



# LA FILIÈRE LAIT À BELLE-ÎLE-EN-MER ÉTAT DES LIEUX ET PROSPECTIVES

Sylvain PREVOT

*Belle-île*  
en-MER  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

2014



# **LA FILIERE LAIT A BELLE-ÎLE-EN-MER ÉTAT DES LIEUX ET PROSPECTIVES**



## **Remerciements**

Nous remercions pour leur participation, leur aide et le temps qu'ils ont bien voulu consacrer : l'ensemble des élus et du personnel technique et administratif de la Communauté de Communes de Belle-Île, les experts scientifiques consultés, les services de l'Etat et, enfin, l'ensemble des acteurs et partenaires locaux (exploitants et associations), impliqués sur le territoire qui ont participé aux différents entretiens individuels et aux différentes réunions de travail.

Et tout particulièrement :

M. Frédéric LE GARS (Président de la CCBI)  
M. Julien FROGER (Directeur Général Adjoint – Responsable des Espaces Naturels)  
M. Franck GUEGAN (Président du Syndicat d'Élevage)  
Mme Huguette HUEL (Présidente de l'association Au Coin des Producteurs)



### **Maître d'ouvrage**

Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer  
Haute-Boulogne  
56 360 LE PALAIS  
Tél. : 02 97 31 83 04  
Fax. : 02 97 31 49 46  
Mail : [ccbi@ccbi.fr](mailto:ccbi@ccbi.fr)

Président de la CCBI : M. Frédéric LE GARS

Stagiaire mission AgriLait : M. Sylvain PREVOT



# LA FILIERE LAIT A BELLE-ÎLE-EN-MER ÉTAT DES LIEUX ET PROSPECTIVES


## Sommaire

Sommaire.....	i
Table des illustrations.....	iii
Préambule.....	1
A Préambule.....	1
1. Contexte territorial – Cadre général.....	4
2. L’agriculture à Belle-Île-en-Mer.....	12
B La filière lait à Belle-Île.....	19
1. La production.....	20
2. Le transport.....	26
3. La transformation.....	30
4. La distribution.....	32
C Prospective de la filière lait belliloise.....	34
1. Méthodologie de l’étude.....	35
2. Statu quo : maintien du Service Lait.....	38
3. La transformation laitière à Belle-Île.....	41
4. Le changement de filière.....	67
D Analyse Critique du terroir et de sa gestion.....	70
1. Les exploitants agricoles bellilois.....	71
2. Les exploitants agricoles bellilois et leur filière d’écoulement.....	71
3. Les exploitants bellilois et la CCBI.....	71
4. Les exploitants agricoles bellilois et les aides européennes.....	72
E Conclusions.....	75
Abréviations.....	A
Annexe.....	C
Bibliographie.....	D

# Table des illustrations

Figure 1 : Portrait de la population belliloise en 2011.....	7
Figure 2 : Répartition des productions principales des exploitations agricoles belliloises .....	13
Figure 3 : Digramme présentant les différentes destinées de la filière lait belliloise .....	36
Figure 4 : Contenu des fiches Produit.....	42
Figure 5 : Exemple de planning de production adaptée à la vente directe .....	60
Carte 1 : Belle-Île-en-Mer, site et situation (Julien FROGER modifié).....	4
Carte 2 : Carte pédologique simplifiée de Belle-Île (UMR SAS) .....	11
Carte 3 : Situation des exploitations laitières bovines de Belle-Île et de leur SAU .....	22
Carte 4 : Trajet quotidien du camion de lait .....	26
Carte 5 : Tournées effectuées par le camion du Service Lait .....	27
Graphique 1 : Évolution annuelle du nombre d'exploitants bovin-lait et du volume de lait transporté.....	20
Graphique 2 : Évolution mensuelle moyenne du volume de lait vendu à LACTALIS CHF.....	25
Tableau 1 : Statut et situation des exploitants laitiers bovins de Belle-Île .....	21
Tableau 2 : Surface et activités des exploitants laitiers bovins bellilois.....	23
Tableau 3 : Races et effectif des exploitations laitières bovines de Belle-Île .....	23
Tableau 4 : Résultat 2013 du Service Lait.....	29
Tableau 5 : Comparaison du prix des carburants au 12 juillet 2014 .....	38
Tableau 6 : Evolution du tarif camion de lait à la Compagnie Océane de 2008-2014.....	39
Tableau 7: Charge polluante des effluents organiques en fromagerie.....	61
Tableau 8 : Exemple de composition d'un lactosérum doux et d'un lactosérum acide .....	62
Tableau 9 : Composition du babeurre (E. RENNER / A. RENZ-SCHAUEN).....	63
Fiche Produit 1 : Fromage .....	43
Fiche Produit 2 : Yaourts – Lait fermentés .....	46
Fiche Produit 3 : Beurre.....	49
Fiche Produit 4 : Crèmes glacées.....	54

**La filière laitière à Belle-Île  
DIAGNOSTIC ET PROSPECTIVE**



---

**A  
Préambule**

---

## La Politique Agricole Commune

La PAC est une politique instituée au sein de l'Union Européenne (UE) lors du traité de Rome en 1957 et mise en place en 1962. Ses premiers objectifs sont alors :

- d'accroître la productivité de l'agriculture ;
- d'assurer un niveau de vie équitable à la population agricole ;
- de stabiliser les marchés ;
- de garantir la sécurité des approvisionnements ;
- d'assurer des prix raisonnables aux consommateurs.

Ces actions, ayant pour but de soutenir les prix agricoles et de subventionner la production, constituent le « premier pilier ».

En constante évolution depuis sa création, la PAC voit en 1999 l'ajout d'un « second pilier » qui concerne le développement rural. Ses objectifs sont :

- l'amélioration de la compétitivité de l'agriculture et de sa multifonctionnalité ;
- la promotion de la protection de l'environnement en agriculture ainsi que des mesures forestières contribuant au développement durable ;
- la participation au développement des territoires ruraux.

La PAC est surtout l'une des plus anciennes et jusqu'à peu la plus importante des politiques communes de l'UE (environ 35 % du budget européen pour le « premier pilier », 45 % si l'on englobe le second), mais son budget est actuellement en baisse. Elle est également un sujet de tension entre les différents états partenaires de l'UE. En effet, certains états comme l'Allemagne sont contributeurs et paient en proportion plus de financement qu'ils n'en perçoivent alors que d'autres sont bénéficiaires comme la France et reçoivent plus d'argent qu'ils n'en déboursent. Avec l'élargissement de l'UE, ces tensions sont amplifiées, un état des lieux a été réalisé (2007-2010) et une nouvelle gouvernance a été négociée, se traduisant par la mise en place de la nouvelle PAC 2014-2020.

Cette dernière abandonne définitivement les aides indirectes aux exploitants (intervention directe sur le marché avec fixation du prix des matières premières agricoles, quotas laitiers ou sucriers) et favorise les aides directes avec le Droit à Paiement Unique (DPU) qui subventionne les exploitants en fonction des surfaces, de la culture et des productions qui lui sont propres.



L'agriculture est l'un des moteurs de l'activité belliloise avec les espaces naturels et le tourisme, l'un ne pouvant vivre sans les deux autres. Elle prend majoritairement la forme d'élevage expansif d'ovins et de bovins. La production laitière représente un tiers des 35 exploitations de l'île avec 11 éleveurs bovin-lait et 2 éleveurs caprin-lait. 10 éleveurs bovin-lait vendent leur lait au groupe Lactalis pour son usine de Pontivy et utilisent pour cela le camion de ramassage du lait mis en place depuis 1981 par la Communauté de Communes de Belle-Île (CCBI).

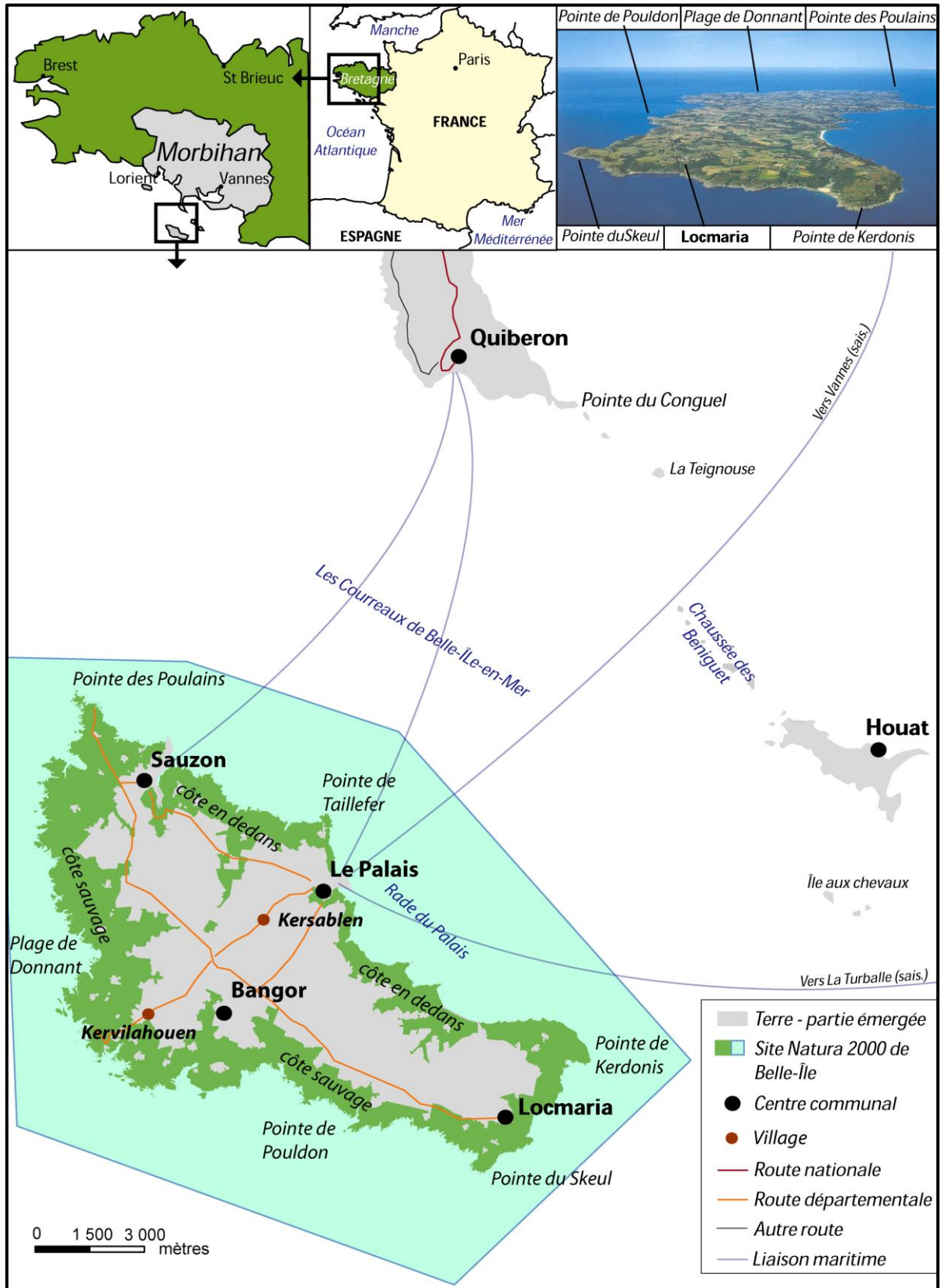
Le 1<sup>er</sup> avril 2015, la Politique Agricole Commune (PAC), qui contingentait par des quotas la production européenne de lait, va passer sous un régime de marché concurrentiel ouvert, ce qui engendre des questions sur le maintien du prix du lait et sur la viabilité des exploitations de petites tailles ou ne pouvant se développer davantage pour des raisons économiques, structurelles ou territoriales.

Dans cette perspective, une série de rencontres et de réunions ont été organisées au second semestre 2013 par la CCBI, le Syndicat d'Élevage de Belle-Île et des exploitants laitiers. Il a été décidé à cette période de demander à la CCBI, structure compétente dans ce cadre, de réaliser une étude diagnostique prospective de la filière laitière à Belle-Île.

# 1. Contexte territorial – Cadre général

## 1.1. Situation géographique

Carte 1 : Belle-Île-en-Mer, site et situation (Julien FROGER modifié)



## Situation

Deuxième plus grande île du littoral français après la Corse, elle garde toute comme elle son caractère insulaire par l'absence de pont ou de tunnel la reliant au continent. Il est nécessaire d'effectuer une traversée de 45 minutes en ferry pour franchir les 15 kilomètres qui la sépare de Quiberon.

## Site

Belle-Île-en-Mer est une île de 85 km<sup>2</sup> longue de 20 km et de maximum 9 km de large qui fait partie géographiquement des îles du Mor Braz. Elle est composée de 4 communes : Le Palais, Bangor, Sauzon, Locmaria.

L'île peut être contingentée en trois grands espaces : le plateau, les vallons et le littoral. Le plateau, d'une altitude moyenne de 40 m, est composé d'un territoire alternant de la friche, des boisements, des espaces naturels et des milieux agricoles autour des hameaux formant une mosaïque variée. Ce territoire est entaillé de vallons composés de prairies humides, de coteaux de lande et de boisement de feuillus. La partie littorale quant à elle présente une belle diversité de milieux remarquables, dunes, falaises littorales, landes rases et pelouses maritimes.

Les côtes sud et ouest, tournées vers le large, voient se dresser de hautes falaises ce qui les rendent inabordables en dehors des grèves, c'est la côte sauvage. Celle-ci s'oppose à la côte en dedans, face au continent, plus basse et plus accessible où se trouvent les deux principaux ports : Le Palais et Sauzon.

L'habitat est dispersé dans les 6 villages (les 4 bourgs plus Kervilahouen et Kersablen) et dans 148 hameaux. 2 504 foyers principaux sont recensés pour une population de 5 249 habitants complétés par 3 657 résidences secondaires et un total de 35 000 lits (15 hôtels, 650 locations meublées, 10 campings, 6 hébergements collectifs, 1 village de vacances, 1 résidence de tourisme, 56 chambres d'hôtes) permettant d'atteindre une population maximale au cours de la saison touristique de plus de 45 000 personnes sans compter les excursionnistes.

---

## 1.2. Situation administrative

---

Belle-Île-en-Mer est située dans le département du Morbihan, région Bretagne à 15 km au large des côtes de la presqu'île de Quiberon et appartient administrativement au Pays d'Auray. Les quatre communes sont regroupées dans la Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer (CCBI).

Elle est membre de l'association des Îles du Ponant depuis sa création en 1971. Cette association regroupe l'ensemble des îles habitées de façon permanentes non rattachées au continent, de la Manche jusqu'à la frontière espagnole dans le golfe de Gascogne.

---

## 1.3. Situation démographique

---

### Profil démographique

Occupé depuis le néolithique, l'île a été façonnée par l'homme qui a laissé son empreinte en permettant son défrichement et ainsi sa valorisation tout en gardant sa diversité biologique et paysagère.

Tout comme l'ensemble des îles du Ponant, Belle-Île a subi une dépopulation au cours du XX<sup>ème</sup> siècle. Dans les années 1870, l'île connaît son apogée démographique avec une population estimée à 11 000 habitants. Celle-ci va décroître ensuite jusqu'au début des années 80 pour atteindre moins de 4 200 habitants avant de voir cette tendance s'inverser et sa population dépasser de nouveau les 5 000 habitants à l'orée des années 2010, spécificité qu'elle partage avec l'île d'Yeu. Belle-Île abrite aujourd'hui 60 habitants au km<sup>2</sup>, densité assez faible (116 hab./km<sup>2</sup> en France métropolitaine) qui laisse des perspectives de croissance de la population bien que le développement urbanistique soit très limité par la réglementation environnementale et urbanistique, en particulier la Loi Littoral.

En se basant sur l'analyse statistique de la population belliloise (Figure 1) sur la période 1999 - 2011, plusieurs constats généraux peuvent être faits :

- vieillissement progressif de la population,
- départ des 15-29ans pour leurs études et/ou leur carrière professionnelle,
- importance relative des résidences secondaires dans le parc immobilier et développement très fort de ce mode d'occupation,
- croissance continue de la part des retraités,
- **division par deux du nombre d'agriculteurs exploitants,**
- ...

Belle-Île concentre des caractéristiques propres à un territoire régi par une économie de tourisme (forte proportion de résidences secondaires, présence d'une majorité de retraité). Cette orientation a permis une augmentation positive de la démographie soutenue par l'arrivée ou le retour de retraités permettant le maintien d'une population insulaire active à la différence de l'Île d'Yeu qui tire son dynamisme de la pêche.

### **Saisonnalité et contraintes insulaires : des spécificités démographiques**

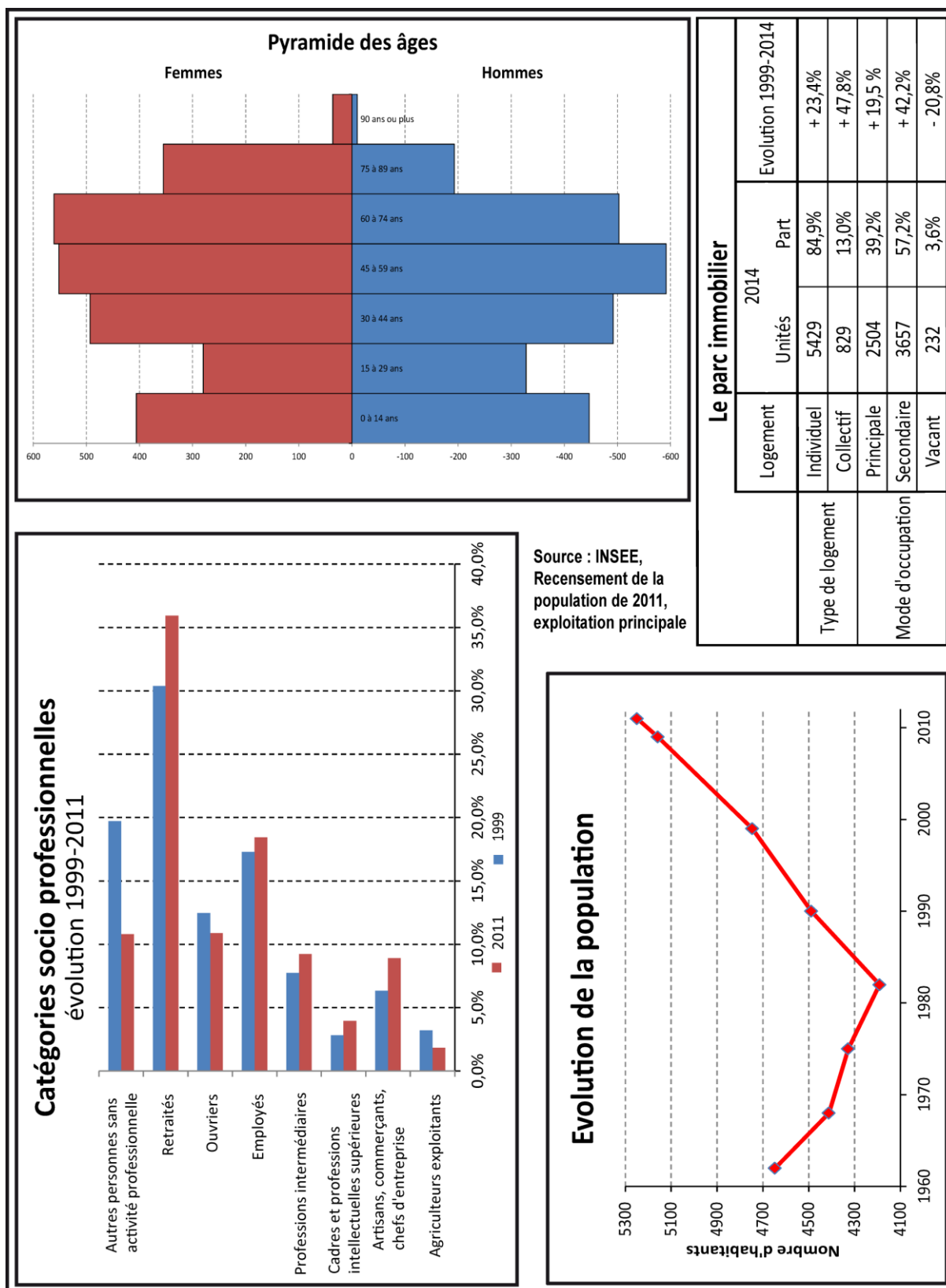
Le flux touristique est un facteur démographique important que ne relève pas les statistiques de l'INSEE dans son analyse direct. Il est indéniable que ce flux engendre des variations conséquentes sur la démographie locale qui peut multiplier par 9 la population entre la saison touristique et le reste de l'année passant ainsi de 5 200 habitants à plus de 45 000 personnes en plein été.

Ce phénomène a différentes portées souvent amplifié par les contraintes insulaires :

- multiplication des services communautaires (ramassage des ordures, embauche de sauveteurs pour les plages surveillées, consommation accrue d'eau potable,...),
- obligation d'une réflexion sur la gestion des espaces naturels (sensibilisation et orientation des touristes, entretien des plages et des chemins côtiers en cohérence avec le milieu,...),
- embauche de saisonniers par les entreprises privées (problèmes de logement),
- augmentation des ventes de biens de consommation (problèmes de livraisons depuis le continent) et des produits insulaires.

Cependant, une autre source de variation de la population de l'île, est constituée par les résidents secondaires, les excursionnistes (nombreux de Pâques à septembre) et les professionnels (fonctionnaires, ouvriers, commerciaux,...). Cette population mouvante, qui vient du continent pour des raisons touristiques ou professionnelles, représente un volume d'affaire important qui permet à la Compagnie Océane, au secteur hôtelier et à différents commerçants de maintenir une activité toute l'année, en attendant le retour de la « saison ».

Figure 1 : Portrait de la population belliloise en 2011



---

## 1.4. Situation géomorphologique

---

### Situation géologique

L'île constitue une partie émergée du plateau continental sudarmoricaire constitué d'un ensemble de roche volcano-sédimentaire. L'originalité belliloise vient du fait que généralement le plateau sud armoricaire est recouvert : ces roches sont donc ici particulièrement anciennes. Elles sont entourées par des ensembles géologiques d'origines variées : schiste bleu de Groix, granite de Quiberon-Houat-Hoëdic et calcaire plus au large.

La roche belliloise est composée majoritairement de tufs fins et grossiers relativement tendres qui résistent peu aux processus d'érosion.

### Morphologie insulaire

Le relief bellilois a été formé par l'action combinée de la mer (marée, oscillation du niveau de la mer) et des variations climatiques (vent, période de glaciation).

Belle-Île se présente sous la forme d'un vaste plateau d'une altitude moyenne de 40 mètres, entaillé par plus d'une centaine de vallons creusés par le ruissellement organisé autour d'une ligne centrale de partage des eaux. Ces vallons sont le produit de l'action marine et des glaciations et sont une des caractéristiques majeures du paysage donnant une impression vallonnée à celui qui circule sur l'île. De plus, ils sont une composante majeure de l'organisation humaine de l'île en recevant en tête de vallon des hameaux, les préservant ainsi des conditions météorologiques difficiles. Les deux principaux ports de l'île que sont Le Palais et Sauzon profitent ainsi d'une situation abritée sur les rives de deux vallons raccordés.

Le littoral, long de 85 km, se découpe en deux zones différentes entre la côte sauvage, avec ses hautes falaises déchiquetées, et la côte en dedans avec ses hauteurs plus douces. La friabilité naturelle de la roche et les conditions marines et climatiques ont permis la formation de nombreuses cavités : grottes découvertes à marée basse ou toujours immergées.

