

THESES & MASTERS



*Le développement des filières traditionnelles
et régionales de productions agricoles en zones
méditerranéennes défavorisées : le cas de la filière
des fromages régionaux de la Beira Baixa (Portugal)*

Master of Science du CIHEAM-IAMM, n°27

Maria Lucia DA CUNHA SAMPAIO

1995



Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier
Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

*Le développement des filières traditionnelles
et régionales de productions agricoles en zones
méditerranéennes défavorisées : le cas de la filière
des fromages régionaux de la Beira Baixa (Portugal)*

*Master of Science du CIHEAM-IAMM
(soutenu en avril 1994)*

Maria Lucia **DA CUNHA SAMPAIO**

CIHEAM/IAMM
collection *Thèses & Masters* n°27

1995

L'Institut Agronomique Méditerranéen n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans cette thèse.

Ces opinions n'engagent que leur auteur.

SAMPAIO (Maria Lucia Da Cunha).- Le développement des filières traditionnelles et régionales de productions agricoles en zones méditerranéennes défavorisées : le cas de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa (Portugal).- Montpellier : CIHEAM-IAMM, 1995.- 101 p.- (Thèse Master of Science, IAMM, 1994, Collection *Thèses & Masters*, n°27)

Remerciements

Je tiens à remercier toutes les personnes qui m'ont aidée dans la réalisation de ce travail. J'adresse en particulier toute ma reconnaissance à M. J.-P. BOUTONNET pour l'orientation scientifique et le soutien qu'il a bien voulu m'apporter, à Mme M. PADILLA pour ses nombreux conseils et à Mme F. JACQUET pour sa disponibilité et son précieux appui.

J'exprime ma gratitude à D. PUJOL, qui m'a amicalement soutenu aussi bien sur le plan technique que moral dans le déroulement de ce travail.

Enfin, je ne peux oublier Joao FERNANDES et Joao BARATA, éleveurs à Idanha-a-Nova et à Castelo-Branco, pour leurs explications nombreuses et précises et pour l'intérêt qu'ils ont porté à mon travail.

Sommaire

Introduction	1
I- Préambule	1
II- Problématique	1
III- Place de la filière des fromages traditionnels de la Beira Baixa dans les contextes local, national et européen	2
III- Méthodologie	7
Chapitre I : Analyse de la situation actuelle	11
I- Historique	11
II- Contexte géographique	12
III- Contexte institutionnel	17
IV- Contexte humain	24
V- Contexte agricole	28
VI- Contexte technique	41
VII- Contexte commercial	44
Chapitre II : Analyse du développement de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa	61
I- Les objectifs de développement dans le contexte local	61
II- Les actions de développement réalisées	62
III- Analyse des actions de développement réalisées	67
Conclusion : Le fromage régional dans son contexte socio-économique et spatial	69
Annexes	73
I- Tableaux et schémas	73
II- Questionnaires	84
III- Liste des sigles	92
Bibliographie	95
Table des matières	99

Introduction

I- Préambule

L'ère de la course à la productivité agricole semble révolue en Europe. L'intensification, la modernisation, la concentration de la production agricole ont atteint des limites que chacun reconnaît aujourd'hui, tout en constatant les aberrations économiques et écologiques résultant de ce productivisme exagéré. La destruction des surplus de l'agriculture occidentale dérange à juste titre tout autant le planificateur que le tiers-mondiste, alors que la dégradation et la pollution des sols, les déséquilibres naturels alertent l'écologiste. Les quotas de production et le soutien au gel des terres ont remplacé les plans de développement et autres aides à l'investissement productif. Produire plus n'est plus la règle d'or et les agriculteurs ne le savent que trop puisque la surproduction ne compense plus la baisse des prix agricoles.

Une alternative se dessine en même temps qu'une nouvelle politique agricole. Elle repose sur la reconquête d'une qualité perdue, autrefois et encore parfois synonyme d'archaïsme, tout en tirant profit des acquis techniques ayant accompagné le développement agricole passé. Elle entend préserver l'environnement tout en satisfaisant les besoins. Elle prétend enrayer une désertification rurale qui ne cesse et qui devient chaque jour plus dramatique compte tenu de la saturation urbaine ou industrielle en matière d'emploi.

Cette alternative semble la seule viable dans des zones difficiles où les bases du système précédent étaient de toutes façons impraticables, pour des problèmes techniques ou naturels. Toutefois, dans ces mêmes zones, aux côtés de ces conditions contraignantes existent des atouts, car les méthodes de fabrication traditionnelles ont pu être sauvegardées dans le patrimoine culturel et peuvent permettre une transformation et une valorisation très poussée, originelle et originale des matières premières. Par ailleurs, la demande sur le marché pour des produits de qualité, synonymes de tradition, d'authenticité, de plaisir gastronomique et associés à un terroir, est réelle (SILVANDER B., 1989).

Ces systèmes agraires défavorisés pourraient ainsi voir dans cette nouvelle conjoncture comme un espoir de survie, voire de progrès. Leur retard technico-socio-économique est pourtant tel que leur développement ne semble possible que dans le cadre d'une stratégie consciente et volontaire de la part des différents agents économiques mais aussi de l'encadrement notamment institutionnel de ces agents.

C'est à ce niveau que les différentes filières de productions traditionnelles peuvent occuper une place de toute importance, malgré la tentative des industries agro-alimentaires de répondre aussi à cette demande spécifique du marché. Ces dernières ont tendance à délaisser les zones défavorisées de production de matière première à cause des prix de revient plus élevés (coût de la collecte de lait par exemple, etc.). Dans le contexte actuel du développement agricole, certaines de ces filières, en particulier les filières de transformation fermière, qui constituent dans certains cas la seule activité encore possible dans la zone défavorisée, qui nous intéresse ici, sont menacées de disparaître pour des raisons que nous analyserons. Avec elles, elles emporteront tout un patrimoine mais aussi ce qu'il reste de la population rurale de ces zones défavorisées.

L'objet de cette étude est d'analyser d'une part l'enjeu de ces productions traditionnelles régionales dans l'économie d'une zone rurale défavorisée, d'autre part les conditions de développement de ces filières. Elle sera plus particulièrement centrée sur la production des fromages régionaux de la région Centre-Est du Portugal, les fromages de la Beira-Baixa. Pratiquée dans tous les pays méditerranéens de l'Europe du Sud, cette fabrication fermière permet, ici comme ailleurs, de rémunérer la main-d'œuvre familiale par une valeur ajoutée importante sur le prix du lait. Elle est cependant généralement limitée à des marchés locaux dus à des consommateurs avertis, demandeurs de produits typés, reflets d'une tradition artisanale (BOUTONNET J.P., 1990).

II- Problématique

Dans la problématique exposée ci-après, nous nous placerons du point de vue de l'agent de développement régional. L'instauration définitive d'un marché unique entre les douze pays de la CEE à partir du 1^{er} janvier 1993 a des répercussions importantes pour tous les acteurs économiques, notamment ceux dont l'activité est centrée sur des petites filières spécifiques et peu développées. En effet, un grand espace sans frontière

contribuera d'une part à accroître la concurrence entre les producteurs des divers pays, d'autre part à transformer les marchés traditionnels et relativement protégés par l'arrivée massive des produits nouveaux en provenance d'autres pays.

Cela est particulièrement vrai pour les produits traditionnels de qualité, menacés par la standardisation des produits de consommation et par la croissance des produits concurrents fabriqués à l'échelle industrielle à des prix de revient moindres. Par ailleurs, les caractéristiques propres de ces filières fermières les rendent fragiles sur un marché de plus en plus agressif, il s'agit en particulier de l'hétérogénéité de la qualité due aux conditions de fabrication parfois précaires, d'une distribution traditionnelle, atomisée, souvent limitée à la zone de production et peu soucieuse de la promotion du produit, et finalement de l'inorganisation totale de la profession (LE JAOUEN J.C., 1991).

Afin de faire face à cette menace qui s'ajoute aux problèmes déjà rencontrés par les agriculteurs de la Communauté Economique Européenne, il est nécessaire d'engager des actions de consolidation de ces filières, qui représentent un poids économique non négligeable pour les régions concernées, notamment dans les zones défavorisées, rurales ou de montagnes, où le maintien des activités est une des préoccupations majeures des collectivités territoriales. L'étude qui suit considèrera les cas des productions de fromages fermiers comme exemple de production traditionnelle régionale. En plus de leur poids économique déjà important, le maintien de ces activités permet l'apport d'une valeur ajoutée généralement importante aux producteurs puisque ceux-ci conduisent la valorisation des produits jusqu'à leur stade ultime, prêts à la commercialisation parfois d'ailleurs réalisée par les producteurs eux-mêmes (ROYBIN D., 1991).

Force est pourtant de constater que ce caractère traditionnel n'est plus suffisant :

- la concurrence des imitations industrielles pèse de plus en plus sur le marché;
- les habitudes alimentaires sont transformées par l'apparition en masse de nouveaux produits;
- les consommateurs et les distributeurs deviennent de plus en plus exigeants en qualité et services.

Il devient alors nécessaire d'organiser une production dispersée par une véritable structuration de la filière pour entreprendre une démarche de progrès et pour la rendre apte à affronter efficacement la réalité du marché.

La question principale qui se pose est de savoir si, compte-tenu de ses caractéristiques, il existe un mode d'organisation spécifique à une filière de production de fromages fermiers qui permet d'en assurer la pérennité, et quelles en sont les principales lignes. La réponse à cette question suppose au préalable d'analyser les points suivants :

- quel est le poids de ces filières dans les économies régionales et pourquoi sont-elles menacées?
- comment se constitue et comment se distribue la valeur ajoutée de la transformation fermière (du fromage) au niveau des éleveurs?
- quelles sont les conditions sociales et institutionnelles nécessaires au développement de ces filières?
- quels sont les moyens et les actions à mettre en place pour la mise en oeuvre d'une organisation efficace des filières de production de fromages fermiers?

On s'intéressera plus spécifiquement dans le cadre de cette étude à la filière lait-fromage traditionnel de la Beira Baixa. En effet, la filière lait-fromage traditionnel peut être considérée comme représentative dans ces principales caractéristiques des problèmes rencontrés dans la plupart des autres filières traditionnelles; par ailleurs, elle est particulièrement présente et importante dans les zones méditerranéennes défavorisées. Avant de caractériser les systèmes de production du fromage de la zone considérée, c'est-à-dire la zone de la Beira Baixa, il convient de préciser (ou éventuellement relativiser) le poids économique de cette filière dans les contextes local, national et européen.

III- Place de la filière des fromages traditionnels de la Beira Baixa dans les contextes local, national et européen

Afin d'évaluer l'importance de la filière des fromages traditionnels de la Beira Baixa dans son contexte géographique, on comparera la production totale des fromages traditionnels, la production totale des fromages de tout type (traditionnel et industriel) et la production totale de lait, pour trois zones géographiques différenciées qui sont : le District de Castelo Branco (cf. chapitre I, II), assimilé à la région de production des fromages traditionnels de la Beira Baixa, le Portugal, la Communauté Economique Européenne (CEE).

La CEE produit 113.799.000 tonnes de lait/an [Commission des Communautés Européennes (CCE) - Direction Générale de l'Agriculture (DG VI), 1992], réparties de la façon suivante :

- 1.819.000 tonnes de lait de brebis (1.6%),
- 1.468.000 tonnes de lait de chèvre (1.3%),
- 110.512.000 tonnes de lait de vache (97.1%).

Les proportions des productions respectives de lait de vache, de brebis et de chèvre diffèrent selon les pays de la CEE. On se reportera au tableau n°1 pour la production de ces différents laits dans chaque pays de la CEE.

Tableau 1 : Production laitière dans la CEE (1989)

(1000 tonnes)

	Lait de vache	Lait de brebis	Lait de chèvre	Total
Belgique	3632	0	0	3632
Danemark	4747	0	0	4747
Allemagne	24240	0	22	24262
Grèce	714	617	448	1779
Espagne	5747	279	367	6393
France	25984	211	460	26655
Irlande	5375	0	0	5375
Italie	10435	622	125	11182
Luxembourg	285	0	0	285
Pays-Bas	11321	0	0	11321
Portugal	1599	90	46	1735
Royaume-Uni	16433	0	0	16433
EUROPE 12	110512	1819	1468	113799

Source : Commission des Communautés Européennes (CCE)-Direction Générale de l'Agriculture (DGVI), 1992

On remarque que la production de lait de brebis et de chèvre est absente ou quasi-absente dans les pays du nord de l'Europe, plus présente en Europe du Sud avec respectivement 60% de la production totale de lait en Grèce, 10% en Espagne, 8% en Portugal, 6.7% en Italie et 2.5% en France.

La production totale de fromage dans la CEE est égale à 4.868.000 tonnes/an (CCE - DG VI, 1992), dont 4.650.000 tonnes/an de fromages industriels, soit 95.5%, et 218.000 tonnes/an de fromages fermiers, soit 4.5%.

Si la production de fromage fermier semble très faible par rapport à la production de fromage industriel pour l'ensemble de l'Europe, on remarque que les proportions évoluent à mesure que l'on se déplace vers le sud de l'Europe.

Ainsi, pour l'Europe méditerranéenne hors France, (Italie, Espagne, Grèce, Portugal), la production totale de fromage s'élève à 1.099.000 tonnes/an (CCE - DG VI, 1992) dont 928.000 tonnes de fromages industriels (84.5%) et 171.000 tonnes de fromages fermiers (15.5%). Même au sein de cette Europe du Sud, on notera une certaine disparité entre les proportions des productions respectives de fromages industriels et fermiers (cf. tableau n°2). On remarquera plus particulièrement que 44.5% des fromages grecs et 23% des fromages portugais sont fermiers.

Tableau n°2 : Production de fromage industriel et fermier dans la CEE (1989)

	(1000 tonnes)		
	Fromage fermier	Fromage industriel	Total
Belgique	1	61	62
Danemark	0	277	277
Allemagne	0	1050	1050
Grèce	70	87	157
Espagne	21	141	162
France	32	1405	1437
Irlande	0	74	74
Italie	65	650	715
Luxembourg	1	4	5
Pays-Bas	9	572	581
Portugal	15	50	65
Royaume-Uni	4	279	283
EUROPE 12	218	4650	4868

Source : Commission des Communautés Européennes (CCE)-Direction Générale de l'Agriculture (DGVI), 1992

Le Portugal produit 1.735.000 tonnes de lait/an (CCE - DG VI, 1992), soit 1,5% de la production européenne. Le Portugal est déficitaire par rapport à sa consommation et, selon les données du Commerce Extérieur Portugais, en 1992, (source : INE), le Portugal a importé 4 108 tonnes de lait/an (tout type confondu incluant les crèmes), 272,3 tonnes de beurre, et 3 492 tonnes de fromage exclusivement en provenance de la CEE.

La production laitière nationale est constituée de :

- 1.599.000 tonnes de lait de vache (92,1% de la production totale);
- 90.000 tonnes de lait de brebis (5,2% de la production totale);
- 46.000 tonnes de lait de chèvre (2,7% de la production totale).

La production totale de fromage au Portugal s'élève à 65 000 tonnes/an dont 15 000 tonnes de fromages fermiers (23%), et 50.000 tonnes de fromages industriels (77%). Cette production totale de fromage représente 0,25% de la production européenne de fromage. La production de fromage fermier au Portugal représente cependant 6,9% de la production européenne de fromages fermiers.

La production de fromage industriel est essentiellement réalisée à partir de lait de vache et à partir de mélange avec du lait de brebis et/ou de chèvre, en proportion variable de 20 à 50% pour le lait de brebis et/ou de chèvre (CARREIRA D., 1983).

Il s'agit généralement de fromages industriels très fortement "inspirés" des fromages étrangers du type "Edam" hollandais, ou du type "Camembert" français. On notera aussi la préférence des fromages industriels portugais visant à imiter des fromages traditionnels locaux, comme par exemple le fromage "type Serra", imitation du fromage traditionnel de la Serra da Estrela (CARREIRA D., 1983; PUJOL D., 1990).

Les fromages fermiers portugais sont généralement fabriqués à partir de lait de brebis et de chèvre ou à partir du mélange des deux, à l'exception du "fromage fermier de l'Ile de Sao Jorge" (archipel des Açores), fabriqué à partir du lait de vache (BARBOSA M., 1992).

Parmi ces fromages fermiers, on distingue plus particulièrement, outre les fromages traditionnels de la Beira Baixa :

- "le fromage de la Serra da Estrela" (brebis)
- "le fromage de Serpa" (brebis)

- "le fromage d'Azeitao" (brebis)
- "le fromage d'Evora" (brebis)
- "le fromage de Niza" (brebis ou brebis+chèvre)
- "le fromage de Rabaçal" (brebis ou brebis+chèvre)
- des fromages fermiers localisés, produits en petites quantités et consommés localement (Tomar, Alverca, Alenquer, Saloio, etc.).

Les fromages de la Serra da Estrela, de Serpa, d'Azeitao font l'objet d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Les productions de fromage de la "Serra da Estrela" et le fromage de "Serpa" sont respectivement estimées à 2 500 tonnes/an et 344 tonnes/an, soit 17% et 2,3% de la production nationale de fromages fermiers. Il faut noter que les données statistiques concernant ces productions sont encore inexistantes. Seules des estimations permettent d'approcher les quantités produites.

La Région de production des fromages traditionnels de la Beira Baixa (cf. situation géographique au Chapitre I, II.), correspond approximativement au District de Castelo Branco.

La production laitière de cette zone s'élève à 31 812 tonnes de lait/an (estimation, cf. chapitre I, VII.), soit 1,8% de la production nationale. Cette production laitière se répartit de la façon suivante :

- 6 253 tonnes de lait de brebis (19,7%)
- 3 206 tonnes de lait de chèvre (10%)
- 22 353 tonnes de lait de vache (70,3%)

Les productions régionales de lait de brebis et de lait de chèvre représentent respectivement 6,9% et 7% de la production nationale tandis que la production régionale de lait de vache représente 1,4% de la production nationale.

La production de fromages fermiers de la Beira Baixa représente 1 200 tonnes, soit 93% de la production de fromage fermier de la région, 78% de la production totale de fromages (tous confondus) de la région, 8% de la production nationale de fromages fermiers, et 0,6% de la production de fromages fermiers de la Communauté Economique Européenne.

Les 1 200 tonnes de fromages fermiers de la Beira Baixa sont fabriqués à partir d'environ 5.600.000 litres de lait de brebis et de chèvre, soit 59,2% de la production totale de lait de brebis et de chèvre de la région. Cette production de fromages fermiers de la Beira Baixa est constituée de 3 fromages différents :

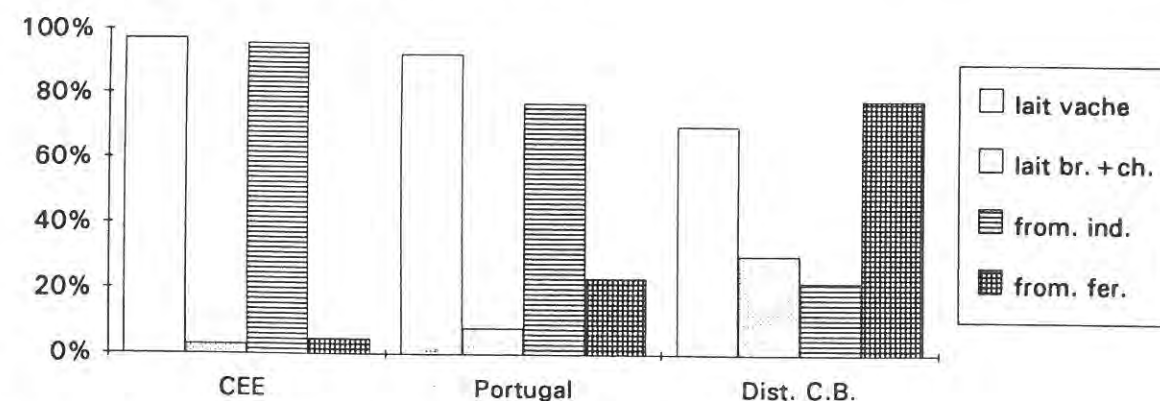
- 200 tonnes du fromage de Castelo Branco (16,7%)
- 200 tonnes du fromage Picante (16,7%)
- 800 tonnes du fromage Amarelo (66,6%)

Cette analyse de la situation de la production de fromages industriels et fermiers, au niveau de la CEE, du Portugal et de la région de production de fromages traditionnels de la Beira Baixa montre que :

- à mesure que l'on passe de l'échelle de la CEE à celle de la région ici analysée, les proportions de production de lait de brebis et de lait de chèvre par rapport à la production totale de lait et les proportions de production de fromages fermiers par rapport à la production totale de fromages augmentent significativement.

Cette évolution est représentée sur le graphe ci-dessous.

Histogramme 1 : Production de fromages industriels et fermiers par rapport à la production laitière totale : CEE, Portugal et District de Castelo Branco



Sources : CCE - DG VI, 1992; INE - RGA, 1989; DRABI, 1991

- La transformation du lait de brebis et du lait de chèvre en fromages traditionnels de la Beira Baixa constitue la principale utilisation (59,2%) de ces laits, mais 40,8% de la production régionale de lait de brebis et de chèvre trouvent aujourd'hui un autre débouché;

- La production totale nationale de fromages fabriqués à partir du lait de brebis et de chèvre ou d'un mélange des deux n'apparaît pas dans les statistiques. Elle est estimée à 6500 tonnes/an (IAPA, 1986).

Même en supposant que tout ce fromage fabriqué à partir du lait de brebis et/ou de chèvre soit fermier (ce qui est faux puisque une partie au moins du lait de brebis et de chèvre est collectée pour être transformée en fromage industriel cherchant à "imiter" le fromage traditionnel, comme c'est le cas par exemple du fromage "type Serra"), on en déduit que le District de Castelo Branco produit environ 20% du fromage national fabriqué à partir du lait de brebis et/ou chèvre, ces 20% étant constitués de fromages fermiers.

Il est intéressant de comparer ce ratio avec celui de l'effectif des brebis et chèvres laitières dans le District de Castelo Branco par rapport à l'effectif des brebis et chèvres laitières au Portugal. Le tableau n°3 récapitule les chiffres de ces effectifs. L'effectif des brebis et chèvres laitières du District de Castelo Branco ne représente que 9 % de l'effectif des brebis et chèvres laitières du Portugal.

Tableau n°3 : Effectif des animaux

	Nb. Ovins	Nb. Brebis	Nb. Caprins	Nb. Chèvres
Portugal	2.921.113	2.259.298	719.755	577.672
Dist. C. Branco	218.943	195.392	83.469	71.256

Source : INE - RGA, 1989 (Portugal)

Avec 9% de l'effectif animal, le District de Castelo Branco produit ainsi 20% du fromage national fabriqué à partir du lait de brebis et de chèvre.

Les principaux fromages fermiers fabriqués à partir du lait de brebis et/ou de chèvre, ainsi que leur production estimée, sont précisés au tableau n°4 (DRABI, 1991; CCRA, 1986).

Tableau n°4 : Principaux fromages fermiers fabriqués à partir du lait de brebis et/ou de chèvre

Fromages Fermiers	tonnes/an
Serra da Estrela	2.500
Beira Baixa	1.200
Serpa	344
Evora	237
Nisa	38
Total	4.319

Source : DRABI, 1991; CCRA, 1986.

La production des fromages traditionnels de la Beira Baixa représente selon ces chiffres 28% des principaux fromages fermiers du Portugal, fabriqués à partir de lait de brebis et/ou de chèvre.

L'ensemble de ces données montre l'importance des fromages fermiers de la Beira Baixa, non seulement au niveau du District de Castelo Branco, mais aussi au niveau du Portugal. Les fromages traditionnels de la Beira Baixa apparaissent de façon claire comme le 2^{ème} groupe de fromages fermiers fabriqués à partir de lait de brebis et de chèvre, en termes d'importance quantitative au niveau national, après le groupe des fromages fermiers de la Serra.

Compte-tenu des imprécisions statistiques, on peut estimer que les fromages fermiers de la Beira Baixa représentent finalement 1/4 de la production nationale de fromages fermiers fabriqués à partir de lait de brebis et de chèvre, alors que le District de Castelo Branco ne représente que 5% de la surface agricole utile, 5% du nombre total d'exploitations agricoles et 9% de l'effectif animal laitier.

IV. Méthodologie

L'analyse de la filière de production des fromages régionaux de la Beira Baixa se propose de suivre une démarche d'"approche-système" (GOLDBERG cité par MONTIGAUD, 1992) incluant "tous les participants impliqués dans la production, la transformation et la commercialisation d'un produit agricole". Comme le souligne PERRIER-CORNET (1989), c'est bien "l'étude des systèmes de production et des différents acteurs économiques" qui permet "d'établir des correspondances, des cohérences dans le développement économique régional".

On cherche d'une part à caractériser et comprendre l'état actuel de la filière, les différents agents économiques impliqués, et les problèmes rencontrés, d'autre part à analyser la situation, enfin de mettre en évidence des solutions de développement viables.

Les différentes phases de l'étude seront :

- l'historique simplifié de l'évolution de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa,
- la caractérisation des fromages régionaux de la Beira Baixa,
- l'analyse des actions de développement engagées.

Les différents moyens utilisés pour effectuer cette étude sont :

- la recherche bibliographique,
- les enquêtes auprès des producteurs.

Une enquête a été réalisée auprès des producteurs de fromages régionaux de la Beira Baixa en 1987/88, afin de chercher à approcher les systèmes de production et leurs besoins en termes de développement. Cette enquête réalisée auprès de 70 producteurs était déjà ciblée pour sonder l'intérêt des éleveurs à se regrouper autour d'une structure collective de fabrication, d'affinage et/ou de commercialisation de leur fromage (annexe tableau n°1).

Elle a été menée dans le cadre d'un travail au sein de la Commission de Coordination de la Région Centre (CCRC) du Portugal (cf. chapitre I, III).

- Enquêtes auprès des négociants

Ces enquêtes ont été réalisées en décembre 1992, auprès de 23 négociants de fromages régionaux (l'idée initiale de faire des enquêtes exhaustives s'est révélée impraticable, non seulement à cause du nombre important de négociants existant, mais aussi de leur localisation très dispersée), parmi lesquels 7 sont localisés à l'extérieur de la région. Elles ont eu pour objectif la détermination des circuits commerciaux de chaque type de fromage. La plupart des négociants localisés à l'intérieur de la région sont aussi des "affineurs" et sont en nombre estimé à une centaine. On fournit en annexe II, 1, n°12, le questionnaire type utilisé.

- Enquêtes auprès des laiteries

Ces enquêtes ont été réalisées en décembre 1992, auprès de la Coopérative de Producteurs de Fromage de la Beira Baixa d'Idanha-a-Nova (cf. chapitre II, II) et auprès des autres laiteries de la région; ces enquêtes ont englobé la totalité des entreprises laitières de la région. L'objectif a été de mieux cerner le volume de production laitière, son devenir, ainsi que l'opinion des responsables de ces organismes au sujet de l'évolution de la filière. On fournit en annexe n°13 le questionnaire type utilisé.

- Interviews

Un certain nombre d'interviews a été réalisé dans le cadre de ce travail (novembre-décembre 1992 et janvier 1993) auprès de responsables de différentes institutions locales, régionales et nationales impliquées directement ou indirectement au niveau de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa, ou d'acteurs directs de cette filière, tels que :

- Les directeurs et les techniciens des deux coopératives de fromage régional de la Beira Baixa et les producteurs adhérents à ces coopératives;
- Le directeur et les techniciens de l'association de producteurs - OVIBEIRA (cf. Chapitre I, partie III, 5);
- Le responsable de la DRABI (cf. Chapitre I, Partie III, 1, A.) pour ce secteur, et des responsables techniques du Laboratoire d'Appui Régional d'Alcains (DRABI, cf. chapitre I, III, A.);
- Le Directeur de l'Ecole Supérieure Agraire de Castelo Branco (cf. chapitre I, III, d.);
- Le Président de la Direction Régionale de l'Institut Financier d'Appui au Développement de l'Agriculture et de la Pêche (IFADAP) à Castelo Branco (cf. chapitre I, III, 1);
- Le Directeur du Développement et de la Planification Régionale de la CCRC (cf. chapitre I, III, 2);
- Le responsable de l'Institut de la Qualité Alimentaire (IQA) (cf. chapitre I, III, 4). pour tout ce qui concerne les actions de contrôle de l'activité des entités de certification de d'appellation d'origine contrôlée, ainsi que le responsable de l'élaboration des normes de qualité et des projets de loi sur les produits de consommation alimentaire;

Ont aussi été réalisées des interviews ponctuelles à des détaillants de la région (parmi lesquelles des interviews avec des responsables commerciaux de deux grandes surfaces). Ces interviews ont eu pour objectif de faire un point sur les dernières évolutions relatives à la situation de la filière et ont permis de débattre à "bâtons rompus" des différents problèmes rencontrés et des solutions possibles.

- Données statistiques

Ont été utilisées des publications de l'Institut National de Statistiques-INE (Portugal), à savoir :

- Le Recensement Agricole du Portugal de 1979 (INE-RAC, 1979);
- Le Recensement Général Agricole de 1989 (INE-RGA, 1989). A noter, que le RGA de 1989 est le premier recensement réalisé au Portugal en accord avec la législation communautaire, ce qui a entraîné l'adoption de quelques concepts et définitions comportant des différences relativement aux concepts et définitions utilisés dans les recensements antérieurs. Ces modifications, dans un certain nombre de cas, ne permettent pas, ou rendent difficiles, les comparaisons avec les données statistiques antérieures. On remarque aussi, relativement à l'information publiée, que celle-ci ne présente pas le même niveau de détail, soit relativement aux rubriques, soit relativement à la division géographique.
- Les Statistiques du Commerce Extérieur (INE-1991)
- Les X^{ème}, XI^{ème}, XII^{ème} et XIII^{ème} Recensements Généraux de la Population (INE-RGP de 1960, 1970, 1981 et 1991).

D'autres publications nationales, comportant des statistiques, ont été utilisées :

- L'Annuaire de l'Elevage de 1992, de l'Institut Régulateur et Orientateur des Marchés Agricoles (IROMA) et les Services d'Information des Marchés Agricoles (SIMA).

On notera quelques limites essentielles des statistiques nationales :

- inexistence des données concernant le nombre de producteurs de fromages fermiers, relativement aux différents types de lait;
- inexistence de données officielles précises sur les productions de lait de brebis, de lait de chèvre et de lait de vache au niveau régional;
- inexistence totale de données officielles sur la production de fromages fermiers, artisanaux et industriels, fabriqués à partir du lait de brebis et/ou du lait de chèvre;
- inexistence totale de statistiques officielles sur la consommation des produits obtenus à partir de lait de brebis et de lait de chèvre;

Des publications statistiques communautaires ont été utilisées :

- "Evolution de l'utilisation du lait dans la CEE de 1965 à 1990" - Direction Générale de l'Agriculture-EUROSTAT-Chronos et Calculs, DGVI/4407/92, juillet 1992.

Le choix de la région de la Beira Baixa en tant que zone d'étude d'une filière de production traditionnelle repose sur plusieurs raisons :

- la zone considérée est une zone défavorisée classée soit zone de montagne, soit zone menacée de dépeuplement;
- cette recherche est une poursuite logique d'une étude déjà initiée dans le cadre d'une activité précédente, menée au sein de la Commission de Coordination de la Région Centre du Portugal (cf. chapitre I, III, 2), visant à caractériser la sous-région de la Beira Baixa.

Chapitre I

Analyse de la situation actuelle

I- Historique

La région de la Beira Baixa est une zone de production traditionnelle de trois types de fromages fermiers portant les noms de "Castelo Branco", "Amarelo" et "Picante" fabriqués à partir de lait de brebis et de chèvre, purs ou en mélange. L'allusion la plus ancienne au fromage de la région de la Beira Baixa revient, selon ALVES da CRUZ (1945), à SILVA dans "Mémoire chronologique et descriptif de la ville de Castelo Branco" en 1883, quand il se réfère aux troupeaux qui "produisent de très bonnes laines et de très bons fromages" (CRUZ A., 1945). Vers la fin du XIX^{ème} siècle, la production de lait et donc de fromage n'était pas le principal objectif de la région de la Beira Baixa. Le recensement général des troupeaux de 1870 rapporte que la principale finalité de la production ovine de la région de la Beira Baixa était la production de laine, alors que la production de lait était réservée aux troupeaux caprins (CRUZ A., 1945).

En 1911, on cite de la façon suivante le fromage de Castelo Branco : "...celui de Castelo Branco, dont le plus caractéristique est fabriqué à partir de lait de chèvre, ainsi que les autres portant le même nom, et fabriqués dans la même région, les uns à partir de lait de brebis et de chèvre, les autres à partir de lait de brebis uniquement..." (RAMIRES V. cité par MATA, 1989). Les troupeaux caprins étant à cette époque à l'origine de la production laitière, le principal fromage était fabriqué à partir de lait de chèvre, et ce n'est que plus tard, que ce lait, mélangé au lait de brebis, a donné naissance aux fromages Amarelo et Picante de la Beira Baixa que nous connaissons aujourd'hui. Les troupeaux de brebis subissaient déjà la traite, et donnaient lieu à la fabrication d'un fromage proche de celui de la Serra da Estrela (cf. §.2.), qui a donné naissance à l'actuel fromage de Castelo Branco, (MATA F., 1989).

A partir du milieu des années 30, la production laitière ovine de la région a commencé à augmenter au détriment de la production de laine. En 1934, l'importance de la production de fromage dans la région de la Beira Baixa est reconnue par ces termes (RODRIGUES cité par MATA, 1989) : "c'est ici que l'on produit de très nombreuses variétés de fromage, provenant de lait de brebis et de chèvre, ou seulement de lait pur de brebis, dont les analogies dans les processus de fabrication et d'affinage justifient techniquement qu'ils soient considérés comme un ensemble homogène". Le même auteur rapporte que "c'est dans la transformation du lait que la région tire ses revenus les plus élevés". On constate ainsi que la production de laine régresse peu à peu tandis que les producteurs effectuent de plus en plus fréquemment la traite de leurs troupeaux. C'est donc à partir du milieu des années 30 qu'ont été définis les 3 types de fromage de la Beira Baixa.

Ainsi et jusqu'en 1960, on a assisté au niveau de la région de la Beira Baixa à une intensification de la production ovin-lait et de la fabrication du fromage, notamment du fromage de Castelo Branco, alors le plus apprécié. Mais à partir du début des années 60, on constate une tendance relativement marquée vers le passage à la production de viande et/ou à la vente du lait aux industries laitières. Cette tendance s'est trouvée fortement influencée par la difficulté de trouver de la main-d'oeuvre disponible en particulier en raison des grands flux d'émigration depuis cette région vers l'extérieur du pays qui se sont prolongés jusqu'au milieu des années 70 (VASCONCELLOS J., 1986).

A partir du milieu des années 70, les prix attractifs des fromages artisanaux ont incité de nouveaux agriculteurs de la région de la Beira Baixa à s'adonner à la fabrication du fromage, induisant ainsi une nouvelle impulsion à cette activité (VASCONCELLOS J., 1986). Mais ce n'est que très récemment, et sous l'influence principale de l'adhésion à la CEE, qu'une amélioration très nette des conditions de production fromagère a vu le jour. Ainsi, on remarque :

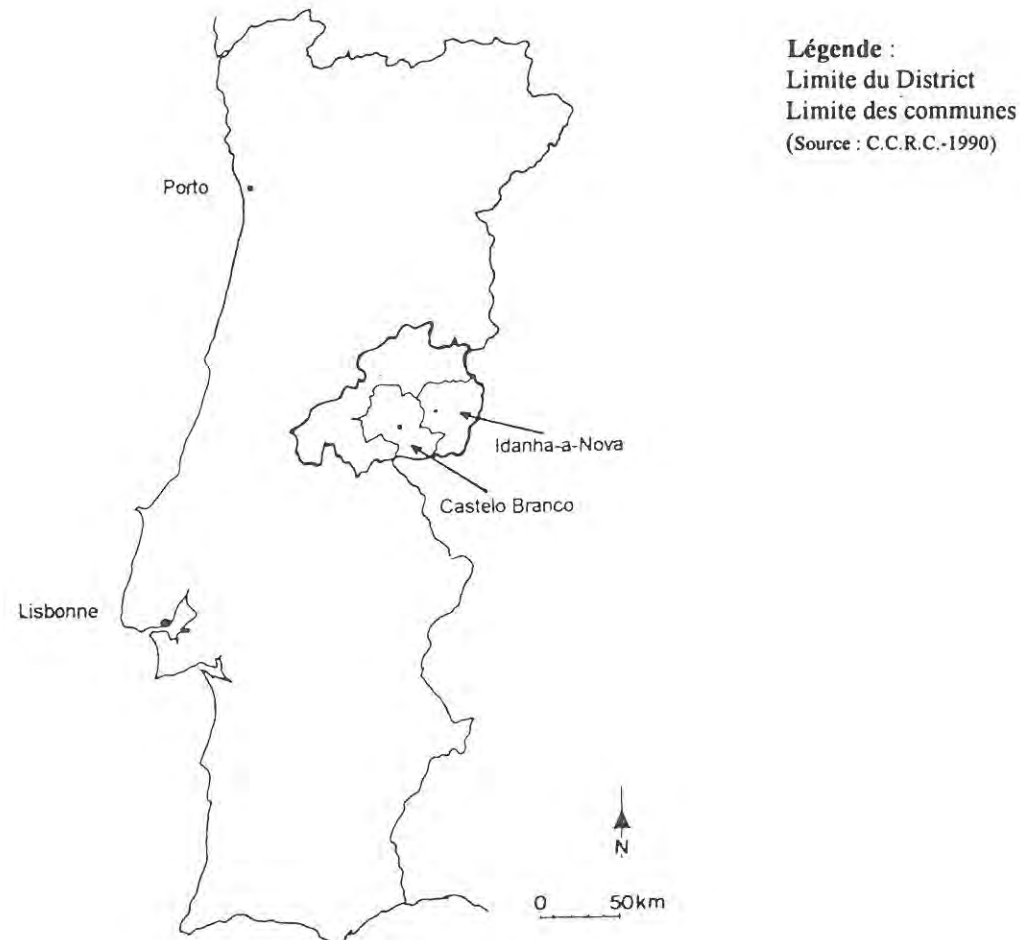
- la création, en 1984, de l'Association des producteurs ovins du sud de la Beira (OVIBEIRA), ayant notamment comme objectifs la défense et la typicité des fromages de la région;
- la création, en 1988, de la Région d'Appellation Contrôlée de production de fromage de la Beira Baixa, et à l'intérieur de celle-ci, de la sous-région de production du fromage de Castelo Branco;
- la création, en 1988, de deux coopératives de producteurs de fromage, l'une dans la commune d'Idanha-a-Nova, l'autre dans la commune de Castelo-Branco.

II- Contexte géographique

On considère, dans cette étude des filières des fromages de la Beira Baixa, deux zones distinctes au niveau géographique : d'une part, sur le plan d'une approche générale, on retiendra le District de Castelo Branco, dans la mesure où il englobe entièrement la "Région d'Appellation Contrôlée de Production des Fromages de la Beira Baixa" (à l'exception près d'une petite partie de la commune de Covilha qui fait partie du District et non de la Région d'Appellation); d'autre part, les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova, situées à l'intérieur du District de Castelo Branco, vers lesquelles sera dirigée principalement notre analyse. En effet, ces deux dernières communes méritent une attention spéciale par l'importance qu'elles représentent dans le secteur considéré. A noter d'ailleurs que la "Sous-Région d'Appellation Contrôlée du Fromage de Castelo Branco" couvre la quasi-totalité de ces deux communes.

