

Les formes de distinction par les signes de qualité des produits animaux en Languedoc-Roussillon : contraintes et avantages pour l'accès aux divers segments de marché

Singla B.

in

Napoléone M. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), López-Francos A. (ed.), Gabiña D. (ed.).

The value chains of Mediterranean sheep and goat products. Organisation of the industry, marketing strategies, feeding and production systems

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 115

2016

pages 137-143

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00007266>

To cite this article / Pour citer cet article

Singla B. **Les formes de distinction par les signes de qualité des produits animaux en Languedoc-Roussillon : contraintes et avantages pour l'accès aux divers segments de marché.** In : Napoléone M. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), López-Francos A. (ed.), Gabiña D. (ed.). *The value chains of Mediterranean sheep and goat products. Organisation of the industry, marketing strategies, feeding and production systems*. Zaragoza : CIHEAM, 2016. p. 137-143 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 115)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Les formes de distinction par les signes de qualité des produits animaux en Languedoc-Roussillon : contraintes et avantages pour l'accès aux divers segments de marché

B. Singla

Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc-Roussillon
CS 30012 – F-34875 Lattes Cedex (France)
e-mail: accueil@languedocroussillon.chambagri.fr

Résumé. Les signes officiels de qualité (SIQO) dont l'appellation d'origine existent depuis longtemps en France. Les premiers (Appellation d'Origine) existent depuis le début du XX^{ème} siècle pour se démarquer de produits similaires. Ainsi est né l'AO Roquefort. Subir un environnement commercial de plus en plus contraignant, maintenir une activité dans un territoire sont les premiers éléments pour qu'une filière s'organise autour d'un SIQO. En Languedoc-Roussillon ainsi qu'en Midi-Pyrénées, les opérateurs ont développé de nombreux signes : Label Rouge, IGP, AOP et Agriculture Biologique. Ces choix permettent de maintenir sur un bassin de production des exploitations plus solides financièrement, un tissu social par la création d'emplois et une promotion du territoire. Les exemples de ce texte présentent les raisons du choix des SIQO pour accéder à différents segments du marché. Ils sont pris dans les SIQO Ovin et caprins, productions très importantes en Languedoc-Roussillon.

Mots-clés. Signe de qualité – Origine – Certification – Valorisation économique – Organisation – Territoire.

Ways to differentiate animal products from Languedoc-Roussillon using quality symbols: constraints and advantages in reaching various market segments

Abstract. The official quality and origin certifications (SIQO) including the Designation of Origin (Appellation d'origine), have existed in France since the beginning of the twentieth century, thus distinguishing products produced under this quality scheme from similar produce. This is the case of AO Roquefort cheese. Withstanding an ever constricting commercial environment and maintaining production in a given territory are the first reasons for a sector to organise activity around an SIQO. In Languedoc-Roussillon and the Midi-Pyrénées, operators have developed numerous quality symbols: Label Rouge, PGI, PDO and Organic Agriculture. This type of quality scheme can provide financial stability for the farms' production areas, a social fabric for job creation and promotion of the local territory. The examples used in this text present choices of SIQO to reach different market segments. They are taken from the sheep and goat production sector, of great relevance in Languedoc-Roussillon.

Keywords. Quality symbols – Origin – Certification – Economic enhancement – Organisation – Territory.

I – Introduction

Dans nos contextes économiques, pour les productions ovines et caprines, il n'y a pas d'outils économiques suffisamment importants pour être concurrentiels sur les prix notamment vis-à-vis des importations provenant de Nouvelle-Zélande.

Il faut donc miser sur la valeur ajoutée suivant deux options :

- (i) une identification privée via la création d'une marque. Le producteur reste tributaire des filières avalées car en France bien souvent la marque est détenue par l'aval.

