

### Le lait de brebis et de chèvre en Méditerranée et dans les Balkans : diversité des situations locales et des perspectives sectorielles

François Vallerand<sup>1,2</sup>  
Jean-Paul Dubeuf<sup>3</sup>  
Konstantinos Tsiboukas<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Université de Thessalie,  
Laboratoire de l'espace rural,  
Pedion Areos,  
GR- 38 334 Volos,  
Grèce  
<fvallerand@prd.uth.gr>

<sup>2</sup> Institut national de la recherche  
agronomique (Inra),  
UAR 1218,  
Département « Sciences pour l'action  
et le développement » (Sad),  
BP 01,  
78850 Thiverval-Grignon  
<fvallerand@prd.uth.gr>

<sup>3</sup> Institut national de la recherche  
agronomique (Inra),  
Centre Inra de Corse,  
20230 San Giuliano  
France  
<dubeuf.cirval@wanadoo.fr>

<sup>4</sup> Département d'économie agricole  
et de développement rural,  
Université agronomique d'Athènes,  
Iera odos, 75  
GR -11855 Athènes  
Grèce  
<tsiboukas@aua.gr>

#### Résumé

Les pays du Bassin méditerranéen et des Balkans collectent plus de 80 % des laits de brebis et 50 % des laits de chèvre produits dans le monde. Ces laits sont le support, souvent en régions difficiles, d'élevages et d'un secteur fromager spécifique (sans lait de vache) dont les fromages typés jouissent d'une bonne image. Après avoir présenté la situation du secteur (production laitière, transformation, consommation) et son évolution récente dans les quatre principales aires du Bassin, les auteurs proposent une analyse des atouts, handicaps et enjeux de ce secteur, surtout dans les pays latins et balkaniques. Trois types de filières sont identifiés (volume, marchés visés, mode de gouvernance) : filière spécifique, microfilière locale, filière dispersée. Ils étudient les évolutions, en cours, prévisibles et possibles (consommation, distribution, stratégies des firmes, systèmes de production, rôle des régions). L'avenir de ce secteur dépend de l'évolution des habitudes d'achat des consommateurs et du degré d'investissement des autorités régionales pour lesquelles ces filières constituent encore un bon levier de développement territorial.

**Mots clés :** Balkans ; industrie fromagère ; lait de brebis ; lait de chèvre ; région méditerranéenne.

**Thèmes :** productions animales, économie et développement rural

#### Abstract

**The sheep and goat dairy sector in the Mediterranean area and the Balkans: Diversity of local realities and future changes in the sector**

The countries of the Mediterranean and Balkan regions share a peculiar characteristic: more than 80% of the sheep milk and 50% of the goat milk collected worldwide come from this area. Such milks are often the main production of small farms in less favoured regions where they are generally used to make specific and typical cheeses (without cow milk). These products generally have a good image and most of these countries are big cheese consumers. After a general presentation of the sector (milk production, cheese making, and consumption) and of recent changes in the four main zones of the region, the authors analyse their advantages, difficulties and stakes, underlining the similarities and differences between the Latin and Balkan countries. Three types of production and supply chain are identified according to volumes, markets, types and levels of organisation: some specific specialised sectors, micro-sectors, regionally disseminated activities without coordinated cheese units. The authors study the probable or possible changes in consumption, distribution, dairy firm strategies, production systems and political or institutional changes in the European Union. Three scenarios are proposed. The future of this sector will probably depend largely on the future standards of living, the consumption habits and the level of investment by regional public authorities as these supply chains offer good leverage for territorial development.

**Key words:** Balkans; cheese industry; ewe milk; goat milk, Mediterranean region.

**Subjects:** animal productions. economy and rural development.

Tirés à part : F. Vallerand

La mondialisation des échanges accentue la compétition économique et l'éloignement de leur base territoriale des firmes les plus puissantes. Chaque pays, chaque région, se doit de rechercher ses propres avantages comparatifs, des rentes et des niches pour assurer son développement et fixer des activités, particulièrement en régions difficiles. À cet égard, le secteur des laits et fromages de brebis et de chèvre est très spécifique au Bassin méditerranéen, avec des formes de développement diversifiées. Après avoir rappelé la profondeur de l'héritage (Hatziminaoglou et Boyazoglou, 2004 ; Bodson, 1985) et la singularité laitière du Bassin méditerranéen, notre contribution présentera la situation actuelle de ce secteur et la construction, au cours des 50 dernières années, de filières spécifiques et dynamiques dans certaines régions, ou l'absence d'organisation dans d'autres. À partir de ces éléments, nous analyserons les atouts et les points faibles du secteur, puis nous évaluerons ses perspectives et ses enjeux.

