

Analyse des spécificités de la production fromagère AOP-IGP du territoire des Savoie : quelle adéquation avec les enjeux dans lesquels elles s'inscrivent ?

**Mémoire présenté pour l'obtention du :
DIPLOME D'INGÉNIEUR AGROPARISTECH**

**Dans le cadre de la dominante d'approfondissement
Élevages et filières Durables Et iNnovants (EDEN)**



Source : CERAQ

Stage effectué du : 01/03/2021 au 31/08/2021

**À CERAQ – Centre de Ressources pour l'Agriculture de Qualité et de montagne
Maison de l'Agriculture et de la Forêt. 40 rue du Terraillet, 73190 Saint-Baldoph**

Youen DANO

Tutrice de stage entreprise : MARBLÉ Yvane

Enseignante – référente du stage : MARIOJOULS Catherine (AgroParisTech)

Soutenu le : 23/09/2021

Résumé

L'identité des filières AOP-IGP fromagères du territoire des Savoie est aujourd'hui menacée par des décalages entre réalité et communication. Or, les spécificités font partie intégrante de la définition de l'identité. Après avoir identifié les huit composantes du socle des spécificités partagées au sein des filières, les perceptions de leur partage et de leur avenir sont étudiées grâce à des enquêtes semi-directives, réalisées auprès de 30 acteurs impliqués dans une ou plusieurs filières et différents maillons de la chaîne de valeur. Certaines spécificités sont fortement mises en avant par la communication mais non partagées communément, telles que la dimension artisanale, la coopération entre acteurs ou la présence d'alpages. D'autres, qui sont plus matérialisables, comme les races de vaches, la production de fromage au lait cru ou encore le système entravé, sont partagées par quasiment l'ensemble des acteurs enquêtés. Enfin, l'analyse se complexifie pour deux composantes : le savoir-faire fromager et l'alimentation animale car un écart entre propos avancés et comportement est observé. Ces spécificités questionnent finalement le couple tradition-innovation des AOP-IGP. Les différences de perception du caractère évolutif de ce socle induisent des oppositions latentes entre acteurs au sujet de l'acceptabilité du robot de traite et de la gestion sanitaire liée au lait cru.

Abstract

The identity of the PDO-PGI cheese sectors in Savoie region is currently threatened by gaps between reality and communication. Specificities are an integral part of the definition of identity. After having identified the eight components of the base of specificities shared within all the sectors of Savoie, the perceptions of their sharing and their future are studied through semi-directive surveys, carried out with 30 actors involved in one or several PDO-PGI cheese sectors and different value chain parts. Some specificities are strongly promoted by the communication, but not commonly shared, such as the artisanal dimension of the sectors, the cooperation between actors or the presence of mountain pastures. Others, which are more concrete - such as cow breeds, production of raw milk cheese or the tied-up housing system - are shared by almost all the actors surveyed. Finally, the analysis becomes more complex for two components: cheese-making know-how and animal feed, because a gap between what is said and what is actually done is observed. These specificities raise questions about the tradition-innovation combination of PDOs and PGIs. The differences in perception of the evolving nature of this base lead to latent opposition between actors regarding the acceptability of the milking robot and hygiene management related to raw milk.

Remerciements

Tout d'abord, je remercie ma maître de stage Yvane Marblé pour le temps accordé durant ce stage. Ses conseils et son écoute ont été indispensables dans le bon déroulement des étapes du sujet étudié.

Je remercie également toute l'équipe de CERAQ : Christophe, Marine, Véronique, Blandine, Crescience pour les échanges qui ont enrichi humainement mon stage.

Je souhaite remercier tout particulièrement les stagiaires présents au sein de CERAQ : Adrien, Claire et Juliette, avec qui j'ai beaucoup ri entre deux temps de travail. Ayant construit une relation d'amitié avec eux, j'espère pouvoir les revoir à la suite de cette expérience.

Merci également à Catherine Mariojouis d'avoir accepté de me suivre à travers la fonction d'enseignante référente. Ses conseils expérimentés ont été précieux pour l'avancée de mon stage.

Je remercie l'ensemble des personnes enquêtées pour le temps, l'accueil et la sympathie qu'ils m'ont accordés. Leur authenticité a permis de réaliser des échanges très intéressants que je conserverais longtemps en mémoire.

Enfin, je remercie ma famille et mes amis pour ces six ans de formations supérieures. Ceux-ci m'ont permis d'avoir un cadre idéal pour arriver jusqu'ici aujourd'hui.

Sigles et abréviations

ACP : Analyse en Composantes Principales

AFTAIP : Association des Fromages Traditionnels des ALPES Savoyardes

AOP : Appellation d'Origine Protégée

CAH : Classification Ascendante Hiérarchique

CASMB : Chambre d'Agriculture – Savoie Mont-Blanc

CERAQ : CEntre de Ressources pour l'Agriculture de Qualité et de montagne

CNAOL : Conseil National des Appellations d'Origine Laitières

IGP : Indication Géographique Protégée

INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité

ODG : Organisme de Défense et de Gestion

RRO : Règle de Régulation de l'Offre

SAU : Surface Agricole Utile

SAVOICIME : Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de la Tomme de Savoie, Emmental de Savoie et Raclette de Savoie

SDB : Syndicat de Défense du Beaufort

SIC : Syndicat Interprofessionnel du Chevrotin

SIFA : Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance

SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine

SIR : Syndicat Interprofessionnel du Reblochon

SITOB : Syndicat Interprofessionnel de la TOME des Bauges

UTH : Unité de Travail Humain

Sommaire

INTRODUCTION.....	7
1. CONTEXTE DE L'ETUDE	9
1.1. LE TERRITOIRE DES SAVOIE	9
1.1.1. <i>Les deux Savoie</i>	9
1.1.2. <i>L'agriculture savoyarde, soumise aux contraintes de la montagne</i>	10
1.1.3. <i>La production laitière des Savoie</i>	11
1.2. LA PRODUCTION FROMAGERE SOUS INDICATION GEOGRAPHIQUE	11
1.2.1. <i>L'indication géographique est une protection européenne</i>	11
1.2.2. <i>La notion de terroir est essentielle pour caractériser les appellations d'origine</i>	12
1.3. L'ORGANISME D'ACCUEIL : CERAQ	14
1.4. LE PROJET « IDENTITE » – CONTEXTE ET CONCEPTS SOLLICITES	15
1.5. QUESTIONNEMENTS QUI ONT MOTIVE L'ETUDE	16
2. METHODOLOGIE	17
2.1. PHASE 1 : COMPREHENSION ET STRUCTURATION DE L'ETUDE	17
2.1.1. <i>Les composantes sociologiques des spécificités : la culture organisationnelle de la filière</i>	17
2.1.2. <i>Les composantes techniques des spécificités</i>	19
2.2. PHASE 2 : DONNEES BIBLIOGRAPHIQUES PRELIMINAIRES AUX ENQUETES - CARACTERISATION DU SOCLE DES SPECIFICITES COMMUNES	19
2.3. PHASE 3 : ENTRETIENS AUPRES D'ACTEURS CLES DES FILIERES	22
2.3.1. <i>Le guide d'entretien semi-directif</i>	22
2.3.2. <i>Échantillonnage des acteurs à enquêter</i>	25
2.3.3. <i>Échantillon des acteurs enquêtés</i>	28
2.4. PHASE 4 : TRAITEMENT ET ANALYSE DES DONNEES ISSUES DES ENTRETIENS	29
2.4.1. <i>Conception des grands thèmes d'étude</i>	29
2.4.2. <i>Analyse des résultats quantitatifs par grand thème</i>	30
2.4.3. <i>Analyse des résultats qualitatifs par grand thème</i>	30
2.4.4. <i>Analyse descriptive du socle des spécificités communes</i>	32
2.4.5. <i>Développement de profils d'acteurs et analyse des enjeux internes à la filière</i>	32

3.	RESULTATS	34
3.1.	ANALYSE DES PERCEPTIONS DU SOCLE DES SPECIFICITES COMMUNES	34
3.1.1.	<i>La dimension artisanale de la filière n'est présente qu'en alpage et en production fermière</i>	34
3.1.2.	<i>La coopération n'est présente qu'à travers les coopératives</i>	36
3.1.3.	<i>L'alpage est une spécificité uniquement présente chez certains acteurs</i>	37
3.1.4.	<i>L'alimentation à l'herbe est une spécificité de la filière, l'autonomie fourragère ne l'est pas</i>	38
3.1.5.	<i>Le savoir-faire fromager est une spécificité unanimement partagée mais qui est peu argumentée</i>	39
3.1.6.	<i>Le système entravé est une spécificité fortement défendue</i>	40
3.1.7.	<i>Les races de vaches locales sont une spécificité unanimement partagée</i>	41
3.1.8.	<i>Le lait cru est une spécificité unanimement partagée mais qui présente un avenir incertain</i>	42
3.2.	ANALYSE DES PERCEPTIONS DES ENJEUX INTERNES A TRAVERS LES PROFILS D'ACTEURS	43
3.2.1.	<i>L'entente entre l'ODG et les acteurs de la filière varie selon les profils</i>	44
3.2.2.	<i>La pression sanitaire liée au lait cru est jugée trop élevée par un groupe d'acteurs</i>	45
3.2.3.	<i>Le robot de traite au sein de la filière, bien qu'il soit concédé par la majorité de la filière, marginalise les éleveurs l'adoptant</i>	46
4.	DISCUSSION.....	47
4.1.	LES SPECIFICITES COMMUNES DES FILIERES SONT MAJORITAIREMENT REMISES EN CAUSE PAR SES ACTEURS	47
4.1.1.	<i>Un décalage entre spécificités avancées, via la communication, et spécificités partagées</i>	47
4.1.2.	<i>Un écart entre propos et comportements complexifie l'analyse</i>	47
4.1.3.	<i>Des spécificités partagées qui sont facilement matérialisables par les acteurs des filières</i>	48
4.2.	LES ENJEUX INTERNES A LA FILIERE CREENT DES OPPOSITIONS LATENTES ENTRE ACTEURS	49
4.3.	LIMITES DE L'ETUDE	50
4.3.1.	<i>L'échantillonnage des acteurs enquêtés</i>	50
4.3.2.	<i>L'élaboration du guide d'entretien</i>	50
CONCLUSION		51
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....		52
ANNEXES		57

Introduction

Dans le cadre de mon cursus ingénieur AgroParisTech au sein de la dominante d'approfondissement EDEN (Élevages et filières Durales Et iNnovants), j'ai réalisé un stage de fin d'études de six mois au sein de l'association CERAQ (Centre de Ressources pour l'Agriculture de Qualité et de montagne), à Saint-Baldoph, en Savoie. L'objectif de ce stage est de définir les spécificités de la production fromagère AOP-IGP du territoire des Savoie et de proposer une analyse d'adéquation de ces spécificités au regard des enjeux auxquels l'agriculture de montagne doit répondre. Ce travail s'inscrit dans un projet plus global visant à redéfinir l'identité des modèles de l'agriculture de montagne AOP-IGP pour mieux les valoriser et les défendre.

Les appellations d'origine se fondent sur la notion de terroir. Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production (INAO, 2016a). Ce sont donc bien les spécificités de la production fromagère du territoire des Savoie qui justifie ses appellations d'origine. Il existe aujourd'hui sur les deux départements huit fromages de qualité : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin (seul fromage de chèvre sous signe de qualité dans les Savoie), AOP Reblochon, IGP Tomme de Savoie, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie. Les AOP-IGP fromagères du territoire des Savoie possèdent leurs spécificités individuelles, mais partagent également un socle de caractéristiques communes qui forme l'identité de l'agriculture de montagne AOP-IGP des Savoie (Dagherir, 2014). Cette identité doit aujourd'hui être pérennisée afin d'assurer l'avenir, économique et culturelle, de la filière et de ses acteurs (Martin et al., 2014).

En effet, le projet Sagacité, coordonné par CERAQ de 2014 à 2019 et qui a mené une réflexion sur les règles internes de gestion des filières, et leurs possibles adaptations, a fait ressortir comme problématique le risque que les filières fromagères sous SIQO de Savoie passent d'un statut de bien commun à de simples marques commerciales, perdant ainsi leurs identités propres à des filières collectives sous SIQO.

Un décalage entre l'image communiquée par les filières et la réalité du terrain, au sein des filières, a également été mis en lumière. Les projets Evolea et Reconfigure, également portés par CERAQ, tendent à montrer que les exploitations agricoles

s'accroissent, les systèmes de production s'intensifient et l'alimentation animale se standardise, avec une diminution du pâturage et de l'utilisation des alpages, et une augmentation des apports de concentrés. Ces éléments contrastent alors avec l'image de l'élevage laitier extensif communiquée par les filières AOP-IGP fromagères savoyardes. Bien que toutes les filières soient à des niveaux de décalages différents, ces écarts confirment donc la question entre l'adéquation de l'identité communiquée et la réalité au sein de la filière. En cas de fort décalage, cela pourrait provoquer une crise de sens auprès des consommateurs et des acteurs des filières.

C'est dans ce contexte que CERAQ a initié une réflexion sur l'identité des modèles de l'agriculture de montagne AOP-IGP. L'identité étant ici définie comme des caractères partagés par un groupe social permettant à celui-ci de se démarquer des autres (Haudricourt, 1964).

Le stage, ayant pour but de définir les spécificités de la production fromagère AOP-IGP du territoire des Savoie, contribue ainsi à cette réflexion, les spécificités faisant partie intégrante de l'identité. En complément, il propose une analyse d'adéquation de ces spécificités au regard des enjeux actuels auxquels l'agriculture de montagne doit répondre.

Après une étude bibliographique qui a permis de faire un état de l'art des connaissances sur le sujet et d'amorcer une caractérisation des spécificités de la production fromagère AOP-IGP du territoire des Savoie, des enquêtes semi-directives ont été réalisées auprès d'acteurs de la filière, de la production à l'affinage, en passant par la transformation. Les résultats de ces enquêtes mettent en évidence des avis assez divergents sauf pour certains sujets consensuels tels que i) la fierté d'appartenir à la filière ; ii) la volonté de conserver les races locales et iii) l'importance de la production de fromage à partir de lait cru. Certains sujets se sont même révélés être source de conflits entre acteurs : i) l'acceptabilité de l'automatisation dans les filières ; et ii) la pression sanitaire liée au lait cru notamment. Enfin, les spécificités caractérisées ont été mises en regard des enjeux des filières fromagères AOP-IGP du territoire des Savoie afin de définir leur adéquation ou leur potentiel décalage.

Ce mémoire reprend les étapes développées au cours du stage, à savoir : i) la mise en contexte de l'étude ; ii) la méthodologie ; iii) les résultats des entretiens ; et iv) la discussion des résultats, nécessaire pour la suite du projet « identité » de CERAQ.

1. Contexte de l'étude

1.1. Le territoire des Savoie

1.1.1. Les deux Savoie

Les Savoie, comprenant les départements de Savoie (73) et de Haute-Savoie (74) regroupent 1,26 million d'habitants répartis sur un peu plus d'un million d'hectares, dont 89 % de la surface est classée en zone de montagne (CASMB, 2020). L'altitude moyenne de cette aire géographique est de 1 300 mètres (CASMB, 2020) ; nous observons donc que le territoire des Savoie est fortement défini par son aspect montagneux (Figure 1).

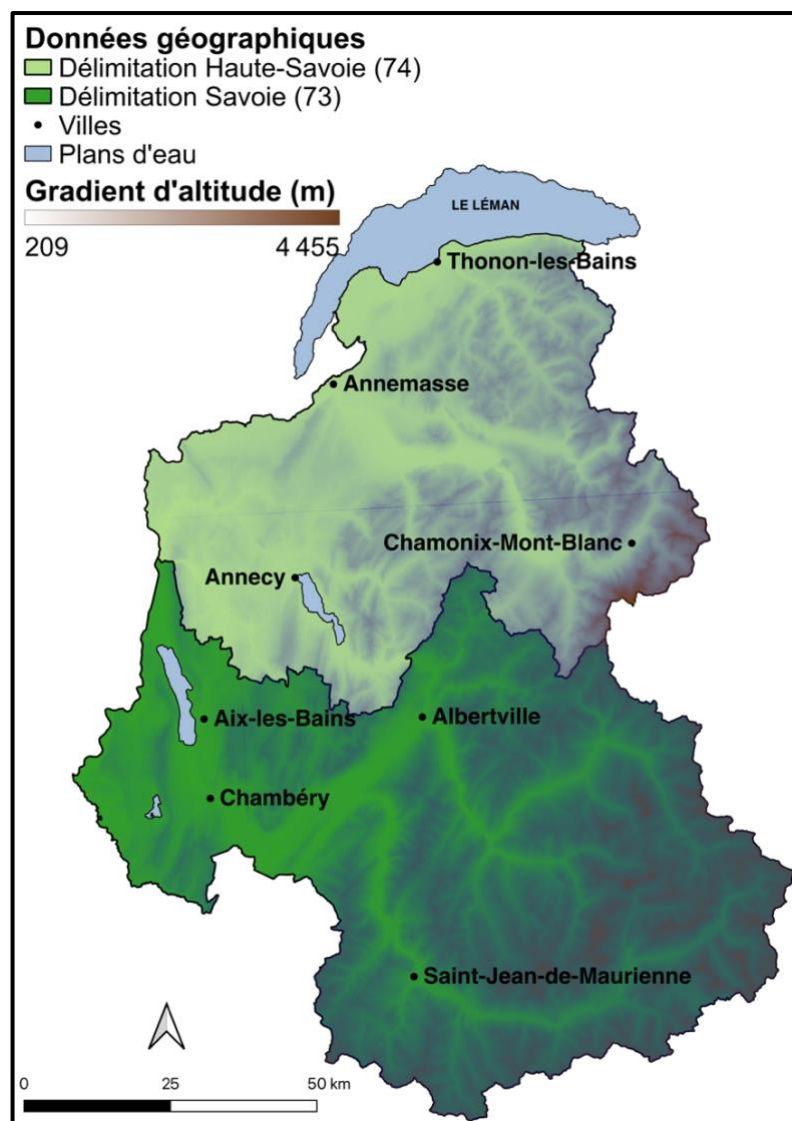


Figure 1 : Carte du département de la Savoie (73) et de la Haute-Savoie (74). Production personnelle.

Il est également économiquement attractif et tourné vers le tourisme. Cette attractivité entraîne une augmentation de la pression foncière : la population dans les Savoie s'accroît chaque année d'environ 12 000 habitants, provoquant alors une diminution des surfaces agricoles par une artificialisation des terres. Ainsi, depuis 2004, 3 600 hectares ont été artificialisés (CASMB, 2020).

1.1.2. L'agriculture savoyarde, soumise aux contraintes de la montagne

Le chiffre d'affaires agricole du territoire s'élevait en 2018 à 550 millions d'euros. Même si l'élevage laitier est prédominant, représentant quasiment 50 % du chiffre d'affaires, les Savoie présentent une diversité de production. Les secteurs des produits carnés, avec notamment la production de viande bovine et ovine, et des œufs sont bien implantés sur le territoire : ils représentent 11 % du chiffre d'affaires agricole en 2018. La production végétale, incluant la vente de fourrages, la viticulture, l'horticulture et pépinières horticoles, les fruits et légumes et les grandes cultures, constitue le tiers restant du chiffre d'affaires agricole en 2018 (CASMB, 2020).

Le modèle agricole savoyard se différencie par une production de qualité car on y recense 14 produits agricoles sous signe de qualité. Il se distingue donc par un système d'élevage relativement extensif, valorisant de vastes espaces, et une production végétale diversifiée, surtout présente en vallées (CASMB, 2020).

La caractéristique principale de l'agriculture du territoire des Savoie est son adaptation aux contraintes de la montagne. Ainsi, la majeure partie de ce territoire est définie comme défavorisé pour l'agriculture. La législation européenne (*Règlement (UE) no 1305/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au soutien au développement rural par le Feader*, 2013) définit les zones de montagne par une limitation considérable des possibilités d'utilisation des terres et un accroissement sensible des coûts de production.

En conséquence de la pente¹ et des conditions climatiques², les surfaces de prairies sont ici beaucoup plus importantes qu'en France : elles représentent 91 % de la SAU dans les Savoie (CASMB, 2020) contre 44 % de la SAU nationale (Agreste, 2020b).

¹ Résultante de l'impossibilité de mécaniser certaines zones.

² Présence de neige sur la période hivernale, limitant l'accès à certaines surfaces agricoles uniquement de manière saisonnée.

1.1.3. La production laitière des Savoie

La filière lait et fromages de vache est le premier pilier de l'agriculture de Savoie en occupant 60 % de sa surface agricole. 1 600 exploitations, dont 36 % en haute montagne, élèvent environ 81 000 vaches laitières essentiellement de races Abondance, Tarentaise et Montbéliarde. Les Savoie est un territoire à fort caractère coopératif car 83 % de la production laitière est collectée par des coopératives, contre 55 % pour la moyenne nationale. Sur les 427 millions de litres de lait produits par an dans les Savoie, 12 % sont transformés sur le lieu de production en fromages et produits laitiers dits fermiers (CASMB, 2020).

Enfin, la production laitière des Savoie est surtout caractérisée par ses indications géographiques, qui s'élèvent à huit fromages et représentent 80 % du lait transformé sur le territoire (CASMB, 2020).

1.2. La production fromagère sous indication géographique

1.2.1. L'indication géographique est une protection européenne

Les signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) des produits agricoles, agroalimentaires et forestiers français assurent leur reconnaissance et leur protection grâce à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, l'INAO. Le CNAOL regroupe lui l'ensemble des AOP laitières françaises, qui sont au nombre de 60 (CNAOL, 2019). Sur le territoire des Savoie, l'AFTAIP regroupe les six Organisme de Défense et de Gestion (ODG) fromagères des Savoie. Ces ODG, qui sont des organisations collectives chargées de la défense et de la gestion d'un produit sous SIQO, représentent les huit fromages savoyards sous SIQO. Chaque ODG représente une filière produisant un fromage : SIFA : Abondance, SDB : Beaufort, SIR : Reblochon, SITOB : Tome des Bauges, SIC : Chevrotin. En contraste, SAVOICIME représente les trois fromages IGP : la Raclette de Savoie, l'Emmental de Savoie et la Tomme de Savoie (voir Figure 2 pour les fromages au lait de vache).

