

Acquisition du savoir-faire et professionnalisation dans les filières de produits de terroir

Le cas des éleveurs fromagers du Languedoc Roussillon

Bernard Roux et Dominique Gateau

INRA/Agroparistech, UMR Economie publique

Résumé. Les filières agro-alimentaires constituées autour de produits identitaires et inscrites sur des territoires bien caractérisés contribuent au développement local. Au cœur de cette forme de développement se situent les connaissances acquises par les acteurs des filières. Avec la structuration et le fonctionnement des filières se forment et se professionnalisent les producteurs, ce qui constitue un facteur déterminant du développement local. Un exemple d'un tel phénomène est étudié dans le cas de la filière agro-alimentaire des fromages, dans la région Languedoc-Roussillon (France).

Mots-clés. Produit de terroir – Fromage - France

The gaining of know-how and professionalisation in local product chains : The case of livestock farmers/cheese makers in the Languedoc-Roussillon region

Abstract. *The supply chain built with special products belonging to specified territories contribute to local development. In the heart of these kind of development is the knowledge acquired by the supply chain actors. During the structuration and the working of the supply chain the producers are training, that is an important factor of local development. An exemple of these phenomenon is studied ins the case of the cheese supply chain, in the Languedoc Roussillon region (France).*

Keywords. *Product of terroir – Cheese - France.*

I – Introduction

Dans les régions méditerranéennes de milieu naturel difficile, où les ressources sont rares et d'une valorisation coûteuse, voire incertaine, il existe de très modestes filières agro-alimentaires jouant un rôle important de maillage du territoire et de structuration du développement local.

Parmi les filières les plus innovantes dans ces régions, se trouvent les filières fromagères caprines, ce qu'on peut expliquer, d'une part, par le fait que les ruminants sont les plus aptes à valoriser les maigres ressources fourragères, d'autre part parce que la transformation de leur lait, qu'elle soit fermière ou industrielle, bénéficie d'anciens savoir faire.

Le lien entre terroir et filière fromagère a surtout été étudié à travers le rôle joué par les AOC (Appellation d'origine contrôlée) (Renard, 1994 ; Berger, 1994 ; Coulon et al, 2000), la question de la délimitation des terroirs restant d'ailleurs une question en débat (Brunschwig et al, 1999). Des études fines ont été développées pour tenter de mettre en évidence les facteurs du milieu physique qui, au sein du terroir, peuvent être à l'origine de la spécificité des produits, comme dans le cas des fromages alpins et jurassiens (analyse de l'influence des herbages naturels) (Dorioz, 2000). Des recherches sur la présence de ferments lactiques spécifiques dans les territoires délimités pour les AOC ont aussi été réalisées (Guyonnet, 1996).

Options méditerranéennes, A n°89, 2009 - Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens

Les acteurs sont aussi pris en compte, soit dans des travaux généraux sur les filières fromagères nationales, notamment dans le cas de la France (Ricard, 1997), soit à l'échelon local des systèmes localisés de production (Torre, 2001), soit au sein de filières AOC (Barjolle, 1997), soit encore à travers l'étude du comportement des petites entreprises industrielles (Mangematin, 1997). La question de l'appropriation patrimoniale des ressources territoriales par des filières fromagères traditionnelles a été étudiée en Corse (Linck et Casabianca, 2005). L'histoire est même parfois interpellée par certains auteurs (Bérard et Marchenay, 1999 ; Delfosse, 2007).

Les publications concernant telle ou telle filière fromagère, pas seulement méditerranéennes, sont nombreuses ; ont été étudiés, entre autres : le picodon (Jaouen, 1993), les fromages de chèvre corses (Hugot, 1997), le fromage de chèvre de Rocamadour, du sud ouest de la France (Faure, 1996), le bleu du Vercors-Sassenage, fromage de vache alpin (Lemoine, 1998), la rigotte de Condrieu, fromage de chèvre des marges est du Massif Central (Jaouen, 2002), le célèbre Roquefort (Frayssignes, 2001), le pélaridon (Boutonnet et al, 2005), la fourme de Montbrison.

Mais la littérature est pauvre sur le sujet de l'apprentissage des savoir faire et de la professionnalisation dans les filières et de leurs liens avec le développement local. On notera cependant une étude très intéressante réalisée sur ce thème à propos d'une coopérative produisant des pélaridons, fromages qui nous intéressent particulièrement dans le présent article (Chia et Napoleone, 2008). Or, la solidité d'une filière ainsi que sa contribution au développement de son territoire sont étroitement liés au capital humain qui s'accumule en son sein. En effet, au cœur de l'articulation entre les territoires, la production agro-alimentaire et l'insertion dans les mécanismes du marché, se situe la capacité des agents économiques à maîtriser des connaissances complexes, faites de savoir-faire traditionnel et de professionnalisme acquis par les canaux divers de la formation.

C'est cet aspect des rapports entre le développement de la filière et son territoire d'une part, et le savoir faire et la professionnalisation de ses acteurs de l'autre, qui sera étudié dans le présent article, à partir d'une recherche conduite dans le cadre du programme européen Euromed, projet Filières innovantes, portant sur la filière du fromage de chèvre fermier dans la région méditerranéenne française.

Dans la première partie, on évoquera la filière méditerranéenne française des fromages de chèvre et on présentera la filière dans la région Languedoc Roussillon et son fromage emblématique, le pélaridon puis, dans la deuxième partie, les modalités de l'acquisition des savoir faire et la professionnalisation seront analysées à partir des résultats d'une enquête auprès des éleveurs fromagers de cette dernière région.

II – La production des fromages de chèvre en région méditerranéenne

1. La filière

Il se produisait en France, au début des années 2000, 1,7 millions de tonnes de fromages, dont 3 % étaient des fromages de chèvre (62000 tonnes). Dans les régions méditerranéennes, les quantités de fromages issues du lait de chèvre sont estimées à 3500 tonnes dont 1600 t dans le Languedoc Roussillon (LR).

L'importance quantitative de cette filière est donc faible mais pour favoriser le développement local, ce ne sont pas tant les quantités produites qui comptent que les modalités par lesquelles sont conduits les troupeaux, fabriqués les fromages et commercialisés les produits.

La plupart des élevages sont situés dans des zones de montagne, de garrigues et de collines peu favorables à l'agriculture. Là réside l'une des caractéristiques les plus positives de la filière : elle contribue au peuplement, à la mise en valeur, à l'entretien de l'espace et à la protection des paysages des zones de déprise agricole. Le lien direct au territoire se réalise par le pâturage des animaux sur les terrains à faible productivité fourragère (prairies, parcours, maquis, forêts) et par la consommation de foin produit sur l'exploitation. On compte actuellement environ 2000 élevages de chèvres ayant une signification économique et commerciale notable en zone méditerranéenne française.

Les unités de production fonctionnent généralement grâce à la force de travail d'un couple, les parents et les enfants apportant parfois une force de travail d'appoint, tandis que l'emploi de main-d'œuvre salariée est l'exception. La force de travail dicte largement la dimension du troupeau mais celle-ci varie également selon que l'éleveur est un simple producteur de lait où qu'il se consacre aussi à la fabrication du fromage. Dans le premier cas, le nombre de chèvres traitées est de l'ordre d'une centaine et diminue de moitié chez un éleveur fromager. C'est ce second cas qui est le plus fréquent : il représente 95 % des éleveurs de chèvre de PACA, 81 % de ceux du LR. Non seulement les éleveurs sont très nombreux à transformer leur lait mais ils assurent en outre souvent la commercialisation directe des fromages.

