



Via Campagnola



La confédération paysanne en Corse.

# *Importation de lait et fromages corses*

*P. 1 : Introduction*

*P. 2 : La Filière laitière corse*

*P. 3 : Les produits et leur commercialisation*

*P. 5 : La Problématique*

*P. 6 : Les risques*

*P. 7 : Les solutions préconisées*

## *Introduction*

*Par la rédaction et la diffusion de ce document, Via Campagnola a considéré l'indispensable nécessité de porter à la connaissance du plus grand nombre, l'ensemble des éléments permettant une appréhension objective de la situation de la filière laitière en Corse. Cette démarche d'information et de réflexion a pour intention de contribuer à l'instauration d'un débat serein sur les fromages corses et leur devenir.*

*L'introduction de matières premières agricoles destinées à être transformées en produits corses, comme le ré-étiquetage en Corse de produits d'importation déjà transformés, alimentent une polémique qui agite la profession agricole épisodiquement.*

*Aujourd'hui les chefs des petites entreprises de la transformation fromagère ayant décidé d'importer du lait de l'Aveyron ou de Sardaigne pour la fabrication de fromages corses, une partie des éleveurs ovins et caprins, ouvrent le débat sur les fromages corses.*

## **La Filière laitière corse**

*La brebis corse (à peine plus de 100 000 têtes) est, selon une étude du C.N.B.L.\*, à poids équivalent, celle qui a le meilleur potentiel de production laitière. C'est la brebis qui incontestablement valorise le mieux l'herbe. Sa race est reconnue officiellement.*

*Une structure UPRA\* Brebis Corse a en charge la maîtrise de son schéma de sélection.*

*Une Coopérative régionale d'éleveurs, CORSIA\*, s'occupe de la diffusion du progrès génétique, propose une gamme de prestations de service en direction de ses adhérents et assure la vente d'animaux sélectionnés à l'ensemble des bergers de Corse.*

*La chèvre corse (plus que 30 000 têtes) dont la race est aussi reconnue, traverse une situation préoccupante du fait de la faiblesse de son cheptel et des problèmes sanitaires rencontrés.*

*C'est l'animal qui valorise le mieux la ressource fourragère issue des maquis corses. Elle a une résistance étonnante aux excès climatiques, aux déplacements difficiles et indispensable sur les parcours montagneux.*

*Les responsables des entreprises de transformation fromagère (voir Très Petites Entreprises, hormis deux) représentent en Corse un peu plus d'une quinzaine d'unités employant moins de 200 ETP\*. La grande majorité de ces unités est située sur l'axe Bastia/Ghisunnaccia ; deux sont installées dans la région Ajaccienne et une en centre Corse. La dernière et unique structure Coopérative est elle, située dans le Haut Taravu. Les deux entreprises les plus importantes traitent à elles seules 60% des volumes transformés et emploient plus d'un tiers de ces salariés. La production fromagère de la totalité des entreprises fromagères corses est estimée à 1 800 tonnes par an pour 8,5 millions de litre de lait environ transformés.*

*Les éleveurs (ovins, caprins) sont plus de 700, bien repartis sur l'ensemble du territoire corse. Les bergers, leurs conjoints collaborateurs participant aux travaux et leurs salariés lorsqu'ils en ont, représentent 1 200 ETP à l'année. La production totale de lait en Corse s'élève à 15 Millions de litre, dont 8.5 vendus aux transformateurs et 6.5 Millions directement transformés à la ferme pour une fabrication de 1 200 tonnes de fromages fermiers par an.*

***Le chiffre d'affaire réalisé par la vente des fromages corses dépasse les 60 millions d'Euros et plus de 30 % des fromages corses sont vendus à l'export.***

*Bien que ces produits soient recherchés et bénéficient d'une bonne notoriété à l'extérieur, la filière est aujourd'hui en proie à d'énormes difficultés :*

*En même pas dix ans le nombre d'éleveurs ovins a diminué de 25 % et le nombre d'éleveurs caprins de 40 %. L'âge moyen des exploitants est élevé (30% ont plus de 50 ans) et les reprises ou les installations restent très limitées pour l'instant ; une installation pour cinq départs à la retraite.*

