

Historique et stratégies des entreprises laitières de Charentes-Poitou pour la production de fromage de chèvre, entre logiques de filière et de territoire

JÉNOT F. (1), DESMAISON P. (2)

(1) Université de géographie de Poitiers (laboratoire ICoTEM, 99, av. Recteur Pineau) et FRESYCA (Fédération régionale des syndicats caprins de Charentes-Poitou - 12 bis, rue Saint Pierre 79500 MELLE)

(2) INPACT Poitou-Charentes (Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale) - 16400 LA COURONNE

RESUME - Cet article présente la dynamique des industries laitières du bassin de Charentes-Poitou de la fin du XIX^e siècle à nos jours. La méthode de géographie économique empruntée permet de restituer les résultats d'une enquête rétro-prospective réalisée auprès de responsables actuels ou passés des entreprises laitières coopératives et privées de la région. Les résultats présentent l'historique et la dynamique spatiotemporelle des entreprises laitières régionales. D'une économie de subsistance à une économie de marché d'envergure internationale, cette étude décrit et analyse les stratégies des entreprises laitières que sont notamment : la concentration des entreprises, l'internationalisation progressive des échanges et la déterritorialisation concomitante de la production caprine, les simplifications technologiques aboutissant à une productivité humaine optimisée, un marketing faisant recours à la fois à l'éponymie et à la représentation positive de l'élevage des chèvres, de leur milieu et de leur terroir qu'en ont les consommateurs. Les orientations de la filière inter-régionale et des systèmes de production caprins découlent de ces logiques industrielles adaptées à une distribution de masse majoritairement réalisée par les grandes et moyennes surfaces. Aujourd'hui, partagés entre logiques de marché et de territoire, les acteurs de la filière caprine régionale sont en dialectique permanente pour dessiner les contours de la production caprine de demain.

History and strategies of the Charentes-Poitou dairy firms for goat cheese production: between the logic of the goat sector and the local area

JÉNOT F. (1), DESMAISON P. (2)

(1) Université de géographie de Poitiers (laboratoire ICoTEM, 99, av. Recteur Pineau) et FRESYCA (Fédération régionale des syndicats caprins de Charentes-Poitou - 12 bis, rue Saint Pierre 79500 MELLE)

SUMMARY: This article presents the dynamics of the dairy industry of the Charentes-Poitou region from the end of the 19th century until today. The method of economic geography allows giving the results of a retrospective survey realised with the persons who are or who were the leaders of the dairy cooperative or private enterprises of the region. Firstly, the results present the history and the spatiotemporal dynamics of the regional dairy firms. This study describes and analyses the strategies of the dairy firms that have evolved from an economy of subsistence to an international market. These strategies are the following: the high number of firms, the progressive internalisation of exchanges and the concomitant deregionalisation, the technological simplifications that have led to an optimised productivity, marketing using both eponymy and the preconceived positive ideas that consumers have about goats, their environment and their region. The orientations of the goat sector and production systems come from these industrial logics adapted to mass distribution via supermarkets. Today, the actors of the regional goat sector, split between the market and regional logic, are in a permanent dialectic to draw the lines of tomorrow's goat production.

INTRODUCTION

Cette étude de géographie économique analyse sur le temps long les dynamiques des entreprises laitières caprines de Charentes-Poitou, premier bassin de production de lait de chèvre en Europe. Nous dressons dans un premier temps l'historique de la production caprine et des laiteries pour éclairer dans un second temps les stratégies économiques actuelles de ces entreprises. D'une économie de subsistance à une économie de marché d'envergure internationale, la production caprine régionale est aujourd'hui partagée entre logiques de marché et de territoire.

1. METHODE

En complément d'une étude bibliographique, des enquêtes rétro-prospectives de type semi-directives ont été réalisées auprès de quinze responsables actuels ou passés des entreprises laitières de Charentes-Poitou. Ce travail d'enquête minutieux permet, en premier lieu, de réaliser les généalogies de l'ensemble des groupes coopératifs ou privés de Charentes-Poitou, à savoir: du GLAC, d'Eurial-Poitouraine, de la coopérative laitière de la Sèvre, de la laiterie coopérative du pays de Gâtine, de l'union laitière de la Venise Verte, de Lactalis, et de Bongrain.

