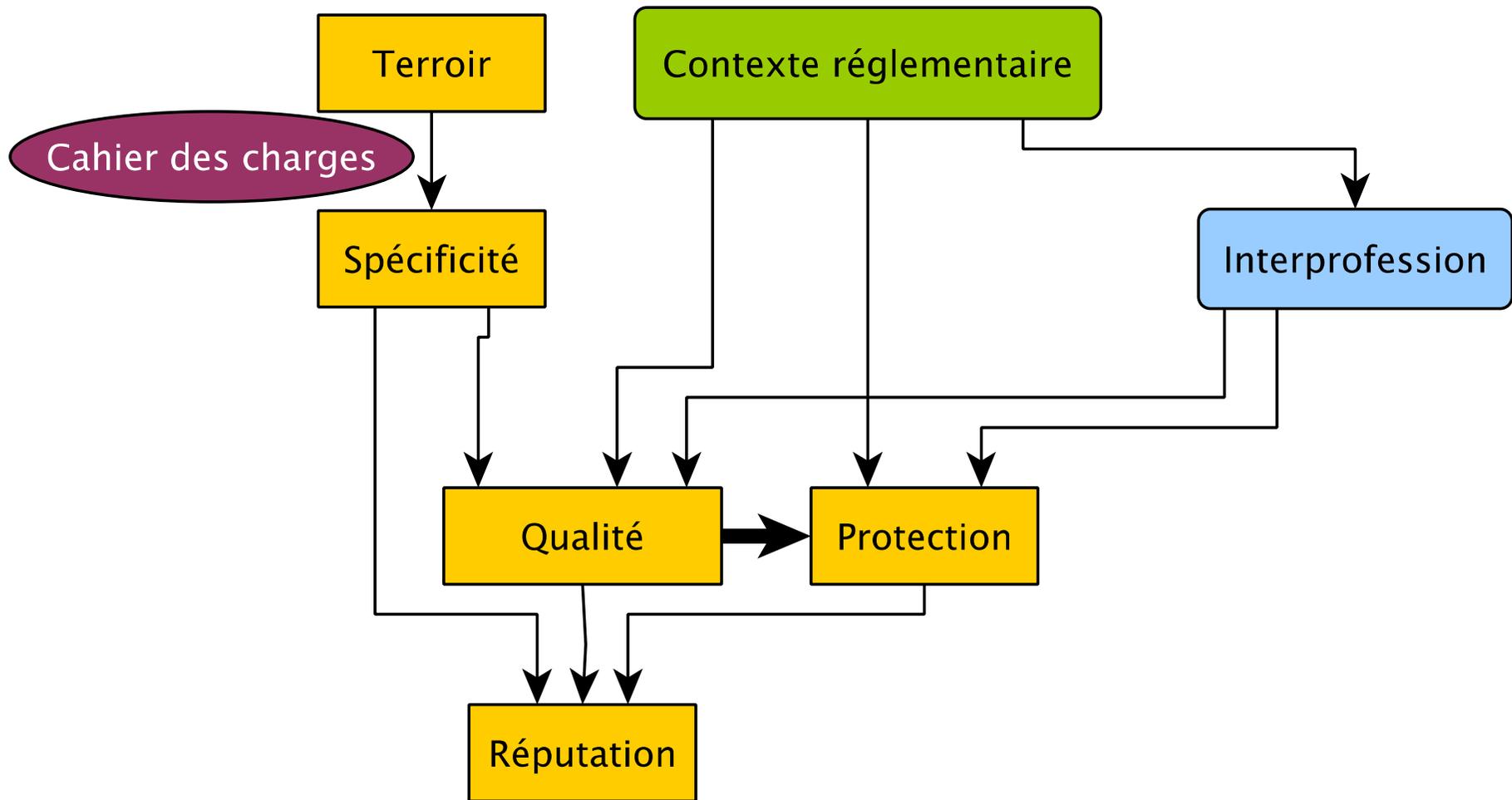
2 - Distribution de la valeur

	2^{ème} Innovation institutionnelle Contrôle de partage de la valeur
5 leviers de distribution	<ul style="list-style-type: none">* Pilotage institutionnel des prix selon la qualité ou Prix payés aux producteurs peuvent être définis hors de la valorisation réelle de leurs livraisons* Caisse de péréquation, CVO, aides directes...* Contrat type qui reconnaît l'équilibre du rapport de force* Transparence des prix et des volumes (calcul d'un prix moyen du lait)* Effacement des fabricants devant l'autorité de l'interprofession ou de l'ODG



Protection du système

	3^{ème} innovation institutionnelle un cahier des charges contrôlé et adaptatif
4 leviers de protection	<ul style="list-style-type: none">• Base légale de protection reconnue internationalement• Barrières à l'entrée aux concurrents par le contrôle des règles de production• Imposition des coûts aux concurrents• Attaque des usurpations par mécanisme de répression des fraudes