*La faiblesse des revenus en est une des causes. L'importance des investissements nécessaires et la difficulté due aux contraintes liées à la traite sont autant de facteurs de découragement. Il est bon de rappeler que la traite représente à elle seule une présence fixe et indispensable deux fois par jour pendant environ 250 jours par an sur l'exploitation.*

*\*(Union des Producteurs pour la promotion de la Race Animale), (Coopérative Ovine Régionale de Sélection et d'Insémination Artificielle), (Comité National Brebis Laitière), (Equivalent Temps Plein à l'année)*

*Le revenu des éleveurs livreurs en Corse, est inférieur de 35 % au revenu national des éleveurs ovins producteurs de lait (moins d'un SMIC annuel). Cet état de fait est principalement dû aux coûts de production nettement plus élevés que sur le continent (alimentation du bétail, fioul, transport ...), à la faible productivité des troupeaux et au différentiel d'aides perçues. Il est largement supérieur dans le reste de l'héxagone.*

*En Corse seul 18 % des exploitations sont encadrées techniquement contre plus de 80 % en France et 95 % en Sardaigne. Cet élément est primordial car il explique en grande partie pourquoi la productivité par brebis n'a pas progressé ces trente dernières années à l'instar des autres bassins laitiers. Seuls les éleveurs impliqués dans le schéma de sélection de la brebis corse, ont réussi à relever nettement leur niveau moyen de production.*

*De plus, encore trop d'éleveurs souffrent d'absence de maîtrise de leur structure foncière comme d'équipements structurants pour pouvoir travailler avec des itinéraires techniques cohérents.*

*La problématique de la mobilisation du foncier indispensable à la maîtrise d'un élevage extensif demeure entière. L'élevage laitier est de plus, fortement concurrencé par la spéculation foncière sur certaines zones du littoral voir dans la périphérie des plus gros villages de l'intérieur. Il est très difficile pour les éleveurs de lutter sans le soutien politique de la Collectivité Territoriale de Corse, ni celui des organismes généralement en charge de la régulation des marchés fonciers agricoles.*

*La concurrence vient aussi quelques fois, de filières agricoles plus attractives et notamment de la filière bovine, beaucoup moins contraignante en terme de présence mais plus soutenue au niveau régional sur l'éligibilité aux aides sans aucune contre partie productive et surtout grande « consommatrice » de foncier, support indispensable à l'attribution des primes.*

## ***Les produits et leur commercialisation***

*Les fromages corses, véhiculent à eux seuls tout un pan de la culture corse. Ils représentent l'image vivante d'une agriculture paysanne et familiale qui a traversé les siècles à travers des systèmes de production pastoralistes optimisés.*

*Leur particularité est fondée sur la variété et la diversité des formes, des aspects, des textures et des goûts. Ce sont des **fromages caillés à base de lait cru**.*

*Dans tous les cas, les laits corses sont des laits de pâturage. Le pâturage est la base de l'alimentation des animaux. La complémentation est faible et généralement constituée de céréales, de foin ou d'aliments déshydratés. Les laits crus expriment donc des qualités organoleptiques spécifiques liées à cette alimentation naturelle et variée selon les territoires et aussi les saisons. A contrario dans le Sud-Ouest de la France, en Sardaigne et en Italie (les autres bassins laitiers de production), les systèmes d'exploitation sont beaucoup plus intensifiés. La complémentation est souvent issues de techniques d'ensilage, d'alimentation composée et fortement protéinée. Les animaux sont élevés et produisent en stabulation et rarement en plein air comme les nôtres.*

*La commercialisation des fromages corses est en expansion. Elle repose presque exclusivement sur une politique de Marque. Chaque producteur (qu'il s'agisse d'une entreprise ou d'un fermier), choisit de valoriser sa marque. Elle porte soit le nom de la laiterie, soit le patronyme du producteur, ou bien le nom corse du lieu de production.*

*La mention « fromage corse » est très rare. L'étiquetage de la marque et quelque fois de l'image suffisent à identifier le produit, à le ramener à la Corse et à ses spécificités. Seule la laiterie « Fromagère Corse » du groupe Société Roquefort elle-même filiale de LACTALIS qui traite le volume le plus important en Corse, utilise systématiquement pour sa gamme des étiquettes comportant le mot CORSE.*