## Un héritage devenu une singularité

Si la traite des chèvres est de nos jours pratiquée sur l'ensemble du globe, hormis la zone intertropicale, celle des brebis n'est plus une pratique très répandue. Elle a cessé dans l'Europe du Nord dans les temps historiques (la seconde grande fête des Celtes s'appelait *Imbolc* ou *Oimelc* = *ewe milk*).

Aujourd'hui, on estime que plus de 80 et 50 % des laits brebis et chèvre collectés par un opérateur dans le monde le sont dans cette zone (Dubeuf et Le Jaouen, 2005).

Ces laits de brebis-chèvre sont destinés à la production de fromages : pur brebis, pur chèvre, en mélange B-C ou, plus rarement, avec du lait de vache. Une partie importante de cette production fromagère méditerranéenne est consommée dans les régions productrices. Ces pays ont un haut niveau de consommation de fromages de petits ruminants et de fortes traditions culinaires.

Pourtant on sait encore peu que le fromage au lait de petits ruminants est un des éléments constitutifs de la « diète méditerranéenne » dont les bienfaits sont mondialement reconnus (Trichopoulou et Lagiou, 1997 ; Padilla et Gerber, 1999).

## Les Méditerranées laitières et fromagères aujourd'hui

La réalité méditerranéenne des laits et fromages de brebis et de chèvre est diversifiée et complexe, à l'image du Bassin lui-même.

Une production traditionnelle, peu commercialisée, perdure dans la plupart des régions alors que, simultanément, quelques véritables filières, parfois très dynamiques se sont développées sur la rive nord.

Nous proposons une typologie des grands systèmes P-T-C (production, transformation, consommation), reliant les éléments de structure, de fonctionnement et de régulation, aux dimensions économiques et culturelles (des modes d'élevage aux modèles de consommation), ce qui nous conduit à y inclure aussi les pays balkaniques (tableau 1).

### La Méditerranée latine

L'Espagne, la France, l'Italie, le Portugal ont développé des filières fromagères brebis et chèvre souvent spécifiques, structurées, parfois puissantes, et basées sur :

- des fromages B-C typés (goûts), typiques (liés au lieu), aux qualités souvent reconnues par des signes comme les AOP (appellation d'origine protégée) de l'Union européenne (UE) pour 52 fromages au lait de petits ruminants ;
- des entreprises de transformation conquérantes et souvent innovantes ;
- des élevages de plus en plus mécanisés, des races sélectionnées et très productives et des unités de transformation de bonne taille ;
- une organisation à forte dimension régionale. On peut souvent parler de bassin laitier organisé autour d'un triptyque idéal (plus ou moins complet) - *un territoire, une race, un fromage* - soutenu

par une organisation interprofessionnelle établie regroupant les représentants légitimes des organisations d'éleveurs et de transformateurs (ex : Roquefort, Manchego, Sardaigne, en brebis, ou région Centre-Ouest, en chèvre) ;

- des modes de consommation différenciés entre ces pays (dessert salé en France, tapas et apéritifs en Espagne, râpé et entrée en Italie).

En dehors de ces logiques de filière, de jeunes éleveurs formés peuvent devenir des piliers de la constitution de véritables microfilières artisanales ou fermières, très implantées sur leur territoire.

### L'Europe balkanique

Ensemble, l'Albanie, la Bulgarie, Chypre, l'Ary-Macédoine (Ancienne République yougoslave de Macédoine), la Grèce, la Roumanie et, plus accessoirement, la côte Adriatique produisent autant de lait que le groupe précédent. Leurs systèmes PTC sont fondés sur :

- une consommation de fromages purs B-C et de yaourts régulière et parfois très importante (15 des 24 kg de fromages consommés/hab/an en Grèce), donc payés à des prix de consommation de masse ;
- des produits, souvent au lait de mélange B-C comme les fromages blancs en saumure (feta et apparentés), fromages de cuisine ou à frire (haloumi, etc.) ;
- des systèmes de production encore marqués par leur origine pastorale (populations qui se sont peu à peu installées puis sédentarisées comme les Sarakatsanes, Valaques, Yürük) ;
- les brebis et chèvres laitières restent une des bases de l'autarcie familiale (élevages d'appoint, vente directe) ;
- les mutations ont été moins rapides qu'en Europe latine, y compris en Grèce, membre de l'UE depuis 1981 ;
- une noria de petites fromageries et la fabrication fermière assurent encore une large partie de la production tant dans les pays de l'ex-aire soviétique qu'en Grèce où les industries fromagères ne collectent (2004) que 18 % des laits de petits ruminants ;

**Tableau 1. Productions de lait de brebis et de chèvre en Méditerranée (en tonnes).**

Table 1. Production of sheep and goat milk in the Mediterranean area (in tons).