Dans cette filière, les entreprises industrielles sont peu nombreuses et ne transforment qu'une faible part du lait : 19 % dans la région Languedoc Roussillon (Gateau et Roux, 2003), 10 % en PACA (Gateau, 2003), 30 % en Corse. En Languedoc- Roussillon opèrent quatre PME, deux coopératives et deux entreprises familiales n'employant au total que 43 salariés. En Corse, le secteur de la transformation est très concentré puisque les trois premières entreprises représentent 71 % des volumes collectés (Giamarchi et Santucci, 2003). En Rhône Alpes, quatre petites entreprises, privées ou coopératives, produisent du picodon, le petit fromage AOC de la Drôme et de l'Ardèche.

Éleveurs fromagers et industriels élaborent les mêmes types de fromages. Il s'agit généralement de pâtes molles qui se présentent en petits fromages souvent de moins de 100 grammes, fabriqués à partir de lait cru, à durée brève d'affinage (une dizaine de jours). Les technologies appliquées se prêtent bien à la fabrication fermière. Il existe plusieurs AOC : picodon (sud de Rhône Alpes), pèlardon (Languedoc), brocciu (Corse), banon (PACA).

Dans chaque région de programme (PACA, LR), mais aussi entre régions, ont été mis en place des réseaux et des organismes professionnels. Dans la région PACA, une structure syndicale, la FRECAP (Fédération régionale d'élevage caprin) intervient sur les différents aspects de la filière. Selon ses propres termes, elle « *négoce avec l'administration l'application des réglementations, initie, coordonne et finance différents programmes* » comme le conseil et les références en exploitation, l'amélioration et le contrôle de la qualité du lait et des fromages, la promotion et l'identification des produits. Sa pièce maîtresse est le Centre fromager de Carmejjane, près de Digne-les-Bains dans les Alpes de Haute Provence. Bénéficiant d'un financement national et régional, celle-ci assure des fonctions d'appui technique direct aux éleveurs et producteurs de fromages, d'expérimentation dans ses installations de Carmejjane et de formation professionnelle. Son rayonnement sur la production fromagère fermière ne s'arrête pas aux frontières de la région PACA.

Dans la région Languedoc Roussillon, une organisation régionale, LRE (Languedoc Roussillon élevage) coordonne les initiatives de la filière et les soutiens de l'administration. Elle encadre et finance, en particulier, les actions d'appui technique auprès des éleveurs fromagers. Elle a été très active pour la reconnaissance de l'AOC du fromage pèlardon, intervenue en 2000. En ce qui concerne la formation professionnelle, c'est le centre de Florac, dépendant du système de l'enseignement public, qui constitue le point d'appui.

Entre les régions, il existe des programmes communs dont le plus important, dénommé CAPSUD et aidé par l'Institut de l'élevage, organisme national, concerne le recueil de

références techniques et économiques. Celui-ci, grâce à la collaboration des éleveurs et éleveurs fromagers, permet aux professionnels de la filière : producteurs fermiers, industriels, techniciens, administration, de connaître l'évolution des performances techniques et économiques des troupeaux et des ateliers de fabrication des fromages.

2. Savoir faire, signe de qualité et territoire en Languedoc Roussillon : le rôle de l'AOC pélardon

Dans la filière du fromage de chèvre en Languedoc Roussillon, les techniques résultent de la rencontre entre des pratiques traditionnelles et des techniques modernes importées. C'est le résultat d'une construction raisonnée, volontariste et non d'une transmission à l'identique d'un patrimoine culturel et technologique. Le cheminement de cette construction s'est effectué dans la période récente : il a débuté avec la vague néo-rurale d'après 1968 et a trouvé son aboutissement avec la reconnaissance de l'AOC pélardon à la fin des années 1990.

Autrefois, dans les élevages de l'arrière pays du Languedoc, dans les Cévennes notamment, les brebis avaient la primauté et fournissaient du lait pour approvisionner les entreprises de Roquefort. Les troupeaux comprenaient seulement quelques chèvres chargées de conduire les brebis au pâturage. La part du lait de ces chèvres non consommée par les chevreaux et la famille était transformé « au coin de la cheminée », par les femmes, en petits fromages (les pélardons) destinés à la consommation domestique et rarement à la vente. La fabrication reposait sur la technique du caillage par la présure (produit provenant de la caillette des chevreaux ou veaux non sevrés). Le fromage était souvent consommé frais dans l'Aude et le sud de l'Hérault et plus ou moins affiné dans les Cévennes, son berceau d'origine. Parfois, les déchets et restes de fromages étaient conservés dans des jarres en terre avec de l'alcool.

L'arrivée des néo-ruraux a eu d'importantes conséquences : la constitution d'élevages spécialisés dans le lait de chèvre, l'arrivée de la technologie du caillé lactique, réalisée à partir de ferments produits par l'industrie et enseignée par les centres de formation du système pédagogique français, la commercialisation de volumes de production beaucoup plus grands par les éleveurs. C'est autour de ces nouvelles orientations que se structura la filière, dont le pélardon reste la pièce maîtresse. Dans un premier temps, dans les années 1980, l'administration de la région Languedoc Roussillon a mis en place une marque régionale : le « pélardon Languedoc Roussillon » mais cette tentative s'avéra insuffisante pour protéger ce fromage des imitations hors de la région. Les acteurs de la filière s'orientèrent alors vers la reconnaissance d'une AOC qui demandera huit ans pour aboutir : en 1993, la demande d'agrément est déposée à l'INAO (Institut national des appellations d'origine), la zone de production est délimitée en 1997, le cahier des charges validé en 1999 et le décret officialisant l'AOC publié en 2000.

Le territoire de l'appellation pélardon, caractéristique de la moyenne montagne méditerranéenne, comprend : les Cévennes du sud Lozère et du nord du Gard, berceau historique du pélardon, les Cévennes, garrigues et zones de montagne du centre du Gard et de l'Hérault, une partie de la Montagne Noire et Hautes corbières de l'Aude. En tout, 500 communes et 8200 km² d'un territoire présentant de vastes espaces de forêts et de taillis à vocation de parcours, à végétation de châtaigniers, chênes blancs, chênes verts, chênes kermès, pins et landes.

Le savoir faire fromager est devenu indissociable du cahier des charges de l'AOC. Il entérine la pérennisation du pélardon mais à travers une nouvelle approche de l'élevage, l'introduction de nouvelles techniques d'élaboration et la prééminence de la fabrication fermière. Les caractéristiques physiques sont conservées : petit fromage de 60 grammes à pâte molle et brève durée d'affinage mais le caillé lactique est substitué au caillé présure, ce qui permet plus de facilité et moins de risques dans la fabrication. Le moulage à la louche est imposé pour éviter la mécanisation industrielle et la congélation du caillé est prohibée pour empêcher le

report de la production dans le temps. Par ailleurs des dispositions particulières visent la conduite et l'alimentation du troupeau afin de garantir le lien entre le territoire et le fromage. Les savoir faire concernent ainsi la phase de la production laitière et celle de la fabrication du fromage : seuls ont le droit de s'appeler pélardon les fromages respectant les règles contenues dans le cahier des charges de l'AOC, depuis le pâturage jusqu'à l'affinage.