- (ii) les signes officiels de qualité et d'origine (SIQO), démarche de qualité volontaire qui sont une porte d'entrée pour la grande et moyenne surface. Les SIQO permettent aux opérateurs agricoles et alimentaires qui le souhaitent de faire reconnaître les qualités particulières de leurs produits. Les sérieux de ces signes reposent sur des cahiers des charges stricts dont le respect est régulièrement contrôlé par des organismes agréés par les pouvoirs publics.

En Languedoc-Roussillon, 4,6% des exploitations ovines et caprines produisent en SIQO Ovin viande et 3,2% en SIQO Lait hors Agriculture Biologique. Près des 3/4 des exploitations agricoles sous signe officiel de qualité sont situées en zone de montagne. Dix pour cent des exploitations sont implantées en zone de montagne sèche où la propension à opter pour les SIQO semble particulièrement forte pour la région Languedoc-Roussillon. Elles sont de taille moyenne avec une production brute standard de 75 000 €/exploitation et mobilisent plus de main d'œuvre avec près de 2 Unités de Travail Agricole (UTA) par exploitation (site internet Agreste).

Dans cet article, l'accent sera mis sur les SIQO en ovine et caprine : les différentes formes de signes officiels de qualité présents en région Languedoc-Roussillon voire en Midi-Pyrénées, signes officiels déployés pour maintenir une activité pastorale sur le territoire et leur impact économique sur les exploitations.

Les exemples présentés doivent permettre d'apporter des éléments de réflexion sur les stratégies mises en place pour défendre son territoire, sa production, la valorisation économique via des choix de SIQO.

II – Les SIQO utilisés en LR et en Midi-Pyrénées

Dans la suite de mon intervention, je reviens sur les différents SIQO présents en Languedoc-Roussillon ou en Midi Pyrénées par des exemples.

Parmi les SIQO, deux sont des démarches non territorialisées, le label AB et le label rouge.

L'agriculture biologique (AB) est une démarche suivant un cahier des charges garantissant le mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal (Site Agence Bio). Le signe AB est un signe de qualité important dans les 2 régions (Table 1). En effet, la grande région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées regroupe 20% du cheptel français bio en brebis viande, 69% en brebis lait et 18% en chèvres.

Tableau 1. Nombre de têtes ovines et caprines en agriculture biologique en Languedoc Roussillon (LR) et Midi-Pyrénées (MP)

	LR	MP	/ 2013
Brebis viande	9.236	20.890	4%
Brebis lait	7.798	41.991	21%
Chèvres	3.819	4.817	13%

Source : Agence Bio 2015 – Chiffres 2014.

En Languedoc-Roussillon, les exploitations en agriculture biologique ovines-caprines ont une surface agricole utile plus importante: + 27% par rapport à une exploitation conventionnelle. Elles génèrent également un produit brut standard plus élevée (+14%).

Le **Label Rouge**, signe français, désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires (site internet INAO) Dans la grande région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, je citerai exemple de

l'Agneau Fermier des Pays d'Oc, est un Label Rouge depuis 1990. La production est répartie à l'origine sur les départements du Lot, de l'Aveyron, du Tarn et du Tarn et Garonne. Elle s'étend désormais à l'Aude, Lozère et à la Creuse. L'association Agneau des Pays d'Oc regroupe 754 éleveurs et le volume de production est de 82 692 agneaux labellisés.

Alors qu'au début des années 80 des accords internationaux mettaient en danger la production ovine française avec l'entrée sur le marché des îles britanniques, la filière en Midi-Pyrénées a choisi de mettre en place une démarche qualité destinées à valoriser les spécificités des agneaux fermiers (IRQUALIM, 2014) Plus de 300 points de vente convaincus commercialisent l'Agneau Fermier des Pays d'Oc en France.

L'Indication Géographique Protégée (IGP), signe européen, désigne un produit dont les caractéristique ou la réputation est associée à un lieu géographique délimité. Toutes les phases d'élaboration de ce produit ne sont pas nécessairement réalisées dans l'aire géographique dont il porte le nom (site internet INAO).

