



Le fromage Feta

Konstantinos TSIBOUKAS
Université Agronomique d'Athènes

En Grèce sont produits 21 fromages A.O.P.

Le plus important est le fromage **Feta**

Il s'agit d'un fromage caillé en saumure à base de lait des petits ruminants

Dans l'Union Européenne la feta fait l'objet d'une appellation d'origine protégée (A.O.P.) depuis 2002, après **le Règlement (C.E.) n° 1829/2002**, la quelle était la fin d'une procédure administrative-juridique de 1992-2002.

Un processus juridique difficile

L'inscription de la «*Feta grecque*» sur CE 1107/96 en 1996 a été attaquée par plusieurs pays (le Danemark, l'Allemagne et la France) devant la Cour de Luxembourg qui a conclu que Feta est un nom «*générique*» qui ne peut donc être réservé par une AOP (1999).

Sur relance de la Grèce, le nom « Feta » a été réinscrit en 2002 comme un fromage A.O.P. grec. Décision de nouveau attaquée devant la Cour par l'Allemagne et le Danemark sur le caractère générique ou non du nom Feta. Cette réaction arrive en échec final en 2005.

Les industriels laitiers des pays membres de l'U.E. utilisant le terme « feta » avaient jusqu'à 2007 pour éliminer totalement le mot « feta » de leur étiquetage.

Le cadre de la production

Le fromage feta est confectionné à partir **de lait de brebis**, ou en combinaison avec du lait de chèvre (**le lait de chèvre** doit alors représenter **moins de 30 % du total**)

La feta peut être produite en Grèce continentale ainsi qu'au département de Lesbos

La production nationale

La production annuelle de feta aux fromageries grecques arrive en 2011 autours de **95.000 tonnes**

Les exportations

Les 30.000 t. sont exportés en 2011
(8.500 tonnes en 1991, 18.000 tonnes en 2001)

Les exportations des fromages (en quasi totalité de feta) correspondent au 1,5% du total des exportations grecques

Elles sont destinées surtout vers:
l'Allemagne (37% des exportations),
le Royaume Uni (15%) et
l'Italie (11%),

tandis que de moindres quantités sont vendues en Suède,
Autriche, Etats Unis, Canada, Australie, Suisse, France et
Belgique

Données principales sur la production laitière grecque des petits ruminants

	Année	Brebis	Chèvre
Volume de lait (1000 tonnes)	2011	745	384
Nb de femelles traites (1000)	2011	6.852	3.405,9
Rendement par femelle (Kilo Lait / an)	2011	109	113
Nombre d'Expl. Agricoles ayant des animaux	2009	114.579	116.154
Répartition (%) des animaux dans les zones défavorisées et montagneuses	2011	85%	
Répartition (%) des exploitations ayant des animaux dans la zone Feta	2009	77%	69%

Source: Ministère de Développement Rural et Aliments et ELSTAT

Les systèmes de production laitières des petits ruminants

Il y a **4 systèmes** de production des petits ruminants proposée par Hatziminaoglou & al., 1992 : intensif de type basse-cour, semi-intensif, sédentaire extensif, transhumant.

Les deux systèmes extrêmes régressent fortement, surtout ces 40 dernières années.