L'indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique (INAO, 2016b).

L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne quant à elle un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique qui donne ses caractéristiques au produit (INAO, 2016a).

Les indications géographiques³ sont des signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité européens qui protègent le nom du produit dans toute l'Union Européenne (INAO, 2016a).

C'est la notion de terroir qui fonde le concept des appellations d'origine (INAO, 2016a).

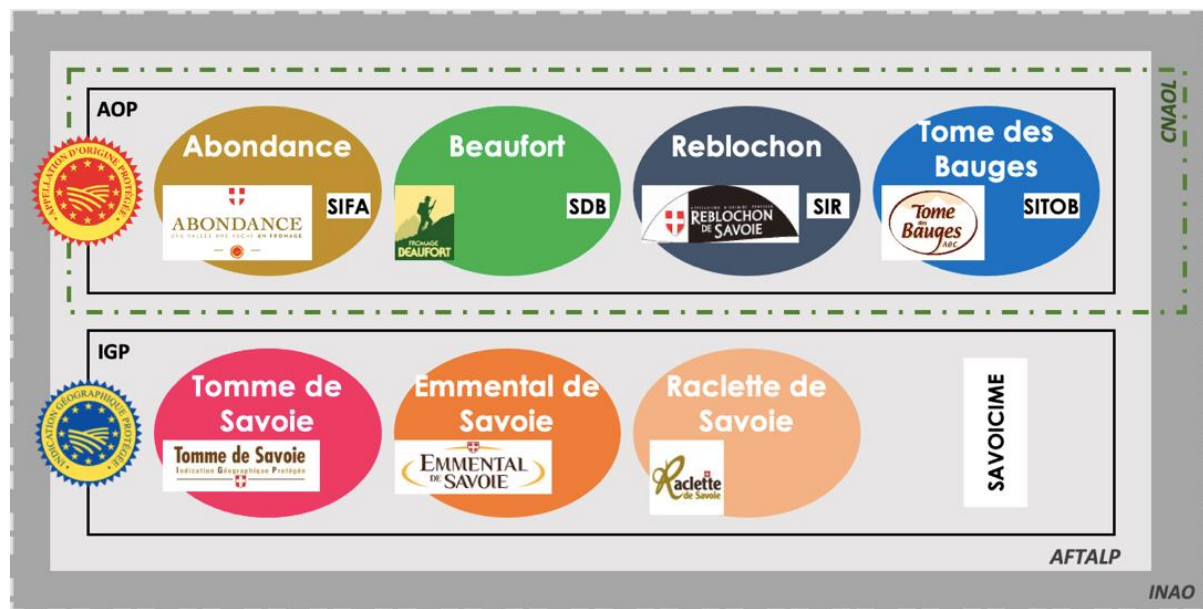


Figure 2 : Les différentes appellations d'origine savoyardes des fromages au lait de vache et les ODG les représentant. Production personnelle.

1.2.2. La notion de terroir est essentielle pour caractériser les appellations d'origine

Un terroir est un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc des Hommes qui y vivent (Prévost et al., 2014).

Il est donc important de considérer le terroir dans un espace délimité mais surtout à travers un groupe social défini qui use de savoir-faire, collectifs et distinctifs, nécessaire à l'élaboration du produit en question. Ces éléments sont de plus évolutifs. Ainsi, la notion de terroir est à différencier du territoire, qui ne comprend lui que l'espace géographique et ne dispose donc pas de lien à un produit (Prévost et al., 2014).

³ Comportant les AOP et les IGP.

Ensuite, le produit sous indication géographique est issu du travail d'une communauté humaine spécifique. En effet, cette communauté humaine, que l'on peut nommer filière, regroupe l'ensemble des maillons de la conception du produit, comprenant, pour la production fromagère : i) la production laitière ; ii) la transformation du lait en fromage dit en blanc ; et iii) l'affinage de ce fromage. Chaque personne travaillant dans cette filière, sur cet espace géographique, dispose d'un savoir-faire unique et spécifique que seul son corps de métier dispose. Les savoir-faire sont alors collectifs car une personne seule ne dispose généralement pas de l'ensemble des compétences nécessaires à la fabrication du produit (INAO, 2016a).

Enfin, le milieu naturel de l'espace géographique comprend également le vivant qui contribue à la formation du produit. Pour la production fromagère, les espèces végétales des prairies naturelles et les vaches issues de races locales qui les consomment contribuent par exemple aux spécificités du lait nécessaires à la fabrication fromagère. La flore naturellement présente dans le lait permet également de contribuer à lier le fromage à son terroir (Grappin & Coulon, 1996).

Les appellations d'origine, comme la notion de terroir, reposent sur l'interaction de trois éléments : i) le milieu physique ; ii) le vivant ; et iii) la filière.

L'élevage laitier des Savoie peut ainsi être caractérisé par une présence dans un espace géographique au gradient altitudinal allant de la plaine à des alpages de Haute-Montagne à plus de 2000 mètres d'altitude. À ce contexte climato-géographique qui a historiquement façonné les pratiques d'élevage s'ajoute une organisation en filières fromagères sous SIQO, qui ont été développées au travers d'identités singulières partageant cependant un socle de caractéristiques communs (Marblé, 2021).

1.3. L'organisme d'accueil : CERAQ

CERAQ est une association créée le 1^{er} janvier 2014, basée à Saint-Baldoph dans le département de la Savoie. L'association a pour objectif la conception et la mise en œuvre d'actions de recherche-développement, d'expérimentation, de production de références et de valorisation des résultats à partir des questionnements de ses membres afin d'accompagner l'évolution des agricultures et des filières qui :

- Recherchent une différenciation par le signe de qualité ou le lien au territoire.
- Cherchent à dégager et à conserver de la valeur ajoutée localement.
- Privilégient les ressources, les acteurs et les centres de décisions locaux.
- Privilégient une dimension collective.

Les membres de l'association sont l'AFTAIP (Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes) et la CASMB (Chambre d'Agriculture - Savoie Mont-Blanc). CERAQ assure donc aussi un rôle de lien entre ces deux structures pour mettre en exergue les problématiques communes aux structures de conseil et aux filières fromagères. L'organisme s'intéresse spécialement à la production fromagère sous indication géographique dans le territoire des Savoie.

Les quatre fonctions principales de l'association sont :

- Questionnement.
- Prospective.
- Recherche et développement, production de références, expérimentation.
- Valorisation et diffusion des résultats.

De plus, l'association est divisée en trois axes de travail (Figure 3) :

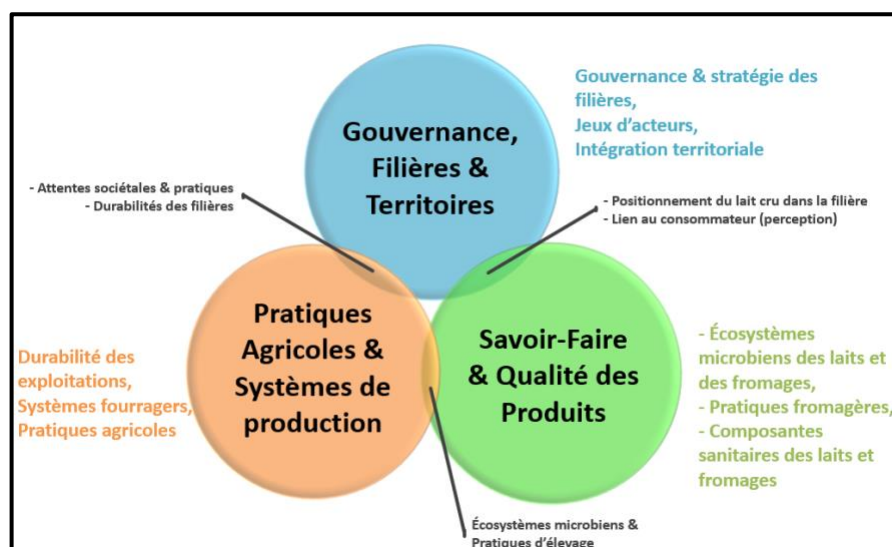


Figure 3 : Les trois axes de travail de CERAQ (Source : CERAQ).

1.4. Le projet « identité » – contexte et concepts sollicités

Trois projets portés par CERAQ ont fait ressortir deux problématiques principales en lien avec l'identité des filières fromagères savoyardes sous appellation.

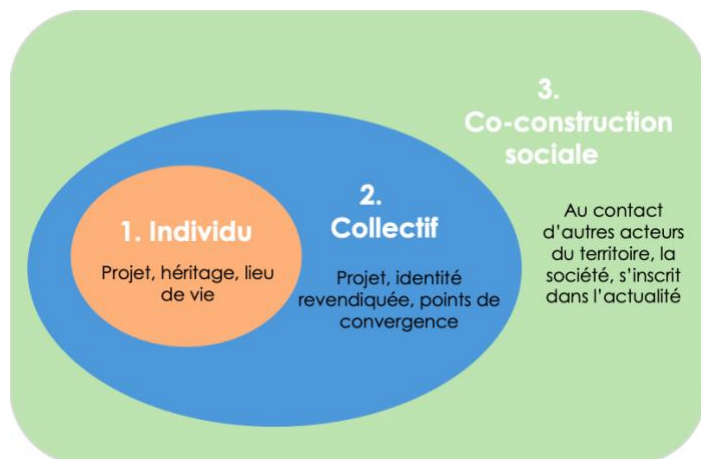
Le projet Sagacité, dont CERAQ a été partenaire pendant cinq ans, a en effet mis en lumière, pour les acteurs des filières fromagères sous SIQO, une crainte de la perte du sens, de la spécificité des produits, notamment du fait d'une concentration des structures et une perte de la dimension collective des démarches AOP/IGP. Se pose ainsi la question de la pérennisation des fondements des filières fromagères sous SIQO savoyardes, à savoir les savoir-faire, l'histoire et l'identité collective.

En parallèle, on observe un décalage entre l'image que les filières communiquent aux consommateurs : production laitière extensive, au pâturage dans un décor bucolique montagnard ; et les résultats de travaux menés par CERAQ au travers des projets Evolea & Reconfigure. En effet, ces travaux montrent i) une augmentation de la taille des exploitations ; ii) une intensification de la production ; iii) une diminution de l'utilisation des alpages ; et, pour certains types d'exploitations, iv) un recours désormais limité au pâturage et une augmentation de l'apport en aliments concentrés. Ces décalages, qui peuvent être à l'origine de crise de sens de la part des consommateurs, sont plus ou moins marqués selon les filières mais ils posent également la question entre l'adéquation d'une identité mise en avant et la réalité du terrain. Un exemple de communication des filières est présent en Annexe 1.

C'est dans ce contexte que CERAQ développe actuellement un projet sur l'identité de ces filières, où l'identité est définie comme des caractères partagés par un groupe social permettant à celui-ci de se démarquer des autres (Haudricourt, 1964) – afin de répondre aux questions de recherche suivantes :

- Comment l'identité de l'élevage laitier savoyard a-t-elle évolué dans le temps ?
- Comment est partagée l'identité de l'élevage laitier savoyard par les différents acteurs des filières fromagères savoyardes sous SIQO ?
- Quelles sont les caractéristiques actuelles des systèmes de production et de transformation ? Lesquelles sont spécifiques à un élevage laitier savoyard ?
- Quelle définition actuelle de l'identité de l'élevage laitier sous SIQO des Savoie ? Quel socle commun partagé par toutes les filières ? Quelles composantes particulières, pour quelle(s) filière(s) ?

- Quelle adéquation entre l'identité actuellement mise en avant par les filières et les caractéristiques & spécificités des systèmes de production et de transformation ? Et plus largement, quelle adéquation avec les enjeux des filières ?



La notion d'identité y sera traitée à trois niveaux (Figure 4) : i) individuel ; ii) collectif ; et iii) interactions avec l'extérieur (Mer, 2004).

Figure 4 : Articulation des trois niveaux de conception de l'identité (Source : Mer, 2004).

Il est alors important de noter que les spécificités d'un groupe social font partie intégrante de son identité, car cela lui permet de se démarquer des autres (Haudricourt, 1964).

L'étude sur l'analyse des spécificités de la production fromagère AOP-IGP du territoire des Savoie cherche ainsi à répondre à certaines de ces questions de recherche.

1.5. Questionnements qui ont motivé l'étude

L'étude réalisée durant le stage a pour principal objectif de caractériser et d'analyser les spécificités de la production fromagère AOP-IGP du territoire des Savoie. Initiatrice du projet sur l'identité, cette étude est donc exploratoire dans les éléments à considérer et à analyser ; elle a cherché à répondre à ces questions :

- Quel est le socle de spécificités mis en avant par les acteurs des filières AOP-IGP de Savoie ?
- Comment ces spécificités sont-elles partagées au sein des filières ? Comment expliquer des différences de perceptions ?
- Comment l'évolution de ces spécificités est-elle perçue ? Quels sont les facteurs impactant leur évolution ?
- Quels sont les liens entre les spécificités et les enjeux des filières ?

2. Méthodologie

2.1. Phase 1 : Compréhension et structuration de l'étude

Ce travail préliminaire a permis de mettre en exergue le besoin de scinder les spécificités en deux grandes parties :

- Une partie sociologique, recensant les éléments immatériels des spécificités des filières. Cette partie cherche à caractériser la perception des acteurs en ce qui concerne les filières étudiées.
- Une partie technique qui peut être définie par les cahiers des charges des filières et qui forme le socle des spécificités communes.

2.1.1. Les composantes sociologiques des spécificités : la culture organisationnelle de la filière

L'approche sociologique des spécificités nécessite de se baser sur un cadre d'étude. La notion de « culture organisationnelle » semble être pertinente à mobiliser dans le contexte de cette étude.

Selon Schein (Schein, 1988), la culture organisationnelle peut être définie comme un ensemble d'hypothèses fondamentales (valeurs, spécificités, codes, rites, etc.) qu'un groupe donné, ici la filière, a inventé, découvert ou constitué en apprenant à résoudre ses problèmes d'adaptation externe (les contraintes topographiques et climatiques) et d'intégration interne (la cohésion au sein du groupe social).

Artefacts « observables »	Productions symboliques (rites, mythes, héros, etc.) Et procédés visibles.
Valeurs « mesurables »	Les buts, les idéaux, les normes et les principes.
Hypothèses « sous-jacentes »	Essence de la culture organisationnelle (tacites et inconscientes, évidences partagées, elles sont prises pour acquies).

E. Schein distingue trois niveaux de culture organisationnelle (Figure 5).

Figure 5 : Les différents éléments de la culture organisationnelle selon Schein (1988).

Ainsi, la culture organisationnelle est la manifestation visible de l'identité, c'est-à-dire l'image collective des filières, ce qu'elles représentent. Pour caractériser cela, l'objectif est ici d'évaluer les deux premiers niveaux de la culture organisationnelle. En effet, les hypothèses sous-jacentes sont tellement tacites qu'elles ne peuvent être explicitées. L'élément principal étudié est ici les valeurs (second niveau), qui forment, à travers la culture organisationnelle, l'identité des filières AOP-IGP des Savoie.

Pour définir ces valeurs, il est possible de se baser sur une notion sous-jacente à la culture organisationnelle : la culture d'entreprise. Cela revient à appliquer la culture organisationnelle concrètement en entreprise. Ainsi, la filière est assimilée, pour cette notion, à une entreprise. Pour cela, plusieurs définitions existent, scindant la culture d'entreprise en différentes composantes. Dans un souci d'adaptation de cette notion, qui sera nommé culture de la filière, quatre composantes ont été retenues à partir d'une définition de la culture d'entreprise (Potin & Coze, 2005). Ces composantes sont présentées en Figure 6 :

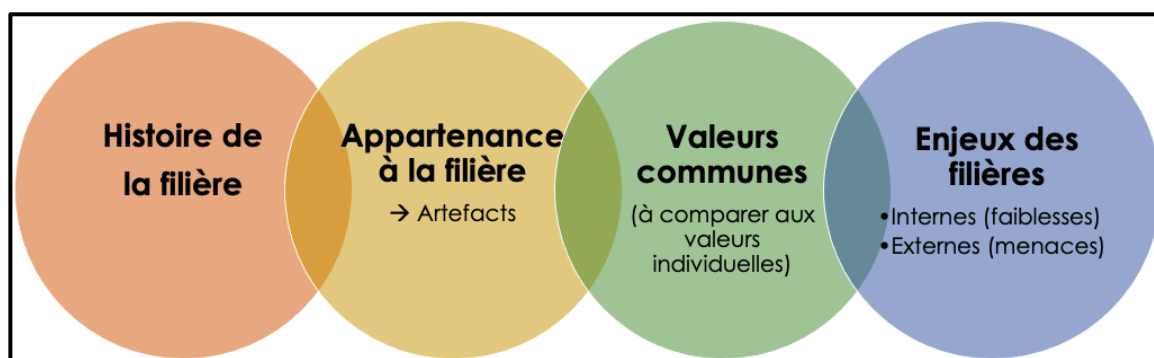


Figure 6 : Les différentes composantes de la culture de la filière. Production personnelle.

L'appartenance à la filière représente la première composante de la culture organisationnelle : les artefacts observables. Les valeurs communes, qui sont à comparer à l'échelle individuelle pour observer ou non une communion entre acteurs, représentent le cœur de la composante sociologique des spécificités. Les enjeux, internes et externes, de la filière, sont à mettre en parallèle des spécificités, afin d'observer si des liens entre eux sont à considérer. L'approche historique, qui compose également la culture de la filière, ne sera pas étudiée ici afin de se concentrer sur les trois autres composantes.

2.1.2. Les composantes techniques des spécificités

Les composantes techniques sont avant tout représentées par les éléments concrets qui composent les filières. Celles-ci confèrent au produit final ses caractéristiques particulières. Par exemple, les moyens et pratiques de production – ex. races de vaches, alimentation animale – et de transformation – ex. étapes de fabrication du fromage – permettent la qualité et la particularité du fromage produit.

Ces composantes techniques, qui constituent les cahiers des charges et promeuvent les filières à travers la communication, ont été caractérisés dans le socle des spécificités communes analysé dans cette étude.

2.2. Phase 2 : Données bibliographiques préliminaires aux enquêtes - Caractérisation du socle des spécificités communes

Au cours de la structuration de l'objet d'étude, et grâce aux données bibliographiques sur les filières AOP-IGP du territoire des Savoie, huit éléments ont été relevés comme constituant le socle des spécificités communes de ces filières.

L'**alimentation animale**, incluant notamment la base fourragère constituée d'herbe issue de pâturage et la forte autonomie fourragère des exploitations de la filière, est mise en avant comme un élément constituant une des spécificités des filières AOP-IGP fromagères savoyardes. En effet, de nombreux éléments des cahiers des charges bornent les conditions d'alimentation du troupeau : limitation de la production laitière, limitation de l'apport de concentrés, absence de fourrages fermentés pour les AOP, interdiction d'apport de foin l'été en Beaufort, etc. Il est avancé un effet de la composition botanique des fourrages ingérés par les vaches laitières sur la texture et la flaveur des fromages (Dagherir, 2014). Ainsi, le relief accidenté, le climat particulier et l'altitude des pâturages des Savoie donnent une végétation spécifique, qui confère au lait, et donc au fromage, des caractéristiques particulières. Enfin, l'achat de foin à l'extérieur du territoire des Savoie est limité et strictement réglementé (Dagherir, 2014) afin de lier les spécificités du produit à son territoire.

L'utilisation des **alpages** dans le système de production des exploitations agricoles constitue également un des piliers du socle des spécificités des filières AOP-IGP du territoire des Savoie. Les déplacements des troupeaux vers les alpages, zones pastorales de haute montagne, sont essentiels pour assurer l'autonomie en fourrages

des exploitations car les zones enherbées y sont parfois insuffisantes (Fromages & Chefs, 2016). Les alpages constituent enfin des vastes espaces naturels et représentent plus d'un tiers des surfaces herbagères des Savoie⁴. Avec une richesse et une particularité botanique encore très élevées en raison des conditions topographiques et climatiques diversifiées, les alpages confèrent au lait des spécificités organoleptiques.

La **dimension artisanale**⁵ de la filière est systématiquement présente dans les communications des ODG auprès des consommateurs. Cette valeur passe également par la revendication de l'aspect traditionnel de la production de fromage, avec des opérations majoritairement manuelles. Ainsi, les communications présentes sur les sites internet des filières AOP-IGP de Savoie font toutes référence à cet élément du socle des spécificités communes. En voici deux exemples :

- Abondance : « *Les productions sont réalisées de manière artisanale* » (Fromage-Abondance, 2016)
- Tomme de Savoie : « *Production respectueuse de la tradition.* » (Peres, n.c)

La **coopération**⁶ est aussi présentée comme déterminante des filières AOP-IGP fromagères de Savoie. Cette coopération intègre notamment deux volets : i) le collectif, la cohésion au sein de la filière dans une optique de contribution commune à la pérennité de la filière ; et ii) la présence de coopératives. En effet, « la notion de terroir [qui fonde le concept des appellations d'origine, ndlr] peut s'imaginer comme une forme hybride correspondant à une filière (AOC) (au sens de maillons d'acteurs d'une communauté ancrée au territoire). Il s'agit alors de processus de coopération sur un territoire dans lesquels des agents s'organisent collectivement pour défendre un modèle de production locale traditionnel » (Prévost et al., 2014). Enfin, les coopératives sont une composante importante des filières car elles collectent 83 % de la production laitière savoyarde, contre 55 % pour la moyenne nationale (CASMB, 2020).

⁴ Sur les 278 000 hectares en herbe, qui couvrent 91 % de la surface agricole des Savoie, 108 000 hectares sont en alpages (CASMB, 2020).

⁵ Artisanat : Qui est élaboré selon des méthodes traditionnelles, individuelles, par opposition à industriel (Larousse, 2021).

⁶ Coopération : Action de coopérer, de participer à une œuvre commune (Larousse, 2021).

La production de fromages à partir de **lait cru** est un élément fort des filières AOP-IGP fromagères savoyardes. Cet élément est mis en avant à travers la communication comme l'une des spécificités majeures des fromages savoyards (Dagherir, 2014). L'absence de traitement thermique du lait permet de conserver les flores microbiennes naturellement présentes dans le lait, qui vont participer à établir les caractéristiques sensorielles et nutritionnelles des fromages (Dagherir, 2014). Cette diversité microbienne dépend à la fois de la flore du lait – préservée grâce au lait cru – et des pratiques traditionnelles. Il est important de noter que 77 % de l'ensemble des fromages AOP sont fabriqués au lait cru (CNAOL, 2019).

