



HAL
open science

Filières agro-alimentaires et moyennes montagnes françaises

Daniel Ricard, Laurent Rieutort

► **To cite this version:**

Daniel Ricard, Laurent Rieutort. Filières agro-alimentaires et moyennes montagnes françaises. Revue de Géographie Alpine / Journal of Alpine Research, 1995, 83 (3), pp.101-114. halshs-00922093

HAL Id: halshs-00922093

<https://shs.hal.science/halshs-00922093>

Submitted on 23 Dec 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Filières agro-alimentaires et moyennes montagnes françaises / Agri-business and the mid-altitude mountain areas of France

In: Revue de géographie alpine. 1995, Tome 83 N°3. pp. 101-114.

Resumen

Resumen : Canales agroalimentarios y mediana montaña en Francia. Los modernos canales agroalimentarios deben tener en cuenta la competencia más aguda y deben volverse actualmente más modernas y más concentradas, a su vez en sus estructuras y en el espacio geográfico considerado. Las empresas de pequeño tamaño existentes en la montaña media en Francia sufren más ante dicho proceso. Dichas empresas desarrollan varias reacciones (ellas aumentan la productividad, cambian sus productos, producen mercancías de alta calidad, etc.), pero sin embargo no alcanzan a superar esta competencia. Nuestro argumento descansa sobre una clasificación de las cuencas montañosas y campos de mercancías en la montaña media de Francia.

Abstract

Abstract : Agri-business and the mid-altitude mountain areas of France. Today's agri-business sector is having to face up to increasing competition and is undergoing both modernisation and structural and spatial concentration. In this context, the means available in mid-altitude mountain areas have become particularly fragile. A variety of solutions have been adopted (intensification, diversification, sive production, quality products, labels of origin) but they are often inadequate. The article concludes with a typology of French upland production areas.

Résumé

Résumé : Les filières agro-alimentaires modernes doivent compter avec une concurrence exacerbée et subissent un mouvement de modernisation et de concentration structurelle et spatiale. Dans ce contexte, les outils présents dans la moyenne montagne française sont particulièrement fragilisés. Les réactions sont variées (intensification, diversification, extensification, produits de qualité et A.O.C.) mais souvent insuffisantes. Elles permettent de conclure sur une typologie des bassins de production des hautes terres.

Citer ce document / Cite this document :

Ricard Daniel, Rieutort Laurent. Filières agro-alimentaires et moyennes montagnes françaises / Agri-business and the mid-altitude mountain areas of France. In: Revue de géographie alpine. 1995, Tome 83 N°3. pp. 101-114.

doi : 10.3406/rga.1995.3820

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rga_0035-1121_1995_num_83_3_3820

Filières agro-alimentaires et moyennes montagnes françaises

Résumé : Les filières agro-alimentaires modernes doivent compter avec une concurrence exacerbée et subissent un mouvement de modernisation et de concentration structurelle et spatiale. Dans ce contexte, les outils présents dans la moyenne montagne française sont particulièrement fragilisés. Les réactions sont variées (intensification, diversification, produits de qualité et A.O.C...) mais souvent insuffisantes. Elles permettent de conclure sur une typologie des bassins de production des hautes terres.

Abstract : Agri-business and the mid-altitude mountain areas of France. Today's agri-business sector is having to face up to increasing competition and is undergoing both modernisation and structural and spatial concentration. In this context, the means available in mid-altitude mountain areas have become particularly fragile. A variety of solutions have been adopted (intensification, diversification, exten-

sive production, quality products, labels of origin) but they are often inadequate. The article concludes with a typology of French upland production areas.

Resumen : Canale agroalimentarios y mediana montaña en Francia. Los modernos canales agroalimentarios deben tener en cuenta la competencia más aguda y deben volverse actualmente más modernas y más concentradas, a su vez en sus estructuras y en el espacio geográfico considerado. Las empresas de pequeño tamaño existentes en la montaña media en Francia sufren más ante dicho proceso. Dichas empresas desarrollan varias reacciones (ellas aumentan la productividad, cambian sus productos, producen mercancías de alta calidad, etc.), pero sin embargo no alcanzan a superar esta competencia. Nuestro argumento descansa sobre una clasificación de las cuencas montañosas y campos de mercancías en la montaña media de Francia.

