

FRANCE,
TON FROMAGE
FOUT LE CAMP !

VÉRONIQUE RICHEZ-LEROUGE

FRANCE,
TON FROMAGE
FOUT LE CAMP !



*Tous droits de traduction, d'adaptation
et de reproduction réservés pour tous pays.*

© Éditions Michel Lafon, 2012
7-13, boulevard Paul-Émile-Victor – Île de la Jatte
92521 Neuilly-sur-Seine Cedex

www.michel-lafon.com

*À mes proches qui ont su me soutenir,
à mes enfants Amélie et Alexandre,
à Erick.*

*Ce livre est aussi dédié à tous les paysans,
producteurs et fabricants qui œuvrent chaque jour
avec courage pour transmettre aux générations futures
un patrimoine fromager vivant.*

*Et à tous ceux qui pensent que de l'engagement de
chacun dépend la survie de notre terroir.*

COUP DE GUEULE

Qu'a fait la France de ses fromages ? Que sont devenus le Persillé de Tignes ou des Aravis, le Camembert d'herbage, le Vézelay, le Roman Dôme de fermier, la Boule fraîche des Moines, la Jonchée, le Moulis des Pyrénées, le Claqueret, la Galette des Monts-d'Or, le Gournay frais, le Crémets du cap Blanc-Nez, la Baguette laonnaise, le Dauphin, le Rollot, le Saint-Romain, le Forme d'Herbiette, le Guerbigny, le Greuilh, le Sans-Souci, le Langres, le Sablé de Wissant, le Saint-Germier, la Feuille de Dreux, et tant d'autres, dont les noms figurent désormais dans les livres d'histoire ? Leur simple évocation fleure bon la ferme et le foin, laissant présager du meilleur et pourtant, ils sont presque introuvables à ce jour !

Festival de paysages incomparables, mosaïque de saveurs, le plateau de fromages au lait cru français, héritage d'une longue lignée de producteurs fermiers, est gravé dans le patrimoine culturel de la France. Chaque fromage est une petite tour Eiffel, un morceau de dialogue de Michel Audiard, un coin de tableau de Renoir,

France, ton fromage fout le camp !

une recette de Robuchon, un refrain de Charles Trenet... un sous-ensemble de la sacro-sainte exception française ! Dans l'anonymat, loin des feux médiatiques et dans l'indifférence de trop de nos compatriotes, quelques valeureux artisans ferraillent au fil des années pour défendre ce fameux patrimoine face à des copies de fromages, des créations industrielles aux goûts édulcorés qui n'ont de cesse d'envahir les linéaires de supermarchés. Ces fabrications in vitro, sans terroir ni saison, glissent sur les papilles sans les réveiller, s'évanouissent dans l'estomac sans fâcher le palais, sans souvenir ni remords.

Imaginez un instant la France sans ses fromages, les vrais, ceux qui tempêtent, ceux qui claquent en bouche comme un bouchon qui saute, ceux qui nous font voyager très loin au cœur de nos régions où il y a tant à voir !

Eh bien, sachez-le, j'ai découvert l'inconcevable. Les vrais fromages jouent leur dernier acte. Pris en otages entre une politique agricole globalisée, une filière résignée et complice, une distribution uniformisée et des consommateurs désinformés, nos trésors odorants disparaissent en silence, au profit d'une industrie alimentaire conquérante qui se permet tout. Depuis que les multinationales laitières ont mis le pied dans les fromages d'appellation, il y a une quarantaine d'années, c'est une hécatombe. Même les grands fromages sont touchés. Plus de 90 % des Camemberts sont industriels. Une majeure partie du Cantal, de la Fourme d'Ambert, de l'Époisses ou de l'Ossau-Iraty, malgré leur précieux label AOP, l'est aussi... Peu d'entre eux résistent.