APPLICATION DU CADRE D'ANALYSE SUR 5 AOP FROMAGERES SUISSES

ETH

Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

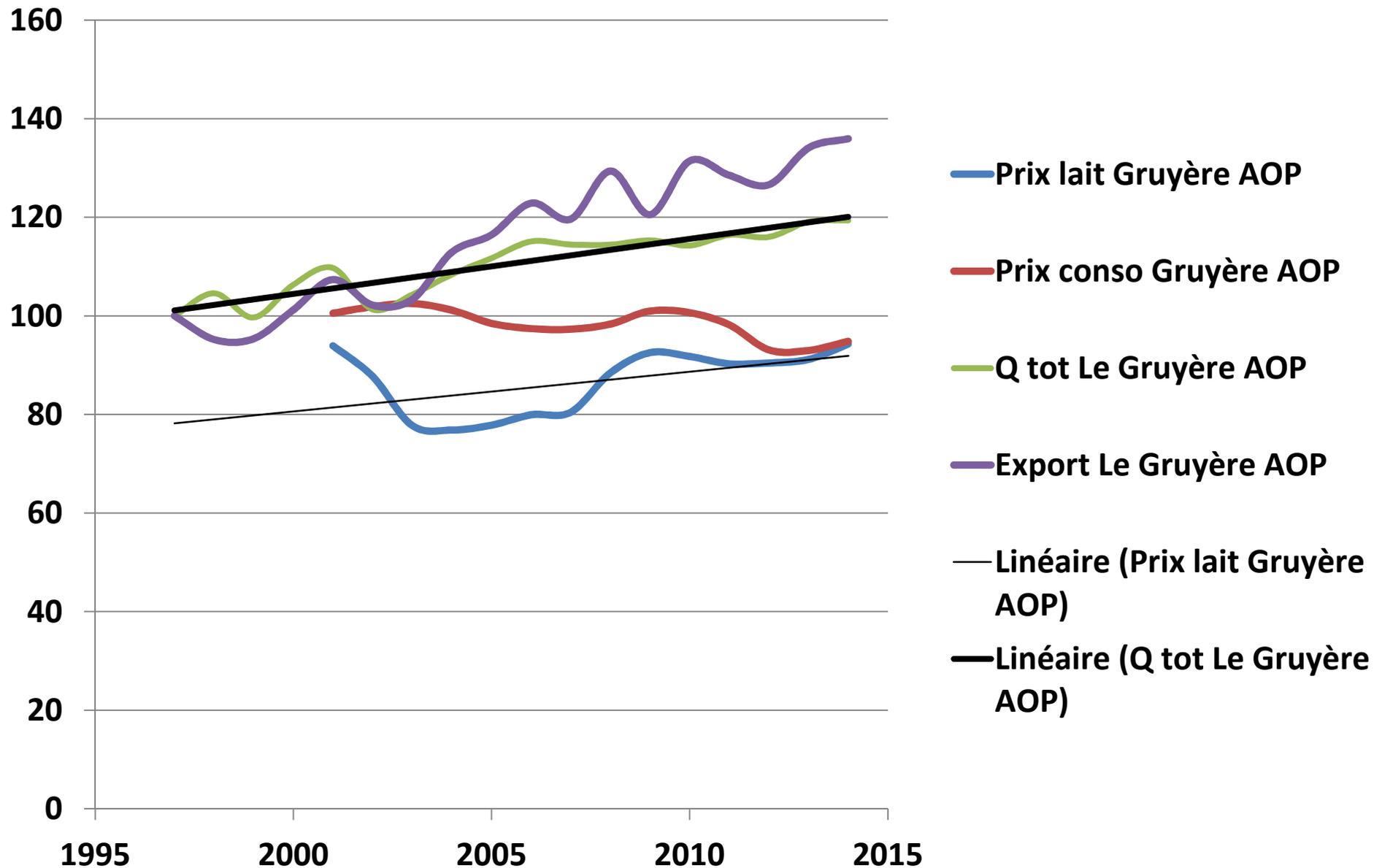
(c) Barjolle



Le Gruyère AOP

- Chiffres-clefs
 - 33'200 tonnes en 2014
 - 221 fromageries (222 en 2000)
 - 10 affineurs (12 en 2000)
 - 1800 producteurs de lait (2400 en 1995)
- Performances économiques
 - Croissance des volumes, y compris à l'export
 - Maintien des prix à la consommation et à la production, malgré la baisse de l'euro
- Réputation forte, lien au terroir et gestion de la qualité
 - Cahier des charges exigeant au niveau de la production de fromage et les affineurs, moyennement exigeant pour les producteurs de lait
 - Gestion stricte de la qualité (taxation avec dégustation)
 - Gestion stricte des volumes (le lait « de restriction » peut encombrer le marché)
- Distribution de la valeur
 - Répartition prix du lait – prix du fromage
- Protection élevée, avec surveillance active du marché