Daniel Ricard*
Laurent Rieutort**

Mots-clés :
moyenne montagne,
France, élevage, filière
agro-alimentaire

Keywords :
mid-altitude
mountain areas,
France, stock rearing,
agri-business

Palabras-claves :
Montaña media,
Francia, ganadería,
canales agro-
alimentarios

La moyenne montagne concentre l'essentiel de l'agriculture montagnarde française, fournit plus des trois-quarts de la production et regroupe une proportion équivalente des exploitations. Or, cet ensemble n'échappe pas à l'évolution générale : la prise en compte des spécificités économiques des hautes terres remonte seulement aux années 1970 et aucun modèle de développement réellement adapté au milieu n'a été proposé. Aujourd'hui, ses exploitants participent aux filières agro-alimentaires modernes, à dominante industrielle et commerciale. Mais, dans ce cadre, la moyenne montagne présente des faiblesses : si la production n'est pas négligeable dans les massifs les plus « paysans » (Massif central, Jura), elle reste relativement

* Maître de conférences de géographie, Université Lumière, Lyon II, Av. P. Mendès-France, 69676 Bron Cedex

** Maître de conférences de géographie, CERAMAC, Université Blaise Pascal, 29 Bvd Gergovia, 63037 Clermont-Ferrand Cedex

« marginale » par rapport aux grands foyers de production français et on assiste à une fragilisation des filières d'altitude et à une concentration des I.A.A. (industries agro-alimentaires) sur des bassins de production étoffés¹.

I. L'extrême fragilité des filières

1. Au-delà de la « renaissance rurale » de certains secteurs (Alpes du Sud, Cévennes), le délabrement démographique qui affecte la majorité des massifs a pour corollaire une dispersion des agriculteurs, souvent de faible envergure économique, et parfois une diminution de la production. Ainsi, le cheptel bovin baisse de 20 % entre 1970 et 1988 dans les Vosges, de 30 % dans les Alpes du Sud où de plus près de 25 000 brebis ont été perdues depuis 1979. En outre, la diminution du potentiel local de consommation accentue les problèmes du milieu rural. Dans ces conditions, on observe fréquemment un ralentissement ou une diminution des flux qui parcourent les filières, d'où les difficultés des entreprises privées ou coopératives, d'amont ou d'aval. L'extensification — choisie ou imposée par la déprise et la rudesse du milieu —, si elle n'aboutit pas obligatoirement à un recul de la production (Aubrac, Causses), gêne considérablement l'établissement d'I.A.A., soumises à la loi des économies d'échelle dans leur approvisionnement, et conduit à une vente de « matière première » sans transformation locale. Les cas des veaux « broutards » du Massif central expédiés maigres en Italie ou des agneaux légers vendus à des acheteurs espagnols sont bien connus. Dans le domaine laitier, une collecte trop disséminée et isolée peut conduire également à la désorganisation des filières : l'évolution est sensible dans les Vosges, les Alpes non savoyardes, localement dans le Massif central (hautes vallées cantaliennes, haute Corrèze, Montagne Noire). Dans les Pyrénées, seulement 15 % de la collecte de la zone de montagne est travaillée sur place et en Couserans, les dernières petites fromageries doivent acheter du lait pour assurer les fabrications. Situées en marge des bassins intensifs, de nombreuses régions montagnardes sont finalement plus handicapées par la dispersion de leur offre que par l'éloignement des centres de collecte. Même dans les régions d'agriculture plus intensive, la production ne suffit pas toujours à l'approvisionnement des entreprises d'aval et n'empêche pas la fermeture de nombreux établissements : songeons que dans le Rayon de Roquefort, on comptait 690 laiteries en 1953, 162 en 1971, 34 en

1. On pourrait discuter sur les limites inférieures et supérieures de la moyenne montagne mais cette question mérite une analyse approfondie qu'il est impossible de conduire ici. Si l'on doit rejeter les espaces ayant une part significative de leur territoire au-delà de 2000 m d'altitude, il importe surtout de prendre en compte les grands ensembles et de dégager les tendances.

1980 et seulement une quinzaine aujourd'hui. La constitution d'I.A.A. de grande taille dans le domaine laitier implique de denses bassins de collecte que la montagne ne peut que rarement constituer à elle seule.