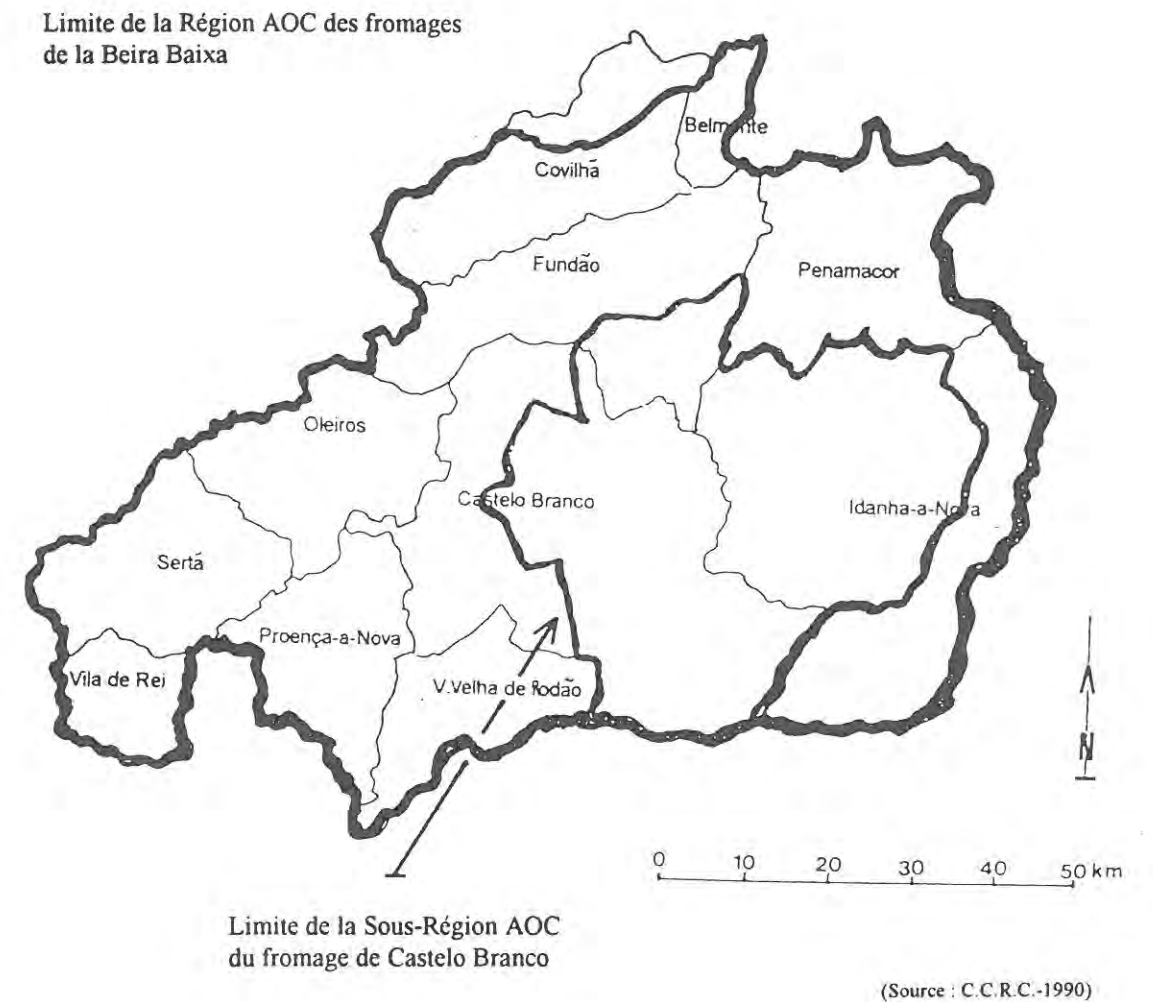
La carte n° 1 représente la situation et les limites administratives du District de Castelo Branco et des communes de Castelo Branco et de Idanha-a-Nova sur le territoire portugais.

Carte 1 : Localisation et limites administratives du District de Castelo Branco et des communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova



La représentation cartographique de la "Région d'Appellation Contrôlée des Fromages de la Beira Baixa" et de la "Sous-Région d'Appellation Contrôlée du Fromage de Castelo Branco", régions définies et délimitées par le Décret de Loi n° 22/89, se trouve ci-dessous.

Carte n°2 : Région d'Appellation d'Origine Contrôlée des Fromages de la Beira Baixa et Sous-Région d'Appellation d'Origine Contrôlée du Fromage de Castelo Branco



La région de production du fromage de la Beira Baixa, est située au centre-est du Portugal. Elle a pour limites physiques les montagnes "Serra da Estrela" et "Serra da Malcata" au nord-est et au nord, le fleuve Tago au sud, et le fleuve Zêzere à l'ouest. A l'est, la limite correspond à la frontière hispano-portugaise.

Les surfaces des divisions géographiques précitées sont :

- District de Castelo Branco : 6 615 km²
- Commune de Castelo Branco : 1 430 km²
- Commune d'Idanha-a-Nova : 1 417 km²
- Portugal : 91 985 Km²

Les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova occupent respectivement la 2^{ème} et la 3^{ème} place en surface par rapport aux autres communes du pays.

On remarque que la région étudiée est classée entièrement en zone défavorisée d'après les articles 3.3 et 3.4 de la Directive CEE n°268/75.

1- Le relief

La partie nord de la Beira Baixa (communes de Covilha, Belmonte et une partie des communes de Fundao et de Penamacor) est dominée par les reliefs montagneux de la "Cordilheira Central" qui pénètre dans la région par la montagne "Serra da Malcata", cette dernière faisant la liaison entre les montagnes espagnoles "Sierra da Gata" et "Sierra des Mesas" avec les montagnes "Serra da Gardunha" (1223 m) et "Serra da Estrela" (1991m). Les terrains sont essentiellement d'origine granitique, bien que l'on rencontre des couches relativement importantes de terrains schisteux (RIBEIRO O., 1949).

A l'ouest (englobant les communes d'Oleiros, Serta, Proença-a-Nova et Vila de Rei), la région est caractérisée par des reliefs accidentés, d'où émergent les montagnes d'Alvéolos et de Muradal. Cette zone, désignée "Charneca" est constituée de terrains schisteux, peu productifs (RIBEIRO O., 1949).

Au sud de la "Serra da Gardunha", apparaît de façon contrastée et visible, une vaste zone essentiellement plane, de terrains étendus et monotones, où s'individualisent cependant quelques reliefs isolés. Connue par la dénomination "Surface de la Beira Baixa" (RIBEIRO O., 1949), cette zone comprend précisément les communes que nous analysons plus particulièrement, à savoir Idanha-a-Nova et Castelo Branco. Il s'agit d'une zone pauvre en eau (fait qui s'accroît à mesure que, de la montagne "Serra da Gardunha", on s'éloigne vers le sud-est). Les rivières d'Aravil, Ponsul et Ocreza se détachent du réseau hydrographique dans le sens nord-est/sud-ouest.

Au niveau géologique et lithologique, cette zone présente deux formations principales, séparées par la faille géologique du Ponsul. Ainsi on trouve, au nord de cette faille, une formation géologique constituée essentiellement de granits et au sud de cette faille une formation d'origine sédimentaire (RIBEIRO O., 1949). Les différentes formations géologiques sont bien sûr à l'origine de différentes unités pédologiques, qui s'expriment dans des sols aux aptitudes agricoles distinctes. Dans leur majorité et à l'exception des sols dérivés du granit et des petites couches d'alluvions, les sols ont des limites très importantes à l'utilisation agricole, et sont surtout réservés à une exploitation forestière.

Dans les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova, les sols à potentialités intéressantes pour l'utilisation agricole correspondent à peine à 24,4% du territoire dans la commune de Castelo Branco et à 17,3% du territoire dans la commune de Idanha-a-Nova (DIAS A., 1988).

2- Le climat

La Beira Baixa, pour sa plus grande partie du territoire, constitue une zone périphérique à la masse continentale de la péninsule ibérique, où les influences atlantiques sont pratiquement sans effet. Cette zone représente dans son ensemble comme une zone de transition, où les conditions climatiques méditerranéennes dominent largement l'influence atlantique et/ou continentale (RIBEIRO O., 1991). La température moyenne annuelle est de 15,8°C, la température moyenne mensuelle la plus basse est de 8°C (janvier), et la plus élevée est de 24,8°C (juillet), ce qui correspond à une amplitude thermique annuelle de 16,8°C. Les températures minimales et maximales enregistrées ont été respectivement de -4,7°C en janvier et de 41,6 °C en juillet.

La précipitation est dans cette région très influencée par la distribution du relief, notamment par le massif montagneux constitué par les "Serras da Estrela, Lousa et Gardunha". En effet les masses d'air venant de l'ouest (d'origine atlantique), responsables des chutes pluviométriques, n'atteignent pas une grande partie du territoire, situé à l'est de ce système montagneux.

La précipitation moyenne totale annuelle est ainsi de 818 mm, distribuée sur 178 jours. Le 1^{er} trimestre de l'année est le plus pluvieux, enregistrant les valeurs les plus élevées en janvier (123mm) et en mars (129mm). La période sèche comprend les mois de juin, juillet, août et septembre.

Des données thermopluviométriques et d'autres éléments climatiques comme les heures d'ensoleillement par an et le nombre de jours de gelée par an, peuvent être observées dans les tableaux ci-après.

Tableau n°5 : Données thermopluviométriques - moyennes de la période 1941-1970 (Castelo Branco)

	Température moyenne (°C)	Température Maximale (°C)	Température Minimale (°C)	Précipitation (mm)
Janvier	8	19.3	-4.3	122.1
Février	9.1	22.9	-4.5	99.5
Mars	11.6	22.5	-1.2	118.3
Avril	14.2	31.5	1.4	66
Mai	17.5	36.7	3.5	56.3
Juin	21.6	39.5	7.9	27.5
Juillet	24.8	41.6	10	5
Août	24.5	40.5	10.8	6.3
Septembre	21.6	39.2	7.8	40.6
Octobre	17	33.5	3.2	71.4
Novembre	11.6	28	0.1	109.7
Décembre	8.2	20.2	-4.7	95.5
Année	15.8	41.6	-4.7	818.2

Source : Institut National de Météorologie et Géophysique (Portugal)

Tableau n°6 : Nombre de jours de précipitation et de gelée/an, nombre d'heures d'ensoleillement/an et vitesse moyenne du vent/an(moyennes de la période 1941-1970 - Castelo Branco)

	Nombre de jours de précipitation (mm)			Nb jours gelée	Nb heures insolation	Vélocité moyenne du vent
	>=0.1mm	>=1.0mm	>=10.0mm			
Castelo Branco	79	70	29	20	2601.2	7.2

Source : Institut National de Météorologie et Géophysique (Portugal)

3- La végétation

La caractéristique principale de la végétation réside bien entendu dans le croisement des influences climatiques - à forte dominante méditerranéenne comme cela a déjà été vu - avec les influences pédologiques. Ainsi les espèces méditerranéennes prédominent dans la zone étudiée.

Parmi les plantes méditerranéennes les plus importantes figurent quelques arbres et arbustes de feuilles pérennes : Les "Querci" à feuilles pérennes (chênes), l'arbousier, la bruyère blanche (Erica arborea L.), le laurier, le ciste, la lavande, le romarin et le thym. Certains arbres ou arbustes sont cultivés, comme l'olivier et dans une moindre mesure le figuier et la vigne. Il faut noter, dans le sud-est de la Beira-Baixa, l'importance de l'implantation du chêne vert et du chêne-liège, souvent distribués au sein d'étendues de cultures fourragères ou céréalières extensives (RIBEIRO O., 1991).

Outre cette série de plantes méditerranéennes, on note aussi dans la région étudiée des étendues forestières plus ou moins importantes, constituées par des plantations de pins maritimes, notamment dans les communes de Vila-de-Rei, Oleiros et Proença-a-Nova, d'eucalyptus, mélangés aux pins ou venant parfois en substitution. La plantation d'eucalyptus dont l'extension est plus récente que celle du pin maritime, constitue une véritable plantation industrielle très largement répandue au Portugal (destinée aux usines de pâte à papier).

4- Population et densité démographique

La région de production du fromage de la Beira Baixa, qui correspond approximativement, comme cela a été déjà dit, au District de Castelo Branco, comprend 11 communes. Il s'agit d'un territoire marqué par des caractéristiques différenciées, aussi bien au niveau de sa nature physique qu'au niveau de ses indicateurs globaux démographiques et socio-économiques. En occupant environ 7,5% de la superficie totale du Portugal (6615 Km²), la région représente, en accord avec le XIII^{ème} Recensement Général de la Population (1991), à peine 2,3% de la population portugaise, avec 214 852 habitants. L'analyse des effectifs des 3 derniers recensements montrent que le pourcentage de la population de la région par rapport à la population nationale n'a fait que chuter ces dernières années (3,8% en 1960, 3,1% en 1970 et 2,5% en 1981), comme l'indique le tableau n°7.

L'émigration qui a commencé à se développer dans la décennie 50, consolidée et aggravée dans la décennie 60, constitue la toile de fond de l'évolution démographique, observée non seulement dans le District de Castelo Branco mais généralisée à l'ensemble des régions de l'intérieur du pays (CCRC, 1992). Ainsi, la région étudiée, comme toutes régions de l'intérieur a été affectée par ces mouvements de population, dus à leur position périphérique et à la fragilité de leur base économique, provoquant l'exode vers l'étranger ou vers les principaux centres urbains du pays.

Tableau n°7 : Evolution de la population résidente de 1950 -1991

	Population Résidente				
	1950	1960	1970	1981	1991
District Castello B.	324577	316 536	255 753	234 230	214 854
Portugal	8 510 240	8 889 392	8 663 252	9 803 342	9 862 670
	Variation de la Population Résidente (%)				
	1950-60	1960-70	1970-81	1981-91	1950-91
District C.B.	-2.4	-19.2	-8.4	-8.3	-33.8
Portugal	4	-2.5	13	0.6	15.9

Source : INE-Recensement Général de la Population, IX, X, XI, XII et XIII

A partir des années 70, la tendance nationale est à la nette "récupération" (+13% entre 1970 et 1981). Les conditions structurelles de l'économie portugaise, la crise européenne qui a suivi le choc pétrolier de 1973, ainsi que les mouvements importants de la population, avec un retour non seulement des émigrants mais aussi des expatriés des anciennes colonies portugaises, expliquent ce phénomène. Toutefois, bien que dans la région étudiée, les années 70 montrent un ralentissement de l'exode par rapport aux années antérieures, cette zone continue à démontrer son incapacité à fixer les populations (CCRC, 1992). L'arrêt du retour des émigrants, l'âge moyen élevé de la population résidente, la chute des taux de natalité et le faible rythme de l'activité économique, sont les facteurs déterminants de cette évolution.

Cette région est en définitive peu peuplée avec une densité démographique parmi les plus basses du pays. La commune d'Idanha-a-Nova est particulièrement démonstrative de cette faible densité à l'opposé de la commune de Castelo Branco, siège du District et aux caractéristiques plus urbaines. Le tableau n°8 récapitule cette densité pour les différentes divisions géographiques considérées.

Tableau n°8 : Densité démographique (Habitant/Km2)

	Densité démographique		
	Pop. Res.(1991)	Surface (Km2)	Hab/Km2
Commune de Castelo Branco	54.310	1.430	38,0
Commune d'Idanha-a-Nova	13.630	1.417	9,6
District de Castelo Branco	214 854	6.615	32,5
Portugal	9 862 670	91 985	107,2

Source : INE-Recensement Général de la Population, XIII

La structure de la population active et son évolution apparaissent comme des indicateurs représentatifs des altérations socio-économiques de la zone considérée (cf. tableau n° 9).

Tableau n°9: Evolution de la population active par secteurs d'activités (%)

	Primaire			Secondaire			Tertiaire		
	1970	1981	1991	1970	1981	1991	1970	1981	1991
C. Castelo Branco	40,6	18,7	14,3	26,9	36,0	40,7	32,5	45,2	45,0
C. Idanha-a-Nova	72,5	55,4	47,4	8,9	19,0	24,1	18,6	25,6	28,5
D. Castelo Branco	49,5	39,8	31,7	26,8	29,6	34,6	23,7	30,5	33,7
Portugal*	31,5	19,3	17,2	32,2	38,8	34,3	36,3	41,9	48,5

*Portugal continental

Source : INE-Recensement Général de la Population, XI, XII et XIII.

En 1970, près de la moitié de la population active du District de Castelo Branco (soit 49,5%) était encore liée aux activités du secteur primaire. Les secteurs secondaire et tertiaire représentaient respectivement 26,8% et 23,7% de la population active. Les altérations les plus significatives dans les années 70 ont eu tendance à équilibrer ces pourcentages, avec une chute des activités du secteur primaire en faveur des secteurs secondaire et tertiaire. Cependant, en 1981, le poids du secteur agricole reste très important avec 39,8% de la population active.

En 1991, bien que l'on assiste à une répartition encore plus équilibrée de la population active dans les différents secteurs, le secteur agricole continue à dominer les activités économiques du District (avec 31,7% de la population active). On rappelle que le secteur primaire au niveau national représente 17,2% de la population active. Dans ce contexte dominé par le milieu rural des années 70 et 80, certaines activités industrielles commencent toutefois à émerger, à un rythme certes lent, accompagnées d'activités de prestations de services.

Les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova se différencient significativement dans cette évolution. Ainsi, en 1970, Castelo Branco compte encore 40,6% de sa population active dans le secteur primaire alors que celui-ci ne représente plus que 14,3% de la population active en 1991. A Idanha-a-Nova, bien que l'on assiste pendant la même période à une diminution importante du secteur primaire (-25%), on relève en 1991 des valeurs encore très élevées en ce qui concerne le pourcentage de la population active liée à l'agriculture (47,4%).

III- Contexte institutionnel

On distingue les institutions suivantes qui sont impliquées directement ou indirectement au niveau de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa :

- Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (MAP)
- L'Institut de la Qualité Alimentaire (IQA)
- La Direction Régionale de l'Agriculture de la Beira Intérieure (DRABI)
- L'Institut Financier d'Appui au Développement de l'Agriculture et de la Pêche (IFADAP)
- La Commission de Coordination de la Région Centre (CCRC)
- L'Ecole Supérieure Agraire de Castelo Branco (ESACB)
- Les collectivités locales
- L'Association d'éleveurs d'ovins du Sud de la Beira (OVIBEIRA)

1- Le Ministère de l'Agriculture

A- Au niveau national

Parmi les différentes actions promues par les services du Ministère de l'Agriculture et directement liées à la filière des fromages régionaux, on peut souligner :

- l'intensification de la protection sanitaire des troupeaux,
- la formation des techniciens pour les fonctions d'assistance technique à la production de lait et à la fabrication de fromage régional,

- la promotion d'une législation et d'une réglementation adaptées, notamment en termes d'Appellation d'Origine Contrôlée, point que nous développerons par la suite,
- l'élaboration et la promotion de programmes spécifiques d'appui technico-financier parmi lesquels on peut citer le NOVAGRI- Programme National d'Appui à la Restructuration et à l'Innovation du Secteur Agricole.

Ce programme, publié dans le "Diário da República" n°42 I série-B, du 19/2/92 (Portaria n°102/92), comprend divers programmes spécifiques, parmi lesquels le Programme Spécifique d'Ovins et de Caprins - Production de Lait pour la fabrication de Fromages Régionaux (Portaria n°105/92). Ce programme Spécifique a pour objectifs :

- l'augmentation et l'amélioration de la production de lait destinée à la fabrication des fromages régionaux;
- l'amélioration de la qualité du fromage par la rationalisation des facteurs de production;
- l'augmentation du revenu des producteurs.

B- Au niveau régional

La Direction Régionale de l'Agriculture de la Beira Intérieur (DRABI) : le MAP est représenté au niveau régional par la DRABI qui constitue le plus important organisme régional du MAP, situé à Castelo Branco (Commune de Castelo Branco). Les fonctions officielles de la DRABI sont "la promotion du recensement des besoins des secteurs agraires et alimentaires au niveau régional, l'exécution de la politique et des objectifs nationaux relatifs à ces mêmes secteurs, la mise en oeuvre d'appui technique aux agriculteurs et aux entités qui exercent dans le secteur agro-alimentaire, la promotion de la réalisation d'infrastructures rurales et de l'application de mesures relatives à la protection et la conservation des sols, l'analyse du remembrement, la modernisation des exploitations, la promotion du regroupement des producteurs, la promotion de la formation professionnelle des agriculteurs et des autres agents économiques de ces secteurs..."

La majorité des actions mises en oeuvre par la DRABI ont été développées dans le cadre du Programme Spécifique de Développement de l'Agriculture Portugaise (PEDAP - Règlement CEE n°3228/85). Ces actions concernent plus particulièrement le développement des infrastructures rurales, la réalisation d'opérations collectives d'irrigation, la restauration des oliveraies, l'aménagement forestier, le conseil agricole, la formation professionnelle agricole et la recherche. Les programmes en cours dans le domaine de la production animale concernent le contrôle sanitaire, les campagnes d'éradication de la brucellose, la tuberculose, la sélection génétique.

Plus spécifiquement, la DRABI apporte des appuis à l'élevage ovin et caprin par différents moyens :

- Programme d'éradication de certaines maladies
- Indemnités compensatoires
- Primes aux ovins et caprins (Production de viande)
- Groupements de Défense Sanitaire (GDS)

La DRABI dispose d'un certain nombre d'infrastructures en faveur de la production animale :

- Le Laboratoire d'Appui Régional d'Alcains, qui assure notamment l'appui aux campagnes d'éradication des maladies contagieuses, les examens des parasites et bactériologiques (au niveau des laits et des fromages);
- La fromagerie expérimentale de Varzea, de création très récente, dont l'objectif est d'étudier les technologies de fabrication des fromages régionaux et d'appuyer au niveau technologique les producteurs ayant des difficultés dans la fabrication et/ou dans l'affinage des fromages, ainsi que de promouvoir la formation professionnelle des agriculteurs qui veulent s'initier à la production des fromages régionaux de la Beira Baixa (cette fromagerie a été mise jusqu'à aujourd'hui au service de la Coopérative d'Idanha-a-Nova);
- Le domaine de "Varzea": exploitation de la race ovine "Merinos da Beira Baixa";
- Le domaine de "Ribeiro do Freixo" : exploitation caprine.

De 1987 à 1992, l'investissement total canalisé dans la région par le PEDAP a été d'environ 400 MF, dont 352 MF sous forme de subventions, répartis dans 3 353 projets. Entre 1988 et 1992, l'élevage ovin et caprin a bénéficié des appuis financiers suivants, sous la tutelle de la DRABI :

- Regroupements de défense Sanitaire (AGS)
- investissement : 16,5MF dont subventions : 14,6MF
- Aides directes à la production :
- indemnités compensatoires : 120MF
- primes à l'effectif ovin et caprin : 56MF

Il faut noter que la DRABI a développé tous les efforts nécessaires à la création de la Région d'Appellation Contrôlée de la Beira Baixa.

C- L'Institut Financier d'Appui au Développement de l'Agriculture et de la Pêche-IFADAP

L'Institut Financier d'Appui au Développement de l'Agriculture et Pêche a été créé par le Décret de Loi N°344/77 du 19 août et dépend simultanément du Ministère des Finances et du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Ses fonctions sont les suivantes :

"Définir les normes techniques et financières auxquelles doivent obéir le refinancement des opérations de crédit agricole, la prestation des garanties aux institutions de crédit, le paiement des bonifications des intérêts et le paiement des subventions aux unités productives, ainsi que superviser l'exécution de ces opérations" (Décret-Loi n°344/77, du 19 août).

Après l'adhésion du Portugal à la CEE, l'IFADAP s'est vu confier le rôle d'interlocuteur national de la composante Orientation du FEOGA. Dans ce contexte, l'action de l'IFADAP vise la rentabilité des opportunités de développement et de modernisation qui se dessinent avec l'entrée du Portugal dans la CEE en contribuant ainsi, avec les chefs d'entreprises à la modernisation des secteurs agricoles et agro-industriels du pays.

Ainsi, cet institut, avec ses services régionaux et en étroite collaboration avec les Directions Régionales du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, a appuyé "tous les investissements qui démontrent une viabilité technique, économique et financière, qui favorisent l'augmentation de la qualité et la diversification des productions, et qui proposent aussi des nouvelles méthodes et des techniques innovatrices, dans le domaine technologique et/ou de l'organisation économique et socio-professionnelle des agriculteurs ou des industriels"(IFADAP, 1992).

Le champ d'activité de la Direction Régionale de la "Beira Intérieur" de l'IFADAP (constituée par le service régional de Castelo Branco et par la division régionale de Guarda) coïncide avec la zone géographique d'activité de la DRABI. Ceci permet une convergence et une complémentarité des efforts de leurs services respectifs, en plus d'une plus grande efficacité de l'assistance technico-économique aux entreprises de la région.

On rappelle dans ce qui suit les programmes communautaires gérés par l'IFADAP et les investissements les plus significatifs réalisés dans le cadre de ces programmes, entre 1986 et 1992 (IFADAP, 1992) :

a- Règlement CEE n°2328/91. Ce règlement établit le régime d'aides aux investissements dans les exploitations agricoles et remplace à partir de 1991 le règlement CEE n° 797/85; il faut noter que l'effort financier, communautaire et national, est orienté de façon à privilégier les agriculteurs qui exercent leur activité à titre principal, les jeunes qui décident de se consacrer à l'activité agricole, ainsi que les exploitations qui sont situées en zone défavorisée. (Il faut remarquer que la zone étudiée se situe en totalité dans cette définition communautaire et nationale de la région défavorisée, en couvrant simultanément une zone de montagne et une zone menacée de dépeuplement).

Dans le cadre de ce règlement, 985 projets, totalisant un investissement de 279 MF subventionné pour 131 MF, ont été approuvés entre 1986 et 1992, soit 4% du nombre de projets approuvés et de l'investissement au niveau national, pendant la même période.

Le pourcentage de projets approuvés pour l'installation de jeunes agriculteurs dans le cadre de ce règlement a été de 17,9% (177 jeunes agriculteurs installés), et a correspondu à 29,6% de la valeur de l'investissement total et à 34,8% du total des subventions (à noter que ces chiffres incluent la prime à la première installation qui a représenté 12 MF).

En ce qui concerne les projets spécifiquement présentés dans les domaines de l'élevage ovin et caprin, les montants des investissements ont été d'environ 15 MF, soit 5,4% de l'investissement total. 78% de ce montant ont été affectés à l'achat d'ovins reproducteurs. Il faut noter qu'au niveau du District de Castelo Branco, les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova ont canalisées à elles seules 45,7% de l'investissement total réalisé dans le domaine de l'élevage ovin et caprin. L'élevage ovin a bénéficié de 92% de ces investissements, soit 6,9 MF dans les deux communes en question.

b- Règlement CEE n° 866/90. Ce règlement a remplacé le règlement CEE n° 355/77 et a pour objectif l'amélioration des conditions de transformation et de commercialisation des produits agricoles, avec une importance particulière donnée aux infrastructures de transformation et commercialisation.

Les projets présentés dans le cadre de ce règlement doivent s'inscrire dans les "plans sectoriels" élaborés par le Portugal pour chaque secteur de produits, chacun de ces plans sectoriels devant être au préalable approuvés par la CEE.

Entre 1986 et 1991, 15 projets, correspondant à un investissement de 84,4 MF dont 52,8 MF de subventions, ont été approuvés par la CEE pour le District de Castelo Branco.

Dans le secteur de la transformation et de la commercialisation du lait et de ses dérivés, 4 projets ont été approuvés au niveau du District de Castelo Branco, correspondant à un investissement total de 23,5 MF (27,9% du total des investissements réalisés dans le cadre de ce règlement). Parmi ces projets, on distingue 2 projets consacrés aux fromages traditionnels de la Beira Baixa, présentés par la Coopérative des producteurs de fromage de brebis d'Alcains et par la Coopérative des producteurs de fromage de la Beira Baixa, d'Idanha-a-Nova (communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova). Ces deux projets correspondent à un investissement total d'environ 12 MF, soit 51% de l'investissement total réalisé dans la région dans le domaine de la transformation et commercialisation du lait et de ses dérivés.

D- Institut de la Qualité Alimentaire (IQA)

L'Institut de la Qualité Alimentaire, créé par le Décret de Loi n°22/88 du 22 mars 1988, a pour principales attributions la promotion et le contrôle de toute la politique alimentaire et nutritionnelle.

Ces principales fonctions sont "la définition de la politique alimentaire et nutritionnelle, la définition des produits alimentaires, l'amélioration de la qualité des établissements de production, de fabrication, de conditionnement, de stockage, de transport et de vente, le contrôle de la composition et des caractéristiques des emballages, des récipients et des autres matériaux au contact des produits alimentaires ainsi que l'étiquetage de ces produits, la réalisation des analyses nécessaires à la prévention et à la répression des infractions vis à vis de l'origine, de la qualité et de la composition des produits et des additifs alimentaires.

Les principaux programmes en cours gérés par l'IQA sont :

- la réalisation d'actions de formation et de contrôle de la qualité des produits d'origine animale;
- l'élaboration de normes de qualité et de projets de Loi;
- l'harmonisation de la législation nationale avec les dispositions communautaires correspondantes.

Il faut noter que dans le cas particulier des fromages régionaux, l'IQA est responsable des propositions faites au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche pour la reconnaissance des organismes chargés de "certifier" les fromages bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée, et que l'IQA peut exercer des actions de contrôle de l'activité de ces organismes.

2- La Commission de Coordination de la Région Centre (CCRC)

La CCRC est une entité publique de l'Administration Centrale dont le siège est à Coimbra. Les Commissions de Coordination Régionale (CCR) ont pour objectif d'exercer la coordination et la compatibilité des actions d'appui technique, financier et administratif aux autorités locales et d'exécuter les mesures d'intérêt pour le développement de la région, en essayant d'obtenir l'institutionnalisation de formes de coopération et de dialogue entre les autorités locales et l'Administration Centrale.

La CCRC est organisée structurellement en diverses directions régionales, parmi lesquelles on distingue plus particulièrement, pour son implication directe dans la problématique des fromages traditionnels, la Direction Régionale d'Aménagement et de Développement. Son rôle est très général et vise à favoriser les conditions permettant de développer les activités socio-économiques de la région. Outre cette mission de planification régionale et d'aménagement du territoire, la CCRC peut appuyer des projets sectoriels et ponctuels, en particulier lorsqu'ils ont un caractère innovant et lorsqu'ils peuvent constituer une référence influente pour le développement régional.

C'est dans ce contexte que la CCRC a été à l'origine de deux projets d'installation de structures collectives pour l'affinage et la commercialisation des fromages traditionnelles de la Beira Baixa, en particulier par un rôle d'animation, d'encadrement, de coordination et d'appui structurel.

3- Les collectivités locales

Les collectivités locales jouent un rôle direct dans tout ce qui peut contribuer au développement du territoire qu'elles recouvrent. Pour l'étude qui nous intéresse ici, on retiendra plus particulièrement les mairies d'Idanha-a-Nova et de Castelo Branco. Au-delà de tout l'appui logistique pour l'identification des producteurs de fromage régional, ces mairies ont mis à disposition gratuitement les terrains pour l'implantation des installations des deux coopératives de producteurs de fromage régional de la Beira Baixa.

La mairie d'Idanha-a-Nova a encore contribué au financement d'un voyage de techniciens et de producteurs portugais dans la zone des Pyrénées-Atlantiques (Pays Basque et Béarn - visite à la Coopérative fromagère Berria, à la Coopérative des fromages fermiers d'Accous, à la Coopérative fromagère d'Ossau, au Centre d'Ordip et à des exploitations agricoles) en 1987. L'objectif du voyage a été de montrer comment il est possible, à partir de conditions apparemment extrêmement difficiles, de conduire avec succès une expérience de regroupement de producteurs et de prise en main d'une filière depuis la production jusqu'à la commercialisation du produit.

Cette mairie a aussi financé en totalité une structure d'affinage collective, équipée d'un système de contrôle des conditions environnementales (température et humidité), à caractère expérimental. Il faut noter que cette initiative a été très importante (on pourrait dire même décisive), non seulement au niveau de l'innovation technique qu'a représenté l'affinage des fromages sous des conditions contrôlées (adoptée après par les coopératives) et qui a été conduit avec succès, mais aussi parce qu'elle a permis le début d'une démarche collective des producteurs.

Le coût de cette structure (et du financement apporté par la mairie d'Idanha-a-Nova) a été de 280KF.

4- L'Ecole Supérieure Agraire de Castelo Branco - ESACB

L'Ecole Supérieure Agraire de Castelo Branco enseigne actuellement 4 cours principaux : Production Agricole, Production Forestière, Production Animale et Machinisme Agricole. Le niveau de formation obtenu est celui d'ingénieur technique.

Elle comporte 400 élèves dont près de la moitié est originaire de la région et parmi cette dernière, environ la moitié est originaire de familles d'agriculteurs. Ces élèves ont généralement une bonne probabilité de reprendre l'exploitation familiale.

L'intervention de l'ESACB au niveau de l'élevage ovin réside dans l'amélioration génétique de la race "Merinos da Beira-Baixa" avec l'objectif d'une augmentation de la productivité laitière des brebis et l'investigation sur la valeur nutritionnelle des fourrages et des prairies (PINTO DE ANDRADE V., 1987). Une telle intervention est conduite depuis 1983, à partir d'expérimentations au sein même de l'école, sur un troupeau "pilote" et en collaboration avec des producteurs, notamment avec l'association OVIBEIRA et la DRABI (cf. VI, § 1, B, a)

Cette école développe aussi deux projets, depuis 1988 : la "caractérisation et l'amélioration de la production ovine dans les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova", projet qui vient compléter les actions déjà développées par l'ESACB, et le "Centre d'Etudes de Planification et Divulgateion", ce dernier ayant pour objectifs la mise en place de comptabilités dans les exploitations agricoles, l'appui aux coopératives et aux associations d'agriculteurs pour la mise en place de centres de comptabilité, la formation professionnelle (cours de comptabilité et gestion agricole), et la divulgation, par des séminaires, des nouvelles techniques et/ou méthodes d'exploitation, des règles communautaires et des résultats des actions développées par ce Centre.

Le projet, "Caractérisation et amélioration de la production ovine dans les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova", évalué à 1,13MF, a été financé pour 48,8% (0,55MF) par la Fondation luso-américaine pour le Développement. Le projet, "Centre d'Etudes de Planification et Divulgateion", évalué à 0,87MF, a été financé pour 38,7% (0,34MF) par la Fondation luso-américaine pour le Développement.

5- La profession agricole

En 1984, a été constituée l'Association des Producteurs d'Ovins du Sud de la Beira, dénommée OVIBEIRA. C'est une association qui réunit 556 producteurs, parmi lesquels 88,5% appartiennent aux communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova. En moyenne, les éleveurs de troupeaux ovins appartenant à l'OVIBEIRA ont un effectif de 350 têtes. Cette association se propose non seulement d'accroître le poids des producteurs vis à vis des institutions, mais aussi de réaliser des projets d'amélioration de l'élevage ovin au niveau de la production et de la commercialisation. Ainsi, on distingue comme principales finalités :

- L'appui à l'amélioration sanitaire et génétique des animaux, à l'amélioration des fourrages et pâturages, à la construction de clôtures électriques et de petits travaux d'irrigation (ces actions sont effectuées en collaboration directe avec la DRABI et l'ESACB);
- La défense et l'orientation de la caractérisation des fromages régionaux;
- La défense de leur présentation exclusive comme fromage de qualité;
- La promotion de normes de discipline au niveau de la production, de la transformation et de la commercialisation, en vue d'atteindre celles déjà adoptées dans les autres pays producteurs de la Communauté;
- L'animation et la promotion (en collaboration avec les entités officielles notamment la DRABI et l'IROMA) des actions de formation professionnelle dirigées aux éleveurs d'ovins.

Plus récemment, OVIBEIRA a créé le "Livre Généalogique de la Race Ovine Merinos de la Beira Baixa", avec la finalité "d'assurer la pureté de cette race, de concourir au progrès zootechnique et de favoriser la diffusion des bons reproducteurs".

Il faut noter que l'importance de cette association est renforcée par l'organisation annuelle d'une manifestation d'impact national, la Foire Nationale des Ovins et des Caprins (FNOC), qui a pour objectifs "la divulgation, la promotion des ovins, des caprins et de leurs sous-produits, des autres activités directement ou indirectement liées à ce secteur, et de l'image touristique de la région". On distingue notamment au cours de cette manifestation le concours national d'ovins et de caprins et le concours de fromage régional. Compte-tenu du fait qu'elle constitue l'unique association de producteurs d'ovins de la région, OVIBEIRA prend une place de première importance dans le contexte de la Région d'Appellation d'Origine Contrôlée des Fromages de la Beira Baixa, et elle s'est vue attribuée à ce titre et récemment (1993) le statut d'entité de "certification" des fromages de la Beira Baixa.

6- Les aspects réglementaires

Les règlements communautaires et/ou nationaux concernant le lait et les produits laitiers dérivés peuvent avoir un impact important au niveau de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa. Ainsi, on retiendra plus particulièrement les réglementations récentes relatives aux normes sanitaires et les réglementations relatives à la création et à la protection des Appellations d'Origine Contrôlée.

A- Au niveau sanitaire :

• **Règlementations nationales** : on distingue le Décret Règlement n°10 du 15/3/86, concernant les normes techniques et sanitaires à respecter dans les unités de production et de transformation laitière, de façon à pouvoir bénéficier d'une "autorisation sanitaire", condition nécessaire pour pouvoir vendre le lait et/ou exploiter les fromageries, et le Document Normatif du 21/11/90, qui vient compléter le Décret Règlementaire précédent et qui concerne spécifiquement les conditions techniques et sanitaires des exploitation laitières et des fromageries artisanales et/ou fermières;

• **Règlementations communautaires** : on distingue la Directive 92/46/CEE du Conseil du 16/6/92. Il s'agit d'une Directive arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et des produits à base de lait. Cette Directive, mise en application à partir du 1^{er} Janvier 1994, touche ainsi tous les agents économiques de la filière laitière (les producteurs de lait, les transformateurs industriels, artisanaux et fermiers et les distributeurs) et concerne les conditions d'hygiène, depuis la production de lait dans les élevages aux conditions de fabrication, de conditionnement et de transport de tous les produits laitiers, qu'ils soient fabriqués au lait cru ou au lait pasteurisé, à l'exception de certains produits vendus directement par le producteur au consommateur. Cette exception est importante pour les producteurs fermiers

qui se limitent à la seule vente directe et pour qui les dispositions nationales continueront à être appliquées. Selon cette directive, les exploitations laitières devront ainsi satisfaire à un ensemble de conditions portant sur l'état sanitaire des troupeaux, sur l'hygiène de la traite et des bergeries. Les animaux devront être contrôlés et les troupeaux devront être indemnes de brucellose et de tuberculose. Le lait issu des troupeaux ne satisfaisant pas ces conditions devront être pasteurisés, etc. Cette directive, même si elle a été redoutée par les milieux liés à la production et à la transformation laitière depuis 1991, et même si elle a donné lieu, notamment en France, à une intense polémique connue sous le nom de la "bataille des fromages au lait cru" (LE JAOUEN J.-C., 1993), a permis de reconnaître officiellement et explicitement l'existence des fromages au lait cru. Les pays du sud de l'Europe (y compris la France), c'est-à-dire les pays gros producteurs de fromages fermiers (par rapport à la production de fromages industriels) ont en quelque sorte gagné cette " bataille" contre les pays du nord qui voulaient interdire la fabrication et dans certains cas les importations de fromages fabriqués à partir de lait cru.

