





## Premières rencontres des Fromagers Fermiers Pyrénéens

### *Panorama des fromages fermiers des Pyrénées*


*Synthèse réalisée par la Mission Agro-Alimentaire Pyrénées (MAAP- CACG),  
sur la base des informations des structures organisatrices de la journée :  
AFFAP, UPF, APFPB-IDOKI, Syndicat AOP Ossau-Iraty, AET3V*



www.maap.fr



www.cacg.fr

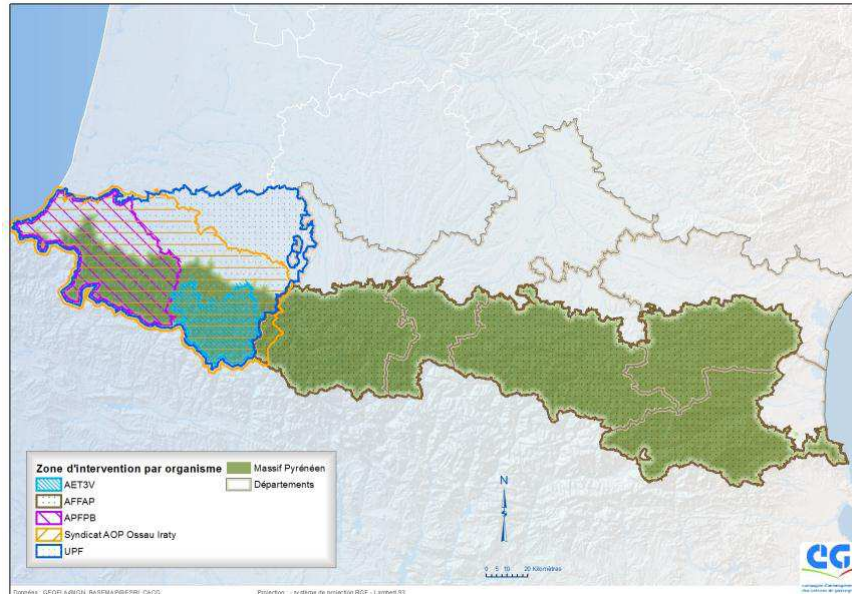


## Cadre de l'étude

- Etude réalisée en **juillet 2012**, par la MAAP, en collaboration avec les 5 structures d'appui aux producteurs fromagers fermiers du Massif des Pyrénées, organisatrices de la journée.
- **Informations collectées auprès de différents organismes :**
  - AFFAP, UPF, APFPB, Syndicat AOP Ossau Iraty, AET3V,
  - Syndicat des éleveurs caprins et des producteurs fermiers fromagers de l'Aude,
  - Données Agreste : RGA 2010 et statistiques agricoles annuelles.
- **Zone d'étude = Zone de travail des structures d'appui aux fromagers fermiers organisatrices de la journée**

Zone administrative du massif pyrénéen des départements 66, 11, 09, 31 et 65  
+ département 64 dans sa globalité

## Zone d'intervention des structures d'appui aux producteurs fromagers fermiers = zone d'étude



## Définition officielle d'un « fromage fermier »

Un fromage est qualifié de «fermier», s'il est «fabriqué selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci»

*Décret 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères*

### Les caractéristiques d'un producteur fromager fermier selon les 5 structures d'appui :

- fabrique des fromages fermiers exclusivement au **lait cru**,
- défend un savoir-faire, une **qualité supérieure** et une **diversité de goûts**,
- privilégie les **circuits courts** pour la commercialisation de ses fromages,
- a une mission d'**animation** de l'économie locale.

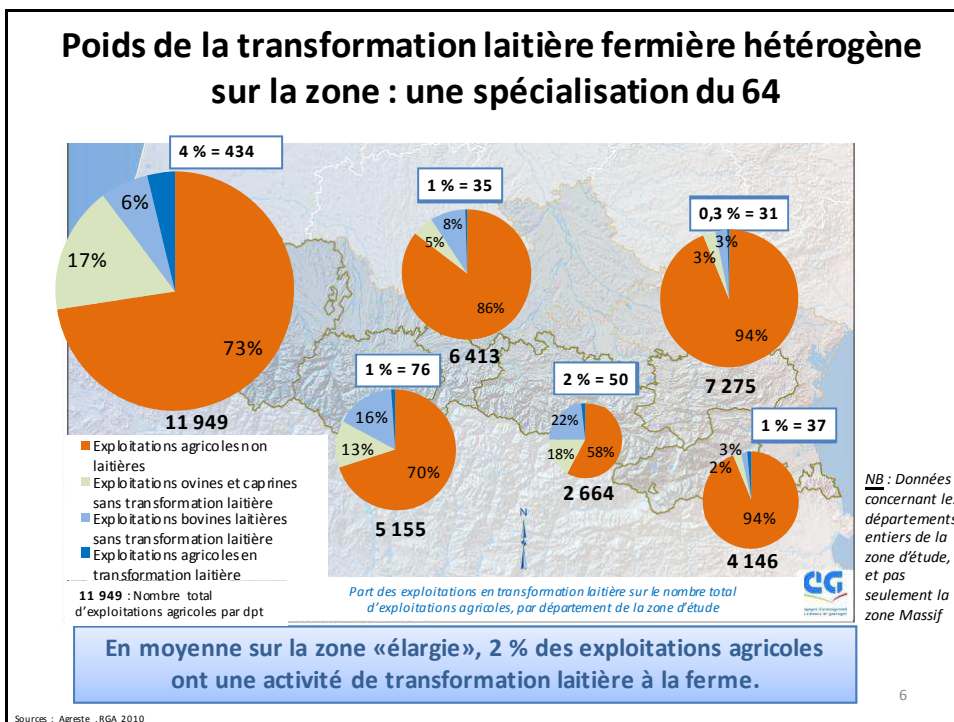
4

Sources : AFFAP, AET3V, APFPB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF