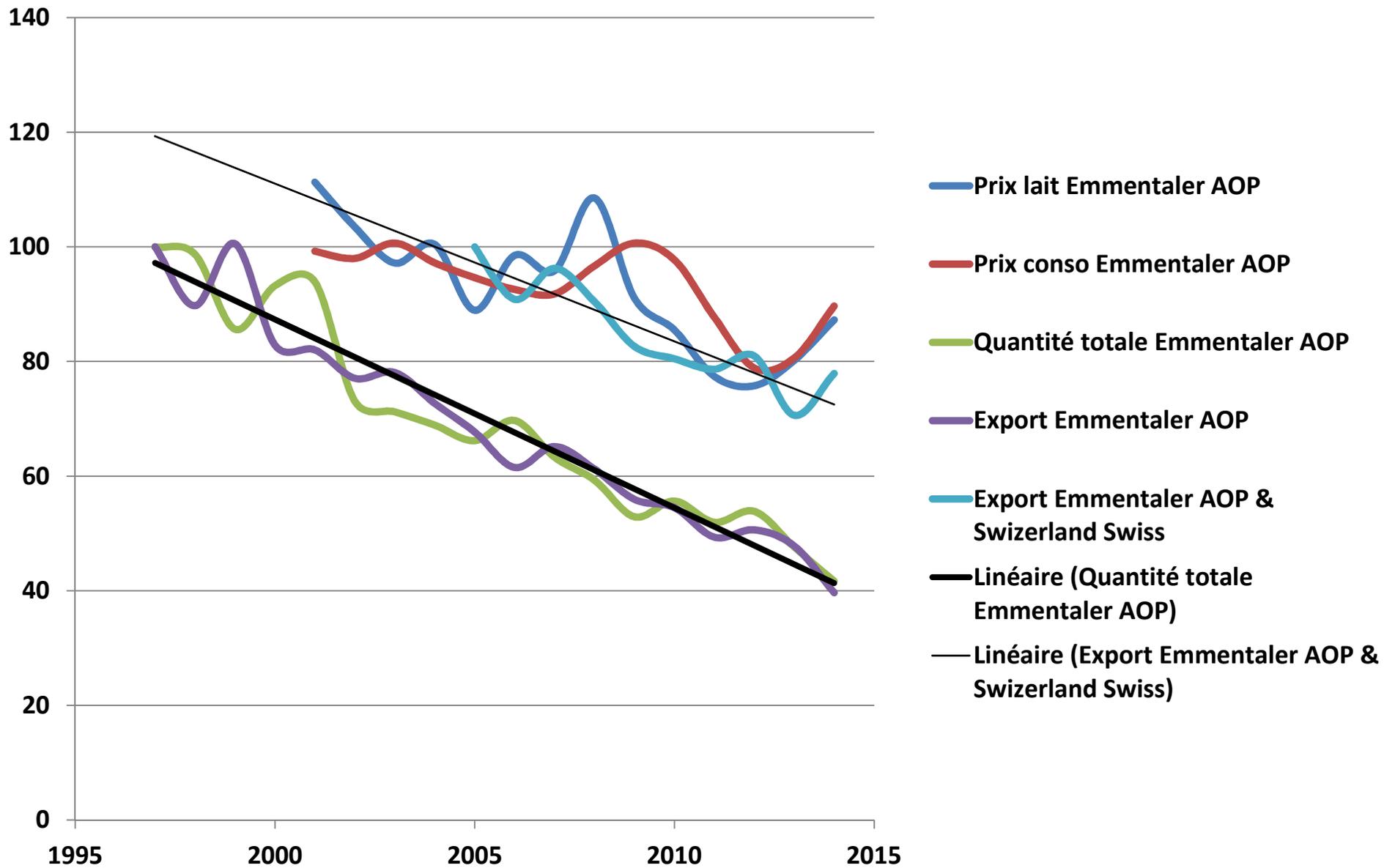




Emmentaler AOP

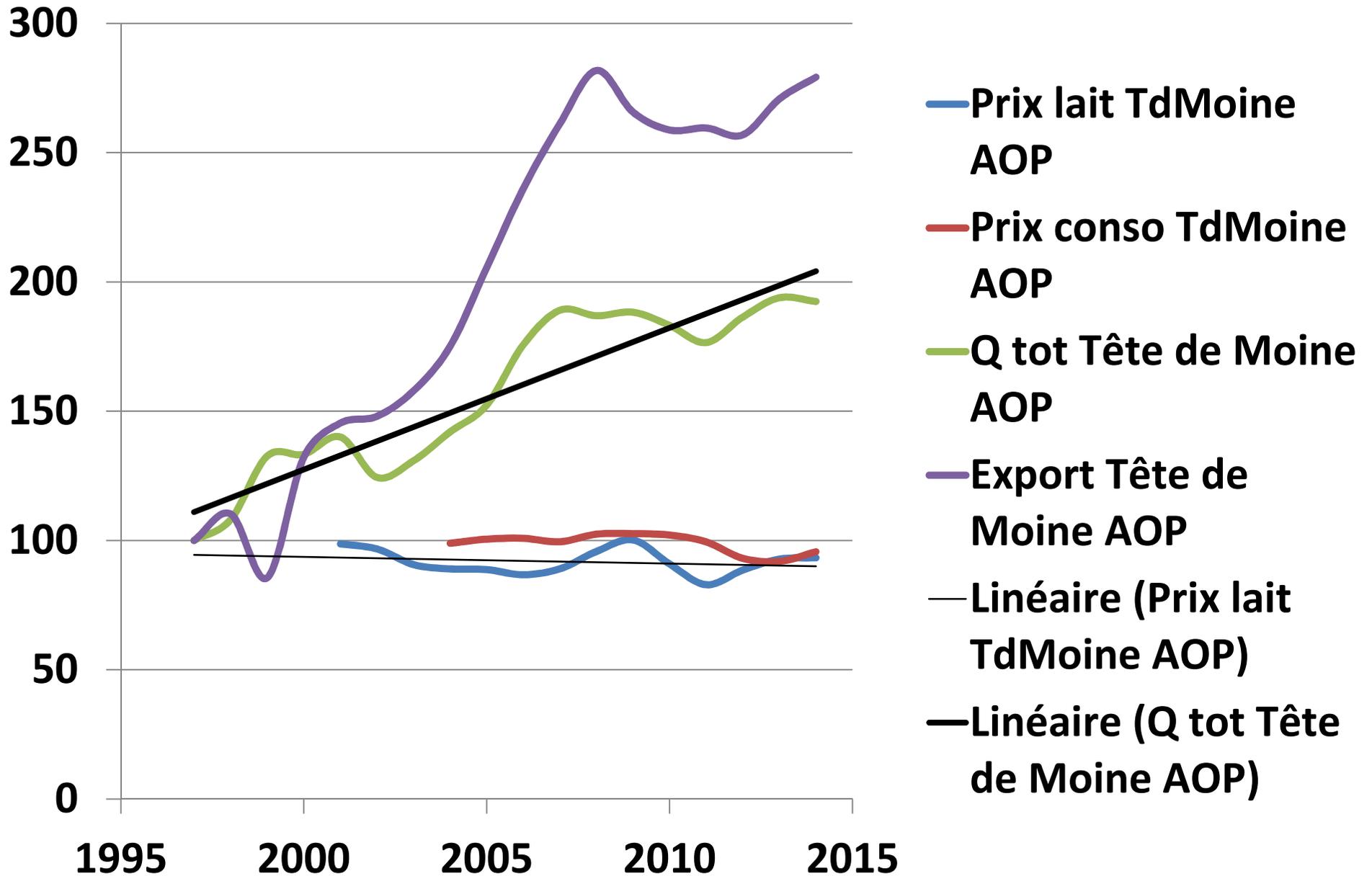
- Chiffres-clefs
 - 24'700 tonnes en 2014
 - 137 fromageries (459 en 2000)
 - 17 affineurs (15 en 2000)
- Performances économiques
 - Chute très importante des volumes (y compris et surtout à l'export)
 - Forte chute des prix à la consommation et à la production
- Réputation contestée par les imitations de qualité croissante (IGP française et allemande), gestion de la qualité exigeante
 - Cahier des charges exigeant au niveau de la production de fromage et les affineurs, moyennement exigeant pour les producteurs de lait
 - Gestion de la qualité moyenne, apparition d'un Swiss Cheese concurrent moins cher et de fabrication très industrielle
 - Aucune gestion des volumes avant 2013
- Distribution de la valeur
 - Pas de discussion sur la répartition de la valeur
- Protection très faible contre les imitations, pas de surveillance du marché