Si l'objectif général de ces règlements est d'assurer la protection de la santé du consommateur en fixant des règles sanitaires, leur application a des conséquences (ou contraintes) importantes notamment au niveau des producteurs fermiers. En effet, ces producteurs se voient ainsi obligés de respecter des normes techniques et sanitaires pour pouvoir exercer leur activité, ce qui impose pour la plus grande partie d'entre eux, un changement important au niveau des conditions de production et de transformation du lait. Cet effort d'adaptation aux nouvelles règles sanitaires sujet à des changements techniques considérables nécessite généralement des investissements relativement importants que les producteurs seuls ne peuvent généralement pas assurer eux-mêmes, et implique donc un appui technique et financier par les institutions liées à la filière.

B- Au niveau des Appellations d'Origine Contrôlée

• **Règlementations nationales** : la publication du Décret-Loi n°146/84 du 9/5/84, représente le premier texte réglementaire permettant la création de Régions d'Appellation d'Origine Contrôlée pour les fromages traditionnels, basé sur le concept d'Appellation d'Origine c'est-à-dire "la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, incluant des facteurs naturels et des facteurs humains, et dont la production et la transformation ont lieu dans une zone géographique délimitée". Ce décret a permis en 1988 de créer la Région d'Appellation d'Origine Contrôlée des Fromages de la Beira Baixa (Décret-Règlementaire n°22/88 du 25 mai 1988, cf. §5.2.2.).

• **Règlementations communautaires** : on distingue le Règlement (CEE) n°2081/92 du Conseil du 14/7/92, relatif à la protection des dénominations géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et denrées alimentaires. Ce règlement a donné aux Etats membres un délai de 6 mois à partir de son entrée en vigueur le 26 juillet 1993 pour communiquer à la Commission qu'elles étaient parmi les dénominations déjà existantes au niveau national, celles qu'ils souhaitaient protéger au niveau communautaire. La notion de protection des Appellations d'Origine ou des dénomination géographiques consiste à réserver leur utilisation exclusive au bénéfice des producteurs et/ou transformateurs qui exercent leur activité dans les régions que les dénominations désignent.

On remarque l'importance de ces règlements selon trois perspectives différentes qui vont dans le sens de l'intérêt des états, des producteurs et des consommateurs :

- au niveau des états : la promotion des produits ayant des caractéristiques déterminées peut devenir un atout important pour le monde rural, notamment dans les zones défavorisées ou marginales, soit à travers l'amélioration du revenu des producteurs, soit par la fixation des populations rurales dans ces zones;
- au niveau des producteurs : cette promotion peut permettre l'augmentation de leurs revenus en compensation d'un effort qualitatif effectif;
- au niveau des consommateurs : cette promotion permet la mise à disposition sur le marché de produits haut de gamme dont les méthodes de fabrication et l'origine sont garanties.

On peut enfin affirmer que les liens établis dans les textes réglementaires relatifs aux appellations d'origine contrôlée entre un produit, un terroir et des pratiques de production (élevage, fabrication) jouent un rôle essentiel dans la protection d'une filière fermière ou artisanale (PERRIER-CORNET, 1986). En effet, le système des Appellations d'Origine Contrôlée devrait constituer, notamment dans le cas de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa, un des éléments institutionnels de base pour une politique de promotion de la qualité des produits et de défense des producteurs et des consommateurs.

En conclusion de ce tour d'horizon des différentes institutions liées à la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa et d'une façon générale, on remarquera que :

- le principal agent "officiel" du développement (DRABI) est un organisme de l'administration et non un organisme professionnel représenté par les agriculteurs. Ceci a des conséquences importantes (négatives) sur l'efficacité des solutions apportées aux problèmes de la filière. Par ailleurs, le contact entre les techniciens représentants de la DRABI et les exploitants reste très limité;
- la tendance actuelle est l'organisation des producteurs en structures associatives qui deviennent les interlocuteurs des organismes financiers et qui jouent de plus en plus un rôle prépondérant dans le développement de la filière.
- La réglementation récente relative à la protection de cette filière, si elle semble constituer un atout important pour son développement, implique une adaptation technologique significative au niveau des exploitations agricoles.

IV- Contexte humain

1- La population active agricole

Les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova comptaient respectivement en 1991, 14,3% et 47,5% de la population active dans le secteur primaire. Entre 1981 et 1991, la variation de la population active dans le secteur primaire a été de -25,3% dans la commune de Castelo Branco et de -24,6% dans la commune d'Idanha-a-Nova. Ces valeurs sont proches de celle de la variation de la population active au niveau du District (-26%); (cf. tableau 9 du § II, 4). Ceci signifie que, durant cette décennie, cette zone a perdu environ 1/4 de sa population active agricole (on rappelle que dans la décennie précédente, 1970-81, le District de Castelo Branco a perdu environ la moitié (47%) de sa population active agricole). Les phénomènes migratoires associés à des transferts sectoriels ne sont pas étrangers à cette variation.

Le tableau n° 10 rappelle l'évolution de la population active agricole dans les communes de Castelo Branco et Idanha-a-Nova.

Tableau n°10 : Evolution de la population active agricole (%)

	Secteur Primaire		
	1970	1981	1991
Commune de Castelo Branco	40.6	18.7	14.3
Commune d'Idanha-a-Nova	72.5	55.4	47.4
Total (C.B. + I.N.)	49.1	25.7	20.0

Source : INE-Recensement Général de la Population, XI, XII, XIII.

Il faut noter qu'une grande partie de la diminution de la population active agricole s'est effectuée au détriment des populations les plus jeunes et dynamiques, ce qui a créé des situations difficiles qui se manifestent encore aujourd'hui dans la difficulté qu'ont les agriculteurs à rencontrer une main-d'oeuvre suffisamment compétente.

Cependant, malgré les altérations et les évolutions qui viennent d'être évoquées, l'agriculture continue à jouer un rôle très significatif en termes de nombre d'actifs dans les zones considérées, effectif encore renforcé si l'on considère les actifs qui exerce une activité partielle dans l'agriculture.

L'agriculture de cette région est de type familial. Ainsi, le nombre de salariés agricoles relativement à la population agricole familiale n'est que de 2,9% dans le District de Castelo Branco, 4,1% dans la commune de Castelo Branco et 8,5% dans la commune d'Idanha-a-Nova.

Le tableau n°11 indique l'évolution de la main-d'oeuvre familiale et salariée entre 1979 et 1989.

Tableau n° 11 : Evolution de la main-d'oeuvre familiale et de la main-d'oeuvre salariée permanente

	1979			1989		
	Pop.Agr. Fam.(1)	M.O. Per. (2)	(2)/(1) (%)	gr. Fam.(1)	M.O. Per.(2)	(2)/(1) (%)
C. Castelo Branco	14144	547	3.9	12347	510	4.1
C. Idanha-a-Nova	5151	760	14.8	3370	287	8.5
Total (C.B. + I.N.)	19295	1307	6.8	15717	797	5.1
District. Castelo Branco	89430	2436	2.7	68324	1971	2.9

Source : INE - Recensements Généraux Agricoles, 1979 et 1989

On constate aussi, en confirmation aux informations précédentes qu'à peine 3,4% des exploitations du District de Castelo Branco et 4,3% des exploitations des deux communes considérées, emploient des salariés permanents (à noter que la commune d'Idanha-a-Nova est celle qui, parmi toutes les communes du District de Castelo Branco, présente le plus grand nombre de salariés par rapport à la population active agricole (8,5%), ainsi que le plus grand nombre d'exploitations avec salariés (6,5%). Le tableau n°12 présente le nombre d'exploitations comportant des salariés dans les deux communes et le District ainsi que l'évolution de cet effectif.

Tableau n° 12 : Evolution du nombre d'exploitations ayant des salariés permanents

Nombre d'exploitations	1979			1989		
	total expl (1)	avec salariés (2)	(2)/(1) (%)	total expl (1)	avec salariés (2)	(2)/(1) (%)
C. Castelo Branco	6692	141	2.1	5691	209	3.7
C. Idanha-a-Nova	2818	183	6.5	1770	113	6.4
Total (C.B.+I.N.)	9510	324	3.4	7461	322	4.3
D. Castelo Branco	38696	792	2.0	29330	997	3.4

Source : INE - Recensements Agricoles, 1979 et 1989

L'âge de la population agricole familiale est relativement élevé. En effet, 41% de la population agricole de la Commune de Castelo Branco et 58% de la population agricole de la commune d'Idanha-a-Nova, ont un âge égal ou supérieur à 55 ans.

Le tableau n°13 indique les classes d'âge de la population agricole familiale dans les communes de Castelo Branco et Idanha-a-Nova.

Tableau n°13 : Age de la population agricole familiale

Classes d'âge	Commune Castelo Branco		Commune Idanha-a-Nova	
	total	%	total	%
<=14ans	1617	11.0	306	7.5
15-24	1895	12.9	381	9.3
25-34	882	6.0	203	5.0
35-44	1548	10.6	309	7.5
45-54	2693	18.4	520	12.7
55-64	2812	19.2	939	22.9
>=65	3217	21.9	1436	35.1
Pop. Fam. Totale	14664	100.0	4094	100.0

Source : INE - Recensement Général Agricole, 1989

Au vieillissement de la population agricole s'ajoute la précarité de l'emploi. En effet, on constate que dans les deux communes, 40,4% de la population active agricole occupe moins de 50% de son temps à une activité dans l'exploitation, et seulement 24,7% occupe 100% de son temps dans les travaux agricoles de l'exploitation.

Le tableau n°14 indique le temps d'activité dans l'exploitation agricole de la population familiale agricole et du producteur, dans les communes de Castelo Branco et Idanha-a-Nova.

Tab. n°14 : Temps occupé dans l'exploitation par les producteurs et la population agricole familiale (%)

Temps d'activité	Commune Castelo Branco			Commune Idanha-a-Nova			C. B.+I.		
	Pop.Fam. (a)	Prod. (b)	(a+b)	Pop.Fam. (a)	Prod. (b)	(a+b)	(a)	(b)	(a+b)
sans activité	22.4	6.5	15.8	26.0	8.0	17.7	23.1	6.9	16.2
>0<50%	41.4	41.8	41.6	34.5	37.6	36.0	40.0	40.8	40.4
>=50<100%	17.1	22.7	19.4	13.8	19.6	16.5	16.4	21.9	18.8
Temps Complet	19.1	29.0	23.2	25.6	34.8	29.9	20.4	30.4	24.7
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Source : INE-Recensement Général Agricole, 1989

A ce tableau peu encourageant vient s'ajouter encore le degré d'instruction de la population agricole. On observe ainsi que 51,6% des effectifs agricoles ne possèdent aucun degré d'instruction et que le nombre d'exploitants ayant une formation technico-professionnelle est quasi-insignifiant (selon le RGA 1989, pour 94,3% des producteurs, la formation professionnelle est de nature exclusivement pratique).

Les tableaux n°15 et n°16 indiquent respectivement, le degré d'instruction et la formation professionnelle agricole de la population agricole familiale et des producteurs, dans les communes de Castelo Branco et Idanha-a-Nova.

Tableau n°15 : Degré d'instruction de la population agricole familiale et des producteurs (%)

Degré d'instruction	Commune Castelo Branco			Commune Idanha-a-Nova			CB+IN		
	Pop.Fam. (a)	Prod. (b)	(a+b)	Pop.Fam. (a)	Prod. (b)	(a+b)	(a)	(b)	(a+b)
Aucun	49.9	53.3	51.2	50.8	55.4	52.8	50.5	53.8	51.6
Elémentaire	29.9	36.8	32.6	36.7	37.5	37.1	31.6	37.0	33.5
Secondaire/technico-professionnel	15.7	6.3	12.1	10.8	4.5	8.2	14.8	5.9	11.2
Supérieur	4.5	3.6	4.2	1.6	2.5	2.0	3.8	3.4	3.7
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Source : INE - Recensement Général Agricole, 1989.

Tableau n°16 : Formation professionnelle agricole des producteurs et de la population familiale (%)

Formation Professionnelle Agricole	Commune Castelo Branco			Commune Idanha-a-Nova			C.B.+I.N.		
	Pop.Fam. (a)	Prod. (b)	(a+b)	Pop.Fam. (a)	Prod. (b)	(a+b)	(a)	(b)	(a+b)
Sans Formation(1)	99.5	1.0	61.4	99.0	15.6	63.5	99.4	4.4	61.8
Formation:									
Pratique	0.5	98.1	38.3	0.9	81.7	35.3	0.6	94.3	37.6
Elémentaire	0.0	0.5	0.2	0.1	1.4	0.6	0.0	0.7	0.3
Complète	0.0	0.4	0.1	0.0	1.3	0.6	0.0	0.6	0.2
Total avec "FPA" (2)	0.5	99.0	38.6	1.0	84.4	36.5	0.6	95.6	38.2
Total (1)+(2)	100.0	100	100	100	100	100	100	100	100

Source : INE - Recensement Général Agricole, 1989

2- Les éleveurs

Nous utilisons ci-après, parallèlement aux statistiques officielles disponibles, les principaux résultats d'un travail de caractérisation par voie d'enquête qui a été effectué en mai 1987, avant la création des coopératives de Castelo Branco (ou d'Alcains) et d'Idanha-a-Nova. Les principaux résultats de cette enquête sont présentés en annexe n° I, tableau 1.

A- Effectif et type d'activité

En 1989, date du dernier Recensement Général Agricole, le District de Castelo Branco comptait 4149 éleveurs ovins, 12989 éleveurs caprins et 5945 éleveurs bovins, soit respectivement, 14,1%, 44,3% et 20,3% de l'effectif total des agriculteurs. Relativement au RGA de 1979, on a pu vérifier une augmentation importante du nombre des éleveurs ovins (+788 éleveurs, soit +23,4%), une diminution aussi importante du nombre des éleveurs caprins (4083 éleveurs, soit -24%), et une diminution, déjà moins significative, du nombre des éleveurs bovins (-77 éleveurs, soit -1,2%), (cf. tableau n°17).

Tableau n° 17 : Evolution du nombre d'exploitations

	1979 Nombre d'exploitations				1989 Nb. Exploitations				Variation 1979-1989			
	total	Bv %	Ov %	Cp %	total	Bv %	Ov %	Cp %	total %	Bv %	Ov %	Cp %
C. C.B.	6694	9.5	6.9	37.9	5691	14.1	16.4	44.0	-15.0	25.4	101.9	-1.3
C. I.N.	2818	16.4	14.4	39.1	1770	19.3	25.6	31.4	-37.2	-26.2	11.3	-49.5
CB.+IN.	9512	11.6	9.1	38.2	7461	15.3	18.6	41.0	-21.6	3.7	59.5	-15.9
D. C.B.	38746	15.5	8.7	44.1	29330	20.3	14.1	44.3	-24.3	-1.2	23.4	-23.9

Source : INE- Recensements Agricoles, 1979 et 1989

Les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova représentaient la même année, (RGA, 1989), 33,4% des éleveurs ovins, 23,6% des éleveurs caprins (3059 éleveurs et 19,2% des éleveurs bovins du District (cf. tableau n°18), soit 1386 éleveurs ovins, 3059 éleveurs caprins et 1142 éleveurs bovins.

Tableau n°18 : Pourcentage des éleveurs des 2 communes considérées par rapport au District de Castelo Branco

	Nombre d'exploitations-1989		
	bovins (%)	ovins (%)	caprins (%)
C. Castelo Branco	13.5	22.5	19.3
C. Idanha-a-Nova	5.7	10.9	4.3
C.B.+I.N.	19.2	33.4	23.6
D.C. Branco (nb expl. total)	5945	4149	12989

Source : INE-Recensements Agricoles, 1979 et 1989

Sur la base des estimations de production laitière des ovins et des caprins, et des informations recueillies auprès des institutions officielles, on peut affirmer que la production laitière constitue l'objectif premier de la grande majorité des éleveurs d'ovins et de caprins. Le lait est dans la majorité des cas transformé en fromage fermier, qui constitue ainsi le produit final d'un grand nombre d'exploitations, comme en attestent les quantités de fromages produites dans ces deux communes.

La production de viande est fréquemment considérée comme secondaire relativement à la production laitière, une seule exploitation ayant fait de la production de viande sa principale activité (selon les données fournies par OVIBEIRA).

En ce que concerne la production de fromage, les considérations précédentes reposent sur les résultats de l'enquête mentionnée plus haut (cf. annexe 4), qui porte sur un échantillon sélectionné de 70 producteurs dont

46 à Castelo Branco et 24 à Idanha-a-Nova. Ces 70 producteurs possèdent respectivement 28%, 10,2% et 89% de l'effectif total des brebis, chèvres et vaches laitières des 2 communes regroupées.

Ainsi, pour 98% et 54% des éleveurs enquêtés respectivement à Castelo Branco et à Idanha-a-Nova, l'objectif principal de l'exploitation réside dans la production de fromage régional.

B- Type de main-d'oeuvre

En ce que concerne la main-d'oeuvre, (on s'appuie toujours sur les résultats de l'enquête mentionnée), 88% des exploitations enquêtées ont des bergers et 63% , en plus du berger, ont un salarié chargé de la traite. Dans les exploitations qui fabriquent du fromage, 28% utilisent uniquement de la main-d'oeuvre familiale, 48% utilisent simultanément à la main-d'oeuvre familiale, de la main-d'oeuvre salarié et les 24% restants n'utilisent que de la main-d'oeuvre salariée.

C- Age moyen des éleveurs et continuité de l'exploitation

Selon la même enquête (cf. annexe n°4), l'âge moyen des producteurs est voisin de 50 ans. Le groupe d'âge le plus important est celui des 40-65 ans. Ces résultats sont confirmés par des données fournies par OVIÉIRA et concernant ses adhérents (cf. tableau n°19).

Tableau n°19 : Nombre d'éleveurs par classes d'âge

Classes d'âge	Nombre d'éleveurs	Pourcentage
20<40	84	15.7
40<55	167	31.2
55<65	173	32.3
>=65	111	20.7
Total	535	100.0

Source : OVIÉIRA, 1993

Parmi les producteurs enquêtés, 55% considèrent que la continuité de l'exploitation est assurée.

V- Contexte agricole

La Beira Baixa est une zone de transition entre le nord et le sud du Portugal, avec une ressemblance importante avec la Région de l'Alentejo, surtout pour les communes de Castelo Branco et Idanha-a-Nova.

Contrairement à ce qui est le cas de la plupart des communes au nord du Tago, on constate l'existence de grandes exploitations, comme on en rencontre en particulier en Alentejo, dont les caractéristiques du paysage et de l'environnement se retrouvent de façon significative dans les deux communes de Castelo Branco et Idanha-a-Nova. Ainsi, la grande propriété latifundiaire, l'exploitation extensive des terres cultivées, les vastes pâturages, les grands troupeaux, la faible densité de population, les champs étendus et monotones où ressortent les chênes et les oliviers, constituent un ensemble de facteurs qui rapprochent l'Alentejo de ces deux communes de la Beira Baixa.

1- Les différentes ressources

Le tableau n°20 indique l'importance relative des sous-secteurs agricoles (animal, végétal et forestier), dans la formation du Produit Agricole Brut (PAB), dans les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova, dans le District de Castelo Branco et au Portugal, ainsi que la contribution du District dans la formation du Produit Agricole Brut national.

Tableau n°20 : Contribution des sous-secteurs agricoles dans la formation du PAB (%)

Moyenne 79/80/81	PAB (%)		
	Animal	Végétal	Forestier
Commune de Castelo Branco	19.2	41.9	38.9
Commune d'Idanha-a-Nova	29.5	51.9	18.6
District de Castelo Branco	15.5	51.3	33.2
District de C.B./Portugal	3.2	3.3	8.1
Portugal*	19.9	63.2	16.9

*Portugal continental

Source : CCRC, Produit Agricole Brut, 1985

Le tableau n°20 bis indique quelles sont les activités les plus importantes en termes de formation du Produit Agricole Brut pour les trois années 1979, 1980 et 1981.

Tableau n° 20bis : Contribution des principales activités dans le PAB

	Commune C.B.	Commune I.N.	District C.B.
Ovins*	11.1	22.1	9.2
Huile d'olive et olives	10.1	11.9	13.5
Céréales	5.6	13.2	7
Fruits	6.6	9.4	8.2
Pin Maritime	13	2.1	10.8
Eucalyptus	4.8	4.2	7.1
Horticulture	9.3	5.1	7

*Viande, lait et laine

Source : CCRC, Produit Agricole Brut, 1985

On constate que l'exploitation du pin maritime, des ovins, de l'huile d'olive et des olives représente une part principale dans le Produit Agricole Brut dans la commune de Castelo Branco, par ordre décroissant d'importance, alors que c'est l'exploitation des ovins, des céréales, de l'huile d'olive et des olives dans la commune d'Idanha-a-Nova (toujours par ordre décroissant). Au niveau du District, les ovins occupent la troisième place après l'huile d'olive et les olives et le pin maritime.

2- L'utilisation du sol

La surface totale des exploitations agricoles des deux communes représente plus de la moitié de la surface du territoire considéré (65.4%). La surface agricole utile des exploitations occupe approximativement 62% de la surface totale des exploitations, ce qui correspond à environ 40.6% de la surface totale des deux communes. La surface en bois et forêt représente respectivement 26,7% et 17,5% de la surface des exploitations et de la surface du territoire (cf. tableau n°21).

Tableau n°21 : Répartition de la surface des exploitations agricoles (ha)

	Surface totale a	Surface des exploitations agricoles (ha)							
		Total b	% b/a	SAU c	% c/b	Forêt d	% d/b	Incultes e	Autres surfaces
C. C.B.	143720	108627	75.6	60801	56.0	36056	33.2	7939	931
C. I.N.	141706	78171	55.2	55201	70.6	10881	13.9	11400	689
C.B.+I.N.	285426	186798	65.4	116002	62.1	49937	26.7	19339	1620
D. C.B.	661500	420719	63.6	217512	51.7	160714	38.2	38706	3789

Source : INE-Recensement Général Agricole, 1989

L'importance de la surface agricole utile, avec plus de la moitié de la surface des exploitations, est d'une certaine façon contradictoire avec le fait que seulement 19% des sols des deux communes ont une aptitude agricole (Commission Nationale de l'Environnement - Carte de la Capacité d'Utilisation du Sol, 1982).

Cette sur-utilisation des sols est liée aux faibles niveaux de productivité et détermine l'existence de zones étendues de pâturages naturels ou de cultures dont les sous-produits ont un rôle non négligeable, comme cela est le cas des céréales et du haricot prince (le premier surtout dans la commune d'Idanha-a-Nova, le second essentiellement sur le plateau d'Alcains, dans la commune de Castelo Branco), (IROMA, 1989).

En ce qui concerne la surface agricole utile des deux communes, 48,1% de cette surface est occupée par des terres labourables, 21,6% par des cultures permanentes et 29,4% par des pâturages et prairies permanentes. Et 82,5% de ces pâturages sont considérés comme des pâturages pauvres¹ (cf. tableau n°22).

Tableau n° 22 : Utilisation de la Surface Agricole Utile

	Surface Agricole Utile - SAU (ha)							
	Total	Terres labourées	%	Cultures permanentes	%	Prairie permanente	%	Jardin familial
	a	b	b/a	c	c/a	d	d/a	e
C. CB	60801	30449	50.1	17639	29.0	11928	19.6	180
C. IN	55201	25309	45.8	7523	13.6	22182	40.2	726
CB+IN	116002	55758	48.1	25162	21.7	34110	29.4	906
D. CB	217512	109683	50.4	56214	25.8	48226	22.2	3270

Source : INE-Recensement Général Agricole, 1989

62,9% des terres labourables sont occupés par des cultures temporaires (le restant étant en jachère), parmi lesquelles, les céréales (33,7%) et les fourrages (55,3%) sont les cultures les plus représentatives (cf. tableau n°23).

Tableau n° 23 : Utilisation des terres labourables par des cultures temporaires (%)

	Terres labourables						Jachère
	Total	Cultures temporaires (%)					
		Total	Céréales p/ Grain	Légumineuses p/ Grain	Pommes de Terre	Fourrages	
		b a	c (b/a)	d (d/b)	e (e/b)	f (f/b)	
C. CB	30449	71.4	23.5	13.5	1.0	61.9	28.6
C. IN	25309	52.8	50.3	4.4	0.4	44.7	47.2
CB+IN	55758	62.9	33.7	10.0	0.8	55.3	37.1
D. CB	109683	78.1	39.2	6.3	4.7	49.7	21.9

Source : INE-Recensement Général Agricole, 1989

Parmi les cultures permanentes, l'olivier est la culture la plus importante, représentant 88,1% de la surface totale occupée par ces cultures (cf. tableau n°24).

¹ Le RGA de 1989 définit comme pâturage pauvre "un pâturage non amélioré par des engrais, des cultures, des semis ou des drainages, utilisé de façon périodique ou permanente, et fréquemment situé en zones accidentées".

Tableau n° 24 : Nature des cultures permanentes

	Cultures permanentes (%)					
	Total	Fruits frais	Agrumes	Fruits secs	Vigne	Olivier
	a	b (b/a)	c (c/a)	d (d/a)	e (e/a)	f (f/a)
C. CB	17639	3.6	1.1	0.3	9.1	86.0
C. IN	7523	2.0	1.0	0.2	3.7	93.1
CB+IN	2562	3.1	1.1	0.3	7.5	88.1
D. CB	56214	11.3	0.9	0.6	10.8	76.4

Source : INE-Recensement Général Agricole, 1989

Ainsi, les cultures les plus importantes en termes de l'occupation de la SAU totale des deux communes sont l'olivier (19,1%), les fourrages (16,7%) et les céréales (10,2%) (cf. tableau n°25).

Tableau n° 25 : Place des cultures les plus importantes/SAU

	Surface Agricole Utile (%)				
	Total	Céréales	Fourrages	Oliviers	Prairies
	a (Ha)	b (b/a)	c (c/a)	d (d/a)	e (e/a)
C. CB	60801	8.4	22.1	24.9	19.6
C. IN	55201	12.2	10.8	12.7	40.2
CB+IN	116002	10.2	16.8	19.1	29.4
D. CB	217512	15.4	19.6	19.7	22.2

Source : INE-Recensement Général Agricole, 1989

3- Les structures foncières

La dimension moyenne des exploitations agricoles en 1989 dans l'ensemble des communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova est voisine de 25 hectares (valeur relativement élevée en comparaison à la moyenne de 14,3 hectares observée dans l'ensemble du District de Castelo Branco et en comparaison à la moyenne nationale de 9,3 hectares)(cf. tableau n°26).

Tableau n° 26 : La dimension moyenne des exploitations agricoles (ha)

	1979		1989	
	Surface agricole totale	SAU	Surface agricole totale	SAU
Commune Castelo Branco	8.3	4.1	19.1	10.7
Commune Idanha-a-Nova	31.4	23.7	44.2	31.2
Communes C.B.+I.N.	15.2	9.9	25.0	15.5
District Castelo Branco	7.7	4.2	14.3	7.4

Source : INE-Recensements Agricoles, 1979 et 1989

Ainsi, on observe, par rapport à 1979, une augmentation importante de la taille moyenne des exploitations : - la surface agricole totale est passée de 15 ha en 1979 à 25 ha en 1989 dans l'ensemble des deux communes, et de 7,6 ha à 14,3 ha dans le District de Castelo Branco;

- la SAU est passée de 9,9 ha en 1979 à 15,5 ha en 1989 dans l'ensemble des deux communes, et de 4,2 ha à 7,4 ha dans le District de Castelo Branco.

Le nombre d'exploitations dont la taille est inférieure à 10 hectares prédomine (75% des exploitations à Idanha-a-Nova et 89,8% à Castelo Branco), mais les exploitations de plus de 100 hectares (qui représentent respectivement 6,7% et 1,8% du nombre total d'exploitations à Idanha-a-Nova et à Castelo Branco) possèdent respectivement 76% et 60% de la SAU des exploitations des communes d'Idanha-a-Nova et Castelo Branco. Les exploitations de moins de 10 hectares ne détiennent que 6,3% et 21,3% de la surface totale des exploitations des communes à Idanha-a-Nova et à Castelo Branco.

Le tableau n°26 bis indique le nombre des exploitations par classe de surface.

Tableau n°26bis : Nombre d'exploitations par classe de surface (%)

Ha	C. Castelo Branco		C. Idanha-a-Nova	
	Nombre d'exploitation.	SAU	Nombre d'exploitation.	SAU
0<10	89.9	21.3	75.2	6.3
10<100	8.3	18.9	18.0	17.6
100<500	1.5	29.4	5.5	42.4
>=500	0.4	30.4	1.3	33.6
Total	100	100	100	100

Source : INE-Recensement Général Agricole, 1989

On constate que les exploitations en mode de faire-valoir direct sont majoritaires dans les deux communes (91.6% à Idanha-a-Nova et 98% à Castelo Branco). Le nombre d'exploitations en mode de faire-valoir indirect devient relativement significatif surtout pour les exploitations de plus de 100 ha (25% à Idanha-a-Nova et 16.3% à Castelo Branco), (cf. tableau n°27).

Tableau n° 27 : Effectif des exploitations selon le mode de faire-valoir et la classe de surface

Ha	C. Castelo Branco			C. Idanha-a-Nova		
	Nb Expl.	Mode de faire-valoir (%)		Nb Expl.	Mode de faire-valoir (%)	
		Direct	Indirect		Direct	Indirect
0<10	5119	98.6	1.4	1331	93.8	6.2
10<100	472	95.6	4.4	319	88.7	11.3
100<500	83	80.7	19.3	97	76.3	23.7
>=500	21	85.7	14.3	23	69.6	30.4
Total	5695	98.0	39.5	1770	91.6	8.4

Source : INE-Recensement Général Agricole, 1989

Indépendamment du mode de faire-valoir, les exploitations de type familial sont les plus nombreuses (plus de 90% du nombre total d'exploitations dans chaque commune), (cf. tableau n°28).

Tableau n° 28 : Effectif des exploitations selon leur nature et leur surface (%)

Ha	C. Castelo Branco			C. Idanha-a-Nova		
	Nb Expl.	Nature des exploitations		Nb Expl.	Nature des exploitations	
		Familial (%)	Avec Salariés (%)		Familial (%)	Avec Salariés (%)
0<10	5119	98.8	0.9	1331	97.8	1.3
10<100	472	86.0	13.6	319	82.4	15.7
100<500	83	28.9	65.1	97	32.0	61.9
>=500	21	9.5	71.4	23	34.8	47.8
Total	5695	96.4	3.2	1770	90.6	7.8

Source : INE-Recensement Général Agricole, 1989

4- La place des productions animales

Les troupeaux ovins sont généralement constitués d'un nombre de têtes élevé et sont présents essentiellement dans les grandes et moyennes exploitations extensives (cf. annexe n°2), aux caractéristiques des exploitations latifundiaires arides et chaudes du sud du pays. L'objectif principal de la majorité des exploitations ovines réside dans la production laitière, destinée pour sa grande partie à la fabrication de fromage régional, au sein même des exploitations.

Les caprins caractérisent au contraire les petites exploitations (cf. annexe n°2). La production de lait de chèvre est destinée d'une part à l'autoconsommation, soit sous la forme de lait, soit sous la forme de petits fromages de chèvre, d'autre part à la mise sur le marché, à travers la fabrication des fromages régionaux Amarelo et Picante, en quantité directement reliée à l'effectif de la main-d'oeuvre familiale des petites exploitations où ils sont fabriqués.

Les bovins sont essentiellement présents dans les petites exploitations (cf. annexe n°2), où la production laitière destinée à l'industrie constitue l'objectif principal. Ils sont aussi présents dans les grandes exploitations où la production laitière laisse place à la production de viande.

En 1989, le District de Castelo Branco comptait 4 149 exploitations ovines, 12 989 exploitations caprines ainsi que 5 945 exploitations bovines, soit respectivement 14%, 44% et 20% du nombre total des exploitations agricoles. Les communes d'Idanha-a-Nova et de Castelo Branco représentaient la même année, par rapport au District de Castelo Branco, 34% du nombre d'exploitations ovines, 23% du nombre d'exploitations caprines et 19% du nombre d'exploitations bovines, et respectivement 62,9%, 31,7% et 34% des effectifs ovins, caprins et bovins (cf. tableau n°29).

Tableau n°29 : Effectifs des animaux dans les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova et dans le District de Castelo Branco

	1979			1989			Variation 1979-89 (%)		
	Nb. ovins	Nb. Ovins	Nb. Caprins	Nb. ovins	Nb. Ovins	Nb. Caprins	Nb. Bv.	Nb. Ov.	Nb. Cp.
C. CB	2257	38620	15405	3649	71746	18009	61.7	85.8	16.9
C. IN	5334	73521	10606	5535	65969	8380	3.8	-10.3	-21.0
CB+IN	7591	112141	26011	9184	137715	26389	21.0	22.8	1.5
D. CB	20508	161963	84497	26941	218943	83359	31.4	35.2	-1.3
+IN/D.CB (%)	37.0	69.2	30.8	34.1	62.9	31.7	...	...	...

Source : INE-Recensements Agricoles, 1979 et 1989

On observe par rapport au RGA de 1979, au niveau du District, une augmentation significative des effectifs ovins (+35,2%) et bovins (+31,4%), et une faible diminution des effectifs caprins (-1,3%); au niveau de l'ensemble des 2 communes, on constate aussi une augmentation importante des effectifs ovins et bovins (respectivement +22,8% et +21%), et en ce qui concerne les caprins, et au contraire de ce qui est observé dans le District, on assiste à une petite augmentation de l'effectif (+1,5%).

Les exploitations ovines représentent, en 1989, 25,6% du nombre total d'exploitations à Idanha-a-Nova et 16% à Castelo Branco. Les exploitations de taille supérieure ou égale à 100 ha correspondent à 71,6% de l'effectif total des ovins dans les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova (68,1% à Castelo Branco et 75,2% à Idanha-a-Nova), (cf. annexe 2).

L'effectif moyen des troupeaux ovins varie de 10 têtes, dans les exploitations de moins de 10 hectares, à 509 têtes dans les exploitations de plus de 100 hectares, dans la commune de Castelo Branco. Il varie respectivement de 13 à 486 brebis pour les tailles d'exploitation précédentes, dans la commune d'Idanha-a-Nova (cf. tableau n° 30 et annexe 2).

L'effectif des troupeaux caprins suit la même tendance, avec une prédominance des troupeaux importants dans les grandes exploitations (cf. tableau n° 30 et annexe 2).

Tableau n° 30 : Taille moyenne des troupeaux ovins et caprins par exploitations ovines et caprines selon les classes de surface

Ha	C. C. Branco		C. I. Nova		D. C. Branco	
	Ov	Cp	Ov	Cp	Ov	Cp
0<10	9.9	4.7	13.0	4.4	8.6	4.7
10<100	73.3	14.1	98.4	14.0	78.7	14.9
100<500	410.5	59.5	423.5	57.7	388.5	66.0
>=500	882.9	194.0	745.0	127.6	851.0	164.5
Total	76.9	7.2	145.6	15.1	52.8	6.4

>100	508.9	102.1	486.5	74.2	465.3	87.4
------	-------	-------	-------	------	-------	------

Source: INE-Recensement Général Agricole, 1989

D'une façon générale, au niveau du District, les grandes exploitations regroupent le plus grand effectif d'ovins tandis que les petites exploitations regroupent le plus grand effectif de caprins et de bovins. Toutefois, dans la commune d'Idanha-a-Nova, cette situation s'inverse pour les caprins et les bovins avec un effectif caprin (60%) et bovin (58,1%) majoritaire dans les exploitations de plus de 100 hectares (cf. annexe n°2).

On constate enfin que les pourcentages du nombre d'exploitations ovines, caprines et bovines par rapport au nombre total d'exploitations agricoles sont les plus importants dans les exploitations de taille égale ou supérieure à 100 hectares (cf. tableau n°31). Ces grandes exploitations ovines, caprines et bovines ne représentent, au niveau du District de Castelo Branco, que 6,6% du nombre total d'exploitations ovines, 1,2% du nombre total d'exploitations caprines et 2,6% du nombre total d'exploitations bovines mais elles possèdent néanmoins 59% des effectifs ovins, 17% des effectifs caprins et 19% des effectifs bovins, respectivement.

Tableau n°31 : Fréquence des exploitations d'élevage ovin, caprin et bovin par rapport au total des exploitations agricoles, selon les classes de surface

Ha	Expl. ovines, caprines et bovines / Expl. agricoles (%)								
	C. C. Branco			C. I. Nova			D. C. Branco		
	Ov.	Cp.	Bv.	Ov.	Cp.	Bv.	Ov.	Cp.	Bv.
0<10	11.9	43.4	11.8	16.0	27.4	9.5	12.1	47.0	18.6
10<100	48.7	50.6	35.8	43.3	38.6	46.7	22.4	25.7	29.9
100<500	91.6	33.7	24.1	84.5	53.6	53.6	63.6	34.7	36.4
>=500	95.2	61.9	28.6	87.0	69.6	56.5	74.2	56.5	37.1
Total	16.4	44.0	14.1	25.6	31.4	19.3	14.1	44.3	20.3

Source : INE-Recensement Général Agricole, 1989

En définitive, l'élevage ovin (et dans une moindre mesure l'élevage caprin) prédomine en termes d'effectif animal ou en termes de production dans un nombre très restreint de très grandes exploitations agricoles.

5- L'élevage ovin et caprin

On ne considère dans ce qui suit que les élevages ovins et caprins compte tenu du fait que, comme cela sera mentionné ci-après, l'élevage laitier bovin est quasi-exclusivement destiné à la production de yaourt, le reste étant destiné à la production d'un fromage industriel.

A- Les différentes races

Dans le District de Castelo Branco, la race ovine qui prédomine est la "Merinos da Beira Baixa", avec un effectif voisin de 120 000 têtes. La race "Churro do Campo", avec un effectif voisin de 40000 têtes apparaît en

deuxième position, et se rencontre essentiellement au nord de la commune d'Idanha-a-Nova. Il faut encore considérer environ 30 000 ovins de race étrangère, avec une prédominance de la race "Ile de France" (DRABI, 1990).

La race "Merinos da Beira Baixa" se caractérise de façon générale par une petite corpulence et une morphologie adaptée au climat et aux pâturages extensifs. Bien qu'il ne s'agisse pas d'une race spécialisée dans la production laitière, elle est appréciée comme telle avec une production de lait pouvant durer 150 à 180 jours après le sevrage des agneaux à 1 ou 2 mois. Bien qu'elle ne soit pas non plus considérée comme bonne productrice de viande, la race "Merinos da Beira Baixa" est normalement élevée pour sa triple fonction laitière, viande et laine (MATA F., 1989).

Le tableau n°32 indique les principales caractéristiques des races ovines rencontrées.

Tableau n°32 : Caractéristiques des races ovines

Race	Poids vif (Kg)		Production moyenne	
	Mâles	Femelles	Lait (l/an)	Laine (kg/an)
Merinos da Beira Baixa	40/50	28/30	50	2.5
Churro do Campo	35/40	25/28	40	3.5

Source : Direction Générale de l'Elevage, 1986

En ce qui concerne les caprins, la race "Charnequeira" prédomine. Peu exigeante pour l'alimentation, cette race rustique est surtout élevée pour la production de lait et de viande.