Les acteurs de la filière, sous l'impulsion principalement des producteurs fermiers, ont donc réussi à créer une armature structurante de l'activité fromagère caprine régionale. Cependant, tous les acteurs n'adhèrent pas entièrement à sa philosophie, même s'ils profitent de ses effets. En effet, respecter toutes les obligations du cahier des charges peut être considéré comme trop contraignant par certains. Par exemple, un petit nombre d'éleveurs fromagers préfèrent encore la technique du caillé présure, considérant que cette pratique traditionnelle donne un meilleur fromage. D'autres, ayant une clientèle locale fidèle, ne voient pas la nécessité de bénéficier de l'AOC, leurs fromages étant appréciés sans l'étiquette de l'appellation. D'autres encore ne disposent pas des surfaces de pâturages qu'exige l'AOC et ne veulent pas à tout prix rechercher des terres pour satisfaire à l'obligation. Il existe aussi ceux qui veulent pouvoir étaler la production de fromages dans le temps et ont besoin pour cela de congeler du caillé : c'est le cas notamment des entreprises industrielles, qui assurent 19 % de la fabrication des fromages de chèvre de la région.

Tout ceci explique que le pélardon AOC ne représente que 11,5 % du fromage de chèvre produit en Languedoc Roussillon. Mais les autres fromages ne s'en éloignent guère que par quelques variantes d'importance secondaire. Les producteurs fermiers interviewés qui sont adhérents à la charte de l'AOC répartissent tous leur production entre une partie de pélardon AOC et une partie de « type pélardon », fromage à première vue identique à l'AOC mais obtenu dans des conditions qui ne respectent pas telle ou telle disposition du cahier des charges. Les entreprises industrielles pratiquent quant à elles une politique de marque, développant des nouveaux produits qui se distinguent du pélardon plus par le nom que par la technologie. En effet, et c'est ce qui donne son unité à la filière, que ce soit le pélardon AOC, le « type pélardon » ou les marques des entreprises, presque tous ces fromages relèvent de la même technologie lactique, de l'élaboration de pâtes molles et d'un format de moins de 100 grammes.

En définitive, le pélardon AOC a une fonction structurante pour l'ensemble de la filière. Le savoir faire qui a été construit pour lui constitue la référence de qualité pour les fromages du même type. On peut bénéficier de son image tout en s'éloignant de son cahier des charges mais pas trop car il joue un rôle de garde-fou très utile. En effet, même si le consommateur local est plus attentif à l'origine du produit, c'est-à-dire à l'éleveur fromager qui le lui fournit, il sait maintenant que le pélardon a acquis ses lettres de noblesse à travers l'AOC, dont les règles ne peuvent être ignorées du producteur. Pour les entreprises, le signe de qualité AOC est capital : c'est lui qui permet de sortir du marché régional, car des envois sur le marché national, voire international, ne peuvent guère s'envisager sans le support du signe officiel de qualité, notamment en raison de la faible notoriété de leurs propres marques.

Concernant la commercialisation les positions des éleveurs fromagers et des entreprises entrent d'ailleurs quelque peu en contradiction. La rigueur du cahier des charges de l'AOC crée une certaine pénurie de matière première pour la fabrication industrielle et limite les gains de productivité. Une critique forte des industriels est que l'AOC a été pensée avant tout pour les producteurs fermiers. Sous des apparences d'une revendication catégorielle, elle renvoie en fait aux choix et aux modalités du développement local.

III – L’acquisition du savoir faire et la professionnalisation dans la filière : une enquête en Languedoc Roussillon auprès des éleveurs fromagers

1. L’enquête

Les éleveurs sont tout à la fois partie prenante dans l'organisation des institutions professionnelles d'encadrement et de dynamisation de la filière, à travers leurs représentants, et bénéficiaires de ces institutions. Si ces organisations contribuent, en particulier, à la formation des producteurs, donc à l'élévation du niveau général des compétences dans la filière, elles ne constituent cependant pas la seule source de l'accumulation du capital humain.

Afin d'améliorer notre connaissance des conditions dans lesquelles les fabricants de fromage de chèvre ont acquis leur savoir faire et se sont professionnalisés, une enquête a été réalisée, en mai 2003, dans le cadre du projet Euromed Héritage II Filières innovantes, auprès d'un échantillon d'éleveurs fromagers.

Le territoire de l'enquête est celui délimité par l'aire de production de l'AOC pélardon, Sur ce vaste territoire, 320 éleveurs de chèvres économiquement significatifs (troupeaux de plus de 20 chèvres) ont été recensés (1997), soit la très faible densité d'un éleveur pour 25 km² où encore nettement moins d'un éleveur par commune, en moyenne. Compte tenu de la diminution régulière du nombre de troupeaux au cours des dernières années, la densité est même actuellement moindre. En 2002, on dénombrait 118 adhérents à l'AOC, dont 80 éleveurs fromagers et 38 éleveurs laitiers livrant leur production aux quatre entreprises de la région.

L'enquête a été réalisée auprès de 14 éleveurs spécialisés dans l'élevage de chèvres et produisant tous du fromage ; 13 questionnaires ont pu être traités. Neuf éleveurs adhèrent à l'AOC, soit 11 % des adhérents, quatre n'y adhèrent pas. L'échantillon est donc plus représentatif des fabricants de fromage qui s'inscrivent dans une démarche de qualité officialisée et contrôlée que des autres. Les enquêtes ont été réparties entre les quatre départements où se trouve le territoire de l'AOC : 4 en Lozère, 1 dans le Gard, 7 dans l'Hérault, 2 dans l'Aude.

Le questionnaire, spécialement élaboré pour l'enquête, semi-ouvert, comportait deux volets :

- une série de questions destinées à caractériser l'unité de production laitière et fromagère (force de travail, dimension du troupeau, volume de la production, commercialisation, etc.) ;
- des questions sur la formation des éleveurs, leur origine sociale, l'acquisition de leur savoir faire fromager et sur leur professionnalisation.

2. Les caractéristiques des unités de production enquêtées

Les éléments caractérisant l'économie des exploitations de l'échantillon, enregistrés lors de l'enquête, sont donnés aux tableaux 1 et 2 : la force de travail, le nombre de chèvres, la production de lait, la quantité de fromage produit, les livraisons aux entreprises.

A. La force de travail

Les 13 exploitations emploient une moyenne de 2,2 UTA (Unité de travail annuel), avec une large majorité de cas (9 sur 13) entre 2 et 2,5 UTA (tableau 2). Mis à part deux exploitations à 3 et 5 UTA, qui emploient des salariés à temps plein, il s'agit donc d'exploitations familiales où le travail est fourni par une personne (2 cas) ou, le plus souvent, un couple. Cette situation est parfaitement représentative des producteurs de fromage de chèvre fermiers des régions méditerranéennes françaises.

B. La dimension des troupeaux

Le nombre de chèvres dans les exploitations présente une variabilité plus grande que celle de la force de travail, phénomène normal car d'autres facteurs que la main-d'œuvre employée influent sur la capacité à développer l'élevage : le capital disponible, les bâtiments, les terres, etc. Dans l'échantillon étudié, le nombre moyen de chèvres traitées est de 80 et 6 troupeaux sur 13 ont entre 60 et 80 chèvres (tableau 1). Cette dimension est plus élevée que celle des troupeaux étudiés par CAPSUD, organisme cité plus haut : sur 69 exploitations fromagères du Languedoc Roussillon, 70 % ont entre 30 et 70 chèvres et la moyenne se situe à 53 animaux.