*Le BROCCIU est le seul produit fromager corse à bénéficier d'une AOC\*.*  
*Toutes les laïteries sans exception, sont **adhérentes** au syndicat de défense et de promotion de l'AOC Brocciu et mécaniquement, l'ensemble des éleveurs livreurs aussi (bergers vendant leur lait). C'est une obligation pour les entreprises de transformation si elles veulent éviter d'avoir à trier les laits, (obligation imposée par le décret d'application de l'AOC Brocciu).*

*Chez les éleveurs **fermiers, moins de 20% sont adhérents** à la démarche. La seule identification du berger producteur semble satisfaire le consommateur averti et donc la majorité des corses.*

*En réalité la possibilité d'identifier le producteur en vente directe, ses bêtes, son système de production et la localisation de son lieu de travail suffit donc à confirmer la qualité et l'authenticité du produit, tout en s'assurant de pouvoir le vérifier à tout moment.*

*La certification AOC ne garantit donc plus à elle seule, la qualité des produits ni même leur authenticité. Elle permet de se protéger si tant est que le cahier des charges élaboré par la profession soit suffisamment précis.*

*En Corse l'absence d'AOC sur les produits les plus demandés (fromages, charcuterie) résulte du simple fait qu'il s'agit dans les deux cas **de produits transformés en majorité par des non-agriculteurs** et donc par des tiers n'ayant aucun intérêt à s'imposer des barrières techniques de transformation supplémentaires. De surcroît, il paraît très difficile, pour l'administration, de valider une démarche de certification sans la caution et la participation active du secteur agroalimentaire.*

*Il existe un cas explicite à **ILOCC\*** en 2005 : lorsque au plus près de la mise en œuvre de la démarche d'Appellation, le collège laitier a décidé d'abandonner la certification AOC au profit d'une **IGP** ne garantissant que le lieu de production. En réalité l'élaboration partagée du cahier des charges AOC avec les producteurs ne leur convenait pas .*

*Le discours qui consiste en suite, à culpabiliser l'ensemble des producteurs sur leur incapacité à obtenir la certification optimale (AOC), a pour but d'alléger le cahier des charges au profit d'une normalisation voulue par le secteur de la transformation industrielle.*

*Au niveau national aujourd'hui, nombreuses sont les AOC qui subissent des modifications de décrets ou des demandes en ce sens, imposées par les industriels. L'exemple de la volonté **d'abandonner la transformation à base de lait cru** dans le secteur du Camembert, est significative et à mettre en parallèle avec les pratiques des laitiers corses et leurs souhaits dans le cadre d'une éventuelle AOC « Fromages Corses ».*

***Mais malgré tout, les hommes et les femmes qui vivent de ces productions spécifiques ont su, jusqu'à ce jour, maintenir un équilibre sur l'ensemble du territoire corse et un niveau de production équivalent depuis maintenant dix ans, tout en participant activement à la diffusion, ici et ailleurs, de l'image et de la renommée de leurs fromages.***

*\* (Appellation d'Origine Contrôlée), (l'Interprofession Laitière Ovine et Caprine de Corse), (Identité Géographique Protégée)*

## ***La problématique***

*Ici, la politique agricole de la Collectivité Territoriale de Corse n'a pas permis à l'activité pastorale de se développer dans son aspect productif.*

*Elle a, cependant, largement contribué à l'accroissement des capacités de transformation, d'affinage et de stockage de l'ensemble des structures de transformation fromagère.*

***C'est bien ce mécanisme qui a créé ce déséquilibre au sein de la profession et qui entraîne aujourd'hui une dichotomie notable très dangereuse au sein de la filière.***

***Il est désastreux pour la profession d'opposer des acteurs qui sont condamnés à collaborer.***

*Jusqu'en 2002 les taux d'intervention d'aides publiques à la modernisation de ces entreprises atteignaient 80%. Ces taux étaient les mêmes que ceux alloués aux éleveurs dans le cadre de la modernisation de leurs exploitations.*