2. En définitive, la moyenne montagne présente aujourd'hui des filières souvent embryonnaires et trop morcelées². Le commerce et la transformation des viandes montrent une multitude de petits opérateurs : ainsi, en 1991 le département du Cantal possédait sept abattoirs dont le tonnage total était inférieur au seul abattoir de Rodez pourtant situé au 59^e rang français ; et que dire des dizaines d'autres unités montagnardes travaillant moins de 150 tonnes par an et condamnées à très court terme ! En fait, l'examen de la carte des grands abattoirs français montre indiscutablement la situation périphérique de la montagne, à l'exception de quelques affaires du Limousin ou du sud du Massif central liées à d'importants groupes agro-alimentaires (ARCADIE). Seuls les abattoirs d'ovins sont davantage présents dans la montagne (Sisteron est le premier outil français) mais cette production est située, il est vrai, à 75 % dans des régions défavorisées. La réalité est encore plus dramatique au niveau de la seconde transformation (découpe) et *a fortiori* du conditionnement des viandes. Les ateliers importants se comptent sur les doigts de la main : seuls Egletons et Feytiat en Limousin ou Rodez travaillent plus de 5 000 tonnes par an. Dans le domaine laitier, la situation est plus complexe car le lait doit être conditionné ou transformé assez rapidement et reste davantage sur les hautes terres où, de plus, des traditions fromagères sont solidement ancrées. Ainsi en Franche-Comté et en Savoie, les petites fruitières villageoises sont encore solides en dépit d'une incessante concentration. Elles sont orientées vers une production fromagère de qualité et semblent plus rentables que les grosses affaires (Ricard, 1994). Ailleurs, la concentration des I.A.A. est déjà bien avancée : dans le Cantal, les laiteries villageoises d'autrefois sont débordées dans la course au produit standardisé qui anime la filière fromagère départementale, déjà largement industrialisée. Il existe enfin des bassins importants, situés à proximité de la plaine, et qui peuvent « exporter » leur matière première vers de puissantes laiteries et des marchés urbains. C'est ainsi que le lait de l'est du Massif central est traité à Lyon, Vienne ou Saint-Just-Chaleyssin (Isère).

2. Même si la moyenne montagne a été par le passé une terre de moissons, suscitant même d'importantes entreprises de collecte (par exemple en Haute-Loire ou en Aveyron) nous ne traiterons pas ici des filières céréalières.

3. Au total, on observe sur les hautes terres une tendance très nette à la concentration géographique des activités agro-alimentaires sur des bassins de production étoffés. Comme partout ailleurs, la grande distribution est le moteur de ce mouvement, l'originalité montagnarde ne pouvant que rarement s'affirmer. De même, la stratégie des I.A.A. fondée sur la recherche du moindre coût de la matière première et sur la réduction des frais de collecte, favorise la concentration géographique de l'élevage et l'agrandissement des exploitations. Dans le domaine de la viande, rappelons que les coûts logistiques sont élevés. D'après J.-F. Soufflet (1988), l'ensemble achat-rassage-transport atteindrait même la moitié du coût d'abatage. Ainsi, les gains de productivité liés à la taille et à la modernisation d'un abattoir peuvent être rapidement annulés si l'entreprise est obligée d'étendre ses tournées pour atteindre le tonnage requis. On saisit là tout l'intérêt des centres d'allotement constitués par les groupements de producteurs ou par les grands marchés en vif. L'industrie de l'abattage reste donc très dépendante de la localisation de l'élevage et ce d'autant plus qu'il s'agit de spéculations peu industrialisées. Ainsi se dessinent de véritables **bassins agro-alimentaires** où les économies d'échelles sont appréciables grâce à la densité des producteurs et des industries d'amont et d'aval. Ces nouveaux espaces agricoles — dont la Bretagne offre un exemple saisissant — bénéficient d'un avantage comparatif fondamental dans la concurrence inter-régionale (Diry, 1992). En montagne, de tels territoires sont rares. Dans le secteur laitier, on individualise aisément la Châtaigneraie, la région de Saint-Flour, les Ségalas, les monts du Lyonnais, chacun de ces foyers représentant une centaine de millions de litres de collecte annuelle. Plus puissants encore, les plateaux et montagnes du Doubs s'appuient sur le dense réseau des fruitières (400 millions de litres) alors que dans l'avant-pays savoyard, les volumes dépassent les 200 millions de litres. Les foyers ovins laitiers se renforcent aussi dans le Rayon de Roquefort et dans la moyenne montagne basque. La viande n'est pas à l'origine de telles concentrations : tout au plus peut-on signaler la spécialisation bovine des bas plateaux limousins, de l'ouest des Ségalas ou de l'Aubrac-Viadène et les fortes densités ovines du sud du Massif central, du haut Limousin et des Préalpes du Sud (avec leur annexe ardéchoise) (Mignon, 1992).

Dans ces bassins, on se bornera à évoquer les grosses entreprises de Limoges, d'Egletons, de Sisteron pour la production ovine

des Alpes du Sud, de Clermont-Ferrand pour les Monts d'Auvergne et de Rodez. Finalement cette concentration témoigne surtout d'une rétraction de la trame des I.A.A. dans la montagne et d'un renforcement fréquent des implantations urbaines ; Rodez en est le prototype pour le Massif central associant deux grosses laiteries, un abattoir d'une capacité de 25 000 T et le siège d'ARCADIE. Dans les Alpes, les cas de Gap, Chambéry ou Grenoble sont voisins. En fait, de tels sites manquent cruellement dans la moyenne montagne dépeuplée et les implantations dans les agglomérations de plaine se multiplient comme à Pau, Toulouse, Lyon, Vienne, Clermont-Ferrand, Besançon ou Belfort.

