

ANNEXE 2 : Triple performance et AOP

Janvier 2016

L'approche de la triple performance concernant les productions sous SIQO est intéressante à plusieurs titres. Il s'agit en premier lieu d'évaluer en quoi la généralisation possible de démarches liées aux approches de développement durable est un enjeu. Est-ce une opportunité, au sens où les filières définies comme filières de qualité intègreraient déjà les caractéristiques du développement durable à travers la valorisation des ressources locales par exemple ? Est-ce une menace si elle se traduit par une somme de préconisations pouvant diluer les spécificités des cahiers des charges d'appellation, ou remettre en cause leur performance économique ?

L'intérêt est également méthodologique. Les SIQO, par leurs référentiels définis à l'échelle des zones d'appellation et devant être respectés à l'échelle des exploitations, sont un cas de figure illustratif des démarches pouvant mettre en jeu la triple performance, articulant mode collectif de définition des objectifs et des résultats à atteindre, et prise en compte individuelle de ces objectifs.

Après l'analyse et la comparaison des cahiers des charges de plusieurs productions sous SIQO alpines, nous tenterons de mettre en lumière des clés de lecture de la triple performance dans les aires et exploitations concernées.

Questions-clés

L'ensemble des appellations font référence à la valorisation des ressources locales, considérées à l'échelle de l'aire géographique. La plus-value économique des produits est souvent également constatée, ainsi que l'intégration de cette plus-value localement (en termes d'emplois et de valeur ajoutée) lorsque les filières locales sont prégnantes.

Dans le domaine social, par la mise en œuvre de réseaux de valorisation, ou d'activation de la spécification du produit, par l'organisation d'activités culturelles ou de réseaux avec les autres acteurs du territoire, les producteurs, transformateurs, vendeurs, consommateurs de produits sous appellation sont actifs et acteurs.

Les filières sous signe de qualité et de spécificité ont ainsi des atouts à mettre en valeur dans une recherche de triple performance.

La formalisation de ce type de démarche soulève plusieurs questions et ouvre des pistes de travail : Tout d'abord, la question de « qui définit les objectifs à atteindre » est plus que cruciale pour les filières sous SIQO gérées jusqu'à aujourd'hui par l'interprofession. Sont-ils édictés à un niveau large ou sont-ils le fruit de concertations locales ?

Si l'on en reste aux cahiers des charges¹, qui sont cadres et révélateurs de l'attention portée aux conditions de production, les aspects économiques et sociaux sont quasi absents, même s'ils sont sous-jacents par les effets de choix de races, de systèmes fourragers, de modes de fabrication fromagère. Les aspects environnementaux sont abordés de manière inégale selon les appellations.

¹ cf tableau en annexe. Les gradients de coloration des cases correspondent à des propositions d'évaluation de degrés de performance environnementales à la lecture des cahiers des charges.

Analyse de cahiers des charges

Cinq appellations sont mises en regard, choisies par rapport à leur caractère illustratif, ainsi que par leurs différences qui favorisent une comparaison : le reblochon, le beaufort, la tome des Bauges, le Saint Marcellin et le Bleu du Vercors.

Le reblochon²

Races :

racés locales obligatoires : Abondance, Tarine, Montbéliarde.
L'inscription à la Certification de la Parenté des Bovins est obligatoire.

Alimentation :

Vaches au pâturage au minimum 150 j par an.

Ration : 50 % issue du pâturage durant ces 150 j, 50 % issue du foin en hiver.

Ration « entièrement » naturelle : herbe pâturée pendant la période estivale et foin en période hivernale. Cette alimentation de base peut être complétée par des rations de concentrés naturels, limités et encadrés par un cahier des charges communs à tous les fromages traditionnels des Alpes (Abondance, Beaufort, Chevrotin, Emmental, Reblochon, Tome des Bauges, Tomme de Savoie) .

Les fourrages verts sont autorisés à condition qu'ils soient issus de la zone AOP.

Les aliments complémentaires sont autorisés dans la limite de 1800 kg/vache/an et à 500 kilogrammes par an et par animal pour les génisses.

En conservateur, seul le sel est autorisé. Plusieurs aliments d'encombrement sont également autorisés : luzerne déshydratée, pulpes betteraves déshydratées, drêches déshydratées.

Concernant les pratiques d'alimentation, le mélange de fourrage avec des compléments alimentaires est interdit. Ils doivent être distribués séparément.

Un certain nombre d'additifs et de concentrés sont autorisés : céréales et issues, oléo-protéagineux, tourteaux de tournesol, lin, colza, et soja, mélasse et huile, minéraux et oligo-éléments

Autonomie :

L'alimentation en fourrage des vaches en lactation doit provenir à 100% de la zone, exception faite des exploitations dont l'altitude est supérieure à 600 m pour qui le seuil est de 75%.

Seul le foin peut être acheté hors zone.

Les vaches en lactation doivent pâturer dans l'aire géographique ou être affouragées en vert avec des fourrages provenant de l'aire géographique.

Les données environnementales

Pour éviter l'intensification de la production, le chargement a été fixé à 1,5 UGB (Unité Gros Bovins) par hectare de surface agricole utile.

La culture d'OGM pour l'alimentation en fourrage des vaches est interdite.