Ces spécificités offre à Belle-Île une variété de paysages uniques lui permettant d'abriter une multitude d'écosystèmes qui lui ont valu depuis l'antiquité ce nom de belle île tant méritée.

---

## 1.5. Situation climatique

---

### Un climat sec et doux...

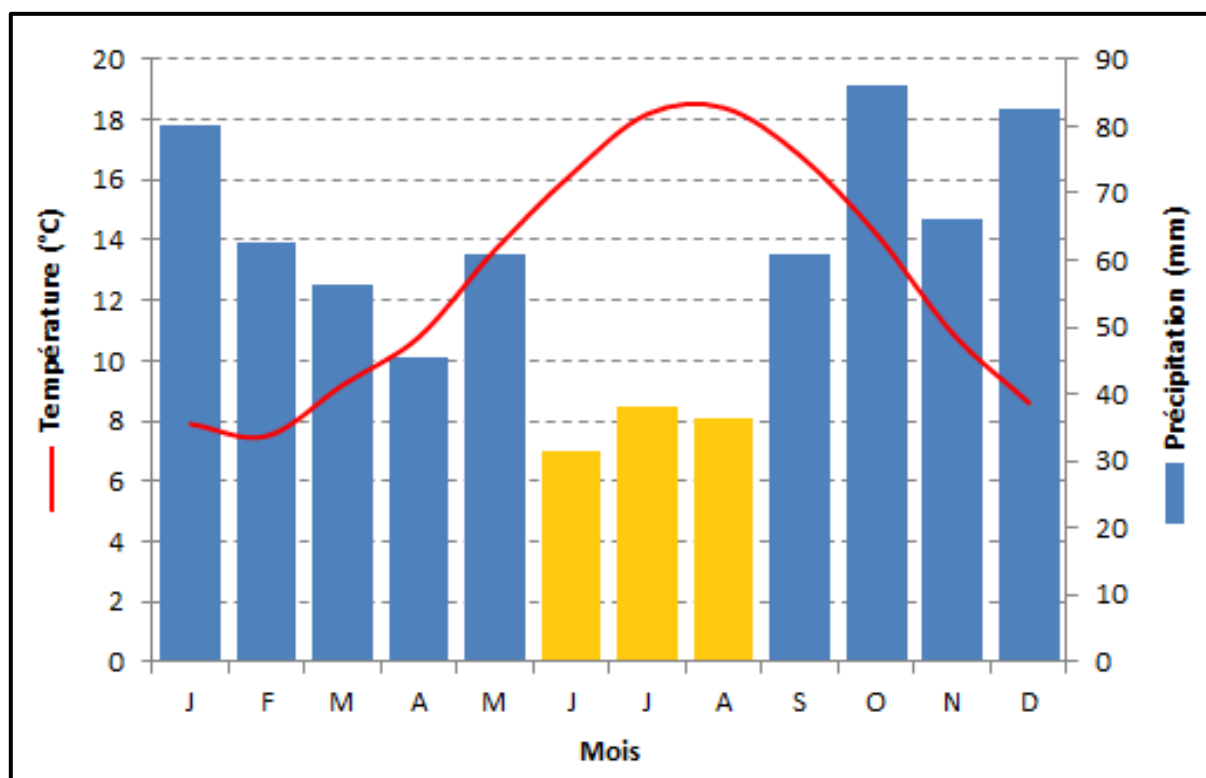
Le climat à Belle-Île se caractérise par une douceur annuelle et une période d'aridité estivale. Cela est engendré par son caractère insulaire et sa situation méridionale en Bretagne.

Ainsi, les températures sont largement influencées par l'océan qui joue un rôle de modérateur thermique. La moyenne minimale journalière en hiver est de 6°C et en été de 14,5°C ce qui donne une amplitude thermique annuelle inférieure à 10°C.

De plus, les précipitations sont beaucoup plus faibles sur l'île que sur le continent puisqu'il pleut en moyenne 670 mm/m<sup>2</sup>/an alors que les précipitations sur le continent oscillent autour de 800 mm/m<sup>2</sup>/an (Lorient = 787 mm/m<sup>2</sup>/an, Vannes = 887 mm/m<sup>2</sup>/an).

Enfin, l'ensoleillement est en moyenne de 2 200 heures par an contre 2 055 à Carnac et 1 805 à Rennes.

**Diagramme 1 : Températures et précipitations à Belle-Île-en-Mer  
Diagramme de Gausсен (Source : Météo Bretagne-1981/2010)**



## Diagramme de GAUSSEN

Un diagramme de GAUSSEN, appelé aussi diagramme ombrothermique, est un diagramme climatique utilisé en météorologie qui représente les variations mensuelles sur une année des températures et des précipitations selon des gradations standardisées.

Développé par les botanistes H. GAUSSEN et F. BAGNOULS, au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle, il met en évidence les périodes de sécheresses lorsque le volume des précipitations (mm) est inférieur au double de la température exprimée en °C. Ce diagramme n'est utilisable qu'à des latitudes moyennes (hors zones tropicales et polaires).

Tous ces phénomènes entraînent une avancée du printemps de quelques semaines par rapport au reste de la Bretagne et surtout la présence d'une **période de sécheresse de juin à août** (Diagramme 1).

### ... Mais marqué par l'océan

Située au large, Belle-Île est directement soumise aux conditions marines. Ainsi, en dehors de la période estivale qui bénéficie d'un calme relatif, elle est battue par des vents violents tout au long de l'année. D'octobre à avril des vents supérieurs à 40 m/s sont enregistrés chaque mois surtout dans le secteur ouest et dans une moindre mesure dans le secteur compris entre le nord-est et l'est.

La présence de fonds marins plongeant sur la façade ouest et sud de l'île (isobathe -30 m à environ un kilomètre du rivage) engendre un amortissement très court des grandes houles traduit par un déferlement puissant.

Cette situation et les caractères climatiques de l'île font que le vent et le sel sont des composantes importantes de la masse d'air local, conditionnant et **limitant le développement des végétaux**.

---

## 1.6. Situation pédologique

---

La qualité des sols à Belle-Île est directement influencée par la géologie et le climat. La quasi-totalité du territoire est composé du tuf schisteux du plateau continental sudarmoricaïn en dehors de la zone dunaire de Donnant et des deux zones sableuses au sud de l'île correspondant à des dépôts du Pliocène (Carte 2).

La zone de schiste peut être séparée en trois parties distinctes :

- les sols moyennement profonds lessivés des zones de vallons qui correspondent aux vallons proprement dits et surtout au haut de vallons cultivés. Ces terres contiennent généralement des éléments grossiers issus de l'ensemble volcano-sédimentaire de l'île et sont peu hydromorphes ce qui leur donne une qualité médiocre pour l'agriculture et donc des rendements assez faibles ;
- les sols profonds peu lessivés du plateau sont les terres présentes hors vallons sur la ligne de partage des eaux. Ces terres contiennent peu d'éléments grossiers et sont généralement hydromorphes ce qui leur procure une qualité moyenne pouvant donner des rendements acceptables pour des cultures végétales ;
- les sols peu profonds de la frange littorale contiennent une charge importante d'éléments grossiers et sont surtout des supports pour la lande et les pelouses. Ces terres font toutes parties des Espaces Naturels de Belle-Île et ne servent généralement que de zones de pâtures de transition quand elles sont exploitées en agriculture.

La zone dunaire de Donnant est composée majoritairement de sable calcaire. Une partie de l'écosystème dunaire reçoit en pâture des bovins.

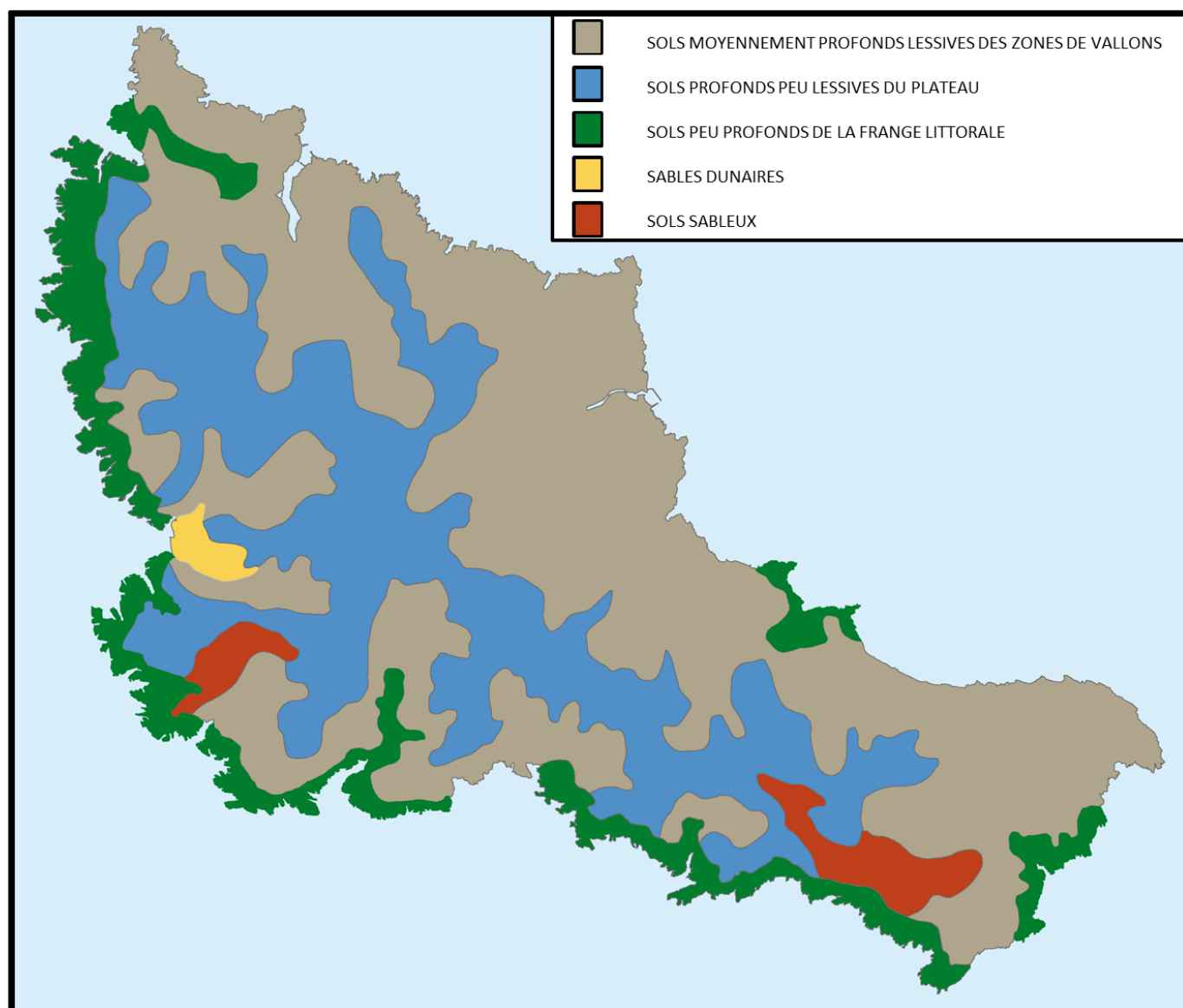
Les deux zones sableuses du sud de l'île sont lessivées mais leur hydromorphie leur procure une qualité moyenne acceptable pour recevoir des cultures végétales ou des pâtures.

Les conditions climatiques ne permettent pas la fixation et le maintien d'un sol profond sur Belle-Île. Le lessivage, dû aux précipitations cumulées à la période aride, est important.

La qualité globale des sols est moyenne voir médiocre et ne permet pas l'obtention de haut rendement pour les cultures céréalières. Il en est de même pour les prairies qui donnent une coupe de foin mais ne permettent pas une coupe de regain à cause de la période de sécheresse cumulée à cette qualité des sols.



**Carte 2 : Carte pédologique simplifiée de Belle-Île (UMR SAS)**



# 2. L'agriculture à Belle-Île-en-Mer

## 2.1. Historique

Belle-Île est la plus grande des Îles du Ponant. Cette spécificité permet depuis longtemps la pratique agricole et explique le fait que traditionnellement la population de l'île est davantage tournée vers la terre que vers la mer. Pourtant, la pédologie de l'île offre des sols d'une qualité agronomique moyenne et les conditions climatiques sont contraignantes entraînant pour les agriculteurs des rendements plus faibles que sur le continent ce qui peut paraître paradoxal.

Des traces de présences humaines depuis le paléolithique moyen indiquent l'attrait de l'île pour l'homme au niveau agricole. Durant l'antiquité, l'île sert de base aux Vénètes puis aux gallo-romains qui l'exploitent sans schéma directeur. C'est surtout à la chute de l'Empire romain et à la colonisation par des bretons venus d'Outre-manche qu'une communauté monastique fonde Bangor et développe de façon rationnelle l'agriculture.

Celle-ci devient prospère au XIX<sup>ème</sup> siècle grâce à la forte demande des populations travaillant pour les activités axées sur la mer (chantiers navals, marine marchande, conserveries de sardines). Jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle, l'activité agricole belliloise est dominée par la culture des céréales, le blé étant la plus répandue, ce qui explique la présence de cinq moulins à vent en 1900. La pomme de terre importée lors de l'occupation anglaise entre 1761 et 1763 est aussi une des cultures vivrières de ce début de siècle.

A partir des années 30, un système de polyculture élevage s'installe peu à peu permettant la diminution des surfaces en céréales au profit des surfaces de prairie. La seconde moitié du XX<sup>ème</sup> siècle permettra à l'île d'être touchée par la révolution agricole sans aller jusqu'à l'installation de systèmes intensifs marqués : la mécanisation entraînera le délaissement des vallons et le développement de l'élevage laitier aura comme conséquence l'augmentation de la surface de la culture du maïs au détriment des cultures fourragères.

L'agriculture belliloise n'a jamais été intensive et ne pourra jamais l'être à la vue des conditions pédologiques, climatiques et structurelles. L'obtention de rendement maximum est donc limitée d'autant plus que l'utilisation de l'irrigation et d'intrants chimiques pour les cultures n'est pas la règle sur l'île.

## 2.2. Données générales

En 2014, 36 exploitations agricoles professionnelles (EAP) sont dénombrées sur Belle-Île soit une diminution de 25% par rapport à l'étude réalisée en 2003 par l'ADASEA (48 exploitations). Le nombre d'exploitations est un critère important pour l'agriculture belliloise car il permet son dynamisme et donc le maintien de l'emploi et de l'activité.

Les données du diagnostic agricole et de l'étude de repérage et sensibilisation des futurs cédants effectués par la Chambre d'Agriculture associés au dernier recensement agricole permettent de dresser les principales caractéristiques de l'activité agricole belliloise en 2014 :

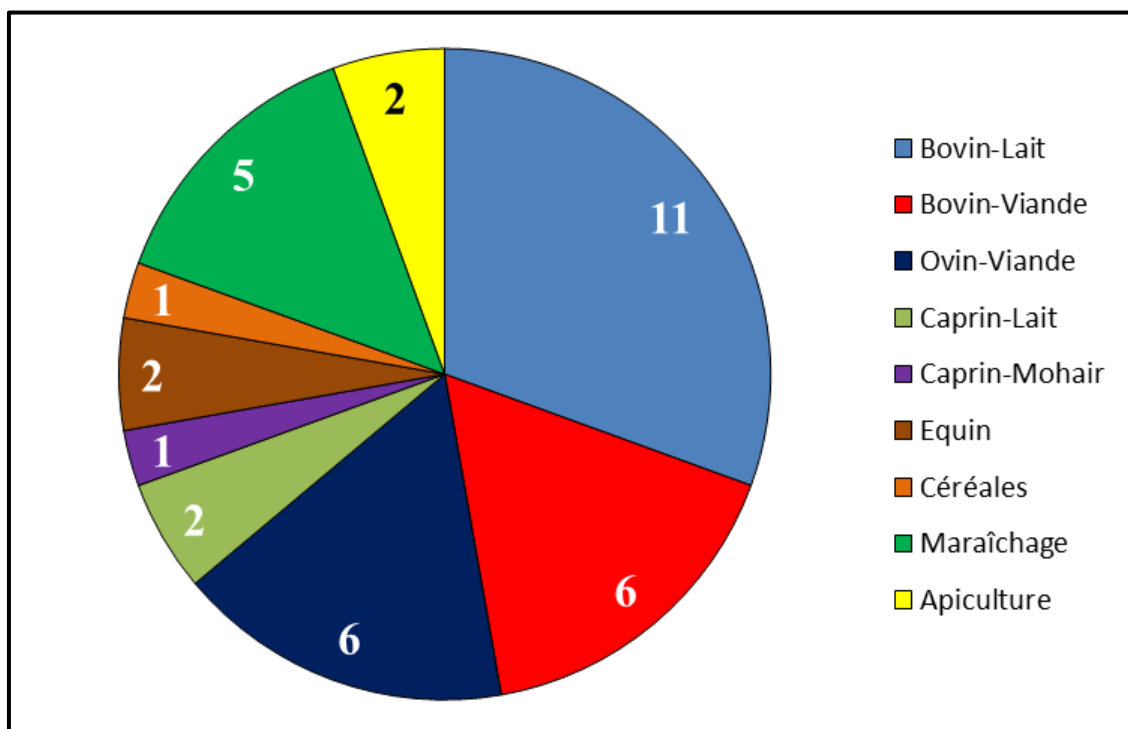
Surface Agricole Utile (SAU)	3 500 ha
SAU exploitée	2 350 ha
Nombre total d'exploitations agricoles	53
Nombre d'EAP	36
EAP en multi-productions	22
EAP en monoproductions	14
EAP en Agriculture Bio	9
EAP ayant une double activité (commerce, artisanat ou salariat)	6

La production agricole (Figure 2) reste essentiellement basée sur l'élevage bovin et ovin conventionnel (63,9% des exploitations). 10 éleveurs bovin-lait livrent à l'entreprise LACTALIS CHF de Pontivy, une grande partie de la viande bovine et des agneaux est valorisée par des marques : Viande des embruns, Agneaux du large, Agneaux du GAEC Chanclu.

La proportion d'exploitations pratiquant la vente directe est importante. Ce type de commercialisation est présent sur 15 exploitations (10 en mode unique de commercialisation, 5 en complément d'activité).

9 exploitations sont labélisées agriculture biologique : 7 d'entre elles sont établies sur de petites structures foncières (maraîchage, produits transformés ...).

**Figure 2 : Répartition des productions principales des exploitations agricoles bellilloises (Diagnostic Agricole de Belle-Île – Chambre d'Agriculture du Morbihan - Modifié)**



## 2.3. Les acteurs territoriaux de l'agriculture

### a. Les exploitants agricoles

Les 36 exploitations professionnelles bellilloises représentent 59 emplois directs :

- 57 chefs d'exploitations, collaborateurs et conjoints collaborateurs (40 hommes et 17 femmes) ;
- 2,5 salariés de la production hors main d'œuvre estivale.

L'âge moyen des exploitants est de 45 ans, 15 exploitations ont un membre de plus de 50 ans et 5 arrêts sont prévus dans les 5 ans, mais 5 projets d'installation d'enfants d'agriculteurs devraient voir le jour à moyen terme.

### b. La Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer

#### Cadre

Pour faire face aux problématiques liées à la fois à l'insularité et à la beauté fragile d'un site exceptionnel, les quatre communes de l'île, Bangor, Le Palais, Locmaria et Sauzon se sont réunies dès 1969 pour créer le Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple (SIVOM) de Belle-Île. En 1994, le District de BI prendra le relais avant la création en 2000 de la CCBI. Cadre

La CCBI est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) à fiscalité propre. Elle est présidée depuis 2008 par M. Frédéric LE GARS Maire de Le Palais. En 2014, elle concentre 41 compétences variées dans 9 domaines :

- les espaces naturels où elle intervient sur l'intégralité du sujet ;
- l'agriculture (gestion de l'abattoir, ramassage du lait, gestion du bois de Bruté, réalisation d'études prospectives) ;
- l'action sociale et la santé (SISE, centre d'incendie et de secours,...) ;
- le sport et la vie associative et culturelle (gestion du complexe sportif du Gouerc'h, salle Arletty, maison des associations) ;
- l'enfance jeunesse (transport et restauration scolaire, maison de l'enfance) ;
- la gestion des déchets (collecte, traitement et stockage des déchets) ;
- le tourisme (accueil, information et promotion touristique, signalétique, surveillance des plages,...) ;
- l'aménagement du territoire et urbanisme (aménagement numérique, suivi du SCOT du Pays d'Auray, coordination de la réalisation du PLU,...) ;
- les autres missions (jumelage avec Marie-Galante, stockage des hydrocarbures, fourrière,...).

La CCBI emploie pour réaliser ses différentes compétences 63 agents permanents et une quinzaine de saisonniers par an pour une trentaine de métiers différents allant du comptable au cuisinier en passant par le tueur d'abattoir ou le garde du littoral.

### **Action en matière agricole**

- gestion et fonctionnement de l'abattoir intercommunal (Aérodrome – Bangor) ;
- gestion et valorisation du domaine agricole de Bruté ;
- collecte et acheminement du lait bellilois au site Lactalis de Pontivy ;
- réalisation d'étude prospective visant au maintien de l'activité agricole.

#### **c. Le syndicat d'élevage de Belle-Île**

##### **Cadre**

Le syndicat d'élevage est une association insulaire Loi 1901 créé en 1985 et présidée depuis 2009 par M. Franck GUEGAN éleveur laitier à Fonteného commune de Sauzon.. Il regroupe les professionnelles de l'élevage (bovins, ovins) pour les représenter, les défendre et développer des projets dans le but de garantir la pérennité de l'activité dans un contexte européen et insulaire difficile.

### **Action en matière agricole**

- Gestion du service d'insémination artificiel (IA) ;
- Organisation du Comice Agricole de Belle-Île tous les deux ans ;
- Récolte de la participation à l'amortissement du camion de lait pour la CCBI ;
- Création des marques Agneau du Large (1994) et Viandes des Embruns (2006).

#### **d. Au Coin des Producteurs**

##### **Cadre**

Au Coin des Producteurs est une association insulaire Loi 1901 créée en 2006 et présidée depuis par Mme Huguette HUEL, éleveur laitier à Crawford, commune de Sauzon. Elle a pour objectifs d'améliorer les conditions de vie des agriculteurs et de valoriser l'image des productions bellilloises tout en développant leur commercialisation en circuit court.

## **Action en matière agricole**

- Organisation d'un point de vente collectif à Mérezelle (Le Palais) pour la vente en circuit court des différentes productions agricoles bellilloises avec mutualisation du temps de travail de ses membres utilisateurs dans le but de créer un gain de temps sur les exploitations ;
- Organisation de manifestations valorisant les agriculteurs et leur production en ouvrant les exploitations aux visiteurs (Ex : Ferme en Scène).

### **e. L'Agneau du Large**

L'Agneau du Large est une association Loi 1901 présidée depuis 2014 par M. Jérôme LEDOUX éleveur ovin à Borfloch, Le Palais. Elle regroupe une large majorité des éleveurs ovins bellillois (7 sur 10), avec un troupeau d'environ 800 brebis, dans le but de vendre leur production sous la marque **L'Agneau du Large**. Chaque agneau de la marque est abattu sur l'île et doit répondre à un cahier des charges :

- naître à Belle-Île ;
- passer un minimum de 60 jours au pré ;
- être nourri avec les produits de la ferme.