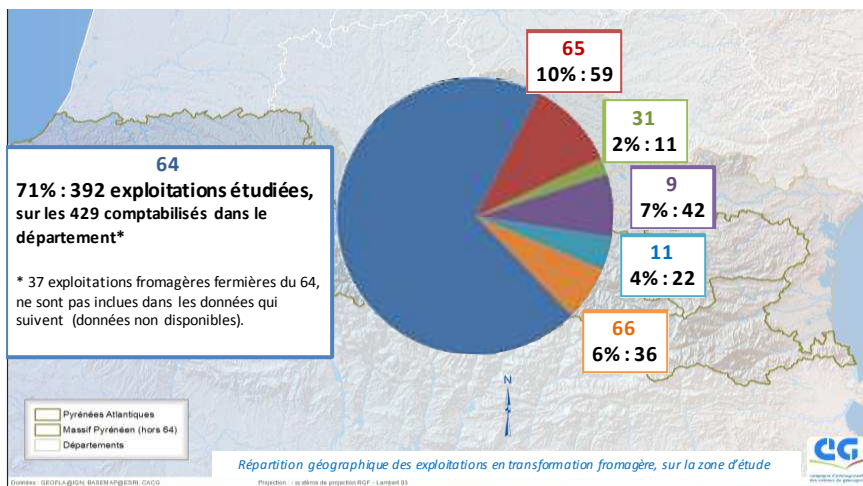


## Chiffres clés de la transformation fromagère fermière

5



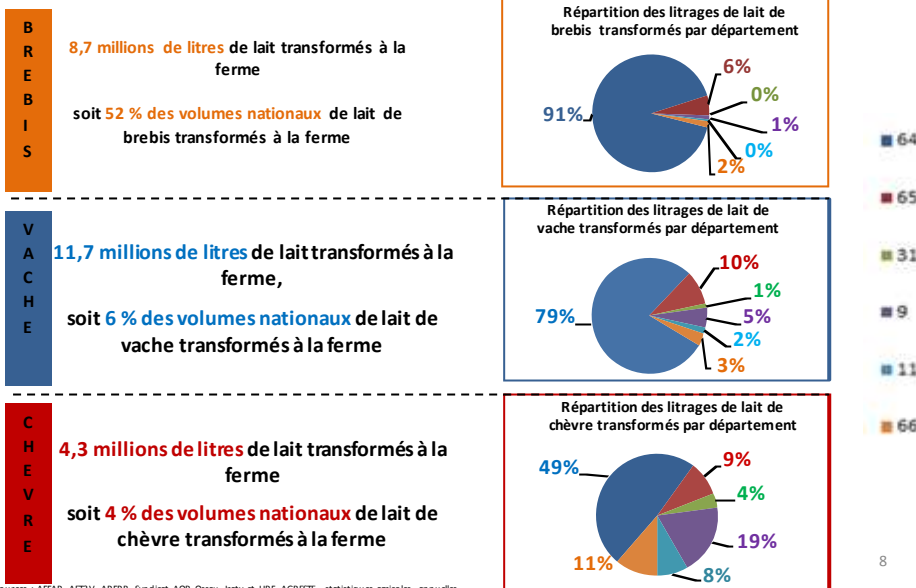
## Une répartition très hétérogène des 562 exploitations fromagères objet de l'étude



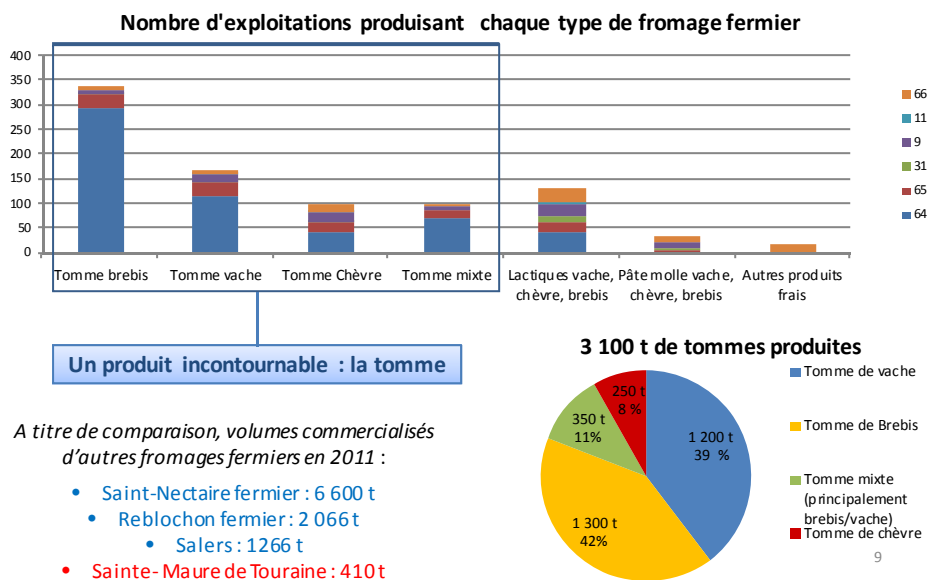
Plus de 70% des exploitations fromagères de la zone sont dans le 64.

Sources : AFFAP, AET3V, APPFB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF

## 25 millions de litres de lait transformés à la ferme : une part significative des volumes nationaux, en particulier en brebis



## Une large gamme de fromages fermiers, avec un produit phare : la tomme



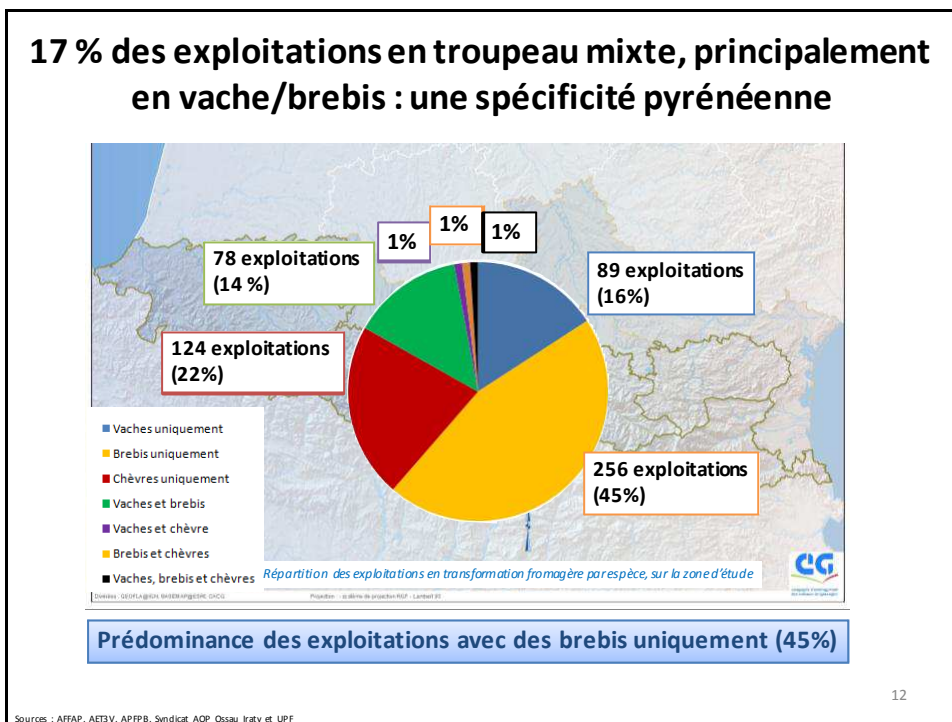
## Une filière au poids économique significatif

