

Le roquefort, une filière dynamique dans un territoire identitaire en quête d'autonomie

Roquefort-sur-Souzon, un village indentitaire au savoir faire unique

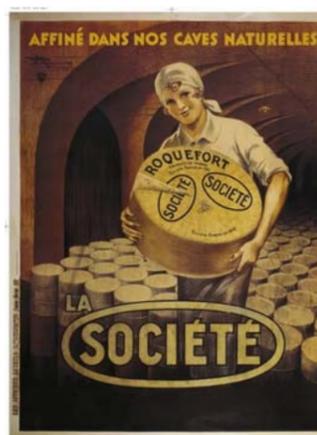
Sous le village de Roquefort, site unique perché sur le rocher du Coumbalou, les fleurines, grottes naturelles façonnées par le travail d'érosion intense du vent et des cours d'eau, alimentent une ambiance unique dans les caves d'affinage d'un grand fromage : le roquefort.



Vue principale de Roquefort. — Dessin de H. Clerge, d'après une photographie de M. Adrien Hugon.

Agées de près de 60 millions d'années lorsque les grands mouvements tectoniques ont provoqué l'effondrement du plateau, elles sont de véritables « trous souffleurs » qui maintiennent toute l'année une température de 9° et une hygrométrie de près de 95% comme nous l'explique la maîtresse affineuse de Roquefort société lors de notre visite du 21 novembre. Ici, les fromages sont entreposés, parfois sur plus de onze étages et l'air et la pierre œuvrent dans une alchimie spéciale pour l'affinage des tommes.

Ces tommes pesant entre 2,5 et 3 kilos devront, comme l'exige le cahier des charges, séjourner pendant minimum 2 semaines dans ce village historique, cœur même de l'identité de ce fromage qui a su conserver une tradition importante. Nous apprenons aussi lors de notre visite chez roquefort société, que ces tommes proviennent de fromageries où ont été effectuées toutes les étapes de la transformation du lait en fromage comme l'emprésurage, le caillage, l'égouttage, le salage,... selon des savoirs faire traditionnels exprimés dans les exigences du cahier des charges AOP roquefort. Autrefois, les fromageries étaient réparties sur l'ensemble du territoire, elles étaient près de 800 en 1930, leur nombre a petit à petit diminué avec la modernisation et les avancées en hygiène pour arriver à un nombre de 8 en 2001 jusqu'à aujourd'hui.



Ces 8 fromageries se partagent donc la production totale du roquefort. Comme nous l'explique Ségolène travaillant au service communication de la confédération roquefort, chaque cave située sur le village de roquefort correspond à la production d'une fromagerie. Dans chacune d'elles, le micro-climat est différent et entraîne le développement de souches de pénicilium roqueforti propres à chaque cave.

Ce pénicilium est un champignon qui est cultivé dans des miches de pain au levain dans les caves et récoltés pour ensemercer les tommes de fromage et déclencher le développement de la « moisissure » typique du roquefort.

Finalement, le goût du roquefort est propre à chaque fromagerie mais le savoir faire et le lieu d'affinage reste le même dans un souci de conservation d'une tradition qui fait tout le charme et l'exclusivité du fromage roquefort. Cette identité particulière est aussi due à son implantation dans un berceau de production historique d'ovin laitier aux entités paysagère riches et diverses.

Une richesse de paysages façonnés par l'élevage

Le territoire du cahier des charges roquefort s'étend sur 6 départements : une grande partie du département de l'Aveyron et une partie des départements limitrophes : Aude, Lozère, Gard, Hérault et Tarn. Au cœur de ce territoire s'étend sur 328 mille hectares le Parc Naturel Régional des Grands Causses. Notre rencontre avec deux agents de ce PNR nous a permis d'en apprendre plus sur le patrimoine, la culture ancestrale mais aussi sur les différents paysages qu'on retrouve au sein de ce territoire.

25 % de cette surface est occupée par les Causses. Ces plateaux situés entre 800 et 1100 mètres d'altitude reposent sur un socle de roches calcaire sédimentées, où la roche mère est affleurante.

En raison des difficultés de production dues à ce sol au faible potentiel agronomique, l'élevage ovin s'y développa. Aujourd'hui on peut retrouver des élevages extensifs qui possèdent une grande superficie de parcours pour les brebis.