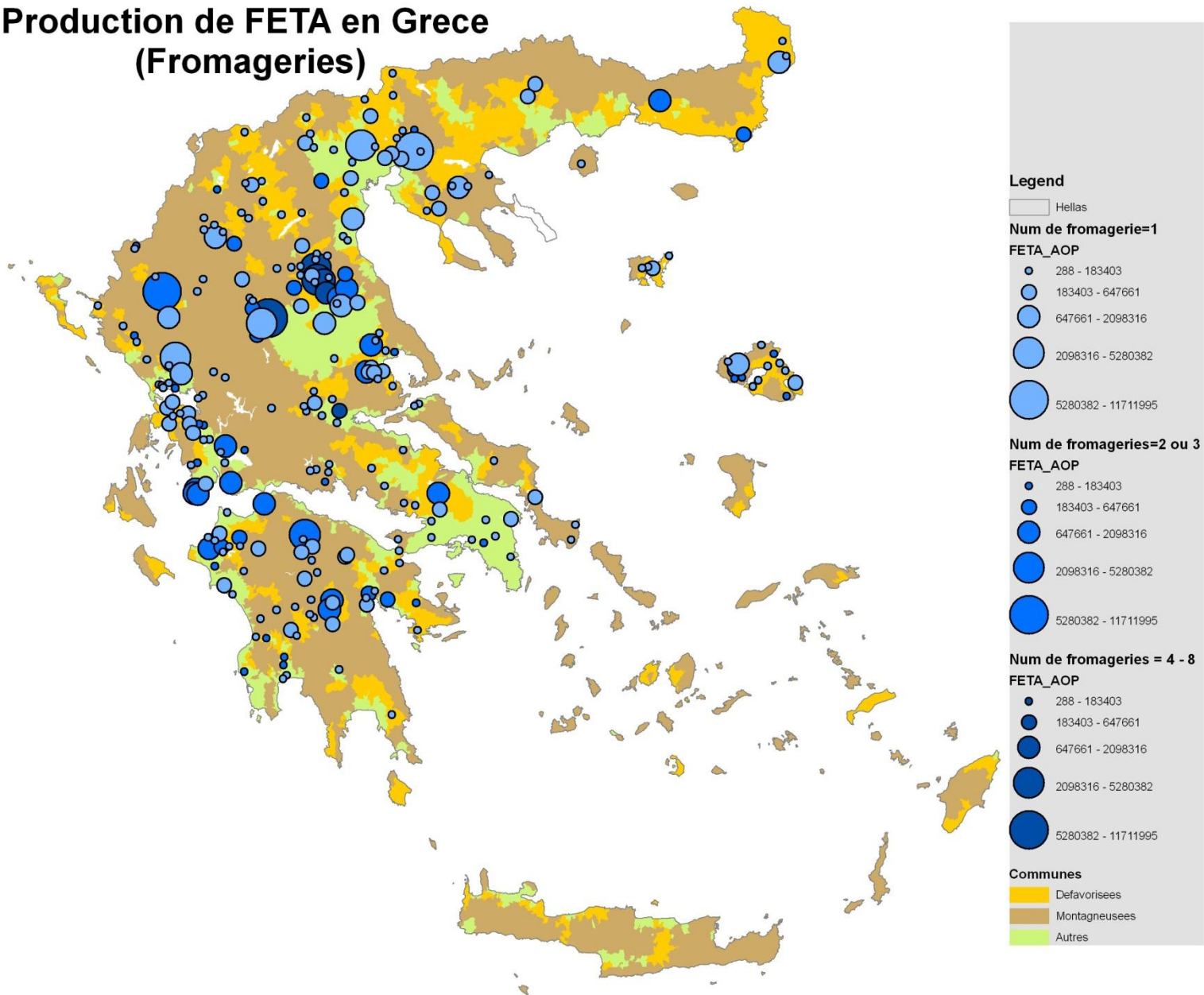
Les élevages sédentaires extensifs:

- ❖ disposent d'une faible superficie d'exploitation, 4 hectares en moyenne dont 1,7 irrigués (selon les données RICA-FADN, K. Tsiboukas, F. Vallerand, 2002).
- ❖ utilisent plus ou moins fortement selon les localités les pâturages publics (qui représentent 70 % de la superficie pâturable grecque), ce qui nécessite le gardiennage des troupeaux et, pour compléter la ration, les aliments achetés.
- ❖ Les races utilisées sont locales; les infrastructures sont généralement simples et la traite se fait à la main.
- ❖ La productivité laitière reste faible (98 Kg par brebis et 116 Kg par chèvre traite) et peu en progrès depuis 1981 (plus 15 % en brebis, et stable en chèvre).