L'apport de fumure minérale ne doit pas dépasser en moyenne 33,5 unités d'azote par hectare et par an sur les parcelles en zones classées Haute Montagne et Montagne, 1, 60 unités d'azote

² Cahier des charges de reblochon ou reblochon de Savoie, BO n° 19-2015 ; Communiqué de presse. Mai 2012

par hectare et par an sur les parcelles en zones classées Montagne 2 et Montagne 3, Piémont et Plaine.

Les seules fumures organiques autorisées sont le fumier, le lisier, le purin, les fientes de volailles, les effluents peu chargés (eaux vertes, brunes et blanches), les boues d'épuration et leurs sous-produits, les fertilisants élaborés à partir de déchets verts, de fraction fermentescible des ordures ménagères issue d'une collecte sélective et de sous-produits agroalimentaires hors viandes (céréales, fruits et légumes, graisses et huiles alimentaires, lactosérum et boues, etc.). Tout épandage d'une fumure organique non agricole et/ou de fientes de volaille doit s'accompagner d'un suivi analytique par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

La traite et la collecte du lait :

La planification de la traite a été fixée à 2 fois par jour matin et soir avec un intervalle de 8h minimum entre 2 traites, soit une plage de 4h pour traire le troupeau. Pour ne pas dénaturer la flore native du lait, la collecte est fixée à une fois par jour minimum, la température de conservation doit être inférieure ou égale à 10°C, et le lait doit être emprésuré dans les 24h.

La fabrication et l'affinage :

La fabrication du Reblochon de Savoie et du Reblochon de Savoie fermier suivent un schéma technologique commun. Le cahier des charges a pour objectifs de favoriser l'expression de la flore technologique utile et de garantir l'aspect traditionnel de la fabrication à toutes ses étapes. Il poursuit également le but de maintenir une qualité spécifique au Reblochon fermier (pratiques et goûts).

Elle ne peut s'exercer que dans un atelier approvisionné exclusivement avec des laits répondant aux prescriptions du présent cahier des charges. Tout appareil permettant de pasteuriser, de thermisé ou de micro filtrer le lait est interdit.

Les colorants et additifs naturels, tel le carotène, sont les seuls autorisés.

Dispositions spécifiques à la fabrication fermière

Pour pouvoir bénéficier de la mention « fabrication fermière » ou de toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage, les exploitations doivent répondre aux conditions suivantes:

- la transformation doit être effectuée sur le lieu de l'exploitation principale ou sur le lieu de l'exploitation d'alpage ;
- la fabrication des fromages doit intervenir deux fois par jour, aussitôt après la traite, sans qu'aucune réfrigération ne soit appliquée au lait mis en œuvre ;
- la production totale du lait produit sur l'exploitation doit être inférieure à 500 000 litres par an.

Au cours du processus de fabrication du « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie » fermier, un certain nombre d'opérations doivent être effectuées manuellement et ne peuvent être mécanisées. La présence d'une toile plastifiée micro-perforée drainante en complément et en dessous de la toile végétale est autorisée.

Zone AOP :

La plus grande partie de la surface agricole est conduite en prairie. La région se caractérise par un développement particulièrement important des prairies permanentes d'altitude, les alpages. 90 % des surfaces en herbe sont des prairies permanentes à dominante de dactyle, considérée comme une très bonne graminée fourragère, de trèfle blanc et trèfle des prés. On y retrouve des prairies de fauche grasses avec de l'oseille sauvage, des prairies de fauche ou pâtures moyennes avec le grand boucage et les prairies de fauche ou pâtures maigres ou sèches avec la sauge des prés et l'origan. La végétation exploitée est étagée depuis le fond des vallées jusqu'à des altitudes pouvant dépasser 2500 mètres.

La vie des troupeaux est fortement influencée par les saisons. Pour faire face à ces conditions de vie, les producteurs de lait font appel à des races de vaches laitières originaires des régions de montagne, adaptées aux contraintes physiques et climatiques du milieu (morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente ; thermo tolérance ; capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale), tout en produisant régulièrement un lait de qualité.

Remarques :

Le référentiel du reblochon est l'un de ceux qui va le plus loin en matière de critères de production, notamment en ce qui concerne les pratiques de fertilisation. Parmi les appellations herbagères, c'est certainement une des plus strictes en matière d'autonomie fourragère, mais aussi une des plus larges en termes de gamme d'aliments complémentaires possibles.

Beaufort³

Race :

Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir uniquement de troupeaux composés de vaches de races locales, Tarantaise et Abondance, répondant aux critères de la section principale du livre généalogique, soit ayant fait l'objet d'une authentification à partir des caractères phénotypiques reconnus.

Alimentation

Les produits d'ensilage, d'aliments fermentés et de pulpes de betteraves sont interdits.

La ration de base doit être d'origine herbagère : foin pendant la période hivernale (au minimum 13 kg/Vache/jour en moyenne sur le troupeau auxquels peuvent s'ajouter 3 kg maximum de luzerne déshydratée), herbe pâturée en conduite rationnelle pendant la période de pâture, mixte pendant les périodes de transition.

