

La production et la transformation du lait de brebis dans la zone de Roquefort

Pinchon J.

in

Bougler J. (ed.), Tisserand J.-L. (ed.).
Les petits ruminants et leurs productions laitières dans la région méditerranéenne

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 12

1990

pages 107-112

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI910176>

To cite this article / Pour citer cet article

Pinchon J. **La production et la transformation du lait de brebis dans la zone de Roquefort.** In : Bougler J. (ed.), Tisserand J.-L. (ed.). *Les petits ruminants et leurs productions laitières dans la région méditerranéenne.* Montpellier : CIHEAM, 1990. p. 107-112 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 12)



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

La production et la transformation du lait de brebis dans la zone de Roquefort

Jean Pinchon

Société des Caves Coopératives de Roquefort (France)

Résumé

La production du Roquefort est limitée à une zone «Rayon» comprenant : région de Roquefort, Pyrénées Atlantiques et Corse. Compte tenu de l'augmentation de la production de lait de brebis, des produits de diversification se développent en Corse et dans les Pyrénées.

Grâce à une profession très organisée, une transformation industrielle de haut de gamme a pu être mise en place avec succès. Le fromage de Roquefort est protégé depuis 1925 par une loi fixant le statut d'appellation d'origine. L'intéressement de producteurs avec une fixation du prix du lait à partir de 3 classes permet de garantir un niveau élevé de qualité du fromage. Une organisation commerciale internationale permet de faire apprécier ce fromage de luxe exporté vers plus de 70 pays.

Summary

□ Title : Production and processing of sheep's milk in the Roquefort area

The production of Roquefort cheese is limited to an area including the region of Roquefort, the Pyrénées Atlantiques and Corsica, all in France. The increased production of sheep's milk has sparked the development of diversified products in Corsica. Thanks to a well-organized profession, high-quality industrial processing has been successfully implemented. Roquefort cheese has been protected since 1925 by legislation recognizing its regional label. The remuneration of producers through milk prices fixed in three classes guarantees a high quality cheese. International marketing enables this luxury cheese to be exported to more than 70 countries.

En France, la production de lait de brebis est limitée à trois zones géographiques (figure 1) :

- le bassin de production du Roquefort, traditionnellement appelé le «Rayon», incluant le département de l'Aveyron, où se situe le village de Roquefort, et les départements limitrophes ;
- la moitié Sud-Ouest du département des Pyrénées-Atlantiques ;
- les deux départements de la Corse.

Il y a encore moins de dix ans, ces trois aires de production étaient exploitées par les industriels de Roquefort, où le fromage frais était fabriqué, puis transporté pour être affiné dans les caves de Roquefort.

L'augmentation de la production de lait dans le «Rayon» a engendré le repli de l'Industrie de Roquefort sur celui-ci, en favorisant ainsi le développement des produits de diversification en Corse et dans les Pyrénées.

I. - L'élevage dans le «Rayon»

Le «Rayon» est essentiellement une région agricole, puisque le revenu agricole représente 75 % du revenu global. La totalité des exploitations laitières ovines se situe en zone de montagne.

On recense environ 2 930 exploitations particulièrement performantes, puisque la moyenne du litrage annuel est d'environ 40 000 l. par troupeau (contre 7 000 l. en Pyrénées Atlantiques et 18 000 l. en Corse).

Le troupeau est évalué à plus de 750 000 brebis à la traite, avec un rendement annuel de plus de 150 l., pour 180 jours de traite (contre 60 l. environ en Pyrénées Atlantiques et 100 l. en Corse). Pour les brebis en contrôle laitier officiel, représentant 12 % de la collecte globale, la moyenne de lactation est supérieure à 210 litres.

La profession est extrêmement organisée, car en plus des services d'élevage des Chambres d'Agriculture, la Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort assure les actions suivantes : contrôle laitier, sélection génétique, insémination artificielle, prophylaxie des troupeaux et assainissement des bergeries, formation professionnelle, conseil à l'utilisation de la traite mécanique.

De très gros efforts de modernisation ont été entrepris depuis 20 ans, appuyés par les conseils et les travaux de la Confédération. Plus de 80 % des exploitations sont aujourd'hui dotées de machine à traire.

La Confédération, créée en 1930, est aussi investie d'un rôle essentiel : la détermination du prix du lait en fonction de sa qualité et de son utilisation, et la régulation du marché du lait de brebis.

Cette association originale, qui regroupe producteurs de lait et fabricants de fromage, est un modèle de système interprofessionnel qui a réussi à organiser la gestion de son marché et de ses excédents, sans faire appel aux finances publiques.