Les élevages semi-intensifs

- ❖ se développent depuis 15 ans, dans la zone de plaine, en valorisant les terrains et les aménagements (irrigations à 40% dans certaines plaines) qui était jusqu'à peu réservés aux cultures industrielles fortement subventionnées (coton principalement)
- ❖ Ces élevages utilisent des superficies plus grandes et des cultures fourragères et élèvent des animaux de races sélectionnées (Karagouniko, Chios, Frisarta) en visant des productivités par tête au delà de 200 Kg de lait par brebis/an. Ils disposent le plus souvent d'infrastructures et s'équipent en traite mécanique (surtout élevage ovin)

Production de FETA en Grece (Fromageries)



Les fromageries

Le lait des petits ruminants est collecté et-ou valorisé au sein de trois sous-secteurs :

- Des fromageries P.M.E. – Entreprises rurales et Entreprises familiales, environ 588 (donc 296 produisent la feta), contre a 750 unités il y a 10 ans et 1200 unités depuis 30 ans
- Des fromageries industrielles (8) qui produisent 42% de la feta en fromageries
- Des producteurs qui valorisent et transforment eux-mêmes leurs laits (cela concerne 65 % des laits de chèvre et 28 % des laits de brebis)

Entreprises familiales

- La capacité de production arrive à 2 tonnes de lait par jour (6 mois par an), soit un réseau de 15 troupeaux
- Le travail familial de 2-3 personnes et frais réduits de collecte du lait
- La stratégie de commercialisation s'appuyant sur une image de marque familiale de leurs produits (ces fromagers sont souvent originaires de familles d'éleveurs) et sur la diversité des produits (Feta, Kefalotyri, Myzithra, yaourt).
- Les relations entre éleveurs et les PME fromagères sont basées sur la connaissance directe

Entreprises rurales

De rayon départemental (et au deuxième rang régional ou même interrégional) de collecte de lait (dépassant souvent 50 km).

La capacité de production est de 10 tonnes de lait par jour en moyenne, soit un réseau de 80 troupeaux. Le travail est assuré par des ouvriers (6-10 par campagne), supporté de fois par la main d'œuvre familiale.

Elles octroient des avances généralisées soit en liquide, soit en nature (aliment du bétail, surtout dans les zones isolées). Pour surmonter leurs problèmes de trésorerie, ces entreprises ont souvent des magasins de détail (vente directe d'une partie de leurs fromages voire magasin d'aliments du bétail et intrants), pour récupérer la marge commerciale de ces opérations.

La stratégie de commercialisation est basée sur la création d'une marque locale, tandis que la diversification de la production est faible (les fromageries sont spécialisées surtout en production de Feta).

Fromageries industrielles

❖ Une entreprise « sociale » - Dodoni. Le plus grande producteur de feta en Grèce (12.000 tonnes/an). Jusqu' a présent était de statut social (68% la Banque Agricole et 28 les coopératives d'Epire).

L'entreprise possède un réseau de 14.000 éleveurs et joue le rôle du «prices maker» dans le marché de lait de petits ruminants pour tout le pays.

Elle applique une politique de collecte de lait non sélective, vis à vis de la quantité et de la qualité du lait livré.