B- Les ressources alimentaires

Comme on l'a vu précédemment (cf. §V, 1.), 29,4% de la surface agricole utile des deux communes sont occupés par des pâturages et des prairies permanentes, dont plus de 80% sont considérés comme des pâturages pauvres.

Pour ce qui est des cultures directement liées à l'alimentation animale, notamment pour les petits ruminants, on constate que les fourrages annuels (à base de seigle ou d'avoine) sont présents dans un grand nombre d'exploitations (50,2%), en occupant une surface relativement importante (19,6% du totale de la SAU des exploitations agricoles). D'autres cultures comme les légumineuses (lupin ou vesce) sont pratiquées exclusivement pour les animaux, mais elles sont relativement peu importantes (elle ne sont présentes que dans 13 exploitations en occupant une surface de 117 ha). Les prairies temporaires sont présentes dans 364 exploitations (4,3% du nombre total des exploitations) et occupent 5431 ha (4,6% de la SAU totale des exploitations).

Ainsi, le régime alimentaire des troupeaux ovins et caprins est considéré comme fondamentalement traditionnel, fait à base de chaume et de pâturages naturels, et il se caractérise par son irrégularité entre des périodes d'abondance et de pénurie. La période d'abondance s'étend généralement de mars à juin et coïncide normalement avec la période de croissance des agneaux et de fabrication du fromage. Aujourd'hui, la préoccupation de stocker et de conserver les fourrages pour prévenir les périodes de manque commence à apparaître dans certaines exploitations.

Il est fréquent pendant la période de lactation de compléter l'alimentation traditionnelle par des rations industrielles, surtout en hiver. On rappelle à ce propos que 20% de l'alimentation animale, dans son ensemble est effectuée à base de rations industrielles, compte tenu du manque de fourrages.

C- Les produits de l'élevage

a- Le lait

On ne dispose pas de chiffres de production de lait de brebis et de chèvre au niveau du District à partir des statistiques officielles. On peut estimer cette production à partir d'un effectif calculé de brebis et de chèvres et d'une productivité moyenne par animal. En ce qui concerne les ovins, en considérant les femelles de plus d'un

an d'âge, dont l'effectif (RGA 1989) est de 195 392 têtes au niveau du District, et en considérant que 80% de cet effectif subit la traite, on peut calculer un effectif de 156 313 têtes subissant la traite.

La période de lactation dure 150 à 180 jours et la production moyenne annuelle par brebis est de 40 litres (résultats des enquêtes auprès des producteurs). Ces valeurs de production de lait de brebis sont, selon les résultats des enquêtes (cf. annexe 4), de 51 l/animal à Castelo Branco et 29 l/animal à Idanha (valeurs qui semblent être reliées, non seulement à l'alimentation, mais aussi à la durée de l'allaitement des agneaux qui est plus longue à Idanha-a-Nova où la production de viande est plus importante). Ainsi cette moyenne de 40 litres de lait, multipliée par le nombre de brebis en lactation, exprime la quantité totale de lait mise annuellement à la disposition de la transformation fromagère, soit 6.252.544 litres. Cette valeur, bien que calculée de façon approximative, permet très certainement d'approcher la production laitière du District de Castelo Branco.

En ce qui concerne les communes d'Idanha-a-Nova et de Castelo Branco, ces valeurs s'élèvent à 3 931 616 litres, soit 62,8% de la production totale du District.

Au niveau des caprins, en adoptant le même mode de calcul que celui utilisé pour les ovins, on obtient dans le District de Castelo Branco un effectif de 71 256 têtes de plus d'un an, dont environ 60% en lactation, soit 42 753 têtes. Cet effectif multiplié par une production moyenne de 75 litres, donne une production totale de lait de 3 206 520 litres. Cette production est essentiellement destinée à la transformation fromagère, une partie réduite étant autoconsommée.

b- La viande

Au niveau des ovins, à part les agnelles destinées à remplacer les brebis de réforme, les autres agneaux sont vendus pour l'abattoir; les brebis réformées, sont normalement les brebis âgées, ou celles présentant des caractères de mauvaises laitières (naturellement ou à cause de défauts); elles sont généralement vendues en juin.

Dans les communes étudiées, 3 types de carcasses dominant (IROMA, 1989) :

- agneaux jusqu'à 15 Kg de poids vif,
- agneaux de 16 à 28 Kg de poids vif,
- brebis de réforme.

Les agneaux jusqu'à 15 Kg de poids vif sont de loin les plus nombreux alors que ceux entre 16 et 28 kg représentent autour de 3 à 4% du total des agneaux produits dans la région (IROMA, 1989). Il faut souligner que le poids moyen des agneaux abattus s'éloigne des 15 kg de poids vif (méthodologie utilisée par le SIMA (Services d'Information des Marchés Agricoles) et découlant de la nécessité d'obtenir des valeurs comparables au niveau national et international), et se situe en réalité à une valeur moyenne de 10 kg.

L'agneau de 16 à 28kg de poids vif est issu de mises bas ayant lieu à un période hors Noël et Pâques. Dans ce cas, les éleveurs optent pour l'engraissement. L'agneau de 16 à 28 kg peut aussi être le produit des exploitations destinées à la production de viande (ou la race "Merinos da Beira Baixa" est prédominante). Quoiqu'il en soit, cette pratique reste peu développée et pèse peu sur l'économie des exploitations. Cette situation relève de 2 facteurs principaux et dépendants :

- la prise en compte du cycle de reproduction des brebis (avec les mises bas programmées);
- les exploitations ovines ont pour vocation la production de lait et fromage. L'évolution des prix de vente des agneaux au long de l'année oblige les éleveurs à vendre des agneaux à un poids relativement faible aux périodes de forte demande, sous peine de devoir les engraisser à perte en les vendant plus tard à des périodes beaucoup moins favorables au niveau des cours des prix.

Au niveaux des caprins, la viande des chevreaux est très appréciée, surtout lorsqu'ils sont vendus très jeunes, c'est-à-dire à environ un mois d'âge et à un poids inférieur à 10 kg vif.

Le nombre de têtes d'ovins abattus dans le District de Castelo Branco (en prenant pour référence les abattages effectués dans l'abattoir de Consal, unique abattoir officiel de la région, ainsi que les données officielles de l'IROMA), s'est élevé en 1991 à environ 120 000. Ce chiffre correspond approximativement à 700 tonnes de

carcasses (le poids moyen des carcasses est voisin de 5,5 Kg), soit environ 10% des abattages de l'espèce au niveau national.

En ce qui concerne les caprins, le District de Castelo Branco a enregistré en 1991 environ 33 000 abattages (IROMA - Annuaire de d'élevage, 1992), qui représentent 185 tonnes de carcasses. Ces données ne prennent en compte l'autoconsommation qui ne semble pas négligeable dans la zone considérée.

Les prix à la production souffrent de fluctuations saisonnières dépendantes de l'offre et de la demande, avec des prix élevés à Noël, à Pâques et en été. Les demandes sont en effet importantes par tradition à Noël et à Pâques tandis que le tourisme est responsable de la demande en été.

Les prix des agneaux jusqu'à 15 Kg de poids vif sont plus élevés que ceux des agneaux de 16 à 28 kg de poids vif, en moyenne de 4F/Kg vif. Le prix moyen de la première catégorie est voisin de 19F/Kg vif et le prix moyen de la deuxième catégorie est environ de 15F/kg vif. Le prix moyen des chevreaux jusqu'à 10kg de poids vif est de 24F40/kg vif (données fournies par l'abattoir de la région).

c- La laine

Traditionnellement, la laine est considérée comme un sous-produit de l'activité ovine. Le District de Castelo Branco représentait en 1989 environ 5,5% (500 tonnes) de la production nationale de laine (8960 ton) et comptait 1100 producteurs (IROMA, 1989). Les prix enregistrés dans les ventes aux enchères de l'IROMA à Castelo Branco ont atteint 11 FF/Kg en 1989, ce qui signifie un revenu par brebis de 21F (environ 1,9 Kg par tonte de brebis).

Cependant, si le prix de la laine a augmenté de façon significative jusqu'en 1989, le marché a subi une chute entre 1989 et 1991 (IROMA - Annuaire de d'élevage, 1992). Le marché de la laine est en effet dominé par les importations qui représentent 70% de la consommation des principales industries textiles, importations dont dépendent les prix intérieurs. En 1991, le prix de la laine a chuté de près de 4 F/kg et a bénéficié d'une légère reprise en 1992.

D- Les modes de conduite de l'élevage

Dans les communes de Castelo Branco et Idanha-a-Nova, le système d'exploitation obéit généralement au mode de conduite de type traditionnel : les mois d'avril, mai et juin sont les mois choisis pour la reproduction, les mises bas débutant en octobre et se poursuivant jusqu'en novembre. Ce système traditionnel se justifie (SOBRAL, 1987), par l'intérêt des éleveurs à commencer très tôt la traite des brebis, profitant ainsi des conditions climatiques favorables à la fabrication du fromage (novembre, décembre, janvier et mois suivants), et juste après (mars, avril et mai), d'une période de pâturages abondants, permettant de maintenir la lactation pendant un période acceptable.

Avec la mise bas des brebis, le troupeau en lactation est séparé du troupeau des agnelles, des brebis ayant avorté et des brebis n'ayant pas encore été saillies. Les agneaux sont vendus pour l'abattoir en général après un mois d'allaitement dans les exploitations les plus tournées vers la fabrication du fromage, ou après deux mois d'allaitement dans celles où la production de viande prend une place plus importante. On rencontre le premier cas surtout dans la commune de Castelo Branco et le second cas dans la commune de Idanha-a-Nova.

Ainsi vers le milieu du mois d'octobre, les brebis commencent à être traitées, et la fabrication du fromage commence. La traite est effectuée manuellement deux fois par jour. La fin de la lactation a lieu traditionnellement à la fin du mois de juin, milieu du mois de juillet. La présence d'un berger est une pratique courante. Celui-ci a en charge la conduite du troupeau et très souvent la fabrication du fromage.

La transhumance n'est pratiquée qu'exceptionnellement et seulement par une minorité de producteurs de la commune d'Idanha-a-Nova.

Les troupeaux caprins plus nombreux, en particulier dans la commune d'Idanha-a-Nova, sont aussi sous la responsabilité d'un berger. Les mises bas commencent en octobre et se prolongent en général jusqu'au mois de janvier. Les chèvres qui allaitent un, deux, ou trois mois, avec une durée qui est variable en fonction de la région, des disponibilités alimentaires et de la finalité économique, sont vendues très jeunes pour la boucherie à

l'exception évidemment de celles destinées à remplacer les bêtes de réforme ou à augmenter la taille du troupeau. La traite est effectuée généralement deux fois par jour, manuellement, et le lait lorsqu'il n'est pas destiné à l'autoconsommation ou à la vente, est utilisé pour la fabrication de fromage, soit pur, soit en mélange avec le lait de brebis.

E- Le revenu net obtenu à partir de l'élevage ovin-lait

Le revenu net dans les exploitations d'élevage ovin-lait dans la région étudiée est déterminé dans 4 scénarios différents dépendants du type de valorisation du lait et ceci pour une exploitation agricole considérée comme représentative. Cette exploitation fait partie des exploitations enquêtées appartenant à la Coopérative d'Alcains.

Ces différents scénarios sont :

- la production de lait et la livraison du lait à un industriel laitier;
- la production de lait et la livraison du lait à une coopérative de fabrication artisanale de fromage;
- la production de lait, la fabrication de fromage frais et la livraison de ce fromage à une coopérative de fabrication artisanale de fromage;
- la production de lait, la fabrication de fromage frais, l'affinage de la grosse majorité de ce fromage frais, la vente du fromage affiné et de la faible quantité du fromage frais directement au public ou/et aux négociants.

Le dernier scénario est un cas réel, les trois premiers sont extrapolés à partir de celui-ci. Les principales caractéristiques de l'exploitation agricole type considérée sont les suivantes :

- Surface agricole totale : 320 ha;
- Surface agricole utile : 310 ha, dont 32 ha d'oliviers, 12 ha de haricots, 50 ha de seigle+avoine et 216 ha de prairies naturelles;
- 670 brebis de la race "Merinos da Beira Baixa", dont 537 en lactation (taux moyen de natalité : 1,2 agneaux par an et par brebis; taux moyen de réforme par an : 0,2; taux moyen de mise bas : 0,8)
- une fromagerie qui comprend une salle de fabrication et un saloir d'affinage;
- une production de 6212 kg de fromage/an, dont :

- 1250 kg de fromage "Amarelo" vendu frais à des négociants,
- 3472 kg de fromage "Castelo Branco" affiné, vendu directement au public,
- 1490 kg de fromage "Castelo Branco" affiné, vendu aux négociants;

- exploitation agricole employant en permanence le chef d'exploitation, sa femme, 3 salariés dont un berger.

N.B. : Cette exploitation, si elle peut être considérée comme représentative, diffère néanmoins des autres exploitations agricoles par son mode de faire valoir indirect induisant une charge de fermage. Dans la plupart des autres exploitations le faire valoir est direct et le capital a été acquis par les exploitants par héritage.

Les hypothèses détaillées des charges et des produits sont explicitées ci-après. Les tableaux 33 à 36 présentent le calcul du revenu net agricole pour chacun des 4 cas considérés.

Tableau n° 33 : Hypothèse 1 : lait vendu en laiterie (compte charges et produits), année 1992

Produits		Charges	
Production animale		Alimentation animale	58 160 F
Lait : (34200 l x 6.9F)	235 980 F	Cultures	69 880 F
Agneaux : (480 x 8Kg x 18F)	69 120 F	Divers	10 000 F
Réformes : (120 x 35kg x 6F)	25 200 F	Charges salariales permanentes	73 920 F
Laine : (1.9Kg x 600 x 6.4F)	7 296 F	Charges salariales saisonnières	40 800 F
		Charges sociales	25 497 F
Total production animale	337 596 F	Assurances	6 800 F
Production Végétale		Comptabilité	2 200 F
Olives : (23 t x 3.2F)	73 600 F	Fermage	64 000 F
Haricot Prince : (1.3 t x 4.8 F)	6 240 F	Amortissements	41 600 F
		Annuités (Emprunt)	52 000 F
Total production végétale	79 840 F		
Total des produits	417 436 F	Total des charges	444 857 F

Primes :	121 200 F
-----------------	------------------

Revenu net agricole (Produits+Primes)-Charges	93 779 F
---	-----------------

Tableau n°34 : Hypothèse 2: lait vendu à la Coopérative (compte charges et produits), année 1992

Produits		Charges	
Production Animale		Alimentation animale	58 160 F
Lait : (34200 l x 8F)	273 600 F	Cultures	69 880 F
Agneaux : (480x8Kg x 18F)	69 120 F	Divers	10 000 F
Réformes : (120x35kg x 6F)	25 200 F	Charges salariales permanentes	73 920 F
Laine : (1.9Kg x 600 x 6.4F)	7 296 F	Charges salariales saisonnières	40 800 F
		Charges sociales	25 497 F
Total production animale	375 216 F	Assurances	6 800 F
Production Végétale		Comptabilité	2 200 F
Olives : (23 t x 3.2F)	73 600 F	Fermage	64 000 F
Haricot Prince: (1.3 t x 4.8 F)	6 240 F	Amortissements	41 600 F
		Annuités (Emprunt)	52 000 F
Total production végétale	79 840 F		
Total des produits	455 056 F	Total des charges	444 857 F

Primes	121 200 F
---------------	------------------

Revenu net agricole (Produits+Primes)-Charges	131 399 F
---	------------------

Tableau n° 35 : Hypothèse 3 : Fromage frais vendu à la Coopérative (Compte charges et produits), 1992

Produits		Charges	
Production Animale		Alimentation animale	58 160 F
Fromage Frais : (34200l x 10.4F)	355 324 F	Cultures	69 880 F
Agneaux : (480x8Kg x 18F)	69 120 F	Divers	10 000 F
Réformes : (120x35kg x 6F)	25 200 F	Charges de fabrication du F.frais.	3 855 F
Laine : (1.9Kg x 600x6.4)	7 296 F	Charges salariales permanentes	98 560 F
		Charges salariales saisonnières	40 800 F
		Charges sociales	32 857 F
Total Production Animale	456 940 F	Assurances	6 800 F
Production Végétale		Comptabilité	2 200 F
Olives : (23 t x 3.2F)	73 600 F	Fermage	64 000 F
Haricot Prince : (1.3 t x 4.8 F)	6 240 F	Amortissements	41 600 F
		Annuités (Emprunt)	52 000 F
Total production végétale	79 840 F		
Total des produits	536 780 F	Total des charges	480 712 F

Primes :	121 200 F
----------	-----------

Revenu net agricole (Produits+Primes)-Charges	177 268 F
--	-----------

Tableau n°36 : Hypothèse 4 : vente du fromage, circuit traditionnel, (compte charges et produits), 1992

Produits		Charges	
Production Animale		Alimentation animale	58 160 F
Fromage (34200l x 13.5F)	460 524 F	Cultures	69 880 F
Agneaux : (480 x 8Kg x 18F)	69 120 F	Divers	10 000 F
Réformes : (120 x 35kg x 6F)	25 200 F	Charges de fabrication.	3 855 F
Laine : (1.9Kg x 600 x 6.4)	7 296 F	Charges d'affinage	1 280 F
		Charges commerciales	1 120 F
Total production animale	562 140 F	Charges salariales permanentes	147 840 F
Production Végétale		Charges salariales saisonnières	40 800 F
Olives : (23 t x 3.2F)	73 600 F	Charges sociales	47 576 F
Haricot Prince : (1.3 t x 4.8)	6 240 F	Assurances	6 800 F
		Comptabilité	2 200 F
Total production végétale	79 840 F	Fermage	64 000 F
Total des produits	641 980 F	Amortissements	41 600 F
		Annuités (Emprunt)	52 000 F
		Total des charges	547 111 F

Primes :	121 200 F
----------	-----------

Revenu net agricole (Produits+Primes)-Charges	216 069 F
--	-----------

On constate que la transformation du lait en fromage affiné et commercialisé par l'exploitation agricole permet exactement de doubler le revenu net agricole. Même dans le cas le plus défavorable (vente du lait à un industriel laitier), le revenu agricole net est positif et non négligeable, environ égal à 93 779 F/an, permettant la rémunération des 2 membres de la famille affectés au travail de l'exploitation.

Le cas le plus favorable (fabrication et commercialisation du fromage affiné par l'exploitant) est donc particulièrement lucratif puisque dégageant un revenu agricole net annuel d'environ 216.000F.

Il faut noter cependant que les primes payées aux exploitants s'élèvent à 121 000 F/an, soit 129% du revenu agricole net dans le premier cas et 56% dans le dernier cas. La différence de revenu entre un exploitant livrant le lait à un industriel laitier et celui livrant le lait à la coopérative de fabrication artisanale de fromage est significative (environ 37 600F/an). Les agriculteurs n'ont donc aucun intérêt, dans les conditions actuelles, à livrer leur lait à un industriel.

Trois possibilités peuvent être envisagées pour l'avenir :

- soit la collecte du lait par les industriels tend à disparaître,
- soit les industriels augmentent leur prix d'achat du lait,
- soit la coopérative baisse ses prix d'achat du lait.

La différence de revenu agricole net entre un exploitant fabricant du fromage frais et le livrant à la coopérative et celui fabriquant du fromage affiné et le commercialisant lui-même est significative (38 800 F/an).

Le choix des exploitants sera balancé entre soit le souhait de maintenir le plus élevé leur revenu, en continuant à fabriquer, affiner et commercialiser eux-mêmes leur fromage, soit la volonté de se décharger au maximum des contraintes de travail liées en particulier à la nécessité de faire appel à de la main-d'oeuvre extérieure de plus en plus rare et donc coûteuse et à la commercialisation des produits, et de s'engager ainsi vers la voie de la livraison du lait ou du fromage frais aux coopératives.

La création trop récente des coopératives ne permet pas aujourd'hui de définir cette tendance avec certitude.

VI- Contexte technique

Avant d'analyser les techniques et les conditions de fabrication du fromage régional de la Beira Baixa, il convient de préciser les différents types de transformation du lait en fromage. On distingue deux grands types de transformation, la transformation laitière et la transformation fermière (VALLERAND F.; CHOISIS J.-P., DIAZ A., 1991) :

La transformation laitière effectuée à partir de lait collecté peut être réalisée de deux façons :

- d'une part, par des industriels ou des coopératives qui élaborent généralement des produits industriels banalisés (on parle alors de fromages industriels) avec valeur ajoutée réduite. Le volume et l'étendue géographique de la collecte obligent généralement à la pasteurisation du lait et rendent difficile la transformation à base de lait cru. Une caractéristique essentielle par rapport à notre préoccupation est la rémunération du lait à un tarif de base fixé par l'industriel² (avec certaine modulation sur la qualité - exemple: 3F40/l de lait de vache; 6F90/l de lait de brebis; 3F40/l de lait de chèvre). Ces niveaux de rémunération exigent des volumes de production importants pour assurer la viabilité de l'exploitation, et des conditions techniques privilégiées;

- d'autre part, par des laiteries familiales ou artisanales (présence de main-d'oeuvre salariée) qui élaborent généralement des produits à base de lait cru, souvent avec des méthodes traditionnelles de fabrication (on parle alors de fromages artisanaux). Ces laiteries sont normalement de petits ateliers situés à proximité immédiate du lieu de production de lait. Ce type de transformation permet, dans le cas d'une bonne valorisation commerciale, une rémunération du producteur nettement améliorée par rapport à la situation précédente : 9F/l de lait de brebis par la Coopérative d'Idanha-a-Nova, soit 1.3 fois le prix de base de la collecte industriel. Ce type

² Prix payés par les industriels dans la région de la Beira Baixa

d'organisation, parfois appelée fruitière (Alpes du Nord, Jura), facilite l'organisation économique et allège les contraintes d'investissements et de main-d'oeuvre au niveau des producteurs.

La transformation en fromage fermier :

- Le producteur produit le lait à partir de son propre cheptel et le transforme en fromage selon des méthodes souvent traditionnelles, généralement à partir du lait cru, fromage qu'il vend fréquemment lui-même (LE JAOUEN J.-C., 1991). Cette démarche lui apporte une valeur ajoutée maximale mais lui impose aussi toutes les contraintes de fabrication, d'affinage et de commercialisation. Ce type de transformation est parfois le seul possible pour le producteur à cause de son isolement rendant difficile la collecte ou la livraison du lait.

Généralement fabriqués à partir du lait cru, fromages fermiers et fromages artisanaux ont des caractéristiques très voisines. Ils sont très proches dans l'esprit du consommateur et du distributeur qui les considèrent comme deux représentants de la même famille des fromages nobles (PUJOL D., 1990).

La coexistence des trois modèles fermier, artisanal et industriel est non seulement possible mais favorable car ils sont complémentaires : le modèle industriel est nécessaire pour transformer et écouler des volumes importants, collectés auprès de producteurs situés dans des conditions de production et de rentabilité privilégiées, les modèles fermiers et/ou artisanaux constituent des options possibles à une valorisation poussée de la matière première pour des producteurs de taille réduite et/ou dont les coûts de production sont élevés.

Cependant, il est important de distinguer les désignations "fermier" et/ou "artisanal" de la désignation "traditionnel". En effet au mot "traditionnel" appliqué notamment au fromage, est associée une sorte de référence culturelle qui a suivi l'évolution historique des populations (VIEIRA DE SA, BARBOSA M, 1986) et qui représente tout un héritage du passé et une typicité liés, non seulement à la qualité du lait mais aussi à des méthodes de fabrication traditionnelles. De leur côté, les mots fermier et/ou artisanal appliqués au fromage peuvent uniquement représenter une tentative de tirer le meilleur profit possible du lait, les fromages n'ayant pas nécessairement des caractéristiques spécifiques liées à un savoir-faire transmis de génération en génération et donc traditionnel. Ainsi on peut dire que les fromages traditionnels sont tous fermiers et/ou artisanaux (techniquement parlant) mais on ne peut pas dire que tous les fromages fermiers et/ou artisanaux sont traditionnels (culturellement parlant).

Enfin, la désignation "fromages régionaux" (particulièrement utilisée dans cette étude) ajoute à une connotation implicite de pratiques fromagères traditionnelles, l'idée que ces pratiques sont liées à des terroirs spécifiques, c'est-à-dire à des régions données. A ce titre, la protection de type "Appellation d'Origine Contrôlée" utilise cette référence à la région de production.

1- La fabrication du fromage régional

A- Les techniques et les conditions de fabrication

Les trois types de fromages régionaux produits dans la région et qui, comme nous l'avons déjà signalé, sont dénommés Castelo Branco, Amarelo et Picante présentent des caractéristiques qui découlent fondamentalement du type de lait utilisé et de la technologie de fabrication.

a- Fromage de Castelo Branco : fromage affiné, obtenu à partir du lait cru de brebis, par action d'une infusion d'un chardon (*Cynara cardunculus*, L), avec une période de maturation d'au moins 40 jours à des températures comprises entre 8°C et 14°C et une humidité relative entre 80% et 90%. En moyenne, 5,5 litres de lait de brebis sont nécessaires pour fabriquer 1 Kg de fromage de Castelo Branco affiné;

b- Fromage Amarelo de la Beira Baixa : fromage affiné, obtenu à partir du lait cru de brebis ou de chèvre et de chèvre, après infusion d'une présure, avec une période de maturation d'au moins 40 jours et des températures comprises entre 10°C et 18°C et une humidité relative entre 50% et 70%. En moyenne, 4,5 litres de lait de brebis sont nécessaires pour fabriquer 1 Kg de fromage d'Amarelo affiné. Lorsque le fromage est fabriqué à partir d'un mélange de lait de brebis et de chèvre, il faut environ autant de lait de brebis que de lait de chèvre, avec une quantité initiale de lait toujours égale à 4,5 litres pour 1 Kg de fromage affiné;

c- Fromage Picante de la Beira Baixa : fromage affiné, obtenu à partir du lait cru de brebis ou de chèvre, pur ou en mélange, après infusion d'une présure, avec une période de maturation d'au moins 120 jours et des températures comprises entre 10°C et 18°C et une humidité relative entre 70% à 80%. Comme pour le fromage Amarelo, il faut en moyenne 4,5 litres de lait de brebis (ou de lait de brebis et de chèvre en quantités égales) pour fabriquer 1 Kg de fromage Picante affiné;

La principale différence au niveau du processus de fabrication (FERNANDES M., 1981) entre le fromage de Castelo Branco et les fromages Amarelo et Picante de la Beira Baixa, réside dans l'égouttement du lactosérum à partir du caillé, qui n'est pas nécessairement complet pour ces deux derniers fromages.

Entre le fromage Picante et le fromage Amarelo, la principale différence réside (selon le même auteur) dans le fait que le premier subit un affinage prolongé (environ 4 mois) tandis que le deuxième subit un affinage identique à celui du fromage de Castelo Branco (environ 40 jours).

Dans la majorité des exploitations, les conditions de fabrication du fromage sont généralement mauvaises (VIEIRA DE SA, BARBOSA M, 1986). En effet et notamment au niveau de la traite, les précautions d'hygiène sont en dessous de ce qui est souhaitable et on observe avec fréquence une contamination ou salissure du lait.

Les fromageries, la plupart du temps traditionnelles, n'obéissent pas aux normes d'hygiène bien que cette situation tende à se modifier du fait des exigences d'ordre sanitaire auxquelles elles devront obéir, dans un délai relativement court, pour obtenir la certification des fromages.

En ce que concerne les saloirs d'affinage, les conditions de température et d'humidité sont très rarement contrôlées, et lorsqu'elles le sont, c'est de façon parfaitement rudimentaire, à l'aide de thermomètres et d'hygromètres; l'humidité est modifiée par arrosage du sol généralement constitué de terre battue, et la température est ajustée soit à travers l'humidité, soit par la chaleur dégagée par la cheminée ou le poêle à bois. Dans la plupart des cas, mêmes les thermomètres ou les hygromètres sont inexistantes et le contrôle des conditions ambiantes reste entièrement dépendant de l'expérience du fromager. Il en découle une qualité de fromage hétérogène rendant parfois difficiles les conditions de commercialisation.

Il faut noter que la réglementation récente (Décret-règlement n°10 du 15/3/89), (cf. chapitre I, III, 6.) oblige les fromageries à respecter des normes techniques et sanitaires pour pouvoir fonctionner et bénéficier d'une "autorisation sanitaire". Au début de 1993, aucune fromagerie ne s'était encore vue attribuée l'autorisation sanitaire et ceci en dit long sur l'état général des conditions de fabrication des fromages traditionnels de la Beira Baixa.

B- Les différents agents de la fabrication

Dans le processus de fabrication du fromage régional, nous pouvons rencontrer trois types d'agents - les éleveurs, les coopératives et les négociants de fromages. Ces agents se distinguent, comme nous le verrons, non seulement par le type de fromage qu'ils fabriquent mais aussi par le fait que leur intervention ne couvre pas toutes les phases du processus.

a- Les éleveurs

Si le nombre des éleveurs ovins, caprins et bovins est connu (RGA 1989, cf. p. 26), aucune statistique ou étude spécifique n'indique le nombre de producteurs de fromage. On sait, selon nos estimations et à partir de données fournies par la DRABI, que la production totale de fromage régional s'élève à 1200 tonnes/an. On sait aussi, selon les résultats d'enquêtes (cf. annexe n°1) que les 58 producteurs de fromage enquêtés produisent en moyenne 3,6 tonnes de fromage/an (tout type de fromage confondu), soit une production annuelle totale de 211 tonnes de fromage. On ne sait donc pas quel est le nombre de producteurs qui produisent les 989 tonnes de fromages restants.

Tout laisse croire que ce nombre est supérieur à 274 (989/3,6) car la moyenne de production de fromage des producteurs enquêtés est très certainement supérieure à la moyenne de production des autres producteurs. En définitive, le nombre total de producteurs de fromage est supérieur à 332. Il faut rappeler que l'effectif total d'éleveurs dans le District de Castelo Branco est plus élevé que 17.138 et inférieur à 29 330 (cf. p.26).

Les producteurs de fromage avec leurs 1200 tonnes de production annuelle représentent néanmoins la majorité de la production laitière (environ 65%) du District de Castelo Branco. Les producteurs fabriquent 80% de la production totale de fromage "Castelo Branco" (200 tonnes), contrôlant les phases de fabrication depuis la production de lait en passant par la transformation, jusqu'à l'affinage du fromage. Selon les résultats des enquêtes, le nombre de producteurs de fromage de Castelo Branco ne dépasse pas 50.

En ce qui concerne le fromage "Amarelo", il est produit dans sa totalité par les éleveurs (800 tonnes) jusqu'au stade fromage frais. Seulement environ 10% de cette production est affinée par les producteurs eux-mêmes. La production restante est vendue, dans sa quasi-totalité comme fromage frais (de 8 jours) aux négociants de la région.

En ce qui concerne le fromage Picante, la situation est similaire à celle du fromage Amarelo, avec une production totale de 200 tonnes/an.

b- Les négociants

Il ne nous a pas été possible de vérifier avec exactitude le nombre de négociants affectés à l'activité fromagère. A partir des entrevues auprès des producteurs, des enquêtes effectuées auprès des négociants et des estimations faites par ces mêmes négociants, nous pouvons avancer que le nombre de négociants appartenant à cette région doit être voisin d'une centaine. L'affinage du fromage "Amarelo" et du fromage Picante est majoritairement effectué par ces négociants. Ainsi 90% du total de la production de fromage "Amarelo" et 90% du total de la production de fromage Picante sont achetés comme fromages frais aux producteurs, et l'affinage est effectué par les négociants. En définitive, ces négociants sont les acteurs finaux de la fabrication de 720 tonnes de fromage Amarelo et de 180 tonnes de fromage Picante.

c- Les coopératives

La coopérative d'Idanha-a-Nova est responsable de la fabrication et de l'affinage de 40 tonnes de fromage "Castelo Branco", soit 20% de la production totale de ce type de fromage. La coopérative d'Alcains (commune de Castelo Branco) n'est pas encore entrée en fonctionnement.

C- Les quantités

Les quantités produites dans la région de production peuvent être estimées à 1200 tonnes/an, avec une prépondérance pour le fromage "Amarelo". Le tableau suivant récapitule les quantités de fromages régionaux produites en fonction des différents agents.

Tableau n°37 : Quantités de fromages régionaux produites en fonction des différents agents (tonnes)

Fromages régionaux	Éleveurs	Coopérative	Total
Castelo Branco	160	40	200
Amarelo	800		800
Picante	200		200
Total	1160	40	1200

Source : DRABI, 1992

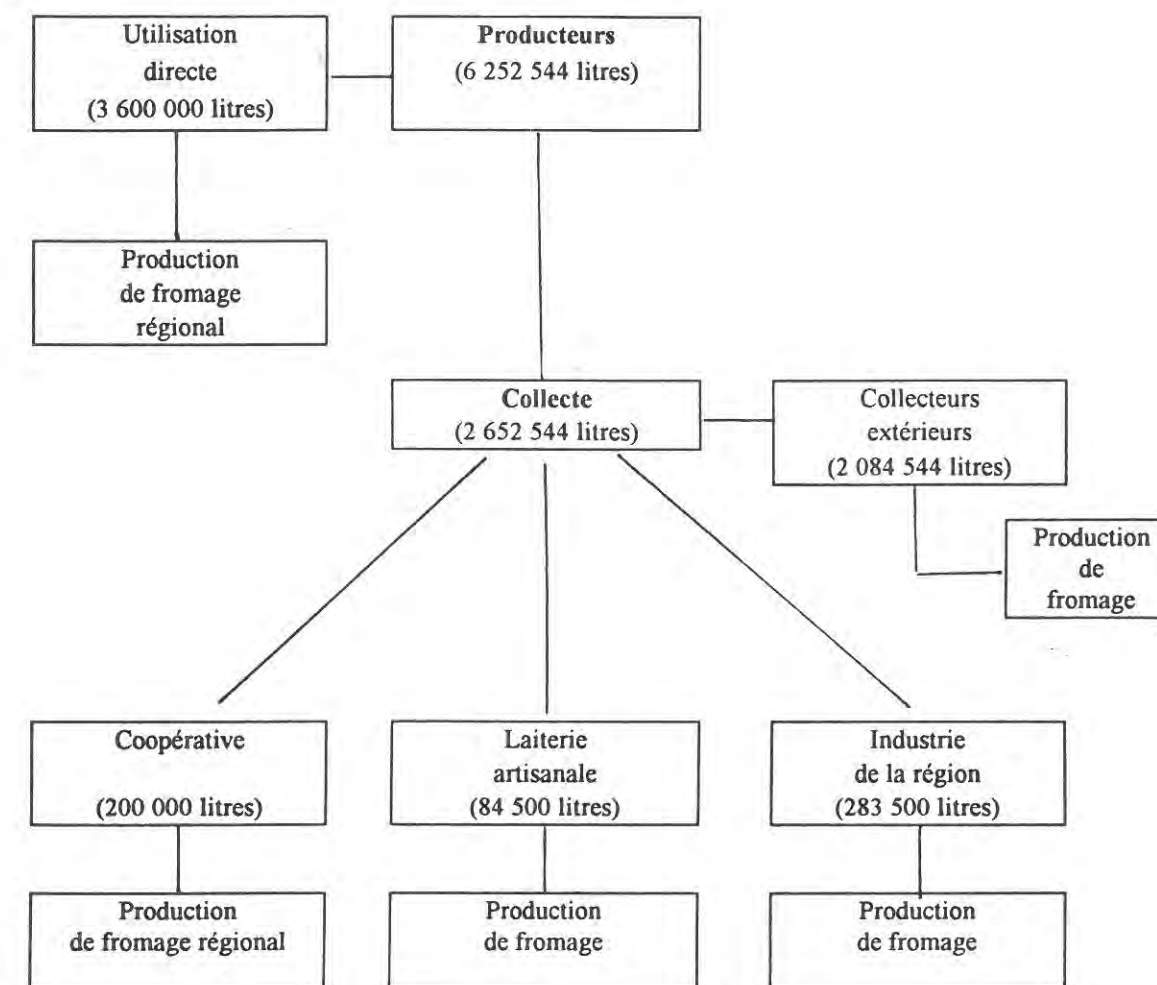
Aujourd'hui la quasi-totalité du fromage régional est produit par des producteurs indépendants (97%) et le reste est produit par la Coopérative.

VII- Contexte commercial

1- Le circuit commercial général de la filière lait

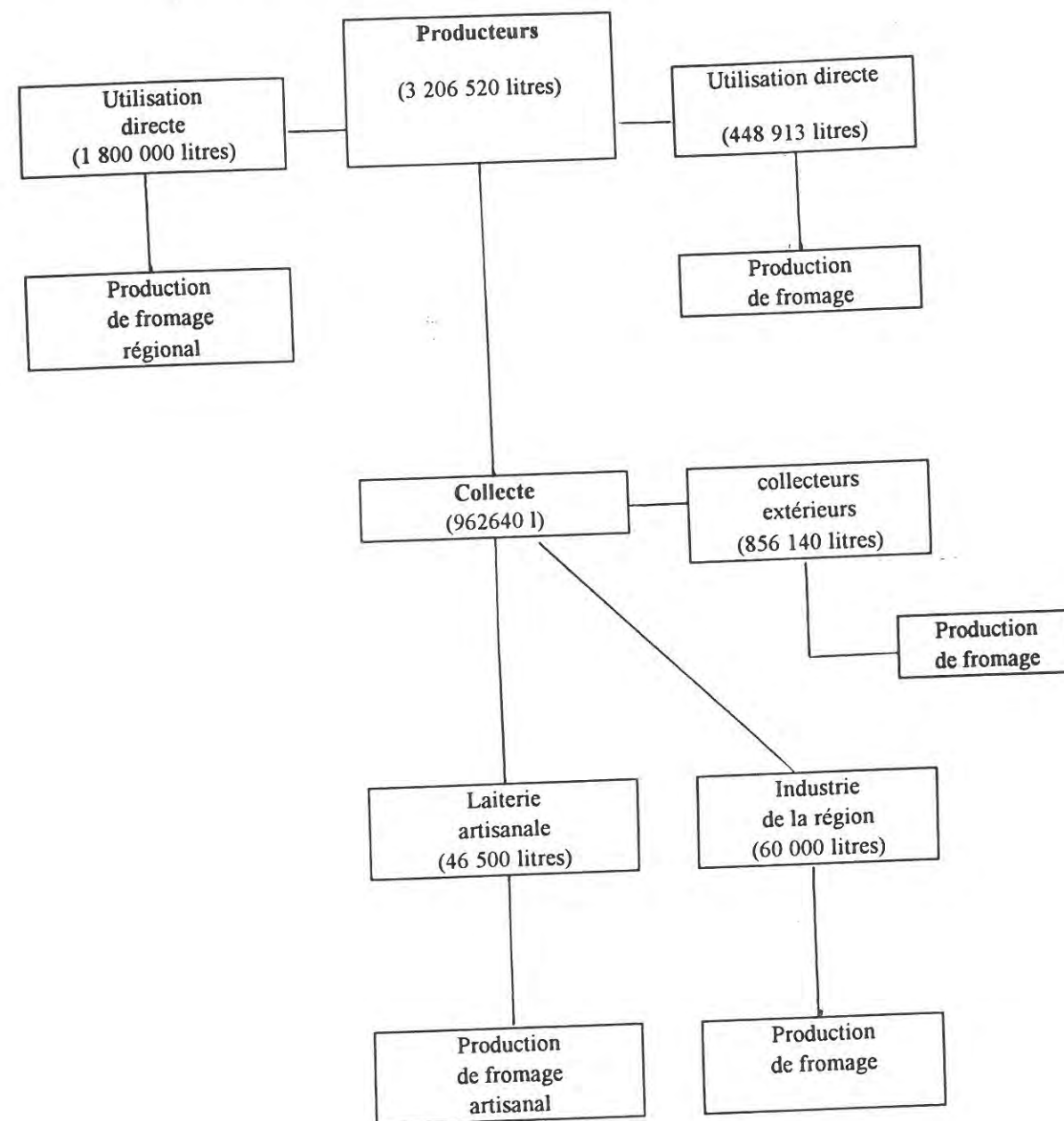
On présente dans les schémas n°1, n°2 et n°3, les circuits généraux de la commercialisation des laits de brebis, de chèvre et de vache, dans la région de production du fromage de la Beira Baixa.