	Europe latine	Balkans	Maghreb-Machreck	Moyen-Orient
<b>Lait de brebis</b>	1 582 000	1 352 800	393 200	1 526 000
<b>Lait de chèvre</b>	1 195 000	709 600	236 400	407 800

Source : FAO (année 2005).

– une production caprine de type ouest européen se développe en Slovaquie.

## La rive sud

Le Maghreb et le Machrek produisent ensemble 8,3 et 9,5 % des laits B et C méditerranéens.

- ils ont une faible tradition fromagère B-C et de consommation laitière ;
- les chèvres et brebis, de race locale, surtout élevées pour la viande, peuvent être traitées (courte période) ; le lait est autoconsommé ou vendu localement, pour la fabrication de fromages frais (*Jben*), ou babeurre acidifié (*Ieben*), mais très majoritairement en mélange avec du lait de vache ;
- la plupart des projets pour développer ces productions et donner un supplément de revenus aux fermiers se sont soldés par des échecs ou demi-échecs ;
- le marché local est très limité (clientèle aisée) et la maîtrise des conditions hygiéniques aléatoires.

## La rive moyen-orientale

Israël, la Jordanie, le Liban, la Syrie, les territoires palestiniens, la Turquie produisent 30,8 et 16,8 % des laits de brebis et chèvres méditerranéens.

- nous ne disposons que de peu de données sur l'utilisation de ces laits, transformés en fromages traditionnels recherchés ou autoconsommés (labaneh, haloumi, gibneh, et préparations culinaires dérivées) ;

– hormis en Israël (élevages intensifs, race Awassi), les systèmes de production sont encore extensifs ;

- la collecte est assez répandue notamment par le colportage (Jordanie, Liban, Syrie) mais sans garanties hygiénique et sanitaire (Brucellose encore prégnante) ;
- ces productions peuvent avoir un bon potentiel de développement (si l'eau est maîtrisée) sur la base de modèles pastoraux semi-sédentaires (Sinai égyptien, Syrie, Jordanie, Liban).

## Analyse de cette diversité de situations

### Des points communs

Sous une grande diversité (*tableau 2*) on retrouve quelques points communs :

- les systèmes PTC laitiers-fromagers brebis-chèvre ont très souvent une assise régionale, au niveau de la production et de la transformation mais aussi ils correspondent à un modèle local de consommation ;
- les troupeaux (sauf en élevage intensif, chèvre principalement) sont parmi les principaux utilisateurs de zones difficiles, de terres de parcours souvent de statut collectif, de couverts végétaux naturels ;
- les laits de brebis-chèvre bénéficient partout d'un bonus par rapport au lait de

vache (à teneur en matière sèche utile comparable), mais ce bonus varie de 7-8 % (brebis en Sardaigne) à plus de 40-50 %.

## Des processus de modernisation et d'innovation très différenciés

Faute de données spécifiques sur les laits B-C, nous ne pouvons analyser le développement de ces filières entre 1960 et 2000 que dans quelques cas. Nous distinguons des filières :

- développées : Roquefort, Pyrénées, Pays Basque/Navarre, Sardaigne en brebis, et la filière caprine française ;
- en phase de développement : Andalousie et région de Murcie en chèvre, ou les deux Castille, voire l'Épire et d'autres régions d'Italie en brebis ;
- en croissance lente des volumes de lait mais sans réel développement de filière : Chypre, Portugal, autres régions grecques.

Le processus de modernisation, spécialisation et mécanisation en cours a permis que la productivité physique par élevage (*tableau 3*) soit multipliée par 5 à 20 alors que le nombre d'élevages était divisé par 2,5 à 4.

Toute une gamme d'innovations techniques dédiées ou adaptées aux systèmes laitiers B et C (Oregui *et al.*, 2003) ont été mises au point et diffusées depuis les années 1960 (de la traite mécanique à l'ingénierie des fromageries).

**Tableau 2. Secteur des petits ruminants laitiers dans les principaux pays concernés (2000-2004).**

Table 2. Sheep and goat dairy sectors in the main Mediterranean and Balkan countries.