C. La production laitière

Le volume de production de lait est le résultat de la combinaison de la dimension du troupeau et de la production de chaque animal. Les résultats de l'enquête donnent une quantité de lait moyenne de 55 411 litres par an et par troupeau (tableau 1) et de 697 litres par chèvre et par an. Cette productivité, de bon niveau, est du même ordre de grandeur que celle de l'échantillon CAPSUD, qui enregistre 602 litres par chèvre et par an (1999).

D. La destination du lait

Tous les éleveurs enquêtés produisent du fromage à la ferme. Sept sur treize transforment la totalité de leur production laitière et la vendent sous forme de fromages affinés, les six autres livrent entre 40 % et 80 % de leur production à l'industrie, après une première transformation, soit sous forme de caillé congelé, soit sous forme de fromages frais dont l'affinage est réalisé par les entreprises (tableau 1). Ainsi, c'est l'équivalent de 25 % de la production laitière qui n'est pas entièrement traité à la ferme. On voit là les effets positifs de la complémentarité entre production fermière et production industrielle : certains éleveurs, soit qu'ils manquent de main-d'œuvre, soit que leurs locaux ne sont pas adaptés, soit pour d'autres raisons sont conduits à livrer leurs excédents aux entreprises locales.

E. Les fromages produits

La quantité de fromage produite dans les exploitations de l'échantillon est en moyenne de 4,4 tonnes par an et par exploitation, avec une importante variabilité s'expliquant par la dimension du troupeau et la proportion de lait livrée à l'industrie (tableau 1) : le plus petit producteur (1,1 t), avec 61 chèvres, vend 80 % de son lait ; le plus gros (16,6 t), avec 230 chèvres, transforme lui même toute sa production laitière. Tous ces producteurs sont spécialisés dans le fromage typique de la région, petit fromage de 60 grammes, issu de caillé obtenu par fermentation lactique, à pâte molle et affinage court. Neuf éleveurs sur treize adhèrent à la charte du pèlardon AOC, ce qui leur permet de se prévaloir de ce signe de qualité. Aucun d'entre eux ne transforme cependant tout son lait selon les règles de la charte, car elle est considérée comme très contraignante. C'est pourquoi une partie des fromages se commercialise sous l'appellation « type pèlardon ». Quelques éleveurs de l'échantillon seulement mais la majorité des éleveurs de la région n'adhèrent d'ailleurs pas à l'AOC pèlardon.

F. La commercialisation des fromages

Dix des treize éleveurs enquêtés pratiquent la vente directe mais aucun exclusivement (tableau 1). Tous ont recours à d'autres circuits de commercialisation : circuits courts locaux douze cas sur treize (livraison à des détaillants, des restaurants), moyennes surfaces commerciales : quatre cas sur treize, grossistes : quatre cas sur treize, grandes surfaces : un cas sur treize (le plus gros producteur). D'une manière générale, les éleveurs fromagers de l'échantillon approvisionnent avant tout le marché local et régional.

Tableau 1. Caractéristiques structurelles des exploitations enquêtées

N°enquête	Nombre de travailleurs	Nombre de chèvres traites	Production laitière annuelle (litres)	Transformation du lait à la ferme				Livraison aux entreprises	
				% de la production laitière	Fromages produits	Quantité produite (kg)*	Circuits de commercialisation	% de la prod. laitière	Nature des produits livrés
1^{ère} catégorie : le monde agricole comme projet professionnel initial									
2	2,3	85	57 000	30%	Pélardon AOC « Type pélardon »	1 900	Vente directe Circuits courts	70%	Caillé Pélardon AOC frais
4	1	61	51 800	20%	Pélardon AOC « Type pélardon »	1 150	Vente directe Circuits courts	80%	Caillé Pélardon AOC frais
13	2,5	45	38 250	100 %	« Type pélardon »	4 250	Vente directe Circuits courts	0%	–
6	5	230	150 000	100%	Pélardon AOC « Type pélardon » Autres fromages	16 660	Vente directe Circuits courts Grandes et moyennes surfaces Grossistes	0%	–
10	3	95	90 000	100%	Pélardon AOC « Type pélardon » Autres fromages	10 000	Moyennes surfaces Grossistes	0%	–
2^{ème} catégorie : l'élevage et la production de fromages comme projet professionnel de reconversion									
1	2	70	35 000	33%	« Type pélardon »	1 280	Vente directe Circuits courts	67%	Caillé
3	2	32	25 500	100%	Pélardon AOC « Type pélardon »	2 830	Vente directe Circuits courts Moyennes surfaces	0%	–
5	2	118	95 000	60%	« Type pélardon »	6 330	Vente directe Circuits courts Moyennes surfaces	40%	Caillé
7	2	120	84 000	65%	Pélardon AOC « Type pélardon »	3 260	Circuits courts Grossistes	35%	Caillé Pélardon AOC frais
8	2	51	35 000	60%	Pélardon AOC « Type pélardon »	2 330	Vente directe Circuits courts	40%	Pélardon AOC frais
9	1	27	16 800	100%	« Type pélardon »	1 860	Circuits courts Grossistes	0%	–
11	2	60	32 000	100%	Pélardon AOC « Type pélardon »	3 550	Vente directe Circuits courts	0%	–
12	2	40	18 000	100%	Pélardon AOC « Type pélardon »	2 000	Vente directe Circuits courts	0%	–
moyenne	2,2	80	55 411	75%		4 415		25%	

La quantité de fromages a été calculée à partir du ratio 1 kg de fromage de chèvre = 9 litres de lait (y compris les pertes)

Source : Enquêtes projet Euromed Héritage II Filières innovantes

Tableau 2. Le travail dans les exploitations enquêtées

N°enquête	Nombre d'unité de travail (UTA*)	Travail familial				Travail salarié		Travail en fromagerie				Commercia- lisation
		Total (UTA)	Chef d'exploitation		Autres (UTA)	Nombre de salariés	Nombre d'unités de travail (UTA)	Responsable principal de la fabrication	Autres travailleurs familiaux	Salariés	Nb. heures par jour	Nb. heures par semaine
			UTA	Sexe								
1^{ère} catégorie : le monde agricole comme projet professionnel initial												
2	2,3	2	2**	Homme Femme	0	1	0,3	Femme (chef d'exploitation)	Aucun	Aucun	8 h	10 h
4	1	1	1	Femme	0	0	0	Femme (chef d'exploitation)	Aucun	Aucun	2,5 h	2 h
13	2,5	2	2**	Homme Femme (Frère/sœur)	0	2	0,5	Femme (chef d'exploitation)	Aucun	2 salariés (homme)	4 h	20 h
6	5	3	3**	Homme	0	4	2	Homme (chef d'exploitation)	Aucun	2 salariés (femme + homme)	9 h	20 h
10	3	2	1	Homme	1 (conjoint)	1	1	Homme (chef d'exploitation)	Conjointe	1 salarié (femme)	7 h	20 h
2^{ème} catégorie : l'élevage et la production de fromages comme projet professionnel de reconversion												
1	2	2	1	Femme	1 (conjoint)	0	0	Femme (chef d'exploitation)	Aucun	Aucun	7 h	12 h
3	2	2	1	Homme	1 (conjoint)	0	0	Femme (conjointe)	Chef d'expl.	Aucun	3 h	1,5 h
5	2	2	1	Homme	1 (père)	0	0	Homme (père)	Aucun	Aucun	5 h	12 h
7	2	2	1	Homme	1 (conjoint)	0	0	Homme (chef d'exploitation)	Conjointe	Aucun	5 h	1,5 h
8	2	1,5	1	Homme	0,5 (conjoint)	1	0,5	Homme (chef d'exploitation)	Conjointe	Aucun	8 h	4 h
9	1	1	1	Femme	0	0	0	Femme (chef d'exploitation)	Aucun	Aucun	3 h	8 h
11	2	2	1	Femme	1 (conjoint)	0	0	Femme (chef d'exploitation)	Aucun	Aucun	5 h	12 h
12	2	1,5	1	Femme	0,5 (conjoint)	1	0,5	Femme (chef d'exploitation)	Aucun	1 salarié (homme)	5 h	5,5 h
Moyenne totale	2,2	1,8	1,3		0,5	0,8	0,4				5,5 h	10 h