### **f. La Viande Bovines des Embruns**

La Viande Bovines des Embruns est une association Loi 1901 créée en 2006 présidée depuis 2010 par M. Pierrick THOMAS. Elle regroupe une vingtaine d'éleveurs, un abatteur (Vendée Loire Viande), des bouchers dans le but de valoriser et commercialiser les bovins de Belle-Île sous la marque **Viande Bovine des Embruns**. Pour cela un cahier des charges a été élaboré, les bovins doivent :

- élever à Belle-Île à partir du sevrage (race : laitière, viande, croisée viande) en plein-air ou en étable à la période hivernale ;
- avoir un poids de carcasse supérieur à 250 kg ;
- être nourri à base de fourrage naturels principalement de l'exploitation (printemps : herbe et foin, hiver : herbe, foin, ensilage maïs, betteraves, céréales, compléments minéraux) ;
- avoir une conformation E. (excellente), U. (très bonne), R (bonne) ou O (assez bonne), et non P (médiocre).

### **g. Maison de la Nature - CPIE**

#### **Cadre**

La Maison de la Nature de Belle-Ile en Mer est une association insulaire Loi 1901 créée en décembre 1990 et présidée depuis 2008 par Mme Catherine LEBIGRE. Elle est labellisée Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) depuis 2003, et adhère à l'Union Nationale des CPIE reconnue d'utilité publique. Ses objectifs sont : l'étude du milieu naturel bellillois, la réalisation de collections, l'organisation d'expositions et de conférences et l'animation nature.

## **Action en matière agricole**

- 2004 – 2014 : opérations de concertation, de sensibilisation, d'expérimentation et de communication sur l'enrichissement et sa gestion (partenariat ADASEA, CG Morbihan, CCBI) ;
- 2006 -2010 : projet de gestion conservatoire et de mise en valeur de valons et de landes mésophiles avec la contractualisation d'un agriculteur pour la gestion agri-environnementale de zones humides de vallon (partenariat Commune de Bangor, C.R. de Bretagne, CG Morbihan) ;
- 2007 – 2011 : accompagnement à la création et à l'animation de l'association Au Coin des Producteurs. Etude pour l'organisation de la vente directe collective des produits agricoles à

Belle-Ile-en Mer suivi d'un accompagnement à l'installation et au fonctionnement d'un Point de Vente Collectif de produits agricoles, par l'association Au Coin des Producteurs ;

- élaboration de l'Agenda 21 de Locmaria. Création de fiches-actions sur l'activité agricole. (convention Municipalité de Locmaria) ;
- depuis 2013 : co-animation de réunions de dialogue entre les agriculteurs bellilois pour définir les problématiques agricoles principales de Belle-Ile et l'élaborer des plans d'actions. (partenariat CA, 4 associations agricoles bellilloises). ;
- régulièrement, conduite d'actions de sensibilisation/éducation/information tous publics sur les enjeux de l'agriculture : ciné-débats, visites de fermes, Fermes en scène.

## **h. Chambre d'agriculture**

### **Cadre**

La Chambre d'Agriculture du Morbihan, fondée dans le cadre de la Loi du 3 janvier 1924, est un organisme consulaire : c'est-à-dire un établissement public d'État ayant pour rôle de représenter les acteurs du secteur privé de l'agriculture et d'exercer pour leur compte des activités d'appui comme le développement du territoire. Elle est chargée :

- de représenter l'ensemble des différents agents économiques de l'agriculture : exploitants agricoles, salariés, propriétaires fonciers, organisations agricoles comme les mutualités, les coopératives et les syndicats ;
- d'accompagner les exploitants agricoles dans leur développement ;
- d'intervenir sur des problématiques d'aménagement du territoire pour des collectivités territoriales

### **Action en matière agricole**

- 2013 : réalisation d'une étude cadant dans le cadre du Programme pour l'Installation et le Développement des Initiatives Locales (PIDIL) ;
- 2014 : réalisation d'un Diagnostic Agricole de Belle-Île dans la perspective de la création des PLU communaux (convention CCBI) ;
- co-animation de réunions de dialogue entre les agriculteurs bellilois pour définir les problématiques agricoles principales de Belle-Ile et l'élaborer des plans d'actions. (partenariat CPIE, 4 associations agricoles bellilloises).

## **i. Conseil Général du Morbihan**

### **Cadre**

Le Conseil Général (CG) est l'assemblée délibérante d'un département. Les Conseillers généraux sont élus au suffrage universel lors des élections cantonales. Le CG gère de nombreuses compétences décentralisées (gestion matérielle des collèges, sapeurs-pompiers, voirie, revenu de solidarité active,...). Le CG du Morbihan soutient les agriculteurs dans le cadre du développement local.

### **Action en matière agricole**

- soutien financier direct au transport des marchandises agricoles sur les îles ;
- soutien indirect au transport du camion de lait de Belle-Île par un tarif négocié avec la Compagnie Océane ;
- aide à l'installation des jeunes agriculteurs ;
- soutien financier pour la diversification et les projets innovants en agriculture ;
- diagnostic énergétique dans les exploitations agricoles.

## **j. Les Institutions Publiques propriétaires fonciers**

Les quatre communes belliloises, la CCBI, le conseil général du Morbihan et le Conservatoire du Littoral et des Rivages Lacustres sont propriétaires de fonciers agricoles qu'elles gèrent en direct avec les exploitants sous forme de convention d'utilisation.

## **k. Triskalia**

### **Cadre**

Triskalia est une coopérative agricole créée en 2010 par la fusion de trois coopératives bretonnes (Cam 56, Coopagri Bretagne et Eolys). Elle regroupe 18 000 exploitants adhérents et plus de 5 000 salariés sur environ 300 sites commerciaux et industriels.

La coopérative accompagne ses adhérents dans la conduite de leurs productions qu'elle valorise ensuite sur les marchés agroalimentaires. Par sa forte présence sur l'ensemble de la Bretagne, Triskalia contribue également à la vitalité économique de toute la région. L'activité du groupe repose sur trois grands corps de métiers : l'agriculture, le cœur du métier de la coopérative, l'agroalimentaire, le prolongement de la production, et la distribution, le lien au territoire

### **Action en matière agricole**

- suivi et conseil aux exploitants adhérents sur les semences et le traitement des cultures végétales et sur les rations des cultures animales ;
- magasin et entrepôt de vente à Mérezelle.







---

# **B**

# **La filière lait à Belle-Île**

---

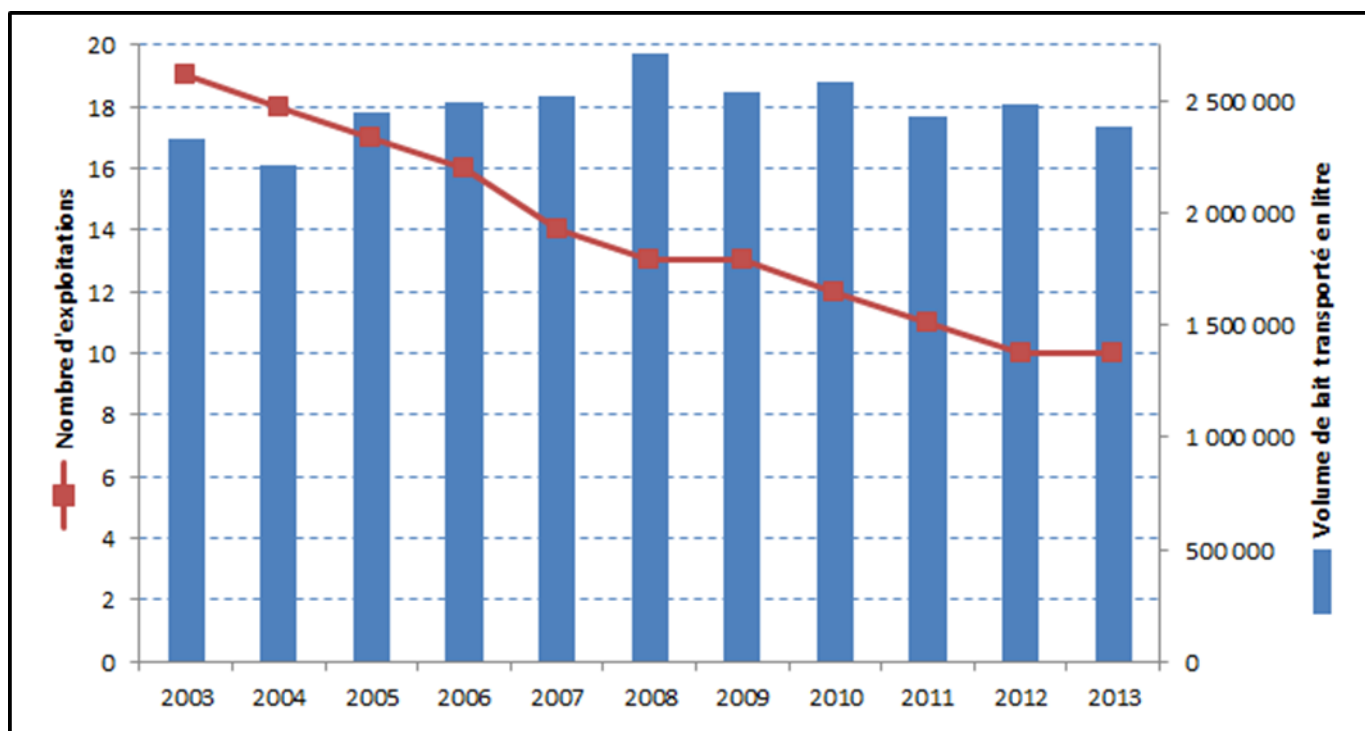
# 1. La production

## 1.1. Les exploitants

D'après les relevés d'utilisation du camion de lait, le nombre d'exploitants bovin-lait est en recul constant depuis 2003 passant de 19 à 10 exploitants (Graphique 1). En comparant l'effectif total actuel des éleveurs bovin-lait avec l'étude sur le « Devenir de l'Agriculture à Belle-Île » réalisée par l'ADASEA du Morbihan en 2003 la diminution est encore plus flagrante passant de 22 à 11 exploitants, soit une perte de 50%. Cela est dû au départ en retraite dans la quasi-totalité des cas.

Le nombre d'exploitants s'est stabilisé depuis 2012 mais un exploitant, M. Marc GALLENE devrait prendre sa retraite en 2015. Il n'est pas sûr qu'en cas de reprise l'exploitation continue en bovin-lait, ce qui ramènerait le nombre d'exploitants laitiers à 10 et provoquerai une diminution du volume total de plus de 200 000 l de lait par an.

**Graphique 1 : Évolution annuelle du nombre d'exploitants bovin-lait et du volume de lait transporté par le Service Lait de 2003 à 2014**



8 ont pour client exclusif LACTALIS pour leur lait, 2 ont en plus un quota vente direct faible en proportion et 1 utilise la totalité de sa production en transformation fermière grâce à son quota vente direct.

Le nombre d'exploitant diminuant depuis 2003 et le volume restant assez stable, il est à noter une concentration des moyens de productions par le rachat ou la location de terre, et l'acquisition de quota.

## 1.2. Les exploitations

### Situation - Statut

Les exploitations sont réparties sur l'ensemble du territoire bellilois (Carte 3) même si la majorité se trouve sur le territoire de la commune de Sauzon. Elles recouvrent les quatre statuts principaux du monde agricole.

**Tableau 1 : Statut et situation des exploitants laitiers bovins de Belle-Île**

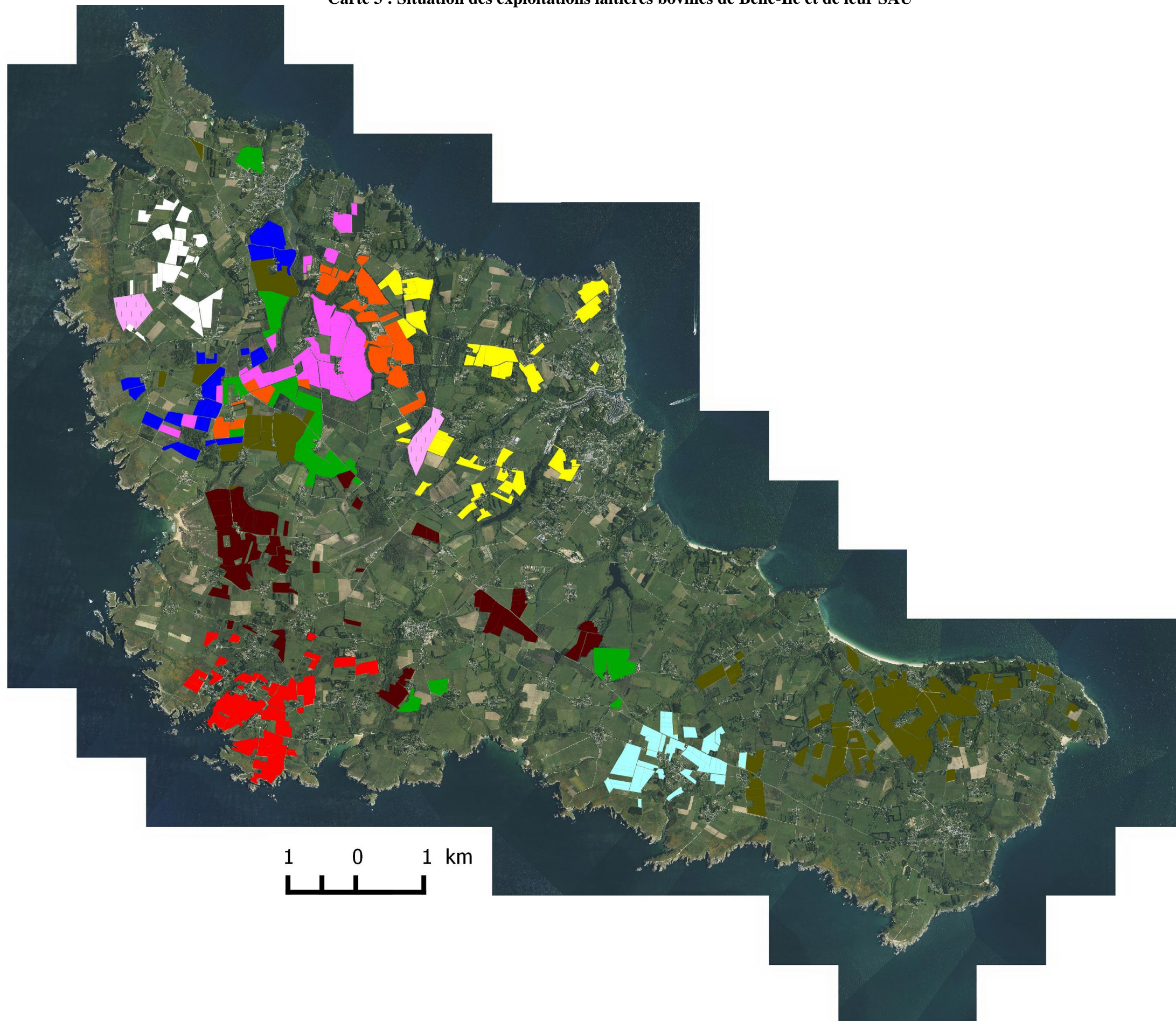
Exploitant(s)	Statut Nom	Village Commune
M. et Mme Patrick CANEVET	EARL de Domois	Domois Bangor
M. Daniel GALLENE	EARL de Kerveau	Kervau Le Palais
Mme Geneviève LE CLECH M. Yves CARO	SCEA CARO	Le Pavillon Le Palais
M. Marc GALLENE	Exploitant individuel	Grand-Cosquet Locmaria
Mrs Christian et Emmanuel SAMZUN	GAEC des Grandes Sables	Kerdavid Locmaria
Mme Bernadette SAMZUN M. Xavier SAMZUN	GAEC de Borticado	Borticado Sauzon
M. Franck GUEGAN	Exploitant individuel	Fonténégo Sauzon
M. Gilles GUENANTIN	Exploitant individuel	Kéruel Sauzon
Mme Huguette HUEL M. Yannick LARGOUËT	EARL du Viligam	Crawfort Sauzon
Mrs André et Anthony LE PORT	EARL de l'Espoir	Kerledan Sauzon
M. Alain LE GAL	Exploitant individuel	Magorlec Sauzon

### Les statuts des entreprises agricoles bellilloises

- **Exploitant individuel** : il n'a pas d'associé et exerce son activité de façon indépendante. Il n'y a pas de capital social au départ mais l'exploitant doit justifier que son exploitation comportera des bâtiments et des moyens de production suffisants ;
- **Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée ou EARL** : c'est une entreprise spécialisée dans l'exploitation agricole. Elle est à responsabilité limitée et se crée avec un capital minimum de 7 500€ avec entre 1 et 10 associés ;
- **Société Civile d'Exploitation Agricole ou SCEA** : c'est une société civile à vocation agricole composée d'au moins deux associés. Elle n'a pas de capital minimal ou maximal et n'est pas à responsabilité limitée. Les apports en nature ou en industrie sont possibles ;
- **Groupement Agricole d'Exploitation en Commun ou GAEC** : c'est une société civile particulière formée par la réunion de plusieurs exploitations agricoles. Elle est un groupement de biens dont l'objet social est leur mise en valeur.



Carte 3 : Situation des exploitations laitières bovines de Belle-Île et de leur SAU





## Activité – Surface

Seules trois exploitations ne produisent que du lait et vendent leurs vaches de réforme. Les autres exploitations ont au moins une activité supplémentaire : élevage ovin, vaches allaitantes, production végétales ou productions fermières.

L'exploitation type fait 128 ha de SAU, ensile 23 ha, possède un cheptel de 47 vaches laitières et a une activité agricole complémentaire à la production de lait.

**Tableau 2 : Surface et activités des exploitants laitiers bovins bellilois**

Exploitation	SAU (ha)	Autre(s) activité(s)	Surface ensilée (ha)
EARL de Domois	126	Agneaux ( $\approx$ 100 brebis), vaches de réforme	25
EARL de Kerveau	100	Vaches allaitantes + réforme	22
EARL de l'Espoir	100	Vaches allaitantes + broutards + réforme	14
EARL du Viligam	86	Agneaux ( $\approx$ 50 brebis), volailles ( $\approx$ 1 500/an), vaches allaitantes, productions fermières (beurre, crèmes glacées)	0
GAEC de Borticado	126	Pommes de terre, céréales, vaches de réforme	27
GAEC des Grandes Sables	250	Vaches allaitantes (40% du cheptel) production fermière de beurre	55
GUEGAN Franck	110	Vaches de réforme	22
GUENANTIN Gilles	160	Vaches de réforme	24
LE GAL Alain	70	Vaches de réforme	10
SCEA CARO	150	Vaches de réforme + Productions fermières (lait cru bouteille, crème)	32

## 1.3. Le cheptel

Le cheptel laitier de Belle-Île est très hétérogène. Cela est dû au fait que la plupart des exploitants cherchent à valoriser leurs veaux et les vaches de réforme en boucherie en utilisant des races ayant de meilleures caractéristiques bouchères que la Prim'Holstein.

Le cheptel compte deux races dominantes, la Prim'Holstein et la Normande, deux races minoritaires, la Montbéliarde et la Pie Rouge des Plaines, ainsi que quelques vaches Pie Noir bretonne. Belle-Île compte 514 vaches laitières (EDE 2012).

**Tableau 3 : Races et effectif des exploitations laitières bovines de Belle-Île**

Exploitation	Race dominante	Autre(s) race(s)	Effectif
EARL de Domois	Prim'Holstein		40
EARL de Kerveau	Prim'Holstein (3/4)	Normande (1/4)	39
EARL de l'Espoir	Mixte Normande/Montbéliarde		54
EARL du Viligam	Normande		14
GAEC de Borticado	Prim'Holstein	Pie Rouge	50
GAEC des Grandes Sables	Normande	Mixte Pie Rouge/Pie Noir	70
GUEGAN Franck	Normande		50
GUENANTIN Gilles	Montbéliarde	Prim'Holstein	55
LE GAL Alain	Normande	Mixte	27
SCEA CARO	Prim'Holstein	Pie Rouge	70

---

## 1.4. Les pratiques agricoles

---

Le climat océanique doux autorise en général le maintien annuel à la pâture des bêtes sans passage par l'étable. Par contre la période estivale sèche ne permet pas une deuxième coupe de foin, ce qui oblige les agriculteurs à utiliser des compléments alimentaires (céréales, tourteaux, maïs ensilé) lorsque l'herbe et le foin viennent à manquer.

Chaque exploitation produit en complément pour son activité laitière :

- du maïs pour l'ensilage (25,7 ha en moyenne pour les exploitations productrices d'ensilage) ;
- des céréales pour la paille nécessaire au paillage des stabulations. Les céréales peuvent être utilisées pour la nourriture animale ou être vendue à un acheteur/négociant (Triskalia, autres exploitants agricoles).

L'ensilage à Belle-Île est favorisé par différents facteurs :

- Manque saisonnier de fourrage dans les pâturages ;
- Coûts élevés des aliments concentrés ;
- Intensification de l'élevage.

Mais, l'ensilage à Belle-Île apporte aussi des facteurs défavorables à son utilisation :

- Augmentation du travail en chargeant le calendrier des récoltes ;
- Augmentation du capital nécessaire à la production ;
- Absence de tradition agricole initiale ;
- Environnement climatique défavorable.

### La conservation des fourrages

La conservation et le stockage des fourrages nécessitent l'utilisation de techniques agricoles spécifiques :

- la voie dite sèche qui a pour résultat le foin. La dessiccation des fourrages, sous l'action naturelle du soleil ou sous l'action mécanique d'air chaud insufflé en grange, conduit à un pourcentage d'humidité autour de 15% qui assure sa stabilité ;
- la voie dite humide par fermentation lactique anaérobie appelée « ensilage », qui s'applique aux graminées fourragères riches en sucres solubles et pauvres en azote, en France généralement le maïs.

## 1.5. Le lait

### Qualité

Pour les producteurs utilisant le Service Lait, un suivi qualité quotidien est réalisé par l'usine LACTALIS CHF grâce aux échantillons individuels effectués lors du ramassage par le chauffeur. Un relevé mensuel de ces analyses est envoyé à chaque producteur.

LACTALIS CHF réalise ce suivi pour garantir la sécurité de ces produits et pour pouvoir payer chaque producteur en fonction de la qualité du lait produit. Les taux de Matière Grasse (MG) et de Matière Protéique (MP) bellilois garantissent des niveaux permettant d'atteindre les références imposées (MG = 38 g/l et MP = 32 g/l) garantissant une fromageabilité théorique. Les différences entre exploitations se situent surtout au niveau du dénombrement en spores butyriques, facteur qui peut compromettre certaine production (Pâtes Pressées).

