

Bovins : tout un fromage

Dans les Pyrénées-Orientales, le nombre d'éleveurs en vaches laitières avec atelier de transformation est en augmentation. Par ailleurs, la coopérative Cimelait s'oriente elle aussi vers la production de fromages et yaourts afin de diversifier ses débouchés. Zoom sur une petite filière en évolution.

SA tome au fenugrec et autres yaourts aux fruits partent comme des petits pains. Le Mas Guiter, à Sahorre, n'a pas de problème de débouchés : marchés, restaurants... "À condition bien sûr de se déplacer, la production n'est pas compliquée à vendre. On a beaucoup de demandes", explique Chloé Gateau. Cette jeune exploitante s'est installée en 2010 avec son conjoint, en GAEC avec ses beaux-parents. "Eux sont exploitants depuis 25 ans. Nous avons apporté l'atelier fromagerie. Avant, ils ont fait du lait, des lactiques, du maraîchage, des brebis viandes et des veaux sous la mère".

Pourquoi avoir choisi de travailler avec des laitières et de créer un atelier de transformation ? "Mes beaux-parents nous ont conseillé de valoriser un maximum la production en faisant du fromage" explique Chloé. Si c'était à refaire ? "Je le referai. Ça demande beaucoup de temps et d'investissement, mais c'est intéressant". Aujourd'hui, le Mas Guiter manque même de lait et



Le Mas Guiter, à Sahorre.

envisage d'augmenter le nombre de bêtes en lactation permanente.

Sept installations depuis 2010

Comme Chloé Gateau et son conjoint, sept éleveurs se sont installés en vaches laitières avec atelier de transformation depuis 2010 dans les Pyrénées-Orientales (deux dans le Vallespir, deux en Cerdagne et trois dans le Conflent). "En tout on recensait, en 2013, 9 éleveurs de bovins fromagers dans le département, vous voyez donc que la dynamique est récente", explique le chef du service Élevage à la Chambre d'Agriculture, Emmanuel Leroy. "Ce sont souvent des élevages de fond de vallée qui sont limités en termes de structures foncières et préfèrent valoriser", précise-t-il. Par ailleurs, "D'autres élevages étaient passés en viande et se remettent à faire du lait".

Sur le plateau Cerdan, la transformation séduit aussi Cimelait. Il fut un temps où la coopérative historique regroupait plus de 500 producteurs, produisait jusqu'à 7 millions de litres et collectait jusque dans les vallées du Conflent.

Cimelait se met aux fromages

Aujourd'hui, on ne compte plus que huit exploitations collectées (cinq en Cerdagne et trois en Capcir), dont plusieurs GAEC, pour une production qui monte tout de même à 2 millions de litres. Cimelait vend tout son lait en Espagne... D'où l'idée de tenter une nouvelle voie. "Nous souhaitons démarrer début 2015 une production de yaourts et produits frais, sur environ 300 000 litres dans un premier temps, explique Jean De Maury, président de Cimelait. Cela correspond à 15 % de notre production. Ça permettrait de récupérer de la valeur ajoutée et de

retrouver un bon équilibre". L'atelier de transformation sera situé à côté de la boutique de producteurs qui ouvrira cet été à Err, portée par Cimelait, la Catalane des Éleveurs et Saveurs des Pays Catalans, avec le Parc naturel régional des Pyrénées Catalanes. Clin d'œil de l'histoire, c'est dans l'ancienne usine d'embouteillage de lait de Cimelait que cet ensemble dédié à la transformation et à la vente verra le jour.

Fanny Linares



L'AOP transfrontalière enterrée

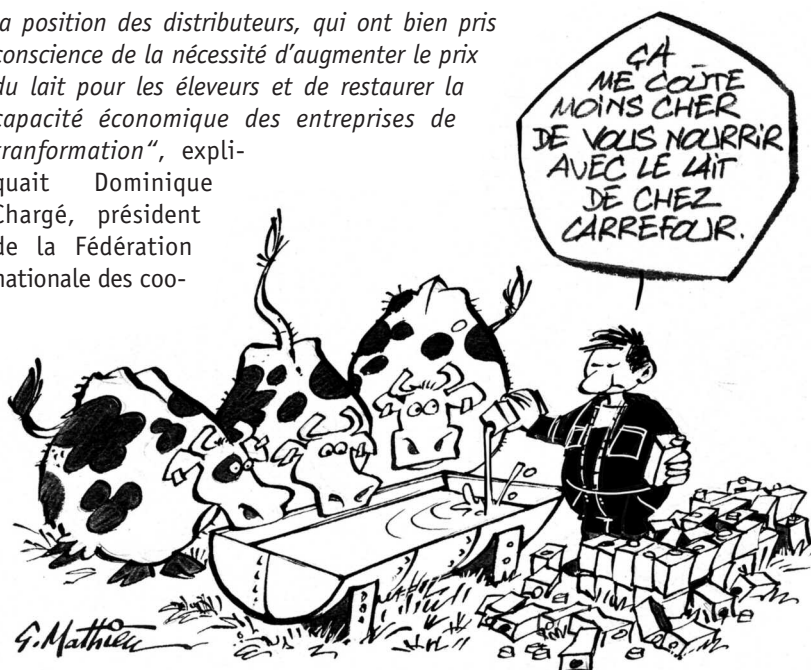
Cimelait souhaitait intégrer l'AOP déjà existante côté espagnol "formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya i mantega de l'Art Urgell i la Cerdanya". Mais le projet ne verra pas le jour. "Il aurait fallu faire une extension, ce qui impliquait de refaire passer le cahier des charges existant, et les Espagnols n'y étaient pas favorables" explique le président de Cimelait Jean De Maury. La production souvent intensive côté Cerdagne espagnole, et notamment les intrants, aurait-ils été retoqués ? C'est semble-t-il la crainte des éleveurs qui ont refusé le projet. Toujours est-il que l'extension transfrontalière d'une AOP aurait été inédite, et aurait impliqué un important casse-tête juridique.

Prix du lait : bras de fer avec la distribution

Les grandes enseignes de la distribution n'ont pas failli à leur réputation : pression sur les prix, demandes de services et contributions renouvelées.

A moins que, en dernière phase de négociations, la pression politique ou syndicale ne se soit affirmée comme dans le secteur laitier. Lequel a symbolisé les tensions qui ont marqué ces négociations commerciales, distributeurs et industriels se renvoyant la balle et s'accusant mutuellement d'exigences démesurées. Il a, semble-t-il, fallu que la Fédération nationale des producteurs de lait (FNPL) "s'invite" dans les négociations, entre les 25 et 27 février pour faire bouger les choses, à minima : "Nous avons observé une détente dans

la position des distributeurs, qui ont bien pris conscience de la nécessité d'augmenter le prix du lait pour les éleveurs et de restaurer la capacité économique des entreprises de transformation", expliquait Dominique Chargé, président de la Fédération nationale des coo-



pératives laitières (FNCL). Mais les négociations sont restées "difficiles, avec un refus de monter le prix du lait au niveau de l'environnement économique européen".

En décembre 2013, le lait était payé aux éleveurs 391 €/1 000 litres en Allemagne, 427 €/1 000 litres aux Pays-Bas, 410 €/1 000 litres au Royaume-Uni. En France, le tarif plafonnait à 361 €/1 000 litres, selon le ministère de l'Agriculture. Pour 2014, les tarifs obtenus par les industriels ouvrent la voie à un prix annuel moyen de 380 euros les mille litres payés au producteur, espère la FNPL. Mais rien n'est encore sûr ou acquis pour tous.

D'après Agra