



HERALD TRIBUNE OCTOBRE 2008

La cave de Philippe Alleosse à Paris est une caverne d'Ali-baba pour les amoureux des fromages français.

Ses entrepôts en sous-sol, à la température et à l'humidité bien contrôlées, dans le 17^e arrondissement, sont remplis de variétés de fromages soigneusement affinés parmi lesquels le Brin d'amour de Corse, le Bethmale des Pyrénées et le Bleu de Gex qui vient du Haut-Jura. Il sait exactement quand il faut laver la croûte à l'eau ou au Chablis, ou quand le fromage doit enfin être offert au public.

Mais Alleosse, premier Maître-artisan affineur fromager, et spécialiste du vieillissement des fromages, craint d'appartenir à une espèce en voie de disparition.

Il redoute que les procédés industriels — à travers les étapes d'approvisionnement, de production et de fabrication — étouffent les petits fermiers, imposent leurs produits aux consommateurs, produit considéré à l'étranger comme un luxe mais restant un produit de base sur les tables françaises.

Les très gros producteurs affirment que ces plaintes ne sont que vaines jérémiades et que les marchands traditionnels redoutent de perdre leurs parts de marché au bénéfice des techniques nouvelles. Les consommateurs, disent-ils, sont heureux de trouver les produits qu'ils offrent au prix qu'ils proposent.

Il semble que ce débat touche un point très sensible pour les français : doit-on accepter la globalisation ou se battre pour préserver le patrimoine ? Car, actuellement, la crise concerne le procédé de pasteurisation et les conséquences qui en découlent pour le produit et le marché.

« La bataille est livrée pour le lait cru », déclare le sociologue Pierre Boisard (*Le Camembert un mythe national*). Un gros producteur, Lactalis, a changé l'aspect des choses en fabriquant des produits traditionnels tout en recourant à des méthodes industrielles, dit-il.

« C'est un problème » ajoute-t-il. Il touche aux qualités de ce que font les producteurs traditionnels qui, de ce fait, nourrissent des griefs légitimes.

Se référant aux problèmes de santé et aux restrictions sur les importations imposées par les gros acheteurs comme les États-Unis, Lactalis a abandonné la fabrication du fromage au lait cru, non pasteurisé pour favoriser la pasteurisation, qui selon lui tue les bactéries nuisibles. Les petits producteurs disent que la pasteurisation tue les bactéries bénéfiques. Pour appuyer leur thèse chacune des parties peut s'appuyer sur des études scientifiques.

Les tensions se sont récemment accentuées après que Lactalis et la Coopérative Saint-Mère d'Isigny, un concurrent de moindre taille, eurent commencé à traiter le lait utilisé pour la fabrication de leur camembert qui jusqu'alors était élaboré à partir de lait cru.

Lactalis, une société privée installée en Normandie, est le premier producteur de lait et de fromage d'Europe ainsi que le plus important fabricant mondial de « fromage non pasteurisé ». De fait, il arrive en deuxième position après l'Américain Kraft. Il a commencé à recourir à une forme atténuée de pasteurisation en chauffant le lait à une température inférieure à celle prévue pour ce procédé. Selon cette société, le procédé appelé Thermisation évacue les bactéries qui peuvent être nocives.

Les défenseurs des petits producteurs affirment que les préoccupations sanitaires sont un écran de fumée pour masquer la recherche de bénéfices plus élevés par l'accroissement du volume et de l'efficacité, puisqu'il est possible pour les fromages pasteurisés de rester plus longtemps sur les rayons des supermarchés.

Par la thermisation de son lait, Lactalis a renoncé à l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) une certification accordée par un organe gouvernemental qui prouve que le produit respecte certaines règles établies. Mais par la suite, les géants industriels ont mené bataille pour retrouver la qualification antérieure au prétexte qu'on devrait y inclure les fromages pasteurisés.

Les amateurs de camembert furent soulagés lorsqu'après un long débat public, les autorités, en mars, affirmèrent qu'elles protégeraient les petits producteurs en réservant l'appellation AOC au seul camembert de Normandie fabriqué selon les méthodes traditionnelles. Les petits producteurs ont gagné cette bataille mais la guerre risque de prendre plus de force, beaucoup se demandant si Lactalis ne va pas ouvrir un nouveau front.