Les **rares locales**, à savoir l'Abondance et la Tarine⁷, représentent une des spécificités les plus exposées des filières AOP-IGP du territoire des Savoie. L'avantage principal de ces races (en comparaison à la Prim'Holstein, ayant un fort potentiel de production laitière) est leur adaptation à la rudesse des paysages et du climat de montagne grâce à leurs prédispositions génétiques et leur acclimatation dès le plus jeune âge à ce territoire (Dagherir, 2014).

Le **savoir-faire fromager** permettant de conférer au fromage ses caractéristiques particulières, est transmis de génération en génération afin de faire perdurer les pratiques ancestrales. Ainsi, ce savoir-faire, avec l'utilisation de matériaux traditionnels (cercle en bois pour mouler le fromage, caillé rassemblé dans une toile en lin), permet de conserver les spécificités originales des fromages produits au sein des filières AOP-IGP du territoire des Savoie.

Le **système entravé**, à travers l'étable entravée⁸, est une spécificité qui est moins mise en avant par la communication auprès des consommateurs. Ce type de bâtiment est encore largement présent dans les zones de montagne du territoire des Savoie par rapport au reste de la France car il représente 63 % des stabulations savoyardes hébergeant des bovins laitiers (Bonnet, 2021) contre 7 % pour la moyenne nationale (Agreste, 2020a). Cette prépondérance s'explique par l'adaptation aux contraintes liées à la montagne, à savoir la pente (limitation des surfaces disponibles pour la

⁷ La Montbéliarde, qui est la troisième race autorisée dans les AOP-IGP fromagères des Savoie (exception faite pour la filière Beaufort), est parfois présentée par certaines filières comme une race locale.

⁸ Étable entravée : bâtiment destiné au logement des vaches. L'étable entravée comprend un ou plusieurs rangs de stalles contiguës dans lesquelles les animaux sont attachés individuellement face à une auge (Larousse, 2021).

construction de bâtis. Cette rareté induit également un prix unitaire du foncier élevé) et le climat (bâtiments devant être suffisamment solides pour supporter le poids de la neige, augmentant ainsi le coût de construction et nécessité de disposer de bâtiments conservant la chaleur durant l'hiver). Les systèmes de production des exploitations des filières AOP-IGP fromagères du territoire des Savoie, ayant des troupeaux de taille limitée, favorisant l'aspect traditionnel et historique de la production, contribuent également à conserver cette forte proportion d'étables entravées (par rapport à des stabulations libres sur paille ou avec logettes) au sein du territoire des Savoie.

2.3. Phase 3 : Entretiens auprès d'acteurs clés des filières

L'objectif des entretiens est d'analyser les composantes techniques et sociologiques des spécificités des filières fromagères AOP-IGP du territoire des Savoie. L'idée est d'évaluer l'implication des acteurs dans la filière, les connaissances partagées sur ces appellations et d'y recenser les valeurs communes des acteurs. Les entretiens ont donc été de type ethnographique⁹.

Pour cela, les entretiens ont été semi-directifs. Aussi appelé entretien qualitatif ou approfondi, ceci est une méthode d'étude qualitative. Son but est de récolter des informations qui apportent des explications ou des éléments de preuves à un travail de recherche (Claude, 2019). Ce type d'entretien repose souvent sur un guide d'entretien, avec des questions et des hypothèses préparées à l'avance.

2.3.1. Le guide d'entretien semi-directif

Cible du guide d'entretien

Seules les personnes en activité, au sein des filières, ont été enquêtées grâce au guide d'entretien. Le guide d'entretien réalisé avait pour objectif d'être applicable à tous les types d'acteurs considérés, tout en étant adaptable à la personne enquêtée. L'objectif était de faciliter l'analyse des résultats et la mise en parallèle des réponses des acteurs. Ces adaptations portaient sur le type de métier de la personne enquêtée et la/les filière(s) dans laquelle/lesquelles elle travaillait.

⁹ Ethnographie : Étude descriptive des activités d'un groupe humain déterminé (Larousse, 2021).

Typologie des questions

Deux formes de questionnement ont été sélectionnées :

- Des questions ouvertes, où la personne explicite son raisonnement.
- Des questions se basant sur l'échelle de Likert (Échelle de Likert, 2021). Elle consiste en une ou plusieurs affirmations (énoncés ou items) pour lesquelles la personne interrogée exprime son degré d'accord ou de désaccord.

Le choix des réponses proposées pour les questions se basant sur l'échelle de Likert est important. Il a été choisi dans ce guide de proposer des réponses unipolaires (graduation du terme « accord » grâce à quatre items) imposant alors un choix à la personne enquêtée car les propositions ne disposent pas de réponse neutre, le nombre de réponses possibles étant pair. Ainsi, les quatre items choisis sont : i) tout à fait d'accord ; ii) plutôt d'accord ; iii) pas trop d'accord ; et iv) pas du tout d'accord. Il a toujours été demandé à la personne enquêtée d'explicitier son choix de réponse pour comprendre les raisons de sa décision.

En complément, une question du guide d'entretien se base sur une échelle sémantique différentielle (Échelle sémantique différentielle, 2021) pour formaliser la réponse de la personne enquêtée. Elle se présente sous la forme d'une échelle de 0 à 10 où la personne enquêtée est invitée à exprimer son positionnement dans un dipôle d'antagonistes (deux idées opposées bornant l'échelle de mesure). Cette forme de question a ici été choisie pour évaluer l'implication de la personne enquêtée dans la filière. Une échelle de 0 à 10 a été préférée à l'échelle de Likert pour analyser plus finement cette composante.

Enfin, une question sur les spécificités de la ou des filière(s) considérée(s) est présentée à la personne enquêtée sous la forme d'une demande de citer cinq mots qui se rapportent à sa/ses filière(s). Cette question a permis de former un nuage de mots avec toutes les réponses, afin d'observer ou non un consensus dans certains termes.

Ces entretiens ont permis une analyse quantitative principalement grâce aux questions se basant sur l'échelle de Likert, mais également une analyse qualitative grâce aux réponses aux questions ouvertes et aux explications fournies sur les réponses aux questions « Likert ».

Structure du guide d'entretien

Ainsi, la structure du guide d'entretien est composée de trois parties (Figure 7).

Partie introductive - Description générale de l'entreprise - Chiffres clés de l'entreprise - Questions introductives - Informations générales sur la personne enquêtée - Cinq termes sur les spécificités de la filière - Echelle 0 à 10 sur l'implication dans la filière	Questions ouvertes
Corps du guide d'entretien - Appartenance à la filière - Valeurs individuelles - Valeurs communes et socle de spécificités - Enjeux (internes et externes) et évolution des spécificités	Questions ouvertes et échelle de Likert
Ouverture - Perception des touristes sur le territoire - Perception du regard de la société - Choix de termes définissant le métier concerné	Questions ouvertes

Figure 7 : Structure du guide d'entretien semi-directif.

La partie introductive a pour objectif de mettre en contexte la personne enquêtée et de créer un lien avec l'enquêteur. Le corps du guide d'entretien, principalement formé par des questions « Likert », permet la collecte des données nécessaires à l'étude. Enfin, des questions ouvertes sur des thématiques en lien avec l'étude (mais qui ne constituent pas le cœur du sujet) ont été abordées en fin d'entretien.

Le guide d'entretien se compose de trois types de questions :

- 13 questions ouvertes : données qualitatives
- 35 questions « Likert » : données qualitatives et quantitatives
- 3 autres questions : données quantitatives

Les entretiens ont duré en moyenne une heure et demie. La variabilité est néanmoins grande car certaines enquêtes ont duré une heure lorsque d'autres ont duré trois heures. Cette hétérogénéité est due au temps disponible de la personne enquêtée et à son profil, certaines personnes étant très enclines à discuter longuement des sujets abordés, d'autres moins. Une prise de notes systématiquement manuscrite a permis de collecter les données de chaque entretien.

Pour plus de détails, le guide d'entretien est présenté en Annexe 2.

2.3.2. Échantillonnage des acteurs à enquêter

Échelle d'étude

L'étude a été réalisée sur l'ensemble des filières fromagères bovin lait AOP-IGP du territoire des Savoie. Il a été décidé de ne pas étudier la filière Chevroton en raison de ses particularités propres (petite filière, production 100 % fermière, filière caprine) qui, au sein de l'étude, la différenciait fortement des autres filières AOP-IGP fromagères savoyardes.

Cette échelle d'étude a été choisie car :

- Il s'agit d'un travail exploratoire préalable au projet de redéfinition de l'identité de l'élevage de montagne sous SIQO et concerne ainsi toutes les filières étudiées.
- Les résultats permettront d'évaluer les spécificités communes à l'ensemble des filières et d'ébaucher celles qui sont plus particulières. Ce travail pourra d'ailleurs être poursuivi ultérieurement selon les volontés de chaque filière.

Maillons de la filière à considérer

Communément, la définition d'une filière fromagère inclut : i) les producteurs laitiers ; ii) les producteurs fermiers ; iii) les organismes de collecte ; iv) les transformateurs ; et v) les affineurs (Figure 8).

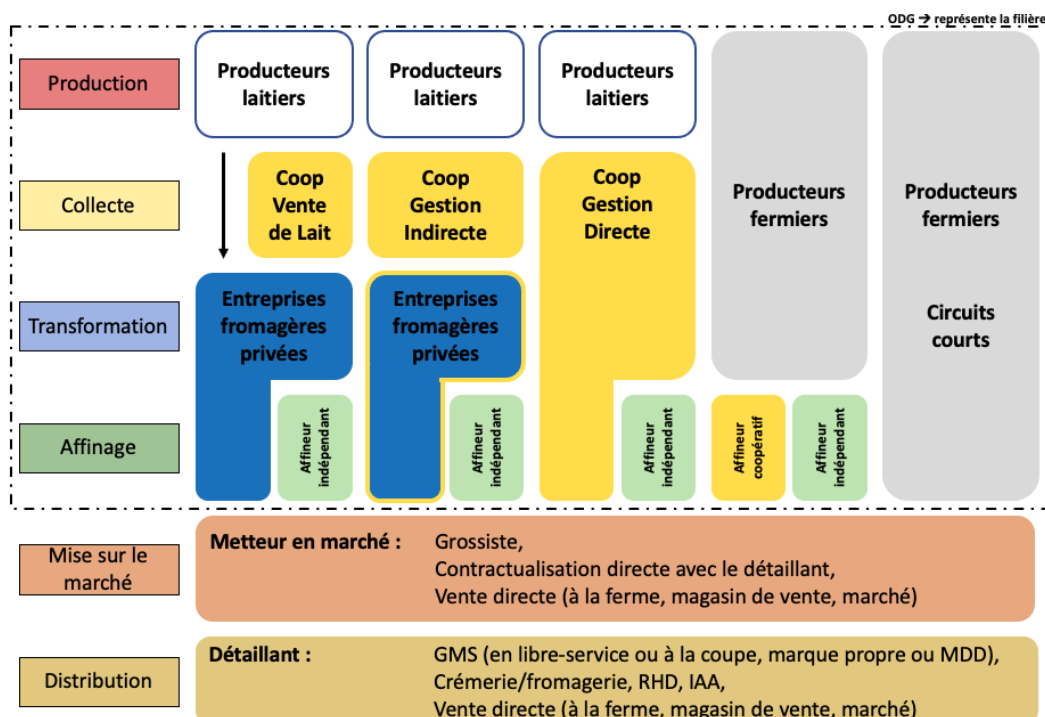


Figure 8 : Schéma d'organisation des filières AOP-IGP fromagères de Savoie. Production personnelle.

Il existe trois types de coopératives dans les Savoie. La coopérative à gestion directe appartient à un groupe d'agriculteurs, qui demeurent propriétaires du bâtiment et du matériel de transformation. La coopérative gère la collecte du lait, sa transformation en fromage et la distribution du produit. La coopérative à gestion indirecte appartient également à un groupe d'agriculteurs d'une même localité et organise aussi la collecte du lait de ses membres. Les éleveurs détiennent ensemble l'équipement de fromagerie (bâtiment et parfois matériel de transformation) qu'ils mettent à disposition d'un fromager (privé), à qui ils ont vendu leur lait pour une campagne. Enfin, la coopérative vente de lait a comme fonction principale le rassemblement des producteurs pour la négociation du prix du lait auprès d'un fromager privé (ils ne détiennent donc pas d'équipement de fromagerie).

Ce choix est en accord avec l'objectif d'étudier l'identité des filières, sous-entendue les maillons directement concernés, avec une majorité d'acteurs monospécifiques à un fromage AOP-IGP du territoire des Savoie. Ces maillons sont directement concernés par le cahier des charges du fromage en question et sont en lien direct avec l'ODG correspondante.

Ainsi, la catégorisation d'acteurs considérés est :

- Producteurs laitiers
- Producteurs fermiers
- Cadres en atelier de transformation
- Opérateurs fromagers (travaillant manuellement à la fabrication du fromage)
- Affineurs

Répartition des acteurs par filière

Afin d'obtenir un échantillon représentatif des acteurs des trois maillons considérés, il est essentiel de considérer des typologies d'acteurs représentatifs de la diversité des filières AOP-IGP du territoire des Savoie. Une répartition des acteurs par filière a donc été choisie.

La Figure 9, qui représente les différentes aires d'appellation des filières fromagères AOP-IGP du territoire des Savoie, montre que certaines aires se chevauchent, ouvrant donc la possibilité aux acteurs d'être impliqués dans plusieurs filières. Ainsi, cet élément a également été pris en considération, avec des acteurs appartenant d'une à sept filières bovin lait AOP-IGP de Savoie.

Cette carte montre également le gradient altitudinal allant de la plaine à des alpages de Haute-Montagne, qui a une influence sur le type d'acteurs au sein des différentes filières. En effet, les acteurs de certaines filières sont plus soumis aux contraintes de la montagne - tel que les acteurs de la filière Beaufort qui sont majoritairement présents en montagne - par rapport à d'autres filières – tel que les acteurs de la filière IGP de Savoie, qui sont principalement présents dans l'Avant Pays Savoyard (partie Ouest des Savoie). Ainsi, ces contraintes vont avoir une influence sur la taille des structures et leur système de production, qui elle peut avoir une incidence sur le discours des personnes enquêtées.

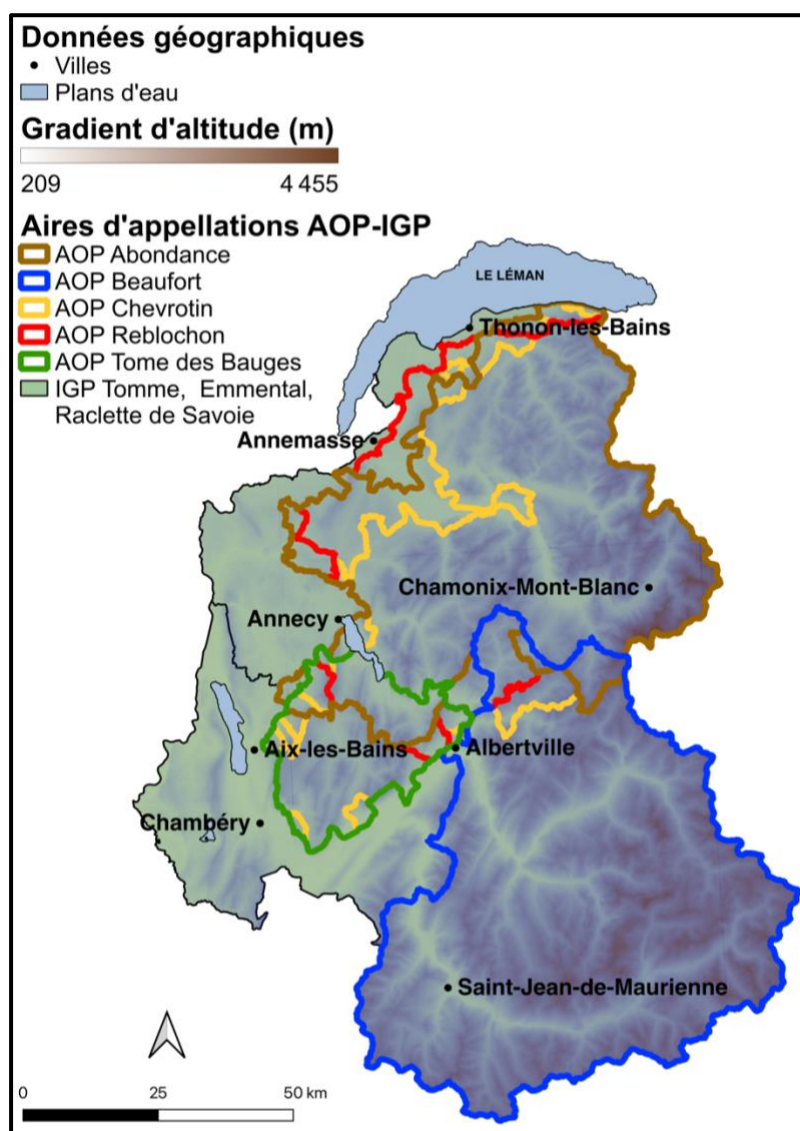


Figure 9 : Carte des Savoie avec les zones d'appellations des filières et le gradient d'altitude. Production personnelle.

2.3.3. Échantillon des acteurs enquêtés

30 acteurs des filières AOP-IGP fromagères du territoire des Savoie ont été enquêtés. Ainsi, la répartition numérique des acteurs est disponible dans le Tableau 1 suivant :

Tableau 1 : Répartition numérique des acteurs enquêtés.

	Abondance	Beaufort	Reblochon	Tome des Bauges	IGP	Multi-filière	TOTAL
Producteurs laitiers		3	4	1	2	2	12
Producteurs fermiers	1	1	1	1		2	6
Fromagers	1	1			1		3
Transformateurs		1			1	5	7
Affineurs						2	2
TOTAL	2	6	5	2	4	11	30

Leur répartition géographique, à travers la carte des acteurs enquêtés, est présente en Annexe 3.

La répartition numérique a été réalisée en considérant le nombre d'acteurs par maillon et par filière, afin d'obtenir un échantillon représentatif.

Concernant les producteurs, on observe des tailles de structures relativement différentes entre filières. Lorsque, en moyenne au sein de l'échantillon, 228 000 L de lait sont produit sur 40 hectares de SAU dans une exploitation en filière Beaufort, 1 200 000 L en sont produit sur 140 hectares en IGP. Les maillons transformation et affinage présents dans l'échantillon sont majoritairement concernés par plusieurs filières. Au contraire, les producteurs sont majoritairement monospécifiques concernant l'appartenance à la filière. Ainsi, ces différences peuvent avoir un impact sur les résultats obtenus.

L'échantillon des maillons transformation et affinage est composé de 12 personnes représentant 10 entreprises :

- Trois coopératives à gestion directe.
- Une coopérative à gestion indirecte.
- Six entreprises privées (un affineur exclusif et cinq ateliers de transformation).

2.4. Phase 4 : Traitement et analyse des données issues des entretiens

2.4.1. Conception des grands thèmes d'étude

À la suite des entretiens et après retranscription des résultats, une réorganisation des thèmes d'étude a été réalisée afin que cette classification concorde avec les données collectées et les objectifs de l'étude. Ces grands thèmes d'études peuvent être retrouvés dans la Figure 10. La répartition des questions, issues du guide d'entretien, par grand thème est présente en Annexe 4.

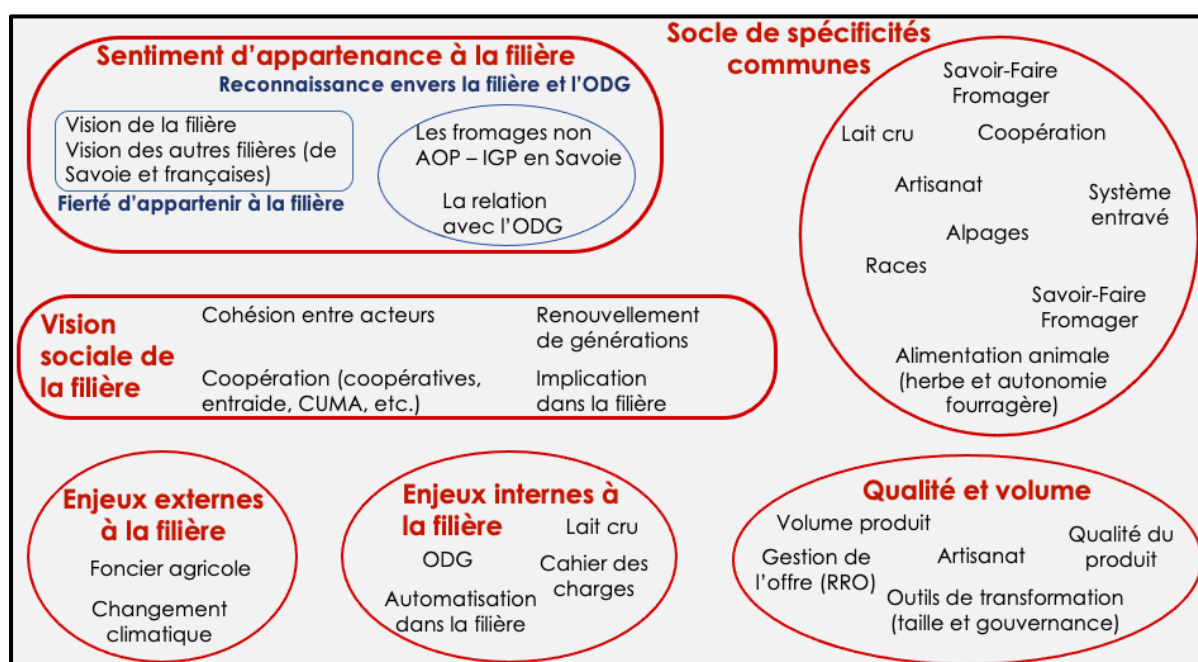


Figure 10 : Grands thèmes d'études formés lors de l'analyse des résultats.

Trois modifications ont alors été réalisées :

- La création de la catégorie « Qualité et volume ».
- Le regroupement des valeurs individuelles et collectives au sein de la catégorie « Vision sociale de la filière ».
- L'association du socle des spécificités communes avec la perception de leurs évolutions au sein de la catégorie « Socle de spécificités communes ».