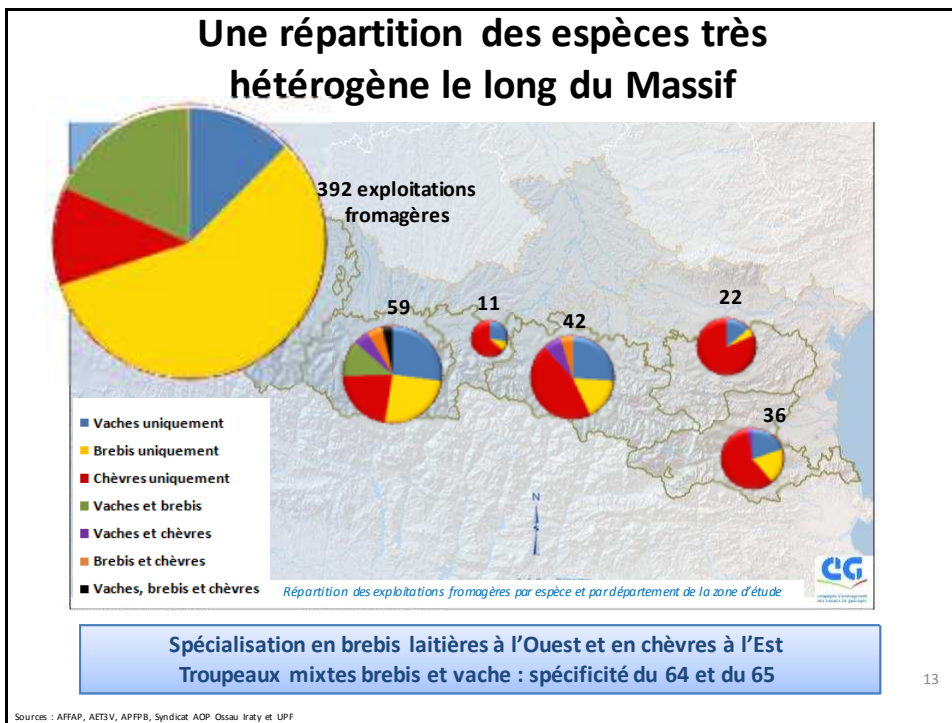
- Chiffre d'affaires « vente de fromages » cumulé de **30 à 35 millions d'Euros (HT)**
- Emplois directs : **de 800 à 1200 ETP** employés sur les exploitations fromagères fermières, sans compter les emplois indirects (affineurs, saloirs, structures d'appuis, etc... )



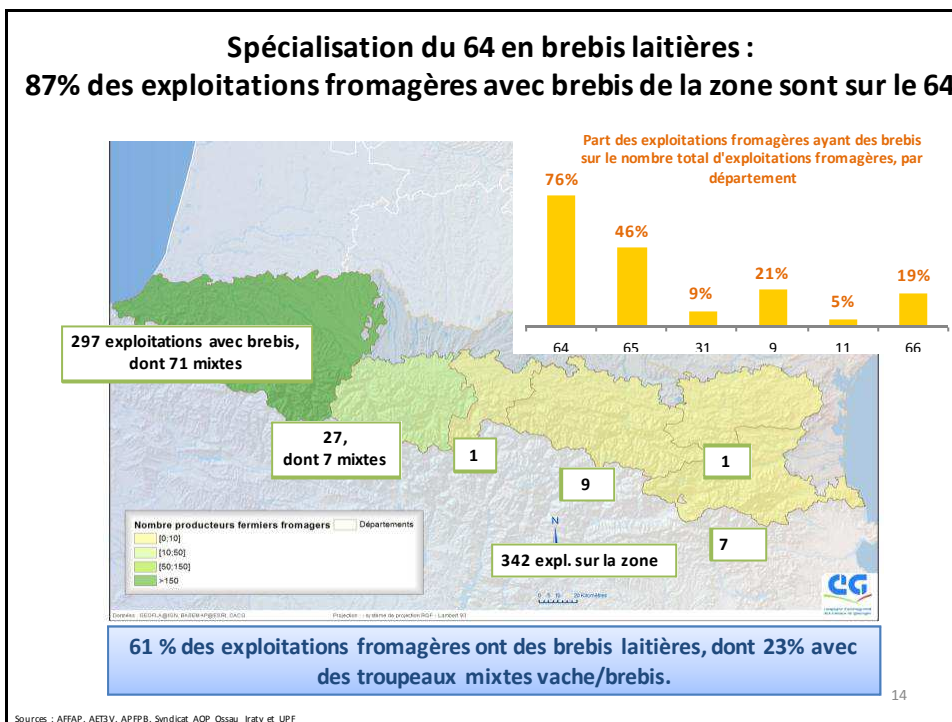
## Caractéristiques des élevages en transformation fromagère fermière