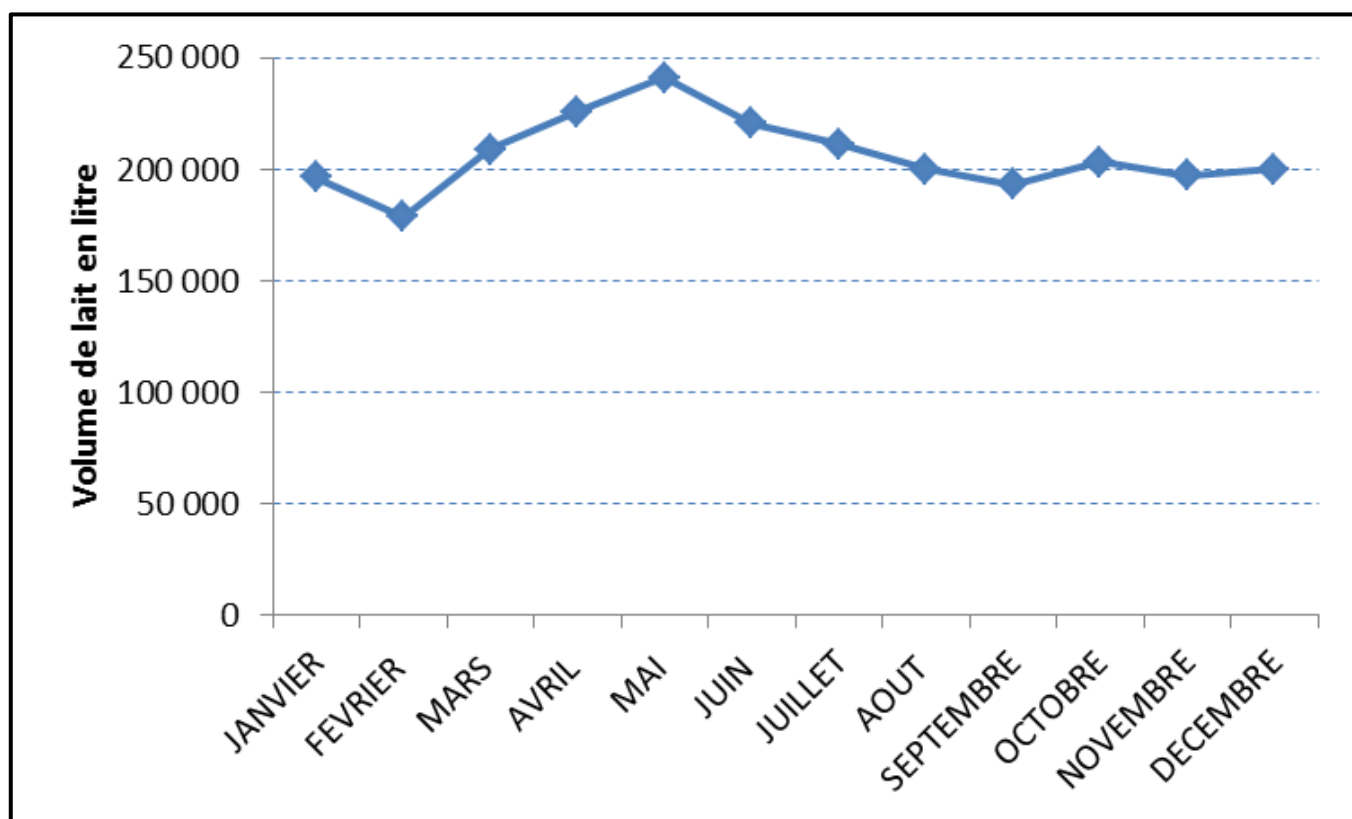
La mise en place d'une production locale nécessitera la réalisation de tests de fromageabilité complémentaire ainsi que l'évaluation de l'impacte des spores butyrique sur les produits réalisés.

### Volume

Le volume de lait produit à Belle-Île et vendu annuellement à LACTALIS CHF est d'environ 2,4 millions de litres en 2013 (Graphique 1). Ce volume évolue entre 2,2 et 2,7 millions de litres depuis une dizaine d'année et tend à se stabiliser entre 2,4 et 2,5 millions de litres.

La production mensuelle (Graphique 2) suit un schéma normal avec un pic de production en mai quand les pâtures sont vertes et en fleurs et un minima en février lorsque l'herbe vient à marquer.

**Graphique 2 : Évolution mensuel moyenne du volume de lait vendu à LACTALIS CHF de 2003 à 2013**



## 2. Le transport

A l'exception d'un producteur (GAEC du Viligam – Kerledan, Sauzon), les dix autres producteurs vendent leur quota laitier (environ 2 500 000 l/an) à l'usine LACTALIS CHF de Pontivy. Le ramassage et l'acheminement du lait est effectué par la CCBI depuis 1981.

### Organisation

La tournée de ramassage est effectuée 365 jours / 365 en alternant deux circuits différents, l'un axé sur l'ouest de l'île (6 producteurs), l'autre sur l'est de l'île (4 producteurs), ce qui implique que le lait n'est ramassé que toutes les 48 h dans chaque exploitation.

La tournée débute entre 4h00 et 4h30, le chauffeur part des ateliers techniques de la CCBI à Bordilla et se rend dans chaque exploitation où il prélève le lait dans le tank réfrigéré mis à disposition pour chaque exploitant par l'entreprise Lactalis. Il note le volume ramassé, effectue un prélèvement individuel d'analyse et lance le système de nettoyage en place (NEP) du tank à lait lors de son départ.

Après avoir effectué sa tournée, le camion prend ensuite le premier bateau pour le continent à 6h30. Arrivé à Quiberon, il se rend à Pluvigner à la rencontre du camion de ramassage Lactalis où les chauffeurs effectuent le transfert du lait, transmettent les échantillons d'analyses individuels et notent le volume global apporté.

Le chauffeur effectue alors sa pause sur Auray ou Quiberon puis prend le bateau de retour à 11h00. Revenu aux ateliers techniques de la CCBI, il finira son service en réalisant le nettoyage de la cuve du camion.

Au cas où le passage en bateau ne pourrait pas avoir lieu (intempéries, grèves, pannes mécaniques du bateau ou du camions), 2 cuves à lait réfrigéré de 4 140 l chacune permettent la continuité de la collecte sur le site des ateliers techniques de Bordilla.

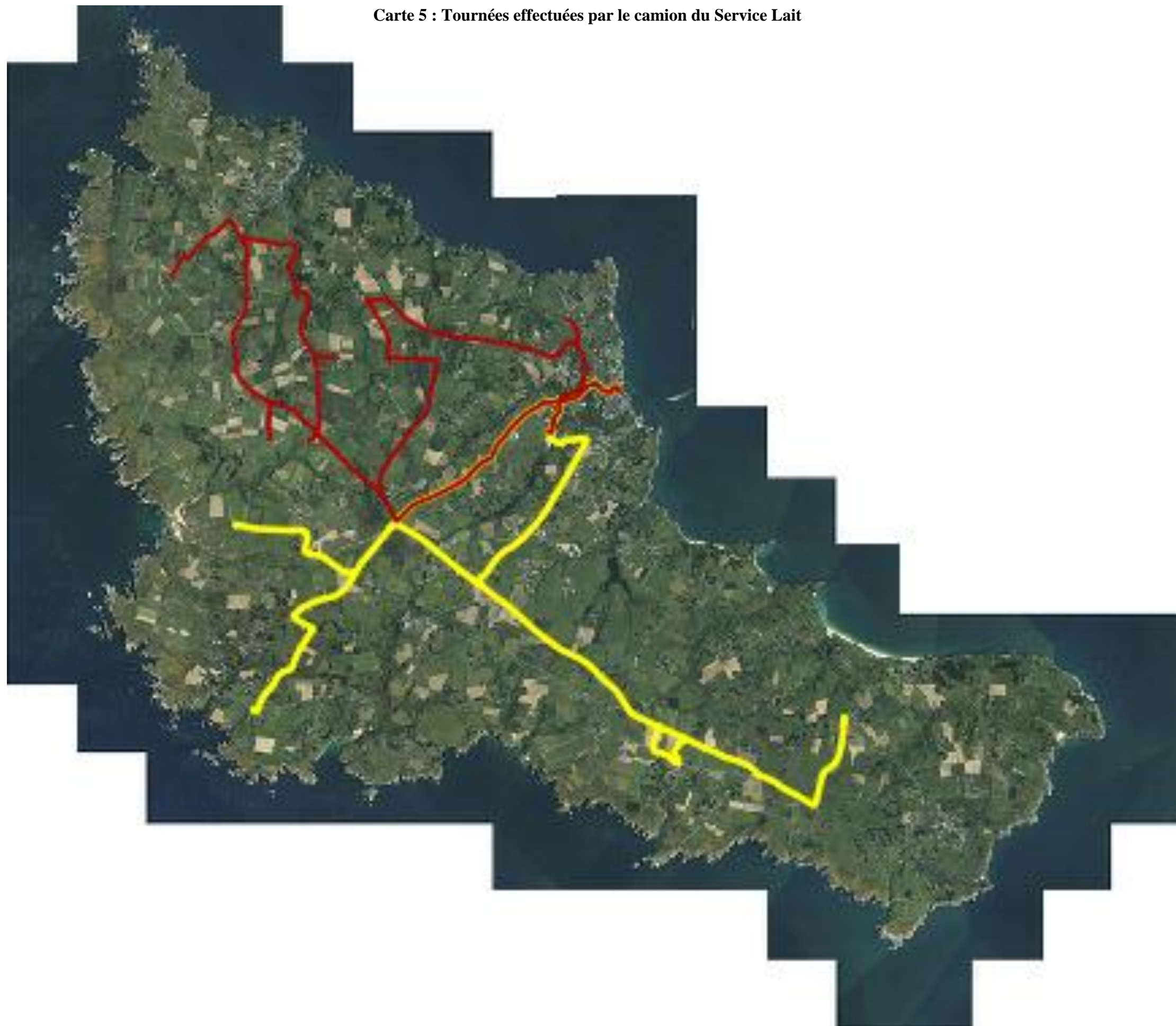
En cas de retard (problèmes de bateau, conditions de route,...), le camion ne peut alors être à son RDV de Pluvigner et doit se rendre directement à l'usine LACTALIS CHF à Pontivy.

Carte 4 : Trajet quotidien du camion de lait





Carte 5 : Tournées effectuées par le camion du Service Lait



## Trajets

Il existe deux tournées (Carte 5) effectuées par le camion de lait en alternance sur deux jours :

- une première axé sur Sauzon qui ramasse les 6 exploitants suivants :
  - SCEA CARO
  - EARL de Kerveau
  - GAEC de Borticado
  - EARL de l'Espoir
  - Franck GUEGAN
  - Alain LE GAL
- une seconde axé sur l'est de l'île qui prend le lait des 4 derniers exploitants :
  - Gilles GUENANTIN
  - EARL de Domois
  - Marc GALLENE
  - GAEC des Grands Sables

## Matériel

La CCBI possède aux ateliers techniques :

- deux camions :
  - DAF CF acquis en octobre 2008, équipé d'une cuve MAGYAR de 11 000 l, qui effectue les tournées quotidiennes ;
  - Renault VI acquis en octobre 1997, équipé d'une cuve MAGYAR un compartiment de 11 000 l, qui sert de camion de remplacement en cas de défaillance du premier camion ou de camion supplémentaire lorsque plusieurs passages sont réalisés après un stockage du lait aux ateliers techniques.
- un circuit et des bacs de nettoyage pour la cuve des camions ;
- une zone réfrigérée de stockage isolée sanitaire et équipée de 2 cuves réfrigérées JAPY type CF de 4 140 l qui permettent la continuité du service au cas où le passage journalier en bateau ne pourrait pas être effectué.

## Personnel

Le service de ramassage du lait emploie 2 agents territoriaux en temps plein (Frédéric POUEZEVARA et Anthony GIARD) effectuant un roulement de 5 jours consécutifs suivi de 5 jours de repos et de 2 agents territoriaux de remplacement (Michel OLIERIC et Mickaël PORTUGAL) pour les congés ou pour pallier les arrêts.

## Recettes

### ➤ Prestation de collecte du lait

LACTALIS CHF rémunère la prestation de collecte de lait en fonction du volume de lait acheminé à 0,02 €/l.

### ➤ Participation du Syndicat d'Elevage

Le Syndicat d'Elevage de Belle-Île est chargé de récolter la participation à l'achat du camion de lait des exploitants en fonction de leur volume produit acheminé par le camion. Cette participation est de 0,002€/l.

## Dépenses

### ➤ Carburant

Le carburant est pris au sein de la station Total de Plougoumelen à Kenyah une fois tous les 5 jours lors du dernier jour de service du chauffeur.

### ➤ Consommable, équipement, frais

La tournée de lait nécessite l'achat de produit d'entretien pour son nettoyage, de petits équipements (joints, flacons d'échantillonnage,...) et de vêtements pour les chauffeurs. Enfin, le Service Lait a un téléphone portable dédié.

### ➤ Entretien du matériel roulant

Le camion nécessite un suivi régulier en fonction du kilométrage réalisé : vidange, changement de pièces d'usure, montage de pneus,...

### ➤ Transport

Le transport contient le coût du passage du camion et de son chauffeur. Le Service Lait bénéficie d'un tarif préférentiel négocié par le CG du Morbihan auprès de la Compagnie Océane.

### ➤ Salaires et charges

Ce sont les salaires et les charges des 2 chauffeurs titulaires et de leurs 2 suppléants.

## Budget de fonctionnement

Tableau 4 : Résultat 2013 du Service Lait

Intitulés	Total	Proportion
<b>Dépenses</b>		
Carburant	17 639,37 €	15,0%
Consommable, équipement, frais	7 133,12 €	6,1%
Entretien matériel roulant	3 702,10 €	3,2%
Transport	9 506,21 €	8,1%
Salaires et Charges	79 677,80 €	67,6%
<b>Total dépenses</b>	<b>117 658,60 €</b>	<b>100%</b>
<b>Recettes</b>		
Prestation de collecte du lait	46 652,40 €	91,8%
Participation du Syndicat d'élevage	4 178,80 €	8,2%
<b>Total recettes</b>	<b>50 831,20 €</b>	<b>100%</b>
<b>Résultat</b>	<b>- 66 827,40 €</b>	

Le coût réel du transport du lait s'élève à **4,9 c€ / l de lait**.

## 3. La transformation

L'essentiel du quota laitier bellilois va à un seul destinataire : l'usine LACTALIS CHF de Pontivy. Seul un exploitant a l'ensemble de son quota en vente directe (GAEC du Viligam – Crawfort, Sauzon) et deux exploitants ont un quota vente directe en complément, ses trois exploitations réalisent une transformation fermière.

Il existe d'autres transformations laitières à Belle-Île : un glacier qui n'utilise pas de matières premières bellilloises et les deux exploitations laitières caprines qui transforment l'ensemble de leur production.

---

### 3.1. LACTALIS CHF

---

La société laitière de Pontivy (Morbihan) a été créée en 1950 et fabriquait à l'origine du beurre. Au fur et à mesure, le site s'est diversifié et s'est spécialisé dans la fabrication de poudre de lait réservée à la consommation humaine, puis dans la fabrication depuis 1995 de fromages type pâte filée (Ex. : mozzarella pour pizzas ou panini).

Aujourd'hui, l'entreprise fait partie du groupe familial Lactalis dont elle est une filiale, LACTALIS CHF (Consommation Hors Foyer). Elle est spécialisée dans les besoins des professionnels de la restauration (commerciale chaînée ou indépendante, collective), de la boulangerie-pâtisserie et des industries agro-alimentaires.

Elle emploie 250 collaborateurs et traite 850 000 litres de lait par jour (310 millions de litres par an) issu d'environ 1 100 producteurs.

#### Lactalis

En 1933, André BESNIER fonde son entreprise éponyme de production fromagère à Laval en Mayenne. D'un site de production, un employé, 35 litres de lait récoltés, 17 camemberts produits le premier jour, l'entreprise familiale va ensuite connaître une forte expansion jusqu'à aujourd'hui grâce à une politique de développement et de rachats en France et à travers le monde. Le Groupe prendra ensuite le nom plus international de Lactalis en 1999.

Sa gamme de produits est fortement développée (fromages, lait, crème, beurre, ultra-frais, poudre de lait...), tout comme la notoriété de ces produits. Lactalis possède aujourd'hui des marques prestigieuses, en France (Bridel, Lactel, Roquefort Société,...) comme à l'international (Galbani, Parmalat, Pride,...).

Aujourd'hui, le Groupe emploie 61 000 personnes, et possède près de 200 unités industrielles dans le monde, dans 35 pays différents, ce qui lui permet d'être :

1. 1<sup>er</sup> groupe laitier mondial
2. 1<sup>er</sup> groupe fromager mondial et européen
3. 1<sup>er</sup> collecteur de lait européen
4. 15<sup>ème</sup> groupe agro-alimentaire mondial et 2<sup>ème</sup> européen

En 2012, le Groupe Lactalis a atteint un chiffre d'affaires de 15,7 milliards d'euros. La commercialisation des produits du Groupe couvre la quasi-totalité des pays du monde, par exemple la marque Président est vendu dans plus de 145 pays et totalise plus de 1,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires et la marque Galbani est vendu dans plus de 100 pays avec un chiffre d'affaires de plus de 1,4 milliards d'euros.

---

## 3.2. Les transformations fermières

---

Trois exploitants bellilois bénéficient d'un quota de vente directe :

- la SCEA CARO produit du lait cru en bouteille et de la crème ;
- le GAEC des Grands Sables produit du beurre fermier ;
- le GAEC du Viligam produit du beurre fermier, de la crème et des crèmes glacées avec une gamme assez large de parfums (vanille, chocolat, caramel, rhum-raisin, banane,...).

---

## 3.3. Les autres transformations laitières bellilloises

---

### Produits laitiers caprins

Les deux exploitations caprines de l'île transforment directement leur production en fromage.

- EARL La Terre des Mûres (AMOUROUX – Le Grouigne, Sauzon) réalise une gamme de fromage frais qu'il vend en direct sur les marchés ainsi que dans les deux grandes surfaces (Casino, Super U) de Belle-Île.
- La Ferme de Kerouplep (Locmaria) réalise une gamme complète de fromage de chèvres bio qu'elle vend en direct sur les marchés ainsi qu'au coin des Producteurs.

### Glacier

Un artisan glacier transforme de la crème et du lait en crème en crèmes glacées, quai Bonnelle à Le Palais. Il propose une large gamme de sorbets et de crèmes glacées en adaptant son volume en fonction de l'évolution du flux des touristes. L'origine des matières premières laitières employées est variée.

# 4. La distribution

---

## 4.1. Les grandes surfaces

---

Les grandes surfaces sont représentées à Belle-Île par des supermarchés (surface comprise entre 400 et 2 500 m<sup>2</sup>) des enseignes :

- Super U - Kersablen, Le palais ;
- Casino – Route de Bangor, Le Palais.

Elles distribuent :

- dans leur rayon Crèmerie en Libre-Service des produits laitiers en gamme complète (fromages, beurre, crème, lait fermenté,...) de marques nationales, de marques distributeurs, de marques premiers prix et de marques bretonnes
- dans leur rayon Crèmerie à la Coupe une sélection de fromages et autres produits laitiers frais artisanaux, AOP/AOC ou industriels.

Elles distribuent peu de produits laitiers bellilois (lait SCEA CARO et fromages de chèvres AMOUROUX).

---

## 4.2. Les petites surfaces

---

Les petites surfaces (superficie inférieure à 400 m<sup>2</sup>) sont représentées par des épiceries et des supérettes sur les 4 communes bellilloises :

- Le Kervi à Kervilahouen, Bangor
  - Proxi (franchisé – Groupe Carrefour) à Bangor ;
  - SPAR (Groupe Casino) à Le Palais ;
  - Super U à Le Palais ;
  - Chez Jean-Jacques et Hélène LE BOUÉDEC à Locmaria
  - SPAR (Groupe Casino) à Locmaria ;
  - Vival (franchisé – Groupe Casino) à Sauzon.
- 

## 4.3. La vente directe

---

### Sur les exploitations

Il est possible d'acheter les productions fermières des trois exploitations possédant un quota de vente directe :

- SCEA CARO : lait, crème ;
- GAEC des Grands Sables : beurre ;
- GAEC du Viligam : crème, beurre, crèmes glacées.

### Sur les marchés

Chacune des quatre communes de Belle-Île a son marché :

- Bangor : dimanche matin ;
- Le Palais : tous les matins ;
- Locmaria : dimanche matin toute l'année et le mercredi matin en juillet/août ;
- Sauzon : jeudi matin.

Aucune production laitière bovine n'est présente. Seuls les deux producteurs de fromages caprins vendent sur les marchés.

### **En livraison chez les professionnels**


Des distributeurs privés du continent de produits alimentaires pour la restauration et les collectivités (A2S, Askell, DIPRAL,...) livrent sur Belle-Île des produits laitiers. Cette offre est complétée par la livraison à domicile de Casino et de Super U, mais aussi par les livraisons réalisées par la SCEA CARO et le GAEC du Viligam.

Un grand nombre de restaurants et de crêperies mettent en avant les exploitants qui leur livrent leurs produits par de l'affichage en salle ou sur leur carte.

### **Au Coin des Producteurs**

L'association Au Coin des Producteurs a ouvert son point de vente collectif à Mérezelle sur la commune de Le Palais en avril 2008. Elle vend une gamme de denrées produites par les exploitants adhérents de l'association (produits laitiers, légumes, fruits, agneaux, charcuterie, miel,...). La Ferme de Keroulep livre ces fromages de chèvres, la SCEA CARO son lait et sa crème et le GAEC du Viligam son beurre et ses crèmes glacées.

Hors saison, le point de vente est ouvert le vendredi de 17h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h30, horaires auxquels s'ajoutent le jeudi et le vendredi matin de 9h30 à 12h30 pendant les vacances de printemps et d'été.



---

# C

## **Prospective de la filiale lait belliloise**

---



# 1. Méthodologie de l'étude

L'étude prospective a été réalisée dans le but d'explorer l'ensemble des possibilités existantes pour la filière lait. Il était important de donner la parole à ces acteurs que sont les exploitants.

En réponse à une logique de développement territoriale durable favorisant les circuits courts, la participation active des exploitants a permis de mettre en avant différentes familles de produits ayant un intérêt pour une unité de transformation sur l'île.