L'analyse des résultats et donc leur présentation dans ce travail se concentre sur deux grands thèmes d'étude : i) le socle des spécificités communes ; ii) et les enjeux internes à la filière car ils constituent le cœur des données collectées permettant de répondre à l'étude. De plus, les sujets regroupés dans les enjeux internes à la filière représentent pour de nombreux acteurs des préoccupations importantes. À travers l'analyse de ces deux thèmes, les éléments des autres thématiques sont abordés.

2.4.2. Analyse des résultats quantitatifs par grand thème

Grâce aux questions posées sous forme d'échelle de Likert, des données quantitatives ont été collectées. Il est donc possible d'évaluer la moyenne et la dispersion des réponses de chaque question, en traduisant les réponses numériquement :

- 1 : Pas du tout d'accord
- 2 : Pas trop d'accord
- 3 : Plutôt d'accord
- 4 : Tout à fait d'accord

Pour évaluer la dispersion à la moyenne, considérant que l'écart-type σ était insuffisant pris individuellement¹⁰, il a été décidé de coupler trois indicateurs de la variance pour évaluer son importance : i) l'écart-type σ ; ii) l'étendue (valeur maximum – valeur minimum) ; et iii) l'intervalle interquartile (3^{ème} quartile – 1^{er} quartile). Une illustration du traitement des données quantitatives pour le thème « enjeux internes à la filière » est présenté dans le Tableau 2 :

Tableau 2 : Traitement des données quantitatives pour le thème « enjeux internes à la filière ».

Thème : enjeux internes à la filière.					
Questions	Nombre de réponses	Moyenne	Ecart à la moyenne	Etendue	Intervalle interquartile (IQR)
L'ODG est une force pour la filière.	26	3,5	0,9	3	1
Le cahier des charges de la filière est une contrainte pour moi.	25	1,7	0,9	3	1
Il faut interdire l'automatisation en production, en transformation et en affinage dans la filière.	25	1,7	0,8	3	1
La production de fromages au lait cru est trop contraignante.	25	1,9	1,0	3	2

Les tableaux de données quantitatives de chaque grand thème d'étude sont présents en Annexe 5.

2.4.3. Analyse des résultats qualitatifs par grand thème

L'objectif pendant les entretiens était de capter le maximum de verbatim¹¹. Après synthèse des entretiens, l'analyse révèle une convergence des réponses, par question, vers un nombre restreint de catégorie (allant de deux à quatre réponses

¹⁰ Insuffisant pour représenter seul le degré de dispersion des réponses à chaque question.

¹¹ Verbatim : reproduction intégrale des propos prononcés par l'interviewé ; compte-rendu fidèle (Larousse, 2021).

« types »). Ainsi, l'ensemble de ces catégories a été classé et chaque personne ayant argumenté ses propos¹² a été placée, pour chaque question, dans une catégorie. Pour chaque catégorie, le nombre et le ratio de personnes ayant argumenté leur propos sont évalués. Cela permet d'apprécier la présence relative d'une catégorie par rapport à une autre au sein d'une question. Enfin, une sélection de verbatim a été accolée à chaque catégorie afin d'illustrer les propos présentés dans la catégorie. Une illustration du traitement des données qualitatives pour le thème « enjeux internes à la filière » est présenté dans le Tableau 3 :

Tableau 3 : Traitement des données qualitatives pour le thème « enjeux internes à la filière ».

Thème : enjeux internes à la filière.			
Nb réponses		%	Catégories de réponses
L'ODG est une force pour la filière.			
18	12	67%	OUI. Tout à fait, ils fédèrent et pérennisent.
	6	33%	NON. Ils divisent au sein de la filière.
Le cahier des charges de la filière est une contrainte pour moi.			
25	1	4%	OUI. C'est une contrainte.
	7	28%	OUI MAIS NON. C'est une contrainte, mais on sait pourquoi on le fait.
	15	60%	NON. Ce n'est pas une contrainte, c'est un cahier des chances ou de valeurs.
	2	8%	CONTRADICTION.
Il faut interdire l'automatisation en production, en transformation et en affinage dans la filière.			
27	4	15%	OUI. Il faut interdire l'automatisation en production.
	10	37%	NON MAIS. Il faut l'accompagner, la limiter et l'encadrer.
	13	48%	NON. Il faut l'accepter et vivre avec son temps.
La production de fromages au lait cru est trop contraignante.			
24	6	25%	OUI. Elle est trop contraignante.
	5	21%	OUI MAIS. Ça vaut le coup.
	12	50%	NON. Pas du tout, il faut savoir ce que l'on veut.
	1	4%	Autre : le lait cru n'est pas essentiel.

Les tableaux de données qualitatives de chaque grand thème d'étude sont présents en Annexe 6.

¹² Les personnes enquêtées ont donné une « note » sur l'échelle de Likert à chaque question. Néanmoins, certains n'ayant pas argumenté leur propos à la suite de cette note, il n'y a pas toujours autant d'arguments que de notes par question.

2.4.4. Analyse descriptive du socle des spécificités communes

Une analyse globale par élément composant le socle des spécificités communes a été réalisée grâce au traitement des données quantitatives et qualitatives. Cette analyse considère, pour certains items, des éléments annexes au socle des spécificités afin d'expliquer les liens qu'ils peuvent avoir avec les autres sujets composants le guide d'entretien. Cette analyse de discours se concentre alors, pour chaque composante du socle des spécificités, sur les avis des personnes enquêtées et les arguments associés.

Chaque item du socle des spécificités est examiné pour déterminer son degré de partage au sein de la filière. La perception de son évolution dans l'avenir est également analysée.

Ainsi, toutes les spécificités, leurs connexions avec d'autres sujets, leur caractère partagé ou non ainsi que la perception de leur avenir ont été étudiés successivement.

2.4.5. Développement de profils d'acteurs et analyse des enjeux internes à la filière

Après réalisation de l'ensemble des entretiens, une typologie d'acteurs s'est dégagée. Cette typologie est liée à des sujets relativement clivants, qui forment un débat au sein des filières. La filière semble donc fragmentée en « groupes » formés par les différentes opinions concernant ces sujets clivants.

Afin d'identifier cette variabilité de profils au sein des personnes enquêtées, une ACP¹³ a été réalisée grâce aux réponses quantitatives obtenues via les questions « Likert ».

La sélection des variables s'est réalisée manuellement afin de capter les sujets qui faisaient véritablement débat¹⁴. Sept variables ont été sélectionnées (Tableau 4) :

¹³ Analyse en Composantes Principales (ACP) : méthode d'analyse des données permettant d'explorer de vastes jeux de données multidimensionnels, reposant sur des variables quantitatives.

¹⁴ Certaines questions ont une dispersion élevée dans leurs réponses mais sans réelle tendance. Elles ont été analysées comme mal comprises ou mal formulées et ainsi non intégrées à cette sélection.

Tableau 4 : Variables sélectionnées pour la réalisation de l'ACP.

N°	Questions choisies
7	Il existe de la cohésion (solidarité) entre tous les acteurs de la filière.
10	L'ODG est une force pour la filière.
16	L'autonomie fourragère est une composante importante de la filière.
19	La fabrication de fromage AOP-IGP de Savoie est artisanale.
25	Il faut interdire l'automatisation dans la filière.
27	La production de fromages au lait cru est trop contraignante.
29	La nouvelle génération dans la filière est assurée.

Des 30 personnes enquêtées, 25¹⁵ présentaient des données complètes et donc exploitables pour l'analyse statistique ACP.

Après analyse des données confirmant la bonne représentation des variables et des individus¹⁶ et permettant ainsi de confirmer la qualité du modèle statistique, un partitionnement des données a été réalisé¹⁷. Le partitionnement, ou classification de données est une méthode en analyse des données. Elle vise à diviser un ensemble de données en différents « paquets » homogènes, en ce sens que les données de chaque sous-ensemble partagent des caractéristiques communes (Partitionnement de données, 2021). Cette classification a donc abouti à la formation de trois sous-groupes au sein des personnes enquêtées.

Les enjeux internes aux filières - qui constituent en partie les variables de l'ACP - ont alors été analysés sous la lumière des sous-groupes formés.

Une analyse descriptive a ainsi été réalisée par enjeu interne pour chaque profil type, à partir des données quantitatives, qualitatives et des verbatim, tout en faisant des liens avec les sujets annexes aux enjeux internes si pertinent.

Les éléments représentant le modèle d'ACP ainsi que les méthodes de partitionnement des K-means et de la CAH sont présentés en Annexe 7.

¹⁵ Individus = 25.

¹⁶ Variance cumulée des valeurs propres pour le choix du nombre d'axes, $\cos^2$ des variables et des individus pour évaluer leur bonne représentation, et contribution des variables et des individus aux Composantes Principales pour observer le poids relatif de chacun.

¹⁷ Une comparaison de deux méthodes a été réalisée : La méthode des K-means et la Classification Ascendante Hiérarchique (CAH).

3. Résultats

3.1. Analyse des perceptions du socle des spécificités communes

À la suite des entretiens, il a été observé que les éléments du socle des spécificités communes étaient perçus de façons très différentes. Deux variables permettent de visualiser ces différences de perception : le caractère partagé de la spécificité en question et la perception de sa pérennité dans le temps. Il a ainsi pu être possible de répartir les huit éléments du socle des spécificités communes selon ces deux critères. Cette répartition est observable à travers la Figure 11 suivante :

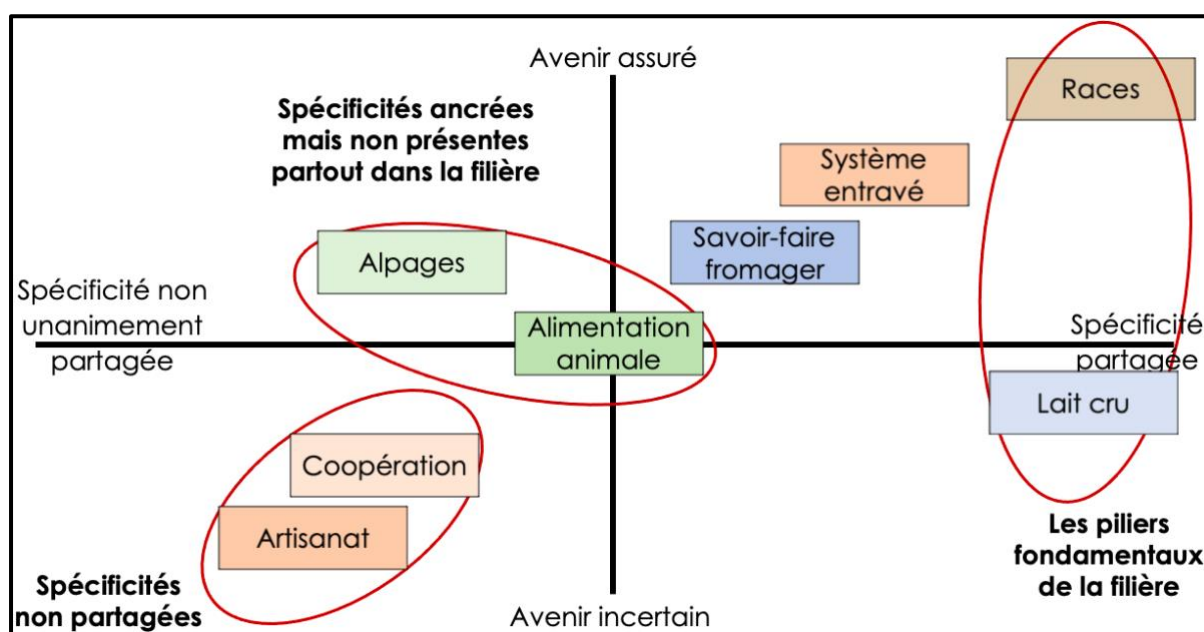


Figure 11 : Répartition des éléments du socle des spécificités communes.

3.1.1. La dimension artisanale de la filière n'est présente qu'en alpage et en production fermière

Bien qu'à travers leur communication les filières déclarent qu'elles sont de nature artisanale, cette spécificité avancée n'est pas partagée par l'ensemble des personnes enquêtées. En effet, sur 24 personnes ayant argumenté leur propos, 58 % (14 personnes) ont affirmé que l'artisanat n'était présent qu'en alpage ou en production fermière ; les ateliers de transformation qui sont gérés par des coopératives ou des entreprises privées (production fromagère laitière) traitent des volumes trop importants pour être considérés comme artisanaux. Ainsi, « *en alpage, c'est encore artisanal, mais pas en vallée, dans les ateliers de transformation* ».

Ainsi, les deux tiers des personnes enquêtées considèrent que l'objectif global de la filière est d'arrêter d'accroître le volume de production global afin d'améliorer la qualité du produit final. Ces personnes sont donc convaincues que l'objectif majeur est de faire autant mais mieux et considère que cela est un objectif en accord avec leurs principes. L'acceptation des RRO (Règles de Régulation de l'Offre), qui visent à maintenir un niveau de stocks en adéquation avec la consommation et ainsi à prévenir la dégradation des produits, démontre cette perception commune. En effet, à la question « Heureusement qu'il y a des RRO au sein de la filière », la réponse moyenne de 3,6 (entre « 3 - plutôt d'accord » et « 4 – tout à fait d'accord ») affirme cet avis positif partagé. Enfin, le premier terme utilisé pour la question du nuage de mots cherchant à définir la filière¹⁸ est, de loin, « Qualité ». Le nuage de mots est présenté ci-dessous (Figure 12) :



Néanmoins, concernant l'évolution de la taille et de la gouvernance des unités de transformation, les avis sont très partagés. La moitié des personnes ayant argumenté leurs propos considèrent que l'augmentation de la taille des structures est une menace pour la filière. L'autre moitié, bien qu'elle souhaite également conserver des structures de taille modeste, considère que « *dans la mesure où on [les personnes de la filière] respecte le cahier des charges et qu'on veut préserver la qualité* » cela n'est pas une

35

menace directe. Enfin, l'objectif des trois quarts des personnes enquêtées est de conserver des acteurs locaux dans les filières mais un tiers de ces personnes considère que cela n'est pas une menace directe à l'heure actuelle car « *tant que ça reste marginal, ce n'est pas un gros souci* ».

Ainsi, la dimension artisanale n'est pas spécifique aux filières AOP-IGP savoyardes car les acteurs qui la composent considèrent que la dimension industrielle, qui a pris de l'ampleur fil du temps, est trop fortement présente pour que l'aspect artisanal soit unanimement partagé.

3.1.2. La coopération n'est présente qu'à travers les coopératives

Bien que les personnes enquêtées soient plutôt d'accord (moyenne de 3,3) pour dire que « la coopération est depuis toujours fortement présente dans la filière », un tiers des répondants affirme que l'individualisme se développe. En effet, ceux-ci considèrent qu'en raison de la bonne santé financière de la filière, la nouvelle génération tend à devenir plus individualiste – achat de matériel agricole en individuel, baisse de l'entraide, conflits entre acteurs – que les générations précédentes, qui ont connu des difficultés pour survivre et faire reconnaître le produit de la filière. La coopération au sens large au sein de la filière n'est donc pas une spécificité partagée par les acteurs.

Néanmoins, un quart des répondants - qui affirme que la coopération n'est pas présente au sein de la filière - considère tout de même que les coopératives, qui fonctionnent très bien, ont « *les épaules solides* » et sont caractéristiques des filières AOP-IGP fromagères du territoire des Savoie.

Plus globalement, le volet social de la filière a été traité en quatre parties : i) la coopération au sein de la filière, ii) l'implication des acteurs dans la filière (notamment dans les institutions), iii) le renouvellement des générations (au niveau du salariat et des exploitations agricoles) et iv) la cohésion (l'entente) entre acteurs de la filière.

Concrètement, les résultats montrent une perception relativement négative de la cohésion et de l'entraide (comme vu précédemment à travers la coopération). Un tiers, représenté par huit personnes, considère qu'il n'y a pas du tout de cohésion entre acteurs de la filière tandis que dix personnes (43 % des réponses) affirment qu'il existe tout de même de la cohésion, bien que des conflits ou une absence d'échange entre acteurs soient bien présents.

En contraste, l'implication au sein de la filière et la coopération - à travers la présence des coopératives - sont perçues comme relativement pérennes pour l'avenir. Les personnes enquêtées ne sont pas trop d'accord (moyenne de 1,9) pour dire que « les acteurs de la filière s'investissent de moins en moins » et 40 % des personnes ayant argumenté leur propos considèrent qu'il y a toujours autant de personnes qui s'investissent, que « *c'est plutôt le contraire* » : les personnes de la filière s'impliquent de plus en plus.

Enfin, 80 % des personnes ayant argumenté leur propos affirme que « *la nouvelle génération dans la filière est assurée* ». Cependant, ces propos sont atténués par deux tiers de ces répondants, considérant qu'il sera tout de même compliqué de trouver du monde à l'avenir, soit sur les exploitations, soit au niveau du salariat. Ainsi, le renouvellement des générations forme des avis divergents et ne semble pas être une composante spécifique communément admise au sein des filières AOP-IGP fromagère du territoire des Savoie.

3.1.3. L'alpage est une spécificité uniquement présente chez certains acteurs

Bien que la moitié des répondants affirme que l'alpage est une spécificité forte au sein de la filière, l'autre moitié n'est pas en accord avec cette affirmation car tous les éleveurs de la filière ne disposent pas d'alpage. Ainsi, les personnes enquêtées semblent plutôt d'accord (moyenne de 3,1) pour dire que « l'alpage est un élément essentiel dans la production de fromage AOP-IGP de Savoie » mais cette réponse cache une dispersion élevée (écart-type de 1,2) traduisant la diversité de réponses.

L'élément remettant en cause le caractère spécifique de l'alpage au sein des filières AOP-IGP fromagères du territoire des Savoie est sa grande disparité de présence entre les différentes filières. En effet, selon les personnes enquêtées, la présence d'alpages semble beaucoup plus forte en filière Beaufort qu'en filière IGP mais pour aucune filière il ne s'agit d'une caractéristique obligatoire : aucun cahier des charges n'intègre l'alpage comme impératif de pratique de production. Ainsi, bien que l'alpage soit désiré par les acteurs de la filière, il n'est pas unanimement partagé car certains émettent des réserves quant à sa réelle présence et donc sa revendication.

En effet, l'ensemble des personnes enquêtées affirme que l'alpage est une des spécificités les plus puissantes au niveau communication (photos de vaches dans les grandes étendues d'herbe, évoquant aux consommateurs la naturalité et l'unicité du

produit). Ainsi, comme l'alpage est « *fort en image, il faut le conserver pour garder [les] arguments de vente* », bien que cela ne soit pas le seul bénéfice avancé. En effet, l'alpage permet également d'augmenter l'autonomie fourragère des exploitations de montagne car « *s'ils [les éleveurs de montagne allant en alpage] avaient de la place [des surfaces agricoles près du siège de l'exploitation pour alimenter leurs vaches], ils n'iraient pas en alpage* ».

L'avenir de la présence de l'alpage dans la filière est tout de même perçu positivement. En effet, les personnes enquêtées ne sont plutôt pas d'accord (moyenne de 1,8) pour dire que « la production et la transformation de lait en alpage sont vouées à disparaître ». Seulement 18 % des personnes ayant argumenté leurs propos pensent que l'avenir de l'alpage est fortement compromis, en raison de la diminution du nombre de producteurs et de la dureté des conditions de travail, tandis que 41 % considèrent qu'il y aura toujours des gens déterminés pour y travailler car « *il y a toujours des producteurs qui sont attachés à travailler de façon traditionnelle* ».

Ainsi, bien que les personnes enquêtées soient attachées à l'alpage et souhaitent le conserver, celles-ci sont d'accord pour affirmer que cette spécificité n'est pas commune car tous les producteurs au sein de la filière n'en disposent pas.

3.1.4. L'alimentation à l'herbe est une spécificité de la filière, l'autonomie fourragère ne l'est pas

Pour cet élément du socle des spécificités communes, les personnes enquêtées convergent également vers un relatif consensus : le système herbe est propre aux filières AOP-IGP fromagères du territoire des Savoie mais l'autonomie fourragère n'est pas communément présente au sein de celles-ci.

Tous les acteurs sont convaincus que « l'alimentation à l'herbe permet un lait de meilleure qualité » (moyenne de 3,8) et donc impacte positivement la qualité organoleptique du fromage.

Néanmoins, l'autonomie fourragère qui, avec le pâturage et la production de foin, lie le terroir au produit en permettant une production d'alimentation hivernale locale, n'est pas considérée comme propre aux filières AOP-IGP fromagères du territoire des Savoie pour la majorité des personnes enquêtées. En effet, 58 % des personnes ayant argumenté leurs propos considèrent que certains éleveurs, notamment les

producteurs fermiers présents en montagne (et non en vallée), importent beaucoup d'intrants, surtout du foin en provenance de la Crau¹⁹.

Ces producteurs disposent en effet de peu de surfaces fourragères et, avec la pression foncière, perdent de la surface agricole (CERAQ, 2020) diminuant d'autant plus leur autonomie fourragère. De plus, 17 % des personnes ayant argumenté leurs propos considèrent que, même si l'autonomie fourragère est un élément caractérisant la filière, il sera de plus en plus difficile de l'assurer à l'avenir. En effet, en raison du changement climatique et de la potentielle augmentation de la récurrence des sécheresses estivales, la productivité des pâtures pourrait tendre à diminuer, tout comme l'autonomie fourragère des exploitations. Ces enjeux externes à la filière, qui sont la pression foncière et le réchauffement climatique, impactent donc négativement l'autonomie fourragère des exploitations.

Finalement, l'étude de l'alimentation animale comme spécificité apporte des conclusions opposées mais communément partagées : l'alimentation à l'herbe est spécifique des filières AOP-IGP du territoire des Savoie mais ses systèmes de production ne permettent pas l'autonomie fourragère, en raison, notamment en montagne, du manque de surface fourragère par animal (ce qui justifie également la nécessité de l'alpage pour ce type de producteurs). Cette autonomie semble diminuer, d'après les personnes interrogées, en raison d'enjeux externes qui sont la pression foncière et le réchauffement climatique.