Dans un second temps, les entretiens ont permis de dégager les stratégies et les orientations générales des industries, et donc de la filière caprine, investies dans la transformation du lait de chèvre.

2. RESULTATS

2.1. EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE FROMAGE DE CHEVRE ET DEVELOPPEMENT DES ENTREPRISES LAITIÈRES

2.1.1. Contexte historique de la production caprine au XIX^e siècle en Poitou-Charentes

Au cours du XIX^e siècle en Charentes-Poitou, l'élevage de chèvres est peu coûteux ; dans chaque maison, une femme ou un enfant est toujours disponible pour suivre deux ou trois chèvres le long des chemins ou sur les chaumes une fois les moissons terminées. Progressivement, le système caprin vivrier évolue vers un système d'économie d'appoint. En plus de la consommation domestique, des fromages sont vendus sur les marchés locaux. La vente de ces fromages sur les marchés assure alors la trésorerie du ménage. Dans cette fin de XIX^e siècle, les spécialités fromagères caprines régionales qui font l'objet de transactions commerciales sur les marchés régionaux sont nombreuses : Gros Fromage de Ruffec, Chabichou, Mothais (ou Sur Feuille), Rond ou Carré de Couhé... pour

n'en citer que quelques uns. Cette diversité de fromages représente un patrimoine traditionnel de la région qui s'est grandement perdue au fil des années. La commercialisation de ces fromages de chèvre du Poitou Méridional se développe alors pour répondre à la demande de la clientèle citadine et des gros bourgs : Melle, Saint-Maixent, Lusignan, Niort, Poitiers, Angoulême ou Paris.

2.1.2. L'aventure des coopératives beurrières puis fromagère dès la fin du XIX^e siècle

Historiquement, la première coopérative laitière est née en 1850 aux États-Unis. Cette coopération se développe ensuite sur le vieux continent en 1870 en Angleterre et en Italie. En France, à l'exception des fruitières, la première coopérative de transformation laitière voit le jour dans l'Aisne en 1887. En Poitou-Charentes, dès la fin des années 1870, des marchands collectent le beurre dans les fermes et organisent son expédition vers les villes. Devant l'insuffisance de recettes et les marges prises par les marchands au désavantage des éleveurs, l'un d'entre eux, Eugène Bireau, lance la première beurrerie coopérative à Chaillé près de Surgères (Charente-Maritime). Elle ouvre ses portes le 13 janvier 1888 avec douze adhérents. Ils sont 162 sociétaires en moins d'un an et du matériel équipe la laiterie. Son initiative, reprise par beaucoup d'autres, permet de créer à Surgères l'association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou.

C'est en 1898, à Saint Loup sur Thouet (79), que démarre la première fabrication industrielle de fromage de chèvre. Puis en 1906, à Bougon (79), le pasteur Esnard fonde la première fromagerie coopérative traitant du lait de chèvre. Le projet d'usine prévoit la transformation de 1500 litres de lait de chèvre par jour. Plusieurs années plus tard, dans les entreprises où des beurreries sont déjà en place à la Mothe-Saint-Héray et Lezay (79), le lait de chèvre est ramassé en même temps que le lait de vache. Le véritable essor des fabrications se produit avec l'arrivée de la boîte en bois pour emballer le fromage et faciliter le transport.