Coup de gueule

Le Salers fermier est en sursis. Coopératives laitières, fabricants, producteurs, tout y passe. Y a-t-il des contrôles pour freiner le risque de monopole ? Non. Y a-t-il un contre-pouvoir qui informe les professionnels des conséquences d'une vente ? Encore non. Que font les pouvoirs publics face à la concentration de notre patrimoine fromager dans quelques mains ? Rien. Pourquoi les petites exploitations ferment-elles les unes après les autres depuis quarante ans ? Pourquoi n'encourage-t-on pas les jeunes à un retour à la ferme ? J'ai mené l'enquête.

Exaspérée par la propagande antifromages au lait cru¹ que nous subissons depuis plusieurs décennies, j'ai créé en 2001 l'Association Fromages de Terroirs² et la Journée nationale du fromage³ pour défendre les productions traditionnelles et les artisans. En simple citoyenne gastronomique attachée au terroir, j'ai voulu exprimer ma colère face à cette situation inacceptable, mais je ne pensais pas, je l'avoue, trouver cette situation aussi dégradée. Il y a urgence.

J'appelle les Français pour qui le mot « fromage » veut encore dire quelque chose à se réveiller et à ouvrir

1. Fromages dont le lait n'a subi aucun traitement thermique avant la transformation.

2. Fromages de Terroirs est une association nationale loi 1901 qui milite pour la défense et la promotion du patrimoine fromager français. Pour alerter l'opinion publique, l'association publie depuis 2006 le calendrier des From'Girls.

3. La Journée nationale du fromage se tient chaque année le dernier samedi du mois de mars.

France, ton fromage fout le camp !

grand leurs yeux pour lire les étiquettes. J'appelle à la désobéissance et à la résistance. Cessons de nommer fromage ce qui n'en est pas. Rien ne sert de se draper dans un angélisme béat qui tend à nous faire croire que tout est égal à tout. Non, un fromage de laboratoire, si ingénieux soit-il, ne vaut pas un fromage multiséculaire, riche de son histoire et de son terroir.

De plus – et peu de gens le savent –, le maintien de notre biodiversité dépend de la sauvegarde de ce patrimoine. La disparition des fromages fermiers au lait cru et de notre savoir-faire entraîne inmanquablement l'appauvrissement des espèces végétales et des races d'animaux et, au final, la désertification de nos campagnes.

Sans leçon de morale ni procès à charge, je propose de faire un tour d'horizon afin que chacun puisse mesurer la complexité et les enjeux du problème. À ceux qui prétendent que défendre les fromages de terroir est une attitude passéiste, je veux démontrer que sauver et promouvoir la filière traditionnelle s'inscrit dans la modernité et dans une logique de développement. À ceux qui prétendent que le fromage de terroir est un sujet secondaire, je réponds que maintenir une vraie qualité dans nos productions – et donc dans nos assiettes – ne l'est pas. Tant il est vrai que la défense du fromage au lait cru est l'étendard d'un combat bien plus large, car ce qui se produit dans la filière « fromage » est représentatif des dérives de l'agroalimentaire.

MISE EN BOUCHE

De tous les produits de terroir à forte identité, le fromage est de loin le plus touché par l'industrialisation de notre agriculture, par le poids d'une administration déconnectée des réalités et par nos pratiques alimentaires déculturées. Si on laisse faire les choses, le « vrai fromage » n'a plus que quelques années devant lui. La France, si fière de sa gastronomie, de ses vins et de son savoir-vivre, a délaissé ses fromages. Pis, aucun pays développé n'a pris autant de soin à démonter pièce par pièce un héritage culturel aussi emblématique que le patrimoine fromager. Pourtant, où que l'on aille, pour peu qu'on sorte de France, on ne peut échapper à notre réputation de grand pays du fromage. Pas un repas d'ambassade dans le monde sans grands vins et grands fromages français. Même s'ils nous narguent avec leur culture hygiéniste et leur chasse aux microbes, les Japonais, les Australiens, les Canadiens tout comme les Américains se prosternent devant nos fromages, ils nous les jalourent, les copient.

France, ton fromage fout le camp !