Des aliments complémentaires sont autorisés, d'origine non transgénique, et dans les proportions suivantes : 1/3 maximum du poids de la ration de base en hiver, 2,5 kg maximum/VL/jour en moyenne sur le troupeau, en pâture dans la vallée (hors alpage), 1,5 kg maximum/VL/jour en moyenne sur le troupeau, à l'alpage (uniquement céréale avant le 1er août).

Autonomie

Au minimum 75% des besoins en foin et pâture doivent provenir de l'aire géographique. En cas d'insuffisance de foin, 75% minimum de la production annuelle de lait doit être obtenue à partir de fourrage provenant de l'aire géographique. Au minimum 20% des besoins en foin du troupeau proviennent de l'aire géographique.

Données environnement

La fertilisation des prés et pâture est essentiellement le fait de matières organiques. Interdiction d'épandage de boues de station d'épuration et dérivés.

Traite et collecte

Pas de préconisations concernant le rythme de traite. La livraison doit être faite après chaque traite ou une fois par jour. La traite dont le volume est le plus important ne doit pas excéder 135%

³ Cahier des charges de l'appellation d'origine Beaufort . BO n° 2-2015

du volume de l'autre traite.

Fabrication et affinage

La dénomination « Beaufort » peut être complétée des qualificatifs « lait de pâture » de juin à octobre inclus, « chalet d'alpage » lorsqu'il est produit au dessus de 1500 m, après chaque traite, selon les méthodes traditionnelles, avec le lait d'un seul troupeau. Outre la plaque de caséine bleue, ces fromages portent une plaque de caséine rouge carrée.

Zone AOP :

Le système pastoral est basé sur la valorisation de cette grande richesse de flore par l'intermédiaire de troupeaux de races locales Tarentaise et Abondance conduits selon des pratiques pastorales totalement inféodées au milieu. Ensuite, la transformation du « lait chaud » permet de préserver les qualités originelles liées à la diversité floristique. Elle conditionne une fabrication de type gras, sans écrémage, utilisant des levains sauvages... L'affinage en cave froide, étape essentielle pour la qualité du fromage correspond bien à une étape au plus près des conditions climatiques des sites de production en altitude et est totalement cohérent avec la fabrication de fromage de type gras.

L'ensemble des pratiques de production et de transformation constitue un système cohérent lié aux spécificités du produit et qui permet l'expression de la diversité aromatique due à la flore particulière jusque dans le produit fini.

Remarques

L'AOP Beaufort est moins exigeante en termes de traite et de collecte du lait, ou d'autonomie alimentaire à l'échelle de la zone. Par contre, des conditions strictes concernent les races, puisque seules deux races locales sont autorisées, et les pratiques de fumure, puisque seuls les fertilisants organiques sont autorisés. Les boues de stations sont interdites.

Tome des Bauges⁴

Races :

Les troupeaux laitiers des exploitations produisant du lait destiné à la fabrication de la Tome des Bauges sont constitués de vaches laitières appartenant aux races pures Abondance, Tarentaise et Montbéliarde.

Alimentation :

Durant la période estivale, les vaches sont au pâturage minimum 120 j par an, avec une ration d'herbe pâturée. Durant la période hivernale, elles ont une ration à base de foin à volonté. Ensilage, enrubannage, ou un autre processus comportant une phase de fermentation sont interdits pendant toute l'année.

Aliments complémentaires ou additifs autorisés sont à base de végétaux, sans contrainte d'origine géographique : céréales et leurs issues, les pois, les féveroles, le lupin, les graines de soja, les tourteaux de tournesol, coprah, palmiste, colza, soja et lin, les pulpes de betteraves déshydratées, la mélasse et les huiles végétales à titre de liant uniquement pour les concentrés, les minéraux, les macro-éléments et les oligo-éléments, les vitamines. Les aliments complémentaires ne doivent contenir ni urée ni molécule aromatisante.

⁴ <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020094320&categorieLien=id>

L'apport d'aliments complémentaires est limité à 1 500 kilogrammes par an et par vache laitière en production présente toute l'année sur l'exploitation, et 500 kilogrammes par an par animal pour les autres animaux.

Autonomie :

L'apport de fourrages secs extérieurs de l'aire géographique AOC ne peut dépasser 30 % des besoins annuels de l'exploitation pour l'ensemble du troupeau. Il peut contenir de la luzerne déshydratée en bouchon dans la limite de 3 kilogrammes par vache et par jour.

Traite et pâture sont obligatoirement dans l'aire géographique, même pour les productions saisonnières.

Les données environnementales

La production par vache ne doit pas dépasser 5 500 kg de lait par an.
Les aliments d'origine transgénique sont interdits.

La traite et la collecte du lait

La collecte de lait est faite au moins une fois par jour.

La fabrication et l'affinage

La mise en fabrication intervient dans un délai de :

- 12 heures minimum après la traite la plus ancienne en cas de conservation du lait à une température supérieure à 10 °C ;
- 28 heures maximum en cas de refroidissement du lait entre 6 °C et 10 °C. Dans ce cas, le lait ne peut être issu de plus de deux traites consécutives.

Sur le lait ayant fait l'objet d'une maturation, le retrait partiel de matière grasse ne peut se faire que par écrémage à la pelle de la couche de crème qui recouvre la surface du lait. Cette opération est appelée crémage à la pèche, la pèche étant un instrument traditionnel en forme de pelle.