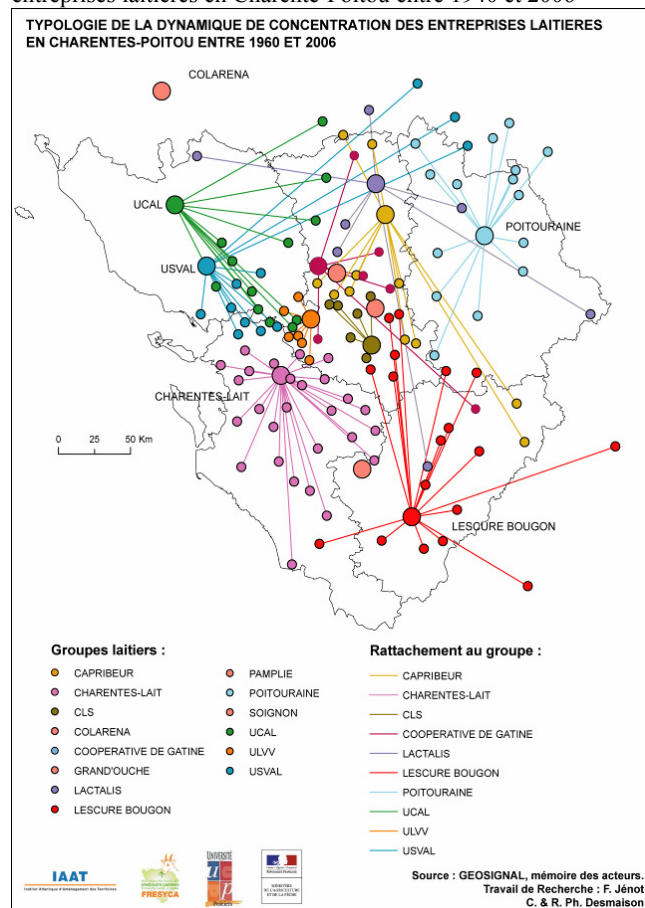
2.1.3. Une concentration régulière de la collecte après la seconde guerre mondiale

De décennie en décennie, à partir des années 1950, la constitution des groupes laitiers se réalise dans la région au gré des réussites et des échecs économiques de chaque entreprise. En 1963, on compte jusqu'à 132 entreprises laitières en Poitou-Charentes. Elles ne rayonnent généralement que sur une ou plusieurs communes. Dans les années 1970, la chute de la collecte de lait de vache notamment entraîne un important mouvement de concentration (carte de la figure 1).

En 1982, le nombre d'établissements de collecte de lait de vache et de chèvre passe à 53. Parmi elles, 43 entreprises assurent la collecte de lait de chèvre dont à peine 20 qui collectent hors région. La collecte moyenne de lait de chèvre par entreprise est seulement de 3,2 millions de litres. A noter que 10 entreprises réalisent 63 % de la collecte.

Les années 1990 voient se poursuivre ce mouvement de fusion des entreprises laitières et notamment celui de la coopérative de Lescure-Bougon dans le groupe GLAC ainsi que le rapprochement des coopératives d'Eurial et de Poitouaine.

Figure 1 : Typologie de la dynamique de concentration des entreprises laitières en Charente-Poitou entre 1940 et 2006



De même, les années 2000 voient le rapprochement entre Eclairé et Sèvre et Belle ainsi que celui entre la Chapelle-Thireuil et La Viette. Aujourd'hui, on ne compte plus que sept groupes, ou entreprises laitières, impliqués dans la transformation de lait de chèvre pour une collecte d'environ 200 millions de litres en région Poitou-Charentes.

De nouveaux rapprochements ne sont pas à exclure dans un contexte conjoncturel de crise de la production laitière.

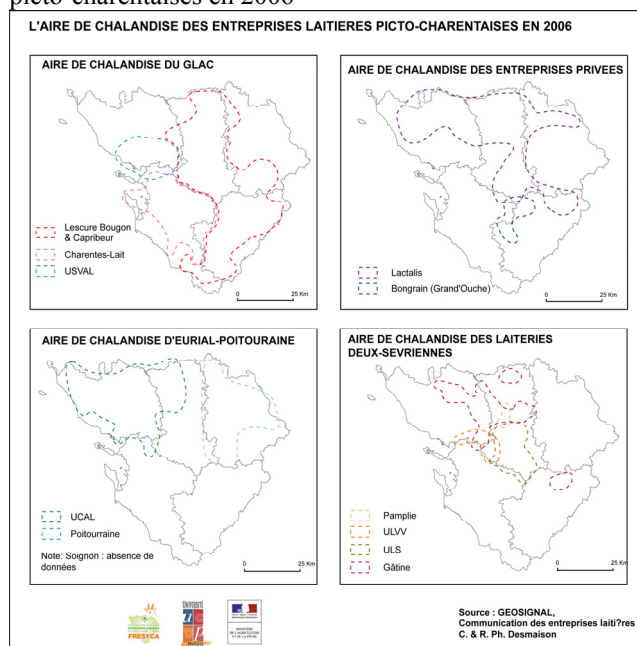
2.1.4. Le statut coopératif dans la région et les zones de chalandise du lait