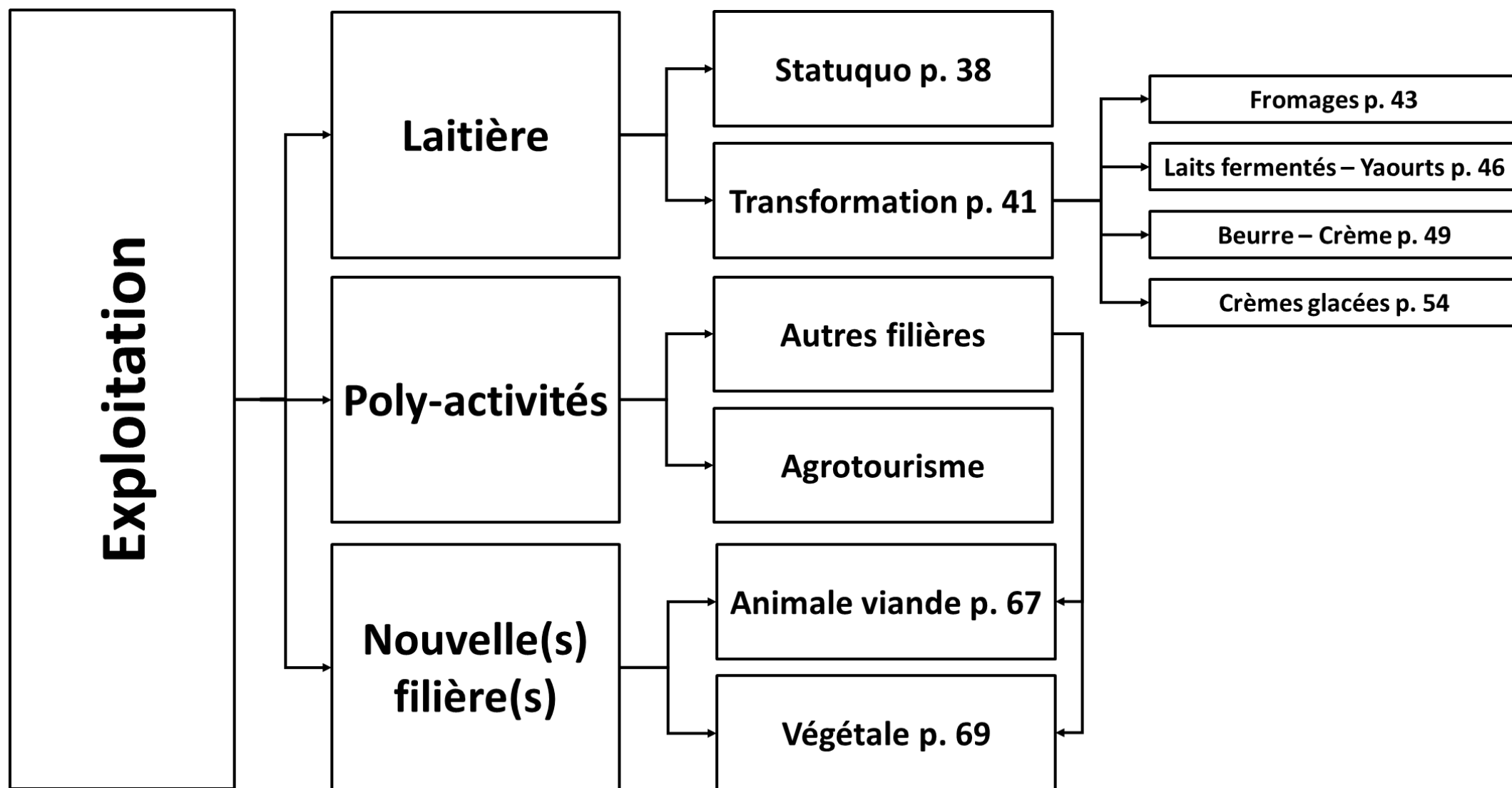
L'étude prospective a été menée auprès des exploitants bovin-lait en trois temps :

1. sous la forme d'entretien individuel (1h minimum par exploitant) dirigé autour d'un questionnaire permettant :
  - de relever certains détails techniques (SAU, nombre et races des vaches laitières, surface ensilée, production(s) annexe(s)) ;
  - de poser des questions ouvertes sur :
    - le ressenti de la filière dans son état actuel ;
    - les perspectives à court terme après la fin des quotas le 01/04/15 ;
    - les perspectives à long terme (10 ans) ;
    - la pertinence d'une transformation laitière à Belle-Île ;
  - de dialoguer sur les produits ou les familles de produits pouvant être transformés à Belle-Île ;
  - de discuter et de présenter les différentes structures pouvant être mis en place lors de la création d'une unité de transformation ;
  - de recueillir toutes les remarques des exploitants.

Cette première partie a permis de présenter la mission et de nouer un dialogue franc et sincère avec chaque agriculteur concerné par l'étude.

2. sous la forme de réunions collectives de restitution permettant la mise en commun des entretiens individuels et un débat sur les résultats prononcés dans le but de confirmer certains faits et/ou d'ajouter certains éléments complémentaires.
3. sous la forme de fiches produit rédigées à partir de familles de produits ressortant des entretiens et des réunions. Ces fiches ont pour but de présenter chaque famille de produits, de donner leurs caractéristiques ainsi que leurs avantages et leurs inconvénients.

Figure 3 : Digramme présentant les différentes destinées de la filière lait belliloise





## 2. Statu quo : maintien du Service Lait

Le maintien du Service Lait sous sa forme actuelle est sollicité par l'ensemble des usagers. Ceux-ci tiennent à la continuité du camion de ramassage tout en s'inquiétant de sa pérennisation.

Le Service Lait fait partie des compétences de la CCBI et il n'est pas à l'ordre du jour de le remettre en cause. Toutefois, un certain nombre d'actions peuvent être envisagées dans le but de l'optimiser en réalisant certaines modifications ou certaines économies.

---

### 2.1. Le nombre de trajets

Un des leviers permettant la réduction des dépenses du Service Lait est la réduction du nombre de trajets. Celui-ci permet de diminuer les dépenses de carburant, de consommables, d'équipement et de passages en bateau.

Le camion actuel peut transporter jusqu'à 11 000 l de lait par voyage. En réalisant une tournée unique sur l'ensemble des exploitants tous les deux jours le nombre de trajet passerait à maximum 183 par an au lieu de 365.

Or en prenant en exemple les chiffres de 2013, il est clair que cela n'est pas possible puisque le volume mensuel moyen quotidien dépasse largement les 5 500 l, limite à ne pas dépasser pour que cette solution soit réalisable. Seule deux possibilités existent pour que cette solution soit viable :

- soit changer de camion pour un model 3 essieux pouvant accueillir une cuve d'au moins 16 000 l et ainsi pouvoir transporter l'ensemble du lait bellilois. Cette solution n'est pas réalisable puisque ce type de camion est trop long pour pouvoir emprunter le bateau et manœuvre dans certaines exploitations. De plus, les routes bellilloises sont soumises pour beaucoup à la limitation de poids de 19 tonnes pour son usage, même si toutefois des dérogations peuvent être demandées.
- soit dans le cadre d'une cessation d'activité d'un ou de plusieurs exploitants ou bien dans le cadre de l'installation d'un ou de plusieurs transformateurs laitiers à Belle-Île, le volume mensuel moyenne quotidien passe sous les 5 500 l pour son maximum.

---

### 2.2. Le carburant

Aujourd'hui, le Service Lait effectue son approvisionnement en carburant au sein de la station Total de Kenyah à Plougoumen. Cela permet d'éviter les tarifs bellilois plus élevés que sur le continent. Cependant, cela implique de réaliser tous les 5 jours un détour d'une vingtaine de kilomètres dans le but de s'approvisionner en carburant. Sur une année, cet approvisionnement représente environ 1 500 km supplémentaire qui pourraient être économisés.

**Tableau 5 : Comparaison du prix des carburants au 12 juillet 2014**

	Total - Le Kenyah	Super U Auray	LECLERC Auray	Super U BI
€/l	1,389	1,269	1,268	1,580
km annuel	55790	54750	54750	54750
l / 100km	23,42			
€	<b>18148,70</b>	<b>16271,69</b>	<b>16258,87</b>	<b>20259,47</b>
	+ 2000 €	=		+ 4000 €

Tous les jours, les chauffeurs effectuent leur pause sur la zone artisanale Porte Océane d'Auray où se trouve les hypermarchés Super U et LECLERC. En faisant une comparaison des prix le même jour (Tableau 5), il est possible de voir qu'une économie de plus de 10% sur cette dépense est possible en prenant l'essence dans un des hypermarchés du continent, tout en gagnant du temps pour les chauffeurs et des kilomètres pour le camion.

---

## 2.3. Le trajet en bateau

---

Le coût des trajets en bateau pour le camion de lait est en constante augmentation. La CCBI bénéficie d'un tarif camion de lait négocié auprès de la Compagnie Océane par le Conseil Général du Morbihan qui subventionne ainsi le transport du lait par ce biais.

Depuis 2008, ce tarif a pris 96,5%, valeur non indexée à l'inflation (10,9% d'inflation cumulée sur la même période) entraînant le quasi doublement de cette dépense. La part du coût des traversée était de 5,2% (5632,31€) en 2008, elle est en 2013 de 8,1% (9506,21€).

**Tableau 6 : Evolution du tarif camion de lait à la Compagnie Océane de 2008-2014**

Année	Tarif camion de lait	Evolution	Evolution 2008-2014
2008	6,77€	-	+ 96,5%
2009	8,77€	+ 29,5%	
2010	11,47€	+ 30,8%	
2011	11,60€	+ 1,1%	
2012	11,91€	+ 2,7%	
2013	13,00€	+ 9,2%	
2014	13,30€	+ 2,3%	

Il est important de ne pas perdre contact avec le Conseil Général du Morbihan et la Compagnie Océane pour négocier une stabilisation du prix de la traversée ou tout du moins demander à ce que ces augmentations soient indexées au maximum sur l'inflation.

---

## 2.4. La masse salariale

---

Le plus gros des leviers budgétaire du Service Lait (67,6% en 2013) est la masse salariale. Cependant, ce levier n'est pas compressible, les agents étant tous titulaires de la fonction publique territoriale.

Toutefois, si un changement des fréquences des tournées intervient, il appartiendra au Service Ressources Humaines de travailler en concertation avec les chauffeurs à une nouvelle organisation du temps de travail, tenant compte des amplitudes horaires, pouvant mener à une baisse de la masse salariale du Service Lait par un redéploiement sur d'autres services si nécessaire.

---

## 2.5. Les recettes

---

### Prestation de collecte du lait

LACTALIS CHF donne aujourd'hui 0,02€ / l de lait acheminé. Ce tarif a peut évoluer depuis bientôt 6 ans (**0,003 € / l depuis 2008 soit + 7%**) alors que le coût du transport (carburant, traversée en bateau) a lui fortement augmenté. Il serait intéressant de demander une revalorisation de ce tarif pour être plus en cohérence avec cette augmentation des charges. Une première revalorisation importante de principe de 20% accompagnée d'une convention indexant les augmentations annuelles suivantes sur l'inflation serait pertinente.

### Participation du Syndicat d'élevage

Lors de l'achat du camion de lait précédent, une convention a été signée avec le Syndicat d'Élevage portant sur une participation des exploitants à cet achat sous la forme d'un prélèvement de 0,01 Fr / l de lait (soit 0,0015€ / l de lait) porté aux recettes du Service Lait. Ce principe a été renouvelé pour le camion actuel. Cependant, la participation n'a été revalorisé qu'à **0,002 € / l de lait soit 0,02 Fr / l de lait**.

Il est à penser que dans ce cas une nouvelle négociation sur une revalorisation de cette participation serait aussi intéressante. Le but n'étant pas de racketter les exploitants mais bien d'apporter une contribution supplémentaire des utilisateurs à ce Service déficitaire.

---

## 2.6. Le changement de destinataire

---

Une des solutions pour permettre la pérennisation du camion de lait et les revenus des exploitants laitiers est le changement de destinataire du lait. Cependant plusieurs problèmes indiquent que cette solution n'ai pas viable :

il existe **plusieurs sociétés de transformation présentes dans le Morbihan** mais la livraison du lait engendrerait des surcoûts supplémentaires et des problèmes d'organisation dus à l'éloignement de ces structures et à l'absence de circuit de ramassage sur le Pays d'Auray ;

les agriculteurs bellilois **tiennent à leur engagement vis-à-vis de LACTALIS CHF**, partenaire historique des exploitants laitiers depuis la mise en route du camion de lait en 1981 ;

les autres sociétés de transformations laitières du Morbihan sont dans une période d'incertitudes due à une multiplication des rachats inter-sociétés qui ont lieu actuellement dans le secteur des industries laitières ;

le groupe Lactalis propose des contrats où les quotas sont remplacés par des références à atteindre quasi égales alors que plusieurs de leurs concurrents imposent des **contrats d'objectifs nécessitant une croissance obligatoire sur les prochaines années**. Ce dernier model n'est pas en corrélation avec le model présent à Belle-Île.

# 3. La transformation laitière à Belle-Île

## Présentation des fiches Produit

A l'issue des entretiens individuels et de la première réunion collective avec les exploitants, il a été décidé de réaliser des fiches pour chacune des 4 familles de produits proposés :

- Fromages ;
- Yaourts – Laits fermentés ;
- Beurre – Crème ;
- Crèmes glacées.

Ces fiches ont plusieurs buts :

- Offrir une présentation contextuelle simple ;
- Rappeler les caractéristiques techniques et les données légales propres à chaque produit ;
- Présenter les caractéristiques, les avantages et les inconvénients de la réalisation d'une unité de transformation à Belle-Île.

L'intérêt de ces fiches est de donner :

- aux exploitants, une base pour de futures discussions dans le cas où ils souhaiteraient s'investir sur un projet collectif ;
- à de futurs investisseurs les produits sollicités par les producteurs primaires que sont les exploitants agricoles, tout en donnant des pistes de réflexion sur les questions techniques, économiques et organisationnelles que génèrent l'installation d'une unité de transformation.

## Construction des fiches Produit

En suivant ces idées, les fiches sont construites en quatre parties (Figure 4) :

- le chapeau introductif caractérise la fiche. Il résume aussi les sollicitations des 10 exploitants pour la famille de produits permettant ainsi d'indiquer leur intérêt pour celle-ci ;
- le contexte permet de donner des généralités historiques, culturelles et économiques sur la famille de produits ;
- les données légales sont issues du *Codex alimentarius* et permettent de caractériser la famille de produits ;
- les données spécifiques à la mise en place d'une transformation à Belle-Île avec une évaluation des volumes maximum de produit pour l'utilisation totale du volume de lait bellilois, une proposition de DLC/DLUO pour un produit pasteurisé, une liste non exhaustive des principaux avantages et inconvénients de cette production.



Figure 4 : Contenu des fiches Produit

EXEMPLE DE FICHE PRODUIT			
1/  Chapeau introd uctif	Etude prospective Agri-Lait	<b>Exemple</b>	Page 1/1
	Produit <b>PX</b>		Sollicitations <b>X/10</b>
	<i>Objectif opérationnel</i> Produit P : déterminer le type de produit suscitant un intérêt pour les exploitants laitiers.		
2/  Contexte	Contexte		
3/  Données lé gales	Données lé gales	<b>DESCRIPTION</b> <b>FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE</b> ➤ Matières premières ➤ Ingrédients autorisés ➤ Composition	
4/  Production à Belle-Île	Production à Belle-Île	DLC préconisée Volume théorique maximal de production à Belle-Île Avantages Inconvénients	

### 1 - Chapeau introductif

- Intitulé de la famille de produit
- Numéro de la fiche
- objectif correspondant
- Sollicitations
- Pagination

### 2 - Contexte

Données historiques et économiques sur le produit.

### 3 - Données lé gales issus du Codex alimentarius

- Description lé gale du produit
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
  - Matières premières
  - Ingrédients autorisés
  - Composition

### 4 - Production à Belle-Île

- DLC préconisée
- Volume théorique maximal de production à Belle-Île
- Avantages
- Inconvénients

Etude prospective Agri-Lait	<h1>Fromages</h1>	Page 1/3
Produit <b>P 1</b>		Sollicitations <b>8/10</b>
<i>Objectif opérationnel</i> Produit P : déterminer le type de produit suscitant un intérêt pour les exploitants laitiers.		

## Contexte

Le fromage remonte vraisemblablement à la préhistoire, le transport du lait dans des outres faites en panse de ruminants, source de pression, ayant servi à son invention. Aucune élément ne permet de déterminer avec certitude la région d'origine de sa fabrication (Europe, Asie centrale ou au Moyen-Orient). Cependant, des preuves convaincantes montrent que la production laitière était pratiquée en Égypte et à Sumer il y a 5 000 ans.

La fabrication du fromage s'est répandue en Europe dès l'antiquité, citée dans l'Iliade chez les grecs anciens, c'est surtout sous l'Empire romain que la technique fromagère est élaborée, quand des fromages appréciés étaient expédiés à longue distance pour satisfaire les goûts de l'élite romaine. La fabrication du fromage connaîtra son expansion et sa diversité de cette période à aujourd'hui.

La Bretagne, bien qu'étant depuis des siècles une région d'élevage bovin, ne possède aucune tradition fromagère ancienne. Pendant très longtemps, aucune espèce de fromage n'était présente sur les tables bretonnes, le fromage n'était considéré alors que comme du «lait pourri» («laezh brein»). Le lait produit dans les fermes bretonnes était consommé rapidement, tel quel, dans de la soupe ou dans diverses préparations, la crème était transformée en beurre et le lait maigre restant était bu sous forme de lait ribot.

Aujourd'hui, de grands groupes laitiers sont implantés sur le territoire breton (Lactalis, EURIAL, Laïta,...) et produisent une grande variété de produits laitiers (Emmental, pâte filée, yaourts,...).

En 2010, la fabrication fromagère emploie 30 565 salariés dans un peu plus de 700 entreprises en France et réalise un chiffre d'affaires hors taxe de 12 366 M€.

Les fabrications françaises de fromages au lait de vache y compris fondus ont été de 1 861 887 tonnes en 2013. Sur le moyen terme, la production française de fromages se développe en moyenne de 1% par an supporté par une innovation forte, qui tend à suivre les évolutions des habitudes de consommation, et par l'augmentation de la demande en fromages ingrédients par les IAA.

Cependant, la part des fromages dits de fabrication traditionnelle (tommes, pâtes molles, Emmental) représente encore une part importante et stable des 23,7 kg de fromage consommé en moyenne annuellement par les français

## Données légales

**DESCRIPTION**

Le fromage est le produit affiné ou non affiné, de consistance molle, semi-dure, dure ou extra-dure qui peut être enrobé qui est obtenu par coagulation complète ou partielle des protéines du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, de la crème, de la crème de lactosérum ou du babeurre, seuls ou en combinaison :

- grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation. La fabrication du fromage entraîne la concentration des protéines du lait, notamment de la caséine. La teneur en protéines du fromage est par conséquent nettement plus élevée que la teneur en protéines du mélange des matières premières initiales ;
- par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation des protéines du lait et/ou des produits provenant du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini.

**FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET QUALITE****➤ Matières premières**

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

**➤ Ingrédients autorisés**

- Chlorure de sodium et sel de qualité alimentaire
- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou bactéries productrices d'arômes et cultures d'autres micro-organismes sans danger
- Chlorure de sodium
- Eau potable
- Additifs alimentaires référencés

**➤ Composition**

Le rapport protéines de lactosérum/caséine ne doit pas dépasser celui du lait.

**➤ DLUO/DLC préconisée**

- Fromage à Pâte Pressée Cuite : indication de la date de fabrication ou de 15 jours à un mois en fonction des tests de vieillissement
- Autres produits : de 15 jours à un mois en fonction des tests de vieillissement

## Volume théorique maximal de production à Belle-Île

208 (PPC) à 313 (PM) tonnes

### Avantages

#### Marketing

- La dénomination Belle-Île a un fort potentiel ;
- Les fabrications fromagères permettent de valoriser l'agriculture et son terroir.

#### Techniques

- Les techniques fromagères peuvent permettre de réaliser des gammes larges et variées permettant de s'adapter à l'évolution du lait et à la saisonnalité du marché dans l'optique d'un circuit court.

### Inconvénients

#### Economiques

- Les productions de fromages au petit format (PM) entraîne un surplus de mains d'œuvre ;
- Les quantités produites (208 à 313 tonnes), la saisonnalité du marché et la DLC/DLUO courte ne permettent pas d'envisager une vente exclusive en filière courte.

Il est donc à envisager le développement d'un réseau de distribution ciblé (Morbihan, Bretagne ?). Ce type de marché nécessite l'obligation d'embaucher des VRP ou de passer par des groupements de ventes spécialisés dans le domaine.

Des surcoûts d'expédition ainsi qu'une politique économique incitatrice pour l'augmentation de la qualité du lait auprès des producteurs sont à prévoir.

#### Techniques

- L'usage de maïs ensilé par les exploitants ne permet pas de réaliser certaines productions (PPNC et PPC) sans l'utilisation d'additifs (lysozymes) et l'utilisation d'un traitement thermique ;
- La gestion des effluents (eaux blanches, lactosérum, eaux chaudes) nécessite une réflexion préliminaire ;
- Le dimensionnement des zones d'affinage et de stockage est un enjeu important pour la valorisation et la conservation des produits mais aussi pour une gestion des stocks efficace.

La consommation électriques de ces installations est un facteur économique à ne pas négliger ainsi que l'obligation d'avoir des générateurs de secours pour se prémunir des pertes que peuvent causer les coupures électriques fréquentes à Belle-Île.

Suivant le choix des produits réalisés et sa variété, le coût des installations (matériel, machines, zones d'affinage) peut être conséquent, tout comme le nombre d'opérateurs de fromagerie affectés aux tâches de soins des fromages, de manutention, de nettoyage ou de conditionnement.

Etude prospective Agri-Lait	<h1>Yaourts</h1> <h2>Laits fermentés</h2>		Page 1/3
Produit <b>P 2</b>	<i>Objectif opérationnel</i> Produit P : déterminer le type de produit suscitant un intérêt pour les exploitants laitiers.		Sollicitations <b>4/10</b>
	Contexte		
<p>L'histoire des laits fermentés remonte à la domestication des ruminants d'élevage soit au Néolithique il y a environ 10 000 ans, les éleveurs ayant pu constater le caillage spontané du lait par sa flore ou par les microorganismes présent dans l'environnement. Même si l'origine exacte des techniques de fabrication des laits fermentés est difficile à établir, les données archéologiques et historiques de l'Antiquité incitent à penser qu'elle se situe dans la zone allant du Moyen-Orient aux Balkans. La maîtrise de la fermentation lactique permettait de conserver les laitages sans altérations et d'offrir des boissons rafraichissantes.</p> <p>Environ 400 dénominations différentes de laits fermentés existent dans le monde, cependant un lait fermenté va conquérir le monde : le yaourt ou yoghourt emprunté au vocabulaire turc. Au début du XXème siècle des recherches sur les laits fermentés à l'institut Pasteur vont fixer la composition du yaourt comme il est connu aujourd'hui. Vendu comme médicament en pharmacie, il va conquérir les crèmeries et devenir un standard de la consommation alimentaire occidentale. Aujourd'hui, des recherches continuent sur les laits fermentés qui sont soupçonnés d'avoir des effets probiotiques pour l'homme.</p> <p>Deuxième plus gros consommateurs de yaourts en Europe, derrière les Allemands, les Français ont augmenté leur consommation de 20 % en dix ans pour atteindre plus de 21 kilos de yaourt par personne en 2005.</p> <p>Les fabrications françaises de yaourts et laits fermentés ont progressé de 1% en 2011 à 1,63 million de tonnes. Elles sont constituées pour 75% de produits aux fruits ou aromatisés, les variétés nature ou sucrées pesant seulement 25%.</p> <p>Cette situation s'explique par le développement du PNNS (Programme National Nutrition Santé) lancé en 2001 par le gouvernement français qui recommande la consommation de trois produits laitiers par jour, mais aussi par l'image santé des laits fermentés véhiculée dans la publicité par les groupes industriels du secteur et leur association de promotion. Enfin l'innovation sur ce credo est très importante pour les marques leaders du marché, elle s'appuie sur les nouveaux goûts et arômes, la texture et l'origine du produit.</p>			

## Données légales

**DESCRIPTION**

Le lait fermenté est un produit laitier obtenu par la fermentation du lait, lequel peut avoir été fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait avec ou sans modification de composition, par l'action de micro-organismes appropriés et résultant dans la réduction du pH avec ou sans coagulation (précipitation isoélectrique). Ces levains (micro-organismes) doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des micro-organismes ne s'applique plus.

Le yaourt doit contenir comme levains exclusivement une culture symbiotique de *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*.

**FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET QUALITE**➤ **Matières premières**

- Lait et/ou produits dérivés du lait
- Eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison

➤ **Ingrédients autorisés**

- Cultures de micro-organismes inoffensifs
- Chlorure de sodium
- Ingrédients non laitiers (arômes, fruits)
- Eau potable
- Lait et produits laitiers
- Gélatine et amidon utilisés après fermentation à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant soit après les ingrédients non laitiers.