3.1.5. Le savoir-faire fromager est une spécificité unanimement partagée mais qui est peu argumentée

Les personnes enquêtées sont tout à fait d'accord (moyenne de 3,7) pour affirmer qu'« il faut des savoir-faire bien particuliers pour transformer du lait en fromage AOP-IGP de Savoie ». Le nuage de mots présentés dans la Figure 12 confirme cela : le terme « savoir-faire » est le troisième mot le plus utilisé par les acteurs pour définir leur(s) filière(s).

Pourtant, peu d'arguments sont avancés pour justifier cette spécificité et ceux-ci sont relativement épars, les personnes enquêtées semblaient en effet percevoir le savoir-faire fromager comme un élément relativement flou. Un argument qui permet

¹⁹ La plaine de la Crau, située dans Les Bouches-du-Rhône, est la zone où est produit le foin de Crau AOP.

de justifier le savoir-faire fromager au sein de la filière ressort tout de même : la production de fromage au lait cru, et plus particulièrement la gestion de la pression bactériologique et de l'évolution quotidienne du lait en fonction de l'alimentation animale (en lien avec l'aspect entier du lait) car « *on ne produit pas du fromage au lait cru comme du fromage au lait pasteurisé ou avec de l'ensilage*²⁰ ».

3.1.6. Le système entravé est une spécificité fortement défendue

Bien que le système entravé ne soit pas mis en avant par la communication des filières AOP-IGP du territoire des Savoie, cette composante est fortement partagée et soutenue par quasiment l'ensemble des personnes enquêtées.

En effet, les répondants ne sont pas trop d'accord (moyenne de 1,8) pour « arrêter de loger les vaches en étable entravée pour répondre aux attentes sociétales ». Des disparités existent cependant au sein de l'échantillon (écart-type de 1,1).

Sur 25 personnes ayant argumenté leurs propos, 11 personnes (soit 44 % des répondants) affirment qu'une vache est mieux dans une étable entravée propre que dans une stabulation libre sale et qu'il « *faut juste expliquer aux gens ce qu'il se passe* », qu'« *il faut communiquer* ». Ces personnes sont alors en total accord avec le système entravé et souhaitent le voir perdurer au sein de la filière.

Neuf personnes (36 % des répondants) sont en accord avec le groupe précédent mais évoquent des possibilités d'alternatives pour trouver des solutions pour l'avenir, car « *ce n'est pas parce qu'elles sont attachées qu'elles sont malheureuses, mais [sont] d'accord pour les alternatives* ».

Les raisons en faveur du système entravé sont de deux types. Premièrement, les personnes qui ne souhaitent pas son interdiction exposent les contraintes qui le justifient : i) le prix élevé du foncier agricole ; et ii) le manque de surface pour construire des stabulations libres en raison de la pente induite par la montagne - à cela s'ajoute un coût de terrassement élevé pour la construction du bâtiment. Deuxièmement, elles affirment que le bien-être animal peut être respecté en étable entravé. Les éleveurs disposant d'une étable entravée apprécient le contact rapproché avec l'animal qui est beaucoup plus calme, en comparaison au système stabulation libre. Enfin, certaines personnes ont souligné un manque de données sur le bien-être animal dans les différents types de

²⁰ Ensilage : fourrage fermenté conservé en silo.

logement, questionnant alors la remise en cause de l'étable entravée par la société. Enfin, trois personnes sont attachées à l'étable entravée pour que les vaches conservent leurs cornes – les vaches en stabulation libre sont écornées pour qu'elles passent leur tête dans le cornadis²¹ et qu'elles ne blessent pas d'autres vaches ou l'éleveur.

À noter, trois personnes travaillant en fromagerie n'ont pas souhaité se placer sur ce sujet, considérant qu'elles n'avaient pas assez de connaissances sur le système entravé. Cela permet d'observer un relatif détachement de l'intérêt porté au système entravé par les transformateurs et les affineurs interrogés, qui ne se sentent pas concernés par ce sujet (au contraire de d'autres sujets tels que le lait cru, qui a un impact direct sur leur activité). Enfin, seules deux personnes sont opposées au système entravé et souhaiteraient voir les vaches en stabulation libre car « *c'est l'image et c'est quand même bien pour le bien-être animal* ».

Ainsi, la majorité des personnes enquêtées sont en accord avec le système entravé et considère qu'il faut communiquer sur sa raison d'être et ses bénéfices, tout en cherchant à objectiver le bien-être animal dans les différentes stabulations²².

3.1.7. Les races de vaches locales sont une spécificité unanimement partagée

Les personnes enquêtées ne sont pas du tout d'accord (moyenne de 1,4) pour « remplacer les races locales (Abondance, Tarine et éventuellement la Montbéliarde) par des Prim'Holstein ». L'intervalle interquartile, qui s'élève à 0, prouve l'homogénéité des réponses avancées. Les races de vaches, et notamment les Tarines et les Abondances²³, sont alors une spécificité essentielle des filières AOP-IGP du territoire des Savoie et leur conservation est souhaitée par tout le monde.

Les arguments avancés pour justifier leur présence sont triples : i) elles produisent un lait de qualité, fromageable, qui contribue à la qualité finale du fromage ; ii) leur rusticité leur permet de s'acclimater aux conditions (pente et climat) du milieu, contrairement à la Prim'Holstein ; et iii) ces races constituent l'identité des filières AOP-IGP du territoire des Savoie, elles « *permettent de garder le patrimoine* ».

²¹ Cornadis : dispositif installé devant une auge ou un râtelier et destiné à limiter les mouvements des animaux lorsqu'ils sont en train de manger.

²² À savoir l'étable entravée, la stabulation libre paillée et la stabulation libre avec logettes.

²³ La Montbéliarde est aussi parfois considérée comme une race locale : « *même si les races locales sont l'Abondance et la Tarine, la Montbéliarde est aussi devenue une race locale.* »

Historiquement, le sujet de la restriction des races de vaches a, selon une personne enquêtée, été souvent débattu lors de la constitution des cahiers des charges des filières AOP-IGP du territoire des Savoie. Aujourd'hui, on observe que ces races sont fortement ancrées dans ces filières et ne font plus débat, cette spécificité est unanimement partagée par tous les acteurs des filières.

3.1.8. Le lait cru est une spécificité unanimement partagée mais qui présente un avenir incertain

23 personnes sur 26 sont tout à fait d'accord pour dire que « le lait cru est une valeur forte de la filière ». Les trois autres personnes sont plutôt d'accord avec cette phrase. Ainsi, la production de fromage au lait cru est la spécificité la plus fortement partagée du socle des spécificités communes des filières AOP-IGP des Savoie.

Les points positifs avancés sur le lait cru sont nombreux. Pour le consommateur, le lait cru permet un développement de l'immunité et une qualité organoleptique du produit accrue car « *c'est une image de qualité* ». Pour la filière, cela permet de travailler un « *lait vivant* » évoluant en fonction des facteurs extérieurs – en opposition à la standardisation – et permet d'affirmer les valeurs des filières car « *c'est une identité de la zone* ».

Cependant, en raison de l'augmentation de la pression sanitaire liée au lait cru - en lien avec les évolutions des attentes sociétales²⁴ - l'avenir du lait cru au sein des filières AOP-IGP du territoire des Savoie est perçu comme incertain. Ainsi, un quart des personnes ayant argumenté leur propos considère le lait cru comme trop contraignant en raison de i) contrôles trop fréquents, ii) contraintes techniques trop élevées ; et iii) coûts importants. Néanmoins, 50 % des arguments sont en faveur du lait cru affirmant que sa gestion n'est pas trop contraignante. Enfin, quatre personnes remettent en cause la production de fromage au lait cru en affirmant qu'il existe des « *valeurs au-dessus de ça* » et que le lait cru n'a pas d'incidence sur la qualité organoleptique du fromage.

Ainsi, la production au lait cru comme spécificité, bien qu'unanimement partagée par les acteurs des filières AOP-IGP du territoire des Savoie, est remise en cause par certaines personnes jugeant sa gestion trop contraignante. Ce sujet, qui est identifié comme un enjeu interne aux filières AOP-IGP du territoire des Savoie, est un facteur clivant, aboutissant parfois même à des conflits entre acteurs.

²⁴ Selon l'observatoire du CNIEL sur les habitudes alimentaires, le facteur « hygiène et fraîcheur » était, pour les produits laitiers, le troisième facteur d'inquiétude en 2009-2010 (15% des facteurs d'inquiétudes) et le premier en 2016 (43% des facteurs d'inquiétudes) (Paolo & Pardo, 2017).

3.2. Analyse des perceptions des enjeux internes à travers les profils d'acteurs

L'étude statistique par l'ACP et le partitionnement des données ont abouti à la formation de trois groupes - représentés sur la Figure 13.

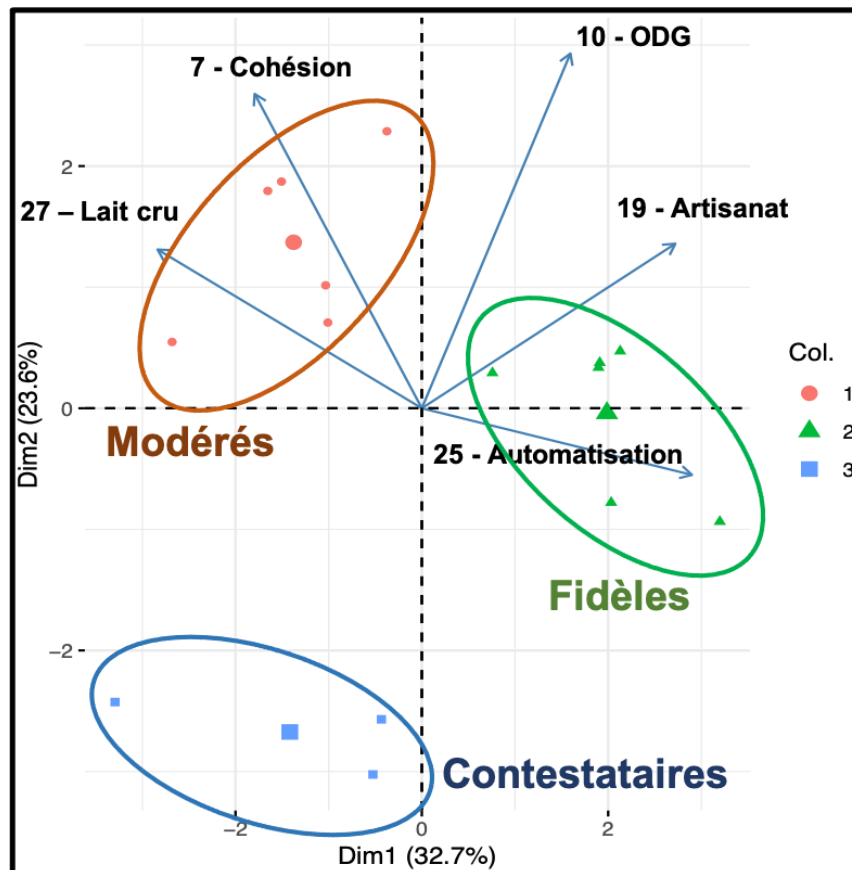


Figure 13 : Représentation graphique d'une sélection d'individus ($\cos^2 > 0,5$) et d'une sélection de variables ($\cos^2 > 0,6$). Production personnelle.

Ainsi, les trois groupes sont caractérisés par leur vision de la filière :

- Les **contestataires** ont un discours assez négatif envers la filière et sont en désaccord avec la ligne de conduite - représentée par l'ODG - pour un sujet particulier : i) la pression sanitaire liée au lait cru ; ou ii) l'automatisation dans la filière.
- Les **fidèles** avancent un discours à dominante positive. Ils sont conservateurs sur les valeurs de la filière et sont en accord total avec la vision de l'ODG. Ce groupe est le plus fortement ancré au sein de la filière.
- Les **modérés** ont une vision globalement positive de la filière mais évoquent des limites ou des faiblesses concernant les enjeux internes des filières. Ce groupe est « l'entre-deux » des contestataires et des fidèles.

3.2.1. L'entente entre l'ODG et les acteurs de la filière varie selon les profils

Les contestataires ne sont pas du tout d'accord (moyenne de 1,3) pour affirmer que « L'ODG est une force pour la filière » tandis que les modérés et les fidèles sont tout à fait d'accord (moyennes respectives de 4).

Les personnes en accord avec l'ODG affirment que « *ça permet l'échange* » et « *ça suscite le contact* ». Une partie de ces acteurs est directement impliquée dans les ODG des filières savoyardes, soit par le bureau, soit par le conseil d'administration. Le groupe des contestataires est en désaccord pour deux raisons principales : i) quatre personnes s'opposent à la vision générale concernant le lait cru ou l'automatisation au sein de la filière ; tandis que ii) deux personnes considèrent être marginalisées par l'ODG.

D'abord, deux personnes, issues de la filière Beaufort, se considèrent marginalisées par l'ODG en raison de facteurs discriminatoires. Une personne, travaillant au sein de la seule unité de transformation privée de la filière, considère que le SDB les écarte des prises de décision de la filière du fait de ce critère. Enfin, un éleveur affirme que le SDB ne le considère pas, entraînant une augmentation des contrôles car « *c'est à la tête du client les contrôles* ». Ces deux personnes affirment qu'il y a « *un problème d'intégration dans la filière Beaufort* », développant ainsi un manque d'implication de la part de la nouvelle génération et un manque de turn-over des personnes impliquées dans la gouvernance de la filière, qui aboutit « *à du copinage* » entre acteurs de la filière Beaufort et membres du SDB.

Concernant le robot de traite, deux éleveurs en possédant affirment que les ODG, et particulièrement le SIR (Reblochon) accentue les contrôles dans leurs exploitations : « *avec le robot, on est garni* ». Cela entraînerait alors une marginalisation des éleveurs avec robot de traite car ils considèrent que « *les gens qui ont un robot ne peuvent pas rentrer au SIR* ». Ceux-ci considèrent que le manque de cohésion au sein de la filière a été provoqué par l'ODG car « *le SIR y est pour quelque chose, ils ont su séparer et non fédérer* ».

Ce manque de cohésion, au sein des filières AOP-IGP fromagères savoyardes, est établi par les groupes des contestataires et des fidèles, pourtant aux discours opposés, qui ne sont pas trop d'accord (moyennes respectives de 1,7 et 1,8) pour affirmer qu' « il existe de la cohésion au sein de la filière » en opposition aux modérés qui sont tout à fait d'accord (moyenne de 3,6) avec cette affirmation.

Enfin, une personne considère que l'ODG impose une pression sanitaire trop élevée en lien avec le lait cru car « *il y a beaucoup de contrôles, il y en a sans arrêt* » tandis qu'un autre acteur affirme qu'elle est trop laxiste car « *en IGP, tout le monde thermise et tout le monde dit [faire] du lait cru, ça fait doucement rigoler* ».

3.2.2. La pression sanitaire liée au lait cru est jugée trop élevée par un groupe d'acteurs

Les modérés sont plutôt d'accord (moyenne de 3,1) pour dire que « la production de fromage au lait cru est trop contraignante » tandis que les contestataires ne sont pas trop d'accord et les fidèles ne sont pas du tout d'accord (moyennes respectives de 2,0 et 1,0).

Bien que sur les autres sujets, les modérés semblent avoir un avis partagé entre les opinions des fidèles et des contestataires, le sujet du lait cru les différencie.

Un acteur de la filière IGP considère qu'« *il y a quelque chose qui devient de plus en plus pesant, c'est l'aspect sanitaire par rapport au lait cru [...] ça monte vraiment en puissance* ». Les normes imposées par l'ODG et les coopératives semblent tellement élevées qu'« *avant, il y avait peu de soucis alors que les gens ne travaillaient pas si bien que ça, maintenant, bien que les gens travaillent bien, il y a beaucoup de soucis* ». Les conséquences de cette augmentation d'exigence liée à la pression sanitaire est la démoralisation des éleveurs : « *à un moment, il y aura un ras-le-bol. Certains disent [qu'ils vont] faire autre chose comme métier, car les contraintes sont trop élevées* ».

Cet enjeu entraîne également des conflits entre les différents acteurs de la filière. Des divergences apparaissent entre les éleveurs et les ODG car un éleveur de la filière IGP considère notamment qu'« *il y a des recommandations de faites par le syndicat, mais [qu']ils ne se rendent pas compte du temps que ça prend* ». Enfin, cet éleveur pense que « *si ça dure, ça va créer des tensions entre les producteurs et les transformateurs* ».

Ainsi, la gestion sanitaire liée au lait cru semble faire débat notamment au sein de la filière IGP comme l'échantillon des personnes enquêtées peut le montrer. En effet, les opinions au sein de la filière IGP vont des « *ayatollahs du lait cru* » aux personnes considérant que « *le fromage au lait cru, c'est beaucoup de contraintes* » voire même qu'il faut faire « *attention au lait cru parce [...] qu'il ne faut pas voir que par-là [la thermisation est peut-être quelque chose à envisager, ndlr]* » car « *il ne faut s'interdire aucune étude, aucun chemin, il faut juste trouver des solutions pour se maintenir* ».

3.2.3. Le robot de traite au sein de la filière, bien qu'il soit concédé par la majorité de la filière, marginalise les éleveurs l'adoptant

Les contestataires et les modérés ne sont pas du tout d'accord (moyennes respectives de 1,0 et 1,3) pour « interdire l'automatisation en production, en transformation et en affinage dans la filière » tandis que les fidèles sont plutôt d'accord (moyenne de 2,8). Le débat autour de l'automatisation au sein des filières se concentre autour du robot de traite. En effet, le soutirage sous vide²⁵ et le robot d'affinage²⁶, formant les principales automatisations en transformation et en affinage dans les filières, sont unanimement acceptés par les personnes enquêtées.

Les fidèles considèrent que *« les AOP, ce sont des territoires et des hommes. Si [ils] mettent des robots, il n'y aura plus d'hommes »*. De plus, ce groupe de personnes expose des problèmes techniques sur la gestion du troupeau par les éleveurs, qui tendent à augmenter avec le robot de traite, impactant ainsi la qualité sanitaire - en lien avec le lait cru – et organoleptique car *« le robot de traite [...] ne s'adapte pas, au contraire de l'humain »*.

Les modérés comme les contestataires affirment qu'*« il faut vivre avec son temps »* et qu'*« on ne peut pas aller contre l'automatisation »*. La volonté principale, surtout des modérés, est d'accompagner et d'encadrer l'arrivée du robot de traite dans la filière pour qu'il se conforme aux cahiers des charges.

Enfin, les contestataires, composés de deux personnes possédant un robot de traite, souhaitent qu'il soit simplement accepté dans la filière. Ceux-ci considèrent que l'arrivée du robot de traite est inéluctable car *« si [il n'y] a plus de bras, il faudra trouver quelque chose »*. Le robot de traite permet donc de remplacer de la main-d'œuvre mais également d'en attirer car, selon eux, *« il faut que le métier [d'éleveurs, ndlr] soit compétitif avec les autres métiers, pour renouveler les générations »*. Ces personnes dénoncent alors le jugement des acteurs de la filière car *« ce n'est pas en restant sur ses positions qu'[ils vont] faire évoluer les choses »*. Les personnes ayant un robot de traite déplorent un *« manque de communication, un manque de lien entre l'évolution, la réalité du terrain et le cahier des charges »* et posent la question : *« quelle honte j'ai d'avoir un robot ? »*.

Six personnes, acceptant ou non le robot de traite, considèrent que *« les robots de traite, il fallait les interdire avant [...], ce n'est pas maintenant qu'il faut leur taper dessus [les éleveurs qui ont des robots, ndlr], c'est trop tard, le SIR, ils ont un peu merdé là-dessus »*.

²⁵ Après découpe du caillé, celui-ci est aspiré et distribué mécaniquement dans les moules.

²⁶ Le robot retourne, frotte et gère le rangement des fromages selon des programmes définis.

4. Discussion

4.1. Les spécificités communes des filières sont majoritairement remises en cause par ses acteurs

4.1.1. Un décalage entre spécificités avancées, via la communication, et spécificités partagées

On observe que les spécificités fortement et communément avancées par les filières auprès des consommateurs, à savoir la présence de l'alpage et la dimension artisanale de la filière, sont les moins partagées au sein de ces filières. Ces éléments, qui matérialisent un décalage fort entre communication et perception interne, sont pour la majorité des acteurs enquêtés des « *porte-drapeaux* » des filières. Ils permettent de communiquer positivement sur toutes les filières AOP-IGP fromagères du territoire des Savoie, bien qu'ils ne soient pas présents de la même façon dans toutes les filières et qu'ils ne concernent pas tous les acteurs les composant.

4.1.2. Un écart entre propos et comportements complexifie l'analyse

La présence de contradictions concernant certaines questions - notamment sur la perception du cahier des charges²⁷ - a révélé la présence d'un double discours, délibéré ou non, chez certaines personnes.

Cette dissonance est également présente à travers le discours général. En effet, les personnes enquêtées indiquent que l'ensemble des acteurs tendent à stopper l'augmentation de volume de production et à favoriser l'augmentation de la qualité des produits. Néanmoins, l'évolution de la taille des exploitations agricoles et le volume de production de lait par UTH ont augmenté ces dernières années (CERAQ, 2020), contrastant alors avec le discours avancé. De même, sur le manque d'autonomie fourragère, les personnes enquêtées soulèvent comme problématiques des enjeux externes : i) le réchauffement climatique et ii) la pression foncière mais pas l'enjeu interne principal qui est la perte d'adéquation entre la structure de l'exploitation²⁸ et les ressources fourragères internes disponibles (Berthelot & Sabatté, 2021).

²⁷ La question étant : « le cahier des charges est une contrainte pour moi ».

²⁸ La taille du troupeau principalement.

Enfin, la présence de spécificités sous forme de vérité générale, communément partagées mais non comprises par l'ensemble des acteurs, complexifie également l'analyse du discours des personnes enquêtées.

Concernant le savoir-faire fromager, l'ensemble des personnes enquêtées le considère comme une spécificité importante. Néanmoins, les arguments permettant d'expliquer pourquoi ce savoir-faire est spécifique sont quasiment inexistants dans les propos avancés. Les personnes enquêtées semblaient en effet percevoir le savoir-faire fromager comme un élément relativement nébuleux, qu'elles ne maîtrisent pas vraiment si elles ne sont pas directement concernées par la transformation fromagère. Il est donc possible que les personnes qui composent la filière mais qui ne connaissent pas la technique fromagère alignent leur avis concernant le savoir-faire fromager sur la communication globale, sans en connaître les raisons profondes.