Le Camembert et le Roquefort sont aussi célèbres que le Champagne ou le Mont-Saint-Michel. On visite la France pour ses monuments, pour ses vins mais aussi pour son fromage, considéré comme l'aliment exotique entre tous, à cause de son odeur. Il suffit d'écouter nos compatriotes expatriés de longue date et privés de fromage au lait cru dont nous expliquerons plus loin les avantages : ils se sentent orphelins, ils désespèrent de trouver un fromage qui fleure bon la campagne, c'est de loin l'aliment qui leur manque le plus. Alors qu'ici, nous qui avons ces trésors à nos pieds contribuons à leur disparition en les foulant d'une ignorance complice. Délaissé, oublié, maltraité, bafoué, le fromage est désormais banalisé comme un vulgaire produit laitier au rayon libre-service : un héritage multiséculaire, entre les yaourts aux fruits et les margarines allégées ! On n'y prête guère plus d'attention qu'à un simple paquet de lessive. Où sont passés ces grands crus fromagers qui faisaient notre fierté ? Seuls quelques spécialistes le savent et en gardent jalousement le secret. Qu'avons-nous fait de nos petits fromages de pays que l'on découvrait par hasard en visitant un village ? Presque autant de fromages que de villages... Chaque fromage avait son histoire et les anecdotes afférentes, aussi succulentes que lui.

Tout comme les vignobles furent l'instrument d'aménagements de nos paysages, les troupeaux et le savoir-faire de l'homme ont façonné des régions entières, ont fait vivre des vallées, ont développé une économie florissante dont on profite encore aujourd'hui et ont su tis-

ser des liens forts entre les hommes et la nature. Le fromage a écrit une partie du terroir français.

« La production fromagère traditionnelle est un élément important du tissu économique et social des régions : elle s'inscrit dans une dynamique de développement rural et d'aménagement du territoire, elle évite la désertification de certaines zones en fournissant une source de revenus non négligeable aux agriculteurs. La préservation de la biodiversité et de notre environnement est étroitement liée à celle des fromages¹ », écrivait en 2008 Marie-Christine Montel, chercheuse au Laboratoire interprofessionnel d'analyse laitière d'Aurillac.

Cela paraît évident sur le papier. Il n'empêche. Ce savoir-faire millénaire, ces secrets de fabrication transmis de père en fils ou de mère en fille, ce « tour de main », comme on dit dans le métier, cette inimitable osmose trilogique entre la nature, l'animal et l'homme, sont livrés en pâture à des groupes agroalimentaires français sans vergogne qui pillent nos trésors au vu et au su de tous. Les fromages, ces chefs-d'œuvre de la création, disparaissent en silence dans la plus grande ignorance. Le Vacherin d'Abondance, ce fromage de Haute-Savoie moins connu que son frère de sang l'Abondance, que j'ai eu la chance de goûter en 2002,

1. Marie-Christine Montel, « Qu'est-ce que le lait cru ? », dans le rapport de l'Inra : *Agriculture, alimentation, environnement*, janvier 2008.

France, ton fromage fout le camp !

n'est plus fabriqué faute de producteur. J'apprends en écrivant ces lignes qu'un audacieux aurait relancé sa fabrication dans le plus grand secret. Le Bleu de Termignon, autre célèbre fromage de Savoie, très fin en bouche, ne tient que grâce à l'engagement de quelques producteurs et affineurs... La Galette des Monts-d'Or s'est éteinte en 2005, le Sans-Souci en 2009 à Lyon. Je citerai aussi le Persillé de Tignes qui ne tient qu'à un fil, la Jonchée charentaise clonée par les industriels... Et bien d'autres dont on a déjà oublié le nom et qui ont suivi le même chemin. Ces fromages aux modes de fabrication contraignants et exigeants sont incompatibles avec une logique de rendement. Ils ne sont produits qu'à la ferme ou dans de petits ateliers proches du lieu de collecte, et c'est justement pour cela qu'ils sont exceptionnels. Les amateurs éclairés peuvent encore les trouver dans les grands restaurants ou chez les fromagers amoureux de diversité et d'authenticité. Mais pour combien de temps ?