➤ **Composition**

- Protéine du lait (% m/m) : 2,7%
- Matière grasse du lait (% m/m) : inférieure à 15%
- Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (% m/m) : min. 0,6%
- Somme des microorganismes constituant le levain : min.  $10^7$
- Micro-organismes étiquetés (ufc/g, total) : min.  $10^6$

Les critères microbiologiques (basés sur la proportion de produit à base de lait fermenté) sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

## Production à Belle-Île

**DLC préconisée**

30 jours en lait pasteurisé

**Volume théorique maximal de production à Belle-Île**

2 580 tonnes

**Avantages**Marketing

- La dénomination Belle-Île a un fort potentiel ;
- Les yaourts offrent la possibilité de réaliser une gamme large au niveau des goûts, des parfums, des textures et des formats (lot, unité, seau).

Economique

- Les yaourts n'ont pas de coproduits ;
- Les yaourts ont une valeur ajoutée élevée.

Matériel

- La transformation des yaourts et des laits fermentés ne nécessitent pas de gros investissement pour le matériel (cuves de fermentations), ni de beaucoup d'opérateurs.

**Inconvénients**Economiques

- Par rapport à une structure industrielle traitant de très gros volumes, une unité de transformation de yaourts aura un prix de revient plus élevé. Cela implique de justifier ce prix par un produit de **qualité supérieure ;**

La quantité théorique de produit est élevée alors que les **yaourts ont une DLC courte.** La saisonnalité du marché ne permet pas d'envisager une vente exclusive en filière courte.

Il est donc à envisager le développement d'une filière haut de gamme vouée à l'exportation. Celle-ci nécessite l'obligation d'embaucher des VRP ou de passer par des groupements de ventes spécialisés dans le domaine.

Des surcoûts d'expédition ainsi qu'une politique économique incitatrice pour l'augmentation de la qualité du lait auprès des producteurs sont à prévoir.

- Des surcoûts liés à l'insularité sont à prévoir pour l'achat des consommables (emballages) utilisés en grande quantité dans ce secteur.

Techniques

- Le dimensionnement des **zones de stockage** est un enjeu important pour la conservation des produits mais aussi pour une gestion des stocks efficace. La consommation électrique de ces installations est un **facteur économique à ne pas négliger ainsi que l'obligation d'avoir des générateurs de secours pour se prémunir des pertes que peuvent causer les coupures électriques fréquentes à Belle-Île.**
- Pour limiter la main-d'œuvre, le conditionnement nécessite un gros investissement dans une conditionneuse mécanique aux coûts d'achat et d'entretien élevés.
- Pour limiter les défauts de goûts aux produits, certains aliments du bétail doivent être limités (**maïs ensilé**) voir exclus (**colza, choux**).



Etude prospective Agri-Lait	<h1>Beurre</h1>	Page 1/3
Produit <b>P 3</b>		Sollicitations <b>2/10</b>
<i>Objectif opérationnel</i> Produit P : déterminer le type de produit suscitant un intérêt pour les exploitants laitiers.		
Contexte	<p>L'apparition du beurre a certainement commencé lors de la domestication des bovins, il y a 10 000 ans. Ses premières traces historiques sont relevées sur une gravure sumérienne vieille de 4 500 ans. D'autres témoignages de son existence émergent en Inde (2 000 avant J.C.) puis dans la civilisation égyptienne ou dans les écrits latins de Pline au début de notre ère.</p> <p>En France, historiquement, les régions productrices de beurre étaient celles produisant du sel tout en étant exemptées totalement ou partiellement de gabelle (Bretagne, Saintonge-Poitou, Flandres, Cotentin).</p> <p>Pendant très longtemps il demeura une denrée rare, locale et artisanale, que seules les familles aisées pouvaient s'offrir quotidiennement. Excepté en de rares occasions, les autres classes de la population devaient généralement se contenter de saindoux (la graisse du porc) ou d'huile végétale. Les procédés de conservation modernes n'étant pas connus, seul le sel permettait de conserver le beurre plusieurs jours.</p> <p>Le beurre est obtenu en battant la crème tirée du lait. L'opération est souvent effectuée après maturation (fermentation légère) de la crème. Le barattage de la crème non réfrigérée (battre de la crème froide fait de la crème fouettée) rassemble les gouttelettes de matière grasse en suspension. Le beurre se sépare alors du babeurre. Il est ensuite malaxé pendant un rinçage à l'eau fraîche, pour améliorer la conservation en évacuant autant de babeurre que possible. Le beurre peut ensuite être salé avant d'être réfrigéré et conditionné pour devenir du beurre salé.</p> <p>La fabrication française annuelle de beurre s'élève à 400 000 tonnes dont 340-350 000 tonnes de beurre et de 50-60 000 tonnes de beurres concentrés appelés Matière Grasse Laitière Anhydre (MGLA) destinés aux IAA ou à l'exportation dans les pays tiers.</p> <p>La consommation française de beurre est assez stable et représente environ 8 kg par habitant et par an mais elle a évolué au fil des années. L'achat de beurre par les ménages a reculé au profit de la consommation de beurre ingrédient (viennoiseries, plats industriels...). Tandis qu'en 1996, la part des achats des ménages était d'environ 50%, en 2010, 39% du beurre et du beurre concentré consommés en France étaient achetés directement par les ménages, 8% par la restauration et 53% par les IAA.</p> <p>Le développement des productions industrielles (viennoiseries, pâtes à tarte et autres plats préparés...) par les IAA conduit à un transfert partiel des achats des ménages aux IAA pour des raisons de praticité notamment.</p> <p>Le secteur des beurres haut de gamme est un secteur qui résiste à cette érosion des achats par les ménages. Il est représenté par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un beurre Label Rouge, le beurre de baratte doux et demi-sel ;</li> <li>• par le beurre bio, qui pèse pour environ 2% de la production française de beurre hors beurres concentrés ;</li> </ul> <p>par trois appellations d'origine protégée (AOP) représentant pour leur part 10% de ce volume (le beurre Charentes-Poitou et ses deux autres appellations : le beurre des Charentes et le beurre des Deux Sèvres ; le beurre d'Isigny ; le beurre de Bresse dernier homologué en 2012).</p>	

## Données légales

**DESCRIPTION**

Le beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait, principalement sous forme d'une émulsion du type eau-dans-huile.

**DENOMINATION**

Le beurre « doux » est non salé. Les beurres « demi-sel » peuvent contenir de 0,5 à 3 g de sel pour 100 g de produit fini. Si la proportion de sel dépasse 3 g pour 100 g, la dénomination est beurre « salé ».

**FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET QUALITE**➤ **Matières premières**

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

➤ **Ingrédients autorisés**

- Chlorure de sodium et sel de qualité alimentaire
- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou bactéries productrices d'arômes
- Eau potable

➤ **Composition**

- Teneur minimale en matière grasse laitière 82% m/m
- Teneur maximale en eau 16% m/m
- Teneur maximale en extrait sec non gras 2% m/m

## Productions à Belle-Île

**DLUO préconisée : 30 jours**

**Volume théorique maximal de production à Belle-Île : 115 tonnes**

**Avantages**Marketing

- La dénomination Belle-Île a un fort potentiel ;
- Le beurre a l'image d'être un produit breton ;
- Le beurre est en cohérence avec l'histoire agricole de Belle-Île et pourrait donc être sujet à la réalisation d'un dossier à l'INAO dans le cadre d'une IGP ou d'une AOP ;
- Une gamme complète de format pourra être réalisée permettant de toucher les particuliers comme les professionnels (restaurateur, IAA).

Economiques

- Les coproduits (babeurre et lait demi-écrémé) offrent une possibilité de valorisation en développant une filière porcine annexe.

Matériels

- Les quantités belliloises maximales de crème ne permettent pas d'envisager l'achat d'un butyrateur prévu pour traiter des volumes bien plus importants. **Le coût d'achat d'une baratte est donc plus pertinent et surtout bien moins cher à l'achat et à l'usage, un opérateur pouvant gérer plusieurs barattes.**

## Productions à Belle-Île (Suite)

**Inconvénients****Economiques**

- Quantité produite (115 tonnes), la saisonnalité du marché et la DLC courte ne permettent pas d'envisager une **vente exclusive en filière courte**. De plus, le déclin du marché du beurre ne permet d'envisager une production belliloise que dans le secteur du beurre haut de gamme.

Il est donc à envisager le développement d'une filière haut de gamme vouée à l'exportation. Celle-ci nécessite l'obligation d'embaucher des VRP ou de passer par des groupements de ventes spécialisés dans le domaine. Des surcoûts d'expédition sont à prévoir ainsi qu'une politique économique incitatrice pour l'augmentation de la qualité du lait auprès des producteurs.

En dernier lieu, la gestion des coproduits créés par la fabrication du beurre que sont le lait écrémé ou le babeurre doivent être prise en compte pour ne pas représenter une charge supplémentaire pour la structure.

**Economiques**

- Le beurre a un prix de revient plus élevé que pour une structure industriel traitant de très gros volumes. Cela implique de justifier ce prix par un produit de qualité supérieure
- La quantité théorique de beurre produite est élevée alors que le beurre a une DLC courte. Cela ne permet pas d'envisager une vente exclusive en filière courte.

Il est donc à envisager le développement d'une filière haut de gamme vouée à l'exportation. Celle-ci nécessite d'embaucher des VRP ou de passer par des groupements de ventes spécialisés dans le domaine.

Des surcoûts d'expédition ainsi qu'une politique économique incitatrice pour l'augmentation de la qualité du lait auprès des producteurs sont à prévoir.

- Les emballages, consommables utilisés en grande quantité dans ce secteur, aura un surcoût par rapport au coût des

**Techniques**

- Le dimensionnement des zones de stockage est un enjeu important pour la conservation des produits mais aussi pour une gestion des stocks efficace. La consommation électrique de ces installations est un facteur économique à ne pas négliger ainsi que l'obligation d'avoir des générateurs de secours pour se prémunir des pertes que peuvent causer les coupures électriques fréquentes à Belle-Île.
- Pour limiter les défauts de goûts et/ou de couleurs aux produits, certains aliments du bétail doivent être limités (maïs ensilé) voir exclus (colza, choux).
- Le conditionnement des petits formats nécessite beaucoup de mains-d'œuvre. L'achat d'une conditionneuse automatique de taille moyenne peut être envisagée mais celle-ci engendre un coût à l'achat mais aussi pour son entretien.

Pour limiter la main-d'œuvre, le conditionnement nécessite un gros investissement dans une conditionneuse mécanique aux coûts d'achat et d'entretien élevés.

## Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Suite aux nombreuses crises viticoles (phylloxéra, contrefaçon des dénominations et révoltes de vignerons...) de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, un décret-loi du 30 juillet 1935 pour le secteur viticole crée l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). C'est un établissement public administratif, doté de la personnalité civile, sous tutelle du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, qui combine à la fois les aspects administratifs, judiciaires et professionnels.

Le décret-loi du 30 juillet 1935 est fondamental, car il crée les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) qui protège non seulement le nom du produit, mais aussi ses caractéristiques et son lien fort avec un terroir délimité, contrairement aux labels qui ne confirment que le savoir-faire du producteur. En 1990, le succès économique des AOC pour la filière viticole pousse le Parlement à étendre les compétences de l'INAO à toutes les productions agricoles.

Début 2007, suite à un accord signé le 15 septembre 2005 entre l'Union européenne et les États-Unis, au sujet de la reconnaissance de leurs dénominations respectives sur les vins comme « dénominations d'origine », et à la Loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006, l'INAO devient l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. Celui-ci garde les mêmes initiales (INAO), reprend les fonctions de la Commission Nationale des Labels et Certifications (CNLC) et est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité : AOC, AOP, IGP, Label Rouge, STG et Agriculture Biologique (AB).

Les agents de l'INAO (270 environ) accompagnent les producteurs dans leurs démarches pour l'obtention d'un signe officiel de l'origine et de la qualité. Après obtention du signe, ils poursuivent cet accompagnement, notamment dans le cadre de leur mission de contrôle, tout au long de la vie du produit. De manière générale, ils préparent et mettent en œuvre les décisions des instances de l'INAO.

### L'Appellation d'Origine Contrôlée

L'AOC est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir :

- une zone géographique : caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques et historiques...
- des disciplines humaines, conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature.

Facteurs naturels et humains sont liés. Le produit qui en est issu ne peut être reproduit hors de son terroir. L'AOC crée les conditions d'une concurrence loyale pour les producteurs et la garantie d'une origine certifiée pour les consommateurs.

Elle est régie par un décret qui homologue le cahier des charges du produit et la délimitation de son aire géographique. Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous AOC est soumis à un dispositif de contrôle comprenant des contrôles de terrain et des analyses chimiques et organoleptiques.

### L'Appellation d'Origine Protégée

Le règlement CE 1151/2012 régit l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). L'Europe adopte et adapte ainsi le même système de l'origine pour l'ensemble des pays de l'Union Européenne.

Pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination d'un produit préalablement reconnue en AOC par l'état membre doit être enregistrée par la Commission Européenne au registre des AOP et des indications géographiques protégées.

## L'Indication Géographique Protégée

L'Indication Géographique Protégée (IGP) est née, à l'instar de l'AOP, de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine.

Régie par le règlement 1151/2012, l'IGP distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété. Pour pouvoir être commercialisé, le produit sous IGP est soumis à un dispositif de contrôle.

Désormais, la double certification qui impliquait de détenir au préalable un Label Rouge ou une Certification de Conformité Produit n'est plus nécessaire pour obtenir une IGP, qui peut être revendiquée par un accès direct.

## La Spécialité Traditionnelle Garantie

La STG est régie aujourd'hui par le règlement CE 1151/2012. Elle ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit, ou un mode de production traditionnel.

Les matières premières ou le mode de production sont les garants du caractère objectivement traditionnel du produit par rapport aux produits similaires. La STG peut s'appliquer à tous les produits agricoles et agro-alimentaires. Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous STG est soumis à un dispositif de contrôle.

## Le Label Rouge

Créé par la loi d'orientation agricole du 5 août 1960, le Label Rouge garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires.

Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, elles confèrent la qualité supérieure. Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous Label Rouge est soumis à un dispositif de contrôle. Le Label Rouge est régi par un cahier des charges validé par les services de l'INAO. Selon les cas, des notices techniques nationales homologuées par arrêté interministériel, définissent de manière transversale les conditions de productions des filières produits.

L'AOC, l'AOP, l'IGP, la STG et le Label Rouge sont des démarches collectives, elles sont obligatoirement portées par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en AOC. Il est l'interlocuteur de l'INAO.

Etude prospective Agri-Lait	<h1>Crèmes glacées</h1>	Page 1/3
Produit <b>P 4</b>		Sollicitations <b>2/10</b>
<i>Objectif opérationnel</i> Produit P : déterminer le type de produit suscitant un intérêt pour les exploitants laitiers.		
Présentation	<p>Bien avant les crèmes glacées, les sorbets étaient connus dès l'antiquité, des Perses aux Romains en passant par les Grecs. Ils fabriquaient des recettes avec du miel et des jus de fruits refroidis dans des trous remplis de neige.</p> <p>Au XIII<sup>ème</sup> siècle, en revenant de Chine, Marco Polo fit connaître, en Italie et en Sicile d'abord, les glaces produites toute l'année grâce au secret chinois : ils faisaient ruisseler un mélange d'eau et de salpêtre sur le récipient contenant la préparation. Produit de luxe, réservées aux tables royales et papales, les glaces vont connaître le succès à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle grâce aux marchands de glaces ambulants des grandes villes.</p> <p>Avant le développement de la réfrigération moderne, la glace était un luxe réservé aux occasions spéciales, en effet sa production était difficile. Le développement des technologies de fabrication et de surgélation ainsi que l'accessibilité au congélateur pour tous les foyers a permis la conquête des crèmes glacées dans l'ensemble des pays développés dans la seconde partie du XX<sup>ème</sup> siècle.</p> <p>Le marché des glaces dans les pays riches est en stagnation voire en légère régression mais a toujours un poids considérable dans celui des industries laitières. La consommation en France se situe près des 7 litres par personne ce qui est loin de la consommation de la Finlande (environ 13l/personne).</p> <p>Depuis une dizaine d'années, la fabrication de glaces et sorbets en France se stabilise autour de 440 millions de litres, en 2012 elle était de 438 millions de litres. La consommation à domicile représente environ les 2/3 des volumes vendus, le dernier 1/3 allant à la consommation hors domicile. Ces produits subissent une saisonnalité forte avec un pic des ventes lors de la période estivale mais aussi lors des fêtes de fin d'année.</p> <p>Sur le moyen terme, la consommation et les fabrications en France se développent, malgré les aléas climatiques. Depuis 1990, les ventes en valeur pour la consommation à domicile ont progressé de 50%. Le nombre de ménages acheteurs est très élevé (près de 90%) et la consommation se développe par l'augmentation de la fréquence d'achat et la diversification des occasions de consommation. L'innovation constante permet également de dynamiser le marché.</p> <p>En volume, le marché pour la consommation à domicile est dominé par les spécialités individuelles (cônes, bâtonnets...), à 55%, les sorbets et glaces en vrac (bacs, pots...) pèsent 36%, le reste étant des spécialités (bûches de fin d'année...).</p>	

## Données légales

**DESCRIPTION**

Les crèmes glacées sont des produits obtenus par congélation d'un mélange pasteurisé de lait, de crème et de sucre.

**FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET QUALITE**➤ **Matières premières**

- Lait et/ou produits obtenus à partir du lait
- Crème
- Sucre

➤ **Ingrédients autorisés**

- Fruits ou jus de fruits
- Arômes naturels
- Additifs alimentaires référencés

➤ **Composition**

- Teneur minimale en matière grasse laitière 82% m/m
- Teneur maximale en eau 16% m/m
- Teneur maximale en extrait sec non gras 2% m/m

## Production à Belle-Île

**DLC préconisée** : 12 mois

**Volume théorique maximal de production à Belle-Île** : 115 tonnes

**Avantages****Marketing**

- La dénomination Belle-Île a un fort potentiel ;
- Les crèmes glacées offrent la possibilité de réaliser une gamme large au niveau des goûts, des parfums, des textures et des formats (bacs, seaux, produits à l'unité).

**Economiques**

- Les crèmes glacées produisent un coproduit (lait demi-écrémé) pouvant être valorisé dans une production annexe ou en développant une filière porcine.

Fabrication à Belle-Île

## Inconvénients

### Economiques

- La quantité théorique élevée de produit fabriquée ainsi que la saisonnalité du marché ne permet pas d'envisager une vente exclusive en filière courte.

Il est donc à envisager le développement d'une filière axée sur l'exportation. Celle-ci nécessite l'obligation d'embaucher des VRP ou de passer par des groupements de ventes spécialisés dans le domaine.

Des surcoûts d'expédition ainsi qu'une politique économique incitatrice pour l'augmentation de la qualité du lait auprès des producteurs sont à prévoir.

- Des surcoûts liés à l'insularité sont à prévoir pour l'achat des consommables (emballages) utilisés en grande quantité dans ce secteur.

### Techniques

- L'achat, l'entretien et la consommation électrique des surgélateurs industriels ont un coût élevé. Ils doivent être accompagnés de générateurs de secours pour se prémunir des pertes que peuvent causer les coupures électriques fréquentes à Belle-Île ;
- Le dimensionnement des zones de stockage est un enjeu important pour la conservation des produits mais aussi pour une gestion des stocks efficace ;
- Pour limiter la main-d'œuvre, le conditionnement nécessite un gros investissement dans une conditionneuse mécanique aux coûts d'achat et d'entretien élevés.



La création d'une unité de transformation pose plusieurs questions techniques et structurelles qu'il faut appréhender avant toute étude complémentaire de faisabilité.

---

## 3.1. Quelle structure d'entreprise est à instituer ?

---

La création d'une unité de transformation nécessite une réflexion vis-à-vis de la structure mise en place. Celle-ci peut être à l'initiative :

- d'un exploitant avec la mise en place d'une production fermière ;
- des ou de plusieurs exploitants **avec la création d'un GIE ou d'une coopérative** ;
- d'un entrepreneur avec l'ouverture d'une société ;
- d'un entrepreneur et d'un ou des exploitant(s) avec une coopération dans un GIE ou avec la création d'une société.

### 3.1.1. Production laitière fermière

Un produit (fromages, lait, beurre, crèmes glacées,...) est appelé fermier lorsqu'il est élaboré selon les techniques traditionnelles sur une exploitation avec le lait issu uniquement de son troupeau. Ce produit sera destiné à la commercialisation s'il est conforme aux normes d'hygiène en vigueur sur le territoire de son élaboration. Seul ce type de production a le droit de mentionner sur l'étiquetage l'appellation facultative « produit de ferme » ou « produit fermier ».

Dans ce cadre, l'investissement et le risque est soutenu par le seul exploitant qui doit en outre gérer la production, le respect des règles sanitaires et la vente. Par contre la valeur ajoutée revient directement au producteur. Ce mode de production est peu développé à Belle-Île et quand il existe il est exercé sur de petits volumes par les 3 exploitants ayant un quota de vente directe ainsi que par les 2 exploitants laitiers caprin qui ont des volumes bien inférieures à ceux de laitiers bovin.

Ce type de production n'est donc pas dans les habitudes des bellilois, elle nécessite une réorganisation du travail et un investissement plus ou moins conséquent en fonction des produits réalisés et du volume traité.

### 3.1.2. Société Coopérative Agricole (SCA)

Les SCA sont des entreprises coopératives relevant du code rural et de la loi du 10 septembre 1947 qui ont un statut singulier qui n'est ni civil ni commercial. Elles sont créées par des agriculteurs afin d'assurer en commun :

- l'achat et l'utilisation d'outils de production, de conditionnement ou de stockage ;
- leur approvisionnement en intrants ;
- la commercialisation ou la transformation des produits de leurs exploitations.

Les SCA ont plusieurs principes qui leurs sont propres :

- un des principes fondateurs de la coopération est "un homme, une voix" qui permet ainsi de mettre sur un pied d'égalité tous les adhérents quel que soit le nombre de part qu'ils détiennent individuellement.
- un autre principe est la participation aux excédents financiers au prorata du volume d'activité de l'exploitant avec sa coopérative (ristournes de prix).

Les coopératives sont généralement dirigées par un conseil d'administration issu de l'assemblée générale. Ce conseil élit un bureau et un président. Le conseil est renouvelable en général par tiers tous les ans. Le président du conseil d'administration est élu pour un an renouvelable. La gestion courante est généralement assurée par un directeur salarié, **généralement le Maître-fromager dans les coopératives productrices de fromages.**

Les SCA existent dans la quasi-totalité des filières de production agricole : lait, céréales, vin, viande, fruits, légumes, bois... Des régions de montagnes comme le Massif-central, le Jura ou les Alpes comportent un **grand nombre de SCA productrices de fromages souvent appelées SCAF (Société Coopérative Agricole Fromagère)** ou fruitières.

Dans ce cadre, l'investissement et le risque sont partagé entre les différents partenaires. La valeur ajoutée des produits est répartie entre la coopérative et ses adhérents. La structure nécessite l'emploi d'un cadre de gestion et de production (généralement le Maître-fromager) qui prend en main l'ensemble des processus de fabrication dans le respect des normes ainsi que les ventes. Ce mode de production peut être mis en place à Belle-Île par l'initiative des exploitants mais il nécessite une entente entre l'ensemble des producteurs concernés pour la mise en place de la structure et pour l'investissement initial nécessaire.

### 3.1.3. Groupement d'Intérêt Économique (GIE)

#### Présentation

En France, le Groupement d'Intérêt Économique (GIE) permet à ses membres de mettre en commun certaines de leurs activités afin de développer, améliorer ou accroître les résultats de celles-ci tout en conservant leur individualité.

C'est un statut (Ordonnance du 23 septembre 1967 intégrée au Code de Commerce aux articles L. 251-1 et suivants) entre la société et l'association dont l'objet ne peut être que de prolonger l'activité de ses membres.