En écho à cette logique spatiale, la concentration des entreprises agro-alimentaires va bon train et la montagne qui possédait quelques grosses affaires, voit peu à peu celles-ci être absorbées ou associées à des entreprises extérieures. On l'observe dans le domaine de la viande avec le groupe ARCADIE qui réunit des structures du Massif central mais aussi de Provence ou de Champagne. En réalité, ce mouvement est surtout sensible dans la production laitière. Aujourd'hui la collecte montagnarde est loin d'être au premier plan et les grandes entreprises sont situées en plaine où se concentre, il est vrai, 88 % de la production nationale. Si le groupe SODIAAL — dont deux coopératives (RICHEMONTS et ORLAC) ont des affinités montagnardes — ne considère pas ce domaine comme accessoire c'est surtout en raison de la présence de fromages d'appellations d'origine et grâce à la volonté des leaders aveyronnais et de quelques fortes personnalités tels M. Debatisse ou F. Michon. Il n'en reste pas moins que la collecte strictement montagnarde ne représente qu'environ 23 % de son approvisionnement ! La situation du Cantal est plus inquiétante depuis la création du groupe 3 A (ALLIANCE AGRO-ALIMENTAIRE) dont la politique est largement dirigée depuis Toulouse avec une volonté de restructuration de la collecte montagnarde (abandon du ramassage dans la vallée cantalienne du Falgoux) et la concentration de l'activité sur le foyer productiviste de la Châtaigneraie pourtant sans véritable tradition fromagère. Le cas de l'entreprise ENTREMONT originaire d'Annecy est aussi révélateur puisque l'essentiel de sa collecte provient de Bretagne, la montagne ne gardant qu'une partie de l'activité d'affinage. Les autres groupes ont une origine extramontagnarde ou y sont implantés marginalement : on pense à BONGRAIN bien placé en Haute-Loire et dans les Pyrénées et

qui a pris, en 1994, une participation minoritaire pour commercialiser les fromages de 3 A. De même, le groupe BESNIER (Laval) est devenu un intervenant essentiel suite aux rachats de VALMONT et de SOCIETE DES CAVES dans le sud du Massif central, du savoyard GIROD, leader du Reblochon, et de diverses entreprises locales. Le groupe est aujourd'hui celui qui peut proposer le plateau de fromages de montagne le plus varié. Toutefois, les chiffres ne doivent pas faire illusion : BESNIER collecte certes près de quatre cent millions de litres en altitude mais cet énorme litrage ne représente pas plus du dixième des activités d'une société qui joue avant tout la carte de grandes marques commerciales.

Ainsi, on aboutit à une situation de dépendance des producteurs de montagne, contraints de nouer des relations économiques avec des agents d'amont ou d'aval de plus en plus éloignés géographiquement. Dans le meilleur des cas, les I.A.A. se concentrent sur les rares bassins de production avec une polarisation sur les villes mais le plus souvent, les filières s'amenuisent et abandonnent la montagne aux entreprises extérieures, l'essentiel des profits lui échappant.

II. Des réponses montagnardes insuffisantes

Face à cette évolution, les réactions des montagnards sont, jusqu'ici, variées mais, en général, insuffisantes.

1. Le **maintien de l'intensification** et de la course à la productivité permet d'envisager des filières relativement solides et concentrées (cas typique de l'Aveyron). Reste que ce mouvement ne concerne que quelques secteurs bien définis et surtout orientés dans la production laitière. Les surcoûts qu'engendrent cette démarche en montagne, la réforme de la Politique Agricole Commune (P.A.C.), le retard agricole de nombreux secteurs, les critiques économiques et écologiques font douter de la généralisation de ce modèle.

2. La **recherche de nouveaux débouchés et la diversification** sont aussi envisagées. L'élevage des chèvres et la production de fromages « fermiers » progressent en moyenne montagne (Cévennes, Drôme) tandis que des tentatives se font jour dans des créneaux originaux : fruits rouges (Vosges, Massif central), plantes aromatiques (Préalpes du Sud), plus curieusement

bisons, chèvres angora ou lamas... Les ressources de la forêt peuvent être également exploitées et diverses cueillettes améliorent les revenus de bien des exploitations. En fait, malgré quelques réussites, ces filières restent ponctuelles et fragiles : la généralisation de telle ou telle formule risquerait fort de déstabiliser des marchés vite saturés ; de même, les entreprises de transformation sont rares et les échecs nombreux. La diversification peut également recouvrir l'association de diverses productions « banales » visant à éviter les risques de la mono-production : « double troupeau » associant atelier laitier et système allaitant dans l'ensemble des massifs, bovins-lait et ovins en Haute-Loire, céréales et lait dans le Devès, vergers irrigués et élevage ovin sur les terroirs secs dans les Alpes du Sud... Cependant, cette diversification ne constitue pas une nouveauté et apparaît souvent dans des exploitations déjà intensives ou qui ont pu s'agrandir. De plus, ces choix s'opposent au mouvement de spécialisation régionale et de constitution de bassins de production.