Schéma n°1 : Le circuit du lait de brebis dans la région de production du fromage de la Beira Baixa



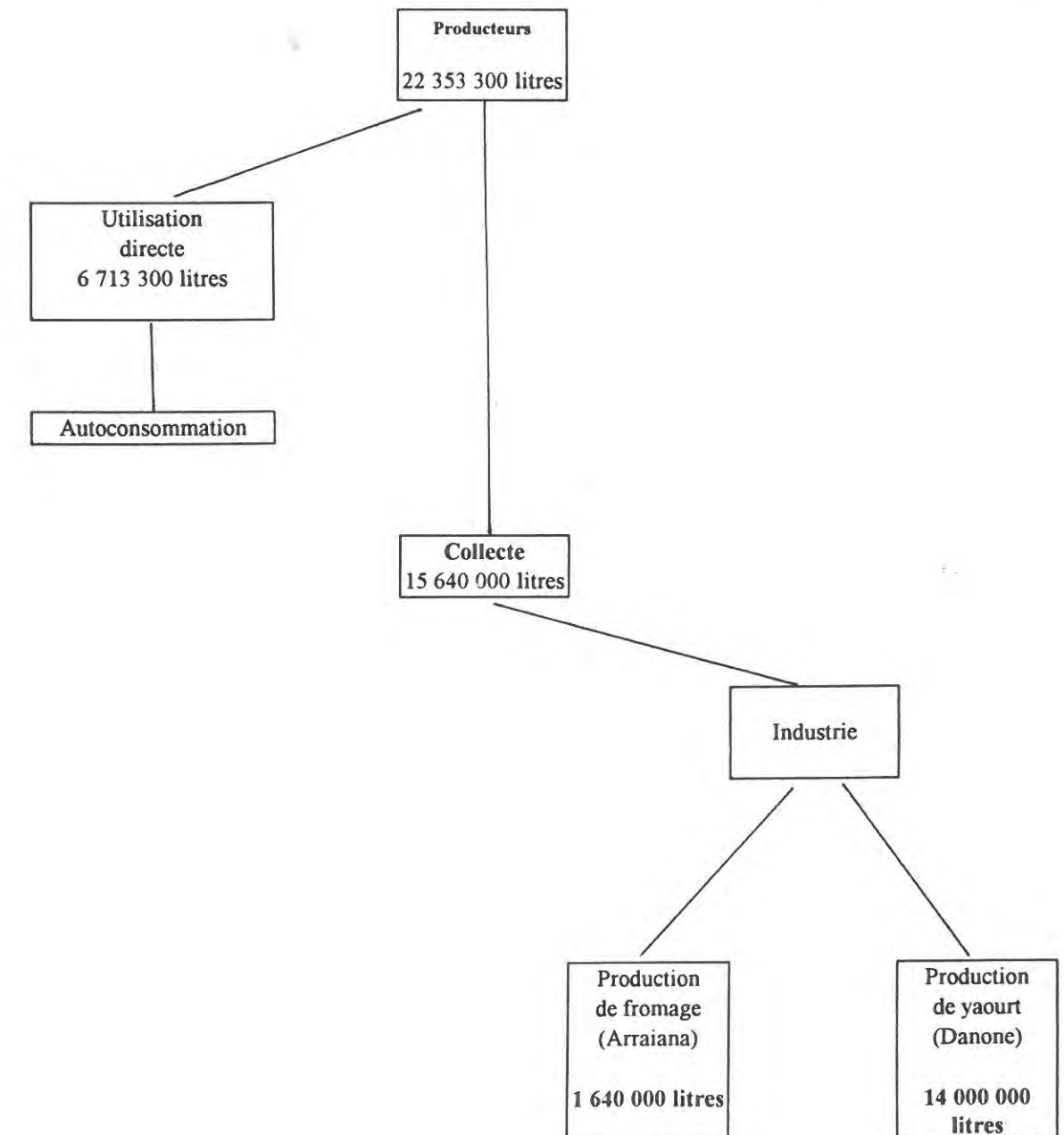
Sources : Résultats des enquêtes; INE-RGA 1989; DRABI

Schéma n°2 : Le circuit du lait de chèvre dans la région de production du fromage de la Beira Baixa



Sources : Résultats des enquêtes; INE-RGA 1989; DRABI

Schéma n°3 : Le circuit du lait de vache dans la région de production du fromage de la Beira Baixa



Sources : Résultats des enquêtes; INE-RGA 1989; DRABI.

Ces schémas montrent qu'une partie plus ou moins importante du lait (en fonction du type de lait) ne sort pas de l'exploitation mais est utilisée soit pour l'autoconsommation en nature, comme cela est le cas du lait de vache, soit pour la fabrication de fromage, comme cela est le cas du lait de chèvre ou de brebis.

Ainsi, environ 58% (3 600 000 litres) de la production totale de lait de brebis, 70% (2 248 913 litres) de la production totale de lait de chèvre et 30% (6 713 300) de la production totale de lait de vache restent chez le producteur.

On remarque que le lait de brebis et de chèvre est majoritairement transformé par les éleveurs, et que le lait de vache est majoritairement collecté.

On distingue différentes destinations après la collecte :

- le lait de brebis --> 7,5 % coopérative
--> 3,2 % laiterie artisanale
--> 10,7 % industrie de la région
--> 78,5 % collecteurs extérieurs
- le lait de chèvre --> 4,8 % laiterie artisanale
--> 6,2 % industrie de la région
--> 88,9 % collecteurs extérieurs

- le lait de vache --> 100% industries de la région (89,5% transformés en yaourt et 10,5% en fromage industriel);

L'analyse des différents utilisateurs après collecte montre que :

- les collecteurs extérieurs à la région ramassent la plus grosse partie du lait de brebis et de chèvre collecté, soit respectivement 78,5% et 88,9 % du total collecté;
- la coopérative ne collecte que du lait de brebis correspondant à 7,5 % de la production totale collectée;
- l'industrie du yaourt consomme 89,5% (16 millions de litres) de la production de lait de vache collectée (cf. annexe n°9).

Les quantités de lait de brebis et de chèvre qui restent dans la région de production sont toujours supérieures à 60 %. En effet, environ 67% et 73 % du total de ces deux types de lait sont transformés en fromage dans la région de production. En ce qui concerne le lait de vache, la plus grande partie reste aussi dans la région (70%) mais elle est majoritairement employée dans la fabrication du yaourt, la fabrication du fromage ne concernant que 10,5% (cf. annexes n°3, 4 et 5).

Le lait de brebis et de chèvre, ramassé par des collecteurs extérieurs, est essentiellement destiné à deux types de fromages, le "Nisa" (en région Alentejo) et le "Rabaçal" (en région Beira Litoral).

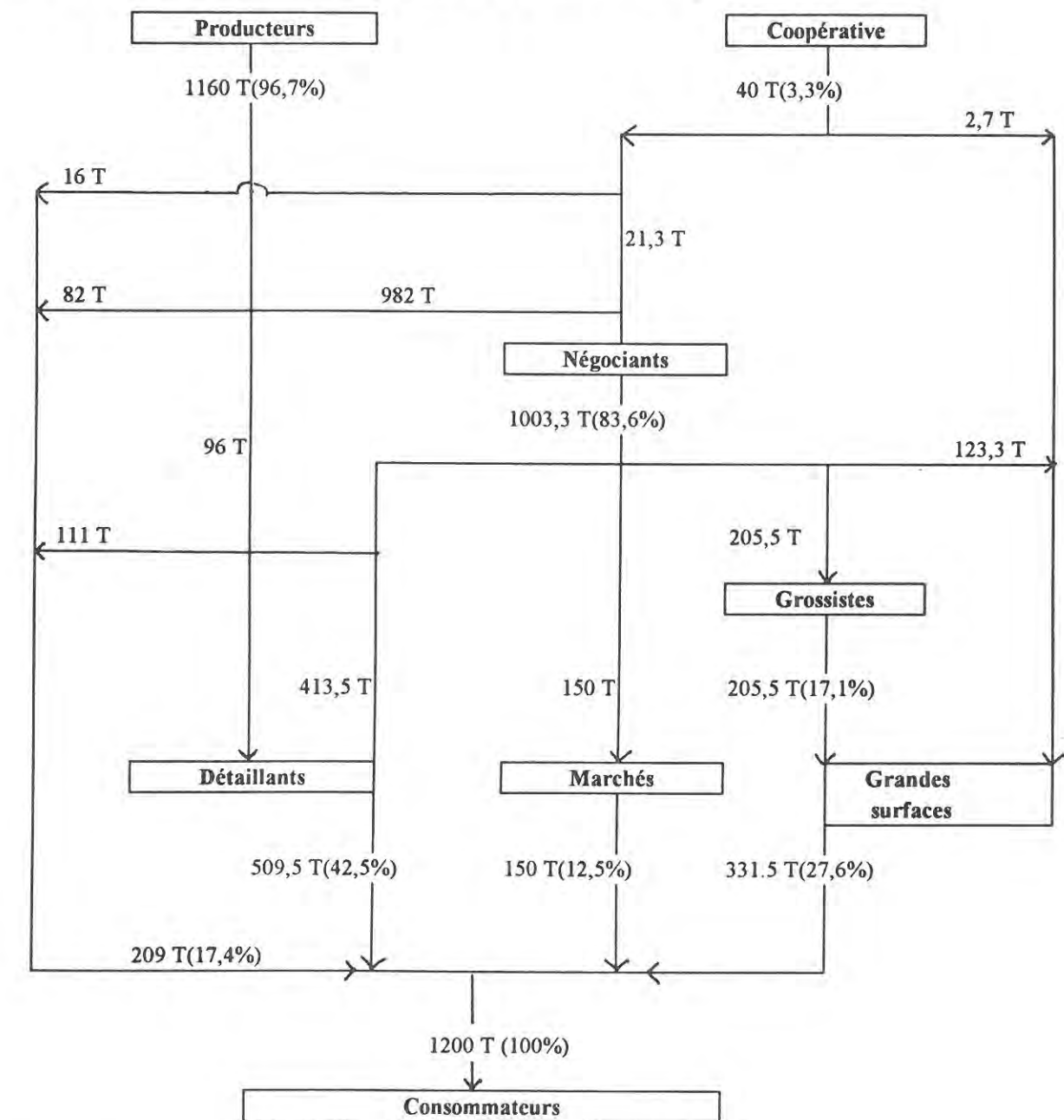
On remarque que le lait de brebis et de chèvre est majoritairement transformé par les éleveurs, et que seulement 7,3 % du lait de vache est utilisé pour l'élaboration de fromage industriel, le reste étant consommé ou transformé en yaourt.

2- Les circuits commerciaux des fromages régionaux

A- Circuit général

Le schéma n° 4 présente le circuit général des fromages régionaux :

Schéma n° 4 : Circuit des fromages régionaux de la Beira Baixa et agents économiques



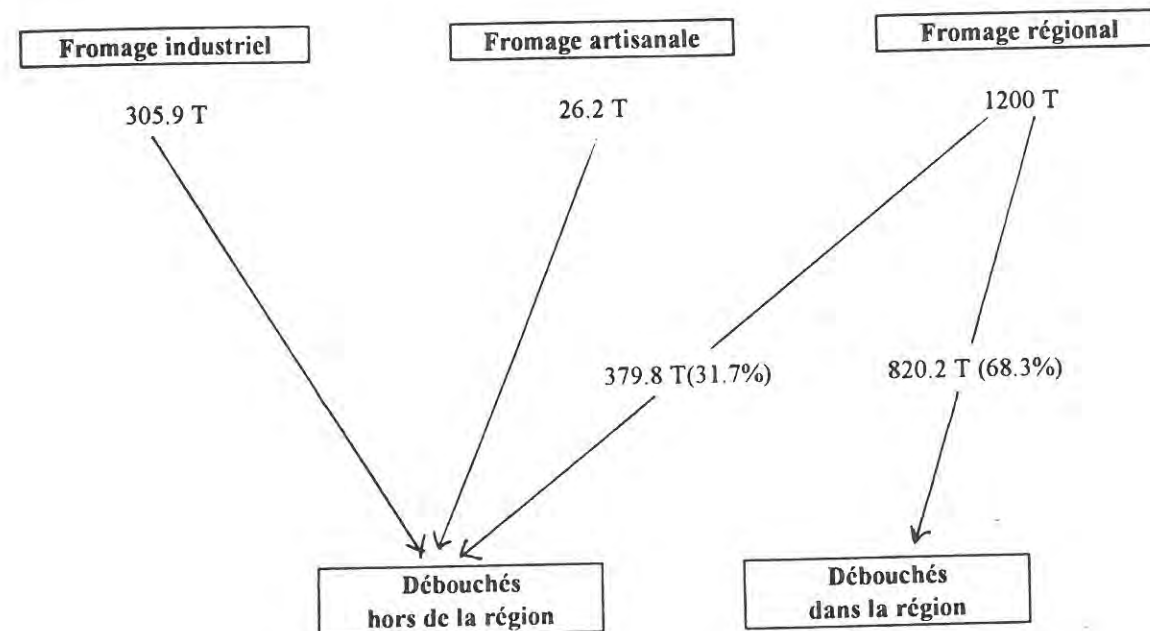
Sources : Résultats des enquêtes; DRABI.

On constate que la grosse majorité du tonnage de fromages régionaux passe entre les mains des négociants (84%), et qu'une partie de ce tonnage est acheté par les négociants sous la forme de fromage frais (900 tonnes sur 1200 tonnes, soit 75% de la production totale).

Le deuxième principal agent au niveau de la commercialisation sont les détaillants avec 42,5% du tonnage total. La faible quantité relative (28%) du tonnage aboutissant dans les rayons des grandes surfaces reflètent

une certaine atomisation de la distribution. La majorité du tonnage des fromages régionaux trouve un débouché commercial à l'intérieur de la région (68%), contrairement au fromage industriel et artisanal, dont l'écoulement se fait à 100 % à l'extérieur de la région (cf. schéma n°5 et annexe n°6).

Schéma n°5 : Débouchés des différents types de fromages par rapport à la région de production de la Beira Baixa



Source : Estimations à partir des résultats des enquêtes

Toutefois, au niveau des fromages régionaux, la localisation des débouchés varie en fonction du type de fromage, ainsi :

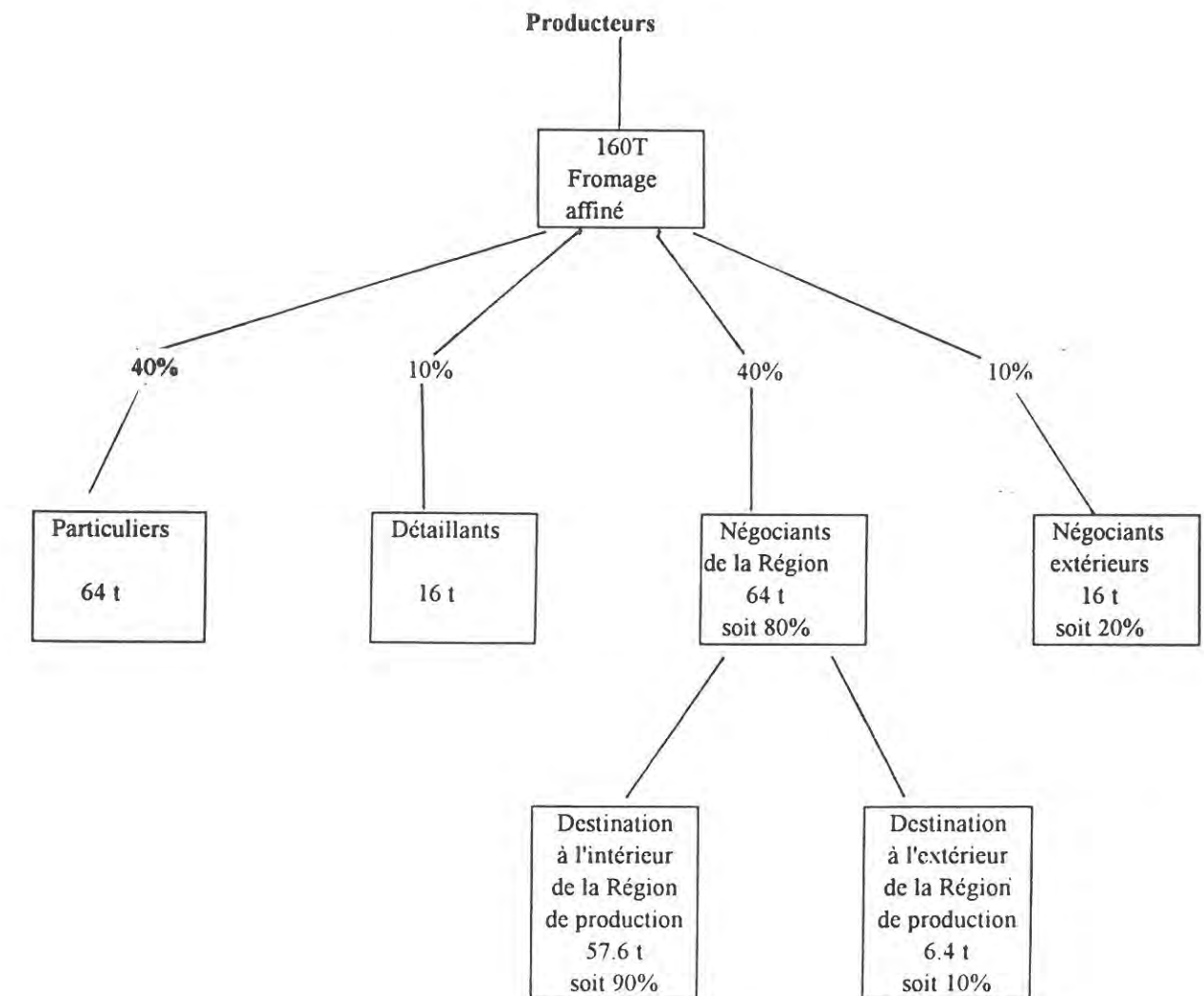
Les fromages "Castelo Branco" et "Amarelo" sont principalement écoulés à l'intérieur de la région, contrairement au fromage Picante, dont l'écoulement à l'extérieur de la région représente 50% de la production.

De façon générale, on peut considérer que les circuits de commercialisation des fromages de la Beira Baixa sont traditionnels, atomisés avec un nombre important de petits intermédiaires, très internes à la seule région de la Beira Baixa, et très "anciens" et statiques, c'est-à-dire sans démarche de marketing et de promotion moderne et "agressive". Selon l'étude de marché réalisée en 1990 (PUJOL D., 1990), le contexte du marché portugais des fromages fermiers de la Beira Baixa est pourtant très favorable avec d'une part une masse de consommateurs sensibilisée et "connaissseuse", d'autre part un ensemble de distributeurs avertis, en particulier, au niveau des plus grandes villes du pays (Lisbonne, Porto, Coimbra). Dans ces centres urbains, d'une part les grandes surfaces semblent prêtes à distribuer les fromages de la Beira Baixa et sont particulièrement favorables au regroupement de l'offre, d'autre part les petits détaillants distributeurs de produits traditionnels sont très nombreux.

B- Circuit du fromage de Castelo Branco

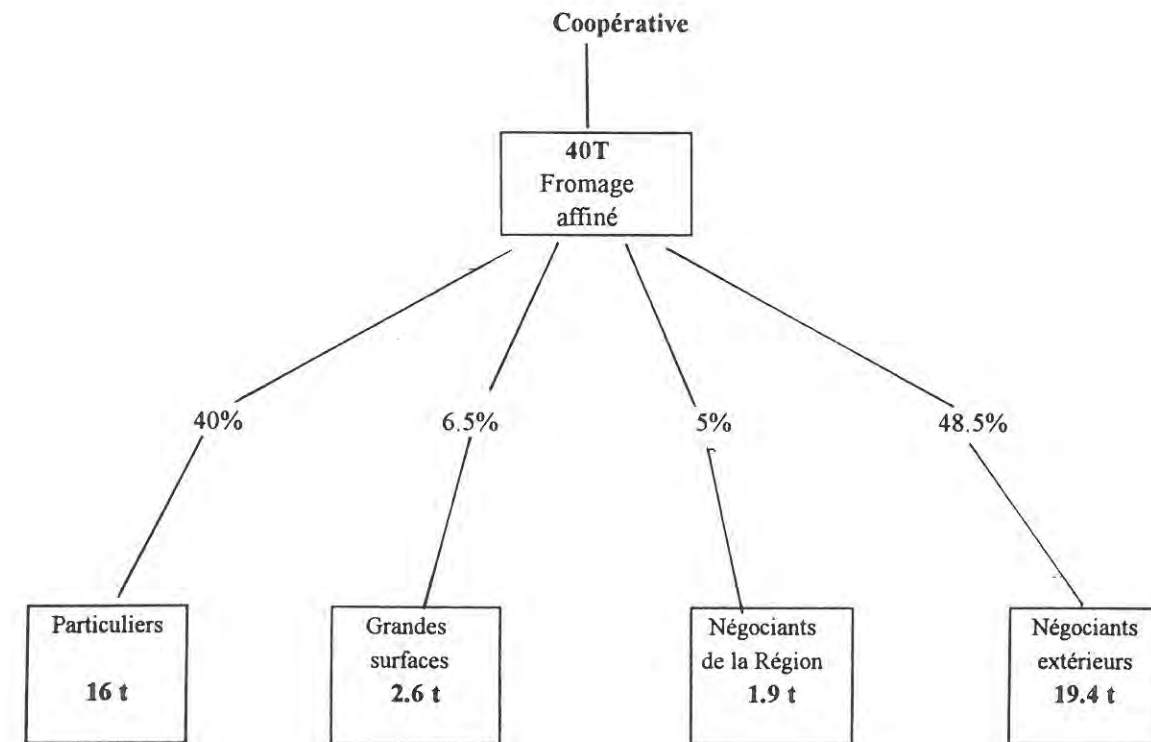
Les schémas n°6 et n°7 présentent le circuit commercial spécifique du fromage de Castelo Branco :

Schéma n°6 : Circuit commercial du fromage "Castelo Branco" fabriqué par les producteurs



Source : Résultats estimés à partir des enquêtes.

Schéma n°7 : Circuit commercial du fromage "Castelo Branco" fabriqué par la Coopérative d'Idanha-a-Nova



Source : Coopérative d'Idanha-a-Nova.

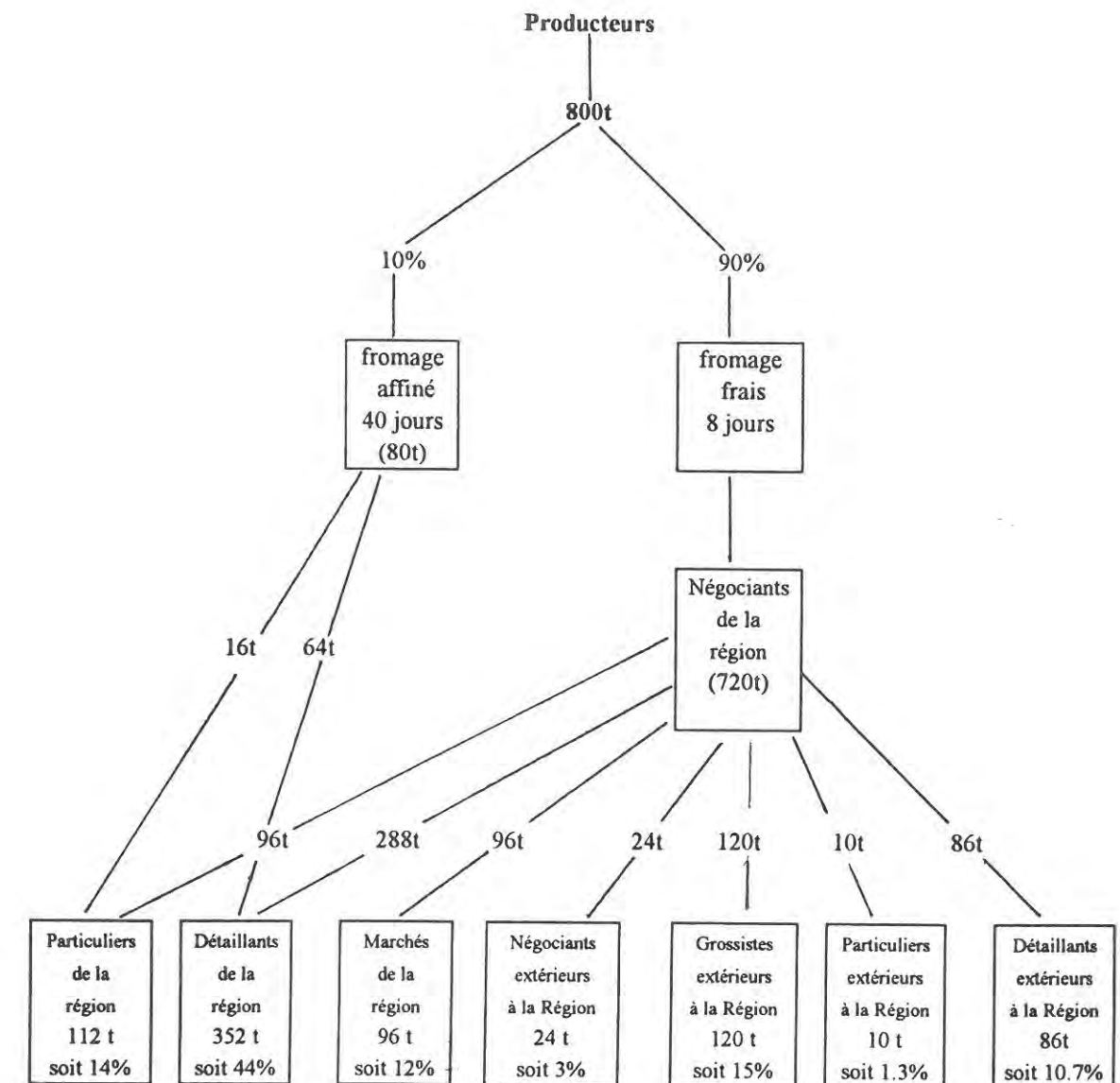
A part environ 50% de la production de la coopérative qui est vendue aux particuliers ou aux détaillants (surtout les grandes surfaces de la région), quasiment toute l'autre moitié est écoulee via des négociants extérieurs à la région. Le même fromage fabriqué par des producteurs indépendants est aussi distribué à 50% aux particuliers et aux détaillants de la région, l'autre moitié étant en majorité (80%) écoulee via des négociants de la région.

La production de fromage par la coopérative entraîne donc un transfert, au niveau du circuit de commercialisation, des négociants de la région vers des négociants extérieurs à la région. Les quantités correspondantes à ce transfert, et qui semblent échapper des mains des négociants de la région au profit de celles des négociants extérieurs à la région, sont toutefois limitées et sont égales au maximum à 50 % des 40 tonnes de fromage produit par la coopérative, soit 20 tonnes.

C- Circuit du fromage Amarelo

Le schéma n° 8 présente le circuit commercial spécifique du fromage Amarelo

Schéma n°8 : Circuit commercial du fromage "Amarelo de la Beira Baixa"



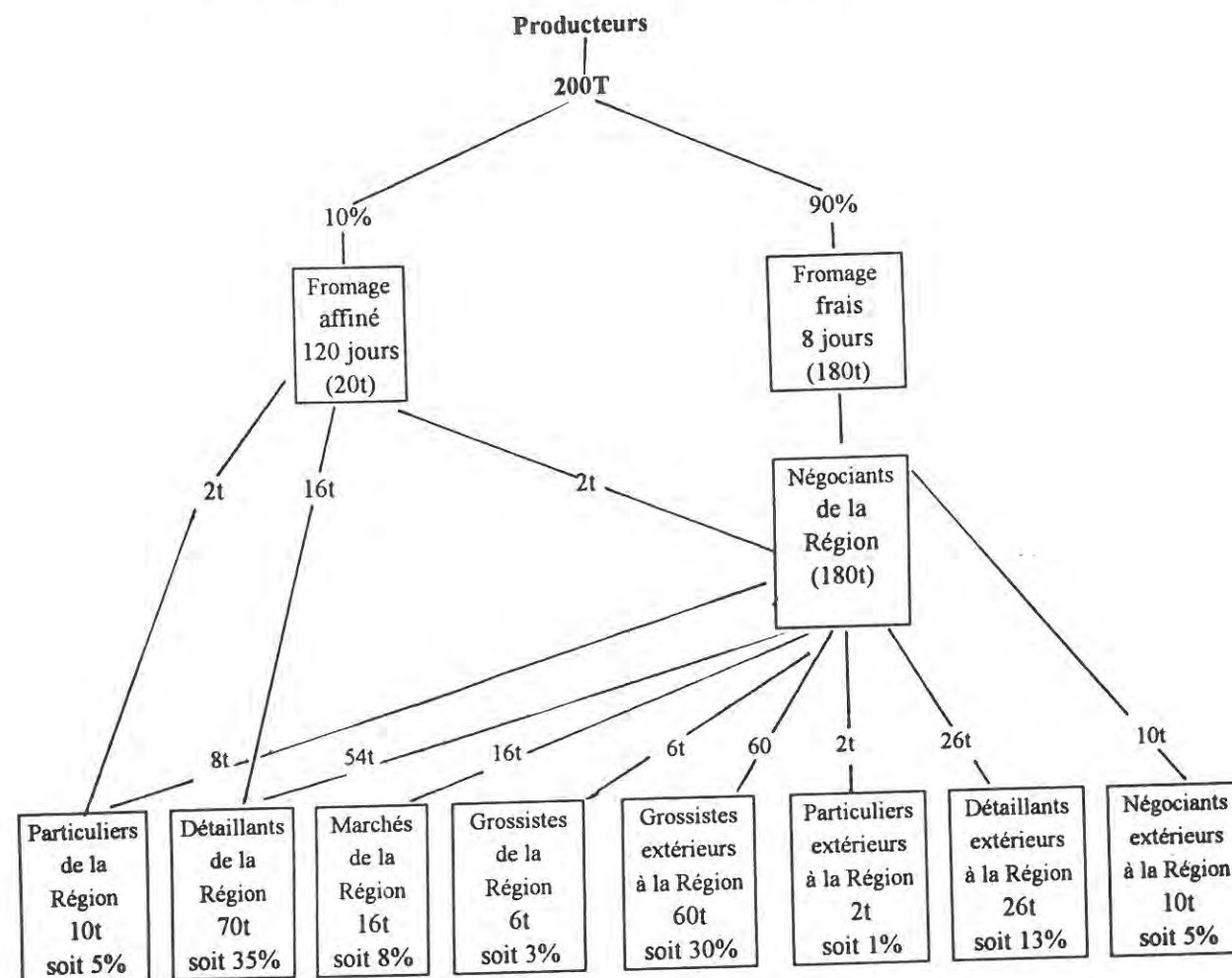
Source : Résultats estimés à partir des enquêtes

On estime la production totale à environ 800 tonnes de fromage Amarelo. De cette production, seulement 10% ont été affinés par les producteurs dont la plus grosse partie (80%) est vendue à des détaillants de la région, le reste étant vendu directement au public. La production restante (90% de la production totale) est vendue, dans sa quasi-totalité comme fromage frais (de 8 jours) aux négociants de la région, qui mettent sur le marché extérieur 30 % de la production totale de fromage Amarelo. Les grossistes sont les destinataires de la moitié de cette production qui sort de la région. En ce qui concerne le marché régional, le fromage Amarelo qui provient des négociants est préférentiellement écoulee chez les détaillants (40% de la production totale qui passe entre les mains des négociants), puis est écoulee soit chez les particuliers, soit au niveau du marché (avec 13% de la production totale passant entre les mains des négociants pour chacune de ces dernières catégories).

D- Circuit du fromage Picante

Le schéma n° 9 présente le circuit commercial spécifique du fromage Picante.

Schéma n°9 : Circuit commercial du fromage "Picante de la Beira Baixa"



Source : Résultats estimés à partir des enquêtes

Seulement 10% de la production totale de fromage Picante (200 tonnes), sont affinés chez les producteurs, les 90% restant étant vendus frais aux négociants de la région. Tout le fromage Picante qui sort de la région passe par les mains de ces négociants; 54,4% du fromage Picante produit est ainsi écoulé en dehors de la région. Ce fromage est ainsi celui, parmi les fromages régionaux, qui présente la plus forte commercialisation à l'extérieur de la région. Les grossistes constituent les principaux destinataires de ce type de fromage.

Au niveau des quantités commercialisées à l'intérieur de la région, la situation est similaire à celle du fromage Amarelo, au niveau du fromage commercialisé par les producteurs. En effet, les producteurs vendent 80% de la production aux détaillants et 10% directement au public. En ce qui concerne le circuit du fromage vendu par les négociants, on observe une légère altération due à la présence des grossistes de la région. Ainsi, la production totale commercialisée par les négociants, est écoulée pour 30% vers les détaillants, pour 8,8% vers le marché, pour 4,4% vers les particuliers et pour 3,3% vers les grossistes.

3- Les différents agents de la commercialisation

A- Les négociants

Comme cela a déjà été indiqué, nous estimons à environ 100, l'effectif de négociants appartenant à la région de production du fromage de la Beira Baixa. Quant aux négociants extérieurs à la région, nous pouvons seulement dire, à partir des enquêtes que nous avons eu l'opportunité d'effectuer auprès de ces négociants, en profitant de leur présence simultanée à la nôtre à la Coopérative d'Idanha-a-Nova, qu'ils s'estiment eux-mêmes à environ une dizaine. Il est difficile de compter les négociants de petite taille qui apparaissent sporadiquement des régions voisines essentiellement pour la fourniture d'autres produits comme l'huile d'olive. Ces derniers n'ont pas d'impact significatif relativement au commerce des fromages.

A partir des résultats des enquêtes effectuées (cf chapitre I, § IV, 2.) auprès des 23 négociants, dont 7 sont extérieurs à la région de production du fromage de la Beira Baixa, et à partir d'un ensemble d'informations obtenues auprès des producteurs et d'autres intervenants, nous pouvons extrapoler les résultats obtenus à l'ensemble de la production de fromage régional de la Beira Baixa.

Ainsi, les négociants (intérieurs ou extérieurs à la région) sont les responsables de la commercialisation de 83,6% de la production totale de fromage régional, soit 1003,3 tonnes, tout type confondu (cf. tableau n°38).

Tableau n° 38 : Fromages régionaux commercialisés par les négociants

	Total	Fromage régional commercialisé par les négociants		
		Négociants de la région	Négociants extérieurs*	Total
Fromage régional (tonnes)	1200 (a)	967.9	35.4	1003.3 (b)
Fromage régional (%)	100	96.5	3.5	83.6 (b)/(a)

* On ne considère pas le fromage qui a été acheté aux négociants de la région

Source : Estimations à partir des enquêtes effectuées auprès des négociants

Les négociants appartenant à la région représentent 96,5% (soit 968 tonnes) de la quantité totale commercialisée. Il faut noter que 96% de la quantité totale de fromage commercialisé par les négociants extérieurs à la région, soit 34 tonnes, passent entre les mains des négociants de la région. Ainsi, la totalité des fromages Amarelo et Picante commercialisés par les négociants extérieurs est achetée aux négociants de la région (ce qui s'explique en grande partie par le fait que l'affinage de ces deux types de fromage est effectivement réalisé par les négociants de la région). Le fromage "Castelo Branco" est l'unique type à être obtenu directement auprès des producteurs et de la Coopérative d'Idanha-a-Nova.

Le tableau n° 39 représente, en pourcentage, les quantités de fromages vendus par les négociants de la région, en fonction du type d'acheteur et du type de fromage, à l'intérieur et à l'extérieur de la région de production.

Tableau n°39 : Fromages régionaux vendus par les négociants de la région en fonction du type d'acheteur et du type de fromage

	Destination du fromage régional					
	Région de production			Hors région de production		
	CB (%)	AM (%)	PI (%)	CB (%)	AM (%)	PI (%)
Particuliers	15.1	20.0	9.5	7.8	4.2	2.0
Détaillants	36.1	60.0	64.3	71.9	35.8	26.5
Marchés	48.7	20.0	19.0			
Grossistes			7.1	20.3	50.0	61.2
Négociants					10.0	10.2
Total(tonnes)	59.5	480	84	6.4	240	98

Source : Estimations à partir des enquêtes effectuées auprès des négociants

On remarque que le fromage régional est majoritairement commercialisé à l'intérieur de la région (64,5%). Les destinataires du fromage Castelo Branco sont essentiellement les marchés tandis que ceux des fromages Picante et Amarelo sont les détaillants. A l'extérieur de la région, la destination préférentielle du fromage Castelo Branco est aussi les détaillants, mais pour les autres deux types de fromage, ce sont les grossistes.

En ce qui concerne les négociants extérieurs, la destination du fromage régional, beaucoup plus réduite, comporte seulement des détaillants, grossistes et grandes surfaces.

Le tableau n°40 présente la destination du fromage régional commercialisé par les négociants extérieurs à la région.

Tableau n°40 : Fromages régionaux vendus par les négociants extérieurs à la région en fonction du type d'acheteur et du type de fromage

	Fromage régional commercialisé par les négociants extérieurs		
	Castelo Branco (%)	Amarelo* (%)	Picante* (%)
Détaillants	39.5	21.0	39.5
Grossistes	37.0	55.5	33.0
Grandes surfaces	23.5	23.5	27.5
Total (tonnes)	35.4	24*	10*

*on rappelle que les fromages Amarelo et Picante ont été achetés à des négociants de la région et ont été inclus dans les quantités commercialisées par ceux-ci (cf. tableau n°39)

Source: Estimations à partir des enquêtes effectuées auprès des négociants

On observe que dans l'ensemble du fromage régional, les grossistes deviennent relativement importants, notamment en ce qui concerne le fromage Amarelo; pour les fromages Castelo Branco et Picante, les détaillants ont toujours la première place.

L'importance des négociants dans la commercialisation du fromage régional est évidente, non seulement à l'intérieur de la propre région de production, mais surtout à l'extérieur de cette région; ils constituent non seulement les principaux vecteurs d'écoulement du fromage régional, mais remplissent aussi (même si ceci n'est pas leur préoccupation principale) une fonction que nous considérons comme importante, qui réside dans la divulgation de ces types de produits, et par voie de conséquence, dans l'élargissement des marchés à l'extérieur de la région de production.

Nous pouvons aussi observer une préoccupation qui a tendance à se généraliser et qui consiste en une présentation de plus en plus étudiée des fromages, vendus avec des étiquettes personnalisées par les propres négociants.