Il y a plus grave. Les productions fermières¹ de grands fromages, dont certains sont sous appellation d'origine – citons le Salers fermier, la Fourme d'Ambert, l'Époisses au lait cru, le Camembert fermier, le Pont-l'Évêque fermier ou le Saint-Nectaire fermier – ne tiennent que grâce à la poigne de producteurs déterminés. Que font les professionnels de la filière pour endiguer

1. Le qualificatif de « fermier » est employé quand le fromage est transformé sur le lieu de collecte du lait, c'est-à-dire à la ferme.

la désertification fromagère ? Pas grand-chose. Or il est plus aisé de déconstruire un terroir que de le construire. Le rouleau compresseur est en marche. Faut-il le laisser tout détruire ? Nos enfants ne connaîtront-ils que des copies de fromages et des campagnes désertifiées ?

Comment en sommes-nous arrivés là ?

Un simple chiffre montre l'étendue des dégâts. En 1945, au sortir de la guerre, 100 % de nos fromages étaient au lait cru, la plupart fabriqués à la ferme ou dans de petites unités de production. La question du lait cru ne se posait d'ailleurs pas, on n'imaginait pas autre chose. Soixante ans plus tard, 90 % de nos fromages ont basculé dans la pasteurisation¹ : on a balayé d'un revers de main deux millénaires d'intelligence et d'histoire.

Dans la petite famille des fromages au lait cru, il existe une sous-famille, celle des fromages fermiers. Fabriqués à la ferme après la traite du matin et du soir, ils sont la pure expression de notre tradition fromagère. Devenus des raretés, voire des rescapés, ils ne représentent plus que 3 % de notre production totale, autant dire une goutte d'eau dans un océan. Ce n'est plus un état des lieux, c'est une hécatombe. C'est comme si nous avions détruit 95 % de notre patrimoine bâti. Imaginez un seul instant qu'on ait rasé Notre-Dame de Paris ou

1. Pasteurisation : traitement thermique du lait entre 72 °C et 90 °C pendant quinze secondes avant la transformation du fromage.

France, ton fromage fout le camp !

la tour Eiffel pour construire en lieu et place des copies simplifiées, plus adaptées aux usages modernes, moins coûteuses en entretien et répondant aux nouvelles normes. Une forme de Disneyland en quelque sorte. Voilà ce qu'est devenu le terroir français.

Sur le berceau de la France laitière, les bonnes fées s'étaient penchées et avaient formulé de bons vœux : beauté des paysages, richesse des terroirs, variété des ressources animales et végétales, abondance et puissance... et ingéniosité. Mais cette dernière qualité fut décuplée à un tel point que les hommes devinrent fous, paysans compris.

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, et après tant de privations, la France, éreintée et affamée, se laissa séduire par le super-remède qui la sortirait de cet état. Au plus fort de la liesse populaire qui fêtait la paix retrouvée, nous tombâmes sous le charme d'un paradis aux allures de formica. Il fallait reconstruire, nourrir et préparer l'avenir. Et il fallait traire.

Le progrès était dans le pré

Tout a commencé dans les années cinquante. Pendant que les nouvelles pâtes fromagères au goût standardisé faisaient saliver par voie cathodique la population, béate d'admiration devant tant d'ingéniosité, les producteurs

de fromages locaux quant à eux, harcelés par les nouveaux prêcheurs de l'hygiénisme, jetaient l'éponge. Les Américains aimaient notre Camembert, mais ils le voulaient pasteurisé, *please* ! Après quelques tergiversations, la perspective du marché juteux et prometteur de l'export finit par convaincre les plus récalcitrants. On commença à pasteuriser le Camembert et, ironie de l'histoire, Borden Cheese Company, la plus grande fromagerie du monde basée dans l'Ohio, grand seigneur, proposa à la mairie de Vimoutiers, dans l'Orne, de financer la reconstruction de la statue de Marie Harel – créatrice présumée¹ du fameux fromage –, détruite par les bombardements de 1945.