En Languedoc-Roussillon, je citerai l'exemple de l'Agneau ELOVEL dont la production est répartie en Lozère et dans les cantons limitrophes de Haute-Loire et du Cantal.

Elovel comme « ELevage Ovin et Environnement en Lozère » : valoriser les ressources d'un territoire pour produire un agneau de qualité avec une race locale, tel est le pari de la filière lozérienne. La filière Elovel vante les mérites de son espace préservé depuis 1991, année de création de l'association qui gère cette marque commerciale. Depuis 1996, l'association porte deux projets pour se différencier : une CCP (Certification de conformité produit) et une IGP (Identification géographique protégée). L'IGP est acquise en 2008.

L'organisme de défense regroupe 57 éleveurs et le volume de production est de 13 000 agneaux par an. La filière est modeste mais continue son développement et vise 18 000 à 20 000 agneaux. Le cahier des charges impose que l'agneau soit issu de la race rustique Blanche du Massif Central, soit élevé sous la mère. Le mode d'élevage est basé sur l'optimisation des ressources pastorales de la zone IGP. Les mères s'alimentent sur des surfaces à végétation variées, alimentation ayant un impact sur la qualité du lait maternel. Les agneaux sont abattus à 130 jours et les carcasses rigoureusement sélectionnées selon des critères de poids, de conformation et de couleur.

En 2012, la plus-value constatée à la sortie de l'exploitation est de 0,59 € HT/kg de carcasse. L'agneau ELOVEL a su trouver une niche une niche de marché valorisante puisque la distribution est réalisée via des boucheries artisanales situées en région parisienne (Chambre d'Agriculture de la Lozère, Comm. pers.).

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP), sigle européen, désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son milieu naturel et du savoir-faire des hommes. Toutes les phases d'élaboration sont obligatoirement réalisées dans l'aire géographique dont il porte le nom. Le produit qui en bénéficie ne peut être reproduit hors de sa zone (site internet INAO).

Il y a de nombreux exemples dans la grande région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées (Table 2). Les responsables des filières ont conscience du lien étroit et indissociable entre leur produit et le territoire qui le caractérise.

Tableau 2. Liste des AOP ovin caprin dans la région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées

AOP lait	AOP viande
Cabécou d'Autan	Moutons Barèges-Gavarnie
Rocamadour	
Roquefort	
Pélardon	

III – Le SIQO : un moyen de fédérer une filière et un outil de différentiation dans un environnement très compétitif. L'exemple de 2 AOP laitière ovine et caprine

En Languedoc-Roussillon, il est référencé deux AOP laitier ovin-caprin : Roquefort et Pélardon.

Ces deux exemples illustreront que par des stratégies de production, de commercialisation différentes, des producteurs se sont regroupés et via l'AOP défendent leur production, leur revenu tout en s'inscrivant sur une politique de territoire.

1. L'exemple de l'AOP Roquefort

Le Roquefort est le premier fromage à être reconnu Appellation d'Origine en 1925 face à l'essor des fromages bleu et des roqueforts au lait de vache. Il est ensuite reconnu AOC en 1990 et AOP en 1996 (IRQUALIM, 2014).

L'aire de l'AOP Roquefort couvre la majeure partie du département de l'Aveyron et une partie des départements de Lozère, du Tarn, du Gard, de l'Hérault et de l'Aude (Fig. 1) soit 560 communes, 1.500.000 hectares.

Le climat est de type océanique dégradé avec des influences continentales et méditerranéennes. Les terrains des causses sont fréquemment victimes de période de sécheresse. Les variations d'altitude sont importantes, de moins de 300 mètres dans les vallées à plus de 1.000 mètres sur les plateaux.



Fig. 1. Aire géographique de l'AOC Roquefort.

Le Roquefort est un fromage au lait de brebis, à pâte persillée. La pâte est de couleur blanche à ivoire persillée de bleu de façon régulière. Les brebis, de race Lacaune, sont élevées traditionnellement avec une alimentation à base d'herbe, de fourrages et de céréales provenant au moins de 75% (évalué en matière sèche) de l'aire géographique de production. En période de disponibilité d'herbe, et dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire et quotidien.