B- Les coopératives

La coopérative d'Idanha-a-Nova, en utilisant 3,7% (200 000 litres) du lait de brebis, fabrique 40 tonnes de fromage régional Castelo Branco et est responsable de la totalité de sa commercialisation (actuellement aucun adhérent ne retire du fromage pour s'occuper de sa commercialisation, situation qui était généralisée à l'ensemble des adhérents au début du fonctionnement de la Coopérative).

L'enquête réalisée auprès de cette Coopérative nous a permis d'élaborer avec une relative précision le circuit commercial du fromage Castelo Branco qu'elle produit. Le schéma n°7 présenté plus haut (cf. chapitre I, § VII, 2, B) indique le circuit commercial du fromage du Castelo Branco, tel que décrit par la Coopérative d'Idanha-a-Nova. Ainsi, on observe l'importance des négociants extérieurs à la région et des particuliers, comme partenaires commerciaux de la Coopérative d'Idanha-a-Nova.

Le poids des négociants extérieurs se justifie si nous admettons que la coopérative, en provoquant la concentration de l'offre, facilite hautement les relations de fourniture et de façon générale l'ensemble des relations commerciales, offrant ainsi des conditions vis à vis desquelles les producteurs individuels peuvent

difficilement être compétitifs. La coopérative est ainsi responsable, par l'intermédiaire de ces négociants, de 46,4 % de la commercialisation du fromage de "Castelo Branco" qui sort de la région. Il faut souligner encore le rôle de la Coopérative auprès des Grandes Surfaces de la région. Les Grandes Surfaces implantées récemment, représentent pour les mêmes raisons commerciales déjà indiquées pour les négociants extérieurs à la région, un lieu d'écoulement privilégié pour la Coopérative.

En effet, selon ce qui nous a été dit par les responsables commerciaux de la Coopérative et d'un des hypermarchés, les relations commerciales représentent d'excellentes perspectives d'évolution. Ils prévoient notamment, à partir de l'année prochaine, une augmentation significative des quantités commercialisées. Cette augmentation, même si elle peut se faire au détriment d'un acheteur actuel, est essentiellement due à l'augmentation de la production de la part de la Coopérative comme nous le verrons plus loin (cf. § 5.4.). La Coopérative prévoit aussi, dans un futur proche, d'amorcer des relations directes avec d'autres grandes surfaces à l'extérieur de la région.

On remarque enfin la relative faible importance des négociants de la région et des détaillants dans les relations commerciales de la Coopérative d'Idanha-a-Nova. Cette situation doit être reliée d'une part à un choix de la propre Coopérative qui préfère opter pour la conquête de nouveaux marchés comme cela est le cas des Grandes Surfaces et des marchés extérieurs à la région (dans une première étape par l'intermédiaire des négociants extérieurs à la région), d'autre part au fait que les négociants et les détaillants de la région possèdent déjà leurs propres fournisseurs.

C- Les laiteries

Dans la région de production du fromage régional de la Beira Baixa, on rencontre, comme nous l'avons déjà signalé, deux entreprises fromagères, l'une industrielle, l'autre artisanale. Il est utile d'effectuer ici un bref point sur ces deux entreprises fromagères, non seulement parce qu'elles représentent une variante en termes techniques et en termes de type de production fromagère, relativement aux fromages régionaux, et contribuent ainsi à renforcer la filière lait-fromage de la région, mais aussi parce qu'elles assument un rôle de "petits négociants" du fromage régional, surtout du fromage Amarelo, bien que les quantités commercialisées soient relativement peu significatives.

La laiterie artisanale "Quinta da Serra" produit deux types de fromages artisanaux, un pur chèvre (9,3 tonnes) et un pur brebis (16,9 tonnes), (cf. annexe n°7). Cette production est effectuée à partir de 1,5% (soit 84 500 litres) de la production totale de lait de brebis, et à partir de 1,6 % (soit 46 500 litres) de la production totale de lait de chèvre. La totalité des fromages produits est vendue à l'extérieur de la région de production à des détaillants (70% du fromage de brebis et 75% du fromage de chèvre) et à des grossistes (30% du fromage de brebis et 25% du fromage de chèvre).

La seule industrie fromagère existante dans la région, la laiterie Arraiana, utilise 8,1% (1 640 000 litres) de la production totale de lait de vache, 5,3% (283 500 litres) de la production totale de lait de brebis et 2% (60 000 litres) de la production totale de lait de chèvre. Elle élabore 3 types de fromages industriels. Cette industrie produit la totalité des 230 tonnes de fromage de vache produit dans la région (cf. annexe n°8).

La totalité de la commercialisation passe directement par des grossistes extérieurs à la région.

D- Les producteurs

Les producteurs, en utilisant environ 67% (3 600 000 litres) de la production totale de lait de brebis, ainsi que 60% (1 800 000 litres) de la production totale de lait de chèvre, fabriquent du fromage régional : Castelo Branco, Amarelo et Picante. La totalité de cette production est donc fermière. Les schémas n°6, 8 et 9 (cf. chapitre I, VII, 2, les paragraphes B, C et D) nous permettent d'observer la façon dont s'effectue la commercialisation des fromages régionaux de la Beira Baixa.

Ainsi, en ce qui concerne le fromage de Castelo Branco, les producteurs ont comme principaux partenaires commerciaux les négociants, à qui ils vendent la moitié de leur production, et les particuliers, à qui ils vendent 40% de la production, le restant, soit 10%, étant vendu aux détaillants de la région.

En ce qui concerne le fromage Amarelo, les producteurs vendent 90% de la production, en général après 8 jours d'affinage, aux négociants, et les 10% restants, après un affinage normal, sont vendus essentiellement aux détaillants (80%) et aux particuliers (20%).

En ce qui concerne le fromage Picante, le processus de commercialisation par les producteurs est similaire à celui du fromage Amarelo. Ainsi, 90% de la production est aussi vendue sous la forme de fromage "frais" aux négociants, et 80% de la production restante est vendue aux détaillants, le reste étant réparti de façon identique entre les négociants et les particuliers.

Selon ce que nous avons pu observer dans la région, la vente de fromage après 8 jours d'affinage se rencontre au moins dans deux situations distinctes. La première est celle des producteurs qui produisent traditionnellement, quasiment exclusivement, du fromage Amarelo et Picante, et qui ne possèdent pas de conditions pour la réalisation de l'affinage (pas de saloirs aux conditions atmosphériques contrôlées et donc pas de qualité garantie du produit final).

Ces producteurs préfèrent donc ne pas courir le risque qu'impliquerait l'affinage du fromage et préfèrent le vendre frais aux négociants. La seconde situation concerne les producteurs traditionnels de fromage de Castelo Branco. Ces producteurs, surtout au début, mais aussi à la fin de la période de lactation, font du fromage Amarelo qu'ils vendent frais aux négociants. Les raisons soulignées par les producteurs sont les suivantes :

- "la fabrication de ce fromage ne demande pas autant de précautions";
- "ce fromage peut être vendu immédiatement et il y a donc rentrée de trésorerie rapide";
- "il reste un grand nombre de brebis en début de lactation et le lait est encore pauvre (faible teneur en matière grasse) pour le fromage Castelo Branco";
- "les conditions atmosphériques ne sont pas encore suffisamment favorables pour l'affinage du fromage Castelo Branco".

4- Les prix aux différentes étapes

Dans la région de production du fromage de la Beira Baixa, les prix moyens à la production (prix payés aux producteurs par les industriels), en 1992, des différents types de lait sont les suivants :

- lait de vache - 3F40/litre
- lait de brebis - 6F90/litre
- lait de chèvre - 3F40/litre

La rémunération du prix du lait de brebis au producteur en fonction du circuit commercial est la suivante (ces prix sont calculés à partir des prix de vente des fromages frais et affinés, et de la quantité de lait nécessaire pour fabriquer les différents fromages) :

Tableau 41 : Prix du lait de brebis au producteur en fonction du circuit commercial

1 litre de lait de brebis rapporte :

6F90 au producteur de lait

9F20 au producteur de fromage Amarelo et/ou Picante frais
si le fromage est vendu aux négociants

11F66 au producteur de fromage Amarelo affiné
si le fromage est vendu aux détaillants

11F55 au producteur de fromage Picante affiné
si le fromage est vendu aux détaillants

13F77 au producteur de fromage Amarelo affiné
si le fromage est vendu aux particuliers

15F55 au producteur de fromage Picante affiné
si le fromage est vendu aux particuliers

12F 72 au producteur de fromage de brebis de Castelo Branco affiné
si le fromage est vendu aux négociants

13F 45 au producteur de fromage de brebis de Castelo Branco affiné
si le fromage est vendu aux détaillants

16F72 au producteur de fromage de brebis
si le fromage est vendu directement au public

On constate que la production de fromage de Castelo Branco, relativement aux deux autres types de fromage régional, est de loin la plus intéressante, en termes de rémunération, et que la production de fromage Picante est légèrement plus rémunératrice que la production de fromage Amarelo.

Si on fait le même raisonnement pour le fromage Amarelo et Picante fabriqué à partir de mélange du lait de brebis et de chèvre (on rappelle que le fromage Castelo Branco est produit uniquement à partir du lait pur de brebis et qu'on a considéré que le mélange possible pour les autres deux types de fromages régionaux est de 1 litre de lait de brebis pour 1 litre de lait de chèvre), on constate que la production de fromage Picante est toujours un peu plus rémunératrice que celle du fromage Amarelo.

La rémunération du prix du lait de "mélange" au producteur en fonction du circuit commercial est donnée dans le tableau ci-après.

Tableau 42 : Prix du lait de "mélange" au producteur en fonction du circuit commercial

1 litre de lait mélangé (brebis+chèvre) rapporte :

5F14 au producteur de lait

8F57 au producteur de fromage Amarelo et/ou Picante frais
si le fromage est vendu aux négociants

10F22 au producteur de fromage Amarelo affiné
si le fromage est vendu aux détaillants

11F11 au producteur de fromage Picante affiné
si le fromage est vendu aux détaillants

12F88 au producteur de fromage Amarelo affiné
si le fromage est vendu aux particuliers

14F66 au producteur de fromage Picante affiné
si le fromage est vendu aux particuliers

Si on compare les données antérieures, on observe aussi que les fromages produits uniquement à partir du lait de brebis rapportent plus que ceux produits à partir du lait de brebis et chèvre mélangé. Plus le circuit commercial est court et plus la transformation est poussée, plus la rémunération est importante. L'ordre de rémunération croissante du litre de lait selon le type de produit final au niveau du producteur, est le suivant :

1. production de lait de chèvre,
2. production de lait de brebis,
3. production de fromages frais,
4. production de fromages affinés, Amarelo et Picante vendus aux détaillants,
5. production de fromages affinés Castelo Branco vendus aux négociants,
6. production de fromages Amarelo et Picante vendus au public,
7. production de fromages affinés Castelo Branco vendus aux détaillants,
8. production de fromages affinés Castelo Branco vendus au public.

Le prix du lait au producteur qui livre son lait à la coopérative d'Idanha-a-Nova est de 8F/litre. Les producteurs ont donc intérêt à livrer leur lait à la coopérative plutôt que de le livrer aux laiteries. Comme cela a été vu au chapitre I, V, E., le producteur a plus intérêt à transformer le lait en fromage frais ou affiné (quelque soit sa destination) plutôt que de le livrer à la coopérative.

Il faut noter que les prix aux producteurs découlent fondamentalement de la relation offre/demande et de la qualité du produit. La demande du fromage de Castelo Branco est normalement supérieure à l'offre, ce qui explique que les prix atteignent des valeurs relativement élevées.

Cette pression au niveau de la demande affecte fréquemment la qualité du produit, soit parce que celui-ci est vendu sans avoir atteint la phase finale de maturation, soit parce que la période de production est élargie à des époques de l'année moins propices en termes de production et de qualité du lait (on a vu que la qualité des pâturages et le cycle de production de la brebis varie aussi au cours de l'année), soit enfin parce que le respect des conditions climatiques au niveau de l'affinage du fromage est négligé.

Chapitre II

Analyse du développement de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa

I- Les objectifs de développement dans le contexte local

Le développement global de la filière des fromages traditionnels de la Beira Baixa poursuit un objectif global consistant à assurer la pérennité de cette filière, d'une part en garantissant des conditions socio-économiques minimales aux éleveurs, d'autre part en permettant le maintien de l'effectif des actifs agricoles (on constate relativement à ce point que l'effectif des exploitations agricoles a diminué d'environ 25% en 10 ans), si possible avec l'installation de jeunes agriculteurs, ou en assurant des créations d'emplois. Ces créations d'emplois peuvent avoir lieu au niveau de la production (soit dans les exploitations agricoles, soit dans des structures collectives de production) ou au niveau de la commercialisation. Ces créations d'emplois peuvent avoir lieu en particulier en cas d'augmentation du volume global de la production, qui peut se répercuter sur l'emploi local non seulement au niveau de la fourniture des facteurs de production, au niveau des exploitations agricoles elles-mêmes, qu'au niveau des circuits aval de commercialisation.

Comme cela a déjà été noté, pour atteindre cet objectif global, différents sous-objectifs doivent être poursuivis, en accord avec la situation actuelle de la filière précédemment décrite:

- Optimiser et accroître l'appui institutionnel aux producteurs, par un renforcement et une meilleure organisation du soutien de l'administration, et par le développement de la représentation professionnelle des éleveurs;

- Améliorer les performances des systèmes d'exploitation aussi bien au niveau des productions végétales que de l'élevage. Même si le caractère extensif des systèmes d'élevage semble devoir être maintenu, compte tenu du contexte géographique et des structures foncières, le développement des techniques agricoles, le contrôle des performances des brebis laitières, l'amélioration de leur patrimoine génétique et de leur état sanitaire, l'équipement rationnel des exploitations sont autant d'axes à privilégier.

- Organiser la production par le regroupement des éleveurs autour de structures favorisant une augmentation de la qualité du lait ou des produits finis, par le biais notamment d'un appui technique auprès de ces éleveurs; il peut s'agir d'organiser la production de lait, la production de fromage frais, la production de fromage affiné ou plusieurs de ces produits en même temps en fonction de la stratégie retenue.

La production de "sous-produits" tels que la viande (agneaux de lait, brebis de réforme) ou la laine ne doit pas être négligée comme source de revenu complémentaire.

- Organiser la transformation du lait ou des fromages frais en produits finis au sein de structures collectives, contrôlées par les éleveurs, de type coopératif.

Cette transformation devra permettre par l'application de techniques traditionnelles de fabrication le maintien du caractère authentique artisanal et de très haute qualité du fromage.

- Organiser le système de commercialisation de ces produits traditionnels en cherchant d'une part à en diversifier les circuits de commercialisation, en particulier à l'extérieur de la zone de production.

- Permettre une promotion et une reconnaissance indiscutable de la qualité de ces produits traditionnels par la définition d'un label et/ou d'une appellation d'origine contrôlée, adaptés à ce type de produits.

II- Les actions de développement réalisées

1- La création des coopératives de fabrication et d'affinage des fromages régionaux

Un certain nombre de producteurs se sont organisés pour aboutir, à la mise en place de saloirs d'affinage collectif, dans la mesure où la maîtrise des conditions d'affinage était un des problèmes les plus importants à résoudre. Deux groupes de producteurs ont ainsi engagé un processus d'organisation économique de la filière dans un cadre coopératif, l'un à Idanha-a-Nova, l'autre à Alcains (commune de Castelo Branco). Ce processus d'organisation économique de la filière lait-fromage, officiellement appelé "Projet d'Association des Agriculteurs en vue de l'Amélioration des Structures de Production et de Commercialisation du Fromage de la Beira Baixa" a bénéficié d'un contexte institutionnel particulièrement favorable, où l'on trouve pratiquement réunies toutes les conditions nécessaires à la réussite de cette démarche. La plupart des institutions locales et régionales ont été impliquées dans ce projet.

La Commission de Coordination de la Région Centre, dans le cadre de son programme de développement multisectoriel dénommé "Plan Intégré de Développement Régional", est à l'origine de ce projet. Elle a en effet estimé qu'il pouvait constituer une des actions possibles de développement agricole permettant de dynamiser la région de la Beira Baixa tout en pouvant bénéficier d'une aide financière de la CEE. Le projet s'est appuyé sur une expérience similaire et réussie de regroupement de producteurs de fromage fermier, dans la zone du Pays Basque et du Béarn Français, expérience de laquelle la CCRC a pu tirer tous les enseignements et les fruits grâce à une coopération franco-portugaise qu'elle avait mise en place depuis 1983.

Sur la base de cette expérience française, la CCRC s'est proposée d'essayer tout d'abord d'approfondir sa connaissance des conditions de production des fromages fermiers dans la zone de la Beira Baixa, ensuite d'apprécier l'intérêt et la faisabilité de la mise en place de structures collectives regroupant les producteurs de fromage de cette région. Elle a ainsi entrepris une première approche de terrain directement auprès des producteurs, en liaison avec différentes institutions locales liées à ce secteur, en particulier la DRABI et l'ESACB. La CCRC s'est par ailleurs appuyée sur les compétences et les moyens de la Mairie de Castelo Branco et de la Mairie d'Idanha-a-Nova, et de son "antenne" locale, le Bureau d'Appui Technique de Castelo Branco (BAT).

Parallèlement à une prise de contact direct avec les producteurs dans le but de mettre en évidence les handicaps, les besoins et les solutions possibles aux problèmes rencontrés, un petit groupe de travail pluridisciplinaire a été constitué, regroupant l'ensemble des organismes précités, dans le but de préciser le projet de développement le mieux adapté aux conditions locales et d'en définir les différentes étapes.

La création d'une ou de plusieurs structures collectives d'affinage et/ou de fabrication des fromages fermiers est apparue comme une solution pouvant répondre aux problèmes aussi bien techniques, économiques et commerciaux. Cette solution a suscité l'intérêt et l'adhésion d'un grand nombre de producteurs, en particulier de ceux faisant partie de l'association déjà existante OVIBEIRA, association ayant joué un rôle important dans la poursuite du projet. Le groupe de travail, sous la coordination de la CCRC, a fait appel à un bureau d'études français spécialisé dans ce type de démarche d'association de producteurs, impliqué notamment dans le projet déjà évoqué des coopératives de la région pyrénéenne française.

Les différentes étapes ont ainsi été les suivantes :

- Travail d'enquête/animation auprès des producteurs de fromage fermier (1986/87);
- Identification des producteurs "leaders" (1987);
- Visite en France d'une coopérative d'affinage et commercialisation de fromages fermiers - Coopérative d'Accous en Pays Basque (1987);
- Définition de la solution technique et étude de faisabilité (1988);
- Réalisation de 2 dossiers techno-économiques dénommés "Mise en place des structures collectives pour l'affinage et la commercialisation des fromages artisanaux de la Beira Baixa", présentés pour co-financement à l'IFADAP, dans le cadre du programme communautaire FEOGA-Réglementation (CEE) n°355/77 (1988)

- Formalisation juridique de 2 associations de producteurs pour la fabrication, l'affinage et la commercialisation des fromages fermiers : la Coopérative de Producteurs de Fromage de la Beira Baixa d'Idanha-a-Nova et la Coopérative de Producteurs de Fromage Castelo Branco d'Alcains, et définition des règlements internes (1988);
- Etude scientifique de caractérisation du fromage traditionnel de la Beira Baixa (1989);
- Réalisation d'une étude de marché sur le fromage traditionnel de la Beira Baixa (1989) :

Ces différentes étapes ont bénéficié de différents appuis financiers :

- Encadrement technique et missions financés dans le cadre de la Coopération Franco-Portugaise par l'Ambassade de France au Portugal et par la Fondation luso-américaine pour le Développement (FLAD);
- Etude de marché (sous-traitée à un bureau d'études français spécialisé) financée par la FLAD;
- Etude scientifique de caractérisation des fromages traditionnels de la Beira Baixa réalisée par l'ESACB, financée par la FLAD;
- Réalisation d'un saloir "expérimental" sur la commune d'Idanha-a-Nova, financé par la Mairie (cf. chapitre I, partie III);
- Réalisation de 2 structures de fabrication et d'affinage du fromage, l'une à Idanha-a-Nova, l'autre à Alcains, financées par l'IFADAP (fonds communautaires et nationaux), pour un montant d'environ 12 millions de francs;
- Appui logistique financé par la CCRC, la DRABI, les mairies de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova, l'ESACB et le BAT.

A- La coopérative d'Idanha-a-Nova

La coopérative d'Idanha-a-Nova a été statutairement créée en octobre 1988. Au départ, la coopérative des fromages fermiers d'Idanha-a-Nova s'est donnée comme seule vocation l'affinage collectif des fromages fermiers Castelo Branco. Un premier saloir collectif d'affinage à caractère expérimental a été aménagé dans des locaux municipaux, opérationnels en début 89. L'objectif était de démarrer une installation à échelle modeste pour réduire les risques en cas de problèmes techniques, celle-ci devant ensuite servir de prototype pour un agrandissement ou des reproductions.

Dix producteurs étaient au départ adhérents à la coopérative. Le saloir d'affinage était prévu pour admettre 3000 fromages par mois durant 8 mois, soit 24 000 fromages (qui ne représentaient qu'une partie de la production totale des 10 adhérents concernés). Les producteurs apportaient leurs fromages frais à la coopérative et allaient les récupérer après l'affinage pour en assurer eux-mêmes la commercialisation, de façon individuelle. Plusieurs facteurs ont amené, un an et demi plus tard, les adhérents à compléter cette activité d'affinage par des fonctions complémentaires.

Tout d'abord, le manque de main-d'oeuvre dans les exploitations rend de plus en plus difficile la fabrication individuelle chez une grande partie des producteurs. Ceux-ci préfèrent donc livrer leur lait pour une transformation collective. Ensuite, il convient de noter que l'affinage collectif, dans des bonnes conditions de température et d'hygrométrie a constitué un facteur certain d'amélioration de la qualité, mais les insuffisances de maîtrise technique à la fabrication demeurent. La qualité du produit fini n'est donc pas toujours obtenue. L'appui technique fromager est donc un maillon essentiel dans la filière. Enfin, malgré un marché national porteur, les insuffisances de la trop traditionnelle distribution locale ont amené des problèmes d'écoulement aux producteurs.

Ainsi actuellement, la coopérative développe aujourd'hui cinq fonctions :

- collecte du lait (200 000 l de lait de brebis/an),
- appui technique laitier,
- fabrication fromagère,
- affinage (40 tonnes de fromages/an),
- commercialisation.

La construction de la fromagerie ayant pour vocation la fabrication, l'affinage et la commercialisation des fromages a été initiée en 1992. Sa capacité de transformation est 750 000 litres de lait/an (soit la production d'environ 140 tonnes de fromage/an). Cette fromagerie est entrée en fonctionnement en novembre 93. Entre 1991 et fin 93, les adhérents de la Coopérative ont utilisé une fromagerie expérimentale mise à leur disposition

par la Direction Régionale de l'Agriculture de la *Beira Interior*, tout en continuant à affiner une partie de leur fromage dans le saloir "expérimental" d'Idanha-a-Nova que la Mairie leur avait cédé.

Au nombre de 13, les producteurs qui livrent le lait à la coopérative d'Idanha-a-Nova (cf. fiche caractéristique en annexe n°10) ont en moyenne des troupeaux de brebis de 524 têtes (6810 brebis au total, soit 10,9% de l'effectif total de brebis à Idanha-a-Nova), ce qui correspond approximativement à une production de 245 160 l de lait (en considérant que seulement 80% des brebis donnent du lait et que la production moyenne par brebis est de 45 litres par an, chez ces producteurs). La surface totale des exploitations des adhérents à la coopérative est d'environ 3453 Ha (ce qui représente 4,5% de la surface totale des exploitations agricoles de la commune), dont 62% sont exploités en faire valoir direct; la taille moyenne des exploitations est de 266 Ha.

Les principales cultures de ces exploitations sont (cf. annexe n° 10) :

- les fourrages, présents dans toutes les exploitations et occupant en moyenne une superficie de 17 ha/exploitation;
- les céréales présentes dans 8 des 13 exploitations, et représentant en moyenne 29 ha/exploitation;
- le tabac, présent dans 8 des 13 exploitations, et représentant en moyenne environ 25 ha/exploitation.

Parmi les adhérents à la coopérative, seulement 3 ont des troupeaux de chèvres d'environ 15 têtes en moyenne.

Il faut remarquer qu'avant la création de la coopérative, 46% des adhérents (comme d'ailleurs la grande majorité des producteurs de fromage de la commune d'Idanha-a-Nova), ne produisaient que du fromage Amarelo, fabriqué uniquement à partir du lait de brebis, ou mélangé au lait de chèvre, ceci du fait de la moindre difficulté technique que suppose sa fabrication, que seulement 2 adhérents produisaient déjà du fromage Castelo Branco et que les adhérents restants vendaient la totalité de leur lait. Dans cette zone d'Idanha-a-Nova, la tradition de fabrication du fromage Castelo Branco était donc en voie de disparition.

Il reste aujourd'hui des adhérents qui continuent à transformer chez eux le lait en fromage Amarelo. Dans un futur prochain, les producteurs envisagent aussi de faire l'affinage de ce fromage à la coopérative.

D'une façon générale, on peut remarquer que les adhérents de la Coopérative d'Idanha-a-Nova sont des producteurs dont les tailles des exploitations agricoles et les effectifs animaux sont très importants en comparaison à la moyenne régionale (cf. chapitre I, § V, 3).

B- La coopérative d'Alcains (Castelo Branco)

La Coopérative d'Alcains a été statutairement créée en novembre 1988. Cette coopérative devait entrer en fonctionnement en fin 93 - début 94. La coopérative doit assurer l'affinage collectif du fromage Castelo Branco, qui constitue l'objectif premier, mais aussi la commercialisation et même, dans un futur proche, la fabrication. Elle compte actuellement 19 adhérents qui livreront environ 160 tonnes de fromage frais ce qui correspondra à la transformation d'environ 130 tonnes de fromage Castelo Branco affiné par an.

Les adhérents à la coopérative d'Alcains (cf. fiche caractéristique en annexe n°11), ont en moyenne des troupeaux de 757 brebis (5 troupeaux ont plus de 1000 têtes), correspondant à un effectif total de brebis de 44% de l'effectif total de brebis de la commune de Castelo Branco. La production moyenne de lait par brebis dans ces troupeaux est de 60 litres/an, ce qui correspond à une production totale de 690 720 litres/an (en considérant que seulement 80% des brebis donnent du lait), et à une production moyenne de 6600 kg de fromage affiné/producteur par an.

La surface totale des exploitations agricoles est de 6740 ha et représente 12% de la surface totale des exploitations agricoles de la commune de Castelo Branco, dont 56,4% sont exploités en faire valoir indirect.

Les principales cultures, des exploitations sont (cf. annexe n°11) :

- les fourrages présents dans toutes les exploitations et occupant en moyenne une superficie de 16 ha/exploitation;
- les oliviers présents dans 12 des 19 exploitations et représentant en moyenne une superficie de 15 ha/exploitation
- les céréales présentes dans 4 des 19 exploitations et représentant en moyenne 26 ha/exploitation;

74% des adhérents sont traditionnellement des producteurs de fromage Castelo Branco, bien que pour des raisons déjà indiquées plus haut, ceux-ci peuvent fabriquer, pendant certaines périodes de l'année, du fromage Amarelo qu'ils vendent frais aux négociants. Les producteurs restants ne fabriquent que du fromage Amarelo ou Picante.

La remarque générale concernant l'importance de la taille des exploitations et des effectifs animaux des adhérents de la Coopérative d'Idanha-a-Nova est valable pour ceux de la Coopérative d'Alcains. La Coopérative d'Idanha-a-Nova et la Coopérative d'Alcains devraient représenter, au niveau de la Région d'Appellation d'Origine Contrôlée et dans un futur très proche c'est-à-dire lorsqu'elles fonctionneront toutes deux en rythme de croisière :

- 26,8% de la quantité totale de lait de brebis produit dans la région;
- une augmentation d'au moins 35% de la production de fromage de Castelo Branco (en prenant en compte la production actuelle de 200 tonnes).

2- L'Appellation d'Origine Contrôlée

Compte-tenu de l'importance régionale et nationale de la production de fromages traditionnels et de la perspective de l'entrée du Portugal dans la CEE (effective en 1986), le gouvernement portugais a pris conscience de la nécessité de "l'existence de mesures législatives qui défendent et valorisent la spécificité des fromages produits dans différentes régions du pays, permettant l'attribution d'une appellation d'origine, comme cela est pratiqué dans les pays de la Communauté Européenne" (*Decreto-Lei* n°146/84), (cf. chapitre I partie III, 6).

C'est ainsi que la publication d'un premier texte de loi, le Décret-Loi n° 146/84 du 9 Mai 1984, a permis la création de Régions d'Appellation d'Origine Contrôlée pour des fromages traditionnels, en définissant les entités responsables de la certification, et a ainsi constitué le premier pas vers la résolution législative du problème de la protection des fromages traditionnels portugais (BARBOSA M., 1992). Ce Décret-Loi a permis à la DRABI de proposer en 1987 la création de la "Région d'Appellation d'Origine Contrôlée des Fromages de la Beira Baixa".

En 1988, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, par son Décret Réglementaire n°22/88 du 25 Mai 1988 a ainsi créé la "Région d'Appellation Origine Contrôlée des Fromages de la Beira Baixa" et à l'intérieur de celle-ci, la "Sous-Région d'Appellation Contrôlée du Fromage de Castelo Branco". On rappelle que cette sous-région couvre officiellement la plus grande partie des communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova. En accord avec ce Décret Réglementaire, seuls les fromages produits dans la "Sous-Région de Castelo Branco" peuvent porter le nom de "fromage de Castelo Branco". Les deux autres types de fromages (Amarelo et Picante) peuvent être produits dans une zone plus étendue couvrant pratiquement tout le District de Castelo Branco.

Le statut d'entité responsable de la certification (ou authentification) des fromages régionaux a été récemment (février 93) confié à l'Association des Producteurs d'Ovins du Sud de la Beira Baixa (OVIBEIRA). OVIBEIRA doit ainsi, pour pouvoir "certifier" les fromages, contrôler toutes les étapes de la filière, depuis la fabrication des fromages jusqu'à leur commercialisation.

Dans une première phase, seul le fromage de Castelo Branco pourra être certifié. En effet, dans le contexte actuel, ce sont essentiellement les exploitations qui produisent du fromage de Castelo Branco qui présentent les meilleures conditions de fabrication du fromage. Actuellement seule une vingtaine de fromageries, produisant toutes du fromage de Castelo Branco, ont bénéficié de l'"autorisation sanitaire" (cf. chapitre I, partie III, 6), c'est-à-dire du droit de produire du fromage commercialisable.

Le contrôle effectué par OVIBEIRA relève des aspects suivants :

Au niveau de la production :

- contrôle de la bonne application des règles relatives à la production de lait (hygiène des ovins, état sanitaire et nutritionnel des troupeaux, hygiène de la traite);
- contrôle des conditions de collecte et de transport du lait (hygiène des récipients à lait, conditions de réfrigération, etc.);

Au niveau de la transformation :

- vérification de la qualité du lait qui entre en fromagerie;
- contrôle des règles d'hygiène observées au niveau de la fabrication des fromages;

Au niveau du produit final :

- vérification de la qualité du fromage prêt à être vendu;

Au niveau de la commercialisation :

- vérification des étiquettes et des conditions de conservation au regard de la législation en vigueur.

Ce contrôle global a des conséquences importantes au niveau de la qualité des fromages. En effet, le "certificat de qualité" ne pourra être attribué qu'aux fromages produits dans des fromageries bénéficiant d'une autorisation sanitaire. L'ensemble de la chaîne de fabrication des fromages jusqu'au produit final est ainsi contrôlé, garantissant l'état sanitaire et les conditions de fabrication des fromages. De façon à pouvoir démarrer le processus de certification du fromage de Castelo Branco, des "autorisations sanitaires provisoires" ont été attribuées aux fromageries ayant des projets de restructuration, d'amélioration et de saloir d'affinage.

3- Les appuis techniques

Les appuis techniques peuvent être considérés comme très limités. Que ce soit au niveau des troupeaux (amélioration génétique de la race et protection sanitaire des animaux) ou au niveau de la production fromagère, l'assistance technique est encore loin de répondre de manière efficace aux problèmes des producteurs.

A- Amélioration génétique de la race "Merinos da Beira Baixa"

Les actions développées pour l'amélioration génétique de la race ovine "Merinos da Beira Baixa" sont relativement récentes (initiées depuis une dizaine d'années, elles conservent un caractère expérimental qui l'emporte sur les applications effectives) et elles concernent très spécifiquement la production laitière. L'ESACB avec l'appui de la DRABI et d'OVIBEIRA constitue l'institution responsable de cette démarche. Ainsi, les principales actions dans ce domaine ont été jusqu'à présent les suivantes :

- Constitution, par l'ESACB, d'un "troupeau pilote", sur lequel ont été réalisées et sont encore réalisées des expériences de sélection génétique;
- Détermination, dans des exploitations "normales", des indices de production laitière (contrôle laitier), des régimes alimentaires des troupeaux ainsi que des états sanitaires;
- Comparaison des indices observés avec ceux du "troupeau pilote" de l'ESACB;
- Intervention technique auprès des exploitations qui le souhaitent, pour essayer de modifier les situations contraignantes, notamment et dans un premier temps, au niveau du régime alimentaire et de l'état sanitaire des troupeaux, et dans un deuxième temps, avec l'introduction et/ou l'utilisation d'animaux reproducteurs déjà sélectionnés de façon à assurer le mieux possible la diffusion du progrès génétique.

Les principaux résultats aujourd'hui obtenus sont :

- l'existence de quelques exploitations qui ont adhéré à un "contrôle effectif" des modes de conduite des troupeaux, notamment, au niveau du régime alimentaire et au niveau de la reproduction (celle-ci est contrôlée soit par la limitation des croisements avec d'autres races, soit par l'introduction de reproducteurs "Merinos da Beira Baixa" sélectionnés). Ces actions d'amélioration génétique de la race "Merinos da Beira Baixa" font partie d'un projet intitulé "Caractérisation et amélioration de la production ovine dans les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova" (cf. chapitre I, partie III, 4).

B- Amélioration des techniques de fabrication fromagère

En ce qui concerne l'amélioration des techniques de fabrication fromagère, les appuis officiels sont limités au fonctionnement du Laboratoire d'Appui Régional d'Alcains (DRABI) qui procède à des examens parasitologiques et bactériologiques de diagnostic des laits et des fromages (cf. chapitre I, III, 1).

Cependant, la fromagerie expérimentale de la Varzea, créée par la DRABI avec l'objectif spécifique d'étudier les technologies de fabrication des fromages régionaux, d'appuyer au niveau technologique les producteurs ayant des difficultés dans la fabrication et/ou dans l'affinage des fromages, ainsi que de promouvoir la formation professionnelle des agriculteurs, doit bientôt entrer en fonctionnement (comme cela a déjà été indiqué dans ce chapitre, la DRABI a jusqu'à aujourd'hui mis cette fromagerie à la disposition de la coopérative d'Idanha-a-Nova).

C- Caractérisation du fromage régional

Une étude scientifique de caractérisation du fromage régional, en particulier du fromage Castelo Branco, a été effectuée par l'ESACB avec l'appui financier de la FLAD (1989). L'objectif principal de ce travail a été d'étudier les technologies fermières de fabrication et d'affinage du fromage traditionnel, de façon à caractériser ces technologies, mais aussi de façon à définir les "bonnes" et les "mauvaises" technologies ainsi que leurs impacts sur les caractéristiques des produits finaux. Le but poursuivi est la définition des "normes" de ces types de fromages de manière à garantir leur homogénéité en termes de qualité et de procéder à leur diffusion chez les producteurs de fromages régionaux de la Beira Baixa.

Cette étude a comporté :

- un travail de terrain auprès de 4 exploitations fromagères sélectionnées, de façon à suivre toutes les étapes de la production du fromage.
- la réalisation d'analyses microbiologiques du lait et du fromage (avec l'acquisition d'un équipement de laboratoire qui reste toujours à la disposition des producteurs).

A partir de ce travail, d'autres études ont été réalisées par des stagiaires de l'ESACB auprès des exploitations de production de fromage. L'ESACB parvient ainsi à apporter un appui technique réel et très important (selon les propos des producteurs eux-mêmes), mais qui ne touche malheureusement qu'un petit nombre de producteurs.

D- Protection sanitaire des animaux

En ce qui concerne la protection sanitaire des animaux, la DRABI et OVIBEIRA développent depuis 1988 des actions de contrôle sanitaire des petits ruminants. Dans ce contexte se sont constitués des Groupements de Défense Sanitaire ("GDS" : groupe d'éleveurs associés ayant comme objectif d'accomplir et d'exécuter les programmes de santé animal), qui bénéficient de l'appui financier du programme PEDAP (cf. chapitre I, III, 1, B) et de l'appui technique et vétérinaire de la DRABI et d'OVIBEIRA. Parmi ces programmes, on distingue celui de l'éradication de la brucellose, maladie encore relativement importante dans la zone considérée.

III- Analyse des actions de développement réalisées

Les actions de développement ont la particularité d'être relativement récentes. La plupart d'entre elles ont généralement moins de 10 ans et on constate aujourd'hui, dans les différents projets, notamment ceux ayant fait l'objet d'un financement public, un accroissement de ces actions. Cette évolution est donc positive.

On constate deux types d'actions :

- Les actions à caractère technique : il s'agit en général de projets spécifiques visant à améliorer les performances de la filière, depuis la production jusqu'à la transformation;
- Les actions relatives à l'organisation de la production et de la commercialisation autour de structures collectives : la première d'entre elles date de 1984 avec la création d'OVIBEIRA, les plus récentes datent de 1989 avec la création de la Coopérative de Producteurs de Fromage Régional de la Beira Baixa et la création de la Coopérative de Producteurs de Fromage de Castelo Branco.

Les actions à caractère technique nous paraissent indispensables compte-tenu de l'ensemble des handicaps mis en évidence dans la description qui précède de l'état actuel de la filière et que l'on peut résumer très brièvement.

- faible productivité des sols
- faible productivité des animaux
- absence quasi-totale de sélection génétique
- conditions sanitaires générales mauvaises
- conditions de fabrication et d'affinage précaires

Les actions d'organisation permettent :

- d'optimiser les actions techniques en ciblant des groupes réceptifs de producteurs;
- de créer des structures économiques pouvant garantir des conditions de fabrication, mais surtout de commercialisation répondant aux besoins du marché et pouvant assurer sa pérennité.

Ainsi la création de la Coopérative d'Idanha-a-Nova a déjà permis :

- d'améliorer l'homogénéité de la qualité du fromage;
- d'augmenter le tonnage produit de fromage Castelo Branco, car la plupart des producteurs qui livrent leur lait à la coopérative fabriquaient, avant leur adhésion, du fromage Amarelo, pour des questions de commodités de fabrication et de savoir faire;
- un écoulement plus important du fromage à l'extérieur de la région, ce qui répond à un des objectifs fixés, car les circuits traditionnels précédents (principalement localisés dans la région) pouvaient constituer un handicap à la pérennité de la filière;
- d'assurer un prix d'achat du lait supérieur à celui des laiteries (soit 8F/l par rapport à 6F90/l). Ce prix est donc attractif.

On peut donc considérer que ces 2 types d'actions associées permettent de réduire les principaux handicaps et d'atteindre les objectifs de développement fixés. Toutefois, le recul en termes d'appréciation de l'efficacité de ces actions (5 à 10 ans maximum) est trop court pour en évaluer leur véritable validité.