Tête de Moine AOP

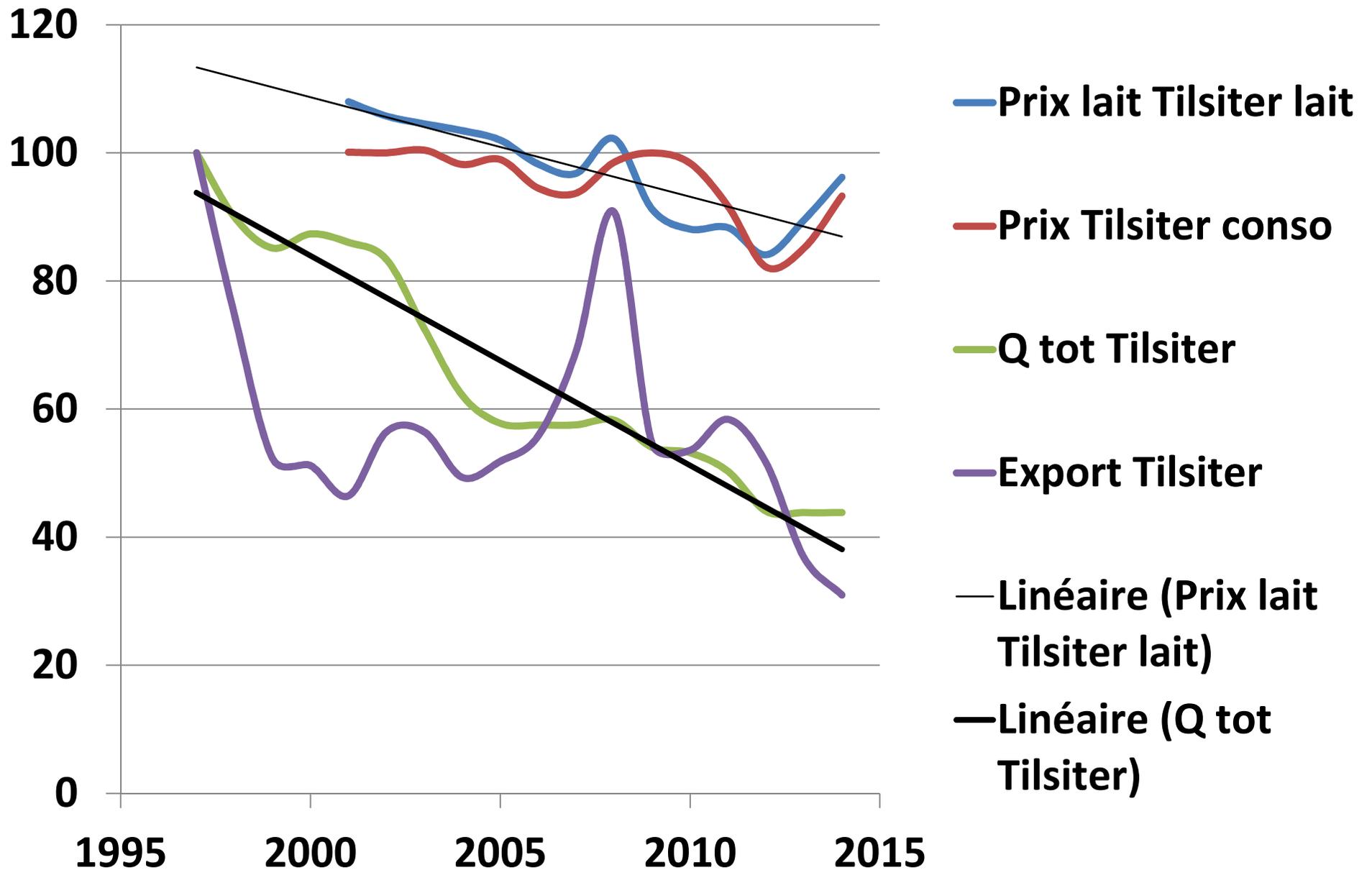
- Chiffres-clefs
 - 2500 tonnes, 9 fromageries (8 en 2000), 2 affineurs (1 en 2000)
 - Environ 270 producteurs de lait (très faible diminution)
- Performances économiques
 - Augmentation spectaculaire des exportations, entraînant triplement des volumes
 - Maintien des prix consommateurs et producteurs en dépit de la force du CHF (résilience élevée de la filière)
 - Produit très saisonnier (fêtes de fin d'année), qui s'appuie sur Le Gruyère AOP et les spécialités des fromageries locales pour gérer les fluctuations
- Réputation établie, protection avec un effet indéniable sur des imitations qui fleurissent
 - Cahier des charges renforcé par outil très spécifique de consommation (La Girolle)
 - Gestion de la qualité moyenne
 - Très forte gestion des volumes
- Distribution de la valeur
 - Discussion sur la répartition de la valeur
- Protection très importante contre les imitations, surveillance très forte du marché