Les zones actuelles de chalandise des laiteries pour le lait de chèvre (figure 2) sont en premier lieu le reflet de l'histoire de concentration des industries présentée dans le paragraphe précédent. Il faut toutefois noter que ces contours correspondent également à des limites administratives de départements ou à des zones d'influences culturelles et sociopolitiques. Ainsi le groupe laitier du GLAC intervient-il principalement sur les départements des Deux-Sèvres, de Charente, de Charente Maritime, du sud Vienne et du sud Vendée ; celui de Eurial-Poitouaine regroupe le nord Deux-Sèvres, le nord Vendée, la Vienne et le Maine et Loire. Les trois entreprises coopératives de la Gâtine et des Unions laitières de la Sèvre et de la Venise Verte sont centrées sur des rayons de collectes laitières plus localisés et qui peuvent chevaucher celui des entreprises voisines.

Dans les contours de ces zones de collecte, nous mesurons les tissus d'alliance réalisés au fil du temps entre les responsables économiques de ces entreprises, les élus politiques et parfois des banquiers. D'une façon générale, les rayons d'interventions des coopératives se chevauchent

assez peu. Généralement des accords sont même passés entre les entreprises pour faciliter les circuits de collecte.

Figure 2 : L'aire de chalandise des entreprises laitières picto-charentaises en 2006



Par contre, la zone de collecte des entreprises privées comme Lactalis est plus vaste et recoupe celui des coopératives. Symbole d'enjeux de territoire, ces zones d'influence sont des marqueurs des tensions passées de ces « guerres du lait » dans de nombreux cantons de la région. Si quelques exploitations changent encore parfois de laiterie, cela reste marginal. Mais une conjoncture difficile et des prix du lait fluctuants pourraient modifier cet équilibre fragile entre entreprises coopératives et privées.

2.2 LES PRINCIPALES STRATEGIES DE DEVELOPPEMENT DES ENTREPRISES LAITIERES REGIONALES POUR LE FROMAGE DE CHEVRE

Les entretiens réalisés avec les responsables d'entreprises laitières et les acteurs de cette production permettent dans un second temps une analyse des orientations stratégiques des laiteries et de la filière caprine du grand ouest français.

Tableau 1 : Volumes de lait de chèvre collectés par les entreprises présentes en Poitou-Charentes et Pays de Loire (source: BRILAC)

Laiterie ou groupe	Lait de chèvre collecté (*)
GLAC	114 millions de litres
Eurial Poitouiraine	87 millions de litres
Lactalis	72 millions de litres
Coopérative de Gâtine	21 millions de litres
Coopérative de la Sèvre	16 millions de litres
Autres entreprises	14 millions de litres

* NB: les volumes collectés comprennent une part de lait importé

Si la région Poitou-Charentes représente 50% des livraisons nationales de lait de chèvre, la production fermière y est très minoritaire en volumes (moins de 5%) à la différence du Centre (40%) ou de Rhône-Alpes (50%). Cette industrialisation a eu des conséquences marquantes pour l'ensemble de la filière régionale et même nationale.

La collecte de lait de chèvre française avoisine les 500 millions de litres annuellement; les données du tableau 1 permettent de situer la prépondérance des entreprises laitières du grand ouest dans cette production.

a) La concentration des outils et l'internationalisation des échanges de produits laitiers caprins

- En France, plus de 50 % des fromages de chèvre consommés sont de la bûchette et de la bûche de 1 kg. Cette production indique une stratégie commerciale axée en premier lieu sur des fromages dits de grande consommation ayant des prix modérés (8-9 €/kg approximativement). La majorité de ces fromages est plus particulièrement produite en Poitou-Charentes, région de l'industrie fromagère caprine. Pour en arriver à ce résultat, les stratégies des entreprises laitières ont reposé en premier lieu sur une **concentration des unités de transformation** ce qui a permis une réduction des coûts de production. Le groupe GLAC a fortement investi cette stratégie dès les années 80.