	Lait de brebis		Lait de chèvre		Fromageries	Fromages
	Millions litres	Prix (euros/L)	Millions litres	Prix (euros/L)	Unités	Tonnes
<b>Albanie</b>	69	0,45	63	0,30	166	2 584
<b>Bulgarie</b>	110	0,39	130	0,16	*350	5 700
<b>Chypre</b>	23	0,68	37	0,41	71	16 140
<b>Grèce</b>	678	0,88	459	0,52	600	189 000
<b>Roumanie</b>	70	0,34	74	0,15	1 500	14 400
<b>Espagne</b>	342	0,79	320	0,42	*477	**50 900
<b>France</b>	304	0,81-1,10	520	0,49	85	138 300
<b>Italie</b>	742	0,64	95	0,44	***70	98 600
<b>Portugal</b>	97	1,00	30	0,45	86	16 200

Sources : Centre international de ressources et de valorisation de l'information des filières laitières petits ruminants (Cirval), Observatoire des systèmes de production ([www.cirval.univ-corse.fr](http://www.cirval.univ-corse.fr)) ; Office national interprofessionnel du lait et al, 2004 ; Office national interprofessionnel du lait et Ubi France, 2004 ; Chotteau, 2004 ; Carlier, 2003 ; Carlier 2005.

\* tous laits ; \*\* sans compter les fromages mixtes B-C-V ; \*\*\* uniquement Sardaigne.

**Tableau 3. Évolutions dans quelques bassins ovins laitiers européens. Facteurs multiplicatifs entre 1960 et 2000.**

Table 3. Evolution of sheep milk production in some European regions. Multiplicative coefficient between 1960 and 2000.

	Roquefort	Sardaigne	Épire
Lait produit dans la région	5,2	3	2
Lait produit par exploitation	20	10	6
Lait par femelle	2,7	2	1,8
Nombre d'exploitations	0,26	0,32	0,35

*In fine*, il apparaît que le développement de ces bassins est d'abord dû à une **innovation organisationnelle** forte (interprofession, statut des terres) qui a permis une professionnalisation d'éleveurs sédentarisés et une organisation régionale (Vallerand, 2001).

### Grille d'analyse des secteurs fromagers brebis-chèvre

Nous proposons de synthétiser ces données en identifiant trois grands types de systèmes PTC, (tableau 4) :

- des *filiales structurées*, à fortes composantes régionales, produisant pour l'ensemble des consommateurs soit des fromages typés, réputés pour leur bonne image (pays latins) soit des fromages à large spectre et d'exportation (Sardaigne) ;
- des *microfiliales*, voire des « filiales mono opérateur » (fromage fermier), qui

élaborent des fromages pour connaisseurs et vendus dans des circuits courts et locaux ou parfois des boutiques de produits fins ou les rayons « produits de terroir » ;  
- des *filiales dispersées* (ou pseudo-filiales), composées d'un ensemble de fromageries proposant quasiment toutes les mêmes produits sur le marché de grande consommation, mais sans véritable structure de gouvernance et de régulation (Grèce).

### Atouts, enjeux et perspectives

Un certain nombre d'enjeux sont communs à toutes les situations, ce qui ne veut pas dire que les effets et les réponses seront similaires.

## Les consommateurs et le commerce des fromages brebis-chèvre

### Les grandes tendances

Les tendances lourdes sont à la transformation des modes de vie et des lieux et pratiques d'achat. Dans un avenir prévisible on estime que les spécificités culturelles des modes de consommation des fromages ne vont pas se modifier très profondément. Les fromages au lait brebis-chèvre jouissent d'une réelle réputation favorable mais leur positionnement commercial et donc leurs prix sont très différenciés.

En **Europe latine**, ces fromages ne sont qu'une des parties (parfois faible) d'une consommation assez forte (10 à 24 kg) même s'ils bénéficient d'une image d'authenticité et de terroir (AOP) et d'innovations service (petits conditionnements, présentation). Leur prix au détail est souvent très élevé, surtout lorsqu'ils sont préemballés (jusqu'à 25 euros par kg). En revanche, certains fromages B-C sont destinés à une consommation de masse (*pecorini* italiens, *quesos de ovejas* espagnols).

**Les Balkans** disposent aussi d'un riche patrimoine fromager et de niveaux de consommation élevés, les feta, graviera, haloumi sont de consommation courante et donc proposés à des prix souvent inférieurs à 10 euros/kg, (niveau des fromages génériques de vache importés).

**Tableau 4. Principaux types de filiales B-C.**

Table 4. Main types of small ruminant dairy sectors.

Modèle Sous-système	Filière spécialisée	Microfilière	Pseudo-filière
<b>Consommation Commercialisation</b>	Produits spécifiques Signes de qualité Marché tous fromages Exports Innovations	Produits rares, festifs, forts liens au terroir */- signes de qualité Fromages fermiers Boutiques, rayons spécialisés Vente directe	Produits de grande consommation Réseaux, boutiques GMD
<b>Transformation Fromageries</b>	Modernes */- grandes contrôle qualité ++	Petites Savoir-faire locaux Qualité Travail important	Tailles très diverses Technologies simples
<b>Production Exploitations Races</b>	- sédentarisées - spécialisées - mécanisées productives	- de taille variable - spécialisées	- faible base foncière - terres collectives - Peu mécanisées « locales »
<b>Gouvernance Coordination</b>	Interprofessionnelle Marché Grandes firmes	Syndicat gestion signe de qualité ou rien	Coordination faible Type réseau Marché

GMD : grande et moyenne distribution.