Toute addition de protéines ou matières grasses est interdite.

Le lait cru mis en œuvre ne doit subir aucun traitement physique ou chimique visant à modifier sa composition initiale, à l'exception du crémage à la pèche et d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques. Les colorants et additifs naturels seuls sont autorisés.

Zone AOP :

Elle tient sa particularité d'un milieu naturel marqué par un climat de montagnard rude, des sols riches évoluant sur un soubassement calcaire, générateurs d'une production d'herbe importante et de qualité.

Les techniques de conduite des troupeaux laitiers tournées vers l'exploitation extensive des ressources naturelles favorisent ainsi la diversité de cette flore alpine, révélateurs des caractéristiques aromatiques de ce fromage.

La ressource herbagère et fourragère disponible dans le massif des Bauges constitue un élément primordial de la composition sensorielle du lait car il est travaillé cru.

Remarques

Le référentiel de production est relativement strict en matière de ration de base, à partir de l'herbe, tout en laissant une marge de manœuvre par rapport aux origines et à la gamme possible des aliments complémentaires.

Si la production par vache est plafonnée, il n'y a pas de prescriptions détaillées au plan des pratiques et gestions des surfaces, ni en matière de rythme de traite.

*St Marcellin*⁵

« Le choix est fait de produire un Saint-Marcellin en utilisant et revalorisant les ressources locales et en pensant au bien-être du troupeau. L'élevage bovin est donc basé sur une alimentation principalement composée de fourrages locaux qui peuvent être constitués d'herbe pâturée, de foin ou d'ensilage et dans ce cadre on peut dire que l'élevage des vaches laitières repose sur une alternance prairie étable alternance mise en place par le climat, les saisons. »

Races :

Pas de prescription.

Alimentation :

Les vaches doivent aller au pré pendant une période minimum de 180 j par an. Les surfaces pâturées ou de cultures de fourrages verts doivent représenter au minimum 20 ares par VL. Le pâturage est obligatoire pour les génisses.

L'herbe représente au moins 50% de la MS de la ration annuelle, et le foin au moins 15 % de la MS pour les quatre mois d'hiver.

Les aliments complémentaires autorisés à l'exclusion de tout autre représentent au plus 30% de la matière sèche de la ration totale annuelle. Dans ce cadre, les aliments complémentaires autorisés sont : les graines et coproduits de céréales, oléagineux, protéagineux, de noix, les légumineuses déshydratées.

Dans une limite de 10% des compléments indiqués ci-dessus sont autorisés : le lactosérum, les pommes de terre et autres tubercules, la pulpe de betterave déshydratée, la mélasse, les compléments nutritionnels : minéraux, vitamines, les oligo-éléments, le bicarbonate, le sel.

Les aires permanentes de stockage des fourrages destinés au troupeau laitier sont stabilisées et les silos sont réalisés sur une dalle bétonnée.

Autonomie :

Au moins 80% de la MS de la ration totale annuelle doit être issue de la zone.

Les données environnementales

Le chargement global annuel de l'exploitation doit être inférieur ou égal à 1,4 UGB/ha.

La traite et la collecte du lait

Le lait entier collecté est issu au maximum des quatre dernières traites.

La fabrication et l'affinage

Aucune durée n'est imposée pour chacune des trois phases d'affinage, celles-ci dépendant du savoir-faire de chaque fromager. Le fromager pourra effectuer de nouvelles étapes de séchage pour ajuster la qualité du produit.

Il doit être réalisé au moins trois retournements entre l'emprésurage et l'emballage.

Dans les 24 heures précédant l'emballage, une phase pour refroidir à cœur les «Saint-Marcellin» est possible à une température positive inférieure à 7°C.

Lors de son conditionnement, le «Saint-Marcellin» sec devra avoir 44% minimum d'extrait sec, et le «Saint-Marcellin» moelleux devra avoir 40% minimum d'extrait sec.

⁵ Cahier des charges IGP Saint-Marcellin – BO 24 Janvier 2014

L'emballage et la sortie d'usine ne pourront se faire au plus tôt le 10ème jour à compter de la date d'emprésurage.

Les auxiliaires de fabrication autorisés sont les ferments lactiques, ferments d'affinage, moisissures, levures, présure animale, chlorure de calcium, sel. Les méthodes d'ensemencement sont variables selon les fromageries (grand levain ou direct).

Le chlorure de calcium est autorisé dans le lait liquide au moment de la maturation.

Zone AOP :

Les cultures principales sont l'arboriculture avec en particulier la production de noix de Grenoble AOP (ou les pêchers selon les zones) et les cultures de céréales.

Le séchage des fromages, des noix (et du tabac) étant favorisé par les vents qui marquent ce territoire. Du point de vue architectural, on note la cohérence entre la production de «Saint-Marcellin» et celle de l'AOP Noix de Grenoble par la présence de séchoirs à noix sur l'ensemble de la zone. Les séchoirs à noix pouvaient d'ailleurs servir au séchage des fromages, rangés dans des paniers suspendus aux quatre vents, « les tommiers ».

L'élevage bovin est basé sur une alimentation principalement composée de fourrages locaux qui peuvent être constitués d'herbe pâturée, de maïs, de foin ou d'ensilage.