Ce vibrant hommage au fromage français contrastait avec la déferlante de Coca-Cola, de chewing-gums et de produits blancs & Co. qui avait débarqué sur les plages de Normandie, annonciatrice d'une nouvelle forme d'occupation durable consistant à nous convaincre que nous étions sympathiques mais ringards. Gagnés par ce tsunami en gants blancs, les Français renièrent sans hésitation deux mille ans d'intelligence paysanne qu'ils trouvèrent obsolète. Des ingénieurs agronomes peuplèrent peu à peu les campagnes, des maisons d'élevage et des coopératives fleurirent, des dossiers très compliqués

1. Tout le monde ne s'accorde pas sur l'origine du Camembert. Pierre Boisard, dans *Le Camembert, mythe national*, raconte que Marie Harel n'était pas l'inventrice du Camembert mais seulement une fabricante de talent.

France, ton fromage fout le camp !

légiférèrent et décrétèrent comment réaliser un bon schéma agricole, des vétérinaires et des contrôleurs de tout poil partirent à la chasse aux microbes... La mode était au blanc et le paysan était devenu pour eux le suspect numéro un.

Ce fut l'essor du « *white is beautiful* », du sans odeur ni saveur, avec le beurre blanc, le veau blanc, le sucre blanc, le pain blanc, le sel blanc, les saucissons en sachet... Le Caprice des Dieux fut le premier fromage à faire rêver dans les chaumières en faisant miroiter une vision moderniste et idyllique de l'alimentation stérilisée qui, depuis, règne en maître dans les linéaires des grandes surfaces. La France et l'Europe se prosternèrent devant tant de créativité.

Comment n'y avait-on pas pensé plus tôt ? Nos compatriotes, enfin invités à la table du Progrès, n'allaient pas tarder à voir pousser des ovnis fromagers dans les nouveaux temples de l'alimentaire, ces supermarchés qui, eux aussi, prospéraient à vitesse grand V. Chaussée aux Moines, Cœur de Lion, Saint Albray, Le Vieux Pané, Le Rustique, Saint Agur... des noms faussement évocateurs qui nous plongèrent dans un terroir caricatural.

Les fabricants de fromages au lait cru, qui pour la plupart fabriquaient encore à la ferme, furent invités sur-le-champ à mettre en pratique le « risque zéro », à savoir l'éradication du moindre germe prétendu pathogène. Un grand nombre de fermiers et d'éleveurs récalcitrants – et clairvoyants – refusèrent de s'endetter pour suivre les nouveaux préceptes. Les autres, fascinés par

l'industrialisation de l'agriculture et encouragés par les coopératives laitières, se mirent au pas de la pasteurisation et donc de l'industrialisation, en bons petits soldats de l'hygiénisme. Les nouveaux prêcheurs étaient boostés par le gouvernement français d'après guerre, relayés par les organismes interprofessionnels, bénis par les autorités sanitaires, et enfin financés par le Crédit agricole, qui ouvrait grand les vannes du crédit. La politique de production laitière à outrance de Pierre Mendès France et consorts, engagée dès les années trente, mais qui a connu un véritable regain à partir des années cinquante avec le déni collectif de terroir, a dissous le statut culturel du fromage pour le réduire à l'état de laitage. En somme, le calcium et le réfrigérateur étaient devenus les nouveaux critères de qualité.

À partir de 1960 apparurent les tanks réfrigérés qui collectaient le lait tous les trois jours – alors qu'auparavant on le collectait quotidiennement dès la traite – et des bureaucrates agricoles qui apprenaient aux paysans comment nourrir les vaches. Ce fut l'abandon progressif du pâturage et du foin, remplacés par l'ensilage de maïs et les tourteaux de soja, et l'application de nouvelles règles communautaires qui rendirent la fabrication de fromage au lait cru impraticable. Les prairies abandonnées par les paysans virent disparaître les troupeaux au profit du maïs, la nouvelle culture officielle préconisée par les institutions franco-européennes. Et comme il fallait trouver encore d'autres terres pour le cultiver, ce fut l'essor des groupes agroalimentaires et

France, ton fromage fout le camp !

des grosses coopératives. Dans cette course au rendement arriva en renfort la vache de race Holstein, hollandaise comme son nom l'indique et surnommée « la pisseuse de lait » ; elle bat à plate couture toutes ses concurrentes.