* : UTA : Unité de Travail Annuel ** : GAEC

Source : Enquêtes projet Euromed Héritage II Filières innovantes

Toutes ces données technico-économiques sur l'échantillon étudié montrent qu'il s'agit d'un groupe représentant plutôt le haut de la pyramide économique de la filière (troupeaux plus grands que la moyenne), adhérant à une démarche collective de qualité du produit et organisé selon le modèle de l'exploitation familiale.

3. Caractéristiques sociologiques et formation initiale des éleveurs fromagers enquêtés

Les individus de l'échantillon sont les responsables de la fabrication fromagère dans les exploitations. Ils représentent les deux groupes sociaux qui ont dynamisé la filière au cours des dernières années (tableau 3) : d'une part, les néo-ruraux (8 exploitations), venus s'installer dans la montagne méditerranéenne dans la tradition des urbains venus à la terre après 1968, d'autre part, les éleveurs modernistes (5 exploitations), issus des filières de formation agricoles. L'échantillon compte plus de femmes (8 individus) que d'hommes (5 individus), ce qui confirme la féminisation du métier de fabricant fermier de fromages.

Tableau 3. Origine, formation initiale et installation des responsables de la fabrication fromagère

N° enquête	Age	Lieu d'origine	Formation initiale	Année de la fin de la formation	Premier métier	Antériorité familiale dans le fromage	Année d'installation	Age à l'installation	Adhésion à l'AOC
1 ^{ère} catégorie : le monde agricole comme projet professionnel initial									
2	32	Hérault	Ingénieur agronome	1993	Technicien caprin	non	1997	26	Oui
4	31	Ariège	BTS agricole	1992	Contrôleur laitier	non	2000	28	Oui
13	33	Aude	Maîtrise biologie	1992	Eleveur	oui	1995	25	Non
6	47	Lyon	Ingénieur agricole	1980	Eleveur	non	1982	26	Oui
10	40	Lozère	BTS agricole	1983	Eleveur	oui	1985	22	Oui
2 ^{ème} catégorie : l'élevage et la production de fromages comme projet professionnel de reconversion									
1	42	Paris	Bac littéraire	1980	Secrétaire	non	1983	22	Non
3	54	Suisse	Bac commercial	1973	Commercial	non	1986	37	Oui
5	55	Somme	CAP carrossier	1964	Carrossier	non	1990	42	Non
7	33	Hérault	Faculté de droit	1994	- (*)	oui	1996	27	Oui
8	50	Maroc	Bac biologie	1973	Berger salarié	non	1980	27	Oui
9	56	Paris	Dessinateur architecte	1972	- (*)	non	1975	28	Non
11	36	Pas de Calais	Bac littéraire	1985	Secrétaire	non	2002	35	Oui
12	45	Vaucluse	brevet	1974	Ouvrière	non	1980	22	Oui

(*) : ces responsables principaux de la fabrication n'ont pas exercé de métier correspondant à leur formation initiale.

Source : Enquêtes projet Euromed Héritage II Filières innovantes

Un seul des néo-ruraux est originaire de la région Languedoc Roussillon (tableau 3) alors que quatre des six éleveurs modernistes ont la région ou ses marges comme berceau. Cette différence dans l'origine géographique des éleveurs recoupe l'une des caractéristiques essentielles de la filière : s'y côtoient deux types d'éleveurs, d'une part, ceux qui ont eu l'élevage et la production de fromages comme projet professionnel de reconversion, d'autre part, ceux qui avaient comme projet professionnel initial une activité dans le monde agricole. Les frictions qu'a pu provoquer cette coexistence se sont atténuées au cours du temps et l'on peut dire maintenant que la cohabitation se fait sans heurts majeurs.

Les individus enquêtés sont plutôt jeunes : 42,5 ans en moyenne et les néo-ruraux sont plus âgés de dix ans que les éleveurs modernistes (46,3 ans contre 36,6 ans), ce qui pourrait indiquer que la vague néo-rurale se tarit alors que l'on assisterait à un regain d'intérêt des jeunes du monde rural pour le métier d'éleveur.

L'âge à l'installation est également différent : pour un âge moyen de 28,2 ans, il apparaît que les néo-ruraux s'installent plus tard (30 ans, soit 5 ans de différence) que les éleveurs modernistes (25,4 ans). Les néo-ruraux étant passés par une première expérience professionnelle avant celle de l'élevage, cette différence est facile à expliquer. Les années d'installation s'échelonnent entre 1975 pour la plus ancienne (un néo-rural) à 2002 (un néo-rural également). Conséquence de leurs âges respectifs, les néo-ruraux de l'échantillon se sont installés plutôt dans les années 1980 tandis que les éleveurs modernistes l'ont fait dans les années 1990.

Le niveau de formation initiale de ces 13 éleveurs fromagers est très élevé : deux ont un diplôme inférieur au bac (brevet des collèges, CAP), quatre sont titulaires du baccalauréat et sept ont dépassé le niveau de la formation secondaire, quatre ayant obtenu un diplôme universitaire à bac +4 ou bac +5 (tableau 3). Les néo-ruraux se situent globalement à un niveau un peu inférieur aux éleveurs modernistes (deux sur huit seulement ont dépassé le bac) et ont reçu des formations qui n'ont rien à voir avec le métier qu'ils exercent maintenant (bac littéraire, bac commercial, bac biologie, dessinateur architecte, maîtrise en droit). Quant aux éleveurs modernistes, ils ont bénéficié d'emblée d'une formation élevée : sur les cinq que comprend l'échantillon, deux sont ingénieurs (bac +5), un à une maîtrise universitaire (bac +4) et deux sont techniciens supérieurs (bac +2). De plus, toutes ces formations étaient en rapport avec les activités d'élevage et de fabrication du fromage : ingénieur agronome, technicien agricole, maîtrise de biologie.

4. L'acquisition des savoir-faire

L'activité développée dans les exploitations enquêtées requiert des compétences dans trois champs professionnels principaux : la conduite de l'élevage (production de fourrages et alimentation, soins aux animaux, premiers soins vétérinaires), la transformation du lait et la commercialisation. L'enquête a été orientée vers la fabrication fromagère. Elle a permis d'identifier les modes d'acquisition des savoir faire dans ce domaine et leurs poids relatifs. Cinq modalités d'apprentissage ont été prises en compte :

- la transmission familiale,
- la formation professionnelle,
- l'appui technique des organismes professionnels,
- les échanges informels avec d'autres éleveurs fromagers,
- la documentation.