Le cahier des charges de la dénomination « Saint-Marcellin » homologué par arrêté du 10 janvier 2014 bovins laitiers repose sur une alternance prairie-étable, alternance conditionnée par le climat, les saisons, ...

C'est ainsi que les différentes dispositions qui encadrent l'alimentation des troupeaux permettent de garantir la pérennisation de ce système, favorisant l'utilisation des ressources locales par la sortie des animaux, l'utilisation de l'herbe et la limitation des aliments complémentaires.

Remarques

L'IGP Saint-Marcellin insiste sur la valorisation des ressources locales dans un terroir diversifié où la production fromagère est associée, à l'échelle territoriale et à celle des exploitations. Elle laisse donc une large gamme de possibilités en termes de conduite des troupeaux (race), et de systèmes fourragers. Ceux-ci pouvant être intensifs, avec notamment du maïs ensilage et de l'herbe ensilée, des plafonds sont prescrits pour le chargement en animaux.

Une grande marge de manœuvre est aussi laissée pour la fabrication fromagère, à l'image de la diversité des types de fromages d'appellation.

Bleu du Vercors ⁶

Races :

Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de races montbéliarde, abondance et villarde.

Alimentation :

L'alimentation des vaches doit être constituée d'herbe pâturée durant la période estivale, et de foin ou fourrage enrubanné durant la période hivernale. Le taux de matière sèche du fourrage enrubanné doit être au minimum de 45%.

Autonomie :

La ration de base du troupeau doit être assurée par des fourrages provenant de l'aire géographique.

⁶ Cahier des charges IGP Saint-Marcellin – BO 24 Janvier 2014

Données environnementales

Au niveau de chaque exploitation, le chargement maximal ne peut excéder une vache laitière par hectare de surface agricole utilisée, cette surface devant être réellement utilisée en pâturage ou en production de fourrage ou céréales pour l'alimentation des animaux.

La traite et la collecte du lait

Le lait utilisé pour la fabrication fromagère provient au plus des quatre dernières traites. Cependant, dans le cas de la production fermière, le lait ne peut provenir qu'au plus des deux dernières traites.

La fabrication et l'affinage

Le lait mis en œuvre dans la fabrication d'un fromage en appellation d'origine contrôlée « Bleu du Vercors-Sassenage » est un lait entier, éventuellement partiellement écrémé, et où tout additif à l'exclusion du chlorure de calcium est interdit.

Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bleu du Vercors-Sassenage » sont fabriqués à partir d'un lait chauffé au moins partiellement etensemencé en *Penicillium roqueforti*.

La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs transformant le lait de leur seul troupeau sur le lieu de traite de celui-ci dans des conditions particulières de fabrication énoncées dans le règlement d'application.

Zone AOP :

L'altitude, les sols argilo-calcaires et le climat assez pluvieux d'influence montagnarde font de ce massif un milieu de prédilection pour les herbages. Cette combinaison donne également au massif du Vercors toute sa spécificité notamment d'un point de vue botanique.

Les divers reliefs composant le site du Vercors permettent l'utilisation optimale du milieu naturel : les fonds de vallée plats humides constituant les réserves fourragères des exploitations ; les bas de pentes permettant une sécurité alimentaire du troupeau ; les pentes fortes consacrées au pâturage ; les prairies d'altitude utilisées en alpage durant la saison estivale.

Cette complémentarité des différentes zones de pâturage offre en quantité une nourriture d'excellente qualité, base de l'alimentation du troupeau, conférant sa typicité au lait et donc au fromage.

Remarques

L'AOC Bleu du Vercors est l'une des plus rigoureuses concernant l'autonomie en fourrages à l'échelle de la zone, avec la totalité des fourrages devant en provenir. La race villarde est aussi une spécificité très forte de cette appellation.

Les règlements en matière de ressources locales et d'environnement se limitent apparemment au chargement des surfaces en animaux.

Comparaisons :

L'ensemble des appellations font référence à la valorisation des ressources locales, considérées à l'échelle de l'aire géographique. Toutes ont ainsi des atouts à mettre en valeur dans une recherche de triple performance.

Si l'on en reste aux cahiers des charges⁷, qui sont cadres et révélateurs de l'attention portée aux conditions de production, les aspects économiques et sociaux sont quasi absents, même s'ils sont

⁷ cf tableau en annexe. Les gradients de coloration des cases correspondent à des propositions d'évaluation de degrés de performance environnementales à la lecture des cahiers des charges.

sous-jacents par les effets de choix de races, de systèmes fourragers, de modes de fabrication fromagère.

Les performances environnementales sont abordées de manières très différentes. Certaines appellations les évoquent très peu par rapport aux pratiques culturales dans leur cahier des charges, comme le Bleu du Vercors, ou l'IGP St Marcellin qui se limitent à préciser un plafond de chargement. Parmi celles-ci, une distinction est à faire entre celles situées dans des contextes pédo-climatiques limitant les possibilités d'intensification comme le Vercors et celles où ils offrent des potentialités et des marges de manœuvre importantes comme dans le Saint-Marcellin.