3. Une démarche fondée sur une **valorisation locale et des circuits de commercialisation courts** s'observe en montagne. Les productions fermières de qualité (saint nectaire, salers, reblochon, fromage des Pyrénées) peuvent s'inscrire dans cette politique mais ces filières sont bien difficiles à maîtriser, exigeantes en travail et, en fait, souvent dominées par des affineurs. La démarche s'étend dans le secteur de la viande (agneaux commercialisés par des agriculteurs du Larzac) avec les mêmes limites. Les ventes directes, peuvent apporter un complément de revenu non négligeable, surtout dans les régions touristiques et/ou proches des grandes agglomérations. Elles permettent d'équilibrer les budgets de nombreuses fruitières (Jura, Savoie...) ou de certains agriculteurs dynamiques³ (fermes-auberges ou tables d'hôtes). Ces circuits participent au renouveau de l'agriculture mais tous les espaces ne peuvent être touchés et les montagnes « profondes » sont largement exclues du mouvement.

4. L'agrandissement des exploitations consécutif à l'importante libération de terres en montagne comme les objectifs de la nouvelle P.A.C. encouragent une **extensification de l'élevage**. On a vu les dangers de la dispersion des producteurs sur les industries d'aval obligées de concentrer leur collecte, mais des inquiétudes portent aussi sur l'occupation du territoire herbager des moyennes montagnes. En effet, l'extensivité suppose

3. Par exemple dans les Hautes-Chaumes vosgiennes.

réunies certaines conditions : grandes exploitations dotées de vastes terrains de parcours, réforme de l'impôt foncier, main-d'œuvre limitée. Il en résulte une anémie progressive de la vie agricole et comme fréquemment les activités industrielles et tertiaires ont du mal à prendre le relais, c'est en fait toute la vie rurale qui en est affectée. De plus, on voit mal comment la production laitière (ovine et bovine) par essence intensive s'orienterait vers des systèmes moins productifs. Les petites exploitations des foyers laitiers ne pourront jamais s'agrandir suffisamment au point d'adopter cette nouvelle démarche (Ségalas, Lyonnais). En fait, seules l'affirmation du rôle complémentaire de l'élevage dans l'entretien de l'espace et la reconnaissance de la qualité spécifique des viandes montagnardes (par exemple les veaux gras élevés sous la mère) pourraient favoriser l'extensification.

5. La question de **produits de qualité** en montagne est donc au centre du débat. Il s'agit en fait de se soustraire à une concurrence difficilement supportable par le développement de produits spécifiquement montagnards. Ces rentes de situation contournent la logique productiviste en sortant des filières agro-industrielles dominées par les transformateurs et la grande distribution. Les moyens actuels pour mener une telle politique sont nombreux :

– l'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) est le plus achevé, concernant une quinzaine de fromages montagnards (« Est Central », Auvergne, Causses) avec une diversité considérable dans la matière première utilisée (lait cru ou non), le cadre de la fabrication (à la ferme ou/et en laiterie), les normes de production ou d'affinage et surtout la délimitation de la zone d'appellation. En vérité, la rémunération du producteur demeure inégale et c'est le respect des traditions, la sévérité de la réglementation (« terroir » précisément défini et préservé, normes de fabrication) qui assurent la meilleure valorisation des produits, rendent malaisée la pénétration des firmes agro-alimentaires et garantissent l'autonomie des systèmes laitiers. On peut dès lors identifier des « A.O.C. rigoureuses » qui assurent qualité et authenticité traditionnelles, essentiellement jurassiennes et savoyardes (beaufort, reblochon, comté...) auxquelles on peut ajouter le roquefort et les petites productions de salers (Cantal) et de laguiole (Aubrac). A l'inverse, d'autres A.O.C., « laxistes », ont des liens lâches avec la tradition et le terroir d'origine (aires géographiques trop vastes, normes « libérales » peu contraignantes) ce qui facilite l'implantation des grandes

structures. Le travail des producteurs auvergnat (fromage de cantal, fourme d'Ambert...) est ainsi mal rémunéré, même dans le cas du saint nectaire fermier, avec souvent des prix du lait inférieurs à ceux relevés en Bretagne...