Le GIE est doté de la personnalité morale, ces statuts sont arrêtés dans un acte écrit et il doit être immatriculé au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS). Le GIE est soumis à des règles juridiques souples : possibilité de le constituer sans capital, objet civil ou commercial, modalités d'organisation non figées. Ses membres doivent être au minimum de deux, ils sont indéfiniment et solidairement responsables des dettes.

#### GIEE

**Le Groupement d'Intérêt Économique et Écologique est une forme de GIE créée dans le but de favoriser les investissements dans l'agriculture, l'agro-alimentaire et l'environnement.** Elle permet un investissement pouvant mêler investissement privé et publique, professionnels du milieu et investisseur extérieur.

### 3.1.4. Société

Il existe différents statuts pour les sociétés commerciales de la Société Anonyme (SA), à la Société par Actions Simplifiée (SAS) en passant Société À Responsabilité Limitée (SARL). Chaque statut a ces avantages et ces inconvénients que ce soit au niveau de l'investissement initial, des associés concernés ou de l'organisation.

Elle peut être créée par un ou des exploitants avec un ou des associés/investisseurs privés. Mais elle peut aussi être l'œuvre d'investisseur n'ayant aucun rapport avec les exploitants.

---

## 3.2. Quelle politique tarifère est à mettre en place pour le lait ?

---

Quelle que soit la structure de transformation mise en place à Belle-Île celle-ci devra **avoir une politique incitative vis-à-vis du prix du lait**. En effet, le ou les exploitants qui souhaiteraient lui vendre du lait ne s'engageront avec elle qu'en contrepartie d'un prix garanti contractuel du lait ne pouvant être inférieure au prix du marché.

Il est même à penser que ce prix devra être supérieur à celui-ci pour garantir en partie le risque pris par le ou les exploitants tout en justifiant l'intérêt même de l'action.

---

### 3.3. Quel volume de lait est à envisager pour le lancement d'une transformation ?

---

Les producteurs ont tous demandé à garder un contact avec l'usine LACTALIS CHF comme garantie dans le cas où la nouvelle structure ne serait pas pérenne. La division du volume ou des exploitants entre l'unité de transformation belliloise et LACTALIS CHF est donc à envisager, ce qui implique une réflexion sur le volume maximale destinée à la structure belliloise.

Ainsi, lors de son lancement il est à penser que le volume maximal traité ne dépassera pas les 50% de la production belliloise ( $\approx 1,25$  millions de litre de lait par an), ce qui peut être un avantage dans le cas où l'entrepreneur choisirait d'avoir une structure évolutive lui permettant un investissement plus faible au départ tout en gardant une marge de progression en fonction des résultats obtenus.

Un volume annuel de départ correspondant au volume excédentaire ne permettant pas la mise en place d'une tournée tous les deux jours avec le camion de lait peut être une solution permettant :

- de donner un volume initial intéressant à la nouvelle structure (entre 200 000 et 500 000 l / an) ;
- de développer un premier contact entre les exploitants et l'entrepreneur ;
- de permettre la mise en place d'une tournée tous les deux jours pour le Service Lait.

L'inconvénient de cette solution est la difficulté de rétribuer les exploitants de façon égale. En effet, si tous les exploitants adhèrent au projet, il faudra certainement qu'ils mettent en place une structure collective permettant le paiement du lait de façon à ce qu'aucun ne soit lésé. Cette structure peut être une association ou une société (Coopérative ou Groupement d'Intérêt Economique).

Ce problème ne se pose pas lorsque seulement une partie des exploitants décident de fournir l'ensemble de leur production dans le cadre d'une association directe (Coopérative) ou d'une société lorsqu'il y a un entrepreneur extérieur (SA ou GIEE).

A long terme, en cas de réussite, si la structure mise en place se pérennise et fidélise les exploitants en devenant leur client exclusif, il est à noter que l'entrepreneur ou la structure commune ne doit pas perdre de vue que le territoire bellilois et sa production n'est pas extensible ce qui limitera les perspectives de développement vis-à-vis des volumes à traiter et donc de la production.

---

### 3.4. Quel circuit d'écoulement est à privilégier ?

---

La mise en place des ventes peut se faire en circuit-court à Belle-Île par :

- la vente directe dans un magasin propre à l'unité de transformation soit sur le lieu de production, soit dans une enseigne délocalisée dans une zone stratégique dans la zone de chalandise visée (centre ville de Le Palais, Quiberon,...) ;
- la vente sur les différents marchés bellilois ;
- la vente au point de vente collectif « Au Coin des Producteurs » ;
- la livraison aux clients professionnels (restaurateurs, collectivités, grandes et petites surfaces, industries agroalimentaires) ou aux particuliers.

Toutefois, la mise en place d'un circuit d'écoulement à l'exportation sur le continent peut aussi être envisagé. Cependant, ce choix nécessite soit de passer par un réseau de distribution spécialisé, soit d'avoir un ou des commerciaux dédiés à cette mission.

## 3.5. Quelle gamme de produits est à réaliser ?

**Le choix de la gamme devra être réfléchi vis-à-vis du circuit d'écoulement retenu.**

En effet, si le circuit choisi est un circuit d'exportation sur le continent, il est possible d'envisager une gamme étroite de produits, c'est-à-dire une gamme comportant peut de produits différents. L'objectif étant dans ce cas de pouvoir fournir de façon constante le marché développé. Cette gamme pourra être évolutive (goût, texture) lorsque le marché sera bien implanté pour avoir une gamme profonde permettant de fidéliser les acheteurs.

Par contre, dans le cadre d'une vente directe des produits, il faudra obligatoirement choisir une gamme large pour s'adapter au marché. Les clients étant plus nombreux lors de la période estivale, il serait risqué de ne fabriquer qu'un seul produit, surtout si celui-ci ne peut se conserver dans le temps.

Une fabrication évolutive en fonction de la saison sera alors à mettre en place (Figure 5) avec des produits ayant une durée de conservation ou d'affinage longue lors de la basse-saison (exemple : Pâte Pressée [PC]), puis plus la saison estivale se rapprochant des productions ayant une conservation et un affinage beaucoup moins long (exemples : Pâte Pressée Non Cuite [PPNC] → Pâte Molle [PM]), avant de produire au majorité des Fromages Frais [FF] et des Lait Fermentés [LF] lors de la période estivale.

**Figure 5 : Exemple de planning de production adaptée à la vente directe**

PC	PC	PPNC	PPNC	PM	PM	FF - LF	FF - LF	PM	PPNC	PC	PC
Basse-saison		Moyenne-saison		Moyenne-saison		Haute-saison				Basse-saison	
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre

## 3.6. Quel type de bâtiment doit être privilégié ?

La création d'une nouvelle structure de production entraîne une réflexion sur la localisation et la forme du bâtiment de production. Ce bâtiment peut être :

- de l'ancien en location ou en achat ;
- tout ou partie d'un bâtiment agricole existant ;
- du neuf.

### 3.6.1. Ancien

L'achat ou la location de bâtiment existant évite un investissement initial trop important mais il impose des mises aux normes et de la rénovation qui peut être un frein dans le cadre d'une location.

Les prospections réalisés durant l'étude n'ont pas permis de mettre en avant des bâtiments propices à une installation industrielle fromagère.

### 3.6.2. Bâtiment agricole

Dans le cadre d'une association ou d'un bail, il est possible d'utiliser du bâti agricole non utilisé pour accueillir la nouvelle structure. Comme pour l'ancien un investissement initial pour la rénovation et les mises aux normes est à prévoir.

### 3.6.3. Neuf

Il existe trois zones d'activité sur Belle-Île pouvant accueillir une structure en neuf :

- Z.A. de Bordilla à Le Palais n'a plus d'emplacements disponibles ;
- Z.A. de Mérezelle à Le Palais où il reste un lot mais qui pourrait être étendue (PLU) ;
- Z.A. des Semis à Sauzon où plusieurs lots sont encore disponibles.

Le choix d'un site pour une construction en neuf doit être mené aussi sur ses aspects pratiques (central par rapport aux différents exploitants, proche des points commerciaux visés, accessible pour l'acheminement du lait et par des véhicules de livraison des produits).

Un point intéressant pour répondre à ces besoins serait la zone annexe à l'abattoir dans le but d'y créer un Pôle Agro-Alimentaire mais ce projet nécessite le déclassement des terrains concernés par l'aviation civile. Ce déclassement doit être motivé et justifié, il peut prendre du temps (jusqu'à 2 ans).

---

## 3.7. Quelle gestion des effluents est à mettre en œuvre ?

---

Lors de la création d'un atelier de transformation laitière, il est très important de ne pas négliger la gestion des effluents que cette structure peut produire. Les effluents dans les industries laitières sont de deux types :

- les eaux blanches qui sont les eaux d'écoulement et de nettoyage des machines, des éviers et des zones d'égouttage ;
- les coproduits ou sous-produits qui sont différents suivants les produits réalisés : le lait écrémé (crème, beurre, crèmes glacées), le babeurre (beurre) ou le lactosérum (fromages).

Leurs volumes sont très variables, selon les techniques de nettoyage, les techniques de fabrication et l'installation. En moyenne, un litre de lait traité génère 2 à 4 litres d'eaux usées et 0,7 à 0,9 litres de lactosérum.

Ces effluents de fromagerie ont un caractère polluant qui provient de leur teneur en matière organique, surtout dans le lactosérum. Sa dégradation utilise l'oxygène dissout dans l'eau, ce qui affecte la vie aquatique et la qualité de l'eau. La teneur en matière organique est caractérisée par la Demande Chimique Organique (DCO). Ainsi, le rejet de ces effluents dans la nature nécessite un traitement et/ou un stockage préalable car ils ne sont pas inoffensifs.

**Tableau 7: Charge polluante des effluents organiques en fromagerie  
(Institut de l'Élevage – Octobre 1997)**

	Demande Chimique Organique (DCO) en mg/l
Lait	220 000
Eaux blanches	2 000 à 3 000
Lactosérum	50 000 à 70 000
Eaux domestiques	600 à 800

### 3.7.1. Les coproduits des industries laitières

#### a. Le Lactosérum

Le lactosérum ou petit-lait est la partie liquide issue de la coagulation du lait. Le lactosérum est un liquide jaune-verdâtre, composé d'environ 94 % d'eau, de lactose, de protéines globulaires solubles, de très peu de matières grasses et de sels minéraux. Deux grandes classes de lactosérums sont généralement distinguées en fonction de la technique fromagère utilisée :

- le lactosérum doux, dont l'acidité varie entre 15 et 22° Dornic (pH  $\approx$  6,5), issu de la production de fromages à pâtes pressées cuites ou non (Beaufort, Comté, Saint-Paulin, Morbier,...) obtenus par coagulation présure : la coagulation du lait est due à la présure ;
- le lactosérum acide, ayant une acidité de 120° Dornic (pH  $\approx$  4,5), issu de la production des fromages à pâtes fraîches ou molles (Camembert, Brie, Munster,...) obtenus par coagulation

lactique : la coagulation du lait est due à l'acidification provoquée par le métabolisme des bactéries lactiques.

**Tableau 8 : Exemple de composition d'un lactosérum doux et d'un lactosérum acide (SOTTIEZ 1990)**

	<b>Lactosérum doux (Emmental)</b>	<b>Lactosérum acide (Caséine)</b>
Eau (%)	93,5	94,0
Extrait sec (%)	6,5	6,0
pH	<b>6,7</b>	<b>4,6</b>
Lactose (g/l)	76,0	74,0
Protéines (g/l)	13,5	12
Acide lactique (g/l)	1,8	1,8
Matière grasse (g/l)	1,0	0,5
Ca (%)	0,6	1,8
P (%)	0,6	1,5
NaCl (%)	2,5	7,5

Ces différences de caractéristiques ne doivent pas être négligées dans une structure petite ou moyenne souhaitant valoriser le lactosérum en alimentation animale. En effet, plus le lactosérum sera acide et moins la quantité de lactosérum ingérable par les animaux sera importante.

Pendant longtemps, le lactosérum a été considéré comme un déchet encombrant car à la fois très polluant et produit en grandes quantités par l'industrie fromagère.

Aujourd'hui, les IAA utilisent les qualités nutritionnelles et techno-fonctionnelles des protéines sériques : solubilité sur toute l'échelle de pH, pouvoirs moussant, thermogélification à partir de 70 °C, bonnes propriétés émulsifiantes, structurantes et de rétention de l'eau. Les technologies actuelles permettent maintenant de récupérer les principaux constituants du lactosérum pour en faire des produits très élaborés sous forme de poudres ou de concentrés destinés à être incorporés dans les produits finis alimentaires.

Les poudres de lactosérum sont principalement utilisées dans :

- l'alimentation animale (800 000 t en Europe) ;
- les laits infantiles (234 000 t) où elle sert à augmenter leur taux de protéines sériques moins élevé dans le lait de vache que dans le lait maternel. Il existe aujourd'hui une très forte demande en Asie (Chine) et en Russie en poudre de lactosérum déminéralisé pour l'alimentation infantile. ;
- la chocolaterie (46 000 t), les glaces (44 000 t), la biscuiterie (19 500 t), les fromages fondus (14 000 t), les sauces (6 000 t) et les plats préparés industriels où elle est utilisée pour remplacer partiellement le lait ou comme additif.

La matière grasse du lactosérum ou crème de lactosérum peut être utilisée soit brute, soit sous forme de beurre dans la fabrication de fromage à pâte fondue.

### **b. Le babeurre**

Le babeurre ou lait battu est un liquide blanc issu de la fabrication du beurre par barattage. Il est généralement fermenté ce qui lui donne un goût aigre. Il peut aussi être fabriqué directement à partir du lait frais par ajout de ferments.

Présent sur tous les continents, le babeurre, très digeste, sert de boisson ou intervient cru ou cuit dans la préparation de divers mets. En Bretagne, il est consommé de façon traditionnelle en boisson : c'est le lait ribot.

**Tableau 9 : Composition du babeurre (E. RENNER / A. RENZ-SCHAUEN)**

Eau (%)	91,1
Lactose (%)	4,0
Protéines (%)	3,5
Matière grasse (%)	0,6
Ca, P et NaCl (%)	>0,1

### 3.7.2. La valorisation des coproduits

Le lactosérum contient encore de la matière grasse et peut être traité pour obtenir de la crème et faire ensuite du beurre ou des fromages fondus. Le lactosérum écrémé obtenu peut ensuite être valorisé en :

- réalisant des produits de consommation humaine appelés fromages de lactosérum. **Il est ensuite possible de valoriser les jus finaux issus de ces productions en produisant par exemple du biogaz car ils contiennent encore énormément de lactose.**

#### Les fromages de lactosérum

Les fromages de lactosérum existent historiquement dans la plupart des régions montagneuses de l'Europe. Ceux-ci prennent une multitude de noms suivant leur zone de production : recuite (Massif central, Aveyron), ricotta (Italie), brocciu (Corse), brousse (Alpes méridionales et Provence), serra ou sérac (Jura et Alpes françaises et suisses),... Ces produits sont composés essentiellement de protéines et comportent peu de matière grasse. Ils peuvent être moulés en faisselle et avoir une texture granuleuse et peu compacte, ou bien être pressés et égouttés et avoir une texture ferme. Leur conservation est limitée dans le temps de une à quatre semaines.

- après refroidissement, il peut être stocké en tank avant d'être envoyé vers un centre de séchage (Lactalis CHF, Armor Protein,...) où il prendra la forme de poudre de lactosérum très demandé et utilisé par les IAA : alimentation sportive et infantile, biscuiterie, lait poudre, cosmétique...).

### 3.7.3. Le recyclage des coproduits

Le lactosérum comme le lait écrémé ou le babeurre peuvent être utilisés comme compléments alimentaire pour des porcs ou à défaut pour l'élevage laitier.

La constitution du lactosérum lui permet de se substituer à l'eau d'abreuvement. Il est conseillé de ne pas dépasser 6 à 8 l / jour pour un lactosérum acide et 10 à 13 l / jour pour un lactosérum doux. Cependant, pour limiter les troubles digestifs que peut causer l'ingestion de lactosérum, trop acide ou en trop grosse quantité, une dilution à l'eau peut être nécessaire. Il est aussi conseiller de l'introduire dans l'alimentation hors période de mise-bas.

Cette technique demande de collecter le lactosérum par gravité à l'aide d'un tuyau (lactoduc), et de le distribuer au cheptel au moyen d'une pompe, ou bien de le transporter jusqu'aux ateliers porcins.

### 3.7.4. Le stockage et l'épandage des eaux blanches

Cette technique consiste à stocker les eaux blanches et à les épandre sur des parcelles. Les sols jouent le rôle d'épurateur, à condition que l'épandage soit pratiqué rigoureusement (respect des doses, du

calendrier d'épandage, des distances d'épandage et d'implantation des fosses vis-à-vis des cours d'eau, des tiers...).

Les eaux blanches peuvent ajoutées aux vertes, résultant du nettoyage des quais de traite et des aires d'attente dans les exploitations laitières, seules ou avec d'autres effluents d'élevage. La dilution des eaux usées avec les autres effluents d'élevage facilite leur gestion et évite d'avoir plusieurs modes de gestion des effluents

Par contre, les volumes d'effluents à épandre sont plus importants, ce qui nécessite des fosses plus grandes et donc des coûts de construction et d'épandage supérieurs.

**Pour évacuer le lactosérum, exclu de cette filière, il est possible de l'incorporer au fumier des élevages (compostage).**

### **3.7.5. Le traitement des effluents**

Les filières de traitement ont pour intérêt de pouvoir épurer efficacement les effluents de fromagerie, de façon à les rejeter ensuite dans la nature sans risque pour l'environnement. Plusieurs procédés existent :

- le lagunage ;
- les filtres plantés de roseaux ;
- les filtres à pouzzolane.

La ou les structures souhaitant s'installer sur Belle-Île devront, en fonction du volume d'effluents produits, tenir compte des lois sur le rejet et le traitement des eaux ainsi que des lois relatives aux espaces naturels protégés pour choisir le mode de traitement le plus adapté.

Ces traitements permettent de traiter uniquement les eaux blanches. Il faut donc les jumeler avec la valorisation ou le recyclage du lactosérum.

Ces traitements sont éligibles à diverses aides financières.

---

## **3.8. Quelles normes sont à appliquer ?**

Dans le but de pouvoir toucher le plus de marché possible, il est à noter que la future structure aura l'obligation de monter un dossier d'Agrément Européen. En effet, la vente des produits doit être garantie par l'obtention de cet agrément, de plus, des marchés comme les restaurants collectifs (cantines, hôpital,...) nécessitent d'être en possession de celui-ci pour pouvoir

---

## **3.9. Quel dimensionnement doit prendre l'unité de transformation ?**

Il est très difficilement de réaliser un dimensionnement pour cette étude. En effet, la multiplication des paramètres ne rend pas pertinent sa réalisation :

- bâti neuf ou ancien ;
- type de produits et gamme ;
- matériel neuf ou d'occasion ;
- volume traité et perspective.

Dans ce cadre, il sera plus intéressant pour les futures investisseurs de réaliser une étude de faisabilité complétée par des devis au réel lorsque leur projet sera plus détaillé.



## Agrément Sanitaire Européen

D'après le Paquet Hygiène entré en vigueur en 2006, la mise sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale nécessite la composition et la mise à jour d'un dossier d'agrément composé d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Ce Paquet est composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union européenne, visant à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène auparavant dispersées dans 18 directives communautaires. L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire y compris ceux de l'alimentation animale et à créer des instruments efficaces pour gérer les alertes, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

### Plan de Maîtrise Sanitaire

Le PMS utilise le système d'analyse des dangers et des points critiques, en abrégé système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires élaborée aux États-Unis, utilisée dans le cadre du Paquet Hygiène pour la constitution du dossier d'agrément européen.

Ce dossier doit être additionné des objectifs de traçabilité, des paramètres de traçage et des conditions d'application à l'entreprise.

- Démarche de mise en place de la méthode HACCP
  - Phases préliminaires : constitution de l'équipe H.A.C.C.P., définition du champ de l'étude, des produits et/ou des procédés étudiés
  - Etude du diagramme de fabrication
  - Phase d'analyse des dangers
  - Détermination des points critiques
  - Elaboration du système de surveillance
  - Mise en place d'actions correctives
  - Elaboration du système documentaire
  - Phase de surveillance et d'évaluation
- Définition des objectifs de la traçabilité
  - Suivi des matières premières
  - Gestion des indicateurs de production
  - Détermination des règles, des conditions de traçabilité, des rappels de lots
  - Définition des outils ou supports de traçabilité
- Détermination des paramètres de traçage
  - Listing des informations à tracer
  - Détermination de la source de ces informations
- Conditions d'application à l'entreprise

---

## 3.10. Un exemple de projet d'installation

---

Mlle Maud MEYENBERG domiciliée à Le Palais, a acquis une parcelle sur la zone de Mérézelle dans le but de réaliser une fromagerie artisanale.

Elle est titulaire d'un Certificat de Spécialité en Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers acquis au sein de l'École des Industries du Lait et de la Viande (ENILV) à La Roche-sur-Foron (74) au cours duquel elle a pu s'exercer dans différentes fromageries sur divers types de produits laitiers (PM, PPNC, yaourts, beurre,...). Elle souhaite produire une gamme large de fromages au lait cru.

Pour cela, elle a sollicité le Syndicat d'Élevage de Belle-Île pour trouver un ou des producteurs avec qui travailler. La production au lait cru l'oblige à avoir des exigences au niveau de la qualité du lait (charge butyrique – goûts non désirés), elle privilégiera donc les producteurs n'utilisant pas ou peu l'ensilage.

Son activité se fera avec des jours de production du lundi au vendredi, sur 10 mois de mars à décembre pour éviter les mois de janvier et de février où le manque de fourrage oblige les agriculteurs à avoir recours à l'ensilage. Son projet est de pouvoir vendre ses produits en vente directe (marchés, restaurants, collectivités, point de vente collectif) en obtenant l'agrément européen. **Son objectif de volume annuel de lait transformé est d'environ 60 000 l ( $\approx 2,5\%$  du volume de lait bellilois), soit 300 l par jour de production.**

Le projet est à sa phase de financement avec les banques, le dimensionnement, les plans bâtiments et produits ont déjà été réalisés et validés. Bien que le projet soit construit de façon solide, la conjoncture économique globale et celle de la filière lait, ainsi que le capital initial disponible sont pour le moment un frein à la validation finale de ce projet.

Par son volume et ses objectifs produits, cet outil offrira un complément à l'offre actuelle de produits laitiers bellilois et pourra vivre à côté de futures unités de transformation de plus grandes envergures n'ayant pas le même plan marketing. Par contre seul, cette entreprise ne permettra pas d'atteindre les volumes nécessaires à la réalisation d'une tournée tous les deux jours du camion de lait.

## 4. Le changement de filière

Le changement de filière n'est pas une demande prioritaire des exploitants bovin-lait bellilois. Seuls deux exploitants y ont déjà pensé pour passer à un élevage bovin-viande. Une autre conversion possible en élevage viande concerne les ovins. Historiquement et vue les surfaces disponibles, une conversion dans la filière céréales pourrait aussi être réfléchie.

---

### 4.1. La filière viande

---

La conversion de la filière lait à la filière viande est une remise en question totale du système de production et des pratiques. Elle nécessite réflexion et anticipation en évaluant les moyens et contraintes de l'exploitation mais aussi les perspectives à moyen terme.