Les modes d'alimentation, la place qu'y tient l'herbe ont aussi des effets importants sur l'environnement et sont une des interfaces entre spécificités de production et liens à l'environnement. Entre la plupart des zones appellations quasi exclusivement herbagère et celle comme le Saint-Marcellin où la polyculture ainsi que l'ensilage sont autorisés, les effets environnementaux, notamment au plan climatique, seront très différents.

Si quasi toutes excluent les aliments d'origine transgéniques, il y a ainsi de fortes différences entre les appellations Beaufort et Bauges qui interdisent les engrais minéraux, celle du reblochon qui en plafonne l'utilisation, et celle du Saint-Marcellin qui n'émet aucune règle sur ce sujet.

Au plan de l'autonomie alimentaire des élevages, tous les cahiers des charges prescrivent des degrés d'autonomie fourragère entre 70 à 100 %. Cette autonomie est dans la totalité des cas inscrite à l'échelle de la zone d'appellation et non de l'exploitation. La zone reblochon impose 100 % d'autonomie fourragère pour les VL en dessous de 600 mètres d'altitude, tandis que le Beaufort ne le limite qu'à 75%. Aller vers une autonomie de 100 % doit-il être un objectif ? L'autonomie protéique qui n'est mentionnée en tant que telle dans aucune des cinq filières, doit-elle faire partie des objectifs ? Les démarches liées à la triple performance, peuvent conduire à clarifier des questions de ce type.

Liens possibles avec les objectifs de Triple Performance :

Dans les trois domaines, les objectifs à atteindre en matière de triple performance sont de natures diverses. Certains paraissent découler logiquement de volontés de relocalisation et de valorisation des ressources locales comme l'autonomie fourragère à l'échelle des aires géographiques. D'autres sont en lien avec les questions de changement climatique comme la place relative de l'herbe dans les systèmes fourragers.

D'autres enfin sont plus liés à la stratégie de valorisation et de spécification des produits : place des productions fermières et des filières locales, marges de manœuvre dans les processus de fabrication fromagère, degré d'extensification des systèmes d'exploitation, cadres d'utilisation des fertilisants minéraux...

Quoi qu'il en soit, la question de « qui définit les objectifs à atteindre » est plus que cruciale pour les filières sous SIQO. Sont-ils édictés à un niveau large ou sont-ils le fruit de concertations locales ?

Ensuite, différentes pistes peuvent être abordées pour construire une démarche concernant :

- Les performances économiques : les critères et données d'ECOFIL peuvent être une base de travail.
La plus-value économique des produits est souvent constatée, ainsi que l'intégration de cette plus-value localement, en termes d'emplois et de valeur ajoutée lorsque les filières locales sont prégnantes.
- Les performances sociales : au-delà des critères « classiques » de qualité des conditions de travail et d'emploi (Diagnostic Etat, méthode IDEA), peuvent être abordées les questions de dynamiques collectives aussi bien par rapport aux savoir-faire et à la production que par rapport aux modes de valorisation des produits. Ces aspects sont peu abordés, et en tout cas peu mis en perspective de résultats attendus, dans les démarches AOP citées ici.

Or il est un fait que par la mise en œuvre de réseaux de valorisation, ou de l'activation de la spécification du produit, par l'organisation d'activités culturelles ou de réseaux avec les autres acteurs du territoire, les producteurs, transformateurs, vendeurs, consommateurs de produits sous appellation sont actifs et acteurs. C'est assez peu mis en valeur dans les référentiels des productions sous appellation. La mise en œuvre de démarches de triple performance pourrait permettre de les expliciter, de les évaluer, et au-delà de pouvoir mieux connaître la vitalité de la dynamique de spécification et de la valorisation pour les produits sous signe de qualité.

- Les performances environnementales. Si la dimension environnementale est déjà diversement présente dans les référentiels, mettre ceux-ci en cohérence avec des analyses de triple performance pourrait permettre d'en catégoriser et d'en préciser les critères. Cela pourrait concerner la biodiversité et ses liens par exemple avec l'attention portée aux races locales ou à la place des prairies permanentes et à leur richesse floristique. Cela pourrait concerner, autre exemple, les effets sur la qualité du milieu, en allant plus loin dans la définition des pratiques de fertilisation... Cela pourrait permettre surtout d'inscrire ces règles dans une dynamique de spécification de produit plutôt que de les percevoir comme des contraintes administratives.

Les éleveurs inscrits dans des démarches de spécification ont donc des atouts à faire valoir, même si les marges de progrès sont importantes, particulièrement au plan environnemental. Par contre des risques pèsent sur ces filières :

- liés aux avancées technologiques, comme celles des approches métagénomiques en sélection animale qui risque de renforcer les standardisations de formats et qualités des races, comme le développement des robots trayeurs qui entraînent une modification des rythmes de traite, comme enfin ceux des additifs alimentaires, entre autres exemples. Soit les éleveurs emboîtent le pas de ces évolutions avec la possibilité d'entraîner une relative banalisation de leurs produits, soit ils gardent le principe de spécificité des systèmes de production, avec le risque d'être marginalisés, notamment au plan génétique des troupeaux. Le positionnement des curseurs, entre performance technique et performance socio-économique, est l'un des enjeux clés.
- liés à la banalisation des systèmes de production par agrandissement des troupeaux et inscription plus large dans des filières longues qui pourraient être moins garanties d'une valeur ajoutée sur le prix des produits.
- liés à une généralisation possible des exploitations engagées dans des démarches d'agro-écologie, et qui pourraient, par la valorisation des ressources locales, la prise en compte des dimensions environnementales, rendre plus ténue l'originalité et la plus-value des produits spécifiques.

