

Regard au-delà de la frontière

FROMAGERIE À LA FERME En France, les produits qui disposent d'une appellation d'origine IGP (Indication géographique protégée) ou AOC bénéficient d'une image haut de gamme et sont également nettement plus rémunérateurs pour les producteurs de lait. L'exploitation Raphin à Groisy profite de cette image favorable des produits terroirs et produit de la Tomme de Savoie IGP dans sa propre fromagerie.



Cyril de Poret

«Le marché suisse du lait en mutation», tel était le titre d'un séminaire organisé récemment par l'ASIAT.

Dans toute la Suisse, le marché du lait est mis à mal. Le faible niveau des prix pousse les producteurs à réagir. Les nombreux projets qui voient le jour, comme les fromageries régionales, démontrent que beaucoup de producteurs cherchent de nouvelles alternatives.

Emil Steingruber collabore à plusieurs de ces projets. Il est chargé de cours en économie rurale à la HESA de Zollikofen et dispose de son propre bureau de conseil pour des projets liés à l'économie laitière.

Les frères Raphin Emil Steingruber jette parfois un coup d'œil sur ce qui se fait à l'étranger. Aujourd'hui il visite une exploitation agricole qui dispose de sa propre fromagerie, en Haute Savoie. Il y rend visite aux frères Raphin. Ces derniers exploitent 120 ha de SAU sur la commune de Groisy et détiennent une centaine de vaches laitières. Depuis 1998, les Raphin produisent leur propre fromage. Avec succès? Emil Steingruber se dit septique. Pas seulement parce que le marché européen du lait est soumis à une pression encore plus élevée que le marché suisse, mais également parce que les Raphin produisent leur fromage au lait cru avec deux robots de traite et du lait d'ensilage. Eric Raphin présente son exploitation et détaille l'évolution de cette dernière. Avec son frère Jean-Yves il a repris l'exploitation en 1990. A l'époque leur lait était livré à la fromagerie locale. Les Raphin sont cependant producteurs dans l'âme. Pour augmenter la production il fallait cependant rationaliser l'exploitation, en passant par

l'ensilage notamment. Les deux frères Raphin optèrent alors pour le lait d'industrie. En 1998, ce système arriva toutefois à ces limites, le prix du lait d'industrie ayant atteint un niveau plancher.

Fromagerie à la ferme Eric et Jean-Yves décidèrent alors de transformer eux-mêmes leur lait. Pour ce faire, ils planifièrent une fromagerie artisanale sur l'exploitation, l'objectif étant de produire une spécialité régionale, la Tomme de Savoie. Dans le système complexe des quotas français et européen, le quota fermier (soit le quota qui donne droit à produire des spécialités fromagères sur l'exploitation) n'était pas épuisé, ce qui leur permit d'augmenter fortement la production laitière. Ils construisirent alors cette fameuse fromagerie avec local de transformation, cave à fromage et petit local de vente. Jean-Yves Raphin suivit également des cours dans une école de fromagerie et commença à produire sa propre Tomme de Savoie sur l'exploitation. Les frères Raphin purent assez rapidement engager une fromagère de la région. Comme les forces de travail devenaient peu à peu un facteur de plus en plus limitant et que la salle de traite devait être remplacée, les Raphin optèrent pour l'achat d'un robot de traite de la marque Lely. Le robot de traite ayant fait ses preuves, les exploitants décidèrent en février 2008 d'en installer un second.

IGP La Tomme de Savoie est un fromage au lait cru. Les Raphin vendent leur fromage «IGP Tomme de Savoie fermière» à un grossiste. La désignation IGP fait de leur Tomme de Savoie un produit traditionnel unique et produit

exclusivement en Savoie. En France, ces déclarations d'origine dont font également partie les AOC sont assimilées par les consommateurs à des produits haut de gamme.

Propreté et hygiène Les Raphin ont des exigences élevées en matière de propreté et d'hygiène, comme le prouvent leur troupeau impeccable. L'ensilage (épis de maïs) est également de toute première qualité, ce qui permet de limiter les problèmes de butyriques. Mais pour les deux exploitants, c'est le taux de cellules qu'il faut surveiller le plus attentivement. «Dans notre intérêt, le taux cellulaire ne peut pas dépasser 150 000 cellules par millilitre».