Le mode d'élaboration est codifié avec un affinage uniquement dans les caves situées au cœur des effondrements du plateau du Combalou sur la commune de Roquefort sur Soulzon. A l'époque de la formation géologique du site de Roquefort, un éboulis, long de 2 km et large de 300 m, s'est formé. Il a entraîné l'apparition de grottes et des premières fleurines, ces failles indispensables à la ventilation des caves qui permettent l'affinage du fromage de Roquefort.

Jusque dans les années 1970, les industriels de Roquefort ont été contraints d'utiliser le lait provenant d'élevages ovins laitiers installés dans diverses régions du sud de la France. En effet, les quantités de lait fournies par les régions proches de la commune de Roquefort sur Soulzon se trouvaient insuffisantes pour couvrir les besoins des entreprises. Les progrès de la génétique et ceux des techniques d'élevages ont permis d'augmenter la production de lait des élevages ovins de la région. Ainsi, la partie de l'Aveyron et les cantons des départements limitrophes consacrés à la production laitière ovine, ont retrouvé leur rôle initial de bassin unique de collecte. La Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des Industriels de Roquefort a donc décidé de recentrer la zone de collecte du lait dans un rayon d'environ 100 kilomètres autour de la commune de Roquefort sur Soulzon.

Tableau 3. Quelques chiffres sur l'AOP Roquefort (2014)

Nombre d'éleveurs	1.954
Transformateurs	1 coopérative et 6 industriels
Affineurs	1 coopérative et 6 industriels
Production	17.158 tonnes

Source : Élaboration propre.

Une baisse de la production de Roquefort est observée en 2013 de l'ordre de 1,5% et de 8,7% sur les dix dernières années (CNAOL/INAO/ODG laitiers, 2014). Le marché du Roquefort diminue entraînant une baisse des prix. Les producteurs envisagent de repenser leur dispositif afin de faire face à cette crise.

L'AOP Roquefort a basé sa stratégie sur des volumes conséquents en développant des contractualisations avec des opérateurs industriels et un circuit de commercialisation, la grande distribution et de nombreuses marques commerciales. Il a fait ses preuves pour mieux résister face aux productions génériques.

2. L'exemple de l'AOP Pélardon

Les producteurs ont engagé une demande d'AOP en début des années 90. Le Pélardon est reconnu AOC (appellation française) en 2000 et AOP (appellation européenne) en 2001.

L'aire de l'AOP Pélardon s'étend sur les départements de l'Aude, de l'Hérault, du Gard, de la Lozère et du Tarn (Fig. 2) soit 500 communes, 950 000 hectares.

Le climat est de type méditerranéen avec des températures moyennes assez élevées et surtout des précipitations importantes groupées sur le printemps et l'automne avec une sécheresse estivale marquée.



AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'AOC PELARDON

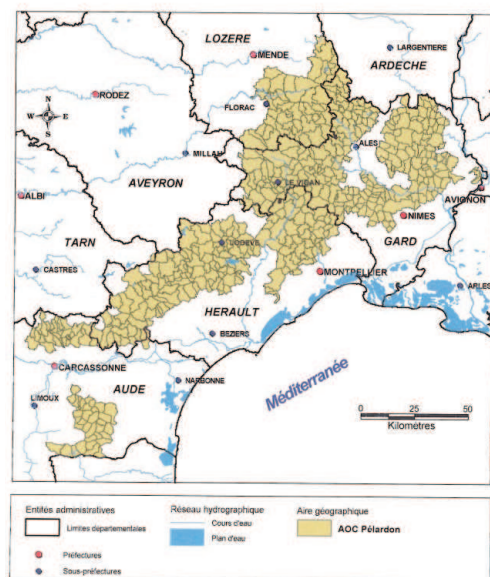


Fig. 2. Aire géopgraphique de l'AOC Pélardon.