– les labels nationaux (« labels rouges ») ou les marques collectives sont plus récents, généralement proposés par les professionnels. Ils concernent surtout les viandes (agneaux, veaux, volailles fermières, salaisons...) et quelques fromages (emmental, tomme de Savoie...). Ils attestent que le produit possède des qualités spécifiques — liées à une forte image régionale — préalablement fixées dans un « cahier des charges » plus ou moins rigoureux. Dans le cas des labels rouges, chaque viande doit montrer des qualités organoleptiques qui résultent d'une filière contrôlée, de la naissance à l'abattage. L'ensemble passe par la collaboration des transformateurs et des distributeurs. De fait, ces filières s'inscrivent paradoxalement dans une logique d'industrialisation en exigeant des apports réguliers en quantité comme en qualité. Les labels ou les marques peuvent difficilement s'appuyer sur une origine géographique, sur un terroir ou une race donnée — en dehors du cas des fromages — puisque ces critères ne définissent que très imparfaitement la qualité d'une viande : les consommateurs, ne font guère la différence entre un mouton du Bourbonnais, un « tardon » préalpin ou un agneau d'herbe irlandais surtout si ces trois animaux sont abattus au même endroit, par exemple à Sisteron ! Bref, les labels procèdent davantage d'une logique de transformateur industriel que de celle des éleveurs.

Rappelons toutefois que ces politiques d'identification souffrent d'un **trop grand émiettement** en montagne. La tendance à multiplier les marques dans des filières viande parfois trop artisanales, aggrave l'émiettement de l'offre, oblige de grosses entreprises à s'approvisionner à l'extérieur et finalement fragilise les hautes terres. En outre, la carte de la qualité n'est pas jouée de la même façon. Schématiquement on peut identifier trois types de situation :

– soit l'objectif n'est pas d'exploiter la qualité montagnarde des produits mais plutôt, face à une compétition accrue, d'avancer vers la **standardisation** en occultant peu à peu la provenance géographique ; le cas est fréquent dans la filière laitière du Massif central, des Vosges ou des Alpes non savoyardes ;

– soit les I.A.A. d'aval jouent la carte de la marque d'entreprise, de la « **qualité commerciale** ». L'impulsion vient souvent de la plaine et repose sur des techniques très avancées et des

contrôles rigoureux. Cette politique s'adapte bien à de gros volumes — donc à des bassins de production étoffés — et donne un atout non négligeable aux industriels pour capter le marché de la distribution moderne. Les grands groupes choisissent souvent cette démarche (BONGRAIN notamment qui commercialise l'« Etorki » et non l'Ossau-Iraty Brebis Pyrénées qui bénéficie pourtant de l'A.O.C...). Dans les Alpes du sud, une situation un peu différente s'observe à Sisteron où — pour rentabiliser les installations — les deux tiers des agneaux abattus sont importés ou originaires de régions de plaine (Allier) et bénéficient de l'image de marque des chevillards locaux, sans qu'il y ait valorisation spécifique des agneaux préalpins.

— soit au contraire, les montagnards cherchent à valoriser la **qualité, le respect de la tradition et les liens étroits entre les produits et le territoire**. Cette démarche nécessite une ferme volonté locale (interprofessions solides) et repose sur un raisonnement économique où les surcoûts sont compensés par des prix de vente élevés⁴. Ce cas de figure s'observe surtout en Savoie, Jura, Aubrac et ne peut se concevoir sans l'action de leaders éclairés et motivés⁵. A l'inverse, une telle démarche s'accommode mal d'une forte augmentation des volumes (Roquefort) et les essais de labels rouges dans les viandes sont plus limités : marchés étroits, qualités organoleptiques difficiles à faire reconnaître.

En définitive, en dehors des bassins de production puissants et concentrés, seul le marché des produits de qualité est susceptible de maintenir un tissu agricole sur les hautes terres à condition qu'existe un lien entre un terroir défini par des conditions naturelles spécifiques et un savoir-faire transmis.

4. Dans le cas du beaufort voire du laguiole, l'offre devient parfois inférieure à une demande en forte progression et les producteurs sont en position de force par rapport à la grande distribution.

5. La renaissance du beaufort doit beaucoup à l'action déterminée d'un Maxime Viallet, celle du laguiole à l'engagement d'André Valadier.

III. Essai de typologie

Sur le plan géographique, les filières agro-alimentaires sont aujourd'hui très différemment solides, en voie de réorganisation ou « à la dérive ». On distingue assez facilement trois types de situations qui impliquent évidemment des perspectives d'avenir contrastées.