Tilsiter

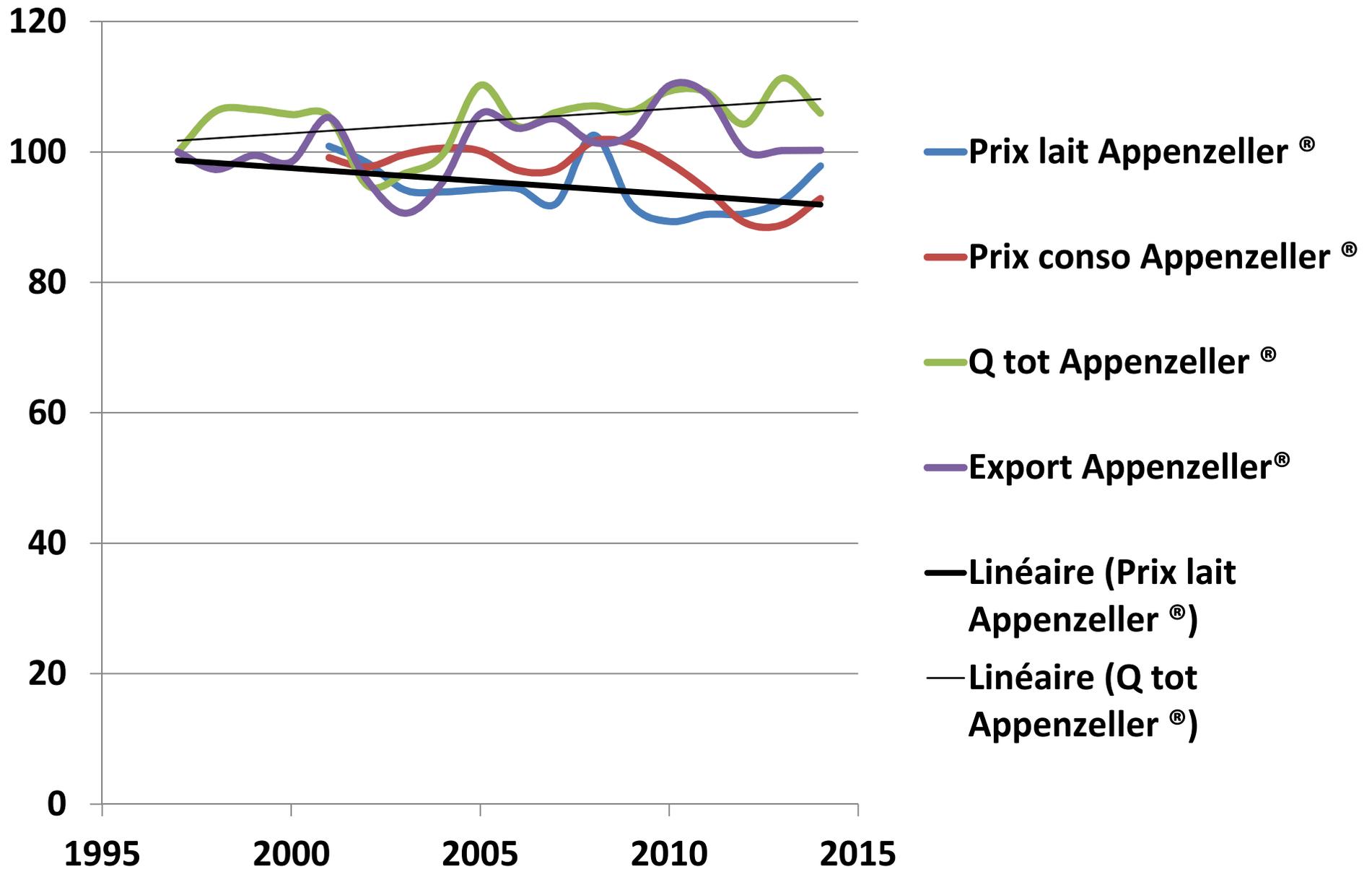
- Chiffres-clefs
 - 3100 tonnes, 25 fromageries (50 en 2000), 10 affineurs (11 en 2000)
- Performances économiques
 - Exportations faibles, avec un pic d'augmentation suivie d'une très forte baisse, entraînant baisse de plus de moitié des volumes
 - Baisse comparable des prix consommateurs et producteurs (ajustements un peu moins drastiques que pour l'Emmentaler)
 - Produit de consommation courante localisé en Suisse alémanique
- Réputation moyenne
 - Pas de cahier des charges, ni de lien au terroir (c'est une « sorte de fromage » qui n'est pas d'origine suisse)
 - Gestion de la qualité moyenne
- Distribution de la valeur
 - Aucune
- Aucune protection contre les imitations





Appenzeller[®]

- Chiffres-clefs
 - 9100 tonnes (58 fromageries (87 en 2000), 7 affineurs (9 en 2000))
 - Producteurs de lait en diminution
- Performances économiques
 - Très faible croissance des volumes
 - Très faible inflexion des prix consommateurs et producteurs en dépit de la force du CHF (relativement bonne résilience de la filière)
- Réputation établie
 - Le secret de fabrication est jalousement gardé (forte typicité gustative)
 - Pas de cahier des charges, et pas de conditions à remplir pour les producteurs de lait
 - Bonne gestion de la qualité
 - Très forte gestion des volumes
- Distribution de la valeur
 - Pas de discussion très forte sur la répartition de la valeur
- Protection faible contre les imitations, érosion de la spécificité du produit
 - Pas d'AOP mais une marque de garantie gérée par le Canton d'Appenzell