A. La transmission familiale

Trois individus sur les treize enquêtés ont déclaré une antériorité familiale dans la fabrication du fromage (tableau 3) et ils ont classé la transmission familiale en tête des moyens d'acquisition du savoir faire (tableau 5). Ce résultat montre la faible importance du lien intergénérationnel dans cet apprentissage professionnel, non pas tant parce qu'il ne serait pas efficace mais parce qu'il a pratiquement disparu, la grande majorité des éleveurs fromagers actuels provenant de familles, urbaines ou agricoles, sans lien avec la fabrication fromagère. Cette observation tord le cou à l'image encore répandue de l'héritage du savoir faire de père en fils. Les transformations sociales, techniques et économiques subies par l'agriculture méditerranéenne en ont fini avec la tradition de la formation intrafamiliale.

B. La formation professionnelle

Tous les éleveurs interviewés ont bénéficié d'une ou plusieurs des formations dispensées par le système d'enseignement agricole français. Celui-ci offre une gamme très large et diversifiée de programmes, adressés soit aux jeunes, soit aux adultes.

Les cinq éleveurs modernistes de l'échantillon ont suivi des formations agricoles initiales diplômantes de haut niveau : brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) (bac +2), maîtrise universitaire en biologie (bac +4), diplôme d'ingénieur agronome (bac +5), orientées vers l'agriculture mais non spécialisées dans le métier d'éleveur fromager. A l'occasion de ces formations ont été dispensées des connaissances générales sur l'agronomie, la gestion des exploitations, la conduite des troupeaux mais rien spécifiquement sur la fabrication des fromages. Trois de ces éleveurs ont fait un détour professionnel dans les organisations agricoles (chambre d'agriculture, contrôle laitier), où ils s'occupaient de techniques d'élevage et de technologie fromagère. Les deux autres désiraient être exploitants agricoles dès le déroulement de leurs études. Leur choix pour l'élevage caprin a été dicté par des facteurs divers et complémentaires : leur désir de s'installer dans un environnement méditerranéen montagnard, leur manque de capital au début de leur activité (l'élevage caprin requiert des financements modestes).

Dotés d'un bagage technique général important et de diplômes qui leur permettaient de bénéficier des aides publiques accordées aux jeunes agriculteurs lors de l'installation, ces cinq éleveurs ont eu très peu recours à la formation continue pour acquérir les bases de la technologie fromagère : l'un a suivi un stage de deux semaines au centre fromager de Carmejane, un autre un stage de trois jours.

C'est un tout autre itinéraire qu'ont suivi les néo-ruraux. Ils étaient placés devant une double nécessité : acquérir un minimum de connaissance technique et obtenir un diplôme leur donnant accès aux aides publiques. Ils ont en général fait d'une pierre deux coups : ils ont suivi les enseignements du brevet professionnel agricole (BPA) (tableau 4), d'une durée d'une année et dispensées selon les méthodes de la formation continue. Il s'agit d'un niveau assez faible, équivalent à la seconde des lycées, fournissant des connaissances spécialisées dans un domaine technique précis comme l'élevage des brebis ou des caprins, l'élevage en général, etc. Six individus sur huit sont dans ce cas, deux ayant suivi un stage de fabrication fromagère. Ces formations professionnelles agricoles ont été suivies à l'âge de 28 ans en moyenne et ont été le sésame d'entrée dans le monde agricole pour ces individus ayant choisi de se reconvertir dans les productions caprines.

Ces formations professionnelles ont donc avant tout apporté un solide socle de connaissances générales sur les techniques de l'agriculture et de l'élevage et donné la possibilité de recevoir les aides financières publiques données aux jeunes agriculteurs. L'acquisition des savoir faire fromagers, quant à elle, est venue d'ailleurs, principalement des techniciens des organismes professionnels, d'échanges informels avec d'autres producteurs et de la documentation.

C. L'appui technique des organismes professionnels

La filière caprine n'a pu que récemment se doter d'un personnel qualifié dans les technologies fromagères. Pendant longtemps l'appui technique aux éleveurs est resté concentré sur l'élevage proprement dit. Ce n'est qu'au début des années 1990 qu'un poste de technicien fromager a été créé au sein de LRE (Languedoc Roussillon élevage), structure professionnelle fédérative qui rassemble les programmes destinés aux différentes filières animales. Par ailleurs, l'Association de défense du pélardon (ADP) emploie un animateur chargé du suivi de l'application du cahier des charges et de l'organisation des événements de promotion.

Même si cet encadrement technique est faible face aux 450 éleveurs fromagers auprès desquels il est censé intervenir, il se révèle efficace dans la pratique. Ces services sont payants : de l'ordre de 150 euros par an pour un contrat de suivi technique par le technicien fromager, qui prévoit une visite de routine et des interventions au coup par coup en cas de problème particulier. Une visite du technicien hors contrat coûte 60 euros.

Tous les individus enquêtés estiment que cet appui technique leur a permis d'acquérir une partie importante de leur savoir faire, en particulier une connaissance précise de la technologie lactique, généralisée dans la région, et une capacité à interpréter et résoudre les accidents de fabrication. Ce service est utilisé plus fréquemment en début d'activité fromagère, lorsque les techniques sont moins bien maîtrisées.

D. Les échanges informels avec d'autres éleveurs fromagers

La filière caprine fromagère est restée longtemps livrée à elle-même, sans soutien significatif de la part des pouvoirs publics et des organismes professionnels agricoles. C'est ce qui explique le rôle important qu'a joué (et que continue à jouer) l'échange des connaissances entre les éleveurs fromagers installés et les nouveaux arrivants, largement livrés à eux-mêmes face à des technologies qu'ils connaissent souvent mal. La solidarité et l'entraide a donc été l'un des facteurs déterminants de mise à niveau des savoir faire, même si, en apparence, ces fabricants fermiers sont discrets sur leurs méthodes. Il est fréquent que les nouveaux fromagers, lors de leur installation, aillent faire de courts séjours chez des voisins ou amis, ou encore chez le chevrier dont ils achètent le troupeau. Par la suite, les échanges deviennent plus rares et concernent principalement les accidents de fabrication et, parfois l'échange de lactosérum pour palier à un manque de ferments de fabrication.

Tous les individus enquêtés ont mis en avant ces échanges informels entre acteurs de la filière comme moyen privilégié d'acquisition de leur savoir faire. Ainsi, tout se passe comme si la communauté des producteurs avait remplacé la famille dans la transmission des pratiques fromagères. La preuve en est que la plupart des éleveurs interviewés regrettent que ces échanges ne soient pas plus développés, comme les membres d'une même famille se désolent de ne pas se rencontrer plus fréquemment.