11

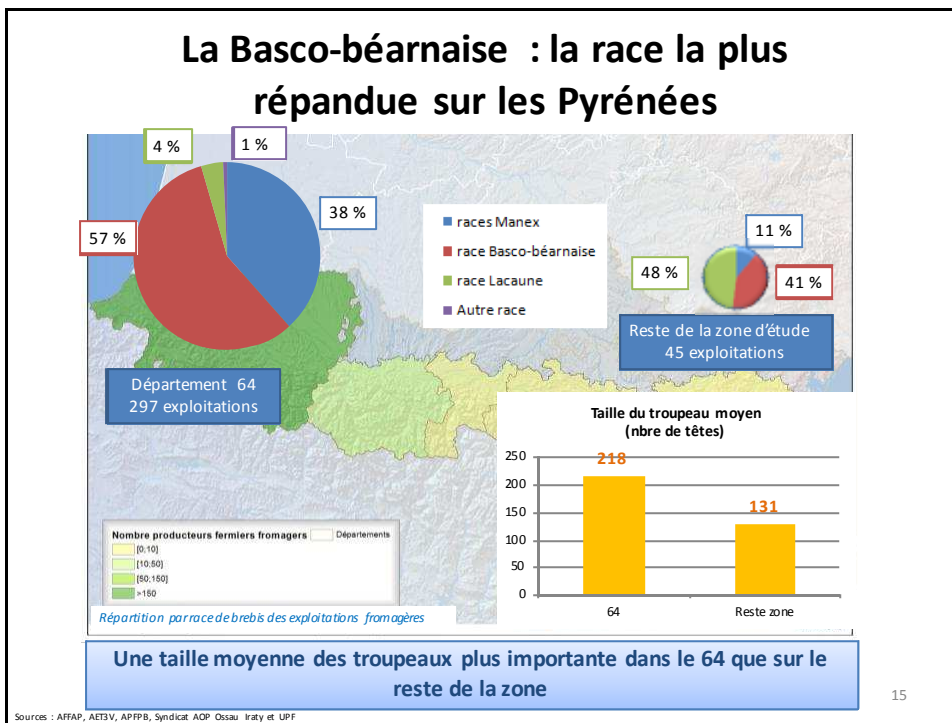




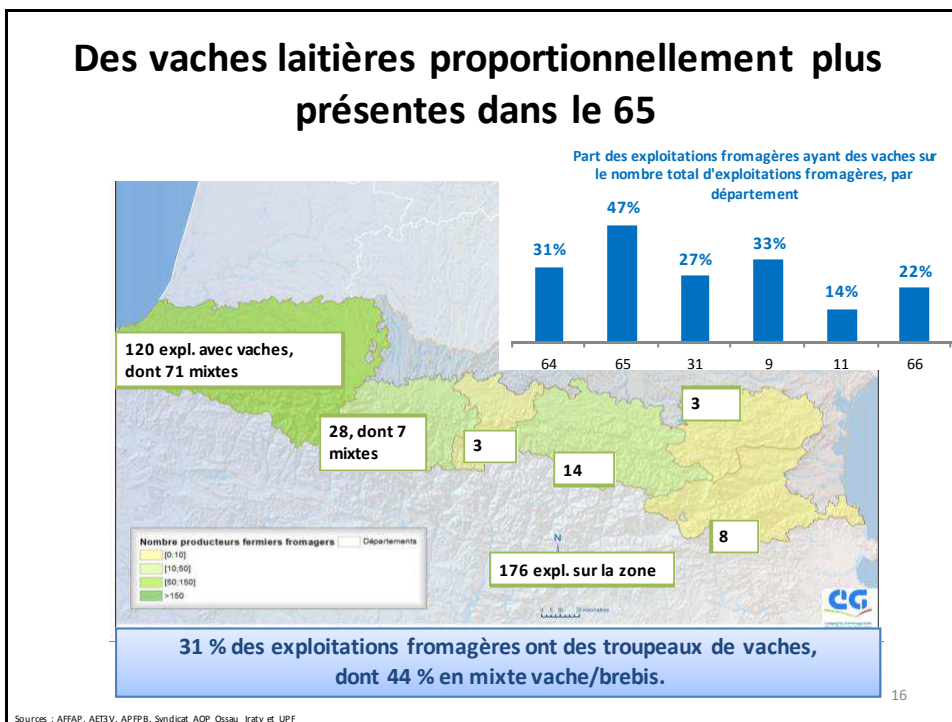
13



14



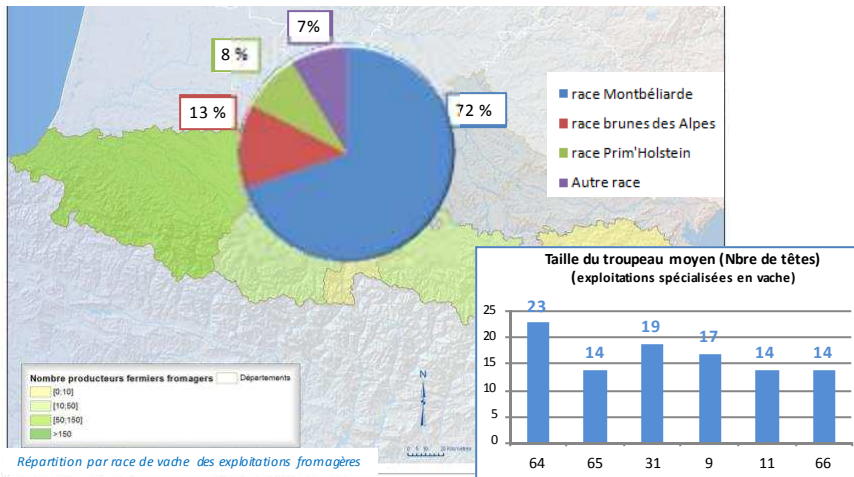
15



16



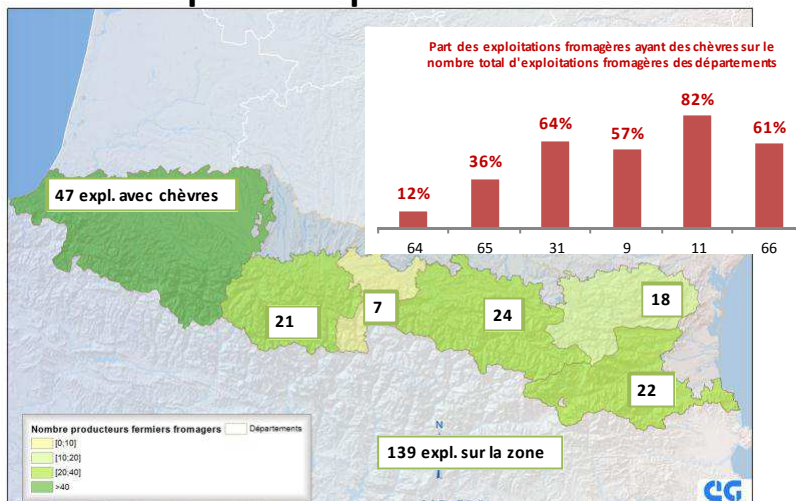
### Prédominance de la race Montbéliarde sur la zone d'étude



Autres races : Abondance , Jersey, Normande ...  
 Une taille de troupeau assez homogène sur la zone.

Sources : AFFAP, AETS3V, APPFB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF

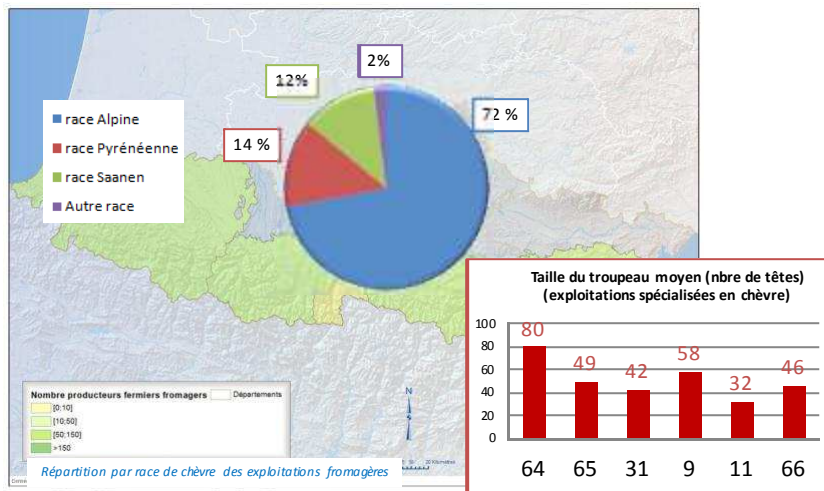
### Troupeaux de chèvres : une part relative plus marquée à l'Est



25 % des exploitations fromagères de la zone ont un troupeau de chèvres.  
 60 % à 80 % des exploitations fromagères de l'Est ont des troupeaux de chèvre.