Actuellement, les ventes sont excellentes et les prix sont satisfaisants (valorisation du lait à 85 ct par kg de lait contre 65 ct par kg pour ceux qui livrent en fromagerie). Les Raphin aimeraient même s'agrandir mais comme l'explique Eric, «c'est le contingent qui est le facteur limitant. Le terrain disponible est un autre facteur limitant».

Coûte La fromagerie construite en 1998 a coûté 110 000 Euros aux Raphin, soit 17 ct. par kg de lait transformé environ. Comment est-ce possible, se demande Emil Steingruber... En Suisse, pour une telle installation, on table actuellement sur un coût d'investissement d'environ Fr. 1.- par kg de lait transformé. Jean-Yves Raphin relativise toutefois les coûts précités. Aujourd'hui, une telle installation coûterait près du double. Une partie du faible niveau de l'investissement s'explique également par le fait que la Tomme de Savoie ne reste que 33 jours en cave.



Rationnel et rentable Sont deux adjectifs clés pour les Raphins. Avec la Tomme de Savoie IGP, c'est possible pour eux. La production de Reblochon AOC fermier, une variété de fromage également très prisée des gourmets et qui garantit un meilleur prix au producteur que la Tomme de Savoie, aurait également été une solution. En raison du cahier des charges très stricte de l'Interprofession Reblochon AOC, cette option n'entraîne toutefois pas en ligne de compte pour les frères Raphin. La production de Reblochon AOC fermier aurait en effet été un frein à la rationalisation de l'exploitation: interdiction de la production d'ensilage et utilisation restreinte du robot de traite, qui ne peut fonctionner que durant certaines périodes de la journée. Avec l'interdiction de l'ensilage, les Raphin estiment que le niveau de production par vache serait passé de 10 000 kg à 7 500 kg.

Conclusion En Suisse, une exploitation telle que celle des Raphin produirait sans aucun doute du lait d'industrie. Dans notre pays, les coûts d'investissement pour la construction d'une fromagerie sont très élevés. Par ailleurs, hormis pour les productions d'alpage, les AOC ne prévoient pas l'appellation fer-

mière. Or cette dernière constitue un avantage non négligeable pour les producteurs français. Ils peuvent produire sur la base d'une recette établie et leur fromage est déjà connu des consommateurs. En Suisse, celui qui produit son fromage à la ferme doit tout d'abord «créer» un nouveau fromage, avec tous les efforts que cela suppose au niveau de l'élaboration du produit, du marketing et de la commercialisation.

Pour les exploitations dynamiques telle que celle des Raphin, le contingentement est plutôt un handicap.

En France, il n'y a pas de prime de non-ensilage. Les coûts supplémentaires sont rétribués par le marché. Comme l'Italie, la France est un pays de gourmet où les consommateurs semblent parfois prêts, comme pour le vin, à dépenser plus pour un bon fromage. Dans notre pays, la culture du goût ne devrait-elle pas être encore plus encouragée, de manière à ce que le consommateur soit prêt à payer plus pour des spécialités fromagères suisses? On sait que le marketing est parfois malheureusement plus enclin à véhiculer une image. Promouvoir une image surannée ou chercher à promouvoir le goût, qui fait finalement la différence et qui laisse le «dernier» souvenir, quel est le marketing

le plus durable? Vaste débat.

Au final, Emil Steingruber, s'est dit assez impressionné de la cohabitation entre une agriculture moderne et la production d'un fromage traditionnel. Selon lui les Raphin ont tout simplement opté pour le robot de traite parce que dans leur cas, cette technique permet de consacrer plus de temps à la production fromagère, où ils réalisent un revenu horaire plus élevé qu'en salle de traite. L'expert de Zollikofen estime en revanche que l'ensilage représente un risque accru pour la fabrication de fromage au lait cru ■

Emil Steingruber (à gauche) visite la fromagerie de l'exploitation agricole de Groisy-Savoie, où Eric Raphin produit avec son frère de la Tomme de Savoie, un produit connu de la région.

Auteur Cyril de Poret exploite un domaine de 68 ha à Riaz où il utilise un robot de traite de la marque Lely dans le cadre de la pâture intégrale.

Emil Steingruber habite à Lyss (BE) et est professeur à la HESA. Il dispose également d'un bureau de conseil pour les projets de fromagerie.. www.es-consulting.ch