Ainsi, cette spécificité est communément partagée car son expression proverbiale à travers la communication lui a permis d'être intégrée, sans pour autant que tous les acteurs des filières en connaissent ses racines.

4.1.3. Des spécificités partagées qui sont facilement matérialisables par les acteurs des filières

Les spécificités les plus communément partagées au sein des filières sont celles qui sont les plus visibles, les plus emblématiques pour les personnes enquêtées. Ainsi, i) les races de vaches ; ii) le lait cru²⁹ ; et iii) le système entravé³⁰ sont des éléments matériels pour les acteurs des filières AOP-IGP du territoire des Savoie. Ceux-ci ont été très rapidement et très clairement identifiés par les personnes enquêtées lors des entretiens. Les races de vaches sont l'élément qui marque le plus profondément cet aspect visible des spécificités des filières AOP-IGP du territoire des Savoie.

Les spécificités du socle les plus communément partagées sont donc les particularités les plus concrètes.

²⁹ À travers l'absence d'utilisation de pasteurisateur.

³⁰ Il est important de noter que, bien que le système entravé soit une spécificité communément partagée au sein des filières AOP-IGP du territoire des Savoie, il représente 63% des élevages laitiers des Savoie (Bonnet, 2021).

4.2. Les enjeux internes à la filière créent des oppositions latentes entre acteurs

Les débats concernant la pression sanitaire liée au lait cru et l'acceptabilité du robot de traite dans la filière forment de vives oppositions entre acteurs. À travers les typologies, on observe la formation de groupes de personnes ayant des convictions similaires concernant les enjeux internes aux filières, conduisant à des relations conflictuelles entre acteurs. La différenciation des perceptions de ces sujets entraîne donc un certain éclatement des rapports de proximité relationnelle et des intérêts de plus en plus divergents entre les acteurs des filières (Roque & Miéville-Ott, 2006).

On observe la formation de sous-groupes se rassemblant en fonction de leurs idées communes, n'échangeant plus avec les autres personnes de la filière. Les acteurs ayant des convictions données vont alors échanger uniquement avec les autres acteurs partageant leurs convictions, favorisant le biais de confirmation (consiste à privilégier les informations confirmant ses idées préconçues (Biais de confirmation, 2021)). Ces oppositions sont alors latentes car les échanges sont absents. Il n'y a pas d'opposition frontale d'idées car les acteurs ayant des avis divergents concernant ces enjeux internes ne se rencontrent que très peu. En effet, les « contestataires »³¹ affirment ne pas être souvent en contact avec l'ODG de leur filière car celui-ci ne les sollicite pas pour créer l'échange.

Ces divergences, qui concernent une partie des enjeux auxquels les filières doivent répondre à l'avenir, reposent sur les différences de perception du socle des spécificités. Les « contestataires » considèrent qu'il faut favoriser l'innovation, parfois au détriment de la tradition, en opposition à la vision des « fidèles ». Enfin, les « modérés » estiment que ce socle des spécificités communes peut allier tradition et innovation, en conservant les valeurs fondamentales tout en apportant de nouveaux éléments, tels que le robot de traite, dans un cadre défini. Ce socle est même parfois remis en cause car, pour une personne, « [les filières pourraient] *très bien communiquer sur les choses modernes* » et donc mettre en avant l'innovation au sein des filières, telles que la filière Abondance a pu le faire (Annexe 8).

³¹ D'après les groupes formés par l'ACP et le partitionnement de données.

4.3. Limites de l'étude

4.3.1. L'échantillonnage des acteurs enquêtés

Un biais de surreprésentation d'acteurs en faveur de la filière peut être présent dans l'échantillon. En effet, une liste non exhaustive de personnes de la filière, issue d'une présélection de l'AFTAlp, a été fournie pour la prise de contact. De plus, la répartition des personnes n'a pas pris en compte la perception de la filière par les acteurs concernés.

Ensuite, lors de la prise de contact, les personnes acceptant de répondre ont sûrement eu une motivation certaine à répondre à l'enquête, favorisant les personnes ayant un avis sur les sujets concernés (positif ou négatif) et excluant les personnes indifférentes à l'étude. Ce biais est d'autant plus fort que la période de prise de contact, de mai à juillet, s'est déroulée en pleine période de fenaison pour les éleveurs et de vacances pour les employés et cadres des ateliers de transformation et d'affinage.

Pour pallier le manque d'acteurs à contacter, la fin de l'échantillonnage s'est effectuée grâce à des demandes de contacts auprès des acteurs déjà enquêtés et des conseillers de la Chambre d'Agriculture (CASMB). Cette méthode par désignation diffère de la première méthode d'échantillonnage, qui utilisait une base de données d'acteurs. Enfin, la taille de l'échantillon (30 personnes enquêtées) est relativement faible. D'autres types de réponses auraient sûrement pu être apportés avec un nombre d'enquêtes plus élevé.

4.3.2. L'élaboration du guide d'entretien

La formulation des questions « Likert » a orienté les réponses proposées. Pour la question « J'ai peur du réchauffement climatique pour ma production et l'avenir de la filière », la majorité des répondants affirmaient ne pas avoir peur mais considéraient tout de même le réchauffement climatique. Le terme « peur » est donc trop fort pour amorcer la discussion sur le changement climatique et a potentiellement biaisé les réponses des acteurs enquêtés. Cette question témoigne de l'importance de chaque mot dans la formulation des questions du guide d'entretien.

Enfin, le guide a vu son utilisation évoluer au cours des entretiens. Après les trois premiers entretiens, certaines questions - considérées comme mal formulées ou non pertinentes - ont été retirées afin de réduire la durée des entretiens et augmenter l'efficacité de l'échange. De plus, grâce à une appréhension grandissante des sujets et de la méthode au fil des entretiens, l'utilisation du guide s'est affinée. On peut donc penser que les derniers compte-rendu sont plus précis et informatifs que les premiers.

Conclusion

Le socle des spécificités mis en avant par les filières AOP-IGP du territoire des Savoie, qui est composé de huit éléments³² n'est pas en accord parfait avec la perception des acteurs enquêtés. Un gradient de perception entre les spécificités communément partagées, telles que les races de vaches locales, et les spécificités non partagées, comme la dimension artisanale de la filière, se sont formées au cours de la réalisation des entretiens. Ces différences de perceptions peuvent s'expliquer par la nature des spécificités étudiées. Les spécificités concrètes, visuelles, permettent aux acteurs de la filière de se les représenter clairement, au contraire de spécificités plus théoriques - qui sont alors sujettes à débat. Ces spécificités moins partagées amènent également des écarts entre les propos avancés par les personnes enquêtées et certains éléments chiffrés qui contestent leurs discours.

Cette étude, ayant le rôle de travail exploratoire pour le projet de réflexion sur l'identité des modèles de l'agriculture de montagne AOP-IGP, a donc fourni des éléments de réponse aux questions posées. Ces conclusions sont à considérer comme des esquisses à approfondir au cours du déroulement du projet, qui va éventuellement infirmer ou affirmer les conclusions réalisées dans cette étude. Enfin, les éléments formés doivent systématiquement être considérés dans le cadre de l'étude, incluant sa méthodologie et ses limites.

Cette étude, qui n'est pas un aboutissement mais un relai à d'autres questions de recherche, a fait émerger la nécessité d'étudier de nouvelles composantes dans le cadre de la réflexion sur l'identité des modèles de l'agriculture de montagne AOP-IGP. L'étude historique des spécificités, à travers leur origine, qui permet leur légitimité aux yeux des acteurs de la filière, semble être le premier élément proposé qu'il serait important à étudier. Enfin, une consultation de l'ensemble des acteurs concernant leur perception du robot de traite, afin de trancher démocratiquement de son acceptation dans la filière, semble être un enjeu qu'il faut résoudre sur le court terme. Cette thématique dépeint une tension récente entre enjeux nouveaux et spécificités anciennes au sein des filières AOP-IGP fromagères du territoire des Savoie.

³² À savoir la dimension artisanale, la coopération entre acteurs, l'utilisation de l'alpage, une alimentation animale spécifique, le savoir-faire fromager, le système entravé, l'utilisation de races locales et la production de fromage au lait cru.

Références bibliographiques

- Agreste. (2020a). *Agreste, Graph 'agri—2020—Pratiques d'élevages*.
- Agreste. (2020b). *Agreste, Graph 'agri—2020—Utilisation du territoire*.
- Berthelot, C., & Sabatté, N. (2021). *Enjeux collectifs des filières bovines fromagères sous SIQO - Projet Evolea*.
- Biais de confirmation. (2021). *Biais de confirmation*. Dans Wikipédia. https://fr.wikipedia.org/wiki/Biais_de_confirmation
- Bonnet, C. (2021). *Mémoire de fin d'étude ISTOM - La pratique de l'entrave dans les exploitations de vaches laitières de Savoie*.
- CASMB. (2020). *CASMB, Panorama de l'agriculture & de la forêt—2020*.
- CERAQ. (2020). *Reconfigure—Observatoire des dynamiques économiques des filières bovines fromagères savoyardes sous SIQO*.
- Claude, G. (2019). *L'entretien semi-directif: Définition, caractéristiques et étapes*. <https://www.scribbr.fr/methodologie/entretien-semi-directif/>
- CNAOL. (2019). *CNAOL, Chiffres clés—2019*.
- Dagherir, S. (2014). *AFT'alp, Les fromages de Savoie, une histoire vraie—2014*. 13.
- Échelle de Likert. (2021). *Échelle de Likert*. Wikipédia. https://fr.wikipedia.org/wiki/Échelle_de_Likert
- Échelle sémantique différentielle. (2021). *Échelle sémantique différentielle*. Wikipédia. https://fr.wikipedia.org/wiki/Échelle_sémantique_différentielle
- Fromage-Abondance. (2016). *Site web Fromage-Abondance*. Abondance- Une vallée une vache un fromage. <https://www.fromageabondance.fr/fr/notre-fromage>
- Fromages & Chefs. (2016). *Le livre blanc des pâtes pressées de montagne*.
- Grappin, R., & Coulon, J. B. (1996). *Terroir, lait et fromage : Éléments de réflexion*. 8.
- Haudricourt, A.-G. (1964). Nature et culture dans la civilisation de l'igname : L'origine des clones et des clans. *L'Homme*, 4(1), 93-104. <https://doi.org/10.3406/hom.1964.366613>
- INAO. (2016a). *Fiche AOP AOC - INAO - 2016*.

INAO. (2016b). *Fiche IGP - INAO - 2016*.

Marblé, Y. (2021). *Ceraq, méthodologie projet identité élevage de montagne*.

Martin, B., Lherm, M., & Béranger, C. (2014). Évolutions et perspectives de l'élevage des ruminants dans les montagnes françaises. *INRAE Productions Animales*, 27(1), 5-16. <https://doi.org/10.20870/productions-animales.2014.27.1.3050>

Mer, R. (2004). Agriculteurs, paysans & co : Crises d'identité et identité de crises. *Quaderni*, 56(1), 101-113. <https://doi.org/10.3406/quad.2004.1653>

Paolo, N., & Pardo, V. (2017). *Attentes sociétales ...de quoi parle-t-on ?* AG CNAOL, Besse en Chandesse.

Règlement (UE) no 1305/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au soutien au développement rural par le Feader, 62 (2013) (testimony of Parlement européen).

Partitionnement de données. (2021). *Partitionnement de données*. Dans Wikipédia. https://fr.wikipedia.org/wiki/Partitionnement_de_données

Peres, C. (n.c). *Site web Tomme de Savoie*. La Tomme de Savoie - au goût du jour depuis toujours. <https://www.tomme-de-savoie.com/tomme-de-savoie/tour-rapide/>

Potin, C., & Coze, A.-C. (2005). *La culture d'entreprise*.

Prévost, P., Capitaine, M., Gautier-Pelissier, F., Michelin, Y., Jeanneaux, P., Fort, F., Javelle, A., Moïti-Maïzi, P., Lérique, F., Brunschwig, G., Fournier, S., Lapeyronie, P., & Josien, É. (2014). Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires. *VertigO, Volume 14 Numéro 1*. <https://doi.org/10.4000/vertigo.14807>

Roque, O., & Miéville-Ott, V. (2006). Développement de l'agriculture en montagne et rôle des rapports de proximité : Le cas du Val d'Hérens (Valais, Suisse). *Développement durable et territoires, Dossier 7*. <https://doi.org/10.4000/developpementdurable.2989>

Schein, E. H. (1988). *Organizational culture*. 58.

Table des figures

Figure 1 : Carte du département de la Savoie (73) et de la Haute-Savoie (74). Production personnelle.....	9
Figure 2 : Les différentes appellations d'origine savoyardes des fromages au lait de vache et les ODG les représentant. Production personnelle.	12
Figure 3 : Les trois axes de travail de CERAQ (Source : CERAQ).	14
Figure 4 : Articulation des trois niveaux de conception de l'identité (Source : Mer, 2004).	16
Figure 5 : Les différents éléments de la culture organisationnelle selon Schein (1988).....	17
Figure 6 : Les différentes composantes de la culture de la filière. Production personnelle.....	18
Figure 7 : Structure du guide d'entretien semi-directif.....	24
Figure 8 : Schéma d'organisation des filières AOP-IGP fromagères de Savoie. Production personnelle.....	25
Figure 9 : Carte des Savoie avec les zones d'appellations des filières et le gradient d'altitude. Production personnelle.	27
Figure 10 : Grands thèmes d'études formés lors de l'analyse des résultats.	29
Figure 11 : Répartition des éléments du socle des spécificités communes.	34
Figure 12 : Nuage de mots caractérisant les filières AOP-IGP du territoire des Savoie.	35
Figure 13 : Représentation graphique d'une sélection d'individus ($\cos^2 > 0,5$) et d'une sélection de variables ($\cos^2 > 0,6$). Production personnelle.....	43

Table des tableaux

Tableau 1 : Répartition numérique des acteurs enquêtés.	28
Tableau 2 : Traitement des données quantitatives pour le thème « enjeux internes à la filière ».....	30
Tableau 3 : Traitement des données qualitatives pour le thème « enjeux internes à la filière ».....	31
Tableau 4 : Variables sélectionnées pour la réalisation de l'ACP.....	33

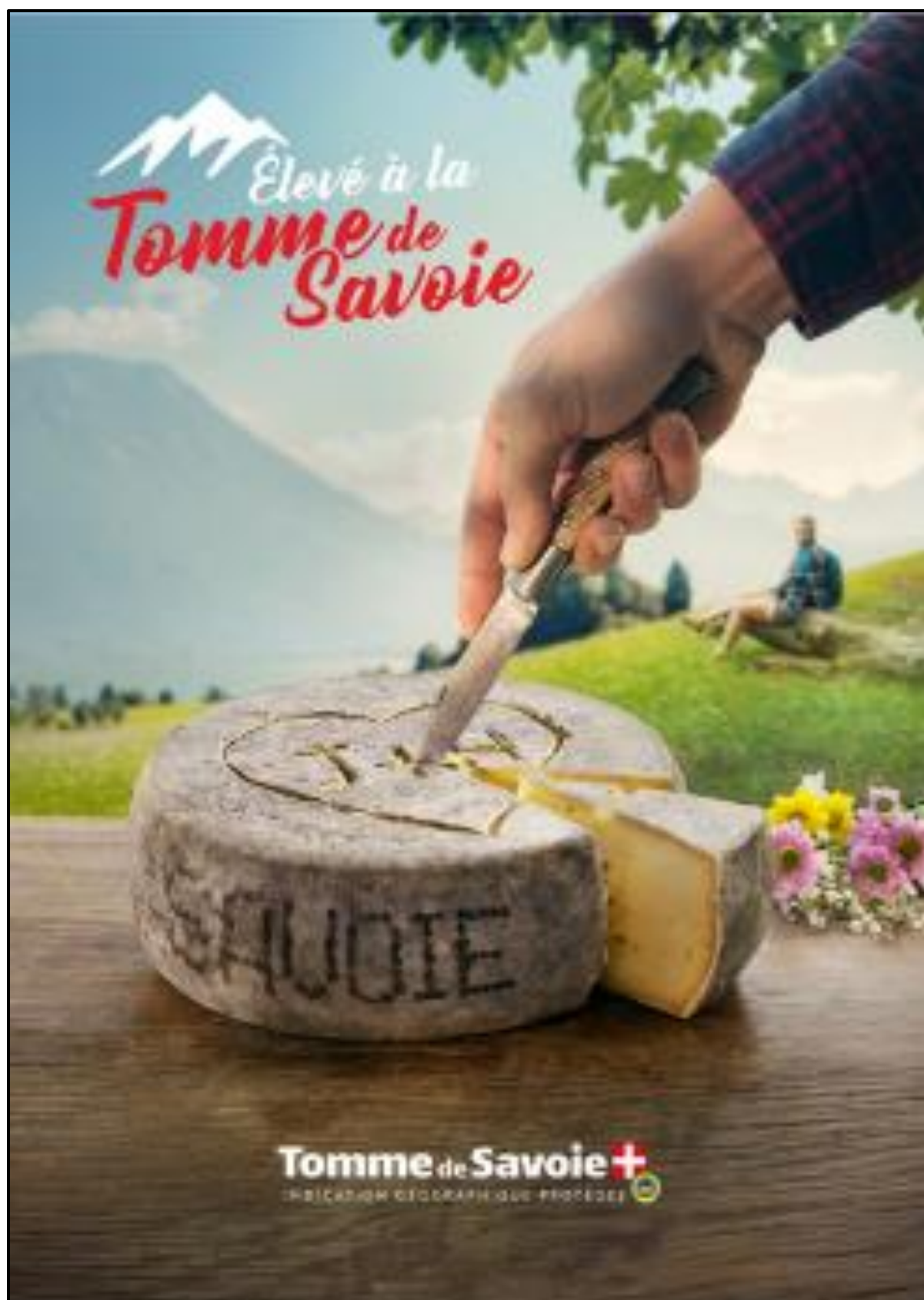
Table des matières

RESUME.....	2
ABSTRACT	2
REMERCIEMENTS	3
SIGLES ET ABREVIATIONS.....	4
SOMMAIRE	5
INTRODUCTION.....	7
1. CONTEXTE DE L'ETUDE	9
1.1. LE TERRITOIRE DES SAVOIE	9
1.1.1. <i>Les deux Savoie</i>	9
1.1.2. <i>L'agriculture savoyarde, soumise aux contraintes de la montagne</i>	10
1.1.3. <i>La production laitière des Savoie</i>	11
1.2. LA PRODUCTION FROMAGERE SOUS INDICATION GEOGRAPHIQUE	11
1.2.1. <i>L'indication géographique est une protection européenne</i>	11
1.2.2. <i>La notion de terroir est essentielle pour caractériser les appellations d'origine</i>	12
1.3. L'ORGANISME D'ACCUEIL : CERAQ	14
1.4. LE PROJET « IDENTITE » – CONTEXTE ET CONCEPTS SOLLICITES	15
1.5. QUESTIONNEMENTS QUI ONT MOTIVE L'ETUDE	16
2. METHODOLOGIE	17
2.1. PHASE 1 : COMPREHENSION ET STRUCTURATION DE L'ETUDE	17
2.1.1. <i>Les composantes sociologiques des spécificités : la culture organisationnelle de la filière</i>	17
2.1.2. <i>Les composantes techniques des spécificités</i>	19
2.2. PHASE 2 : DONNEES BIBLIOGRAPHIQUES PRELIMINAIRES AUX ENQUETES - CARACTERISATION DU SOCLE DES SPECIFICITES COMMUNES	19
2.3. PHASE 3 : ENTRETIENS AUPRES D'ACTEURS CLES DES FILIERES	22
2.3.1. <i>Le guide d'entretien semi-directif</i>	22
2.3.2. <i>Échantillonnage des acteurs à enquêter</i>	25
2.3.3. <i>Échantillon des acteurs enquêtés</i>	28
2.4. PHASE 4 : TRAITEMENT ET ANALYSE DES DONNEES ISSUES DES ENTRETIENS	29
2.4.1. <i>Conception des grands thèmes d'étude</i>	29
2.4.2. <i>Analyse des résultats quantitatifs par grand thème</i>	30
2.4.3. <i>Analyse des résultats qualitatifs par grand thème</i>	30
2.4.4. <i>Analyse descriptive du socle des spécificités communes</i>	32
2.4.5. <i>Développement de profils d'acteurs et analyse des enjeux internes à la filière</i>	32

3.	RESULTATS	34
3.1.	ANALYSE DES PERCEPTIONS DU SOCLE DES SPECIFICITES COMMUNES	34
3.1.1.	<i>La dimension artisanale de la filière n'est présente qu'en alpage et en production fermière</i>	34
3.1.2.	<i>La coopération n'est présente qu'à travers les coopératives</i>	36
3.1.3.	<i>L'alpage est une spécificité uniquement présente chez certains acteurs</i>	37
3.1.4.	<i>L'alimentation à l'herbe est une spécificité de la filière, l'autonomie fourragère ne l'est pas</i>	38
3.1.5.	<i>Le savoir-faire fromager est une spécificité unanimement partagée mais qui est peu argumentée</i>	39
3.1.6.	<i>Le système entravé est une spécificité fortement défendue</i>	40
3.1.7.	<i>Les races de vaches locales sont une spécificité unanimement partagée</i>	41
3.1.8.	<i>Le lait cru est une spécificité unanimement partagée mais qui présente un avenir incertain</i>	42
3.2.	ANALYSE DES PERCEPTIONS DES ENJEUX INTERNES A TRAVERS LES PROFILS D'ACTEURS	43
3.2.1.	<i>L'entente entre l'ODG et les acteurs de la filière varie selon les profils</i>	44
3.2.2.	<i>La pression sanitaire liée au lait cru est jugée trop élevée par un groupe d'acteurs</i>	45
3.2.3.	<i>Le robot de traite au sein de la filière, bien qu'il soit concédé par la majorité de la filière, marginalise les éleveurs l'adoptant</i>	46
4.	DISCUSSION.....	47
4.1.	LES SPECIFICITES COMMUNES DES FILIERES SONT MAJORITAIREMENT REMISES EN CAUSE PAR SES ACTEURS	47
4.1.1.	<i>Un décalage entre spécificités avancées, via la communication, et spécificités partagées</i>	47
4.1.2.	<i>Un écart entre propos et comportements complexifie l'analyse</i>	47
4.1.3.	<i>Des spécificités partagées qui sont facilement matérialisables par les acteurs des filières</i>	48
4.2.	LES ENJEUX INTERNES A LA FILIERE CREENT DES OPPOSITIONS LATENTES ENTRE ACTEURS	49
4.3.	LIMITES DE L'ETUDE	50
4.3.1.	<i>L'échantillonnage des acteurs enquêtés</i>	50
4.3.2.	<i>L'élaboration du guide d'entretien</i>	50
	CONCLUSION	51
	REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	52
	TABLE DES FIGURES.....	54
	TABLE DES TABLEAUX.....	54
	TABLE DES MATIERES	55
	ANNEXES	57
	Annexe 1 : Affiche de communication IGP Tomme de Savoie (SAVOICIME).....	57
	Annexe 2 : Guide d'entretien.....	58
	Annexe 3 : Cartes de répartition géographique des acteurs enquêtés selon leur filière et leur maillon.	
	Productions personnelles.....	61
	Annexe 4 : Répartition des questions par grand thème d'étude	63
	Annexe 5 : Tableaux de données quantitatives par grand thème d'étude	64
	Annexe 6 : Tableaux de données qualitatives par grand thème d'étude.....	65
	Annexe 7 : Données relatives à l'ACP et aux méthodes de partitionnement	68
	Annexe 8 : Affiche de communication de la filière AOP Abondance.....	69