Sources : AFFAP, AETS3V, APPFB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF

## Une prédominance de la race Alpine sur la zone

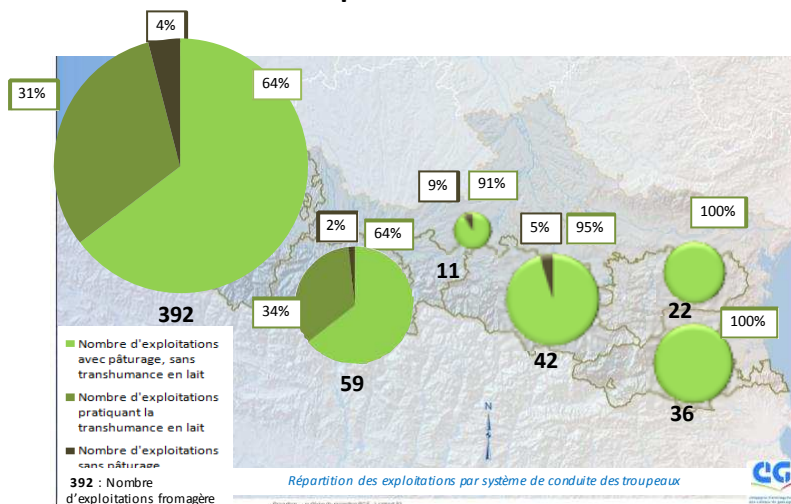


Race Saanen surtout présente dans les exploitations audoises (12/18).  
Taille moyenne des troupeaux plus élevée dans le 64.

19

Sources : AFFAP, AETS3V, APPFB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF

## 97 % des troupeaux pâturent, mais la transhumance en lait est une spécificité de l'Ouest



La transhumance en lait est présente uniquement dans le 64 et le 65 et concerne 25 % des exploitations fromagère de la zone.

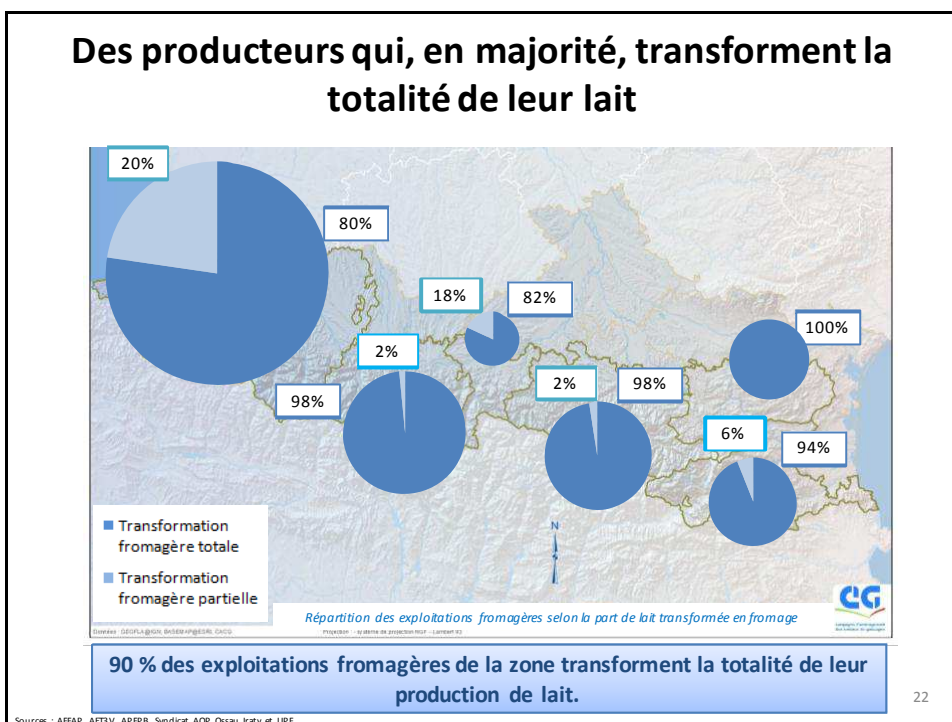
20

Sources : AFFAP, AETS3V, APPFB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF

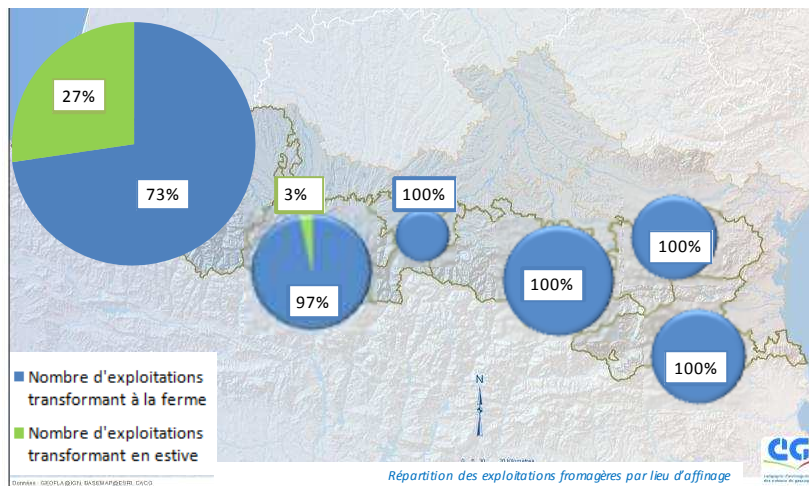


# Caractéristiques de la transformation fromagère fermière

21



### La transformation en estive : une spécificité du 64 et du 65

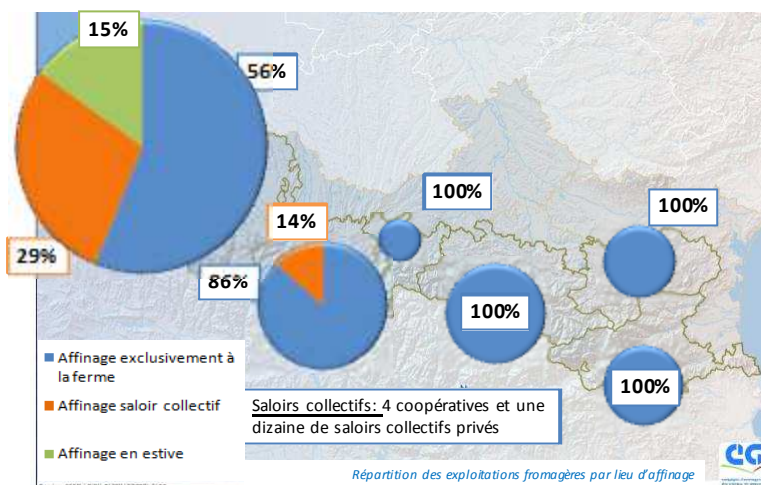


Près de 20 % des exploitations de la zone transforment tout ou partie de leurs fromages en estive.