II. - La collecte et la rémunération du lait

Les campagnes laitières commencent au début du mois de décembre pour s'achever fin juillet (**figure 2**).

Au début des années 1970, la production laitière du Rayon ne dépassait guère la demande pour la fabrication du Roquefort. Mais comme le montre la courbe ci-jointe (**figure 2**), des excédents se sont rapidement constitués, résultat des efforts de modernisation des exploitations, de formation des éleveurs et de sélection du cheptel.

Il a fallu trouver de nouveaux débouchés pour ce lait en développant en Corse et dans les Pyrénées des spécialités régionales et, dans le «Rayon», de la Feta et des pâtes pressées.

Dans le «Rayon» 119 millions de litres ont été collectés en 1989, dont 71 % ont été transformés en Roquefort, 14 % en Feta (environ 4 500 tonnes) et 15 % vendus en vrac sur les marchés italiens et espagnols (**figure 3**).

Comme le prix du lait était traditionnellement indexé sur le prix de vente du Roquefort, il a fallu également instaurer en 1975 une péréquation pour tenir compte de la moindre valorisation du lait dans les produits de diversification.

Aujourd'hui, à chaque éleveur est affectée une référence qui résulte de la moyenne de production des trois meilleures campagnes de 1982 à 1986.

Chaque année, la Confédération établit de manière globale le bilan d'utilisation du lait en distinguant la fabrication de Roquefort (Classe I), la fabrication de produits de diversification (Classe II) et les produits de dégageement comme le lait en vrac ou la poudre (Classe III).

A chaque Classe correspond un prix (le prix de la Classe I étant toujours indexé sur le prix de vente du Roquefort).

La référence individuelle sert de base à l'établissement de la quantité payée en Classe I ou Classe II et le surcroît est payé en Classe III (**figure 4**).

A titre d'exemple les prix payés pour la campagne 1989 étaient les suivants :

	Prix	Volume (100 %)
Classe I	7,6901 F	71,0 %
Classe II	5,4687 F	24,3 %
Classe III	4,0680 F	4,7 %

Ces prix s'entendent pour un rendement en laiterie de 400 l. de lait pour 100 kg de fromage. Le prix moyen payé en 1989 a été de 6,4651 F. A partir de ces prix, des abattements sont appliqués individuellement à chaque éleveur en cas de mauvaise qualité bactériologique, en tenant compte du taux de coliformes et de germes butyriques et de la flore totale.

Il faut noter que le prix est calculé à partir du rendement fromager par laiterie. A ce jour, il n'y a pas eu de «prix à la richesse du lait». En 1990, le prix du lait tout en restant fixé à partir du rendement fromager réel, fluctuera en fonction du taux de matières sèches utiles des laits individuels. Pour la première année d'application l'incidence de ce taux sera limitée à 20 %, puis progressivement à 100 % d'ici 5 ans.

A titre de comparaison, le prix du lait dans les Pyrénées a été de 6 francs pour la campagne 1989. N'obéissant pas aux règles de la Confédération, il est déterminé par la loi du marché.

III. - L'appellation d'origine

Depuis des siècles, les hommes de Roquefort ont travaillé à perfectionner la qualité de leur fromage, à développer sa notoriété et défendre son appellation.

C'est une loi de 1925 qui fixe le statut d'Appellation d'Origine du Roquefort, définissant de manière stricte l'aire de collecte du lait, le mode de fabrication, le lieu d'affinage, l'étiquetage, etc.

Il faut impérativement, pour bénéficier de l'Appellation d'Origine, affiner le fromage dans des caves situées dans la zone des éboulis rocheux de Roquefort.

Aucun fromage, s'il ne répond à ces conditions strictes, ne peut être vendu sous le nom de Roquefort, même accompagné d'un correctif (genre, façon, type, etc.). Le fromage qui a satisfait aux conditions de la définition reçoit la marque Confédérale Brebis Rouge et le cachet du Comité National des Appellations d'Origine des Fromages.

Ces marques distinctives doivent être reproduites dans les formes légales sur les conditionnements, tant pour les produits à la coupe que les portions ou tranches vendus en libre-service.

IV. - L'industrie roquefortaise

La protection que procure l'Appellation d'Origine explique qu'il n'y ait que dix fabricants de Roquefort dont une coopérative. En 1989, 18 000 tonnes de fromages ont été vendues (contre 14 700 tonnes il y a dix ans, soit une augmentation de tonnage de 23 % en une décennie).

Ces entreprises emploient environ 1 400 personnes, sans compter les emplois indirects de sous-traitance, de logistique et de service.

80 % environ du tonnage est traité par le Groupe Société des Caves, qui commercialise également pour le compte de la Confédération les produits dits de diversification comme la Feta, et qui assure les ventes de lait en vrac.