## Des interrogations sur les habitudes d'achat

En Europe occidentale, la concurrence des fromages génériques au lait de vache est forte et les dépenses d'alimentation sont stables, voire en diminution.

Par ailleurs, si les résultats de la recherche sont plus étayés et confirmés, les fromages B-C pourraient aussi valoriser l'engouement actuel pour les produits dits fonctionnels (teneur en oméga-3, diète méditerranéenne, etc.).

Dans les pays balkaniques, si on se base sur les évolutions en Grèce, les modalités d'achats et de consommation des citadins et des jeunes changent. Les fromages de type feta qui s'achetaient à la coupe, auprès d'une boutique ou d'un producteur connu (coappartenance, réseaux d'originaires) qui assure le lien à l'origine géographique, sont de plus en plus achetés en grandes surfaces et préemballés. Transfert de lieu d'achat qui permet un transfert de traçabilité (feta de firmes, par exemple).

Plus généralement, la grande distribution gagne dans tous les pays une part croissante de la commercialisation, y compris des fromages, poussant à une baisse des prix, au développement des marques de distributeurs, imposant ou soutenant selon les situations une restructuration des filières (normes, cahiers des charges, concentration de l'offre) (Dries *et al.*, 2004).

## Relations éleveurs-opérateurs fromagers

### Des rigidités structurelles

Vatin (1990) interprète l'industrialisation du lait (de vache) durant le XX<sup>e</sup> siècle comme une recherche de fluidité croissante dans tous les échanges par des stratégies de concentration et régulation de l'offre et de rationalisation des circuits de collecte. L'industrialisation des filières B-C fait face à des rigidités plus fortes (saisonnalité) que les entreprises tentent de limiter avec les mêmes stratégies que dans le secteur lait de vache. Ces rigidités expliquent aussi la résistance des PME fromagères qui limitent les frais de collecte en n'exploitant qu'un bassin ajusté à la valorisation d'un produit ancré dans un territoire ou personnalisé (réputation d'entreprise, circuits courts).

C'est aussi le maintien de la production fermière qui est totalement liée à la valorisation du lien court entre un artisan-producteur situé et ses consommateurs, *via* éventuellement des boutiques relais.

Dans les **pays balkaniques**, les fromageries développent également ces pratiques pour se constituer un bassin d'approvisionnement et le fidéliser (avances sur livraisons, mise à disposition de tanks de réfrigération, magasins fournisseurs d'intrants) (Tsiboukas et Vallerand, 2004).

### Gestion de l'offre et stratégies des opérateurs fromagers

Les prix du lait au producteur sont relativement variables et liés à la valorisation du produit phare. On notera que :

– disposer d'un signe de qualité ne suffit pas à dégager des prix du lait très rémunérateurs pour les éleveurs : en Sardaigne, malgré 3 AOP fromages, le lait de brebis n'est payé au producteur que 0,65 euro, le « pecorino romano » étant surtout un fromage « à gratter » et d'exportation massive (États-Unis) ;

– à l'inverse, des prix du lait très élevés (0,9-1,10 euro en 2005) ne signifient pas dynamisme de filière (Grèce, Portugal, Corse).

Depuis une bonne décennie, intéressés par les valorisations obtenues, de **grands groupes laitiers** investissent dans ce secteur brebis-chèvre. Ces gros opérateurs lait de vache veulent ainsi diversifier leurs gammes de fromages de qualité (les combats autour de l'AOP feta en sont une illustration emblématique) et de produits innovants.

Ces opérateurs naviguent entre deux stratégies, selon les situations, soit rompre les liens entre une dénomination et son territoire pour n'en conserver que la recette de fabrication et développer des produits de marque (d'entreprise ou de distributeur), soit mobiliser aussi à leur profit

(non exclusif d'opérateurs plus faibles) le signe officiel de qualité attaché à ce produit comme « norme » et levier pour développer des marchés externes (Benkahla *et al.*, 2005).

Dans les pays balkaniques ex-soviétiques, il s'agit actuellement de fournir un marché national, tous laits et produits, en pleine expansion, et d'exporter des fromages (mixtes, tels le kaskaval) au Moyen-Orient et dans les pays du Golfe.