Tableau 4. Formation professionnelle des exploitants enquêtés

N°enquête	Niveau de la formation ¹	Diplôme	Durée	Année la fin de la formation	Age à fin de la formation	Type de formation ²	Lieu de formation	But de la formation (selon l'éleveur)
1^{ère} catégorie : le monde agricole comme projet professionnel initial								
1^{ère} sous-catégorie : employés d'organisations agricoles								
2	I –	Ingénieur agronome	4 ans	1993	22	Initiale	ENSA Rennes	Travailler dans les organismes agricoles Perfectionnement en fabrication
		Stage « pâtes molles »	2 semaines	1997	26	Continue	CFPPA Carmejjane	
4	III	BTS ACSE*	2 ans	1992	21	Initiale	LEGTA Carcassonne	Travailler dans les organismes agricoles
13	II –	Maîtrise en biologie végétale	4 ans	1992	22	Initiale	Université de Marseille	Travailler dans les organismes agricoles Perfectionnement en fabrication
		Stage de fabrication fromagère	3 jours	1997	27	Continue	CA de l'Aude	
2^{ème} sous-catégorie : projet de devenir éleveur								
6	I	Ingénieur agricole	4 ans	1980	24	Initiale	ISARA Lyon	Devenir agriculteur
10	III	BTS technicien agricole	2 ans	1983	20	Initiale	LEGTA Le Puy	Devenir agriculteur
2^{ème} catégorie : l'élevage et la production de fromages comme projet professionnel de reconversion								
1	V	BPA* brebis lait	1 an	1987	26	Continue	CFPPA Ste Affrique	Obtenir les aides à l'installation
3	–	Stage de fabrication fromagère	4 jours	1985	36	Continue	SC du Gard	S'initier à la fabrication
5	–	Stage de fabrication fromagère	1 mois	1990	42	Continue	CFPPA Florac	S'initier à la fabrication
7	V	BPA polyculture-élevage	1 an	1995	26	Continue	CFPPA Alès	Obtenir les aides à l'installation
8	V	BPA brebis	1 an	1975	22	Continue	CFPPA Salon de Provence	Acquérir les connaissances de base et obtenir les aides à l'installation
9	V	BPA polyculture-élevage	1 an	1979	33	Continue	CFPPA Florac	Acquérir les connaissances de base et obtenir les aides à l'installation
11	IV	BPREA* caprin	1 an	1998	31	Continue	CFPPA Carmejjane	Acquérir les connaissances de base et obtenir les aides à l'installation
12	V	BPA élevage	1 an	1980	22	Continue	CFPPA Carcassonne	Acquérir les connaissances de base et obtenir les aides à l'installation

*BTS ACSE : brevet de technicien supérieur analyse et conduite des systèmes d'exploitation, BPA : brevet professionnel agricole, BPREA : brevet professionnel responsable d'exploitation agricole

ENSA : école nationale supérieure agronomique, LEGTA : lycée d'enseignement général et des techniques agricoles, CA : chambre d'agriculture, CFPPA : centre de formation professionnelle et de promotion agricoles, SC : syndicat caprin.

Source : Enquêtes projet Euromed Héritage II Filières innovantes

E. La documentation

Compte tenu du très bon niveau de formation générale acquis par les éleveurs fromagers, on pourrait s'attendre à une utilisation importante des sources documentaires. Dans les faits, celles-ci servent surtout dans la phase d'installation. Un ouvrage, d'ailleurs déjà ancien, est plébiscité : il s'agit de « Fromages de chèvre fermiers » de Le Jaouen, 1977. Il a été la bible de beaucoup de fabricants. Quelques producteurs sont abonnés à la revue « La chèvre » qui est orientée vers les besoins des gros éleveurs du Poitou Charente plus que vers les modestes fromagers des régions méditerranéennes. Huit individus de l'échantillon sur treize déclarent utiliser la documentation, dont six des huit néo-ruraux.

F. Un classement des moyens d'acquisition des savoir faire

Au cours de l'enquête les éleveurs fromagers ont été invités à classer de un à quatre les moyens d'acquisition du savoir faire auxquels ils ont eu le plus recours. L'ordre qui résulte de ce classement est le suivant (tableau 4) :

1- **Les échanges avec d'autres producteurs** : cité par les treize enquêtés, ce moyen est placé en tête sept fois et en deuxième position trois fois ; il apparaît nettement comme le plus important.

2 - **L'appui des techniciens spécialisés** : cité douze fois, il occupe sept fois la deuxième place et quatre fois la troisième ; ce moyen joue un rôle presque aussi important que les échanges entre producteurs.

3- **La documentation** : citée huit fois, elle apparaît deux fois en deuxième position et quatre fois en troisième ; sa fonction complémentaire est indéniable

4- **La formation professionnelle spécialisée** : citée six fois, elle n'est placée en tête qu'une fois ; comme elle n'a pas été suivie par tous les enquêtés, son rôle est difficile à apprécier mais il semble que ceux qui en ont bénéficié en aient tiré largement bénéfice.

5 - **La transmission familiale** : elle n'est citée que trois fois (autant que le nombre d'éleveurs venant de familles ayant une tradition fromagère) mais chaque fois en tête des moyens d'acquisition du savoir faire ; c'est une indication de plus de la force des canaux informels de transmission des connaissances.

6- **Le métier précédent** : l'échantillon analysé présente une particularité : deux éleveurs fromagers ont exercé auparavant la profession de technicien dans la filière caprine ; il est normal qu'ils aient placé en tête cette profession comme premier facteur d'acquisition de leur savoir faire.

Tableau 5. L'acquisition des savoir faire par les responsables de la fabrication du fromage

N° enquête	Année d'installatio	Classement décroissant des moyens d'acquisition des savoir-faire				
		1	2	3	4	5
1^{ère} catégorie : le monde agricole comme projet professionnel initial						
2	1997	Métier initial	Stage de fabrication	Echange avec d'autres producteurs	Appui des techniciens	–
4	2000	Métier initial	Appui des techniciens	Echange avec d'autres producteurs	–	–
13	1995	Transmission familiale	Appui des techniciens	Stage de fabrication	Echange avec d'autres producteurs	Documentation
6	1982	Echange avec d'autres producteurs	Appui des techniciens (à partir années 90)	Documentation	–	–
10	1985	Transmission familiale	Echange avec d'autres producteurs	–	–	–
2^{ème} catégorie : l'élevage et la production de fromages comme projet professionnel de reconversion						
1	1983	Echange avec d'autres producteurs	Documentation	Appui des techniciens (à partir années 90)	–	–
3	1986	Echange avec d'autres producteurs	Appui des techniciens (à partir années 90)	Documentation	Stage de fabrication	–
5	1990	Stage de fabrication	Echange avec d'autres producteurs	Appui des techniciens	Documentation	–
7	1996	Transmission familiale	Appui des techniciens Echange avec d'autres producteurs	–	–	–
8	1980	Echange avec d'autres producteurs	Appui des techniciens	Documentation	–	–
9	1975	Echange avec d'autres producteurs	Appui des techniciens (à partir années 90)	Documentation	Formation agricole	–
11	2002	Echange avec d'autres producteurs	Formation agricole	Appui des techniciens	–	–
12	1980	Echange avec d'autres producteurs	Documentation	Appui des techniciens	–	–

Source : Enquêtes Projet Euromed Héritage Filières innovantes

Il ressort de cette analyse une conclusion importante : les savoir faire sont acquis principalement par une combinaison de coopération informelle entre les éleveurs fromagers et de diffusion institutionnelle organisée au sein de la filière.

IV – Conclusion : acquisition des savoir-faire et professionnalisation, facteurs de développement des terroirs méditerranéens

La valorisation des produits de terroir passe par l'indispensable développement du capital humain au sein des filières : c'est la conclusion de la recherche qui a été présentée dans ce papier. L'enquête réalisée auprès des éleveurs fromagers dans le Languedoc Roussillon le montre : l'acquisition du savoir faire et la professionnalisation de ces producteurs fermiers

constitue la clé de la réussite de la filière. C'est grâce au haut niveau de compétences accumulées qu'a pu se constituer un groupe de producteurs capable de dynamiser la filière. On a pu constater que les canaux de l'acquisition des connaissances sont divers, depuis une solide formation initiale jusqu'aux méthodes intensives de transfert des techniques, en passant par les pratiques non conventionnelles d'échanges entre éleveurs. C'est tout un réseau d'apprentissage permanent qui fonctionne au bénéfice de chacun et qui aboutit aux actions de valorisation.