23


Sources : AFFAP, AETS3V, APPPB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF

### L'affinage en estive est une spécificité du 64



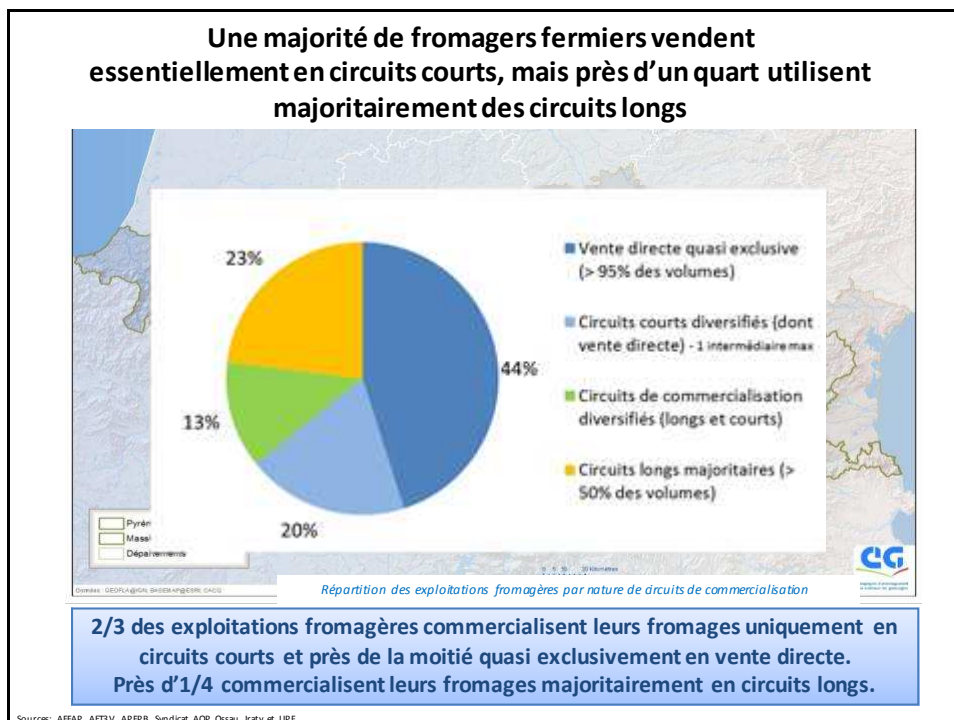
- Près de 70 % des exploitations de la zone affinent leur production strictement à la ferme.
- Utilisation de saloirs collectifs uniquement dans le 64 et 65.

Sources : AFFAP, AETS3V, APPPB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF

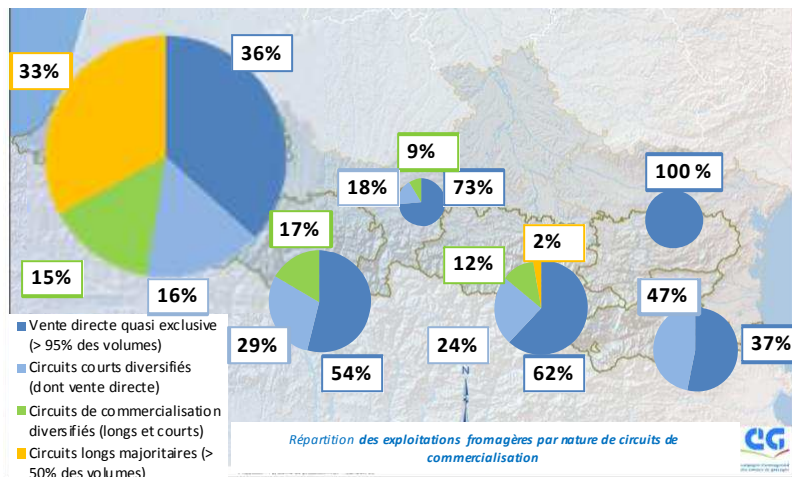


# Circuits de commercialisation et niveaux de valorisation

25



## La commercialisation majoritaire en circuits longs est une spécificité de l'ouest du massif

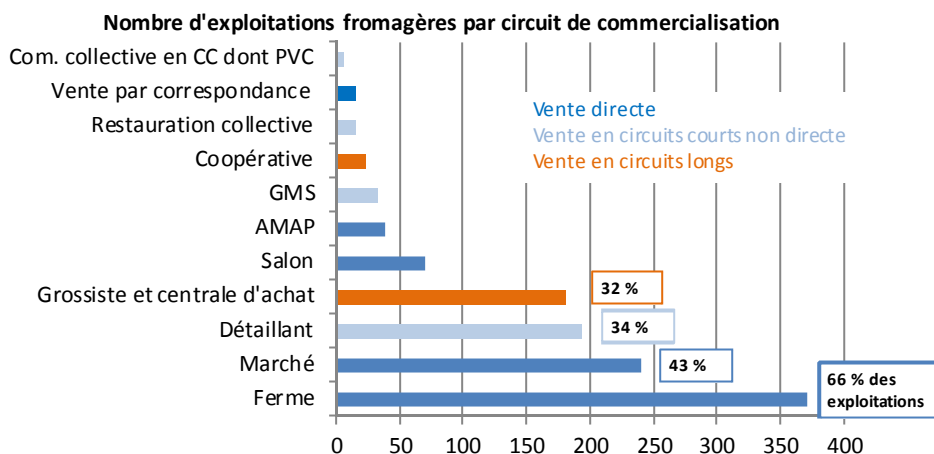


Les circuits courts dominent partout et en particulier la vente directe, mais avec une présence significative des circuits longs dans le 64, à mettre en relation avec le nombre total d'exploitations fromagères.

27

Sources: AFFAP, AETS, APPFB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UFF