Les **fromageries locales**, véritables piliers des filières éclatées, sont conduites à proposer un prix du lait relativement élevé pour conserver leur collecte, ce qui leur laisse une marge de transformation réduite et de faibles capacités d'investissement.

Le manque d'organisations professionnelles (fromagers, éleveurs, interprofessions) est à combler. Le statut de producteur fermier n'a été vraiment défini qu'en France, avec des réglementations et des soutiens aux investissements adaptés.

### La relève des éleveurs

Dans beaucoup de régions, les populations d'éleveurs sont assez âgées. Cette activité, avec ses contraintes de travail notamment, intéresse peu les jeunes même si les revenus des exploitations spécialisées, dans les pays de l'UE pour lesquels nous avons des données cohérentes sont comparables à ceux d'autres agriculteurs du même pays et ces élevages ne reçoivent pas plus de subventions (*tableau 5*).

Des formes d'exploitations en commun pourraient favoriser une pérennité des élevages. L'intérêt de jeunes pour cet élevage est possible comme on le voit

## Tableau 5. Données économiques sur les exploitations ovines (2003).

Table 5. Sheep farm economical data (2003).

	Espagne	France	Grèce	Italie
Exploitations représentées	19 520	11 250	26 750	18 700
Surface agricole utile (ha)	48,4	77,5	4,7	50,1
Cheptel total (UGB)	53,8	61,6	21,8	34,2
Capitaux totaux/UGB (euros)	4 099	3 780	2 416	8 472
Production brute totale/UGB (euros)	1 030	1 010	1 070	1 427
<b>Production brute lait/viande</b>	<b>0,97</b>	<b>0,91</b>	<b>2,37</b>	<b>2,28</b>
Revenu familial d'exploitation/UTH familiale (euros)	30 339	13 324	10 130	20 829
Subventions/revenu familial d'exploitation (%)	35,3	148,5	36,5	31,3

UGB : unité de gros bétail ; UTH : unité de travail-homme.

Source : élaboration Tsiboukas (2003), d'après données RICA.

depuis 4-5 ans en Grèce centrale comme alternative à la production de coton de moins en moins soutenue (Tsioukas, 2003). Cela suppose que les sociétés favorisent des formes d'exploitations nouvelles (collectives, etc.) et inventent d'autres moyens que la succession familiale des exploitations.

### Insuffisances de modèles et des services de développement

Les innovations dans ce secteur sont faibles, surtout dans le cas des systèmes laitiers pastoraux basés sur l'utilisation des terres collectives, ressources difficiles à gérer par les communes et régions (Chassany et Flamant, 1996). Les recherches sur ces sujets sont peu valorisées par des services de soutien technico-économique limités et peu actifs, sauf exceptions en Europe latine où des régions ont compris l'importance de leur filière B-C pour leur économie (Dubeuf *et al.*, 2004a).

La production biologique pourrait être un créneau porteur pour ces systèmes pastoraux, mais cette affirmation doit être nuancée compte tenu des spécifications très normatives des cahiers des charges bio. Se développent, en Europe de l'Ouest, des actions (soutenues par les mesures agri-environnementales de l'UE) vers une gestion plus environnementale de l'espace fourrager pour corriger l'image trop intensive de certains systèmes (Quetier *et al.*, 2005) et en relation avec la qualité des produits.

## Des atouts pour un développement territorial

Cet ensemble d'atouts a conféré à ces systèmes PTC des capacités de fixation d'activités agricoles et agroalimentaires dans des régions à faible rente foncière pour lesquelles il existe peu d'alternatives. Les brebis et chèvres laitières constituent un levier de développement susceptible d'intéresser d'autant plus les collectivités locales que ces filières ont souvent une gouvernance régionale.

D'ailleurs, ne convient-il pas de tempérer l'analyse en termes de rigidités à la fluidification, considérant au contraire, que celles-ci ont permis de maintenir un très net caractère régional à ces systèmes et filières, avec une place souvent centrale aux relations locales entre éleveurs, services et transformateurs. Il existe un véritable capital social territorial au sein de beaucoup de ces filières régionales qui constitue un avantage face aux vagues de délocalisation de plus en plus contestées.

Pour que cet atout de développement soit mis en valeur, il est nécessaire que, d'une part, soient explicitées et rendues publiques les normes et conditions de production, ce qui permet de créer et de transporter la confiance vers des opérateurs et consommateurs lointains (accès au marché extraterritorial, voire mondial), et que, d'autre part, les États protègent ces produits contre les usurpations de notoriété.