- Par ailleurs, depuis le milieu des années 1970, une **internationalisation des échanges** de lait de chèvre s'est progressivement opérée. A cette période, les entreprises régionales manquant de lait démarrent une collecte dans plusieurs départements français (Ardèche, Aveyron, Dordogne, Vendée et Morbihan).

Puis, au début des années 1990, après plusieurs crises successives, les importations de produits laitiers caprins connaissent une recrudescence à partir d'approvisionnements d'Espagne et des Pays-Bas. Certains groupes laitiers régionaux y délocalisent même une partie de leur production en implantant des industries laitières, par exemple en Espagne. Des entreprises tant coopératives (Eurial Poitouiraine, Gâtine) que privées (Bongrain et Lactalis) ont opté notamment pour cette stratégie d'importation pour pallier à des insuffisance de production en région. En 2008, le niveau des importations de produits laitiers caprins en France est équivalent à plus de 100 millions de litres de lait de chèvre, soit plus de 25 % des transformations nationales de lait de chèvre. Certains responsables de la filière évoquent aujourd'hui un "juste niveau d'importation" qui serait situé autour de 15 % des transformations nationales. Dans le même temps, le nombre d'éleveurs de chèvres en France, comme en Poitou-Charentes, connaît une diminution régulière (moins 40 % d'élevages caprins en Poitou-Charentes entre les deux recensements de 1988 et 2000 à titre d'exemple) et on constate de réelles difficultés à renouveler les exploitations.

b) Des politiques d'innovation : nouveaux produits et process et productivité accrue. Pour quel ancrage ?

- L'utilisation de **la boîte en bois** pour commercialiser des fromages de chèvre fut une véritable innovation dès les années 1920. Comme pour le camembert, cette boîte permettait de transporter des fromages sur de longues distances et de les commercialiser dans de grandes villes dont Paris. Pourtant, le "Chèvre du Poitou" est aujourd'hui un fromage régional en perte de vitesse.

La dégradation des ventes de ce fromage traditionnel de la région montre que ses parts de marché passent de 14 % à 4,2 % entre 1985 à 2006. Une démarche d'identification,

de protection et de promotion de ce fromage aurait peut-être pu permettre de mieux défendre ce produit régional. Les marques «*Bougon*» (GLAC) et «*Soignon*» (Eurial Poitouaine) sont bien présentes sur ce créneau du «*Chèvre-boite du Poitou* ».

- **Le développement du format «bûchette»:** l'utilisation de la boudineuse est un exemple remarquable d'innovation technologique ayant induit des mutations productives d'importance dans la filière. A partir de 1962, la maîtrise du report de caillé congelé permet aux entreprises de lisser annuellement la production de fromage de chèvre au gré de la demande du marché sans dépendre de la courbe de lactation des chèvres. Dans la foulée, s'ensuivra l'utilisation de la «boudineuse», et donc l'arrêt partiel du moulage à la louche, pour produire de la bûchette industrielle et induire un gain de productivité humaine très important. A partir de cette période, la part des bûchettes et bûches de chèvre dans le plateau de fromages de chèvre s'envole, passant par exemple de 9 000 à 44 200 tonnes entre 1993 et 2006. En comparaison, les volumes de Chèvre du Poitou stagnent autour de 3 500 tonnes entre 1985 et 2006. L'inconvénient de cette technologie peu innovante est qu'elle ne nécessite que peu de savoir-faire et qu'elle est donc aisément transférable et donc induire à terme des délocalisations.

c) Des politiques d'ancrage de la production : le statut coopératif d'une majorité des entreprises laitières, le faible intérêt pour l'Appellation d'Origine Contrôlée (ou AOC) et l'utilisation de l'éponymie

- A la différence d'autres zones de production de fromages de chèvre, comme la région Centre, Poitou-Charentes n'a pour l'instant pas véritablement joué la carte du territoire pour promouvoir ses fromages caprins. La **seule AOC**, celle du Chabichou du Poitou, ne représente qu'approximativement 500 tonnes de fromages commercialisés annuellement, soit uniquement 1 % du volume transformé. Un second cahier des charges est en phase de rédaction pour l'obtention d'une AOC pour le Mothais sur Feuille, autre fromage régional emblématique.