Conclusion

Dans la mesure où les filières en appellation ont des atouts à faire valoir, la démarche de triple performance peut être une opportunité, à condition d'en maîtriser la mise en œuvre afin de rester en cohérence avec les spécifications des produits.

Deux stratégies sont possibles :

- Jouer sur une complémentarité entre une démarche sous SIQO, liée à l'appellation d'origine, et une démarche type agro-écologie. Les outils et méthodes liés à la triple performance peuvent dès lors permettre de faire le lien entre les deux, en proposant une lecture transversale des critères de performance dans les trois domaines.
- Tout miser sur la démarche d'appellation, en intégrant toutes les dimensions du développement durable que les méthodes de la triple performance permettent d'évaluer. Ceci implique de renforcer les référentiels et cahiers des charges en règles liés

à l'environnement, et d'y intégrer des objectifs et références concernant les domaines économiques et sociaux.

La deuxième option présente l'intérêt de la plus grande lisibilité et d'un enrichissement de la démarche de spécification et de qualité par des outils d'évaluation de celle-ci et par une approche plus transversale de la spécification et la valorisation des produits concernés.

Comparaison des principales références des cahiers des charges

Rubriques	AOP Beaufort	AOC Bleu du Vercors	AOP Reblochon	IGP Saint-Marcellin	AOP Tome des Bauges
Races	Abondance et Tarine	Villarde, Abondance, Montbéliarde	Abondance, Tarine et Montbéliarde		Abondance, Tarine et Montbéliarde
Alimentation	Ration de base herbagère. Ensilage interdit. Plafond de 1/3 de la ration en aliments complémentaires	Rations à base d'herbe pâturée en période estivale, de foin ou enrubannage (taux mini de 45% MS) en période hivernale. Ensilage interdit.	Rations 50% issues de l'herbe. Fourrages verts autorisés, fermentés interdits.	180 jours par an minimum de passage des vaches au pré Herbe au moins 50 % MS de la ration annuelle et 15 % de la ration hivernale (4 mois) Aliments complémentaires plafonnés à 30% ration annuelle Ensilages autorisés	120 jours minimum de pâturage Rations d'herbe pâturée et foin à volonté l'hiver. Aliments complémentaires autorisés, dans la limite de 1 500 kg/vache Ensilage, enrubannage interdits
Autonomie aire géographique	75 % des besoins en foin et pâture 75 % de la production de lait obtenue par fourrages aire géo.	100% ration de base	100% sous 600 m 75 % au-dessus	80% au moins de la ration totale issus de l'aire géo.	70 % au moins des fourrages secs. Pâturage totalement dans l'aire géo.
Environnement	Fertilisation organique seule autorisée sur prés et pâtures.. OGM interdits	Plafond de chargement de 1 UGB/ha	Plafond 1,5 UGB/ha OGM interdits. Fumure minérale limitée Large gamme fumures organiques.	Plafond de chargement de 1,4 UGB/ha	OGM interdits
Traite et collecte du lait	Pas plus de 135% de volume de la traite la plus importante. Collecte journalière.	Pas plus de quatre traites collectées à la fois. Deux en fabrication fromagère	2 traites par jour Collecte journalière	Pas plus de quatre traites collectées à la fois.	Collecte journalière
Fabrication fromagère	Qualificatifs « lait de pâture » et « chalet d'alpage »	Lait partiellement écrémé autorisé. Flore penicillium roqueforti.	Colorants et additifs naturels	Marge de manœuvre dans les processus de fabrication	Seul écrémage en surface autorisé. Affinage dans zone d'appellation

Zone AOP	Place importante des alpages	Surfaces en herbe.	Surfaces en herbe, valorisation des alpages	Productions diversifiées dans le terroir et dans les exploitations	Exploitation extensive des ressources naturelles
----------	------------------------------	--------------------	---------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

Beaufort :

Rubriques	Favorable	Point de vigilance	Marge de progrès
Races	Races locales : Abondance et Tarentaise	Evolution génétique	
Alimentation	Alimentation à dominante herbagère Aliments complémentaires encadré Transgéniques interdits	Evolutions des additifs alimentaires	
Autonomie	75 % des foins et pâtures issus de la zone AOP	Autonomie protéique à l'échelle de la zone AOP ? Autonomie partielle actuellement 20 % des foins de l'aire géographique	Améliorer taux d'autonomie ? Autonomie fourragère à l'échelle de l'exploitation ?
Environnement	Fertilisation à base de matières organiques Boues de stations interdites		
Traite et collecte du lait	Collecte journalière Colorants et additifs naturels	Evolutions vers robots de traite ?	Préconisations sur rythme de traite ?
Fabrication fromagère	Fabrication après la traite		
Zone AOP	Surfaces herbagères dominantes Alpages Plafond à 5 000 kg/vache/an	Bilan carbone/ élevages extensifs	

AOC Bleu du Vercors:

Rubriques	Favorable	Point de vigilance	Marge de progrès
Races	Abondance et villarde	Spécificité montbéliarde ?	