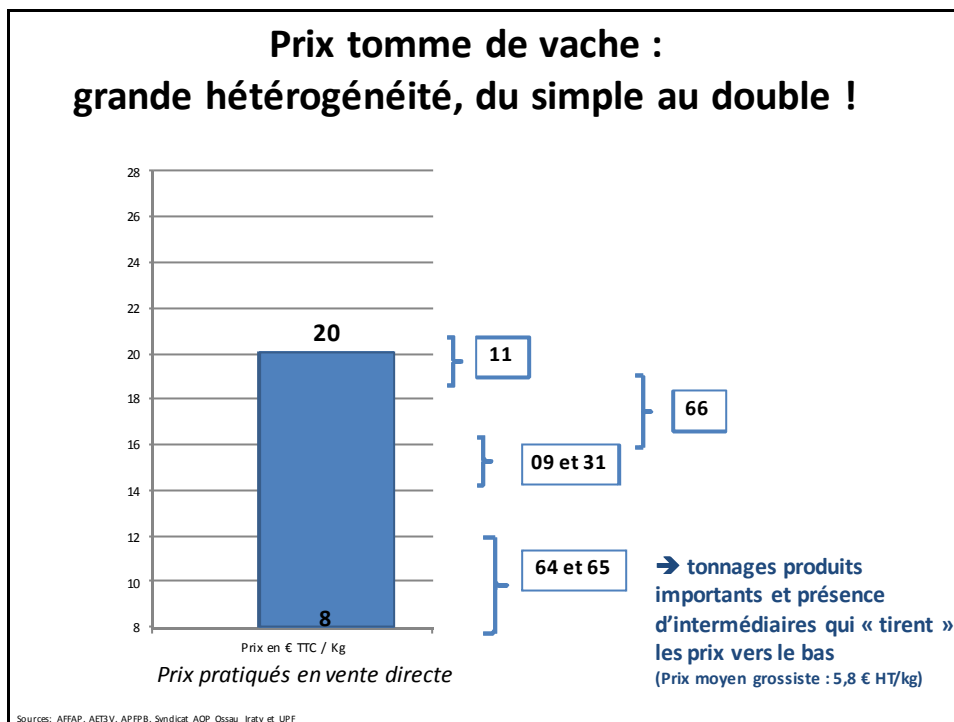
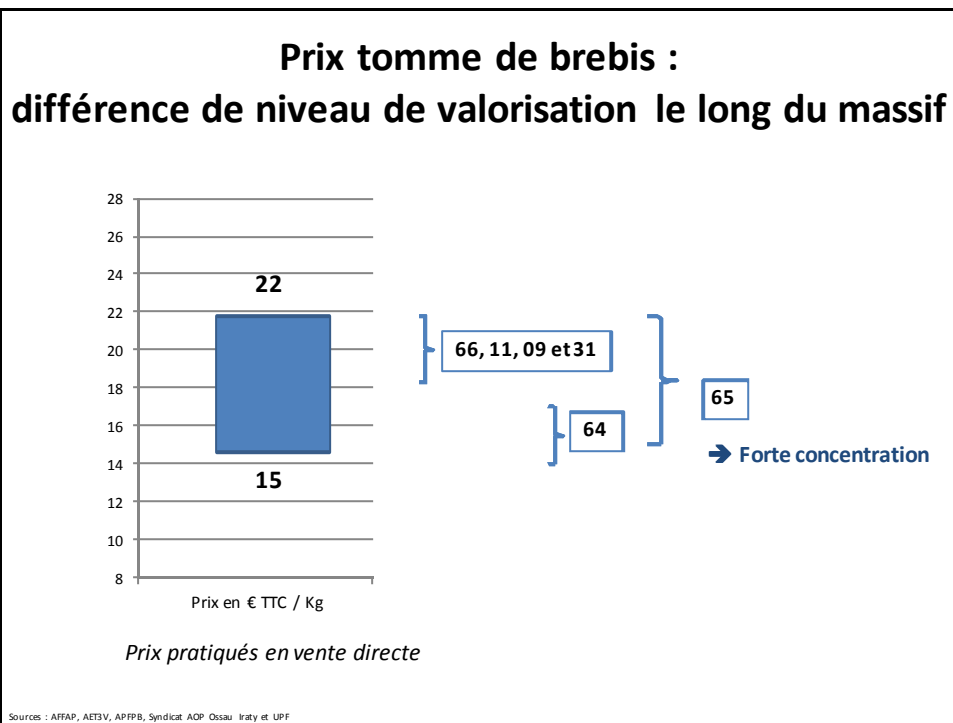
## Des circuits de commercialisation diversifiés, avec une grande prédominance de la vente directe



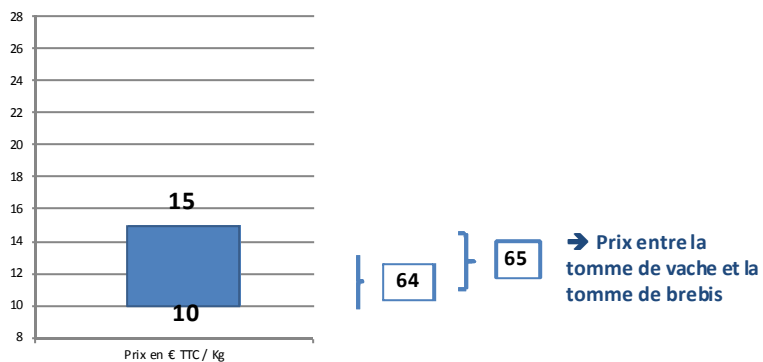
2/3 des exploitations fromagères fermières vendent à la ferme.  
1/3 des exploitations passent par des grossistes, affineurs ou centrales d'achat (en bio).

28

Sources: AFFAP, AETS, APPFB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UFF



## Prix tomme mixte

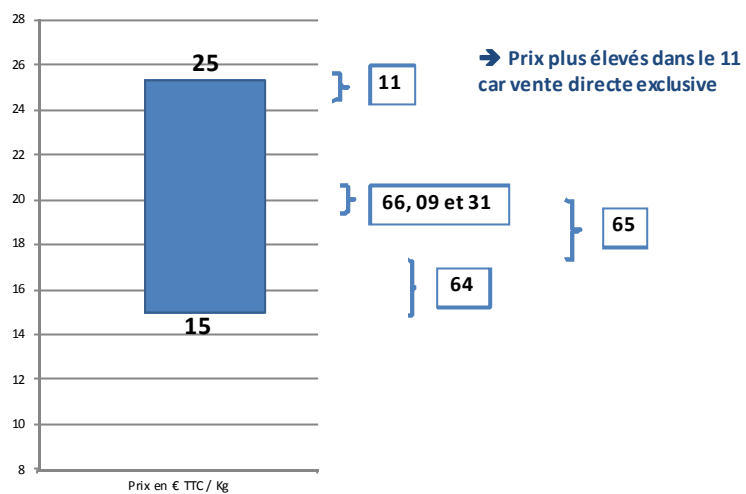


*Prix pratiqués en vente directe*

31

Sources: AFFAP, AETSU, APPB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF

## Prix de la tomme de chèvre : plus élevés à l'Est



Sources: AFFAP, AETSU, APPB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF





# Démarches de qualité en fromages fermiers sur les Pyrénées

33

## Plusieurs démarches de qualité : SIQO et marques collectives



A l'échelle du massif pyrénéen	
	59 producteurs
	16 producteurs 15 à 20 tonnes
	271 producteurs Pas de tonne fermière aujourd'hui
Dans les Pyrénées-Atlantiques	
	130 producteurs 327 tonnes
	35 producteurs
	130 producteurs 250 tonnes
	35 producteurs 230 tonnes
Dans les Hautes-Pyrénées	
	8 producteurs 120 tonnes potentielles