L'approche qu'ont les éleveurs fromagers de leur terroir et du développement de leur filière est le produit de cette accumulation de capital humain. De là vient leur conception qu'ils ont de la place de leur activité dans l'économie et la société. Leur volonté première est de développer une production intimement liée au territoire afin d'éviter la dévitalisation de ces zones marginales du point de vue des pratiques agricoles. De là découle l'organisation de la production qu'ils défendent, qui repose sur quelques principes simples : valoriser les ressources naturelles et patrimoniales, privilégier l'exploitation familiale, maximiser la valeur ajoutée, intégrer les fonctions productives et commerciales et appliquer une démarche de qualité.

Deux types d'actions ont créé les piliers de la filière : la mise en place d'un appui technique par des organismes professionnels et la définition et la promotion des signes de qualité des produits. Ces actions concourent à la construction, à l'homogénéisation et à la diffusion des savoir faire, en accord avec les principes de l'organisation de la filière, comme l'a montré notre enquête dans le Languedoc Roussillon.

Du coup, le niveau général de la professionnalisation des acteurs de la filière se renforce autour d'un savoir faire intégrant tradition et modernité. Ceci conduit à augmenter la capacité de ces acteurs à penser, appliquer et gérer les instruments du développement.

Il est donc logique que les principaux membres de la filière, les éleveurs fromagers, deviennent des moteurs actifs et efficaces de la résistance de ces territoires méditerranéens marginalisés face aux phénomènes de déprise agricole et de dévitalisation économique. Ce sont leurs représentants qui militent et agissent pour bâtir et consolider les organismes techniques et économiques de soutien aux producteurs, pour définir et construire les instruments identitaires de la qualité des produits.

Ainsi, l'acquisition des savoir faire et la professionnalisation deviennent des facteurs du développement des territoires et des produits de terroir.

Références

- Barjolle, D., Mesplou, P. (1997).** « Coordination au sein des filières AOC ». In *Revue suisse d'agriculture*, n°1, p.13-16.
- Bérard, L., Marchenay, P. (1999).** « Les AOC : comment prendre en compte l'histoire économique locale ? » In : *Du terroir au goût du fromage*. Annales du colloque du 27-29 novembre 1997, programme Flora AIR 2039.Besançon, p.203-207.
- Berger, A. (1994).** « AOC et aménagement du territoire ». *La chèvre*, n°204, p 10-12.
- Boutonnet, JP., Napoleone, M., Rio, M., Monod, F. (2005).** « AOC pélardon, filière en émergence. Enseignements et questions vives ». Communication pour le symposium « *Territoires et enjeux du développement régional* » ; Lyon, 9-11 mars.
- Brunshwig, G., Delbruel, B., Valadier, G., Michelin, Y., Roussel V. (1999).** "Development of a tool to delimit and characterize the terroirs of dairy farming in the cheese production area of Massif central". *Options méditerranéennes*. Série A, Séminaires méditerranéens.
- Chia, E. et Napoleone, M. (2008).** « La coordination par l'apprentissage et la confiance : le cas d'une petite coopérative caprine en zone AOC pélardon ». Communication au colloque « *Les entreprises coopératives agricoles, mutations et perspectives* », SFER, Paris, 26-29 février, 12 p.
- Coulon, J.B., Martin, B., Verdier-Metz, I., Buchin, S., Viallon, C. (2000).** « Etude du lien entre terroir et produit dans le cas des fromages AOC : influence de la composition floristique des fourrages sur les

caractéristiques chimiques et sensorielles des fromages affinés ». *Communication aux 7èmes rencontres autour des recherches sur les ruminants*, Paris, 6-7 décembre.

- Delfosse, C. (2007).** *La France fromagère (1650-1990)*. Mondes ruraux contemporains. Laboratoire d'études rurales (Université de Lyon 2-INRA), 272 p.
- Dorioz, J. M., Fleury, P., Coulon, J. B., Martin B. (2000).** « La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère ». *Courrier de l'environnement de l'INRA*, n° 40, juin, Paris, p.47-55.
- Faure, O. (1996).** « Rocamadour : une nouvelle AOC ». *Revue laitière française*, n°559, p. 14-15.
- Frayssignes, J. (2001).** « L'ancrage territorial d'une filière fromagère AOC : l'exemple du système Roquefort ». *Economie rurale*, n°264/265, p 89-103.
- Gateau, D. (2003).** « Enquêtes auprès des acteurs de la filière fromage dans la région PACA. » *Projet Euromed Héritage II Filières innovantes*. Document de travail. Multicopié, 34 p.
- Gateau, D., Roux, B. (2002).** Rapport provisoire sur la filière fromages de chèvre dans la région Languedoc Roussillon. *Projet Euromed Héritage II Filières innovantes* Document de travail. Multicopié, 29 p.
- Guiamarchi, M.P. et Santucci, P. (2003).** « La filière laitière corse ». *Projet Euromed Héritage II Filières innovantes*. Document de travail. Multicopié, 21 p.
- Guyonnet, J.P. (1996).** « Levains lactiques pour fromages AOC : des résultats contrastés ». *Revue laitière française*, n°561, p. 31-32.
- Hugot, S. (1997).** « Chèvres et chevriers corses ». *La chèvre*, n°222, p. 31-34
- Jaouen, J.C. (1993).** « Picodon AOC : états généraux ». *La chèvre*, n°199, p.30.
- Jaouen, J.C. (2001).** « Les chèvres du Pilat ». *La chèvre*, n°251, p18-33.
- Lemoine, R. (1998).** « Bleu du Vercors-Sassenage : fruit d'une mobilisation régionale ». *Revue laitière française*, n°581, p 28-30
- Linck, T. et Casabianca, F. (2005).** « Patrimonialisation et typification de fromages traditionnels : une approche comparée de démarches de qualification ». *Actes du colloque international « Au nom de la qualité »*, ENITA Clermont, 5-6 octobre, p 335-346.
- Mangematin, V. (1997).** « De l'assimilation des connaissances à la capacité de gestion. Les PMI agro-alimentaires de la région Rhône Alpes ». *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, n°44, p.83-105.
- Renard, A. C. (1994).** « Fromages AOC : du terroir au territoire ». *Revue laitière française*, n°540, p. 48-52
- Ricard, D. (1997).** *Stratégies des filières fromagères françaises*. Editions France Agricole, Paris, 224 p.
- Torre, A. (1999).** « Confiance et territoire : de l'analyse des systèmes localisés de production à l'étude des modes d'organisation de la production agricole au niveau local ». *Communication au séminaire Confiance et rationalité*, Dijon, 5-6 mai.

Notes

1. Les formations professionnelles agricoles sont classées en niveaux : le niveau le plus élevé correspondant à la qualification la plus faible (I : niveau bac+5, II : niveau bac+3, III : niveau bac+2, IV : niveau bac, V : niveau seconde) ; les stages n'ont pas de niveaux et ils sont accessibles à toutes les personnes.
2. Les formations agricoles peuvent être suivies de façon initiale par les jeunes suivant un cursus scolaire ou de façon continue par des adultes désireux de se former dans un domaine d'activité.