*Cependant là où les éleveurs devaient, logiquement justifier de leurs capacités à produire (compétences/cheptel/foncier/matériel...), rien n'a jamais été imposé aux laiteries en terme de justification d'origine ni même de volume de collecte. Ces ateliers de transformation artisanaux ont donc délibérément été surdimensionnés grâce aux fonds publics alloués par l'ODARC, qui ont permis ce genre d'investissements. Il paraît donc logique que les entreprises aujourd'hui, souhaitent optimiser la rentabilisation de leurs outils de production.*

*Elles se sont fixées un seuil de progression « économique » vitale de 3% par an pour leur Chiffre d'Affaire.*

***Les laiteries de Corse ne manquent pas de lait .***

***Elles souhaitent pour ces raisons, en transformer davantage et ont donc recours à l'importation .***

*Jusqu'en 2007, les importations de lait et de fromages dissimulées, étaient minimes (quelques milliers de litres) car refusées et dénoncées par la profession (exemples : ILOCC contre fromagerie OTTAVI en 2004, et profession contre fromageries « A FILETTA » et « PIERUCCI » en 2006).*

*Depuis le début 2008, les laitiers ont réussi à convaincre la majorité des représentants des éleveurs à l'ILOCC, de leur apporter une caution professionnelle indispensable fondée sur des arguments fallacieux. A la progression économique indispensable, s'est ajouté le nécessaire réajustement lors de mauvaises années dues aux aléas climatiques et à des problèmes sanitaires de filière. Ces arguments, il faut en convenir sont dédaigneux et totalement irrespectueux envers les éleveurs producteurs de lait. Eleveurs qui lorsqu'ils ont à affronter des périodes de sécheresse de plus en plus longues ou par exemple des crises sanitaires, voient leurs coûts de production fortement augmenter pour des niveaux de production souvent plus faible.*

***« Dépenser plus pour produire moins »*** c'est le lot de nombre d'agriculteurs qui ont fréquemment à faire face aux caprices de la nature.

*Les laitiers eux, dépassent la problématique et instaurent une source d'approvisionnement à tiroirs, dans laquelle ils puisent au gré des changements de situations et de conquêtes de marchés. Le prix d'achat de la matière première n'est pas indexé aux coûts de production. La caution professionnelle pour l'importation de lait est souhaitée, en contre partie de quoi l'Interprofession aurait un droit de regard sur ces importations, sans jamais pouvoir en assurer la maîtrise ni même la gestion.*

*Cette situation a été jugée inconcevable au moment où les mesures du plan de relance de la filière trouvaient un intérêt certain dans la profession et où il s'agissait de se battre pour imposer une véritable politique de développement de la production laitière à la direction de l'ODARC.*

*Le Président de l'ILOCC (J-D Musso) en février 2008 démissionne alors, accompagné d'un tiers des responsables des éleveurs et des administrateurs. Les éleveurs représentant la « fromagère corse » (LACTALIS) deviennent majoritaires dans le collège des éleveurs livreurs et prennent la présidence de la structure.*

*Ce déséquilibre dans la représentativité à l'ILOCC a entraîné la prise du pouvoir décisionnel par le collège laitier allié aux nouveaux représentants des éleveurs.*

*Les fermiers se retrouvent donc isolés au sein de la structure et deviennent des concurrents directs, en effet la diminution du nombre de ces derniers ouvrira des parts de marchés sur l'Ile (aujourd'hui 50% environ) mais aussi et surtout gommara des adversaires commerciaux rudes, dans **la garantie de l'authenticité du produit**, qui leur échappe encore.*

*Depuis les changements à l'ILOCC, février 2008 et sans qu'aucun cadre n'ait été fixé par l'Interprofession pour l'importation de lait, la caution des représentants d'une partie de la profession « putchiste » aura suffi à ouvrir les vannes de l'importation.*

***Fin Mai 2008 les importations de lait s'élevaient à plus d'un Million de litres !  
( soit l'équivalent de la production annuelle d'environ 40 bergers corses )***

*On semble très éloignés de la simple « importation technique » que préconisaient les laitiers en juillet 2007 ; argument que relayaient certains organes de presse liés à ces mêmes laitiers par des contrats publicitaires indispensables à leur survie. On est dans une véritable guerre libérale où les prix des laits importés rendus en Corse sont inférieurs de 25% aux laits produits ici ! En Sardaigne comme en Aveyron le surplus de lait à l'export est payé environ 0.65€ le litre contre 1.20€ en moyenne en Corse !*