De plus le sol des Causses est un sol très filtrant, dans une région où la pluie est rare, pour cela les éleveurs ont construit des lavognes (réservoir d'eau en forme de mare ronde, recouverte de pavés de pierre) ainsi que des Jasses (bergerie en pierre typique des Causses, avec une citerne d'eau souterraine). Le territoire des Causses est le berceau historique de l'élevage ovin lait dans la zone Roquefort.

Localisé au pied des Causses, les **avants-causses** sont composés de petits plateaux de calcaire et de plaines légèrement vallonnées. Riche en cours d'eau et en végétation ce territoire a favorisé le développement agricole :



les plaines sont favorables à l'élevage tandis que l'arboriculture et la viticulture se sont installés sur les coteaux.

Les élevages ovin lait sont souvent accompagnés d'autres productions. Les terres les plus fertiles sont souvent utilisées pour cultiver des fourrages ou des céréales, éventuellement un peu de pâturage, mais celui-ci est plus pratiqué sur parcours rocheux.



Le Rougier, caractérisé par ses sols de couleur « lie de vin » s'explique par l'oxydation du fer contenu dans la roche et la terre. Cette zone au climat chaud et sec en été possède tout de même d'abondantes réserves en eau.

Avec l'arrivée de l'irrigation la zone s'est intensifiée en culture, mais aussi sur les élevages de brebis laitière. Notre rencontre avec des éleveurs des Causses du Larzac et du Rougier nous a permis de comparer des différents systèmes d'élevage fait entre ces deux territoires. Il est vrai, pour une majorité des cas, que les exploitations situées dans le Rougier font



moins pâturer leurs animaux. En effet les terres étant plus fertiles et plus mécanisables elles sont utilisées pour les cultures.



Les Monts, dernier territoire présent dans le PNR, possèdent des conditions climatiques difficiles. Ses sols étant très acide, ils rendent compliqué l'implantation de culture. Pourtant l'agriculture s'y est développé, grâce au chaulage.

Ses paysages se composent de crêtes escarpées et de vallées boisées, l'élevage ovin lait est pratiqué avec une dominante pour le sylvopastoralisme.



Des conditions climatiques compliquant l'élevage sur le territoire

Au final, la zone de collecte du cahier des charges de l'AOP roquefort comporte des territoires aux conditions pédoclimatiques diverses qui ont façonné des systèmes d'élevages propres à chacun d'entre eux. Malheureusement, tous ces territoires sont exposés aux mêmes problèmes comme par exemple celui de la sécheresse qui, aujourd'hui, remet en jeu la capacité des éleveurs à répondre au cahier des charges de l'AOP en les confrontant à des difficultés en termes d'autonomie fourragère.

Effectivement, depuis l'été 2003 et sa sécheresse historique, lors de laquelle l'urgence était telle que les éleveurs ont été contraints de faire venir des fourrages du nord de la France afin de pouvoir nourrir leurs bêtes, les exploitations ont de plus en plus de mal à gérer l'équilibre entre le potentiel de leurs sols et leurs troupeaux.

Laurent Reversat, éleveur à Nant, sur le plateau du Larzac, nous explique lors de notre visite au mois de janvier qu'avec le manque de plus en plus important d'eau lors des périodes estivales, la pousse de l'herbe est forcément impactée et qu'il est de plus en plus compliqué de créer des stocks pour l'hiver. De plus, sur les causses, le potentiel agronomique du sol est très faible, le travail du sol est quasi impossible, les surfaces agricoles sont principalement constituées de parcours non mécanisables, ce qui empêche les éleveurs de mettre en places des cultures plus intensives telles que le maïs fourrage pour sécuriser ces stocks.

Comme le veut aussi l'état d'esprit des éleveurs dans ces zones, les systèmes restent plutôt extensifs, principalement à l'herbe et basés sur le pâturage. Seulement, en été le pâturage ne permet plus de satisfaire les besoins des brebis : en raison de la chaleur les éleveurs font pâturer leurs troupeaux la nuit sur des parcours où les ressources fourragères se font de plus en plus rares. Le reste de la journée, les brebis restent souvent en bâtiment à l'abri de la chaleur et sont complétées avec du foin et éventuellement des concentrés. De plus, Laurent nous explique que la présence du loup sur une part de plus en plus importante du territoire oblige les éleveurs à aussi garder leurs brebis en bergerie la nuit afin de ne pas risquer de subir une attaque. Cette situation est de plus en plus compliquée puisque les éleveurs ne faisant quasiment plus pâturer leurs bêtes en été se retrouvent dans l'obligation d'entamer leurs stocks de foin pour l'hiver qui sont pourtant déjà faibles.