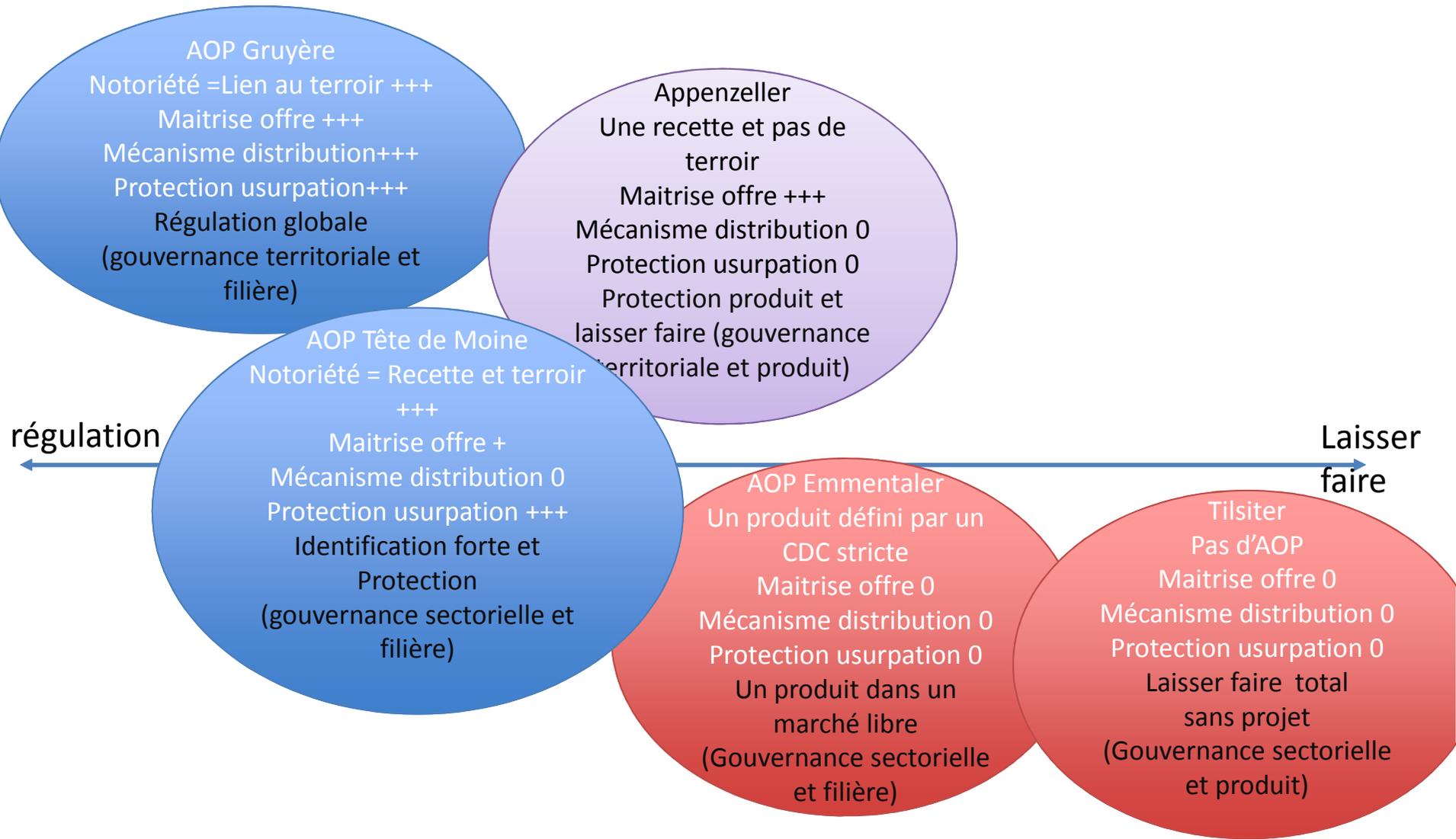




DISCUSSION

ETH

Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich



Synthèse

- AOP <> Gouvernance « Filière »
 - (ex. Emmentaler)
- Démarche de qualification AOP (« cahier des charges »)
 - ODG
 - Règlement de fonctionnement
 - Structuration de la filière

CONSTAT :

Le „mode de gouvernance“ n'est pas toujours territorial

Perrier-Cornet et Sylvander (2000), Marty et Sylvander 82000 RERU)

- **Gouvernance territoriale**
 - Effet de la coopération entre acteurs au sein d'un système agroalimentaire localisé *(Muchnik, 2010) (MUCHNIK J., REQUIER-DESJARDINS D., SAUTIER D., TOUZARD J.-M., 2007)*
- **Gouvernance sectorielle**
 - Effet d'une coopération fondée sur le domaine d'activité lui-même, avec ses normes et ses règles de concurrence et de coordination propres, en dehors d'une détermination strictement spatiale
 - Souvent imposée par un acteur (ou peu d'acteurs) très dominant(s)

