



Troisième 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**

Contact : christine.de-sainte-marie@inra.fr et claire.cerdan@cirad.fr

[Participation gratuite inscription impérative en ligne \(ici\)](#)

Avant le 10 juin 2017



Financé par le Métaprogramme 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^{er} séminaire). S'il est possible 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. En raison du nombre limité de places, nous vous prions de bien vouloir nous adresser vos demandes d'inscription à christine.de-sainte-marie@inra.fr avant le 10 juin (formulaire ci-joint)

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^o 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, CNIEL

- **Fromages traditionnels et pouvoirs publics au Brésil : les étapes d'une reconnaissance**

Claire Cerdan, CIRAD et coll.

- **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)

11h 00 – 18 h 00 : 2^o 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 réglementation 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 I

3

Programme

Jeudi 15 juin 2017 – Amphithéâtre René Dumont

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 de ses révisions successives:

- Le terme « fermier » : historique et perspectives

Laurence Gueit, productrice fermière, Fédération nationale des éleveurs de chèvres

- Controverses sur les « procédés admissibles »: thermisation, micro-filtration et mélanges de lait cru et traité

En cours

B/ Les normes volontaires sur le lait cru : les AOC et les usages locaux et constants

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

Yvon Bochet, Président du Beaufort

- La mise en place d'un groupe de travail « lait cru » au CNAOL

Caroline Petite, animatrice

Pause (15:30-15:45)

15 h 45 – 18 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

- La différenciation par les proximités entre producteurs et consommateurs

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

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

Laurent 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), les instruments mobilisés et les conséquences de ces gouvernances 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

Christine de Sainte Marie INRA, Iuri Peri Université de Catane

- 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, ODG Saint Nectaire & producteur fermier

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

Julien Lasalle, producteur fermier, administrateur ODG

Pause (10:45-11:00)

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

Représentant groupe Lactalis

Les modalités de coexistence des systèmes fromagers et leur gouvernance en Italie

Iuri Peri, Université de Catane

Programme

Vendredi 16 juin 2017 - Amphithéâtre Rigoberta Menchu

14h 00 – 16 h 30 : Session 4 : Débat 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 »).

Propos introductif - Cartographie des réseaux d’influence, des topiques et des controverses fromagères sur le Web

Débora Pereira, MediaLab & Repastol

Table-ronde: *Gilberto Mascarenhas, Réseau Syal Amérique Latine François Casabianca INRA SAD Groupe de recherche européen « Systèmes agro-alimentaires localisés » les participants du programme Repastol*

16 30 - Clôture du séminaire

Inscription

L'inscription est gratuite mais les frais de repas sont à la charge des participants non intervenants

[Inscription impérative en ligne \(ici\)](#)

Contact : christine.de-sainte-marie@inra.fr et claire.cerdan@cirad.fr

Plan d'accès

Adresse : Supagro Institut des régions chaudes Site de La Valette -
1101, avenue Agropolis BP 5098 - 34093 Montpellier Cedex 05

Depuis le centre ville

Prendre le tramway (ligne 1 direction Mosson)
Descendre à l'arrêt "Saint-Eloi »
Prendre le bus "Navette Agropolis"
- Descendre à l'arrêt "Agropolis"

Par avion :

Aéroport Montpellier : Tél. : 04 67 20 85 00 ou
<http://www.montpellier.aeroport.fr/>
Depuis l'aéroport Montpellier - Fréjorgues,
prendre la navette jusqu'à la gare routière

Par la route:

Depuis l'autoroute A9 en provenance de Béziers direction Lyon :

- Sortie Montpellier Est (n°29)
- Suivre direction "Hôpitaux-Facultés"
- Puis direction "Université Paul Valéry"
- Ensuite direction "Campus Agropolis"

Depuis l'autoroute A9 en provenance de Lyon direction Béziers :

- Sortie Vendargues Castries (n°28)
- Direction Millau (panneau indicatif vert)
- Direction "Hôpitaux-Facultés"
- Au rond point Agropolis, prendre direction
Lycée Frédéric Bazille - IAMM (route de Mende)
- Tourner au feu à gauche (rue Arthur Young)
- Au rond point, suivre Agropolis Muséum
- Tourner à gauche au terminus de l'autobus
"Agropolis" (devant Agropolis Muséum).