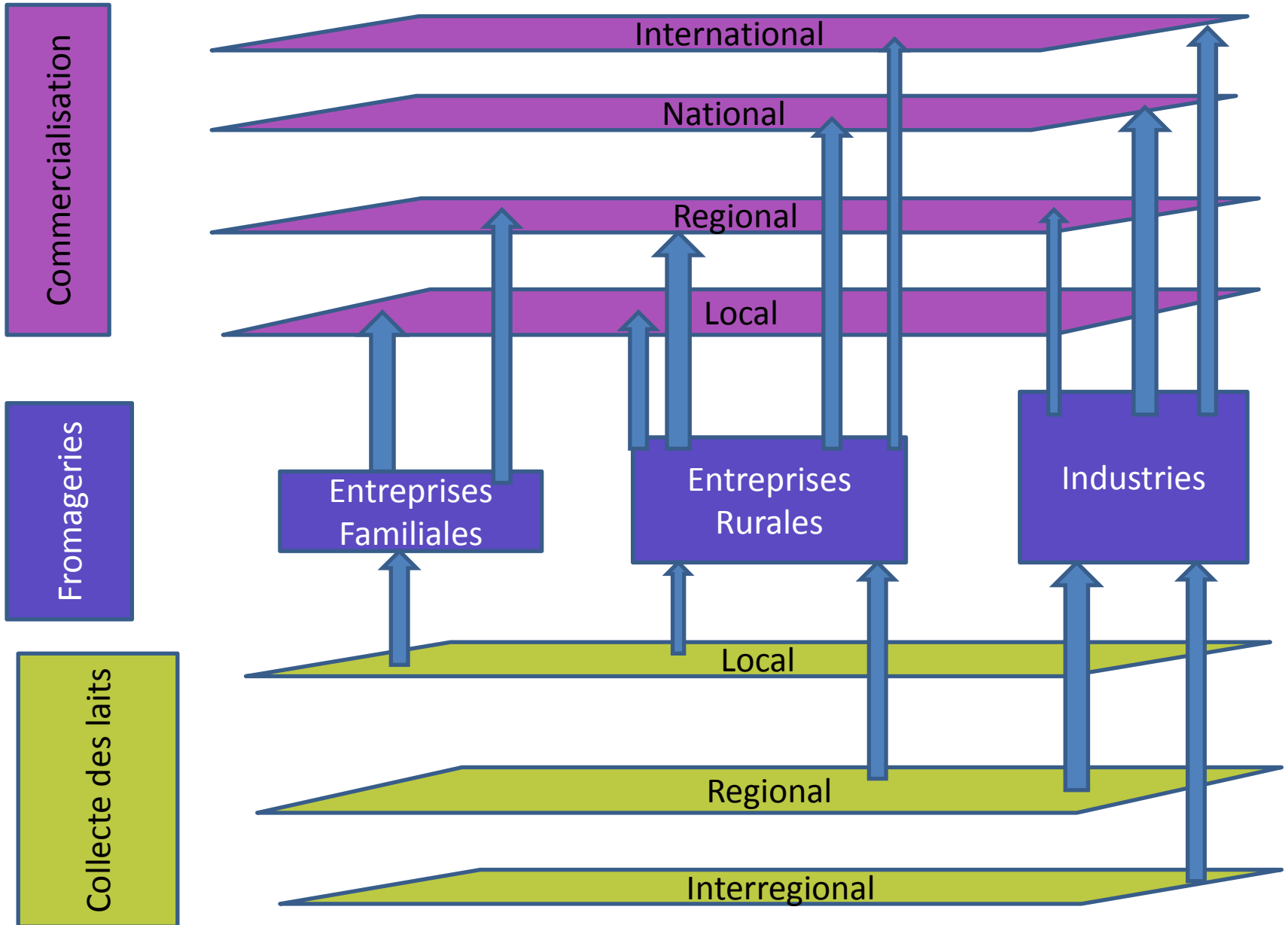
Elle fixe un prix unique des laits des petits ruminants au début de la campagne, en distribuant des avances à la totalité des éleveurs (la semaine dernière Dodoni était vendue).

❖ Entreprises privées de statu Société Anonyme. Elles sont propriétés soit des industries laitières (lait de vache), soit des industries agroalimentaires (huiles). La collecte du lait est sélective, visant des éleveurs plutôt jeunes propriétaires des troupeaux de grande taille et de haute productivité. Elles essaient de fidéliser les troupeaux possédant ces caractéristiques recherchées en distribuant des avances et paiement de lait à la qualité.

Fromageries fermiers

Le reste du lait de petits ruminants produit et surtout du lait de chèvre est utilisé par les éleveurs transformateurs. Plus du tiers du lait est valorisé directement par les producteurs (lait, beurre, yaourt, fromage) dans le cadre de réseaux de vente directe ou de circuits très courts fondés sur la relation au groupe d'appartenance (insulaires, originaires de telle région, etc.).

Les flux des laits et de Feta de type industriel



Le type du marché

La filière de feta en Grèce peut se caractériser comme concurrentielle, puisque les 4 plus grandes unités (indicateur R_4) produisent le 30% de la quantité totale, étant donné que l'élevage des petits ruminants est dispersé dans l'espace (surtout dans les zones défavorisées et montagneuses).

Mais pendant les 2 décennies récentes nous constatons une tendance (faible) de concentration à cause:

- D'une part de l'obligation des fromageries de moyenne et petite taille de s'adapter aux normes européennes pour la fabrication des fromages. Les aides aux investissements qui ont surtout été octroyées aux fromageries de moyenne taille, ont conduit des petites fromageries (entreprises familiales) soit de se regrouper aux plus grandes unités, soit de cesser l'activité. Ce processus a abouti à la croissance du nombre des fromageries de taille moyenne (entreprises rurales), les quelles possèdent la capacité (volume de production suffisant) d'avoir une activité commerciale au niveau national (ventes aux grands surfaces) et de fois au niveau international.

