

Taux théorique d'utilisation du lait produit dans une aire d'appellation pour la production de fromages d'A.O.C.

Theoretical utilisation rate of milk produced in an area for D.O.P. cheese production

G. BRUNSCHWIG (1), C. SIBRA (1), B. CHEVILLOT (2)
(1) ENITAC, Unité Elevage et production des ruminants (soutenue par l'INRA), Site de Marmilhat, 63 370 LEMPDES
(2) ENITAC, Unité Systèmes herbagers et moyenne montagne, Site de Marmilhat, 63 370 LEMPDES

INTRODUCTION

Le Massif central compte huit fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) à base de lait de vache, dont les aires d'appellation se chevauchent partiellement. Dans un contexte de possible évolution des aires et des cahiers des charges, il apparaît opportun d'analyser la valorisation effective, en fromage d'A.O.C., du lait produit dans chaque aire, en tenant compte des chevauchements existants.

1. MATERIEL ET METHODES

Pour chaque fromage, nous avons calculé un taux théorique d'utilisation du lait disponible, en nous appuyant sur le quota laitier total de son aire d'appellation, son tonnage annuel et son rendement fromager moyen. Nous avons considéré que dans l'intersection de plusieurs aires d'A.O.C., les taux théoriques d'utilisation du lait s'additionnent pour donner un taux théorique cumulé.

Les quotas laitiers de toutes les communes concernées ont été obtenus auprès des D.D.A.F.. Le quota laitier de chaque aire a été calculé à l'aide d'un Système d'Information Géographique. Les tonnages annuels produits et les rendements fromagers ont été communiqués par l'I.N.A.O.

2. RESULTATS

Les résultats par fromage d'A.O.C. (tableau 1) et par chevauchement d'aires (figure 1) mettent en évidence une grande variabilité. Le taux théorique d'utilisation du lait varie de 3 à 83%. Le taux théorique cumulé s'échelonne entre 10% (chevauchement des aires du bleu d'Auvergne et du bleu des Causses) à 140% où se superposent cinq aires d'appellation (bleu d'Auvergne, cantal, salers, fourme d'Ambert et saint-nectaire). Il apparaît ainsi des communes où le lait " aocisable " est " surexploité " et d'autres où il est largement " sous-exploité ".

Tableau 1
Taux théorique d'utilisation du lait

Fromages d'A.O.C.	% de lait* transformé en A.O.C.
Bleu des Causses	3
Salers	4
Bleu d'Auvergne	7
Fourme d'Ambert	12
Fourme de Montbrison	15
Laguiole	33
Cantal	33
Saint-nectaire	83

* quota laitier total (références laiteries et vente directe)

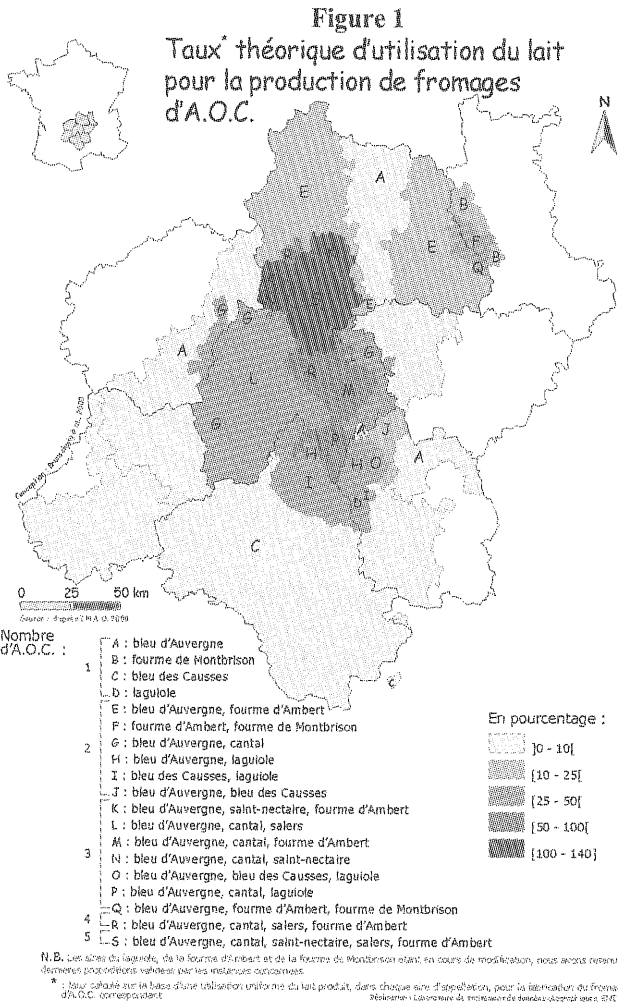
3. DISCUSSION ET CONCLUSION

Ces chiffres traduisent une situation complexe issue de l'histoire fromagère du Massif central. Ils mettent également en évidence les limites de notre hypothèse d'une utilisation uni-

forme du lait collecté pour la fabrication de fromages d'A.O.C..

L'approche que nous avons utilisée n'est valide que si la seule contrainte pour qu'un lait soit transformé en fromage d'A.O.C. est qu'il soit produit à l'intérieur de l'aire d'appellation. Cet actuel état de fait devrait évoluer dans le Massif central avec l'émergence de réflexions portant sur la mise en place de contraintes de production laitière supplémentaires : interdiction de l'ensilage...

Ces éléments, de même que ceux développés par ailleurs (Brunschwig *et al.* 2000), confirme l'urgente nécessité de renforcer significativement la cohérence des appellations fromagères du Massif central.



Nous remercions le Pôle Fromager A.O.C. Massif central, les D.D.A.F. et l'I.N.A.O. pour leur aide.

Brunschwig, G., Sibra, C., Chevillot, B., Michelin, Y., Delbruel, B., Valadier, G., Puthod, R., 2000. Terroirs d'élevage laitier du Massif central : identification et caractérisation. ENITAC, collection études n°6, Clermont-Ferrand, 224p.