Ce contexte particulièrement compliqué oblige donc certains éleveurs à avoir recours à l'achat de fourrages extérieurs. Seulement, ces achats, en plus d'altérer l'indépendance économique de l'élevage, pourraient compromettre la capacité de certaines exploitations à répondre aux exigences du cahier des charges. Effectivement, ce dernier interdit l'achat de plus de 200kg d'aliment (fourrages et concentrés) par brebis sur l'année. Mathieu Roux, éleveur en agriculture biologique à La Couvertorade livrant à la coopérative Les bergers du Larzac, nous explique qu'il serait impossible pour lui de livrer à Roquefort. Sur l'exploitation où seulement 60ha des 300 ha de SAU sont cultivables pour un troupeau de 330 brebis, les achats de foin s'élèvent à 80 tonnes par an. De plus, sur le GAEC où le but est de faire vivre 3 associés tout en gardant du temps libre, augmenter l'autonomie fourragère dans ces conditions demanderait des charges de travail trop importantes.



Un suivi technique performant pour une meilleure autonomie des élevages.

Tout de même, les éleveurs, techniciens, et autres membres de la filière dans le territoire cherchent des stratégies pour apporter des améliorations aux systèmes d'élevage de l'AOP Roquefort dans un objectif d'optimisation de la production tout en conservant une durabilité économique et écologique des exploitations. Différents organismes et associations sont chargés du suivi techniques des éleveurs, nous avons rencontré différents d'entre eux durant notre voyage en Aveyron afin de comprendre l'organisation de cette filière.

Nous avons appris que le service élevage de la confédération roquefort et UNOTEC, association administrée par la chambre d'agriculture de l'Aveyron et la coopérative Ovitest, étaient les deux organismes responsables du contrôle laitier des exploitations mais aussi de leur suivi au niveau de la reproduction, de la génétique, de l'alimentation et de l'agronomie. Ce dernier thème étant celui nous intéressant le plus en lien avec le cahier des charges et les problèmes rencontrés au niveau de l'autonomie sur les exploitations, nous avons choisi de rencontrer des techniciens chargés de ce suivi afin qu'ils puissent nous parler de leur rôle et des projets qu'ils menaient.

Laurent Laval, technicien ovin lait et Bruno Liquière, technicien agronome respectivement à Unotec et à la confédération, nous font part de leur travail et nous expliquent que le suivi agronomique dans les exploitations consiste en la conservation d'un équilibre entre le potentiel du sol et le troupeau.



Pour contribuer à cet équilibre, les équipes de techniciens des deux organismes se divisent l'ensemble des exploitations ovin viande du territoire afin d'y effectuer 4 visites par an au niveau de la période de pousse de l'herbe. Sur ces visites, les techniciens vont effectuer un diagnostic sur les stratégies mises en place sur l'exploitation : observation de l'assolement, des rotations, de la fertilisation, et surtout de la gestion du pâturage vont être la base pour analyser le système fourrager et en faire son analyse. Les deux techniciens nous expliquent que la notion d'autonomie fourragère est assez vaste et que cela déjà quelques dizaines d'années que nous en parlons sans réellement savoir la définir. Nous avons tout de même quelques outils qui nous permettent de l'évaluer comme par exemple ceux :

- du calcul du chargement réel : celui-ci représente la part de fourrages dans la ration qui provient de l'exploitation. Pour cela on calcule, en fonction du niveau de production, les besoins annuels du troupeau : une brebis consommant en général entre 650 et 805kg de matières sèches, on élève cette consommation totale au niveau du troupeau afin de la comparer à celle en fourrages achetés et en déduire la part de fourrages provenant de l'exploitation.