- D'autre part l'attend d'une marge économique supplémentaire à cause de reconnaissance de la feta comme fromage A.O.P. à inciter des grosses firmes agroalimentaires grecques (de lait des vache ou d'huile) de s'implanter dans la filière feta, en utilisant leurs réseaux commerciaux très denses (au pays et à l'étranger)

En ajoutant la qualification de feta comme fromage A.O.P. s'explique la croissance rapide des exportations (elles sont augmenté plus de 50% pendant 10 ans)

Le contrôle de la filière

Deux organismes qui s'occupent du contrôle de la production de feta.

- L'AGROCERT (Organisme de Certification de Produits Agricole). Il a préparé et il met à jour le registre des entreprises (fromageries) produisant la feta (AOP). Les fromageries sont obligés de remplir et tenir les cahiers des charges, l'AGROCERT appliquant aussi des contrôles.
- L'ELOGAK (Organisme Grec de Lait et Viande) s'occupe du contrôle de la qualité de lait (les résultats sont utilisées par AGROCERT) et il contrôle l'équilibre des quantités des laits achetés et des produits fromagères.

Les deux Organismes qui fonctionnent sous la surveillance du Ministère de Développement Rural et Aliments ont été unifiés au niveau administratif en Octobre de 2011 avec encore les organismes nationaux de la Recherche Agronomique et d'Education Agricole (ELGO-DIMITRA)

Les enjeux de la filière

L'enjeu principal au niveau d'élevage des petits ruminants, surtout celle du système semi-extensif, est le soutien d'une démarche de l'intensification de la production laitière (réduction du coût de la production et croissance des revenus des éleveurs) basée sur les ressources naturelles du pays (pâturages publics), quand après la nouvelle réforme de la PAC (2014) la redistribution des paiements unis aux éleveurs seront pratiqué selon les surfaces pâturables.

Pour éviter un mouvement de simple captation des subventions, par l'agrandissement du cheptel et un processus d'extensification de la production laitière, les pouvoirs nationaux et régionaux pourront distribuer les pâturages nationaux selon la productivité laitière des troupeaux.

D'autre part le développement du système laitier semi intensif à la plaine dépend de la puissance financière des fromageries pour la distribution régulière des avances aux éleveurs (c'est qui représente un défi à cause de la crise bancaire en Grèce), mais aussi de la présence d'encadrement technique pour promouvoir l'utilisation des pâturages artificiels. Une initiative active des syndicats des éleveurs pourra créer des structures efficaces de soutien technique (absence des services publics).

Au niveau des fromageries le transfert actuel des actions de la Banque Agricole de la plus grande fromagerie grecque Dodoni , jusqu'à présent de statu social, à des fonds russes (vendue des 21 millions €,) est un nouveau facteur qui pourra conduire à la modification profonde pas seulement du bassin laitier d'Epire mais de toute la filière.

La crise économique de la Grèce est attendue de provoquer une diminution de la consommation de feta au pays et d'inciter les fromageries de s'orienter plus aux exportations.

Dans ce processus le manque de liquidité peut conduire à une concentration plus rapide des fromageries en touchant plus les entreprises rurales (fromageries moyennes) et en faveur des grandes fromageries (industries).

D'autre part les initiatives actuelles du syndicat des éleveurs semi intensifs (SEK) s'orientent vers la création d'une organisation interprofessionnelle (qui manque depuis 10 ans) en vue de soutenir la croissance de la commercialisation de feta grecque aux marchés hors de l'U.E.

Un tel dispositif de gouvernance pourra jouer un rôle important à l'évolution de la filière, il suffit que les syndicats des éleveurs et le groupement des fromagers traditionnels de Grèce (syndicat des petites et moyennes fromageries) accélèrent leurs efforts à structurer des politiques de développement de la filière, au niveau national et régional. Dans le cas contraire les grandes industries domineront à moyen terme la filière.

Merci pour votre attention