Le Roquefort est un produit apprécié à travers le monde. Son originalité et sa renommée en font un ambassadeur de la tradition gastronomique française : 11 % de la production est exportée vers plus de 70 pays (**figure 5**).

Les principaux marchés sont les Etats-Unis, la R.F.A., la Belgique, la Suisse, l'Espagne et la Grande-Bretagne, totalisant à eux seuls plus de 80 % des exportations.

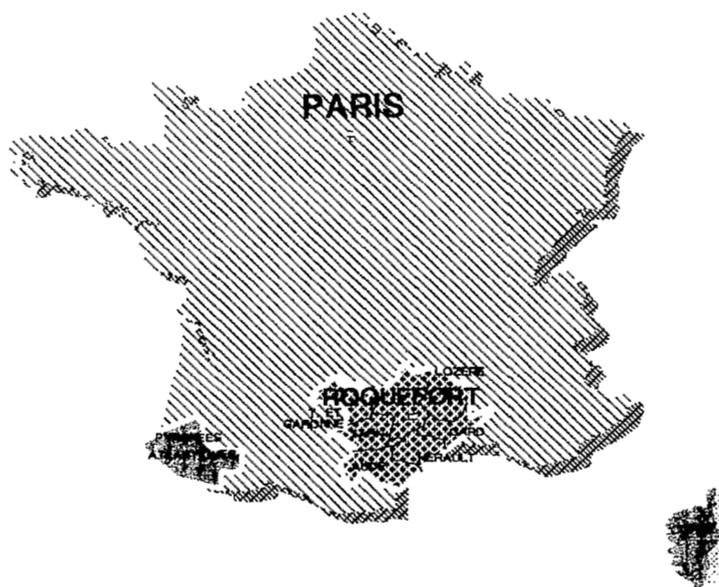
En France, la distribution s'effectue à la fois dans le commerce traditionnel, et dans les circuits modernes de distribution (Hyper 31 %, Super 47 %, Libre Service et Supérettes 11 %).

Le Roquefort, même s'il est un produit traditionnel, doit donc répondre aux exigences de la distribution, à celles des réglementations sanitaires et douanières, et à celles des consommateurs.

L'ensemble des industriels sont mobilisés en permanence pour assurer tout au long de la filière – du producteur de lait aux points de livraison du produit – une qualité irréprochable, tant au niveau organoleptique qu'au niveau sanitaire. Des investissements lourds, particulièrement au sein du Groupe Société, sont engagés en recherche, en contrôle de qualité, en amélioration des techniques de fabrication, pour donner toute satisfaction aux consommateurs, tout en respectant les règles de l'Appellation d'Origine et la tradition du produit.