- de l'indice de pastoralisme : celui-ci s'exprime en brebis nourries sur parcours sur l'effectif équivalent total brebis sur l'exploitation. Pour cela le groupe fourrages s'occupe de faire des mesures de pousse et de densité d'herbe : on part sur le principe que 1m³ d'herbe avec une densité moyenne représente 1kg de MS. Ainsi, on calcule la quantité d'herbe pâturée par l'ensemble du troupeau et à partir de cela le nombre de brebis qui pourraient être nourries par cette quantité d'herbe que l'on va comparer au nombre total équivalent brebis (agnelles et béliers compris).

Ainsi, ce chargement réel et cet indice de pastoralisme représentent bien l'autonomie fourragère des élevages. Les techniciens vont ensuite, à partir de ces outils aider par exemple à la gestion du pâturage : en calculant des sommes des températures et à partir des mesures de pousse de l'herbe, ils gèrent avec les éleveurs leurs dates de mise à l'herbe, les durées de présence sur les parcelles, les chargements,... Ils apporteront aussi un suivi au niveau de la gestion de la création des stocks pour l'hiver : calcul des dates de récolte, des modes de récolte et de conservation en fonction des besoins des brebis. Enfin, ils mettront en place avec les éleveurs les itinéraires techniques : choix de rotation, plans de fertilisation, travail du sol,... Tout ce soutien va aider les éleveurs à optimiser la durabilité de leur production dans les conditions de milieu de plus en plus difficiles du territoire roquefort.

De plus les techniciens que nous avons rencontrés nous ont aussi parlé de différents projets d'expérimentations sur lesquels ils travaillaient comme par exemple le projet Qualiprat qui est mené sur 10 fermes supports et qui cherche à constituer des prairies à espèces florales variées. En mesurant les performances sur les exploitations à partir du logiciel Capflore, ils cherchent à trouver des associations adaptés aux conditions pédoclimatiques de chaque territoire afin d'aider les éleveurs à créer des prairies durables aux rendements et aux valeurs nutritionnelles intéressantes.

Nous avons aussi rencontré une technicienne de l'AVEM, Association des Vétérinaires et des Eleveurs Millavois. Cette association était de base assez marginale et a été créée par des éleveurs militants lors du début de l'apparition de l'idée d'agro-écologie. Elle travaille avec trois vétérinaires pour mettre en place des mesures de prévention sanitaire pour limiter les traitements systématiques et éviter l'apparition de maladie par un travail en amont. Ayant tous des convictions et une sensibilité à la durabilité écologique de leur territoire fortes, les éleveurs communiquent régulièrement entre eux : l'association crée un lien social fort entre ses adhérents qui cherchent à avancer ensemble pour faire progresser de façon positive leurs systèmes d'élevage.

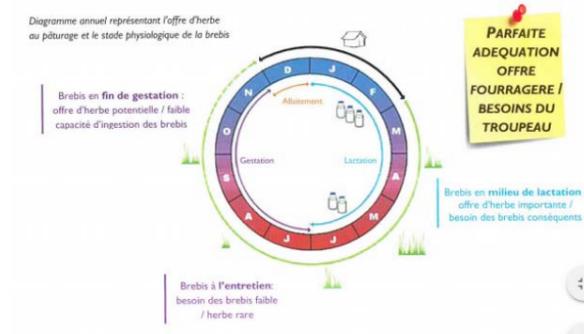
Estelle, agronome de l'association, nous explique qu'elle travaille avec les éleveurs sur des projets comme le projet SALSA, visant à calculer des litres de lait produits de façon autonome. Ce type de projets permet aux éleveurs de devenir plus autonomes en augmentant bien sûr leur part d'autoconsommation mais aussi en limitant les charges de travail et leur investissement en matériel, semence,... Un réel travail a été effectué sur la production de semences fermières avec des essais menés sur des exploitations comme celles de Laurent Reversat. Ainsi, sur les exploitations en Agriculture Biologique du Larzac, nous avons beaucoup d'associations de cultures innovantes comme la rotation céréale à paille (souvent avoine en méteil avec des légumineuses pâturées en céréales immatures au printemps) – association LSD (Luzerne-sainfoin-dactyle) enrichie ensuite en trèfle, févule et ray grass.

Cette rotation permet de créer des stocks, faire pâturer au printemps mais surtout peut être menée avec quasiment aucun travail du sol et une faible fertilisation et utilisation de produits phytosanitaires grâce à la grande complémentarité des espèces cultivées.