Les ODG des AOP fromagères peuvent mobiliser les leviers d'une régulation territoriale

- Facteurs naturels et humains qui façonnent un produit dont la spécificité se fonde sur le lien à l'origine et contribue à un potentiel de **réputation** forte
 - Formalisation dans un **cahier des Charges** juste, permettant une certaine latitude, mais assurant un niveau élevé de qualité distinctive
- Une **interprofession avec un règlement de fonctionnement** qui assure la représentativité des collèges, et permet la prise de décision
 - Une gestion des **volumes**
 - Un système de gestion de la **qualité**
 - Un effort **de promotion** collective
 - Des investissements dans la **protection** du produit



Discussion

- Situation suisse avec effets de la suppression des quotas depuis 10 ans
 - QUELLE EST LA SITUATION EN FRANCE EN PREMIERE TENDANCE POUR LES AOP FROMAGERES ?
- Le cadre légal sur les AOP et sur les interprofessions en Suisse permet la mobilisation des leviers
 - QUELLES SONT LES POSSIBILITES EN FRANCE ?



ANNEXES

ETH

Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

	Gruyère	Emmental	AOP Tête de Moine	Tilsiter	Appenzeler
Cadragé	33'200 tonnes en 2014 221 fromageries (222 en 2000) 10 affineurs (12 en 2000) 1800 producteurs de lait (2400 en 1995)	24'700 tonnes en 2014 137 fromageries (459 en 2000) 17 affineurs (15 en 2000) XXXX producteurs de lait (XXXX en 1995)	2500 tonnes, 9 fromageries (8 en 2000), 2 affineurs (1 en 2000) Producteurs de lait (très faible diminution)	3100 tonnes, 25 fromageries (50 en 2000), 10 affineurs (11 en 2000) XXXX Producteurs de lait (diminution de moitié)	9100 tonnes (58 fromageries (87 en 2000), 7 affineurs (9 en 2000)) Producteurs de lait (en diminution)
Perf Eco	Croissance des volumes, y compris à l'export Maintien des prix à la consommation et à la production, malgré la baisse de l'euro	Chute très importante des volumes (y compris et surtout à l'export) Forte chute des prix à la consommation et à la production	Augmentation spectaculaire des exportations, entraînant triplement des volumes Maintien des prix consommateurs et producteurs en dépit de la force du CHF (résilience élevée de la filière) Produit très saisonnier (fêtes de fin d'année), qui s'appuie sur Le Gruyère AOP et les spécialités des fromageries locales pour gérer les fluctuations	Exportations faibles, avec un pic d'augmentation suivie d'une très forte baisse, entraînant baisse de plus de moitié des volumes Baisse comparable des prix consommateurs et producteurs (ajustements un peu moins drastiques que pour l'Emmentaler) Produit de consommation courante localisé en Suisse alémanique	Très faible croissance des volumes Très faible inflexion des prix consommateurs et producteurs en dépit de la force du CHF (relativement bonne résilience de la filière) Protection faible contre les imitations, érosion de la spécificité du produit
Création	Cahier des charges exigeant au niveau de la production de fromage et les affineurs, moyennement exigeant pour les producteurs de lait Gestion stricte de la qualité (taxation avec dégustation)	Réputation contestée par les imitations de qualité croissante (IGP française et allemande), gestion de la qualité exigeante Cahier des charges exigeant au niveau de la production de fromage et les affineurs, moyennement exigeant pour les producteurs de lait Gestion de la qualité moyenne, apparition d'un Swiss Cheese concurrent moins cher et de fabrication très industrielle Aucune gestion des volumes avant 2013	Réputation établie, protection avec un effet indéniable sur des imitations qui fleurissent Cahier des charges renforcé par outil très spécifique de consommation (La Girolle) Gestion de la qualité moyenne Distribution de la valeur	Réputation moyenne Pas de cahier des charges, ni de lien au terroir (c'est une « sorte de fromage » qui n'est pas d'origine suisse) Gestion de la qualité moyenne	Le secret de fabrication est jalousement gardé (forte typicité gustative) Pas de cahier des charges, et pas de conditions à remplir pour les producteurs de lait Bonne gestion de la qualité Très forte gestion des volumes
Distribution	Gestion stricte des volumes (le lait « de restriction » peut encombrer le marché) Répartition prix du lait – prix du fromage	Pas de discussion sur la répartition de la valeur	Très forte gestion des volumes Discussion sur la répartition de la valeur	Aucune	Pas de discussion très forte sur la répartition de la valeur
Protection	Protection élevée, avec surveillance active du marché	Protection très faible contre les imitations, pas de surveillance du marché	Protection très importante contre les imitations, surveillance très forte du marché	Aucune protection contre les imitations	Pas d'AOP mais une marque de garantie gérée par le Canton d'Appenzell