**Tomme des Pyrénées**

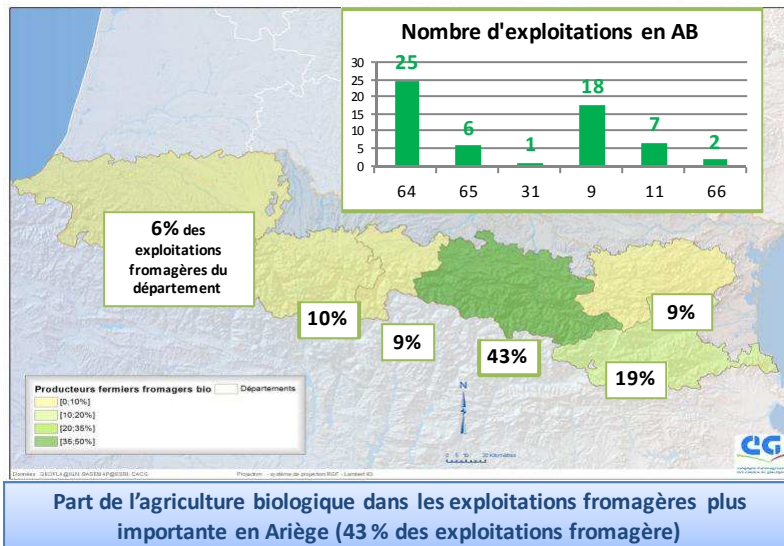
**Cabrit Pyrénées**

**EU Protected Designation of Origin**

**CC**

34

## 10 % des fromagers fermiers en Agriculture Biologique (59 exploitations)



35

Sources: AFFAP, AETS, APPB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UPF

## Démarches qualité

### ■ AOP OSSAU-IRATY :

- 130 producteurs fromagers fermiers sur les 1485 producteurs de lait AOP (soit 9% des producteurs de lait AOP).
- Zone géographique : communes ou parties de communes des Pyrénées-Atlantiques situées en rive gauche de la rivière Ousse, puis du gave de Pau, des gaves réunis et enfin de l'Adour après leur confluent + la parcelle AL 928 de la commune de Lons + trois communes des Hautes Pyrénées.
- Cahier des charges garantissant notamment :
  - 3 races locales : Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse et Basco-béarnaise
  - Saisonnalité de la traite et de la fabrication,
  - Alimentation du troupeau à base de fourrages grossiers et d'herbe (240 jours de pâture/campagne), sans OGM, part minimum,
  - d'alimentation issue de la zone AOP et limitation des achats d'aliments extérieurs à la zone,
  - Durée minimum d'affinage (80 jours pour le petit format (2-3 kg) et 120 jours pour le gros format (4-7 kg)),
  - Pour les fermiers, fromage au lait cru exclusivement, portant l'estampille spécifique (obligation à partir du 1/11/2012).
- Volumes d'AOP Ossau-Iraty fermier produits en 2011 = 327 t, soit 10 % de la production totale d'AOP Ossau-Iraty.



AOC OSSAU-IRATY  
AIRE GÉOGRAPHIQUE



Source: ECARTE-ON, MAPINFO, INAO, 02/2008



36

Source : Syndicat AOP Ossau-Iraty

## Démarches qualité



### ▪ IGP Tomme des Pyrénées

- ODG : Association des Fromagers Pyrénéens, réunissant 3 industriels et ouverts aujourd'hui aux artisan fermiers.  
→ 19 artisans et **271 producteurs fermiers** potentiellement concernés.
- Zone géographique : ensemble des départements du 64, 65 et 09, le sud du 31 et une partie de la montagne audoise. A terme, les zones Massif du 11 et 66 seront ajoutées.
- Aujourd'hui : tomme au lait de vache pasteurisé (pas de fromages fermiers aujourd'hui). Va être étendu aux tommes au lait cru de vache et de chèvre, ou en mélange des trois espèces.
- Cahier des charges pour les tommes au lait cru, garantissant notamment :
  - La part de l'herbe dans la ration,
  - La croute naturelle.
- Dossier d'«extension» déposé en 2009, travail de la commission d'enquête de l'INAO prévu en 2012.

37

Sources: AFFAP, AETBV et UPP

## Marques collectives

### ▪ Cabrit des Pyrénées :

- Marque collective, appartenant à l'AFFAP
- Utilisée aujourd'hui par **16 producteurs**
- **15 à 20 tonnes** produites en 2011
- Zone géographique limitée au **massif pyrénéen**
- Cahier des charges garantissant :
  - 6 mois de pâture par an, alimentation sans OGM, dont 50% provenant de la zone
  - fabrication quotidienne au lait cru de lactique de chèvre



### ▪ Fromage du Val d'Azun-Pyrénées

- Marque collective appartenant au Groupement de développement des Agriculteurs du canton d'AUCUN (GDA)
- 8 producteurs concernés aujourd'hui (12 à terme)
- Zone géographique limitée au canton d'AUCUN : le Val d'Azun
- Volumes produits sur le territoire : 120 tonnes
- Charte d'engagement signée par chaque producteur



38

## Marques collectives

### ▪ Fromage d'Estive :

- Marque collective déposée par l'AET3V
- **130 utilisateurs** de la marque
- Zone géographique non délimitée
- Cahier des charges garantissant : traite et transformation en estive de fromage fermier au lait cru
- Peut être utilisée par tout producteur respectant le cahier des charges
- Volumes commercialisés estimés à **250 t**, en 2011



### ▪ IDOKI :

- Marque collective détenue par l'association des producteurs fermiers du Pays Basque
- 100 adhérents dont 35 % de fromagers
- Zone géographique : Pays Basque
- Charte fermière avec cahiers des charges spécifiques par production
- Contrôles par un organisme extérieur spécifique



39

Sources:

## Marques collectives

### ▪ Vallée d'Aspe, Val des Ours et Bergerou



- Marques de commercialisation collectives de la coopérative des Fermiers Basco-Béarnais
- **35 producteurs** concernés par la commercialisation collective sur les 40 coopérateurs, en Vallée d'Aspe, d'Ossau, de Baretous (Béarn) et en Soule (Pays Basque).
- **Tommes et tommettes fermières au lait cru** de vache, brebis, chèvre et mixte brebis/vache
- Contrôles sanitaires et appui technique fromager assurés par la coopérative
- Volumes commercialisés en 2011 = **230 t**

40

Sources:



# Dynamiques à l'œuvre

41

## Dynamiques d'installations

Par rapport à l'érosion du nombre d'exploitations dans les filières laitières classiques, **stabilité du nombre d'exploitations en transformation fromagère ces 10 dernières années.**

Avec dans le 64 :

- Déplacement des exploitations vers les plaines,
- Elargissement de la gamme de fromages proposée,
- Diversification des circuits de commercialisation, avec une montée en puissance de la vente directe.

**Facteurs limitant l'installation ou la diversification en transformation fromagère :**

- Difficulté d'accès au foncier,
- Manque de main d'œuvre et besoin en main d'œuvre important,
- Difficulté de financement des investissements élevés nécessaires,
- Formations initiales agricoles non adaptées à la palette de compétences nécessaires à un fermier (production, transformation et commercialisation).

42

Sources : AFFAP, AET3V, APPFB, Syndicat AOP Ossau Iraty et UFF