***La totalité de ces laits importés est donc rentrée dans la transformation de fromages corses et ce, sans aucun signe distinctif pour en informer le consommateur !***

## ***Les risques***

*Les risques directement liés à l'importation de lait se situent à plusieurs niveaux :*

*En premier lieu sur les laitiers eux-mêmes et leur avenir.*

***Utiliser des laits d'importation implique de fait une transformation fromagère à base de lait pasteurisé.*** La pasteurisation est la première étape de la standardisation d'un produit fromager entraînant la perte de l'ensemble de ses spécificités organoleptiques.

*De plus ces laits sont issus de techniques d'élevage, de races animales et surtout de systèmes de production fortement intensifiés et véritablement différents des nôtres. **Ces laits ne sont pas des laits de pâturage** comme les laits de brebis et de chèvres corses. Ils sont donc forcément différents, tous les spécialistes s'accorderont à l'expliquer. Ces produits ne seront donc plus conformes aux spécificités corses .*

*La politique d'approvisionnement « à tiroir », qui consiste à importer selon les besoins, au gré des saisons et du développement d'éventuels marchés, va s'instaurer comme une politique « du coup par coup » pour l'aval de la filière au détriment d'une politique*

*réfléchi de développement global de l'ensemble de l'activité pastorale et de ses débouchés.. L'abandon de l'amont de la filière va se confirmer au détriment de ce que d'aucun appelle faussement l'industrie agroalimentaire.*

*De plus la dépendance va se faire de plus en plus importante vis à vis de la matière première importée, en terme d'approvisionnement comme de marge économique.*

***Les consommateurs sont eux, trompés** sur l'origine de la matière première du produit mais aussi sur l'image qui en est donnée. La publicité faite sur les étiquettes (image de la Corse) est de nature à induire en erreur le consommateur (art. L121-1 du code de la consommation) et peut aussi créer la confusion dans l'esprit de l'acheteur (art. R 112-7 du C Consommation), malheureusement les contrôles sont rares et les procédures pénales qui peuvent en découler quasi nulles.*

*Sans oublier la tromperie sur le prix qui souvent ne correspond plus à la réalité du marché (coûts de production élevés) mais à une augmentation masquée des marges des laitiers ;*

***Les bergers producteurs de lait**, seront aussi perdants si le fromage corse perd de son authenticité et donc de sa notoriété, ce qui arrivera fatalement dans ce processus de normalisation du produit.*

*De plus la concurrence meilleur marché du lait d'importation risque à court terme d'entraîner une réflexion sur la possibilité de baisser les coûts de production. Cela va tendre inévitablement à l'accroissement de la taille des troupeaux comme d'un **changement de système de production**. Les petites unités de production disséminées sur l'ensemble du territoire vont rapidement disparaître au profit d'exploitations plus grosses et principalement localisées sur la plaine. Les systèmes de production à l'herbe seront revus pour des solutions plus intensives.*

*L'importation entraînera logiquement un désintéressement économique pour l'amont de la filière.*

## **Les solutions préconisées**

***L'importation maîtrisée** est la solution choisie par l'interprofession laitière aujourd'hui. Cependant, comme nous l'avons vu précédemment, plus de quatre mois après la crise de l'ILOCC aucune décision n'a encore été prise .*

*Il paraît peu probable que l'ILOCC puisse avoir, ne serait-ce qu'un semblant de maîtrise là où le droit privé fait loi. Les laitiers n'ont pas intérêt à gérer de manière collective l'importation de lait. Tout d'abord, ils ont des sources d'approvisionnement différentes et quelque fois des intérêts personnels et privés avec les industriels français ou sardes qui les fournissent. Ensuite ils se disputent des marchés extérieurs qu'ils n'ont pas intérêt à dévoiler à leurs concurrents directs.*