FIG. 1

ZONES DE PRODUCTION DU LAIT DE BREBIS



EVOLUTION DE LA COLLECTE DE LAIT DE BREBIS FIG. 2 PAR L'INDUSTRIE DE ROQUEFORT

MILLIONS DE LITRES

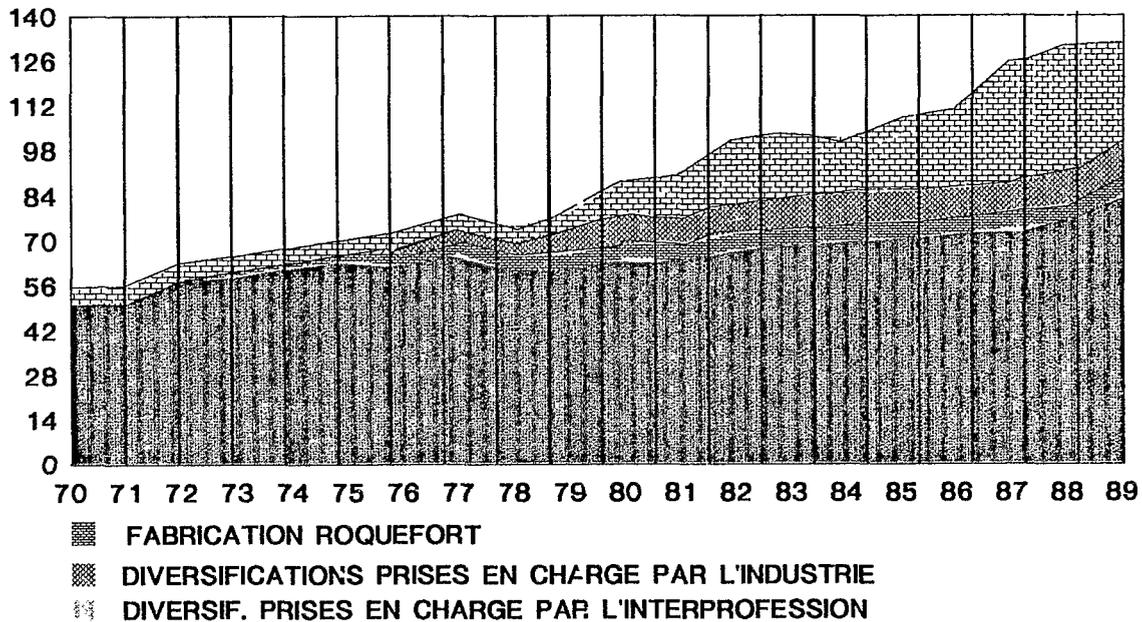


FIG. 3 GROUPE SOCIETE

UTILISATION DU LAIT CAMPAGNE 1989

CHIFFRES EXPRIMES EN MILLIONS DE LITRES

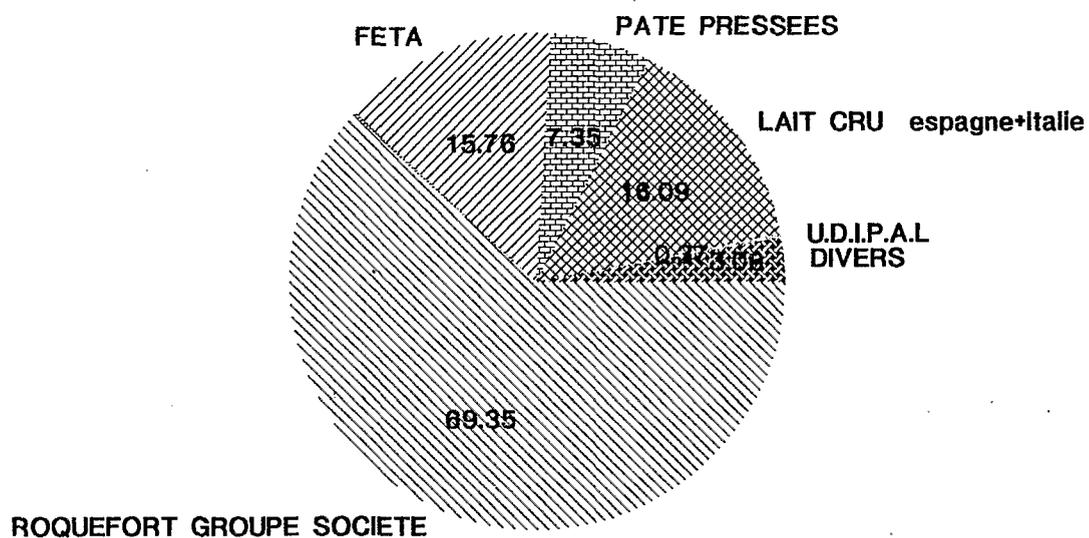


FIG. 4 REPARTITION DES VOLUMES DE LAIT

CAMPAGNE 1989

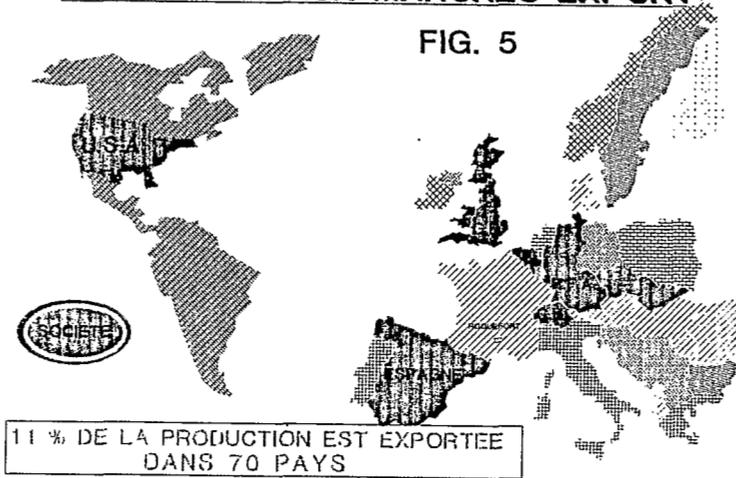
	PRIX	VOLUME	
CLASSE I	7,6901 F.	71,0 %	ROQUEFORT
CLASSE II	5,4687 F.	24,3 %	DIVERSIFICATION
CLASSE III	4,0680 F.	4,7 %	PROD. DE DEGAGT

		100 %	



LES PRINCIPAUX MARCHES EXPORT

FIG. 5



GROUPE SOCIETE

VENTES DE ROQUEFORT AU 31 DECEMBRE 1989