Le Pélardon est un fromage au lait de chèvre cru et entier, de forme cylindrique, à bords arrondis. Les brebis, de race Alpine, Saanen, Rove ou leurs croisements, sont élevées dans les zones traditionnelles de parcours des troupeaux. La végétation naturelle se compose de chêne vert, chêne blanc et châtaignier accompagnés de leurs cortèges floristiques. Ces formations, pâturées, constituent une ressource alimentaire et offrent des ombrages en été. Du fait du relief, l'élevage extensif est souvent la seule forme d'agriculture praticable : la surface agricole utile ne représentant qu'une faible part de la surface des communes. L'éleveur doit disposer d'au moins 0,2 hectare par chèvre sur lesquels celles-ci pâturent au moins 210 jours/an dont 180 jours à plus de 800 m d'altitude. Le mode d'élaboration est aussi codifié.

De par son type de fabrication, le fromage Pélardon ne supportait pas les longues conservations et les transports, à moins d'être amateur de goûts très marqués. Il connaît un regain de popularité à partir des années 1970 lorsque de nouveaux producteurs, souvent d'origine citadine, vont développer et dynamiser la production.

Tableau 4. Quelques chiffres sur l'AOP Pélardon (2014)

Nombre d'éleveurs	90
Transformateurs	75 fermiers et 2 coopératives
Affineurs	75 fermiers, 2 coopératives et 1 industriel
Production	217 tonnes

Source : Élaboration propre.

Une baisse de la production de Pélardon est observée en 2013 de l'ordre de 0,9% et mais une croissance de 5,3% sur les dix dernières années (CNAOL/INAO/ODG laitiers, 2014). Le marché du Pélardon augmente.

L'AOP Pélardon a permis un maintien des éleveurs sur le territoire des Cévennes et les garrigues languedociennes et un entretien du paysage. Le mode de production plus artisanal comparé à l'AOP Roquefort permet une commercialisation plutôt orientée vers les circuits courts. Son développement lui permet de se positionner de plus en plus en grande distribution.

IV – Discussion – Conclusion

Une des premières conclusions est que le SIQO est une démarche volontaire des opérateurs malgré un accroissement des charges sur l'exploitation pour réagir soit :

- (i) à des contraintes du marché (Agneau des Pays d'OC),
- (ii) pour atteindre une valorisation économique (Agneau ELOVEL, Pélardon)
- (iii) pour maintenir une activité sur territoire voire la développer (Roquefort, Pélardon, Rocamadour) en se servant du nom du territoire touristique (Rocamadour, Roquefort)

Cependant, le chemin pour mettre en place un SIQO est long (bien souvent plus de dix ans). Mais il permet aux producteurs et transformateurs de négocier pour définir ensemble ce qui caractérisera le produit, les conditions de production et de transformation.

Etre sous SIQO ne veut pas dire être « figés » malgré un cahier des charges et des contrôles externes. Les conditions de production et l'aire de délimitation décrites dans ce dernier sont susceptibles d'évoluer si l'ensemble des opérateurs le souhaite comme dans le cas de l'AOP Roquefort (recentrage de la zone d'alimentation) ou pour faire face à une concurrence commerciale accrue car la filière est mieux organisée.

Pour les consommateurs, les SIQO sont garant de produits de terroirs face à des délocalisations, de produits gastronomiques (Rocamadour, Pélardon).

Références

- Agreste, 2013.** Languedoc-Roussillon : les signes officiels de qualité, l'agriculture biologique, 12 pages.
- Agence Bio, 2015.** La bio dans les territoires : Fiches régionales et fiches filières, 70 pages.
- CNAOL/INAO/ODG laitiers, 2014.** Les chiffres clé 2013 des produits sous signe de la qualité et de l'origine – Produits laitiers AOP, 8 pages.
- IRQUALIM, 2014.** Guide des produits de Midi-Pyrénées sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, IRQUALIM (www.irqualim.com), 2014.