Annexes

Annexe 1 : Affiche de communication IGP Tomme de Savoie (SAVOICIME)



Annexe 2 : Guide d'entretien

Description générale de l'entreprise

Nom de la personne enquêtée						
Nom de l'entreprise						
Type d'entreprise						
Maillons considérés	Production	Collecte	Transformation	Affinage		
Statut juridique						
Nombre d'associés/employés						
Commune						
N° téléphone						
Mail						
Signe de qualité (AOP/IGP)	AOP Abondance	AOP Beaufort	AOP Chevrotin	AOP Reblochon	AOP Tome des Bauges	IGP de Savoie Tomme / Emmental / Raclette
Date et heure de la visite						

Informations générales sur la personne enquêtée

	Thèmes	Questions à la personne enquêtée
A	Éléments introductifs	Quelles sont les grandes étapes de votre histoire professionnelle ?
B		Comment êtes-vous arrivé dans les filières AOP-IGP fromagères de Savoie ?
C		Si travaille à la fabrication de plusieurs fromages : Vous sentez vous plus impliqué dans une filière en particulier ? (Si oui, orienter l'entretien sur cette filière)

Spécificités du produit

D	Spécificité produit	Pouvez-vous me donner 5 mots pour définir les AOP-IGP fromagères de Savoie ?
---	---------------------	--

Appartenance à la filière

E	Implication dans la filière	Sur une échelle de 0 à 10, comment vous sentez-vous investi dans les filières AOP-IGP de Savoie ? Quelles sont les raisons qui justifient votre investissement à _ sur 10 dans les filières ?
---	-----------------------------	--

	Thèmes	Questions à la personne enquêtée	1	2	3	4
1	Fierté de la personne d'appartenir aux filières AOP-IGP de Savoie.	Je suis fier de contribuer aux filières AOP-IGP de Savoie.				
2		Les fromages AOP-IGP de Savoie sont des produits d'excellence.				
3	Vision des autres filières AOP-IGP des Savoie.	Si cela était possible, je souhaiterais contribuer à une autre filière AOP-IGP de Savoie.				
4		Toutes les filières AOP-IGP du territoire des Savoie produisent du lait de qualité pour des fromages d'excellence.				
5	Vision de la filière laitière « conventionnelle ».	Je pourrais très bien contribuer à une production fromagère de plaine hors SIQO.				
6	Cohésion au sein des filières AOP-IGP de Savoie.	Il existe de la cohésion (solidarité) entre les transformateurs de lait AOP-IGP de Savoie.				
7		Il existe de la cohésion (solidarité) entre tous les acteurs des filières AOP-IGP de Savoie.				
8	Reconnaissance de la présence des AOP-IGP de Savoie.	Sans les AOP-IGP de Savoie, je ne vivrais pas sur ce territoire aujourd'hui.				
9		Sans les AOP-IGP de Savoie, je ne ferais pas ce métier aujourd'hui.				
10	Reconnaissance vis-à-vis des ODG des AOP-IGP de Savoie.	Les ODG sont une force pour les filières AOP-IGP de Savoie.				

F		Dans quelles circonstances êtes-vous en lien avec les ODG des AOP-IGP de Savoie ?
G	Relation avec les ODG	Avez-vous suivi une formation à votre arrivée dans les filières AOP/IGP de Savoie ? Si oui, comment avez-vous perçu cette formation ? Qu'avez-vous retenu de cette formation ? (sur le fond et plus globalement)
H	Général	Comment vous informez-vous sur les filières AOP-IGP de Savoie ? Comment percevez-vous ces informations ? (Vous sont-elles utiles ?)
I		Quelles sont les évènements en lien avec les AOP-IGP de Savoie auxquels vous participez ?

Valeurs individuelles

J	Valeurs fondamentales de la personne enquêtée.	Quelles sont les parties du cahier des charges que vous respecteriez même si celles-ci n'étaient plus obligatoires ? Qu'est-ce qui vous motiverait à appliquer tout de même ces éléments ?
K	Valeurs non partagées par la personne enquêtée.	Au contraire, quelles sont les parties du cahier des charges que vous souhaiteriez voir enlevées (ou modifiées) ?
L	Valeurs uniquement détenues par la personne enquêtée.	Quels éléments souhaiteriez-vous voir ajoutés au cahier des charges ? (Quels principes avez-vous que vous ne retrouvez pas dans le cahier des charges ? Que souhaiteriez-vous voir évoluer dans la filière AOP-IGP de Savoie ?)

Valeurs communes

M	Racines historiques de la filière.	Quels sont les éléments qui constituent les racines, l'origine des filières AOP-IGP de Savoie ?
---	------------------------------------	---

	Thèmes	Questions	1	2	3	4
11	Perception des objectifs des autres acteurs	L'objectif de la majorité des acteurs (producteurs, transformateurs, affineurs) des filières AOP-IGP de Savoie est d'accroître leur volume de production.				
12		L'objectif de la majorité des acteurs (producteurs, transformateurs, affineurs) des filières AOP-IGP de Savoie est d'accroître la qualité de leur produit.				
13	Lait cru	Le lait cru est une valeur forte des filières AOP-IGP de Savoie.				
14	Alpages	L'alpage est un élément essentiel dans la production de fromage AOP-IGP de Savoie.				
15	Alimentation à herbe	L'alimentation à l'herbe permet un lait de meilleure qualité.				
16	Autonomie fourragère	L'autonomie fourragère est une composante importante en filières AOP/IGP de Savoie.				
17	Système coopératif	La coopération (au sens large : coopérative, entraide, etc.) est depuis toujours fortement présente dans les filières AOP-IGP de Savoie.				
18	Races de montagne	Dans les filières AOP-IGP de Savoie, nous pourrions remplacer les races locales (Abondance, Tarine, Montbéliarde) par des Prim'Holstein, cela ne changerait rien.				
19	Pratiques fromagères	La fabrication de fromage AOP-IGP de Savoie est artisanale.				
20		Il faut des savoir-faire bien particuliers pour transformer du lait en fromage AOP-IGP de Savoie.				

Enjeux

	Thèmes	Questions	1	2	3	4
21	Réchauffement climatique	J'ai peur du réchauffement climatique pour l'avenir des filières AOP/IGP de Savoie.				
22	RRO	Heureusement qu'il y a des Règles de Régulation de l'Offre (RRO) au sein des filières AOP-IGP de Savoie.				
23	Cahier des charges.	Le cahier des charges des filières AOP-IGP de Savoie est une contrainte pour moi.				
24	Intensification	Pour être rentable économiquement, il faut faire du volume.				
25		Il faut interdire l'automatisation en production et en transformation en filières AOP-IGP de Savoie.				
26	Alpages	La production et la transformation de lait en alpages dans les Savoie est vouée à disparaître.				
27	Lait cru	La production de fromages au lait cru est trop contraignante.				
28	Implication dans la filière AOP-IGP de Savoie.	Les acteurs des filières AOP-IGP de Savoie s'investissent de moins en moins (dans les institutions).				
29	Renouvellement des générations.	La nouvelle génération en filières AOP-IGP de Savoie est assurée.				
30	Coopération	La coopération (au sens large : coopérative, entraide, etc.) est aujourd'hui menacée dans les filières AOP/IGP de Savoie.				
31	Fromages hors SIQO.	La production de fromages hors SIQO sur le territoire des Savoie nuit à la notoriété des fromages AOP-IGP des Savoie.				
32	Foncier agricole.	La perte de foncier agricole sur le territoire est une menace pour la production fromagère des Savoie.				
33	Attentes sociétales (BEA).	Pour répondre aux attentes sociétales, il faut arrêter de loger les vaches en étable entravée.				
34	Oligopoles fromageries	La concentration des outils de transformation est dangereuse pour les filières AOP-IGP de Savoie.				
35		Il faut que les outils de transformation des filières AOP-IGP de Savoie soient détenus par les acteurs locaux.				

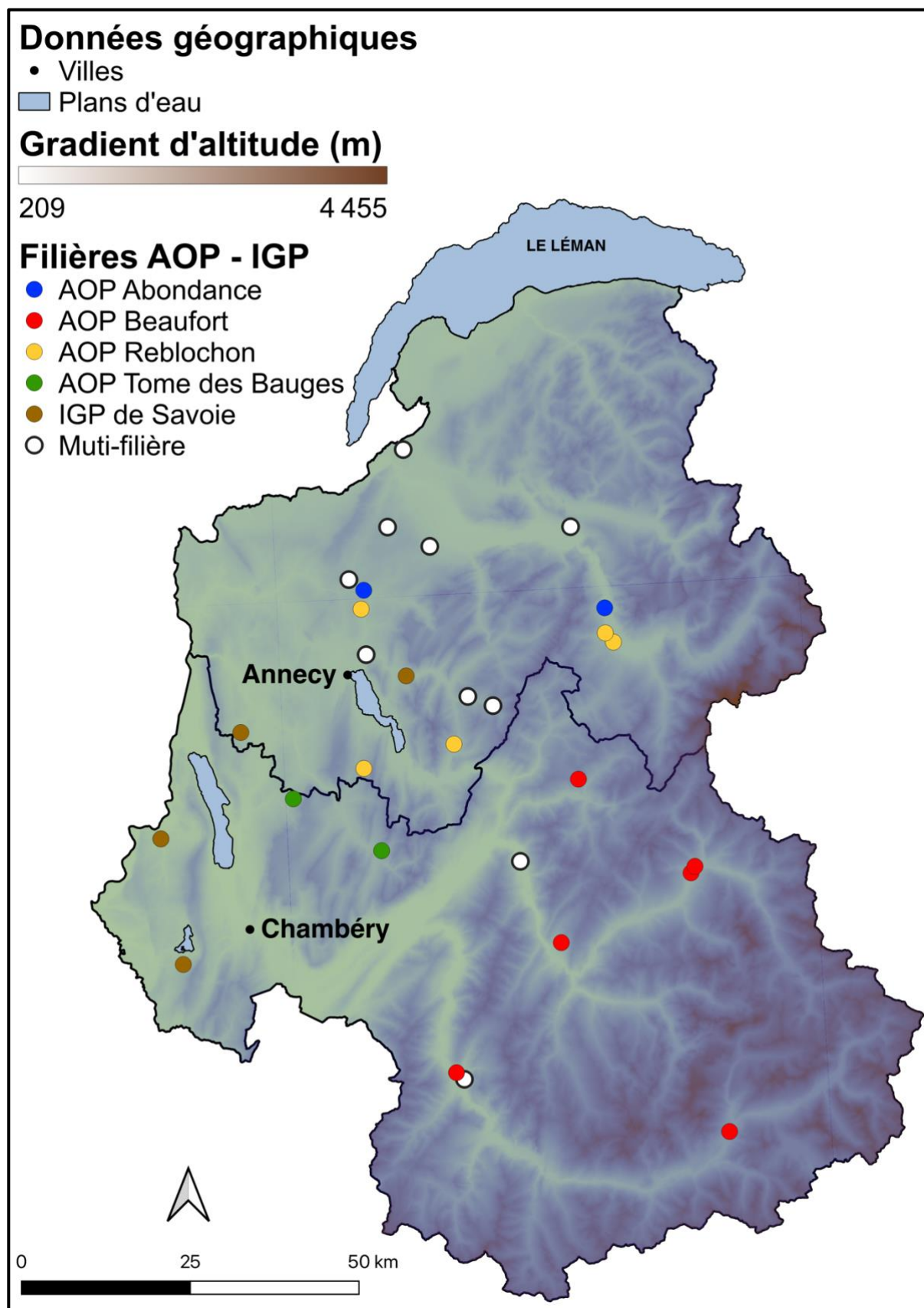
Vision de la société

N	Vision des touristes	Comment percevez-vous les touristes venant en Savoie ? (Contrainte ou opportunité ?) (Faites-vous la distinction entre les touristes venant l'hiver de ceux venant l'été ?)
O	Vision de la société en général	Selon vous, comment le consommateur moyen français perçoit les producteurs fromagers de Savoie ?

Conclusion

P	Ouverture	Lesquels de ces termes choisiriez-vous pour vous définir ? Vous pouvez en choisir plusieurs. Si choix multiple : Pouvez-vous les classer ?
---	-----------	--

Annexe 3 : Cartes de répartition géographique des acteurs enquêtés selon leur filière et leur maillon. Productions personnelles



Données géographiques

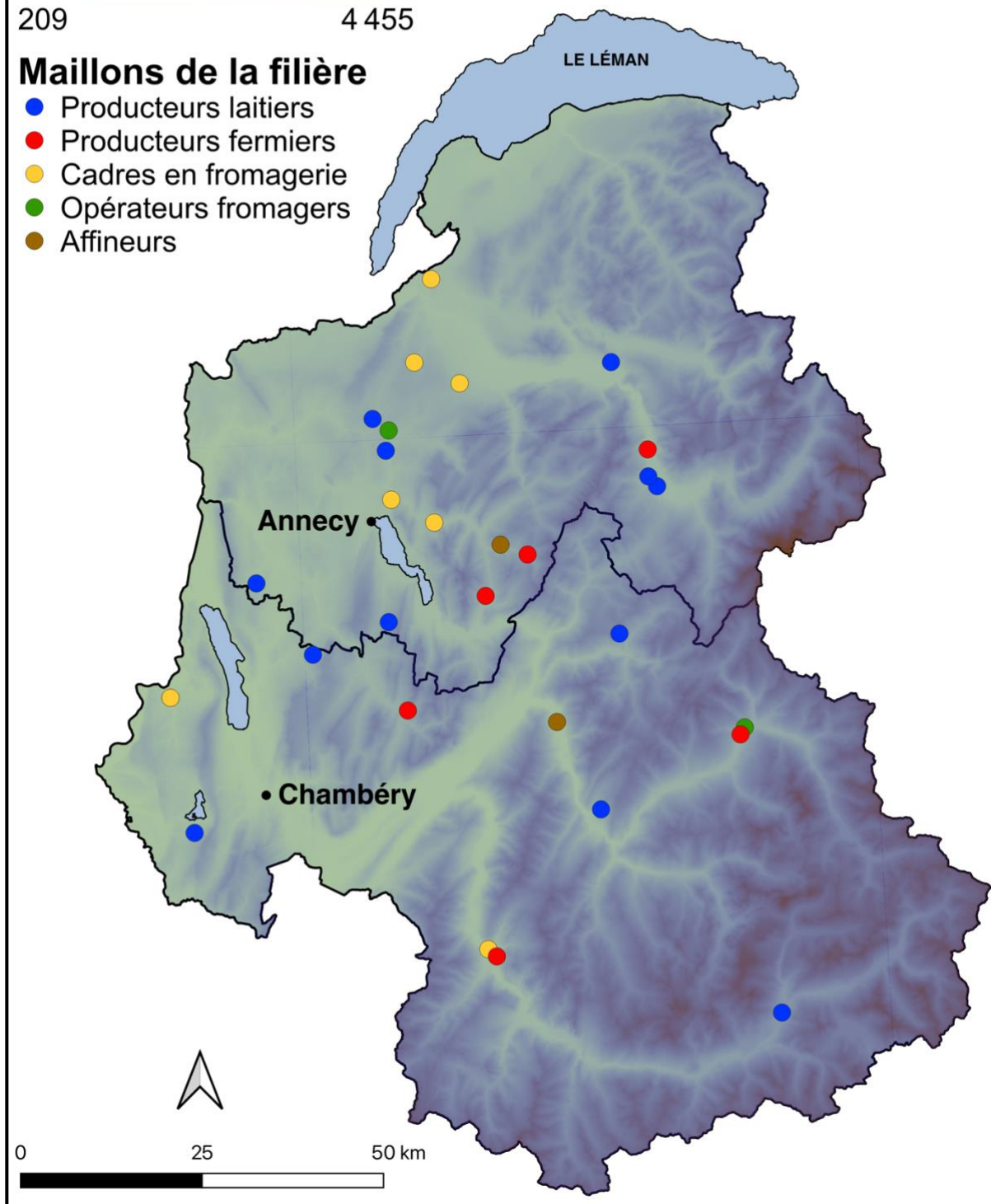
- Villes
- Plans d'eau

Gradient d'altitude (m)

209 4 455

Maillons de la filière

- Producteurs laitiers
- Producteurs fermiers
- Cadres en fromagerie
- Opérateurs fromagers
- Affineurs



Annexe 4 : Répartition des questions par grand thème d'étude

N°	Thème : sentiment d'appartenance à la filière.
1	Je suis fier de contribuer à une ou plusieurs filière(s) AOP-IGP de Savoie.
2	Le fromage de ma filière est un produit d'excellence.
3	Si cela était possible, je souhaiterais contribuer à une autre filière AOP-IGP de Savoie.
4	Toutes les filières AOP-IGP du territoire des Savoie produisent du lait de qualité pour des fromages d'excellence.
5	Je pourrais très bien contribuer à une production fromagère de plaine hors SIQO.
8	Sans les AOP-IGP de Savoie, je ne vivrais pas sur ce territoire aujourd'hui.
9	Sans les AOP-IGP de Savoie, je ne ferais pas ce métier aujourd'hui.
10	L'ODG sont une force pour la filière.
31	La production de fromages hors SIQO dans les Savoies nuit à la notoriété des fromages AOP-IGP des Savoie.

N°	Thème : vision sociale de la filière.
6	Il existe de la cohésion (solidarité) entre les (producteurs / transformateurs / affineurs) de la filière
7	Il existe de la cohésion (solidarité) entre tous les acteurs de la filière.
17	La coopération (au sens large : coopérative, entraide, etc.) est depuis toujours fortement présente dans la filière.
30	La coopération (au sens large : coopérative, entraide, etc.) est aujourd'hui menacée dans la filière.
28	Les acteurs de la filière s'investissent de moins en moins (dans les institutions).
29	La nouvelle génération dans la filière est assurée.

N°	Thème : qualité et volume.
2	Le fromage de ma filière est un produit d'excellence.
4	Toutes les filières AOP-IGP du territoire des Savoie produisent du lait de qualité pour des fromages d'excellence.
12	L'objectif de la majorité des acteurs de la filière est d'accroître la qualité de leur produit.
11	L'objectif de la majorité des acteurs de la filière est d'accroître leur volume de production.
24	Pour être rentable économiquement, il faut faire du volume.
19	La fabrication de fromage AOP-IGP de Savoie est artisanale.
22	Heureusement qu'il y a des Règles de Régulation de l'Offre (RRO) au sein de la filière.
34	La concentration des outils de transformation est dangereuse pour la filière.
35	Il faut que les outils de transformation de la filière soient détenus par les acteurs locaux.

N°	Thème : enjeux internes à la filière.
10	L'ODG est une force pour la filière.
23	Le cahier des charges de la filière est une contrainte pour moi.
25	Il faut interdire l'automatisation en production, en transformation et en affinage dans la filière.
27	La production de fromages au lait cru est trop contraignante.

N°	Thème : enjeux externes à la filière.
21	J'ai peur du réchauffement climatique pour l'avenir de la filière.
32	La perte de foncier agricole sur le territoire est une menace pour la production fromagère des Savoie.

N°	Thème : socle de spécificités communes.
13	Le lait cru est une valeur forte de la filière.
27	La production de fromages au lait cru est trop contraignante.
14	L'alpage est un élément essentiel dans la production de fromage AOP-IGP de Savoie.
26	La production et la transformation de lait en alpages dans les Savoie est vouée à disparaître.
15	L'alimentation à l'herbe permet un lait de meilleure qualité.
16	L'autonomie fourragère est une composante importante de la filière.
17	La coopération (au sens large : coopérative, entraide, etc.) est depuis toujours fortement présente dans la filière.
19	La fabrication de fromage AOP-IGP de Savoie est artisanale.
30	La coopération (au sens large : coopérative, entraide, etc.) est aujourd'hui menacée dans la filière.
18	Dans la filière, nous pourrions remplacer les races locales par des Prim'Holstein, cela ne changerait rien.
20	Il faut des savoir-faire bien particuliers pour transformer du lait en fromage AOP-IGP de Savoie.
33	Pour répondre aux attentes sociétales, il faut arrêter de loger les vaches en étable entravée.