Dans tous les cas, on remarquera que ces deux types d'actions touchent pour la plupart, une minorité de producteurs membres de l'Association OVIBEIRA (7,4% de l'effectif des éleveurs ovins du District de Castelo Branco); par ailleurs, on notera en ce qui concerne le développement des coopératives, que la tendance actuelle est l'abandon de la fabrication du fromage fermier chez les producteurs au profit de la fabrication d'un fromage artisanal à partir de lait cru livré par des éleveurs. Ceci peut représenter un risque de perte d'une tradition et d'un savoir faire spécifique au patrimoine régional, et conduire à une banalisation de type industriel de la fabrication du fromage qui perdrait ainsi, sa qualité mais aussi la plus-value importante qu'il assure auprès des producteurs. Une attention toute particulière doit donc être portée à la conservation de la technique traditionnelle de fabrication.

Enfin la généralisation de l'appui technique et du développement de la filière auprès d'un plus grand nombre d'éleveurs ne pourra se faire que par l'implication plus active et massive des agents de développements officiels (type DRABI), dont l'efficacité sera accrue par une véritable représentation professionnelle.

Conclusion

Le fromage régional dans son contexte socio-économique et spatial

L'importance quantitative des fromages fermiers dans les différents pays de la CEE par rapport à la production totale de fromages est d'autant plus grande que l'on "descend" vers le sud de l'Europe. Inférieure à 2% dans tous les pays situés au nord de la France (2% pour la France), cette proportion augmente significativement en Italie (9%), en Espagne (13%) et en Grèce (45%). Au Portugal, 23% de la production fromagère est fermière.

La production de fromage régional est une activité de toute importance pour la zone défavorisée que constitue la région de la Beira Baixa, région située au centre-est du Portugal à la frontière avec l'Espagne, et ceci plus particulièrement dans les communes d'Idanha-a-Nova et de Castelo Branco. Ainsi, les élevages ovin et caprin constituent les principales sources de revenus pour les agriculteurs de cette région et la fabrication de fromages traditionnels de la Beira Baixa utilise 59% de la production de lait de brebis et de chèvre de cette même région. Avec seulement 5% de la surface agricole utile du Portugal, 5% du nombre total d'exploitations agricoles et 9% de l'effectif animal laitier, cette région produit 1/4 de la production nationale de fromages fermiers fabriqués à partir de lait de brebis et de chèvre.

La production de fromage régional de la Beira Baixa est caractérisée par la fabrication de trois grands types de fromages traditionnels, le fromage de Castelo Branco, le fromage Amarelo et le fromage Picante. Ces fromages sont fabriqués à partir de lait cru selon des méthodes traditionnelles et spécifiques depuis le début de ce siècle. Ils bénéficient d'une image de marque reconnue dans tout le pays même si la consommation est essentiellement locale. La production des fromages régionaux de la Beira Baixa s'élève à 1200 tonnes par an, et, en quantité, ce groupe de fromages n'est concurrencé au Portugal que par le fromage Serra da Estrela dont la production annuelle s'élève à 2500 tonnes et qui bénéficie également d'une haute notoriété.

La pérennité de l'activité de production des fromages traditionnels de la Beira Baixa dans toutes ces composantes les plus traditionnelles n'est pas garantie. En effet, cette filière souffre d'un certain nombre d'handicaps :

- le contexte "naturel" et humain de cette activité est plutôt défavorable : les sols sont pauvres (moins de 25% des sols ont une aptitude agricole) et le climat est sec (818 mm de précipitations répartis sur 6 mois seulement), la densité démographique est basse et l'âge moyen des actifs agricoles est élevé. La très grande majorité des éleveurs (90 à 95%) est très isolée avec un niveau de formation limité;

- les conditions de production végétale et animale sont mauvaises avec des rendements laitiers très faibles (en moyenne 40 litres de lait par brebis et par an pour la race locale "*Merinos da Beira Baixa*" contre une moyenne de 120 litres de lait par brebis et par an pour la race "*Bordaleira*" de la région de la Serra da Estrela et une moyenne de 210 litres de lait par brebis et par an pour la race française "*Lacaune*");

- au niveau de la fabrication : la fabrication des fromages traditionnels est menacée d'une part par le manque de main-d'oeuvre et/ou la réticence des éleveurs à payer le prix pour la rémunérer, d'autre part par les conditions très précaires de fabrication, au niveau sanitaire notamment, conduisant à d'importants problèmes de qualité et d'hétérogénéité des fromages;

- au niveau de l'affinage : les conditions d'affinage des fromages frais sont plus que rudimentaires et très rares sont les saloirs à la ferme disposant de systèmes de contrôle de la température et de l'humidité. Ce caractère aléatoire de l'affinage ne fait qu'augmenter les risques de mauvaise qualité et d'hétérogénéité des produits finis, déjà encourus au niveau de la fabrication. Ce manque de conditions au niveau de l'affinage résulte soit de l'incapacité d'investir dans des saloirs équipés, soit d'un manque d'information et de conseils apportés aux éleveurs souvent très isolés. Cette situation, associée au fait que certains éleveurs ont renoncé à l'affinage par "solution de facilité" ou pour des contraintes de coût et/ou de qualification de main-d'oeuvre, laisse aux négociants la possibilité de réaliser eux-mêmes une bonne partie de l'affinage;

- au niveau de la commercialisation : on constate que les circuits commerciaux, malgré une évolution récente, sont traditionnels, atomisés et très localisés à la zone de production (plus des 2/3 de la production de fromages

régionaux de la Beira Baixa sont commercialisés dans la zone de production). La commercialisation des fromages régionaux s'effectuent pour 83,6% de la production par les négociants, pour 14,8% de la production par les producteurs eux-mêmes et pour 1,6% de la production par la coopérative d'Idanha-a-Nova. L'écoulement local des fromages ne semble pas poser de problèmes majeurs compte-tenu du prestige dont bénéficie ce type de produits, et les difficultés possibles de commercialisation ne résultent que des problèmes liés à la qualité des fromages. A noter que les nouvelles réglementations concernant les normes d'hygiène, en particulier au niveau de la fabrication et de l'affinage des fromages, risquent d'inciter de plus en plus les producteurs à livrer leur lait ou leur fromage frais à des entités (négociants, laiteries ou coopératives) assurant eux-mêmes la fabrication ou l'affinage, mais assurant aussi la commercialisation. Les circuits commerciaux actuels devraient évoluer en conséquence vers une distribution plus concentrée;

- au niveau du contexte institutionnel : l'appui institutionnel aux producteurs reste très faible et limité à un effectif restreint de producteurs (on peut simplifier en considérant que cet appui ne touche que les quelques 550 éleveurs adhérents à l'Association OVIBEIRA, soit moins de 8% du nombre total d'éleveurs d'ovins de la région, éleveurs qui détiennent cependant 80% de l'effectif total des ovins de la région). L'appui institutionnel est récent d'une dizaine d'années et l'impact des différentes actions entreprises reste aujourd'hui peu perceptible. Le développement est principalement réalisé par la profession agricole, en voie d'organisation, et par une antenne régionale du Ministère Portugais de l'Agriculture et de la Pêche, la Direction Régionale de l'Agriculture de la Beira Interior.

Les principales actions de développement concernent :

- l'organisation des éleveurs en structures associatives ou coopératives (Association des Producteurs d'Ovins du Sud de la Beira - OVIBEIRA, Coopérative des producteurs de fromages de la Beira Baixa d'Idanha-a-Nova, Coopérative des fromages de brebis d'Alcains COOPROQUE). Ces structures ont permis la mise en oeuvre de projets d'amélioration technique (amélioration sanitaire et génétique des animaux, amélioration des fourrages, amélioration des techniques de fabrication fromagère, etc.), de formation des producteurs, de défense et de caractérisation des fromages, ainsi que des projets de fabrication, d'affinage et de commercialisation collectifs des fromages.

- la mise en place de mesures visant à défendre et valoriser la spécificité et la qualité des fromages régionaux de la Beira Baixa, notamment par la création d'une "Région d'Appellation d'Origine Contrôlée des Fromages Régionaux de la Beira Baixa".

Malgré l'ensemble des handicaps énumérés ci-dessus, la transformation du lait de brebis et/ou de chèvre en fromage régional de la Beira Baixa reste une activité très rémunératrice pour les producteurs. Ainsi, le litre de lait de brebis est rémunéré à 6F90 lorsqu'il est livré à une laiterie alors qu'il est rémunéré à 16F72 (soit 2,4 fois plus) lorsqu'il est transformé par le producteur en fromage de Castelo Branco affiné, et commercialisé directement aux particuliers. Même si la transformation et la commercialisation induisent des charges supplémentaires, l'analyse de différents comptes d'exploitation montre que la transformation du lait en fromage affiné et commercialisé par l'exploitant agricole permet de doubler le revenu net agricole par rapport à la livraison du lait par le producteur à une laiterie industrielle.

L'analyse de la situation de la filière de production des fromages régionaux (handicaps et atouts) et des actions de développement engagées permet de réfléchir et si possible définir les moyens à mettre en oeuvre pour répondre aux objectifs de développement de cette filière. On rappelle que ces principaux objectifs sont :

- le maintien des actifs agricoles et/ou la création d'emplois. On s'attachera à considérer que cette création d'emplois n'est pas strictement limitée à l'effectif des exploitants agricoles (installation de jeunes agriculteurs par exemple) mais concerne l'ensemble des activités liées à la filière, en amont, au niveau et en aval de la production proprement dite.

- la mise en oeuvre des conditions socio-économiques minimales au niveau des exploitations agricoles.

Au moins deux voies (compatibles) peuvent être envisagées :

- la première consiste à donner les moyens techniques et financiers aux producteurs de fromage, de façon à les rendre plus performants, et de façon à répondre au principe "produire plus et mieux". Cette condition étant

réalisée, les producteurs devront continuer à affronter les circuits difficiles de la commercialisation. Cette solution suppose par ailleurs un important effort au niveau des institutions pour assurer la formation, l'appui technique et financier nécessaires à ce développement. Si ces moyens sont assurés, cette première voie présente deux avantages principaux :

- un très grand nombre d'éleveurs peut être touché par ce type d'actions à caractère technique, soit directement, soit indirectement par les répercussions (qui doivent être diffusées) concernant l'amélioration génétique par exemple, ou l'amélioration des espèces fourragères etc. Il n'y a donc pas de caractère trop "élitiste" et les bénéficiaires sont nombreux, en supposant bien sur que les actions de vulgarisation soient appropriées. Les producteurs produisent plus, vendent plus, gagnent plus, tout en travaillant autant. Il y a un caractère social à ce type de développement;

- il en résulte une augmentation inévitable du volume de la production laitière et donc du volume de la production fromagère. En effet, même si le caractère extensif des systèmes actuels d'élevage est adapté aux contraintes naturelles, il n'en reste pas moins que le retard "technologique" est tel qu'un progrès, même minime, dans les techniques pratiquées et dans l'utilisation des facteurs de production entraînera une augmentation des performances rapide et importante (productivités marginales croissantes). Cette augmentation de la production fromagère doit nécessairement être accompagnée d'une création d'emplois locaux. En effet, plus de facteurs de production seront distribués aux producteurs ce qui induira une création d'emplois en amont des exploitations; plus de brebis seront traitées (augmentation de la charge à l'hectare), plus longue sera la traite (productivité accrue des animaux) et plus de fromages seront fabriqués et affinés (avec de surcroît une qualité accrue), donc plus importants seront les besoins en main-d'oeuvre dans les exploitations; enfin plus importantes seront les quantités de fromages commercialisés d'où une création d'emplois en aval des exploitations agricoles.

- la deuxième voie qui nous semble aussi intéressante est celle qui se dessine peu à peu dans la région de la Beira Baixa.

Elle consiste en une prise en charge collective de toute ou partie des étapes de la filière (fabrication, affinage et commercialisation) au sein d'entités économiques dont la vocation est la rentabilité et le profit. En fonction de la forme juridique de cette entité, ce profit pourra être plus ou moins redistribué aux producteurs, par exemple sous la forme d'un prix du lait (ou du fromage frais) plus élevé.

L'organisation de la filière de cette manière semble pouvoir permettre une amélioration de chacune des étapes de la filière induisant une synergie positive par l'accumulation et l'imbrication des avantages : augmentation de la qualité des fromages, concentration et rationalisation des efforts commerciaux, gestion groupée, autant de facteurs qui contribuent bien entendu à une réduction des prix de revient, une augmentation des bénéfices, et finalement une amélioration des conditions de rémunération des producteurs qui peuvent même être garanties. Ainsi, les problèmes techniques peuvent être résolus grâce à un support technique adéquat (technicien fromager), et les conditions de commercialisation peuvent être améliorées, notamment en dehors de la région, en se donnant les moyens d'une politique de marketing, inaccessible aux producteurs isolés.

Même si cette organisation suppose des coûts de structure, l'exemple d'une première année d'exploitation de la coopérative d'Idanha-a-Nova montre que l'efficacité et la viabilité d'une telle entité est effective.

Par ailleurs, la composante sociale de ce type d'organisation est aussi importante dans une région où les éleveurs sont particulièrement isolés, non seulement d'un point de vue technique mais aussi sur le plan humain. Les structures collectives permettent aux producteurs de se retrouver, d'exprimer leurs préoccupations et de trouver les solutions ou les appuis les mieux adaptés à leurs besoins. Elles peuvent permettre aussi aux petits producteurs n'ayant pas les moyens d'affiner (et même de fabriquer) les fromages à la ferme de livrer leur lait à un prix plus attractif (pour l'instant du moins) que celui pratiqué par les industriels collecteurs.

Enfin, cette deuxième voie présente aussi un avantage certain en termes de création d'emplois puisque les structures collectives induisent des charges administratives ou des besoins en main-d'oeuvre évidents répondant ainsi à l'objectif de développement fixé. Un inconvénient peut cependant apparaître dans cette deuxième démarche par le caractère beaucoup moins étendu et plus ciblé de ce type de regroupement qui risque de ne toucher qu'une fraction "leader" des éleveurs, au moins dans une première étape. Ainsi, on pourra remarquer que malgré l'évolution récente et très positive de la création des deux coopératives de production et de

commercialisation des fromages régionaux de la Beira Baixa (coopérative d'Idanha-a-Nova et coopérative d'Alcains), ces regroupements ne touchent pour l'instant que 32 producteurs sur un nombre total de producteurs inconnu mais que l'on sait supérieur (et très supérieur) à 332 (cf. chapitre I, §.VI, 1, B, a.), soit moins (et beaucoup moins) de 10% de l'effectif des producteurs de fromages régionaux de la Beira Baixa. Ces éleveurs produisent cependant 16% de la production totale des fromages régionaux de la Beira Baixa. Les producteurs touchés par ces regroupements sont ainsi parmi les producteurs les plus favorisés en termes de structures et de revenus.

Qu'il s'agisse de la première ou de la deuxième démarche de développement, on remarque certaines conséquences communes probables aux différentes actions envisagées. Tout d'abord, dans un cas comme dans l'autre, la création d'emplois paraît assurée. L'analyse réalisée au niveau de différents comptes d'exploitation, selon que les producteurs livrent leur lait à une laiterie ou à une coopérative, selon qu'il fabriquent du fromage frais livré à une coopérative, ou selon qu'ils fabriquent du fromage de Castelo Branco affiné et commercialisé par leurs soins, montre que l'activité génère des emplois et ce, de façon quasi-proportionnelle au volume de production. Ensuite, l'augmentation de la production au niveau des exploitations individuelles, ou la concentration de cette production au niveau de structures collectives nécessiteront une ouverture du marché à l'extérieur de la région. Cette ouverture impliquera donc une modification des méthodes et des circuits traditionnels de commercialisation pour "attaquer" les centres de commerce que constituent les grandes villes du pays (Lisbonne, Porto, Coimbra, Braga etc.) ainsi que les marchés à l'export. L'étude de marché récemment réalisée dans certaines de ces grandes villes montre que les débouchés existent aussi bien au niveau des distributeurs potentiels qu'au niveau des consommateurs. Cette ouverture vers l'extérieur due à une augmentation et/ou une concentration de la production devrait faire évoluer l'attitude quelque peu malthusienne des principaux producteurs qui se contentent aujourd'hui d'une production limitée à un marché local et restreint, compte-tenu de la plus-value très importante que leur assure la transformation fromagère.

L'exemple de la filière de production des fromages régionaux de la Beira Baixa et l'analyse de ses conditions de développement présentent des caractéristiques qui permettent de qualifier ce système de production comme étant en situation de "rente de monopole" (PERRIER-CORNET, 1988). Cette situation que nous venons de décrire et d'analyser suit en effet les caractéristiques suivantes :

- recherche d'une différenciation très poussée des fromages, partagée de façon unanime par l'ensemble des agents économiques, qu'ils soient producteurs, négociants ou distributeurs,
- recherche d'une image de qualité des fromages associant la notion de terroir et de patrimoine culturel lié au processus de fabrication. Cette rente, dite aussi "de qualité", est renforcée par la mise en place d'une Appellation d'Origine Contrôlée,
- appui des institutions publiques dans la mise en place de ce "marché protégé".

La constitution de cette rente de monopole semble une condition indispensable pour compenser les handicaps inhérents à la zone de production. Bien sur, la situation de rente de monopole précédemment évoquée bénéficiera à l'ensemble de la production, qu'elle soit organisée ou non.

La capacité des agents économiques "d'établir des relations pour organiser, protéger, réglementer un marché spécifique" (PERRIER-CORNET, 1988) associée à une stratégie créatrice d'emploi, d'organisation, d'amélioration et d'augmentation de la production, semble bien une des principales conditions permettant d'assurer un développement technico-socio-économique de la filière de production des fromages régionaux de la Beira Baixa.

Annexes

I- Tableaux et schémas

Annexe n°1

Synthèse des résultats de l'enquête sur les conditions de production de fromage fermier dans la région de Castelo Branco (1987)

	Castelo Branco	Idanha-a-Nova
Les producteurs		
Nombre de producteurs enquêtés	46	24
L'âge moyen des producteurs	49 ans	47 ans
Nombre de producteurs ovins	46	24
Nombre de producteurs caprins	10	11
Nombre de producteurs de fromage	45	13
Les exploitations		
Surface agricole totale/exploitation	296 ha	563 ha
Les troupeaux		
Nombre total de brebis	21400	13050
Nombre total de chèvres	870	1450
Taille moyenne des troupeaux :		
Brebis	465	593
Chèvres	19	100
La production de lait		
Brebis :		
-Nombre de brebis traites	16952	9937
-Total	869780 litres	284230 litres
- Moyenne/brebis par an	51.3 litres	28.6 litres
Chèvre :		
-Nombre de chèvres traites	436	1004
-Total	33572 litres	73794 litres
- Moyenne/chèvre par an	76.9 litres	73.5 litres
Quantité de lait employé pour la production de fromage fermier	98%	63,6%
Production de viande		
Agneau de lait	8Kg/vif	12kg/vif
Production de fromage		
Préférences en termes de types de fromages produits	1° Castelo Branco 2° Amarelo	1° Amarelo 2° Castelo Branco 3° Picante
-Quantités produits (tous types confondus)	160 tonnes	51 tonnes
Affinage		
% de producteurs "affineurs"	87%	62%
% de producteurs qui vendent du fromage frais aux négociants	13%	38%
Appui technique		
% de producteurs qui ont de l'appui technique	15%	9%
Commercialisation		
Négociants	50%	70%
Ventes directes aux particuliers	40%	30%
Détaillants	10%	

Annexe n°2

Nombre d'exploitations ovines, caprines et bovines et effectif ovin, caprin et bovin par classe de surface

Ha	Commune de Castelo Branco										
	Expl. Total	Expl. Ov	Effectif		Expl. Cp	Effectif		Expl. Bv	Effectif		Bovin
			Nb.	%		Nb.	%		Nb.	%	
0<10	5119	607	6031	8.4	2223	10461	58.1	606	1609	44.1	
10<100	472	230	16861	23.5	239	3361	18.7	169	1145	31.4	
100<500	83	76	31200	43.5	28	1665	9.2	20	393	10.8	
>=500	21	20	17657	24.6	13	2522	14.0	6	502	13.8	
Total	5695	933	71749	100	2503	18009	100	801	3649	100	

Ha	Commune d'Idanha-a-Nova										
	Expl. Total	Expl. Ov	Effectif		Expl. Cp	Effectif		Expl. Bv	Effectif		Bovin
			Nb.	%		Nb.	%		Nb.	%	
0<10	1331	213	2765	4.2	365	1611	19.2	127	465	8.4	
10<100	319	138	13584	20.6	123	1725	20.6	149	1849	33.4	
100<500	97	82	34725	52.6	52	3002	35.8	52	2150	38.8	
>=500	23	20	14899	22.6	16	2042	24.4	13	1071	19.3	
Total	1770	453	65973	100	556	8380	100	341	5535	100	

Ha	District de Castelo Branco										
	Expl. Total	Expl. Ov	Effectif		Expl. Cp	Effectif		Expl. Bv	Effectif		Bovin
			Nb.	%		Nb.	%		Nb.	%	
0<10	25305	3064	26481	12.1	11903	55573	66.6	4714	12202	45.3	
10<100	3600	808	63568	29.0	925	13824	16.6	1076	9528	35.4	
100<500	363	231	89747	41.0	126	8313	10.0	132	3437	12.8	
>=500	62	46	39147	17.9	35	5759	6.9	23	1774	6.6	
Total	29330	4149	218943	100	12989	83469	100	5945	26941	100	

Source : Recensement Général Agricole, 1989

Annexe n°3

Utilisation du lait de vache de la région de production du fromage de la Beira Beixa

Production annuelle : 22 353 300 litres

Exportation hors région et autoconsommation : 6 713 300 litres (30%)

(essentiellement destinés à l'autoconsommation)

Transformation dans la région : 15 640 000 litres (70%)

→ Transformation en yaourts : 14 000 000 litres (62.6%)

→ Transformation en fromages industriels : 1 640 000 litres (7.3%)

Source : estimation à partir du RGA, 1989, de données fournies par la DRABI et des enquêtes auprès des laiteries

Annexe n°4

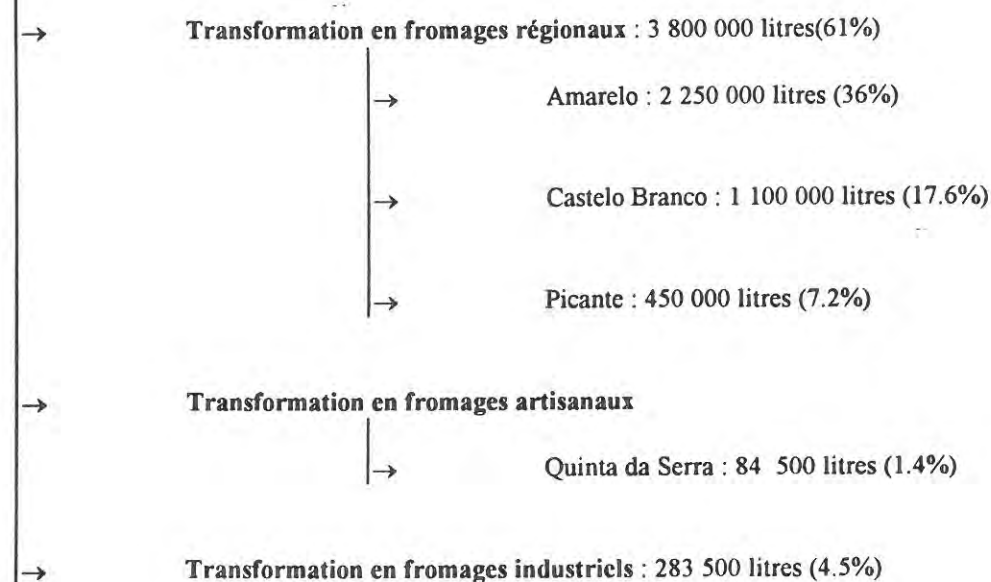
Utilisation du lait de brebis de la région de production du fromage de la Beira Baixa

Production annuelle : 6 252 544

Exportation hors région : 2 084 544 litres (33%)

(essentiellement destinés à la fabrication du fromage Nisa en Région Alentejo)

Transformation dans la région : 4 168 000 litres (67%)



Source : estimations à partir du RGA 1989, de données fournies par la DRABI et des enquêtes auprès des laiteries

Annexe n°5

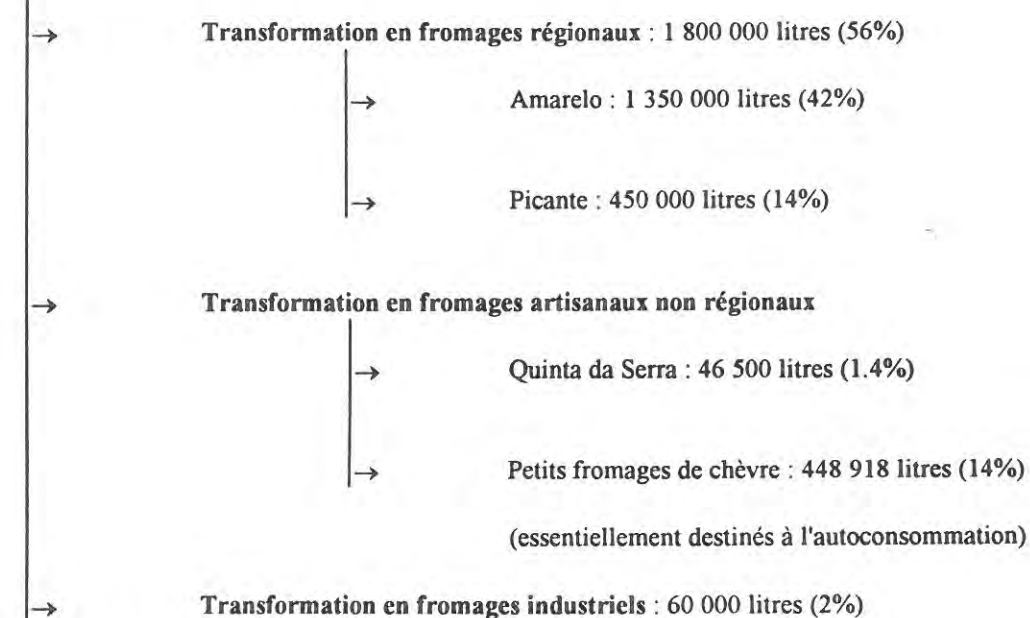
Utilisation du lait de chèvre de la région de production de production du fromage de la Beira Baixa

Production annuelle : 3 206 520 litres

Exportation hors de la région : 856 140 litres (26.7%)

(essentiellement destinés à la fabrication du fromage Nisa en région Alentejo et fromage Rabaçal en région Beira Litoral)

Transformation dans la région : 2 248 913 litres (73.4%)

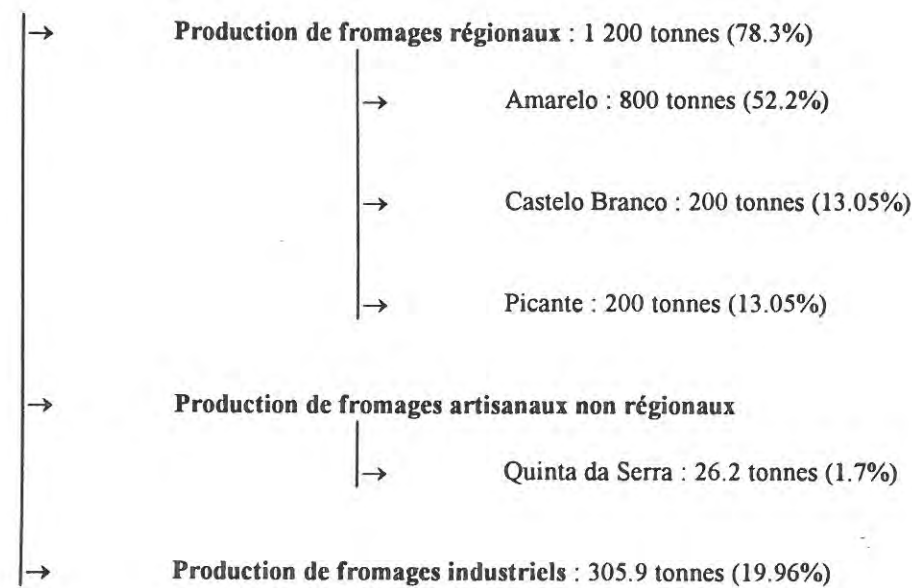


Source : estimations à partir du RGA 1989, de données fournies par la DRABI et des enquêtes auprès des laiteries

Annexe n°6

Types et quantités de fromages produits dans la région de la Beira Baixa

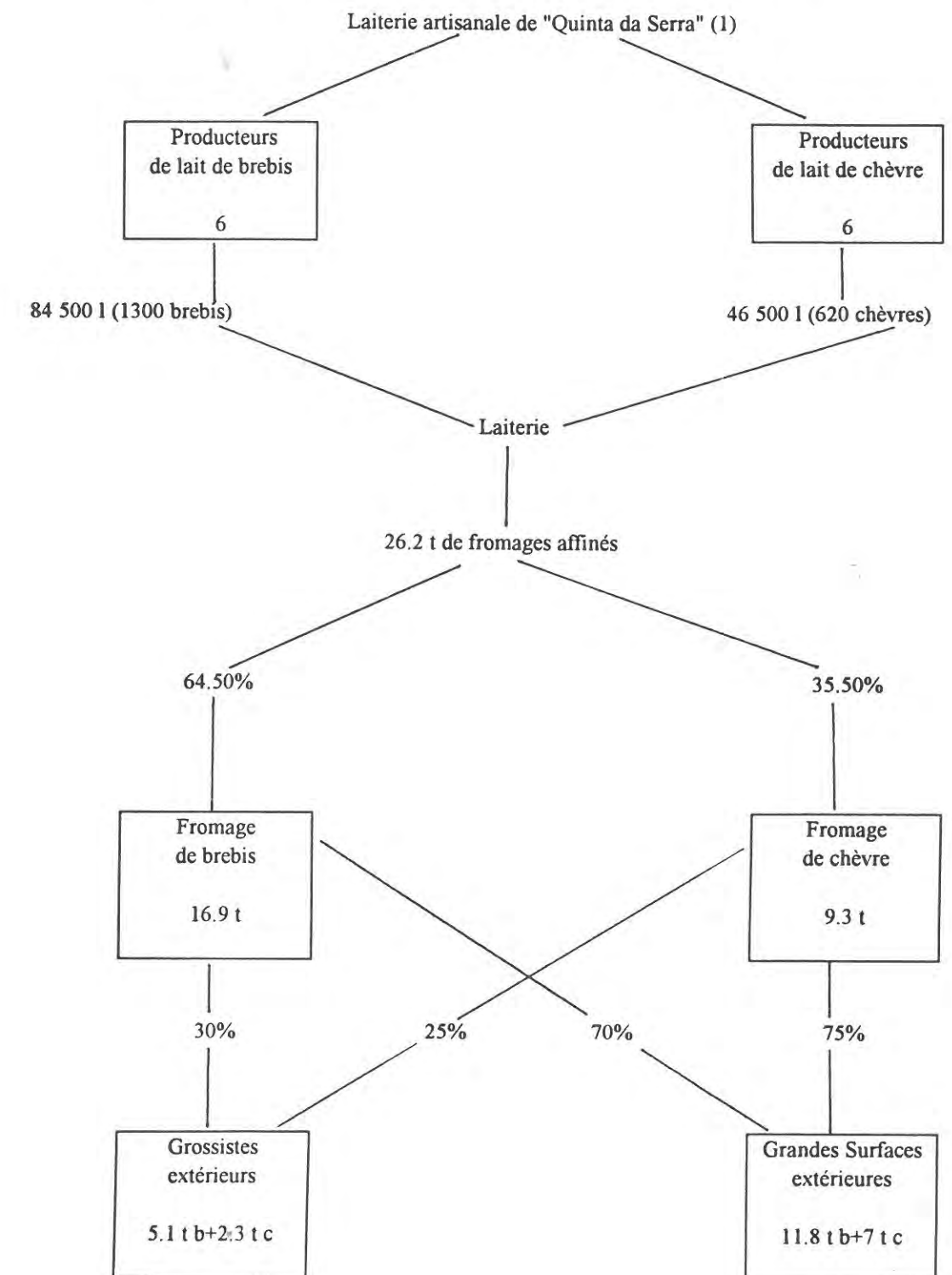
Production annuelle : 1532.1 tonnes



Source : estimations à partir des données fournies par la DRABI et des enquêtes auprès des laiteries

Annexe n°7

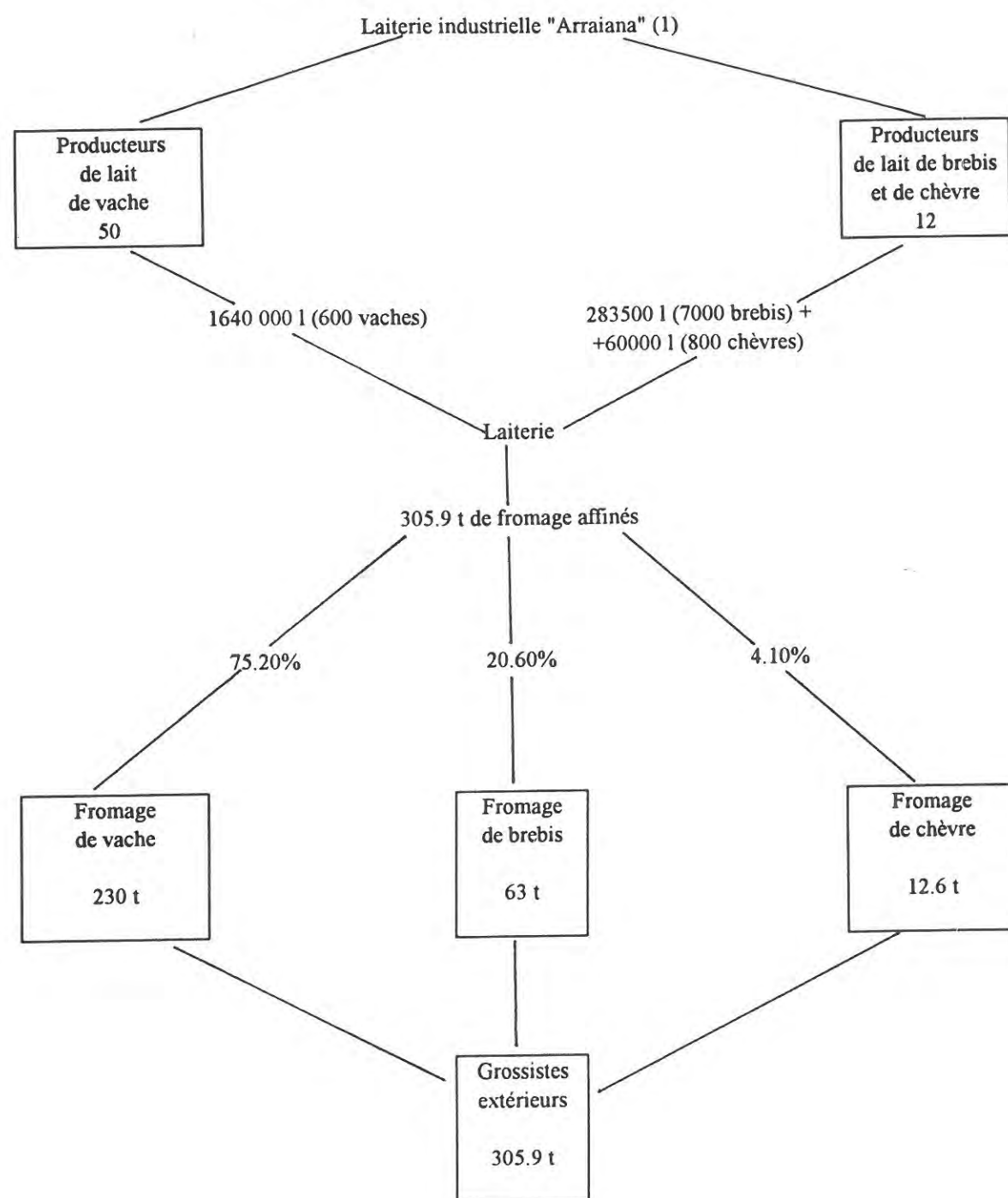
Schéma de production fromagère de la laiterie "Quinta da Serra" (1)



(1) résultats des enquêtes

Annexe n°8

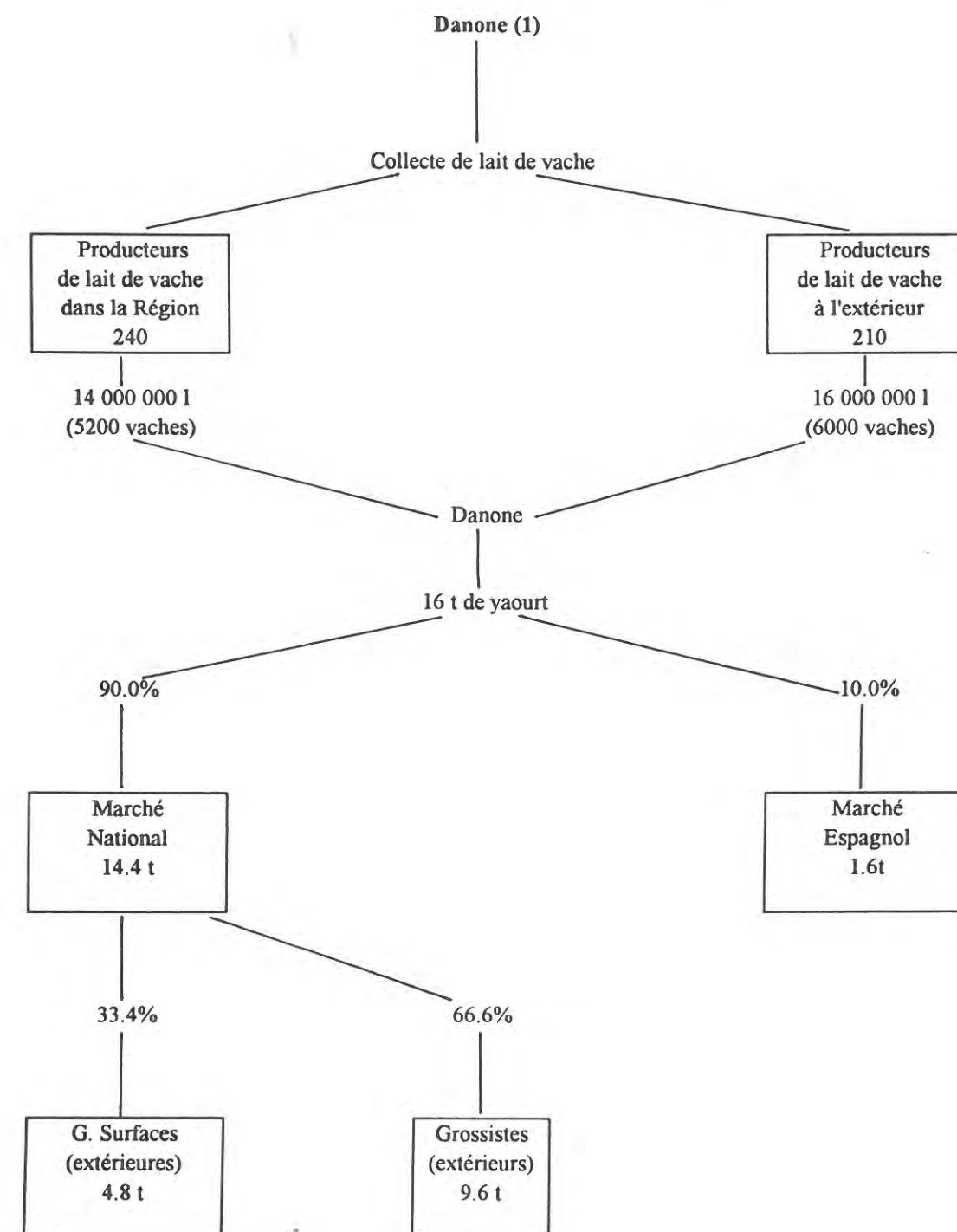
Schéma de production fromagère de la laiterie "arraiana"



(1) résultats des enquêtes

Annexe n°9

Schéma de production de la "Danone"



(1) résultats des enquêtes

Annexe n°10

Caractérisation des adhérents de la Coopérative d'Idanha-a-Nova

Adhérents		nb brebis	Surface des exploitations agricole		Principales cultures	Types de fromage	
Nb.	âge		faire valoir dir.	f. valoir indir.		C.B.	AM
1	40	550	(ha) 340	(ha) 0	tabac (40ha) céréales (50ha) horticoles (5 ha)		
2	66	500	127	151	tabac (25ha) céréales (50ha) horticoles (3 ha)	xxx	
3	60	800	0	400	céréales (60ha)		xxx
4	53	600	250	0	céréales (50ha)	xxx	
5	55	500	250	0	céréales (45ha)		xxx
6	48	60	25	20	tabac (20ha) céréales (10ha)		
7	46	200	30	30	tabac (12ha) céréales (15ha)		
8	65	1500	400	300	tabac (30ha) céréales (65ha)		xxx
9	58	200	30	50	tabac (12ha) céréales (5ha)		xxx
10	38	500	0	300	tabac (28ha) céréales (40ha)		
11	60	600	350	0	céréales (50ha)		x
12	45	300	0	50	tabac (30ha)		
13	24	500	350	0	céréales (25ha)		

Source : Coopérative d'Idanha-a-Nova

Annexe n°11

Caractérisation des adhérents de la Coopérative d'Alcains

Adhérents		nb brebis	Superficie des expoît. agricoles		Principales cultures	Types de fromage	
Nb.	age		faire valoir dir.	f. valoir indir.		C.B.	AM
1	59	350	(ha) 36	(ha) 144	oliviers (9ha) fourrages (10ha)	xxx	x
2	45	1200	230	470	oliviers (éparses)	xxx	x
3	63	230	30	60	fourrages (20ha)		xxx
4	69	450	220	0	oliviers (éparses)	xxx	x
5	51	700	340	0		xxx	x
6	47	700	0	300		xxx	
7	39	2700	930	470		xxx	
8	60	700	200	100		xxx	x
9	38	350	120	125			xxx
10	42	1600	200	400		xxx	x
11	58	750	200	185		xxx	x
12	65	380	170	0		xxx	x
13	41	1200	75	525		xxx	x
14	59	1100	25	175		xxx	x
15	66	550	0	250			xxx
16	61	250	0	150	oliviers (15ha) fourrages (10ha)		xxx
17	43	600	0	320	oliviers (32ha) fourrages (15ha)	xxx	x
18	40	300	20	130		xx	xx
19	42	280	140	0			xx

Source : Coopérative d'Alcains

II- Questionnaires

1- Aux négociants de fromages régionaux de la Beira Beixa

Annexe n°12

Identification

1. - Achetez-vous du fromage?

frais	
affiné	

1.A. - Quantités et types de fromages achetés?