1. Les montagnes de « type ariégeois », en voie de désagrégation, ne conservent plus qu'une agriculture résiduelle ou particulièrement extensives alors que les densités humaines sont dramatiquement basses, sur de vastes espaces ruraux à l'écart de

l'influence des villes. La faiblesse de trop médiocres « îlots de production » ne permet pas d'envisager le développement ou même le maintien des outils agro-alimentaires. En haute Provence, par exemple, l'élevage bovin laitier dont la vocation traditionnelle était d'approvisionner le gros marché de la Côte d'Azur, n'a pas survécu à la diffusion du lait U.H.T. élaboré dans le sillon rhodanien. Plus généralement, la viande ou le lait sont transformés autour de petites entreprises artisanales ou familiales ou à l'extérieur de la montagne, dans les plaines ou villes proches comme le lait cerdan dirigé tous les deux jours vers Toulouse. Mais, trop souvent, la valorisation se fait sur des marchés à l'exportation, incertains et peu rémunérateurs.

Ce type concerne non seulement les Pyrénées centrales et orientales (Capcir, Pays de Sault, Barousse, Louron...) mais aussi la Corse, les hautes Vosges, la montagne niçoise ou une partie des Préalpes du Sud (haut Diois, Monts de Vaucluse, est des Baronnies, haute Bléone...). Les plateaux dépeuplés et isolés du Massif central n'échappent pas à la dégradation depuis les Cévennes et le haut Vivarais jusqu'à la Montagne limousine, en passant par le Livradois, le Plateau de la Chaise-Dieu pour remonter ensuite vers la Montagne bourbonnaise. Bien souvent, la forêt est devenue une des composantes essentielle du paysage. Les montagnes de l'Est-Central sont peu touchées à l'exception, peut-être, du haut Bugéy. Localement, lorsqu'une véritable volonté locale se dessine, des filières courtes peuvent assurer le maintien de quelques noyaux agricoles (Cévennes, Plateau de Valensole, Luchonnais, Couserans...)

2. Les moyennes montagnes extensives d'élevage viande en voie de réorganisation. C'est là le « type cantalien », marqué par des densités rurales plus soutenues et une agriculture parfois traditionnelle mais encore vivante.

Ce modèle peut être étendu à la plus grande partie du nord-ouest du Massif central, des plateaux du Limousin aux Combrailles et aux monts d'Auvergne (Aubrac, Cézallier, Cantal et peut-être monts Dore). L'évolution vers la production de bovins maigres (broutards, taurillons) y est achevée (Aubrac) ou en cours (Cantal) tandis que les doubles troupeaux ovins/bovins sont nombreux en Limousin et Combrailles. Les moyens plateaux de Margeride et la région de Mauriac (Cantal) où les vaches laitières sont nombreuses présentent un profil comparable tout comme les parties actives des Préalpes du Sud (agneau de boucherie du coeur du Diois, des pays du Buëch ou du Sisteronnais). Des bassins de production se constituent par

concentration des I.A.A. et des exploitations peu compétitives ; les plus grandes fermes se nourrissent alors de la dépouille de celles qui abandonnent et le milieu local est souvent atone face à des entreprises d'aval en position dominante. Au total, cette âpre sélection aboutit à une rapide réorganisation de ces régions paysannes qui devront en payer le prix et maintiendront difficilement leur population.

3. Les montagnes d'agriculture intensive encadrées par un environnement agro-alimentaire solide sont peu nombreuses. Il s'agit souvent de foyers laitiers spécialisés, même si plusieurs sous-types peuvent être observés.

– Le « **type aveyronnais** » des Ségalas constitue le meilleur exemple d'un bassin de production concentré, véritable «petite Bretagne» que l'on retrouve aussi dans la Châtaigneraie cantalienne, les campagnes du Devès, le foyer de Rochefort-Montagne (Puy-de-Dôme) et, à un degré moindre, dans le sanflorain, la vallée du Lot lozérienne ou la moyenne montagne basque. Dans tous les cas, une démarche productiviste a permis le développement de véritables bassins de production et la constitution de filières industrielles capables de rivaliser avec les bas pays. L'avenir de ces régions peut paraître assuré, d'autant que les systèmes d'élevage s'y sont parfois diversifiés (comme dans le Rouergue avec des bovins lait, des bovins viande, des ovins voire des porcins). Le tissu rural présente des densités honorables et un bon encadrement tertiaire. Encore faut-il que ces régions soient capables de surmonter les difficultés actuelles nées d'une intensification qui a trop bien réussi, et qui engendre des surplus, des contingentements, une baisse des prix et de possibles dissensions à l'intérieur de la filière. Ajoutons que le Rayon de Roquefort présente une situation intermédiaire : outre des densités rurales contrastées — des Grands Causses au Réquistanais —, il associe la démarche productiviste et la concentration des outils d'aval à une A.O.C. fromagère rigoureuse. Cette dernière est gérée par l'interprofession mais intégrée à une logique industrielle.