- Les politiques commerciales reposant sur **l'éponymie** sont largement empruntées par les entreprises laitières régionales. L'éponyme est souvent une clef. Les noms de fromages de chèvre portent le nom de lieux-dits, de communes, de cantons ou encore de départements, ou de pays. Cette stratégie de promotion vise à nourrir la représentation imaginaire du consommateur d'un fromage au bon goût de terroir. Même sans AOC, les entreprises laitières s'appuient sur l'image du territoire, sur son patrimoine bâti, sur sa toponymie, ses paysages, ses chevrières, etc... pour communiquer. Pour véritablement territorialiser la production, encore faudrait-il s'assurer de l'origine géographique des laits utilisés. Cette stratégie a accompagné la mutation des formes de fromages et marquent la perte de fromages traditionnels (cf paragraphe 2.1.1). A noter que des marques de distributeurs (ou MDD) se développent aussi à partir de l'origine géographique.

- Il convient aussi de rappeler que les industries laitières régionales sous **statut coopératif** représente plus des deux tiers de la transformation régionale du lait de chèvre, ce qui doit être un gage d'ancrage d'une économie à un territoire. Toutefois, le relativement faible investissement

des entreprises dans des fromages de chèvre identifiés au territoire régional interroge sur les perspectives de délocalisation de la production. La présence actuelle des élevages, des entreprises laitières et des structures de recherche-développement suffira-t-il à la territorialisation ?

d) L'utilisation commerciale d'une image de naturel de la chèvre et de son fromage et autres stratégies

- **L'image de santé, de bien être, de naturel ou encore l'image d'Epinal de la vie en milieu rural** restent des arguments très utilisés par les agences de marketing des industriels pour promouvoir les fromages de chèvre auprès de consommateurs, notamment urbains.

- Enfin, il est bien sûr à noter que d'autres stratégies sont empruntées par les entreprises laitières régionales; nous pouvons citer par exemple la recherche «d'excellence et de notoriété» des fromages avec des **démarches d'entreprises** (par exemple : «le Chevrot» de la Coopérative de la Sèvre), le créneau des fromages de chèvre à destination des **industries agroalimentaires** (Laiterie Gâtine), la **restauration hors domicile**, de **l'exportation** (Eurial Poitouaine notamment), des **marques** («Président» par exemple pour Lactalis) ou encore les **pâtes à tartiner** (marque «Chavroux» de Bongrain par exemple) visant un public souvent jeune.

CONCLUSION : VERS QUEL NIVEAU DE TERRITORIALISATION DES INDUSTRIES LAITIÈRES ?

Notre étude montre en premier lieu l'ancrage historique et les modalités de concentration des entreprises laitières dans le bassin de Charentes-Poitou depuis la seconde moitié du XX^e siècle. Les stratégies de production détaillées montrent l'orientation de la filière dans le sens de la concentration, de l'internationalisation toujours accrue des échanges et d'une déterritorialisation progressive en amont et en aval de la production. Aujourd'hui, la filière doit faire face à de nouvelles problématiques et s'interroge sur sa spécificité territoriale, à savoir la coopération laitière, dans une économie mondialisée ou groupes privés et régions européennes induisent des concurrences permanentes.

Riches de leur histoire solidaire et tournées vers l'avenir, gageons que les industries laitières régionales, principalement sous statut coopératif, sachent se ressourcer pour aborder le devenir de cette filière territorialisée emblématique. C'est dans ce sens que des travaux de prospective sur la filière caprine territorialisée ont d'ailleurs été réalisés et ont permis la rédaction des projets stratégiques du BRILAC (bureau régional interprofessionnel du lait de chèvre) et de la FRESYCA (fédération régionale des éleveurs caprins).

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Barbin, G., 2009.** 2008, l'année économique caprine, n°388
Desmaison, P., Jénnot, F., 2007. Renc. Rech.Rum., 463
Jénnot, F., 2007. Thèse de doctorat de géographie "Mutations productives et dynamiques territoriales de la filière caprine de Charentes-Poitou"