	Frais				Affiné			
	B-B	B-C	C-C	autres	B-B	B-C	C-C	autres
C.Branco								
Amarelo								
Picante								
Autres								

1.B. - A qui achetez-vous?

	FR.	AF.
producteurs		
marché		
autres		

1.C. - Prix d'achat

	Frais				Affiné			
	B-B	B-C	C-C	autres	B-B	B-C	C-C	autres
C.Branco								
Amarelo								
Picante								
Autres								

2.- Faites-vous l'affinage?

Oui	
Non	

2.A. - Dans quelles conditions faites-vous l'affinage?

Capacité	
T°C	
HR%	
Autres	

2.B. - Durée de l'affinage

--

3. - Auprès de combien de producteurs vous vous fournissez?

--

3.A.- Y-a-t-il des problèmes de qualité des fromages?

Oui	
Non	

3.A.a. - Si oui, lesquels?

4. - A qui vendez-vous du fromage? (Quantités et prix des fromages vendus)

Dans la région de production		Fromage frais							
		B-B		B-C		C-C		Autres	
		Q	Px	Q	Px	Q	Px	Q	Px
Détailants	C.Branco								
	Amarelo								
	Picante								
	Autres								
Grossistes	C.Branco								
	Amarelo								
	Picante								
	Autres								
Négociants	C.Branco								
	Amarelo								
	Picante								
	Autres								
Grandes Surfaces	C.Branco								
	Amarelo								
	Picante								
	Autres								
Marché	C.Branco								
	Amarelo								
	Picante								
	Autres								
Particuliers	C.Branco								
	Amarelo								
	Picante								
	Autres								

Cette même question a été posée pour le fromage frais, affiné, dans la région, et hors de la région.

4.A. - Dans quelles régions vendez-vous le fromage?

4.B. - Faites-vous la promotion des fromages?

oui	
non	

4.B.a. - Comment?

4.B.b.- Avez-vous une marque personnalisée ou collective?

oui	
non	

4.C. - Quels sont les fromages les plus faciles à vendre?

4.C.a. - Pourquoi?

4.D. - Les plus difficiles?

4.D.a. - Pourquoi?

5. - Quel est votre chiffre d'affaires?

6. - La quantité de fromages vendus augmente-t-elle?

oui	
non	

7. - Quels sont les principaux problèmes rencontrés au niveau de l'approvisionnement?

7.A. - Et de la distribution?

7.B. - Souffrez-vous de la concurrence?

pour l'achat	
pour le prix d'achat pratiqué	
pour la facilité d'écoulement	
pour le prix de vente pratiqué	

7. B.a - Quels sont les principaux concurrents?

7. B.b - Quels sont les fromages concurrents?

7.C. - Cherchez-vous des nouveaux terrains d'approvisionnement?

oui	
non	

7.D. - Cherchez-vous des nouveaux terrains de distribution ?

oui	
non	

8. - Quelle est votre opinion sur l'avenir du fromage fermier par rapport au fromage industriel et sur la concurrence des fromages importés?

2- Aux laiteries de la région de la Beira Baixa

Annexe n°13

Identification	
Statut juridique	
Nombre de salariés	
Nom et fonction de la personne enquêtée	

A- Collecte de lait

1.- Quantités collectées (12mois)

	total	citernes	bidons
vache			
brebis			
chèvre			

1.A. - Nombre de producteurs collectés

	total	dont équipés d'un tank
vache		
brebis		
chèvre		

1.B. - Effectif animal total des producteurs de lait

	total
vaches	
brebis	
chèvres	

1.C. - Zone de collecte

1.C.a. - Surface collectée

1.C.b. - Distance maximum parcourue

1.D. - Camions de collecte

	Total	Dont camions citernes
nombre		
capacité		

1.E.- Variation de la collecte dans l'année

vache	mois de la collecte maximum		(litres)
	mois de la collecte minimum		
brebis	mois de la collecte maximum		
	mois de la collecte minimum		
chèvre	mois de la collecte maximum		
	mois de la collecte minimum		

2.- Contrôle de la qualité du lait de chaque adhérent

oui	
non	

3 - Prix et destination du lait

3.A.- Prix du lait (en fonction de la qualité)

		vache	brebis	chèvre
achat	prix max.			
	prix min.			
vente	prix max.			
	prix min.			

3.B. - Destination du lait

	vache (tonnes)	brebis (tonnes)	chèvre (tonnes)
lait cru en vrac			
lait pasteurisé			
lait écrémé			
lait frais entier			
lait demi écrémé			
fromage			
beurre			
yaourt			
ali. d'allait.			
autres produits			

3.C. - Qualité et prix des produits à la vente

	vache		brebis		chèvre	
	tonnes	prix	tonnes	prix	tonnes	prix
lait cru en vrac						
lait pasteurisé						
lait écrémé						
lait frais entier						
lait demi écrémé						
fromage						
beurre						
yaourt						
ali. d'allait.						
autres produits						

B- Le fromage

1. - Achat de fromage

oui	
non	

1.B. - Quantités et prix d'achat

	B/B		B/C		C/C		Autres	
	tonnes	prix	tonnes	prix	tonnes	prix	tonnes	prix
F. C.Branco								
F. Amarelo								
F. Picante								
Autres								

2.- Fabrication de fromages

2.A. - Types de fromages et quantités respectives
(tonnes)

pur vache	
pur brebis	
pur chèvre	
vache/brebis	
vache/chèvre	
brebis/chèvre	

	B/B	C/C	B/C
C. Branco			
Amarelo			
Picante			

2.B. Rendement de la fabrication (litres de lait /kg de fromage)

2.B.a. - Fromages frais

pur vache	
pur brebis	
pur chèvre	
vache/brebis	
vache/chèvre	
brebis/chèvre	

	B/B	C/C	B/C
C. Branco			
Amarelo			
Picante			

2.B.b. - Fromages affinés

Mêmes tableaux

2.B. c.- Poids moyen des fromages, mêmes tableaux

Mêmes tableaux

2.C.- Nombre de salariés affectés à la fabrication

3.- Problèmes de fabrication

3.A.- Problèmes dus à la qualité du lait

3.B.- Types de problèmes

3.C.- Résolution des problèmes techniques de fabrication

services techniques officiels	
services techniques privés	
propre service technique	

4.- Affinage du fromage

oui	
non	

4.A - Quantités affinées
(tonnes)

pur vache	
pur brebis	
pur chèvre	
vache/brebis	
vache/chèvre	
brebis/chèvre	

	B/B	C/C	B/C
C. Branco			
Amarelo			
Picante			

4.B.- Durée moyenne de l'affinage

4.C.- Problèmes du niveau de l'affinage

oui	
non	

4.C.a.- Types de problèmes

4.D.- Nombres de salariés affectés à l'affinage

5.- Commercialisation des fromages

5.A.- Quantités vendues

5.B.- Zone de distribution

6.- Actions de promotion des produits

6.A.- L'entreprise promeut-elle une marque?

oui	
non	

6.B.- Quelle est la politique de marketing

publicité	
étiquettes	
Affiches	
Autre	

7.- Relation entre l'entreprise et les éleveurs

appui technique	
service d'approvisionnement	
vente d'aliments	
Fixation des prix	

8.- Situation économique

Chiffre d'affaires

9.- Relations avec d'autres laiteries

oui	
non	

9.A.- Dans quel but?

appui technique	
collecte	
transformation	
commercialisation	
promotion	

10.- Poids de la concurrence?

très présente	
peu présente	

10. A.- A quel niveau?

collecte	
commercialisation	

10.B.- Quels sont les principaux concurrents?

11.- Perspectives d'avenir?

rechercher de nouveaux producteurs	
accroître la collecte	
diminuer la collecte	
améliorer les techniques de transformation	
augmenter la qualité du lait	
augmenter la production de lait	
restreindre l'activité	

12.- Appui des organismes de développement régional et/ou agricoles

oui	
non	

12.A.- Quel appui?

13. - Opinion sur l'avenir du fromage fermier/artisanal par rapport au fromage industriel et concurrence des fromages importés?

III- Liste des sigles utilisés

GDS : Groupements de Défense Sanitaire
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
CCRA : Commission de Coordination de la Région d'Alentejo, (Portugal, Evora)
CCRC : Commission de Coordination de la Région Centre, (Portugal, Coimbra)
CCE : Commission des Communautés Européennes, (Belgique, Bruxelles)
CEE : Communauté Economique Européenne
DRABI : Direction Régionale d'Agriculture de la Beira Intérieure (Portugal, Castelo Branco)
ESACB : Ecole Supérieure Agraire de Castelo Branco
FEOGA : Fonds Européens d' Orientation et Garantie Agricole
FLAD : Fondation Luso-Américaine pour le Développement
FNOC : Foire Nationale des Ovins et des Caprins
BAT : Bureau d'Appui Technique
IAPA : Institut d'Appui à la Transformation et Commercialisation des Produits Agro-alimentaires
IFADAP : Institut Financier d'Appui au Développement de l'Agriculture et de la Pêche
INE : Institut National de Statistiques
IQA : Institut de la Qualité Alimentaire
IROMA : Institut Régulateur et Orientateur des Marchés Agricoles
MAP : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (Portugal)
NOVAGRI : Programme National d'Appui à la Restructuration et à l'Innovation du Secteur Agricole
OVIBEIRA : Association des Producteurs d'Ovins du Sud da Beira
PAB : Produit Agricole Brut
PEDAP : Programme Spécifique de Développement de l'Agriculture Portugaise
RAC : Recensement Agricole du Continent
RGA : Recensement Général Agricole
RGP : Recensement Général de la Population
SAU : Surface Agricole Utile
SIMA : Services d'Information des Marchés Agricoles

IV-Table des tableaux, graphiques et cartes

Tableaux

1 : Production laitière dans la CEE (1989)	3
2 : Production de fromage industriel et fermier dans la CEE (1989)	4
3 : Effectif des animaux	6
4 : Principaux fromages fermiers fabriqués à partir du lait de brebis et/ou de chèvre	7
5 : Données termopluriométriques - moyennes de la période 1941-1970 (Castelo Branco)	15
6 : Nombre de jours de précipitation et de gelée/an, nombre d'heures d'ensoleillement/an et vitesse moyenne du vent/an(moyennes de la période 1941-1970 - Castelo Branco)	15
7 : Evolution de la population résidente de 1950 -1991	16
8 : Densité Démographique (Habitant/Km2)	16
9 : Evolution de la population active par secteurs d'activités (%)	17
10 : Evolution de la Population active agricole (%)	24
11 : Evolution de la main-d'oeuvre familiale et de la main-d'oeuvre salariée permanente	25
12 : Evolution du nombre d'exploitations ayant des salariés permanents	25
13 : Age de la population agricole familiale	25
14 : Temps occupé dans l'exploitation par les producteurs et par la population agricole familiale (%)	26
15 : Degré d'instruction de la population agricole familiale et des producteurs (%)	26
16 : Formation professionnelle agricole des producteurs et de la population familiale (%)	26
17 : Evolution du nombre d'exploitations	27
18 : Pourcentage des éleveurs des 2 communes considérées par rapport au District de Castelo Branco	27
19 : Nombre d'éleveurs par classes d'âge	28
20 : Contribution des sous-secteurs agricoles dans la formation du PAB (%)	29
20bis : Contribution des principales activités dans le PAB	29
21 : Répartition de la surface des exploitations agricoles (ha)	29
22 : Utilisation de la Surface Agricole Utile	30
23 : Utilisation des terres labourables par des cultures temporaires (%)	30
24 : Nature des cultures permanentes	31
25 : Place des cultures les plus importantes/SAU	31
26 : La dimension moyenne des exploitations agricoles (ha)	31
26bis : Nombre d'exploitations par classe de surface (%)	32
27 : Effectif des exploitations selon le mode de faire-valoir et la classe de surface	32
28 : Effectif des exploitations selon leur nature et leur surface (%)	32
29 : Effectifs des animaux dans les communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova et dans le District de Castelo Branco	33
30 : Taille moyenne des troupeaux ovins et caprins par exploitations ovines et caprines selon les classes de surface	34
31 : Fréquence des exploitations d'élevage ovin, caprin et bovin par rapport au total des exploitations agricoles, selon les classes de surface	34
32 : Caractéristiques des races ovines	35
33 : Hypothèse 1 : lait vendu en laiterie (compte charges et produits), année 1992	39
34 : Hypothèse 2 : lait vendu à la Coopérative (compte charges et produits), année 1992	39
35 : Hypothèse 3 : fromage frais vendu à la Coopérative (compte charges et produits)	40
36 : Hypothèse 4 : vente du fromage selon le circuit traditionnel (compte charges et produits)	40
37 : Quantités de fromages régionaux produites en fonction des différents agents (tonnes)	44
38 : Fromages régionaux commercialisés par les négociants	55
39 : Fromages régionaux vendus par les négociants de la région en fonction du type d'acheteur et du type de fromage	55
40 : Fromages régionaux vendus par les négociants extérieurs à la région en fonction du type d'acheteur et du type de fromage	56
41 : Prix du lait de brebis au producteur en fonction du circuit commercial	59
42 : Prix du lait de "mélange" au producteur en fonction du circuit commercial	60

Histogramme

1 : Production de fromages industriels et fermiers par rapport à la production totale de lait : CEE, Portugal et District de Castello Branco
--

Schémas

1 : Le circuit du lait de brebis dans la région de production du fromage de la Beira Baixa,	45
2 : Le circuit du lait de chèvre dans la région de production du fromage de la Beira Baixa,	46
3 : Le circuit du lait de vache dans la région de production du fromage de la Beira Baixa	47
4 : Circuit des fromages régionaux de la Beira Baixa et agents économiques	49
5 : Débouchés des différents types de fromages par rapport à la région de production de la Beira Baixa	50
6 : Circuit commercial du fromage "Castelo Branco" fabriqué par les producteurs	51
7 : Circuit commercial du fromage "Castelo Branco" fabriqué par la Coopérative d'Idanha-a-Nova	52
8 : Circuit commercial du fromage "Amarelo de la Beira Baixa"	53
9 : Circuit commercial du fromage "Picante de la Beira Baixa"	54

Cartes

1 : Localisation et limites administratives du District de Castelo Branco et des communes de Castelo Branco et d'Idanha-a-Nova	12
2 : Région d'Appellation d'Origine Contrôlée des Fromages de la Beira Baixa et Sous-Région d'Appellation d'Origine Contrôlée du Fromage de Castelo Branco	13

Tableaux des annexes n°1 à 11

1 : Synthèse des résultats de l'enquête sur les conditions de production de fromage fermier dans la région de Castelo Branco (1987)	73
2 : Nombre d'exploitations ovines, caprines et bovines et effectif ovin, caprin et bovin par classe de surface	74
3 : Utilisation du lait de vache de la région de production du fromage de la Beira Baixa	75
4 : Utilisation du lait de brebis de la région de production du fromage de la Beira Baixa	76
5 : Utilisation du lait de chèvre de la région de production du fromage de la Beira Baixa	77
6 : Types et quantités de fromages produits dans la région de la Beira Baixa	78
7 : Schéma de production fromagère de la laiterie "Quinta da Serra"	79
8 : Schéma de production fromagère de la laiterie "Arraiana"	80
9 : Schéma de production de la "Danone"	81
10 : Caractérisation des adhérents de la coopérative d'Idanha-a-Nova	82
11 : Caractérisation des adhérents de la Coopérative d'Alcains	83

Bibliographie

BARBOSA (M.) .- A recuperação da queijaria tradicional em Portugal . - Lisboa : Laboratório Nacional de Engenharia e Tecnologia Industrial (LNETI), 1992 . - 19 p. (1er Congrès hispano-américain de la fromagerie, Trujillo, avril 1992).

BOUTONNET (J.-P.) .- Production laitière ovine en Méditerranée : une activité pastorale intensive. - Montpellier : Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), 1990 . - 8 p. (Colloque international sur les débouchés de la production laitière ovine et caprine en zone méditerranéenne, Paris, mars 1990).

CARREIRA (D.) .- Os queijos tradicionais portugueses. - Lisboa: Instituto Superior de Agronomia (ISA), 1983 . - 19 p.

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES (CCE) Bruxelles .- Le soutien aux exploitations agricoles des zones de montagne et des zones défavorisées . - in : Europe Verte, février 1993, pp. 1 - 85.

COMISSAO DE COORDENACAO DA REGIAO DO ALENTEJO (CCRA) Evora . - O queijo de Serpa: subsidio para o seu estudo técnico-económico . - Evora : CCRA, 1986 . - 68 p.

COMISSAO DE COORDENACAO DA REGIAO CENTRO (CCRC) Coimbra . - Contributos para o Plano de Desenvolvimento Regional . - Coimbra : CCRC, 1992 . - 196 p.

CRUZ (A.) . - Lacticínios de la Beira Baixa . - in : Boletim Pecuário nº4 . - Lisboa : Direcção Geral dos Serviços Pecuários, 1945 . - pp. 1-138.

DIAS (A.) . - Achegas para uma estratégia da experimentação e da produção na Beira Interior. - Castelo Branco : Direcção Regional da Agricultura da Beira Interior (DRABI), 1988 . - 27p.

DIRECCAO REGIONAL DA AGRICULTURA DA BEIRA INTERIOR (DRABI) Castelo Branco .- Os queijos da Beira Interior. - Castelo Branco : DRABI, 1991 . - 10 p.

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES (CCE), DIRECTION GENERALE DE L'AGRICULTURE (DG VI) Bruxelles . - Evolution de l'utilisation du lait dans la CEE de 1965 à 1990 . - Bruxelles : DG VI, 1992 . - 180 p.

FERNANDES (M.) . - Subsidio para os Queijos Regionais no Distrito de Castelo Branco . - Castelo Branco : Direcção Regional da Agricultura da Beira Interior (DRABI), 1981 . - 32 p.

INSTITUTO DE APOIO A COMERCIALIZACAO E A TRANSFORMACAO DOS PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES (IAPA) Lisboa .- Estudos sectoriais no domínio da agro-industria : sector do leite e lacticínios . - Lisboa : IAPA, 1986 . - 64 p.

INSTITUTO FINANCEIRO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA E PESCA (IFADAP) Castelo Branco . - Investimento agrícola e agro-industrial na Beira Interior : balanço de 5 anos de adesão. - Castelo Branco : IFADAP, 1992 . - 24 p.

INSTITUTO ORIENTADOR E REGULADOR DOS MERCADOS AGRICOLAS (IROMA) Lisboa .- A ovinicultura na região de Castelo Branco . - Lisboa : IROMA, 1989 . - 24 p.

INSTITUTO ORIENTADOR E REGULADOR DOS MERCADOS AGRICOLAS (IROMA) Lisboa .- Anuario Pecuário . - Lisboa : IROMA, 1992 . - 96 p.

LE JAOUEN (J.-C.) . - Le concept de fromage fermier dans la CEE . - Paris : Institut Technique de l'Elevage Ovin et Caprin (ITOVIC), 1991 . - 5 p. (FROMAGORA, Première Rencontre Internationale sur les Technologies Fromagères Fermières, Oraison, juin 1991).

LE JAOUEN (J.-C.) . - Les nouvelles règles sanitaires . - in : Réussir-Patre, nº404, mai 1993, pp. 38-41

MATA (F.) . - Caracterização e estudo do queijo de Castelo Branco em quatro queijarias da sua sub-região demarcada . - Castelo Branco : Escola Superior Agrária (ESACB), 1989 . - 95 p. (Mémoire de fin d'études).

MONTIGAUD (J.-C.) . - L'analyse des filières agro-alimentaires : méthodes et premiers résultats . - in : Economies et Sociétés, Vol. XXVI, n°6, juin 1992, pp. 59 - 85 . - (AG n°21).

PERRIER-CORNET (Ph.) . - Le Massif Jurassien . - in : Région et Développement de l'Agriculture, Cahiers d'Economie et Sociologie Rurales, n°2, mai 1986, pp. 5-140.

PERRIER-CORNET (Ph.) . - Les systèmes régionaux de rente : trois études de cas dans le secteur laitier . - Dijon : Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), 1988 . - p. 29 (Séminaire "Agricultures régionales, concurrences et politiques économiques", Montpellier, avril 1988).

PERRIER-CORNET (Ph.) . - Les Recherches sur les Systèmes Productifs Régionaux . - Dijon : Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), 1989 . - 16p.

PINTO DE ANDRADE (V. et al.) . - Merinos da Beira Baixa : Contribuição para o seu estudo . - Castelo Branco : Ecole Supérieure Agraire de Castelo Branco (ESACB), 1987 . - 18p.

PUJOL (D.) . - Etude du marché portugais et proposition de stratégie commerciale pour le fromage fermier de la région de Castelo Branco . - Portet-sur-Garonne : DPS Consultat, 1990 . - 108 p.

PUJOL (D.) . - Coopérative de fromage de la Beira-Baixa d'Idanha-a-Nova : plan de développement 1992-1994 . - Portet-sur-Garonne : DPS Consultant, 1991 . - 22 p.

RIBEIRO (O.) . - Le Portugal Central . - Lisboa : Instituto Nacional de Investigação Científica (INIC), 1949 . - 174p . - (Congrès International de Géographie, Lisbonne, 1949).

RIBEIRO (O.) . - Portugal, o mediterrâneo e o atlântico (6^{ème} édition révisée) . - Lisboa : Livraria Sa da Costa, 1991 . - 189 p. (Nova Universidade).

RIPAUD (G.) . - Les produits régionaux : quelle place dans l'univers commercial contemporain? . - Paris : Ministère de l'Agriculture et de la Forêt, Direction Générale de l'Alimentation (DGAL), 1991 . - 4 p. (FROMAGORA, Première Rencontre Internationale sur les Technologies Fromagères Fermières, Oraison, juin 1991).

ROYBIN (D.) . - Typologie fonctionnelle des exploitations et évolutions de la production de Reblochon fermier en Haute-Savoie . - in : Ethnozootechnie, n°47, mars 1991, pp. 3-17 (Milieux, Sociétés et Pratiques Fromagères. Société d'Ethnozootechnie, Paris)

SAMPAIO (L.), CURTO (C.) . - Análise às condições de produção de queijo artesanal da região de Castelo Branco . - Coimbra : Comissão de Coordenação da Região Centro, 1988 . - 40 p.

SOBRAL (M. et al.) . - Recursos genéticos, raças autóctones, espécies ovina e caprina . - Lisboa : Ministério da Agricultura e da Pesca, Direcção General da Pecuária (DGP), 1987 . - 36 p.

SYLVANDER (B.) . - Le marché de l'agro-alimentaire paysan : situation actuelle et perspectives. Etude de consommation . - Toulouse : Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), 1989 . - 128 p.

VALLERAND (F.), CHOISIS (J.-P.), DIAZ (A.) . - Les filières ovines et caprines corses. Enquêtes exhaustives sur les systèmes de production et de collecte . - in : Cahiers de la recherche sur l'Elevage en Corse, n°24, 1991 . - (GREGHJE e RUGHJONI).

VASCONCELLOS (J.) . - O genuíno queijo de Castelo Branco . - in : O País Agrícola, n°125, Março 1986, pp. 10-26.

VIEIRA (M.), ROBALO (M.) . - A Região demarcada dos queijos da Beira Baixa : proposta de demarcação. - Castelo Branco : Ministério da Agricultura e da Pesca, Direcção Regional da Agricultura da Beira Interior (DRABI), 1987 . - 10 p.

VIEIRA DE (SA F.); BARBOSA (M.) . - O leite e os seus produtos . - Lisboa : Classica Editora, 1986 . - 532 p. (Nova Coleção).

Dépouillement de :

- DIÁRIO DA REPÚBLICA n°107 (9/5/84), n°118 (5/6/85), n°121 (25/5/88)

- JOURNAL OFFICIEL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES N° L 208 (24/7/92), N° L 268 (14/9/92), N° C 273 (9/10/93)

- INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (INE) Lisboa :

- X, XI, XII e XII Recenseamentos Gerais da População (RGP 1960, 1970, 1981 e 1991).

- Recenseamento Agrícola do Continente (RAC), 1979.

- Recenseamentos Geral Agrícola (RGA), 1989.

- Estatísticas do Comércio Externo, 1991.

**Le développement des filières traditionnelles et régionales
de production agricoles en zones méditerranéennes
défavorisées : le cas de la filière des fromages régionaux de
la Beira Baixa (Portugal)**

Tables des matières

	page
sommaire	
Introduction	1
I- Préambule	1
II- Problématique	1
III- Place de la filière des fromages traditionnels de la Beira Baixa dans les contextes local, national et européen	2
IV- Méthodologie	7
Chapitre I : Analyse de la situation actuelle	11
I- Historique	11
II- Contexte géographique	12
1- Le relief	14
2- Le climat	14
3- La végétation	15
4- Population et densité démographique	16
III- Contexte institutionnel	17
1- Le Ministère de l'Agriculture	17
A- Au niveau national	17
B- Au niveau régional	18
C- L'Institut Financier d'Appui au Développement de l'Agriculture et de la Pêche -(IFADAP)	19
a- Règlement CEE n°2328/91	19
b- Règlement CEE n°866/90	20
D- L'Institut de la Qualité Alimentaire (IQA)	20
2- La Commission de Coordination de la Région Centre (CCRC)	20
3- Les collectivités locales	21
4- L'Ecole Supérieure Agraire de Castelo Branco - (ESACB)	21
5- La profession agricole	22
6- Les aspects réglementaires	22
A- Au niveau sanitaire	22
B- Au niveau des Appellations d'Origine Controlée	23

humain	24
- en active agricole	24
- S	27
- Prof et type d'activité	27
- Type de main-d'oeuvre	28
- C- Age moyen des éleveurs et continuité de l'exploitation	28
V- Contexte agricole	28
1- Les différentes ressources	28
2- L'utilisation du sol	29
3- Les structures foncières	31
4- La place des productions animales	33
5- L'élevage ovin et caprin	34
A- Les différentes races	34
B- Les ressources alimentaires	35
C- Les produits de l'élevage	35
a- Le lait	35
b- La viande	36
c- La laine	37
D- Les modes de conduite de l'élevage	37
E- Le revenu net obtenu à partir des produits de l'élevage ovin-lait	38
VI- Contexte technique	41
1- La fabrication du fromage régional	42
A- Les techniques et les conditions de fabrication	42
a- Le fromage de Castelo Branco	42
b- Le fromage Amarelo de la Beira Baixa	42
c- Le fromage Picante de la Beira Baixa	43
B- Les différents agents de la fabrication	43
a- Les éleveurs	43
b- Les négociants	44
c- Les coopératives	44
C- Les quantités	44
VII- Contexte commercial	44
1- Le circuit commercial général de la filière lait	44
2- Les circuits commerciaux des fromages régionaux	49
A- Circuit général	49
B- Circuit du fromage de Castelo Branco	51
C- Circuit du fromage Amarelo	53
D- Circuit du fromage Picante	54
3- Les différents agents de la commercialisation	55
A- Les négociants	55
B- Les coopératives	56
C- Les laiteries	57
D- Les producteurs	57
4- Les prix aux différentes étapes	58

Chapitre II : Analyse du développement de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa	61
I- Les objectifs de développement dans le contexte local	61
II- Les actions de développement réalisées	62
1- La création des coopératives de fabrication et d'affinage des fromages régionaux	62
A- La coopérative d'Idanha-a-Nova	63
B- La coopérative d'Alcains (Castelo Branco)	64
2- L'Appellation d'Origine Contrôlée	65
3- Les appuis techniques	66
A- Amélioration génétique de la race "Merinos da Beira Baixa"	66
B- Amélioration des techniques de fabrication fromagère	66
C- Caractérisation du fromage régional	67
D- Protection sanitaire des animaux	67
III- Analyse des actions de développement réalisées	67
Conclusion : le fromage régional dans son contexte socio-économique et spatial	69
Annexes	73
I- Tableaux et schémas (annexes n°1 à 11)	73
II- Questionnaires (annexes n° 12 et 13)	84
1- Aux négociants de fromages régionaux de la Beira Baixa	84
2- Aux laiteries de la région de la Beira Baixa	84
A- Collecte de lait	87
B- Le fromage	89
III- Liste des sigles	92
IV- Table des tableaux, graphiques, et cartes	93
Bibliographie	95
Table des matières	99

CIHEAM
Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier
Série "Thèses & Masters"

Numéros parus

- 1/ **Fernandez Canadas (Priscilla)**, 1987.- *Les importations de céréales pour l'alimentation animale en Espagne : l'impact de l'entrée dans la CEE.*- 135 p.
- 2/ **Koutsou (Stavriani)**, 1988.- *Impact de l'émigration sur les systèmes agraires et le marché foncier (Etude comparative de deux villages de la Thrace du Nord-Est de la Grèce).*- 102 p. + ann.
- 3/ **Bokias (Efthimios)**, 1988.- *Le marché des oléagineux en Grèce : enjeux et perspectives.*- 89 p. + ann.
- 4/ **Brum (Argemiro Luis)**, 1988.- *L'évolution et les tendances du marché du soja. Le rôle de la CEE.*- 189 p. + ann.
- 5/ **Deybe (Daniel)**, 1989.- *Politiques agricoles et érosion des sols en Argentine : une méthodologie pour leur analyse.*- 95 p.
- 6/ **Vicien (Carmen)**, 1989.- *Les modèles de simulation comme outil pour la construction de fonctions de production : une application à la mesure de l'efficacité de la production agricole.*- 133 p.
- 7/ **Brunschwig (Gilles)**, 1990.- *Systèmes d'élevage extensif d'altitude dans les Andes Centrales du Pérou.*- 368 p. (200 FF)
- 8/ **Bravo (Gonzalo)**, 1990.- *Méthodes d'appréhension de la diversité d'exploitations agricoles (propositions pour un renouvellement de la démarche suivie à l'INTA, Argentine).*- 96 p.
- 9/ **Dorado (Guillermo)**, 1990.- *Fonctionnement technico-économique et gestion de l'exploitation agricole dans une perspective de développement (propositions théoriques et méthodologiques pour la région pampéenne de l'Argentine).*- 82 p. + ann.
- 10/ **Segre (Andrea)**, 1990.- *Dynamique de la consommation et du système agro-alimentaire italien.*- 207 p.
- 11/ **Malorgio (Giulio)**, 1990.- *Etude comparée des résultats technico-économiques de la production spécialisée de viande bovine dans deux zones difficiles française et italienne.*- 112 p.
- 12/ **Ait-Alhayane (Khadija)**, 1990.- *Les représentations du désert et de la désertification en Afrique du Nord.*- 87 p.
- 13/ **Soulé (Bio Goura)**, 1992.- *Echanges frontaliers de produits agro-pastoraux et dynamisme du monde rural en pays Gourma (Burkina-Faso - Ghana - Togo).*- 113 p.
- 14/ **Perucca (Clorinda)**, 1992.- *Diagnostic paysager des systèmes de production paysans de la province de Misiones-Argentine.*- 133 p.
- 15/ **Farolfi (Stefano)**, 1992.- *Dynamique de la disponibilité et de la consommation alimentaire dans les pays de l'Europe de l'Est : le cas de la Pologne.*- 170 p.
- 16/ **Ladjili (Khaled)**, 1992.- *Hydraulique paysanne - hydraulique étatique : économie de l'agriculture irriguée au Cap-Bon (Tunisie).*- 252 p.
- 17/ **Blaskovic (Hana)**, 1992.- *Une analyse du système de production agricole socialisé dans la région continentale de la Croatie et les possibilités de réorganisation: tentative d'utilisation des modèles.*- 130p
- 18/ **Luzietoso (Nguala)**, 1992.- *Les enjeux du développement agricole au Zaïre : modernisation et transformation des sociétés lignagères dans la vallée de l'Inkisi.*- 89 p.
- 19/ **Hacherouf (Adelmadjid)**, 1993.- *Evolution historique et comparative de la consommation alimentaire dans les pays du Maghreb Central. Algérie - Maroc - Tunisie.*- 135 p.
- 20/ **Temri (Leïla)**, 1993.- *Analyse concurrentielle d'un secteur aquacole.*- 92 p.
- 21/ **Maronicolaki (Maria)**, 1993.- *Facteurs déterminants des performances des industries agro-alimentaires grecques en matière d'exportation.*- 131 p.
- 22/ **Arfa (Lamia)**, 1994.- *Les exportations agro-alimentaires tunisiennes vers le marché de la CEE: évolution, compétitivité et perspectives.*- 112 p.
- 23/ **Martinez Santamarta (Alvaro)**, 1994.- *Les innovations dans la filière huile d'olive en Espagne.*- 100 p.
- 24/ **Afouda (Alix)**, 1994.- *Politiques nationales et échanges frontaliers de produits agro-alimentaires entre le Nord Nigéria et le Nord Cameroun : exemple de l'espace Garoua-Gamboru.*- 108 p.
- 25/ **Trimouille (Anne)**, 1994.- *Les couples produit/territoire et le management de la qualité : application aux entreprises du secteur fruits et légumes frais.*- 99 p.
- 26/ **Amine Khodja (Abdelhafid)**, 1995.- *Les déterminants de la dépendance en orge de l'élevage ovin steppique : le cas de la région de M'sila en Algérie.*- 110 p.
- 27/ **Sampaio (Maria Lucia da Cunha)**, 1995.- *Le développement des filières traditionnelles et régionales de production agricoles en zones méditerranéennes défavorisées : le cas de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa (Portugal).*- 101p.

Numéros à commander au **Bureau des Publications - CIHEAM-IAMM**

3191, route de Mende - BP 5056
34033 Montpellier Cedex 1 (France)

Tél. : 67 04 60 00

Fax : 67 54 25 27

prix : 75FF (le numéro), sauf mention contraire

Le développement des filières traditionnelles et régionales de productions agricoles en zones méditerranéennes défavorisées : le cas de la filière des fromages régionaux de la Beira Baixa (Portugal)

DA CUNHNA SAMPAIO Maria Lucia

Résumé : La filière traditionnelle des fromages régionaux de la Beira Baixa tient une place importante dans l'économie de cette zone défavorisée. Les contraintes sont pourtant nombreuses car l'environnement naturel et institutionnel, les contextes humain, agricole, technique et commercial sont défavorables à une activité agricole viable sur le plan socio-économique. Malgré la haute valeur ajoutée que permet la transformation du lait à la ferme, le grand prestige dont bénéficient les fromages affinés synonymes d'un terroir et d'une culture héritée de l'histoire, et les débouchés commerciaux potentiels, la pérennité de la filière n'est pas garantie comme en attestent le vieillissement des populations et la stagnation de la production. La capacité des agents économiques à gérer cette rente de monopole, associée à une stratégie créatrice d'emploi qui passe par l'augmentation des volumes de production et à une volonté d'amélioration technique et d'organisation, constitue une des principales conditions permettant d'assurer un développement technico-socio-économique de la filière de production des fromages régionaux de la Beira Baixa.

Mots-clés : Fromage; Filière; Agriculture traditionnelle; Zone défavorisée; Développement rural; Organisation socio-économique; Elevage extensive; Circuits de commercialisation; Portugal. Beira Baixa;

Abstract : The traditional agrofood industries of Beira Baixa's regional cheeses takes an important place in the economy of this developing area in spite of the numerous constraints arising from the fact that the natural, institutional, human, agricultural, technical and trading contexts are unfavourable to a successful agricultural activity at a socioeconomic level. In spite of the high added value that milk processing on the farm allows, the big prestige of matured cheeses (synonymous of a soil and of a culture inherited from history), potential trade channels, the perennial character of the agrofood industry is not guaranteed as attested by the ageing of the population and production stagnation. The capacity of the economic actors to manage this monopoly rent, associated to a job creating strategy by the means of an increase of the production bulk and of a will of technical and organisational improvement, appears to be one of the main conditions for a steady technical and socioeconomic development of the regional cheeses industry of Beira Baixa.

Key words : Cheese; Food industry; Traditional farming; Developing areas; Rural development; Socioeconomic organization; Extensive husbandry; Marketing channels; Portugal. Beira Baixa

ISBN : 2-85352-143-5

Prix : 75FF



Centre International de Hautes Etudes
Agronomiques Méditerranéennes