## Quelques scénarios d'évolution possibles

Les perspectives du secteur laitier fromager brebis-chèvre sont, en général, jugées favorables à court terme. Les enjeux identifiés doivent nuancer cet optimisme en prenant en compte les fortes incertitudes qui conditionneront chaque facteur d'évolution identifié. Les trois scénarios envisagés (tableau 6) se fondent sur des hypothèses extrêmes : la réalité sera forcément plus nuancée. Ils concernent principalement l'UE (à 27) qui joue d'un poids considérable sur ce secteur.

- Le *scénario 1*, le plus favorable, suppose une croissance économique soutenue et un marché des produits de qualité qui se développe comme le tourisme rural. Les aides au développement rural permettent à de nombreuses régions de maintenir leur activité autour de quelques filières et microfiliales dynamiques.
- Dans le *scénario 2*, seules quelques régions préserveront leur position, la situation étant marquée par une concurrence accrue. Les filières déjà existantes et structurées pourront conserver leur dynamique au prix d'une restructuration accrue.
- Le *scénario 3*, le plus noir, voit l'ensemble des économies occidentales subir une récession économique. Le secteur B-C perdrait une partie importante de ses marchés et débouchés. Beaucoup d'exploitations modernisées, d'ores et déjà très endettées, ne pourraient survivre. Les

**Tableau 6. Scenarii d'évolution des filières petits ruminants laitiers en Europe.**

Table 6. Scenarios concerning the future of the sheep and goat dairy sectors in Europe.

	Hypothèse 1	Hypothèse 2	Hypothèse 3
<b>Consommateurs</b>	Préfèrent les fromages génériques	Diversification des choix	Apprécient les fromages locaux B-C
<b>Marché des fromages</b>	Contraction	Stabilité	Développement + exportations
<b>Subventions au développement rural</b>	Peu	Peu	Soutien du développement rural
<b>Niveau de vie général</b>	En baisse	Stable	En croissance
<b>Métiers agricoles</b>	Faible taux de remplacement	Diminution du nombre de fermes	Jeunes attirés par élevage B-C
<b>Production lait B-C extra-européenne</b>	Faible		Forte
<b>Compétition lait de vache</b>			Développement des fromages de qualité au lait de vache

Adapté de Dubeuf et Le Jaouen (2005).

éleveurs marginaux qui continueraient à décliner en nombre dans les précédentes hypothèses pourraient se développer dans une économie de subsistance et comme solution de survie à l'image de ce qui s'est passé en Europe centrale et orientale dans le début des années 1990. Tous les pays de la Méditerranée et des Balkans sont influencés (membres, candidats, partenariats privilégiés, Euroméditerranée) par l'UE et ses évolutions. Mais il est fort probable que, dans le secteur considéré, les différents blocs culturels (latin, balkanique, maghrébin, etc.) ne suivront pas le même des trois scénarii proposés.

Quant aux autres régions du Bassin méditerranéen, les informations disponibles ne laissent pas prévoir, à moyen terme, de développement significatif de ce secteur.

## Conclusion

Le secteur fromager brebis-chèvre est une des composantes de l'identité méditerranéenne qui « apparaît fortement marquée par l'élément liquide : l'eau, l'huile, le vin et même le lait » (Hervieu, 2001).

Ce secteur dispose d'atouts indéniables et constitue une activité productive et fixatrice d'emplois et de populations dans les régions difficiles, mais ce n'est pas un secteur économique autonome ni un vecteur de codéveloppement méditerranéen. Il constitue, sauf en Grèce, une part marginale du secteur fromager global.

Sans négliger totalement les risques de développement de filières brebis-chèvre concurrentes dans d'autres parties du monde (Dubeuf *et al.*, 2004b), la captation de la rente fromagère B-C par les grands opérateurs laitiers transnationaux est le principal risque pour l'avenir du secteur. En contrepoint, on peut penser que leur capacité à insérer certains de ces produits typiques dans des filières longues, nationales et globales, peut, à certaines conditions, avoir un effet d'entraînement au niveau des régions d'origine. De plus, il manque de modèles de déve-

loppement robustes pour les filières dispersées, basées sur des entreprises fromagères régionales. La montée en puissance des pouvoirs des régions leur offre probablement des opportunités de développement local, voulues et soutenues par ces autorités régionales.

L'avenir du secteur dépendra largement de son incorporation ou non dans les politiques de développement durable des territoires. À l'évidence, toutes les régions ne se saisiront pas de ces opportunités et le rôle ou la volonté de leurs institutions politiques joueront un grand rôle. La précision et la nuance dans les diagnostics qui seront apportés dans chaque cas contribueront probablement fortement à la réussite des initiatives et projets dans ce domaine. ■

## Références

Benkahla A, Boutonnet JP, Fort F. Enjeux de la certification d'origine et stratégies d'acteurs ; le cas de l'AOC Pélaridon. *Econ Soc* 2005 ; 27 : 877-94.