– Le « **type des montagnes de l'Est central** » (Jura, Savoie) constitue une variante avec des filières jouant véritablement la carte de la qualité et des A.O.C. contraignantes. Les productions fermières du Béarn ou des pays du saint-nectaire s'engagent difficilement dans cette voie car la volonté collective y est souvent défaillante. A l'exception des Pyrénées, la constitution de bassins de production est incontestable : fortes charges en

bétail, maintien de nombreuses exploitations, solide encadrement agro-alimentaire sous forme de petites structures. Même si l'utilisation du sol est peu intensive (alpages, terrains de parcours, communaux jurassiens), les systèmes d'élevage présentent bien des caractères d'intensivité. Comme dans les Ségalas, et parfois dans des milieux montagnards particulièrement rudes, ce type autorise le maintien des densités à un niveau convenable. Encouragé par la nouvelle P.A.C., il s'affirme comme l'un des plus solides des hautes terres françaises.

– Le « **type du Lyonnais** » présente un visage un peu différent car la valorisation des produits se fait hors de la montagne à partir d'industries dynamiques localisées dans les villes et plaines rhodaniennes (ORLAC, DANONE). Même si les agriculteurs ne fournissent que la matière première, le système valorise assez bien la production et semble stable ; le tissu rural est vivant, avec des densités encore fortes. Le nord-est du Massif central (Monts du Lyonnais, Pilat, Velay oriental, sud du Forez) en fournit le meilleur exemple mais un schéma comparable se retrouve dans le Coiron moutonnier, sur une partie des Pyrénées-Atlantiques autour de Pau, sur la frange toulousaine du sud-ouest du Massif central, voire dans le Trièves.

Au terme de cette étude, on retiendra deux enseignements fondamentaux.

Il convient, en premier lieu, de souligner la réelle fragilité des exploitations et des entreprises agro-alimentaires qui subsistent sur les hautes terres, encore largement condamnées à l'agriculture (Massif central, Pyrénées). Toutefois, il ne faut pas oublier que certains massifs sont désormais moins liés aux métiers de la terre et de l'élevage et reposent sur des activités industrielles ou touristiques (Vosges, Jura, Alpes du Nord, montagnes méditerranéennes « ouvertes »).

En second lieu, il faut insister sur les différences résultant de conditions locales hétérogènes, des formes de valorisation du lait ou de la viande, des orientations inégalement affirmées. Les bassins laitiers encadrés par des filières agro-alimentaires (Ségalas, collines basques, Lyonnais) ou les montagnes du Centre-Est, fidèles aux filières de qualité, demeurent vivants avec des paysages bien « tenus ».

Par contre, le problème du maintien d'une société rurale cohérente est posé dans les montagnes en voie de réorganisation, où la piste des appellations d'origine pourrait être choisie plus efficacement. C'est là que la maîtrise locale des filières paraît indispensable, pour assurer — avec les fonctions non agricoles — la

Daniel Ricard
 Laurent Rieutort
manuscrit reçu :
septembre 1994
accepté : février 1995

vitalité des petites villes ou bourgades. Enfin, l'extensification, évoluant parfois jusqu'à l'abandon, se marque dans des montagnes profondes, désorganisées, délaissées par les industries agro-alimentaires. C'est là aussi que d'autres voies doivent être explorées : diversification, pluriactivité, fromages ou viandes identifiés, reconnaissance du rôle complémentaire de l'élevage dans l'entretien de l'espace...

Références bibliographiques

- Collectif, 1992. — *Des régions paysannes aux espaces fragiles, Actes du Colloque international en hommage au professeur André FEL.*- Clermont-Ferrand, CERAMAC Ed.-Université Blaise Pascal, 768 p.
- DIRY J.-P., 1992. — Industries alimentaires et développement régional, l'exemple de l'Auvergne et de la Bretagne, *France et Grande-Bretagne rurales, Actes du colloque franco-britannique de géographie rurale.*- Université de Caen, pp.29-37.
- ESTIENNE P., 1988. — *Terres d'abandon ? Les populations des montagnes françaises : hier, aujourd'hui, demain.*- Clermont-Ferrand, Institut du Massif Central, 288 p.
- MIGNON CH., 1992. — *Les agriculture de moyenne montagne : état actuel et perspectives.*- CERAMAC, Rapport à la DATAR, 79 p.
- RICARD D., 1994. — *Les montagnes fromagères en France, Terroirs, Agriculture de qualité et appellations d'origine,* Clermont-Ferrand, CERAMAC Ed.-Université Blaise Pascal, 496 p.
- RIEUTORT L., 1995. — *Espaces fragiles et dynamique des systèmes agricoles : l'élevage ovin en France,* Clermont-Ferrand, CERAMAC Ed.-Université Blaise Pascal, 512 p.
- SOUFFLET J.-F., 1988. — *La filière bétail et viande bovine, fonctionnement et évolution de 1960 à 1985,* Thèse Droit et Sciences Economiques, Université de Montpellier, 670 p.