La mise en place d'une filière viande par les éleveurs bovin-lait nécessite de prendre en compte plusieurs éléments :

- les surfaces en herbe et les bâtiments disponibles ;
- le coût de la transition ;
- les éléments techniques ;
- la disponibilité du marché.

#### 4.1.1. Les surfaces en herbe et les bâtiments disponibles

Le troupeau allaitant a pour objectif de valoriser l'herbe de l'exploitation. Son dimensionnement sera donc réfléchi en fonction des surfaces en herbe prévues et du système retenu.

Il est à penser que Belle-Île n'est pas adapté à un système naisseur-engraisseur de bœufs intensif car celui-ci nécessiterait un surcoût pour l'acheminement des compléments alimentaires. Un système naisseur-engraisseur extensif paraît plus pertinent. Sur le continent, il est considéré nécessaire dans ce dernier cas d'avoir 0,5 Vache Allaitante/ha.

Le parcellaire influence le système de production. Un parcellaire regroupé convient mieux à un système naisseur qu'un parcellaire morcelé et/ou éloigné qui est plus adapté pour des génisses ou des bœufs.

Les surfaces en herbe et bâtiments disponibles sont les deux éléments clés de l'exploitation qui vont déterminer les orientations possibles d'une future exploitation viande : taille, type d'élevage, période de vêlages, utilisation de l'insémination artificielle (IA).

#### 4.1.2. Le coût de la transition

La phase de transition est une période délicate qu'il convient d'anticiper au mieux. Il faut constituer un nouveau troupeau de race allaitante tout en cédant le troupeau laitier. La stratégie retenue dépendra en grande partie du temps qu'il reste avant l'arrêt de la production laitière et de la capacité d'investissement de l'exploitant.

A main-d'œuvre constante, un système viande génère moins de travail, notamment moins d'astreinte, qu'un système laitier. Mais il ne faut pas sous-estimer le temps de surveillance du troupeau, en particulier des vêlages et des veaux après la naissance.

L'arrêt du lait entraîne une perte économique significative. Par ailleurs, **les rentrées d'argent sont moins régulières en système viande car elles sont liées aux ventes des animaux et aux aides.**

Le changement de système demande des besoins importants en trésorerie pendant la phase de transition et une capitalisation conséquente dans le cheptel, plus ou moins importante selon la race et le niveau génétique retenus.

La gestion du financement de cette période est capitale pour la pérennité de l'exploitation. Plus la période sera courte, plus les besoins financiers seront importants.

### 4.1.3. Les éléments techniques

D'autres éléments techniques doivent être pris en compte, notamment :

- la période de vêlage

Cette dernière doit être mûrement réfléchie et calée, en fonction de la main-d'œuvre disponible, des autres travaux sur l'exploitation et du mode de reproduction. Il est important de noter que les besoins en bâtiments pour le logement des bêtes varient selon la période de vêlage.

Les conduites de troupeau les plus souvent rencontrées sont :

- le vêlage d'automne ou de début d'hiver : le vêlage d'automne est idéal pour sevrer des broutards quand l'herbe commence à manquer. Le vêlage de début d'hiver correspond bien pour un engraissement des animaux à base d'ensilage, et dans le cas d'une forte utilisation de l'IA ;
- le vêlage de fin d'hiver ou de début de printemps : il nécessite moins de places en bâtiment, il permet l'allaitement lors du pic de lactation pendant la période favorable de production de l'herbe, mais il ne permet pas l'utilisation de l'IA ;
- l'utilisation de deux périodes de vêlages : elle est utile pour les grands troupeaux, lorsqu'il existe plusieurs périodes de vente ou bien dans le cadre d'une commercialisation en vente directe,....

- le mode de reproduction envisagé

C'est un choix tributaire de la période de vêlage. Le recours à l'IA est pratiqué en élevage allaitant mais la monte naturelle peut être le mode de reproduction utilisé lorsque les animaux sont au parc.

- la race envisagée

Il existe un panel de races (Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Salers...) permettant d'obtenir des résultats économiques relativement proches. Outre l'attrance première de l'éleveur pour une race en particulier, le choix de la race devra se faire en fonction de leur spécificité (rusticité, fertilité, conditions de vêlage, docilité...) et du contexte dans lequel se situe l'exploitation (climat, système fourrager, animaux disponibles, types d'animaux commercialisés...). La conduite en race pure est à privilégier.

- Le système de production envisagé

Il existe plusieurs systèmes disponibles pour les éleveurs :

- naisseur : production de broutard mâle et femelles ;
- naisseur engraisseur de jeunes bovins : production de jeunes bovins mâles et de vaches de boucherie ;
- naisseur engraisseur de bœufs et/ou de génisses : production de bœufs de 40 mois et/ou de jeunes vaches de boucherie.

En plus de la réflexion sur le temps de travail, de la place en bâtiment et de l'alimentation disponible, ce choix doit être propre aux envies de l'éleveur.

### 4.1.4. La disponibilité du marché

La filière bovin-viande de Belle-Île compte une marque avec la Viande Bovine des Embruns. Cependant, l'abattage des bêtes est réalisé à Challans en Vendée et est limité par la demande de l'abattoir. Quelques négociants prennent aussi des têtes de façon indépendantes à ce circuit. Il n'est donc pas sûr qu'un supplément de têtes sur cette filière puisse être absorbé par le marché.

### 4.1.5. La filière ovin-viande

Le passage à la filière ovin-viande nécessite la même réflexion que pour la filière bovin-viande. Cependant, c'est un changement total pour le producteur qui doit adapter tous ces outils et bâtiments.

De plus, comme pour la filière bovin-viande, il faut se demander si le marché est capable d'absorber un supplément de tête. En effet, la marque l'Agneau du Large n'est peut-être pas capable d'accueillir un surplus de production sans évolution. La valorisation de la marque par un Label telle qu'une AOC peut certainement détendre le marché et offrir de nouveaux horizons à un des fleurons de Belle-Île mais ce n'est actuellement pas à l'ordre du jour.

Les Chambres d'Agriculture sont les intermédiaires compétant dans le cadre d'une conversion lait-viande. Elles permettent la réalisation d'une étude de faisabilité complète de projet avec un conseiller spécialisé (choix du système, résultats technico-économiques, phase de transition, financement ...).

---

## 4.2. La filière céréales

Historiquement, Belle-Île est une terre de production de céréales. Cependant, même si ce fait est avéré il est à penser que ce choix n'est pas pertinent. En effet, des traces nous indiquent que la culture céréalière était développée à la fin du XIX<sup>ème</sup> et au début du XX<sup>ème</sup> siècle, comme la présence de plusieurs moulins, mais ces cultures bénéficiaient d'une vente directe sur l'île due à une forte demande.

Aujourd'hui, les rendements plus faibles que sur le continent et le coût des transports pour rejoindre les filières de transformation sur celui-ci doivent être un frein au développement de cette filière.

La mise en place d'une filière céréales à Belle-Île aurait une pertinence certaine seulement dans le cadre d'une filière à haute valeur ajoutée (AB, moulin(s) présent(s) sur l'île, ...).

---

## 4.3. La diversification et l'agrotourisme

La quasi-totalité des exploitants a une deuxième activité agricole en complément de son activité de production laitière. Il est donc difficile d'imaginer une plus grande diversification.

Une activité très peu présente sur l'île est l'agrotourisme, il pourrait être une source de revenu complémentaire. Toutefois, ce type d'activité nécessite une disponibilité en temps dure à concilier pour des éleveurs bovin-lait sujet à des contraintes pour les traites.

### Agrotourisme

Le tourisme agricole ou agrotourisme est une forme de tourisme rural qui permet la découverte d'un territoire et de ses paysages par les pratiques agricoles et les spécialités culinaires découlant de l'agriculture. Cette activité permet de générer un développement économique plus ou moins marqué pour les territoires et les agriculteurs concernés.

Cette activité se développe généralement hors des circuits touristiques habituels par le soutien de labels facilitant l'identification de structures partenaires (Accueil paysan, Bienvenue à la ferme). Ce tourisme est une forme alternative de tourisme mettant en avant des notions de développement durables.

Cette activité peut prendre diverses formes comme un camping, une table d'hôte ou bien encore une chambre d'hôte.



---

**D**

**Analyse Critique  
du terroir et de sa  
gestion**

---

# 1. Les exploitants agricoles bellilois

Les 10 exploitants interrogés ont tous exprimé le fait qu'ils n'étaient pas contre le développement d'une unité de transformation à Belle-Île. Cependant, il est à noter que l'investissement de chacun est une valeur importante en vue de la réalisation d'un tel projet qu'il soit de leur initiative ou d'un entrepreneur extérieur.

Lors des dernières réunions, l'investissement suivant les exploitants a été variable. Il serait dommage que certains puissent se sentir délaissés par le manque d'investissement d'autres exploitants. Il est bien entendu que l'objectif d'un tel projet n'est pas d'obliger les exploitants ne désirant pas s'investir à participer, mais il sera déterminant d'avoir l'expression de chacun sur ce sujet pour ne pas provoquer de tensions qui pourraient nuire à celui-ci.

Lors des entretiens, des tensions entre exploitants ont pu être exprimées. Celles-ci ne sont pas spécifiques à Belle-Île mais elles peuvent être exacerbées par le contexte insulaire. Il est important de voir qu'une volonté générale existe pour favoriser l'entente entre chacun, il faut donc continuer à mettre en œuvre des actions permettant d'apaiser les tensions et de mobiliser les agriculteurs sur des projets et des sujets communs. **Les actions menées par la Chambre d'Agriculture et le CPIE à la demande des exploitants vont dans ce sens.**

## 2. Les exploitants agricoles bellilois et leur filière d'écoulement

Deux filières sont déjà structurées à Belle-Île-en-Mer pour valoriser leur production : l'agneau et la viande bovine. Cependant, ces deux filières dépendent pour les **deux marques existantes (L'Agneau du Large et La Viande Bovine des Embruns) d'une association avec des entreprises privées extérieures (boucher pour l'agneau, abattoir pour la viande bovine).**

Il est pensé que les exploitants présents dans ces marques ne sont pas en position dominante en cas de renégociations de contrat ou de changements imposés. Cela est un risque sur le long terme. De plus, la valeur ajoutée générée par cette valorisation est partagée, aucune visibilité réelle n'est accessible pour savoir si elle est reversée de façon équitable entre les différents acteurs.

Il est clair que la filière bovin-lait tend à s'associer avec un ou des entrepreneurs si elle venait à choisir la transformation insulaire, renouvelant le schéma des deux autres filières existantes. Il est dommageable de voir, sur cet espace fini qu'est Belle-Île, **les exploitants ne pas avoir la main sur leur filière et donc sur la valeur ajoutée qui permet aux exploitants d'avoir une réelle valorisation de leur travail.**

Dans tous les cas, même si les volumes ne sont pas extensibles à Belle-Île, les deux filières existantes tout comme une transformation laitière, comme le beurre par exemple, doivent pouvoir à moyen terme obtenir un Label de qualité du fait de son histoire et de son territoire.

## 3. Les exploitants bellilois et la CCBI

Il existe beaucoup d'attente des exploitants envers la CCBI pour de l'aide ou une prise en charge des coûts dans le cadre de la création d'une nouvelle structure.

Tout au long de la présente étude, **il a été rappelé que la CCBI n'a comme compétences agricole que la gestion du Service Lait, de l'abattoir et du domaine de Bruté ainsi que la réalisation d'études prospectives pour le maintien ou le développement de l'activité agricole à Belle-Île.**

Il existe des incompréhensions chez les **exploitants vis-à-vis du Service des Espaces Naturels.** En effet, beaucoup de sujets ont été évoqués lors des entretiens individuels sur ce Service. Ce sont généralement des reproches sur les actions menées (abatages d'arbres, nouvelles mises en forme de sites naturels,...) ou sur le coût de ces actions (entretien du troupeau de boucs, prix des piquets utilisés,...).

Il serait intéressant d'organiser des rencontres présentant les actions du Service des Espaces Naturels auprès des exploitants pour ainsi répondre **aux nombreuses questions et incompréhensions** qui existent entre les deux partis.

De plus, dans le cadre du deuxième pilier de la PAC, le Service des Espaces Naturels de la CCBI, EPCI compétente dans ce cadre, va devoir coordonner l'élaboration et la mise en œuvre du **Projet Agro-Environnemental et Climatique (PAEC) de Belle-Île avant d'en assurer le suivi.**

Ce PAEC va permettre ensuite aux exploitants de faire des demandes d'aide en fonction de son contenu. Il est donc important qu'il n'y ait pas d'incompréhensions ou de défiance entre les exploitants et le Service des Espaces Naturels pour que ce dossier soit réalisé dans des conditions optimales permettant sa réussite.

## 4. Les exploitants agricoles bellilois et les aides européennes

Dans le cadre de la nouvelle PAC 2014-2020, les exploitants agricoles bellilois peuvent solliciter des subventions dans le cadre des deux piliers de la PAC :

- **Pour le 1<sup>er</sup> pilier, les exploitants sont assujettis au DPU qui est une subvention découplée ;**

### Droit à Paiement Unique (DPU)

Au cours de la réforme du premier pilier, en 2006, la mise en place d'un régime de paiement unique découplé s'est concrétisée par l'attribution à toutes les exploitations agricoles percevant des aides PAC, de DPU fixés en fonction d'une référence individuelle historique pour chaque surface correspondantes.

A partir de 2015, les DPU vont être redécoupés en trois composantes :

- **le paiement vert** sera conditionné à l'observation de trois mesures environnementales : le maintien des prairies permanentes, la diversité des assolements, l'obligation de maintien ou de création de surfaces d'intérêt écologique (SIE) ;
- le paiement redistributif apportera une aide plus élevée aux premiers 52 hectares des exploitations, le montant augmentant jusqu'à atteindre 103 euros/ha en 2018 ;
- le Droit à Paiement de Base (DPB) permettra un transfert au profit de l'élevage, notamment extensif. Cette convergence consiste à rapprocher le montant de l'aide à l'hectare de chaque agriculteur, aujourd'hui fondé sur des références historiques datant de plus de 20 ans (valeurs de référence correspondant à la moyenne 2000 - 2002, qui elle-même s'appuie sur l'historique de la PAC de 1992), vers une valeur commune à tous les hectares.



- Pour le 2<sup>nd</sup> pilier, les exploitants peuvent prétendre à deux types d'aides :
  - les ICHN qui sont des aides contractualisées en fonction des SAU déclarées et conditionnées au respect de Bonnes Conditions Agricoles Environnementales (BCAE). Tout exploitant peut réaliser une demande d'ICHN, cependant, les exploitants ayant un conjoint travaillant en dehors de l'exploitation se voient pénalisé par rapport au niveau de revenu du foyer. ;

## Indemnités Compensatoires de Handicaps Naturels (ICHN)

Les ICHN ont été créées dans le cadre du 2<sup>ème</sup> pilier de la PAC qui doit favoriser le développement rural. Ces ICHN visent à maintenir les exploitations agricoles situées en zones défavorisées menacées par la déprise en contribuant à une répartition harmonieuse de l'activité sur le territoire, à la préservation de l'espace naturel et à la promotion des modes d'exploitation durables.

Les ICHN visent à encourager les agriculteurs à occuper l'espace et maintenir une activité agricole en zone défavorisée, notamment par le pâturage des surfaces en herbe. Afin de s'assurer que les éleveurs respectent des pratiques favorables à l'environnement et à la bonne utilisation des terres, l'indemnité versée pour les surfaces fourragères est conditionnée au respect d'un critère de chargement.

Certaines surfaces cultivées situées en zones défavorisées sont également éligibles.

Les bénéficiaires des ICHN sont les exploitants qui exercent une activité agricole en zone défavorisée. Ils doivent répondre au minimum aux conditions suivantes pour être éligibles :

- Diriger une exploitation agricole d'au moins 3 hectares de superficie agricole utilisée.
- Avoir le siège de leur exploitation et au moins 80% de la SAU en zone défavorisée.
- Détenir un cheptel d'au moins trois unités de gros bétail en production animale avec au moins trois hectares en surfaces fourragères éligibles ou détenir au moins un hectare en culture éligible.
- Retirer au moins 50% de leur revenu professionnel de l'exploitation agricole — les agriculteurs pluri-actifs qui ont une activité extérieure non agricole sont également éligibles lorsque leurs revenus non agricoles sont inférieurs à un pourcentage du SMIC défini par type de zone.
- Respecter le chargement défini au niveau départemental et compris entre des seuils définis par zone ou sous-zone.

- les MAEC dans le cadre d'un PAEC sont des mesures réfléchies en concertation par rapport au territoire où elles sont créées. Elles doivent guider la politique agro-environnementale de son territoire en offrant un soutien aux exploitants.

## Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC)

Les MAEC sont des mesures du 2<sup>ème</sup> pilier de la PAC qui permettent d'accompagner les exploitations agricoles qui s'engagent dans le développement de pratiques combinant performance économique et performance environnementale ou dans le maintien de telles pratiques lorsqu'elles sont menacées de disparition. C'est un outil clé pour la mise en oeuvre du projet agro-écologique pour la France.

Par rapport à ce qui existe actuellement, seront mises en place des MAEC d'un nouveau type : les MAEC « systèmes ». Elles consisteront à proposer un engagement global d'une exploitation, plutôt que l'engagement des seules parcelles sur lesquelles existe un enjeu environnemental singulier.

Ainsi, les MAEC à partir de 2015 seront de trois types :

- Des MAEC nouvelles répondant à une logique de système ;
- Des MAEC répondant à des enjeux localisés, construites à partir de la combinaison d'engagements unitaires, suivant les bases de ce qui existe aujourd'hui ;
- Des MAEC répondant à l'objectif de préservation des ressources génétiques : dispositifs pour les races menacées animales et végétales et dispositif apiculture.





---

# **E**

# **Conclusions**

---

Cette étude met en avant le gros potentiel d'une production laitière belliloise et la force théorique des marchés sur lesquelles elle pourrait être écoulee. Cependant dans le cadre d'un projet, après avoir défini le ou les produits à réaliser, une étude de faisabilité et une étude de marché prospective devront venir compléter l'étude présente.

Un projet d'unité de production à Belle-Île devra fédérer tout ou partie des exploitants bovin-lait pour être réalisable. Il devra aussi être ancré dans un projet de développement territorial global pour pouvoir être soutenu par les institutions et les associations locales, tout en recevant les aides au développement durable qui existent et auxquelles ce projet pourra prétendre pour sa mise en place.

La création d'une Société Coopérative Agricole doit offrir aux exploitants bovin-lait la maîtrise de leur avenir en valorisant leur travail et en leur apportant la valeur ajoutée sur leur production. Cependant, une telle création frêne les exploitants concernés à la vue de l'investissement initial à apporter. Il est donc prévisible qu'ils devront trouver des investisseurs du secteur pouvant apporter des fonds et leurs compétences.

Dans ce but, une liste est jointe en annexe, elle donne les adresses des principaux interlocuteurs pouvant guider les personnes investies dans un projet à trouver des investisseurs du secteur, du soutien technique et du personnel compétent.

Enfin, l'étude permet de voir qu'il est possible de maintenir un Service Lait à l'équilibre en complément de la mise en place d'une unité de transformation laitière belliloise. Ce profil d'évolution est le compromis sollicité par l'ensemble des utilisateurs du Service Lait et s'il est mis en place, il offre à plus ou moins long termes des possibilités de développement nécessaires dans la construction d'un projet de société.

# Abréviations

°C : degrés Celsius

€ : Euro

M€ : Millions d'Euro

% : pour cent

AB : Agriculture Biologique

ADASEA : Association Départementale pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

BCAE : Bonnes Conditions Agricoles Environnementales

CA : Chambre d'Agriculture

CCBI : Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer

CE : Commission Européenne

CG : Conseil Général

CHF : Consommation Hors Foyer

CNLC : Commission Nationale des Labels et Certifications

CPIE : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

CR : Conseil Régional

DAF : Van Doorne's Automobiël Fabriek

DCO: Demande Chimique en Oxygène

DLC : Date Limite de Consommation

DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale

DPU : Droit à Paiement Unique

EARL : Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée

EDE : Établissement Départemental d'Élevage

EPCI : Établissement Public de Coopération Intercommunale

Ex : exemple(s)

FF : Fromage Frais

Fr : Franc

GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

GIE : Groupements d'Intérêt Économique

GIEE : Groupements d'Intérêt Économique et Environnemental

h : heure(s)

ha : hectare(s)

hab. : habitant(s)

IA : Insémination Articiel

IAA : Industrie Agro-Alimentaire

IGP : Indication Géographique Protégée

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

INSEE : Institut National de la Statistique et des Études Économiques

J.C. : Jésus Christ

kg : kilogramme(s)

km : kilomètre

km<sup>2</sup> : kilomètre(s) carré(s)

l : litre(s)

L. : Loi  
LF : Lait Fermenté  
m : mètre(s)  
m<sup>2</sup> : mètre(s) carré(s)  
M. : Monsieur  
MAEC : Mesures Agro-Environnementales et Climatiques  
mg : milligramme(s)  
MGLA : Matière Grasse Laitière Anhydre  
min. : minimum  
mm : millimètre(s)  
Mme : Madame  
NEP : Nettoyage En Place  
PAC : Politique Agricole Commune  
PAEC : Indemnités Compensatoires de Handicaps Naturels  
pH : potentiel Hydrogène  
PIDIL : Programme pour l'Installation et le Développement des Initiatives Locales  
PLU : Plan Local d'Urbanisme  
PM : Pâte Molle  
PPC : Pâte Pressée Cuite  
PPNC : Pâte Pressée Non-Cuite  
RCS : Registre du Commerce et des Sociétés  
SA : Société Anonyme  
SAU : Surface Agricole Utile  
SCA : Société Coopérative Agricole  
SCAF : Société Coopérative Agricole Fromagère  
SCEA : Société Civile d'Exploitation Agricole  
SCOT : Schéma de Cohérence Territoriale  
SISE : Service de l'Information Sociale et de l'Emploi  
STG : Spécialité Traditionnelle Garantie  
UE : Union Européenne  
UMR SAS : Unité Mixte de Recherche « Sol Agro et hydrosystème Spatialisation »  
VI : Véhicules Industriels  
VRP : Voyageur, Représentant et Placier

# Annexe

## Liste de contacts

### **ANFOPEIL**

(Association Nationale pour la Formation et le Perfectionnement des Personnels en Industrie Laitière et Agro-alimentaire)

Adresse : Réseau ANFOPEIL - ENIL'S

B.P. 10 025

39 801 POLIGNY

Téléphone : 03 84 37 27 24

Fax : 03 84 37 08 61

E-mail : anfopeil.enils@wanadoo.fr

### **Association des Anciens Élèves de l'IESIEL**

(Institut d'Etudes Supérieures d'Industrie et d'Economie Laitière)

Adresse : 42 Rue de Châteaudun

75 314 PARIS CEDEX 09

Téléphone : 01 49 70 72 77

Fax : 01 49 95 94 65

E-mail : contact@iesiel.asso.fr

### **Association Nouvelle des Anciens Élèves de l'ENSAIA**

(École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires)

Adresse : ENSAIA

2 avenue de la Forêt de Haye

TSA 40 602

54 518 VANDOEUVRE-LES-NANCY

Téléphone : 33 (0)3 83 59 57 79

Fax : 03 83 59 58 04

E-mail : anaensaia@uniagro.fr

### **Chambre d'Agriculture du Morbihan**

Adresse : Avenue Borgnies Desbordes

BP 398

56 009 VANNES CEDEX

Téléphone : 02 97 46 22 00

Fax : 02 97 46 22 23

E-mail : agriculteurs56@morbihan.chambagri.fr



# Bibliographie