Si dans tout progrès vertu il y a, cette nouvelle page d'histoire n'a pas su préserver un équilibre harmonieux entre production industrielle et production fermière, entre modernité et tradition. Jusqu'aujourd'hui, les parts de marché des fromages industriels n'ont cessé de croître sans que personne s'inquiète de la diminution constante des fromages fermiers et des fromages au lait cru. Pas un automne ou un printemps sans que les grandes marques nous présentent, lors de salons professionnels, leurs innovations fromagères, montrant ainsi un visage dynamique de la filière. Rien qu'en 2006, pas moins de 112 pâtes à tartiner, fromages en dés et autres innovations ont investi les rayons.

Et le comble, c'est que les Français sont les deuxièmes consommateurs mondiaux de ces « produits fromagers », après les Grecs, avec 23,9 kg par an¹ et par ménage, contre 3 kilos en 1900 ; mais cet engouement ne profite guère aux fromages au lait cru, malgré tous les efforts des instances professionnelles pour noyer le poisson et nous faire croire le contraire. Leurs campagnes de communication ne peuvent masquer une réalité cruelle. La

1. Source : Cniel, *L'Économie laitière en chiffres*, édition 2011.

production de fromages au lait cru baisse depuis plus de quarante ans en France, c'est un fait, et ce phénomène s'est accéléré depuis dix ans – 173 473 tonnes en 2009 contre 194 604 en 1997¹ – alors qu'aux États-Unis désormais, en Angleterre, en Australie, au Canada, et un peu partout ailleurs, c'est exactement l'inverse qui se passe. *French paradox*, dira-t-on.

Un cadeau empoisonné

L'histoire du fromage français est malheureusement liée à celle de l'agriculture et de la politique laitière. Alors que les banquiers en col blanc sillonnaient les campagnes en faisant miroiter aux agriculteurs et aux éleveurs qu'investir dans du nouveau matériel et des équipements dernier cri leur ouvrirait les portes d'un éden lacté, les crédits pleuvaient, les vannes étaient ouvertes, précédant une pression administrative croissante : les agriculteurs et éleveurs devaient remplir chaque jour un volume de paperasses impressionnant, mais c'était pour le bien de la cause. On leur avait promis des subventions européennes en fonction de leur production. Tout était prévu : en cas de catastrophe (sécheresse, pluies...), les subventions seraient là pour assurer les revenus de l'exploitation. À Bruxelles et à

1. Source : Cniel, *L'Économie laitière en chiffres*, édition 2011.

France, ton fromage fout le camp !

Paris, en haut lieu, on pensait à leur avenir. Les bons élèves seraient les mieux lotis. Quant aux récalcitrants, on trouva dans l'arsenal administratif une série de moyens de pression : contrôles inopinés, rumeurs pesantes, exclusions, rachats... Ce fut une réussite. La France devint l'une des premières puissances agricoles mondiales. L'uniformisation battait son plein, les exploitations devinrent plus importantes et plus rentables, l'outil de travail se sophistiquait pour moins de pénibilité, les pesticides de plus en plus puissants garantissaient un flux de récolte régulier. Ce cortège de bonnes nouvelles s'accompagna de performances moins glorieuses : la France est le troisième consommateur mondial de pesticides et le premier en Europe.