Annexe 5 : Tableaux de données quantitatives par grand thème d'étude

N°	Thème : sentiment d'appartenance à la filière.				
	Nb de réponses	Moyenne	Ecart à la moyenne	Etendue	Intervalle interquartile
1	26	3,9	0,3	1	0
2	26	3,5	0,6	2	1
3	24	2,5	1,1	3	1
4	24	3,4	0,8	3	1
5	26	2,0	1,2	3	2
8	26	2,0	1,2	3	2
9	26	2,4	1,1	3	2
10	26	3,5	0,9	3	1
31	25	1,5	0,8	2	1

N°	Thème : vision sociale de la filière.				
	Nb de réponses	Moyenne	Ecart à la moyenne	Etendue	Intervalle interquartile
6	26	2,8	1,0	3	1
7	26	2,7	0,9	3	1
17	26	3,3	0,9	3	1
30	25	2,1	1,0	3	2
28	25	1,9	1,0	3	2
29	25	2,5	0,8	3	1

N°	Thème : qualité et volume.				
	Nb de réponses	Moyenne	Ecart à la moyenne	Etendue	Intervalle interquartile
2	26	3,5	0,6	2	1
4	26	3,4	0,8	3	1
12	26	3,4	0,8	3	1
11	26	2,4	0,9	3	1
24	25	1,9	1,0	3	2
19	26	2,5	0,9	3	1
22	25	3,6	0,8	3	1
34	25	2,6	1,3	3	3
35	25	3,3	1,1	3	1

N°	Thème : enjeux internes à la filière.				
	Nb de réponses	Moyenne	Ecart à la moyenne	Etendue	Intervalle interquartile
10	26	3,5	0,9	3	1
23	25	1,7	0,9	3	1
25	25	1,7	0,8	3	1
27	25	1,9	1,0	3	2

N°	Thème : enjeux externes à la filière.				
	Nb de réponses	Moyenne	Ecart à la moyenne	Etendue	Intervalle interquartile
21	25	2,6	0,9	3	1
35	25	3,3	1,1	3	1

N°	Thème : socle de spécificités communes.				
	Nb de réponses	Moyenne	Ecart à la moyenne	Etendue	Intervalle interquartile
13	26	3,9	0,3	1	0
27	25	1,9	1,0	3	2
14	26	3,1	1,2	3	2
26	25	1,8	0,8	3	1
15	26	3,8	0,6	3	0
16	26	3,1	0,9	2	2
17	26	3,3	0,9	3	1
30	25	2,1	1,0	3	2
18	26	1,4	0,9	3	0
20	26	3,7	0,6	2	1
33	25	1,8	1,1	3	1

Annexe 6 : Tableaux de données qualitatives par grand thème d'étude

N°	Thème : socle de spécificités communes.		
	Nb rép.	%	Catégories de réponses
13	21	6 29%	OUI. C'est une valeur partagée par tout le monde, c'est notre identité.
		15 71%	OUI MAIS. Il y a des choses qui la menacent, comme le risque sanitaire croissant, la thermisation par certains acteurs des filières ou la pression sociétale.
27	24	6 25%	OUI. Elle est trop contraignante.
		5 21%	OUI MAIS. Ça vaut le coup.
		12 50%	NON. Pas du tout, il faut savoir ce que l'on veut.
		1 4%	Autre : le lait cru n'est pas essentiel.
14	20	11 55%	OUI. Tout à fait, ça fait partie de la filière.
		9 45%	NON. Certains n'en ont pas, mais ça devrait l'être.
26	22	4 18%	OUI. C'est fortement compromis.
		9 41%	NON MAIS. Ça va être compliqué, la transformation va diminuer, et puis la nouvelle génération n'a pas les mêmes attentes, je n'espère pas en tout cas.
		9 41%	NON. Il y aura toujours des gens déterminés pour y aller.
15	22	15 68%	OUI. Le lait est plus jaune à la mise à l'herbe. Il ne faut surtout pas d'ensilage.
		7 32%	OUI MAIS. C'est discutable, au niveau de la qualité sanitaire ou même organoleptique.
16	24	6 25%	OUI. Tout à fait, et il le faut.
		4 17%	OUI MAIS. Avec le changement climatique, ça va être compliqué à l'avenir.
		14 58%	NON. Certains, notamment en montagne importent beaucoup d'intrants (et surtout les fourrages), ça le devrait. Il faudrait s'associer avec la Crau pour faire un partenariat sûr.
17	17	6 35%	OUI. Tout à fait.
		6 35%	OUI MAIS. Mais l'individualisme se développe.
		4 24%	NON. Sauf pour les coopératives. Mais l'entraide, les CUMA, etc. non.
		1 6%	Autres : en Savoie ce ne sont que des coopératives, en Haute-Savoie que des privés.
30	20	8 40%	OUI. C'est menacé, surtout l'entraide, les coopératives un peu moins.
		11 55%	NON. C'est la base de la filière et tout le monde est pour.
		1 5%	NE SAIS PAS.
18	23	19 83%	NON. Pas du tout, les races locales sont importantes pour l'image et l'adaptation au territoire.
		4 17%	NON MAIS. Éventuellement pour la production, mais pour l'image et l'identité non. Mais je suis contre la ségrégation de races.
20	24	22 92%	OUI. Il faut un savoir-faire, notamment pour l'aspect bactériologique et le lait cru.
		2 8%	NON. C'était mieux avant ou il faut juste aimer son travail.
33	25	2 8%	OUI. Je préfère voir une vache en stabulation qu'en étable entravée.
		9 36%	NON MAIS. Elles sont peut-être mieux en stabulation, mais je comprend les contraintes qui justifient l'étable entravée.
		11 44%	NON. Une vache est mieux dans une étable entravée propre que dans une stabulation sale, il faut éduquer les gens et communiquer dessus.
		3 12%	NE SAIS PAS / NE CONNAIT PAS.

N°	Thème : sentiment d'appartenance à la filière.		
	Nb rép.	%	Catégories de réponses
1	13	11	85% OUI. Je suis fier de produire un fromage AOP - IGP.
		2	15% OUI MAIS. J'éprouve de l'amertume pour la filière ou n'éprouve pas de passion pour son métier.
2	16	7	44% OUI. C'est un produit d'excellence.
		3	19% OUI MAIS. Il a des acteurs qui font plus ou moins de la qualité dans la filière.
		6	38% NON. C'est un bon produit, mais non un produit de luxe, excellent est trop élevé.
3	19	8	42% OUI. Tout à fait, mais il faut prendre en compte les contraintes de chaque cahier des charges.
		3	16% OUI MAIS. Que pour le Beaufort (aspect économique).
		8	42% NON.
4	20	12	60% OUI. Tout à fait, toutes les filières produisent du lait de qualité.
		4	20% NON. Je ne suis pas d'accord, certaines filières (Abondance, reblochon, IGP) ne sont pas au niveau sur la qualité.
		4	20% NE SAIS PAS. Qu'est-ce que la qualité ? Oui et non, certains éleveurs ne sont pas au niveau, mais ce n'est pas une généralité.
5	22	4	18% OUI. Je le fais déjà ou je considère que l'on peut trouver des valeurs en dehors des AOP - IGP.
		18	82% NON. Ça ne me plairait pas du tout, pour une défense des valeurs ou un aspect économique.
8	20	7	35% OUI. Je pense, éventuellement, ça serait compliqué.
		5	25% NON. Je resterai ici sans faire mon métier.
		8	40% NON. Je resterai et je ferai mon métier tout de même.
9	18	7	39% OUI. J'aurai arrêté.
		7	39% NON. Je ferai un autre fromage, ou autre chose (en production), ou je serais allé ailleurs.
		2	11% NON. Ce serait la même chose.
		2	11% NE SAIS PAS.
10	18	12	67% OUI. Tout à fait, ils fédèrent et pérennisent.
		6	33% NON. Ils divisent au sein de la filière.
31	23	11	48% NON. C'est un produit de qualité, il n'y a aucun souci.
		3	13% NON. Ça dépend des produits, mais ça peut-être préjudiciable à la filière.
		9	39% NON. Ce ne sont pas les mêmes produits.

N°	Thème : vision sociale de la filière.		
	Nb rép.	%	Catégories de réponses
6	23	5	22% OUI. On est obligé d'une certaine manière.
		10	43% OUI MAIS. Certains ne sont pas en accord avec la majorité, il y a des conflits, des guerres de clochers, certains tirent de travers.
		8	35% NON. Pas du tout, il y a des conflits.
7	22	8	36% OUI. C'est obligatoire dans une filière.
		7	32% OUI QUAND MEME. Même si on les voit pas, ou ça se perd.
		7	32% NON. C'est compliqué, ça pourrait être mieux.
17	17	6	35% OUI. Tout à fait.
		6	35% OUI MAIS. Mais l'individualisme se développe.
		4	24% NON. Sauf pour les coopératives. Mais l'entraide, les CUMA, etc. non.
		1	6% Autres : en Savoie ce ne sont que des coopératives, en Haute-Savoie que des privés.
30	20	8	40% OUI. C'est menacé, surtout l'entraide, les coopératives un peu moins.
		11	55% NON. C'est la base de la filière et tout le monde est pour.
		1	5% NE SAIS PAS.
28	25	8	32% OUI. La nouvelle génération est de moins en moins impliquée.
		7	28% OUI MAIS PAS QUE. Il y a diverses raisons qui expliquent cela (moins de fermes, problème de société).
		10	40% NON. Il y a toujours autant de gens qui s'investissent, c'est même le contraire.
29	25	7	28% OUI. C'est assuré au niveau des exploitations et du salariat, il y aura bien du monde pour venir.
		13	52% OUI MAIS. C'est relativement assuré, soit sur les exploitations, soit sur le salariat, mais ça devient compliqué.
		5	20% NON. Ça va être très compliqué.

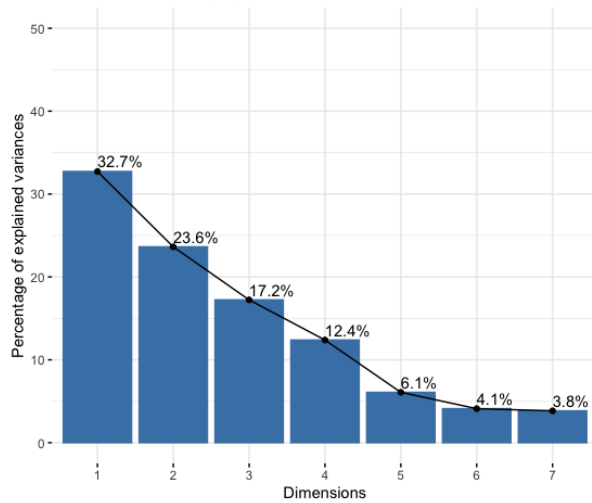
N°	Thème : qualité et volume.		
	Nb rép.	%	Catégories de réponses
2	16	7 44%	OUI. C'est un produit d'excellence.
		3 19%	OUI MAIS. Il a des acteurs qui font plus ou moins de la qualité dans la filière.
		6 38%	NON. C'est un bon produit, mais non un produit de luxe, le mot excellence est trop élevé.
4	20	12 60%	OUI. Tout à fait, toutes les filières produisent du lait de qualité.
		4 20%	NON. Je ne suis pas d'accord, certaines filières (Abondance, reblochon, IGP) ne sont pas au niveau sur la qualité.
		4 20%	NE SAIS PAS. Qu'est-ce que la qualité ? Oui et non, certains éleveurs ne sont pas au niveau, mais ce n'est pas une généralité.
12	21	14 67%	OUI. Je pense, ou j'espère en tout cas.
		4 19%	OUI MAIS. Certains sont limites, mais ce sont des exceptions.
		3 14%	NON. certains ne font pas de la qualité.
11	25	9 36%	OUI. La majorité veut accroître.
		4 16%	NON MAIS. il y en a quelque-uns mais ce n'est pas la majorité.
		12 48%	NON. Tout le monde souhaite s'orienter vers la qualité en stabilisant le volume.
24	22	5 23%	OUI. Les petites fermes, c'est fini, le volume ça permet de réduire les charges fixes.
		16 73%	NON. Il faut faire de la qualité.
		1 5%	CONTRADICTION.
19	24	5 21%	OUI. C'est artisanal.
		14 58%	OUI ET NON. En production fermière ça l'est, sinon non. Qu'est-ce que l'artisanal ?
		5 21%	NON. Les volumes sont trop importants.
22	21	16 76%	OUI. Tout à fait, sinon certains feraient n'importe quoi.
		5 24%	OUI MAIS. C'est trop rigide, ça manque de produit parfois.
34	25	13 52%	OUI. Il faut faire attention.
		12 48%	NON. Soit il n'y a pas de concentration (on n'est pas impacté), soit ce n'est pas un problème.
35	26	12 46%	OUI. Tout à fait.
		7 27%	OUI. Tant que les acteurs extérieurs sont peu nombreux et qu'ils vont dans le même sens, ça va.
		6 23%	NON. Ça apporte de la diversité ou ce n'est pas important, ou la personne est fataliste (c'est la mondialisation, qui va racheter les entreprises ?)
		1 4%	CE N'EST PAS LE CAS.

N°	Thème : enjeux internes à la filière.		
	Nb rép.	%	Catégories de réponses
10	18	12 67%	OUI. Tout à fait, ils fédèrent et pérennisent.
		6 33%	NON. Ils divisent au sein de la filière.
23	25	1 4%	OUI. C'est une contrainte.
		7 28%	OUI MAIS NON. C'est une contrainte, mais on sait pourquoi on le fait.
		15 60%	NON. Ce n'est pas une contrainte, c'est un cahier des chances ou de valeurs.
		2 8%	CONTRADICTION.
25	27	4 15%	OUI. Il faut interdire l'automatisation.
		10 37%	NON MAIS. Il faut l'accompagner, la limiter et l'encadrer.
		13 48%	NON. Il faut l'accepter et vivre avec son temps.
27	24	6 25%	OUI. Elle est trop contraignante.
		5 21%	OUI MAIS. Ça vaut le coup.
		12 50%	NON. Pas du tout, il faut savoir ce que l'on veut.
		1 4%	Autre : le lait cru n'est pas essentiel.

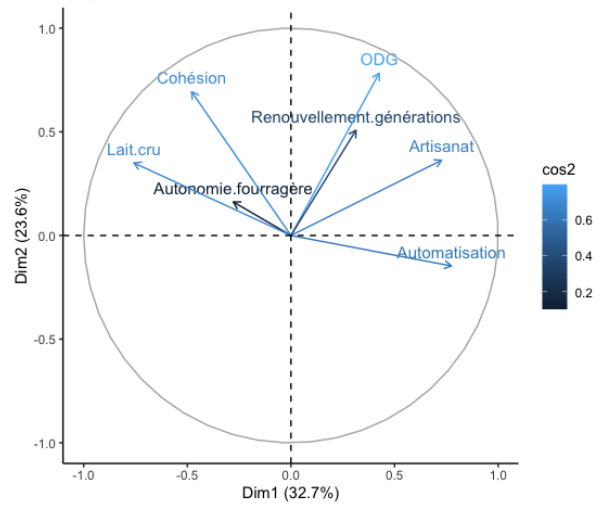
N°	Thème : enjeux externes à la filière.		
	Nb rép.	%	Catégories de réponses
21	24	11 46%	OUI. Ça va être compliqué à l'avenir.
		11 46%	NON, PAS PEUR. Ça ne sert à rien d'avoir peur, il faudra s'adapter, et ça devrait le faire.
		2 8%	NON. Je ne crois pas au réchauffement climatique, ou je ne pense pas que ça va impacter mon activité.
32	28	16 57%	OUI. C'est un problème urgent.
		12 43%	OUI MAIS. C'est un problème sur les Savoies, mais au niveau local, le problème semble moins important (en comparaison à un autre lieu où la situation est pire).

Annexe 7 : Données relatives à l'ACP et aux méthodes de partitionnement

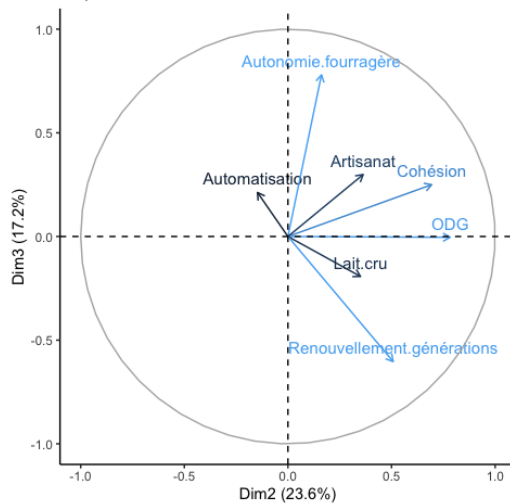
Étude des valeurs propres du modèle d'ACP



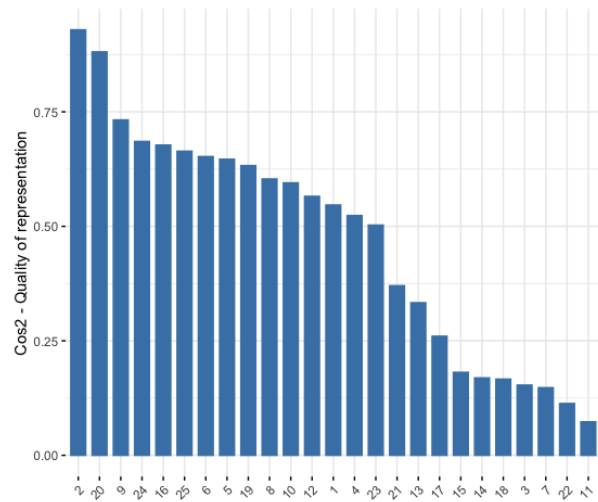
Représentation des variables sur les axes 1 et 2



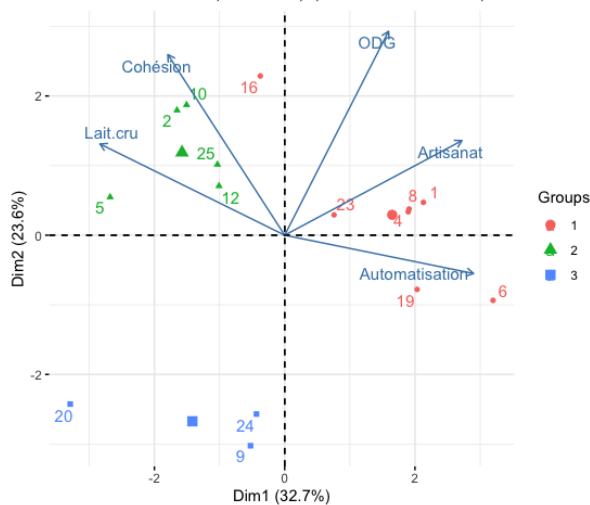
Représentation des variables sur les axes 2 et 3



Cos2 des individus sur les axes 1 et 2



Méthode de la CAH, $\cos^2 > 0,5$, $\cos^2$ variables $> 0,6$



Données R

Inertie interne :

- ☐ Méthode des K-means : 100,7
- ☐ Méthode de la CAH : 104,0

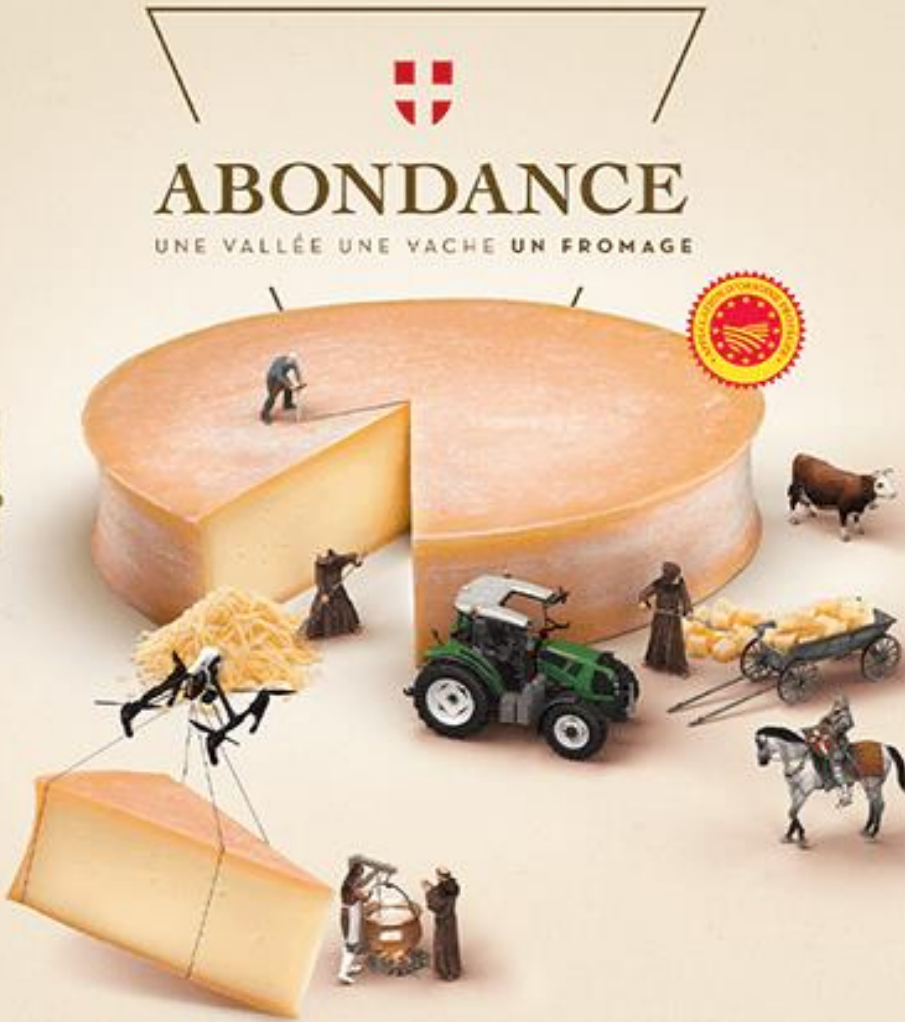
Comparaison des classes formées par la méthode des K-means et de la CAH

	1	2	3
1	1	7	0
2	12	0	0
3	0	0	5

Un seul individu appartient à une classe différente entre les deux méthodes.

```
> km_specificites$tot.withinss
[1] 100.6535
> IWCAH[K]
[1] 103.9579
> table(km_specificites$cluster, clusterCAH)
      clusterCAH
      1  2  3
1  1  7  0
2 12  0  0
3  0  0  5
```

Annexe 8 : Affiche de communication de la filière AOP Abondance



The poster features a large, round wheel of Abondance cheese as the central element. A wedge has been cut out and is being lifted by a crane. Various miniature figures are scattered around the cheese: a person on the top surface, a tractor, a horse, a cow, and several people in traditional attire engaged in different activities like milking and carrying cheese. A red and yellow circular logo is positioned to the right of the cheese wheel.

ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

**Le plus moderne
des fromages de tradition**

— WWW.FROMAGEABONDANCE.FR —

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE WWW.MANGERBOUGER.FR

2016