*De plus le collègue laitier a toujours tardé à répondre à ses obligations quant à l'affichage des données chiffrées, précises, nécessaires et indispensables à l'élaboration comme au maintien à jour de l'observatoire régional. Accepter la transparence totale et immédiate sur les volumes importés et leurs prix est une pure utopie sur laquelle, d'ailleurs ils ne sont pas engagés !*

*Dans un marché libéral de droit privé, il est impossible pour l'Interprofession comme pour tout autre structure professionnelle ou institutionnelle de prétendre pouvoir légalement gérer et maîtriser ce genre de pratique !*

***La certification des produits en différenciant** ceux fabriqués avec du lait d'importation est la solution la plus fréquemment avancée par le plus grand nombre.*

*Nous avons déjà vu que la certification aujourd'hui, n'est pas une garantie commerciale, ni informative face à une politique de marque ; option choisie par les*

producteurs industriels corses. Elle est aussi de moins en moins considérée comme une garantie de qualité pour les consommateurs .

Les laitiers sont très clairs sur ce sujet il est hors de question, pour ce qui les concerne, de rentrer dans une différenciation des produits. Ils accepteraient une certification dont ils maîtriseraient le cahier des charge qui ajouterait un produit à leur gamme, mais pas qui fixerait un nouveau produit d'appel garantissant seul l'authenticité de la matière première!

Ils pourraient cependant, très bien accepter une différence légale d'étiquetage qui se résumerait à spécifier la provenance de la matière première par un simple N° CEE, indéchiffrable par le consommateur ou même par un changement d'intitulé en petits caractères, comme : remplacer « fabriqué en Corse » par « affiné en Corse ». Mais ils semblent craindre qu'une partie de la profession et les corses en général ne fassent office de loupe pour des consommateurs souffrant de myopie .

Dans tous les cas la certification ne permettra pas de cesser les importations ni surtout de différencier clairement l'origine de la matière première. Le simple fait d'instaurer ce débat dans l'opinion publique permettrait aux laitiers, pendant le temps de la mise en œuvre des démarches de certification (plusieurs années), d'installer durablement ces pratiques dans la filière comme dans l'esprit des Corses et ce, au détriment des producteurs de lait corses, leurs fournisseurs d'origine .

**Tous les représentants des laiteries corses**, hormis ceux de la « Fromagère Corse », sont des Corses très impliqués localement et vivant leur enracinement territorial de manière très forte. Ils sont des acteurs du développement économique incontournables.

Ces hommes et ces femmes, comme l'ensemble de leurs salariés, y compris ceux de la « fromagère corse » sont inéluctablement sensibles à la réaction de la société corse comme à l'image de l'entreprise qui les emploie.

Ils doivent être persuadés que les bergers, si on leur en donne les moyens, sont capables en peu de temps de produire plus de lait. Les premiers résultats techniques du plan de relance de la filière sont significatifs et ce malgré une année marquée par une très longue période de sécheresse.

Produire plus de lait pour améliorer leur revenu, mais aussi pour répondre à une demande croissante des laitiers.

Produire plus de lait pour que vivent encore longtemps des hommes et des femmes d'une activité productrice sur l'ensemble du territoire rural de la Corse ;

Produire plus de lait enfin pour pérenniser et développer le marché de nos fromages spécifiques en maintenant leur authenticité comme leur diversité !

**Les bergers eux**, espèrent une politique de développement adaptée à leurs impérieuses nécessités de modernisation, de structuration et d'encadrement technique. Une politique de développement digne de ce nom comme ont pu la connaître d'autres activités agricoles de l'Ile par le passé .

Une politique de développement où les laitiers seraient de réels partenaires économiques comme ce fut le cas notamment dans le sud ouest de la France et en Aveyron, dans les années 70 au moment où l'industrie fromagère était demandeuse de matière première .

**Les derniers bergers corse, garants de traditions et de savoir-faire ancestraux  
esperent un sursaut populaire.**

**Les Corses peuvent demander que cesse immédiatement toute importation de lait !  
Ils peuvent dissuader les laitiers d'emprunter des voies rapides et dangereuses pour  
l'ensemble du secteur pastoral.**

**Les Corses peuvent dire non à l'importation de lait et ils seront entendus par les  
laitiers et leurs salariés qui travaillent et vivent aussi au quotidien en Corse .**