Alimentation	Rations à base d'herbe	Préciser les aliments complémentaires autorisés ou non	Réduire l'enrubannage ?
Autonomie	100% de la zone d'appellation	Autonomie protéique à l'échelle de la zone AOP ?	Améliorer taux d'autonomie ? Autonomie fourragère à l'échelle de l'exploitation ?
Environnement	Plafond de chargement de 1 UGB/ha/an		Encadrement des pratiques sur les surfaces
Traite et collecte du lait		Evolutions vers robots de traite ?	Préconisations sur rythme de traite ? Collectes plus fréquentes que tous les deux jours ?
Fabrication fromagère	Place et définition de la production fermière	Place des filières locales	
Zone AOP	Zone globalement herbagère		

Reblochon :

Rubriques	Favorable	Point de vigilance	Marge de progrès
Races	Races locales : Abondance, Tarine	Evolution génétique Place au phénotype ? Spécificité Montbéliarde ?	
Alimentation	Alimentation naturelle à dominante herbagère Aliments complémentaires encadrés OGM interdits	Evolutions des additifs alimentaires	Proportion des fourrages herbagers améliorables ?
Autonomie	100 % en fourrages issus de la zone AOP	Autonomie protéique à l'échelle de la zone AOP ?	100 % au-dessus de 600 m ? Autonomie fourragère à l'échelle de l'exploitation ?
Environnement	Plafond chargement 1,5 UGB/ha SAU	Origines des fumures organiques	Chargement sur système fourrager uniquement ? Limites plus restrictives de fumures minérales ?
Traite et collecte du lait	Traite deux fois par jour Collecte journalière Colorants et additifs naturels	Evolutions vers robots de traite	

Fabrication fromagère	Plafond de production 500 000 l en production fromagère Fabrication après la traite Conditionnements naturels Toile végétale		Toile synthétique Plafond de production
Zone AOP	Surfaces herbagères dominantes Alpages	Bilan carbone/ élevages extensifs	Surfaces herbagères totales

IGP St Marcellin:

Rubriques	Favorable	Point de vigilance	Marge de progrès
Races			Cibler des races
Alimentation	Passage obligatoire des vaches au pré 180 j par an Plafond de 30 % pour aliments complémentaires	Large gamme des aliments complémentaires possibles Evolutions des additifs alimentaires Ensilage autorisé	Augmenter la proportion d'aliments à base d'herbe ?
Autonomie	80 % de la MS des fourrages issus de la zone AOP	Autonomie protéique à l'échelle de la zone AOP ?	Améliorer taux d'autonomie ? Autonomie fourragère à l'échelle de l'exploitation ?
Environnement	Plafond de chargement de 1,4 UGB/ha/an		Encadrement des pratiques sur les surfaces Assolements plus herbagers ?
Traite et collecte du lait		Evolutions vers robots de traite ?	Préconisations sur rythme de traite ? Collectes plus fréquentes que tous les deux jours ?
Fabrication fromagère		Gamme large de pratiques de fabrication possibles	Spécificité du produit
Zone AOP	Productions de qualité diversifiées		

Tome des Bauges :

Rubriques	Favorable	Point de vigilance	Marge de progrès
-----------	-----------	--------------------	------------------

Races	Races locales : Abondance et Tarentaise	Spécificité race montbéliarde ?	
Alimentation	Alimentation à dominante herbagère : foin et pâturage Transgéniques interdits	Large gamme des aliments complémentaires possibles Evolutions des additifs alimentaires	Augmenter la proportion d'aliments à base d'herbe ?
Autonomie	70 % des fourrages secs issus de la zone AOP	Autonomie protéique à l'échelle de la zone AOP ?	Améliorer taux d'autonomie ? Autonomie fourragère à l'échelle de l'exploitation ?
Environnement	Plafond de productivité de 5 500 kg/vache/an Transgéniques interdits		Encadrement des pratiques sur les surfaces
Traite et collecte du lait	Collecte journalière	Evolutions vers robots de traite ?	Préconisations sur rythme de traite ?
Fabrication fromagère	Pas de traitement du lait avant fabrication Uniquement écrémage de surface		
Zone AOP	Surfaces herbagères dominantes Alpages	Bilan carbone/ élevages extensifs	

Pour aller plus loin :

Contact : CERAQ – Claude Janin – claude.janin@ceraq.fr

Sur le site de CERAQ : répertoire prospective

- Triple performance : note prospective
- Annexe 1 : Triple Performance : Pistes méthodologiques
- Annexe 2 : AOP et triple performance

Ce document est le fruit des travaux du groupe prospective de Ceraq. Composé d'agricultrices et d'agriculteurs, ce groupe vise à donner la perspective sur l'avenir de l'agriculture et des territoires. Il travaille sur des thèmes susceptibles de constituer un enjeu pour l'agriculture et les filières, avec l'objectif de formuler des analyses et des propositions sur les conséquences possibles et sur la façon d'anticiper au mieux ou de s'adapter à ces évolutions. Ses résultats ont pour but de contribuer à éclairer les choix du présent et à orienter les travaux et activités de Ceraq pour se préparer à ces enjeux de demain.