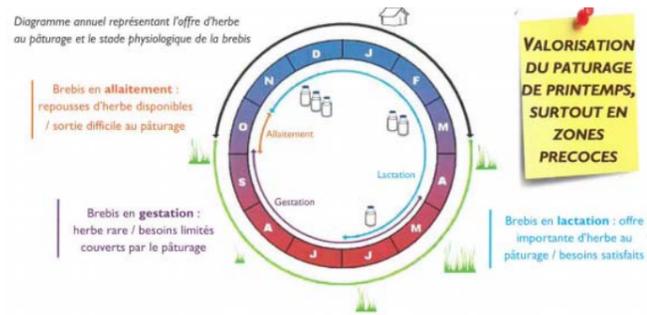


En plus des difficultés liées aux conditions climatiques, les exigences de la filière influent aussi sur les résultats technico économiques des élevages en AOP roquefort.

En effet, depuis le début des années 1970, les industriels ont commencé à demander un désaisonnement de la production afin de pouvoir produire du fromage sur une plus longue période de l'année. Ce désaisonnement a donc mené à avoir des cycles de production décalés par rapport à la pousse de l'herbe et donc une moins bonne valorisation du pâturage. Sur les systèmes traditionnels du bassin roquefort, le début de traite se situait en général autour de décembre à la mi-janvier avec une durée de la traite assez courte de 200 à 220 jours. La valorisation du pâturage était alors très bonne comme vous pouvez le voir sur le schéma ci-dessous puisque la lactation était calée sur la pousse de l'herbe, les stocks de fourrages étaient alors d'environ 450kg de MS par brebis. Le nombre d'exploitations fonctionnant sur ce système a largement diminué : déjà en 2009, il ne représentait plus que 2/3 des exploitations alors qu'en 2001 il représentait sa grande majorité. Cette diminution peut s'expliquer par une meilleure valorisation du lait hors période « classique » de production : sur des périodes de traite commençant en janvier, la rémunération est d'environ 826 euros les 1000 litres contre 956 euros les 1000 litres sur des exploitations avec des débuts de traite précoce en octobre.



Cette meilleure rémunération attire de plus en plus d'éleveurs qui se retrouvent à devoir désaisonner leurs cycles de production avec des agnelages en septembre pour commencer la traite en octobre/novembre. Seulement, ce type de stratégie de production oblige les éleveurs à créer une très grande quantité de stocks : près de 600kg de MS de stock par brebis pour pallier à une mauvaise valorisation de la pousse de l'herbe en pâturage comme nous pouvons le voir sur le graphique ci-dessous. Cela pousse donc les éleveurs à une intensification de leurs systèmes en créant des stocks sur des cultures productives telles que le maïs fourrage même si cela est peu en adéquation avec la tradition de l'AOP.



Aussi, Laurent Reversat, connaissant très bien l'histoire de la filière, nous raconte que depuis la création de l'interprofession roquefort en 1930, la négociation du prix du lait de brebis était gérée en interne lors de réunions annuelles réunissant l'ensemble des acteurs de la Confédération générale des producteurs du lait de brebis et des industriels de roquefort. En plus de maintenir des valeurs de mutualisation et de solidarité au sein de la filière, elle permettait de gérer la marque de la brebis rouge et le contrôle avec l'INAO du respect de la loi de protection de l'AOP roquefort de 1925. Ainsi, le prix du lait était décidé par l'ensemble de la filière, était commun à tous les industriels et variait en fonction des campagnes (et donc des difficultés rencontrées lors de l'année de production,...). Ce prix commun évitait toute concurrence entre les éleveurs et maintenait donc un climat de solidarité entre les producteurs du territoire.

Seulement, en 2012, l'adoption de la loi européenne sur le « paquet lait » a entraîné de part les règles de concurrence qui y étaient édictées l'interdiction de fixer les prix à l'intérieur de l'interprofession. Ce prix sera à partir de 2013 décidé de façon individuelle ou par organismes de producteurs par un contrat de contractualisation entre le producteur et l'industriel acheteur en fonction d'une grille de paiement (prenant en compte le TB, TP, Taux de cellules,...) mais ne fera plus l'objet de négociations collectives. Cette nouvelle réglementation inquiéta à l'époque beaucoup les éleveurs du bassin roquefort puisqu'il risquait de créer une concurrence entre les éleveurs des différentes industries. De plus beaucoup avaient peur que les industriels profitent de cette réforme pour augmenter la part de lait transformé en diversification (en dehors du roquefort AOP) et entraîner une moins bonne valorisation du lait. C'est pour cela que dès 2015, les éleveurs de la FRSEB, Fédération Régionale des Syndicats des Eleveurs de Brebis, dont nous n'avons malheureusement pas pu rencontrer d'acteur principal, a mis en place dès 2015 quatre principes que les organismes de producteurs devraient soutenir dans la fixation individuelle du prix du lait afin de conserver les valeurs qui étaient défendues par l'interprofession.