Bodson L. Élevage ovin et production laitière dans l'Antiquité. *Ethnozootechnie* 1985 ; 35 : 3-11.

Carlier JP. *Rapports sur le secteur du laitier bulgare (ou roumain) à la veille de l'adhésion à l'UE*. Paris : Association pour la transformation laitière (ATLA), 2003.

Carlier JP. *Rapports sur le secteur du laitier bulgare (ou roumain) à la veille de l'adhésion à l'UE*. Paris : Association pour la transformation laitière (ATLA), 2005.

Chassany JP, Flamant JC. Contexte économique, social et institutionnel de la question pastorale et des systèmes d'élevage extensifs en régions méditerranéennes. In : *Exploitation of marginal Mediterranean areas by extensive ruminant production systems*. EAAP Pub n° 83. Wageningen (Pays-Bas) : Wageningen Academic publishers, 1996.

Chotteau P. *Les filières ovines en Bulgarie et Roumanie...au milieu du gué*. Paris : Institut de l'élevage, 2004.

Dries L, Reardon T, Swinnen J. The rapid rise of supermarkets in Central and Eastern Europe ; Implications for the Agrifood sector and rural development. *Dev Policy Rev* 2004 ; 22 : 525-56.

Dubeuf JP, Couzy C, Ligios S. L'organisation du développement pour l'élevage ovin laitier ovin et caprin ; étude dans quelques régions d'Europe du Sud. *Options méditerranéennes Ser A* 2004a ; (61) : 41-8.

Dubeuf JP, Morand-Fehr P, Rubino R. Situation, changes and future of goat industry around the world. *Small Rum Res* 2004 ; 51 : 165-73.

Dubeuf JP, Le Jaouen JC. The sheep and goat dairy sectors in the European Union : Present situation and stakes for the future. *Bull IDF* 2005 ; (501) : 1-7.

Hatziminaoglou I, Boyazoglou J. La chèvre dans les anciennes civilisations : du Croissant fertile à la mer Egée. *Ethnozootechnie* 2004 ; (70) : 129-35.

Hervieu B. Conclusion. In : Hervieu B, *et al.*, eds. *Actes de la première conférence méditerranéenne de coopération de la recherche agronomique*. Athènes ; Paris : NAGREF éditions ; Inra éditions, 2001.

Office national interprofessionnel du lait (Onilait) ; Institut de l'élevage ; Comité national brebis laitières (CNBL). *La production de lait de brebis en France, diversité des systèmes d'exploitation*. Paris : Onilait ; Institut de l'élevage ; CNBL, 2004.

Office national interprofessionnel du lait (Onilait) ; Ubi France. *Les filières brebis laitières en Espagne, Grèce, Italie*. Paris : Onilait ; Ubi France, 2004.

Oregui L, Sanna S, Barillet F. Alternatives offered by technology for improving the sustainability of Mediterranean dairy sheep systems. In : *Prospects for a sustainable dairy sector in the Mediterranean*. EAAP pub n° 99. Wageningen (Pays-Bas) : Wageningen Academic publishers, 2003.

Padilla M, Gerber M. Consommer méditerranéenne, une attitude préventive au cancer. Rapport final projet européen. *Rapport à la Communauté européenne, DG-V*, 1999.

Quetier F, Marty P, Lepart J. Farmers' management strategies and land use in an agropastoral landscape : Roquefort cheese production rules as a driver of change. *Agric Sys* 2005 ; 84 : 71-193.

Trichopoulou A, Lagiou P. Healthy traditional mediterranean diet : an expression of culture, history and life-style. *Nutrit Rev* 1997 ; 55 : 383-9.

Tsiboukas K. Restructuration du système de production du coton vers l'élevage semi-intensif de brebis laitières. Valorisation technico-économique. *Anim Sci Rev* 2003 ; 28 : 39-60 (*en grec*).

Tsiboukas K, Vallerand F. Formes de filières lait-fromage de petits ruminants en Grèce et leurs perspectives de développement. *Options méditerranéennes Ser A* 2004 ; (61) : 307-15.

Vallerand F. Les filières lait de brebis en Europe méditerranéenne ; éléments de développement comparé. In : Hervieu B, *et al.*, eds. *Actes de la première conférence méditerranéenne de coopération de la recherche agronomique*. Athènes ; Paris : NAGREF éditions ; Inra éditions, 2001.

Vatin F. *L'industrialisation du lait : essai d'histoire économique*. Paris : éditions de l'Harmattan, 1990.