Dans ce pays, le fromage représente une activité importante, on estime que, en France, il existe quatre cents variétés de fromage, aucun autre pays n'offre autant de créativité dans la fabrication du fromage ni une gamme aussi vaste. En dehors des AOC célèbres dans le monde entier, comme le Roquefort et le Brie de Meaux, il y a des centaines de fromages aux caractères régionaux différents.

Au premier regard, cette industrie paraît saine. Selon la Maison du lait, qui représente les producteurs laitiers, par rapport à l'année précédente la production de fromage en France a augmenté de 1,7 % l'an dernier pour atteindre 1,9 million de tonne. Dans les grands magasins les ventes ont cru de 2,2 % et les exportations le France se sont élevées de 4 %. Mais l'an dernier, la production de fromage AOC a baissé de 1,2 % et celle des fromages au lait cru de 3,8 %.

« Notre souci principal est de savoir si nous pourrions conserver ce dont nous avons hérité » a déclaré Alleosse, tandis qu'il parcourait sa cave jaugeant avec sa « sonde » la maturation de la tome de brebis Ottavi. Cette sonde est pourvue à l'une de ses extrémités d'un petit marteau pour évaluer la densité, tandis que l'autre extrémité est enfoncée dans le produit pour en extraire une « carotte » qui sera goûtée.

« Les producteurs se font rares, ils quittent leur région pour aller à la ville [...] plus personne ne veut continuer à gérer ces petites entreprises. [...] Il a fallu des siècles pour en faire ce qu'elles étaient, mais en quelques années on les voit disparaître de nombreux coins de France », déclare Alleosse.

Lactalis, pour sa part emploie 15 000 personnes en France sur 74 sites différents dont 19 dans des zones montagneuses. À côté de ces productions de masse, comme le camembert Président et l'Emmental Bridel, il fabrique aussi un petit nombre de fromages AOC.

L'an dernier, les prix des produits laitiers ont augmenté en même temps que presque tout ceux de l'alimentation, mais les petits producteurs disent que le prix qu'ils obtiennent de leur lait n'a pas suivi cette augmentation et donc que seuls les distributeurs et les grands acteurs comme Lactalis en ont bénéficié.

« Jamais nous n'avons voulu tué les petits producteurs, ils ont eux-mêmes la capacité de le faire » a déclaré Luc Morelon, directeur de la communication chez Lactalis. « Nous avons d'autres objectifs : développer la société française et accroître la consommation des fromages et des produits laitiers dans le monde entier avec des marques de qualité et la confiance des consommateurs en fonction de cette qualité ».

« Ce débat n'a pas de sens, nous avons investi beaucoup d'argent pour moderniser ces conditions. Il est clair que nos clients sont satisfaits. »

Alleosse déplore la fin d'une époque, faisant remarquer que ses enfants ne désiraient pas reprendre son affaire quand il se retirerait. « C'est une affaire de goût, de disposition, de sentiment, dit-il, le fromage est créateur de plaisir et si nous ne pouvons l'offrir aux gens, ils se tourneront vers autre chose. »

Il est épaulé dans son combat par Véronique Richez-Lerouge, fondatrice d'une association des fromages régionaux. Elle déplore la standardisation des produits tandis que le marché de masse chasse les petits producteurs en rachetant leurs terres, en regroupant l'exploitation du lait et en conséquence en détériorant le produit obtenu.

« Ce ne sont pas seulement les grands groupes industriels qui sont responsables, a déclaré Mme Richez-Lerouge, c'est le public, la société, le gouvernement – voilà ce que nous avons accepté, à quelle compromission nous avons abouti. »

Richez-Lerouge a même publié un calendrier de femmes françaises posant en sous-vêtements pour essayer de promouvoir cette cause. Elle veut que certaines zones de productions soient protégées contre la vente à des groupes importants à l'image de ce qui se passe en Champagne et pour que les augmentations de prix bénéficient aux petits producteurs plutôt qu'aux distributeurs et aux grosses sociétés. D'autres espèrent qu'une solution puisse être trouvée sans qu'on ait recours à de telles interventions. « La bataille n'est pas encore perdue dit Boisard, il y a encore des boutiques de fromagers, le choix demeure. Nous devons espérer qu'il subsistera un nombre suffisant de grands amateurs pour sauver ce que nous avons. »

Par Matthew Saltmarsh Lien Internet : avec Photos et Vidéo : <http://www.iht.com/articles/2008/10/18/business/wbcheese.php>