De plus, le rachat de Roquefort société par Lactalis et plus récemment celui de La Pastourelle par Sodiaal, deux géants de la filière lait, ajoute une image moins authentique au produit. Mais ce n'est pas les seules raisons qui ont poussé les éleveurs à se rattacher à des coopératives de proximité, comme par exemple "Les Bergers du Larzac" qui collecte le lait pour le transformer en produits de diversification (fromages, caillés, yaourts...). La valorisation et la promotion de plus en plus forte du label AB, sensibilise les éleveurs à y adhérer vers les années 2013-2014. Cependant les grandes entreprises telles que société, ne souhaite pas prendre en compte la valorisation de ce label en raison des complications supplémentaires (séparation des tournées de collectes, de la transformation ...) qu'il apporterait par rapport au nombre d'éleveurs adhérents encore relativement faible.

Tous les moyens sont bons pour valoriser le Roquefort

La communication autour de l'emblématique fromage Roquefort s'ouvre sur son territoire et construit l'avenir en s'ancrant à son bassin d'origine. Elle permet de renforcer le lien entre l'AOP et son environnement local.



Notre entretien avec l'office du tourisme de Roquefort-sur-soulzon nous a renseigné sur les multitudes de services mis en œuvre afin d'attirer et d'éclairer les visiteurs sur ce fromage symbolique du territoire.

Pour cela ils ont mis en place des activités organisées sur une journée pour présenter les acteurs de la production du roquefort : visite de fermes, visite du village avec bien entendu des visites de cave à fromage.

Leur collaboration avec le PNR des Grands Causses a permis de développer une balade sensorielle autour du village ainsi que d'autres petites randonnées qui permettent de découvrir le territoire. Sur ces sentiers des panneaux d'interprétation sont installés, ils permettent de représenter l'aspect géologique et leur patrimoine agropastorale. Pour rendre plus visible ces balades un support numérique est téléchargeable sur le site internet, il retrace les balades disponibles qui peuvent être vécu directement sur son ordinateur ou son smartphone.

La valorisation du roquefort est au cœur du développement de ce territoire, un aspect très demandé du tourisme repose sur les façons de cuisiner ce fromage. Pour cela l'Office du Tourisme a créé un livre de recette de cuisine en collaboration avec les enfants de l'école du village et Alice Ricard ancienne éleveuse, qui possède la volonté de transmettre son savoir faire. En plus de ce livre des coupons de recettes traditionnelles pour les enfants sont données.

En 2019, l'événement « Roquefort, un territoire en fêtes » organisé sur deux jours à Roquefort-sur-Soulzon, présentait tout le savoir faire de ce territoire. Il permet de revaloriser le roquefort dans son territoire au près des locaux.

Le volet communication de la confédération roquefort est chargé de l'organisation et de la promotion de cette fête. Nous avons pu, par leur rencontre, avoir un aperçu plus précis de l'évènement. En deux jours 5 000 visiteurs y ont assistés. Sur ces journées il y a eu des dégustations de roquefort ou encore d'autres produits du territoire, des démonstrations de savoir faire en lien avec la zone roquefort, mais aussi des démonstrations de chiens bergers et le passage d'un troupeau de brebis dans le village. De plus la confédération a créé une page Facebook qui publie régulièrement des évènements, des rencontres avec des artisans ou encore des photos de paysage du territoire.

Mais l'AOP roquefort n'est pas le seul atout de cette zone, en effet le fromage Laguiole et le Viaduc de Millau sont aussi très attractifs. L'entretien des paysages par le pâturage des troupeaux de brebis ouvre des portes à d'autres activités touristiques telle que les randonnées, le canyoning ou encore les parcours de VTT.



*Laforgue Chloé
Malerme Noémie*