En 2010, le chiffre d'affaires de l'agrobusiness laitier en France a dépassé 25 milliards d'euros. Avec 22 milliards de litres de lait collectés annuellement, l'industrie laitière hexagonale représente 16 % de la production européenne et 3 % de la production mondiale. Elle pèse 20 % du chiffre d'affaires des industries agroalimentaires françaises et emploie directement 57 000 personnes. C'est aussi le premier annonceur publicitaire de l'agroalimentaire. Pourtant, ces bons chiffres masquent une autre réalité, plus inquiétante. Pourquoi les producteurs de lait, qui représentent le quart des exploitations agricoles, mettent-ils les uns après les autres la clé sous la porte, faute de revenus suffisants et à cause d'un endettement excessif ? Les chiffres sont édifiants : on comptabilisait 384 945 producteurs laitiers en 1983, ils

n'étaient plus que 78 997 en 2009 ! Les quotas laitiers¹ mis en œuvre en 1984 et la politique de subvention qui y est corrélée ont créé une agriculture sous perfusion, incapable d'endiguer la baisse du prix du lait. Leur arrêt programmé en 2015 laisse présager une nouvelle hécatombe dont on mesure encore mal les véritables conséquences, notamment pour les petites exploitations dont la stratégie productive est faible.

« Les enjeux inhérents à la suppression des quotas laitiers sont multiples et couvrent des aspects sociaux (restructuration des exploitations), territoriaux (localisation de la production de lait dans les régions), environnementaux (concentration géographique de l'offre) et économiques (compétitivité de la filière) », constatait l'Inra² dans « Le secteur laitier et la fin des quotas » en avril 2011.

Il y a fort à parier que les grosses exploitations, moins endettées, trouveront le moyen de regagner en autonomie et tireront leur épingle du jeu. Cette nouvelle vague de concentration signera la fin de la diversité laitière

1. Le régime des quotas laitiers est un principe régulateur mis en place dans l'Union européenne dans le cadre de la politique agricole commune afin de limiter et stabiliser la production laitière, mais aussi de maîtriser le prix du lait. Chaque éleveur dispose d'un quota fixé en fonction de la référence nationale. S'il dépasse le quota, il doit payer une pénalité laitière par litre de lait excédentaire. En 2009, les quotas laitiers n'ont pas empêché la crise laitière, qui a vu chuter le prix d'achat du litre de lait de 30 %.

2. Inra : Institut national de recherche agronomique.

France, ton fromage fout le camp !

française, ouvrant la porte à la traite de masse. Nous verrons plus loin comment les grands groupes laitiers ont déjà placé leurs pions pour s'approprier la matière première et traire sous pavillon international.

De la pâle copie à la contrefaçon...

Pendant ce temps, les touristes américains, dont l'image de la France s'est arrêtée à Maurice Chevalier, continuent à se rendre à La Mecque des « fromages qui puent », pour goûter avec des yeux écarquillés nos curiosités odorantes, sans se douter à quel point cette France haute en goût a abandonné ses hommes de l'art en cédant aux sirènes alléchantes de la logique économique et moderniste. Si les papilles novices de ces apprentis gastronomes en quête de nouvelles sensations s'émoustillent dès les premières bouchées d'un fromage fort, nous Français, nous perdons peu à peu l'amour du vrai, du traditionnel, du bon. L'exceptionnel ne fait plus partie du vocabulaire.

Le *total look* du goût consensuel règne en maître et détériore irrémédiablement nos neurones de gastronomes, nous rendant peu à peu ignorants, aveugles et autistes. La « bactério-attitude » ne fait pas rêver mais elle rassure, elle est lisse. Exit le plaisir, trop dangereux ! Les prouesses de laboratoire ont pris le pas sur la délicatesse d'une palette organoleptique originelle qui se dévoile, comme prise par surprise, quand on laisse parler la nature, si magique et complexe.

Cette simplification généralisée est le signe d'une dégringolade et le fromage, assermenté par le couple redoutable du « vétérinaire-fonctionnaire », en est l'illustration. Irrémédiablement, nous glissons, entraînés dans une spirale descendante qui préfère la qualité linéaire, donc médiocre, à l'expression inattendue d'un produit vivant. D'ailleurs, tous les produits à forte personnalité ont été victimes de cette politique radicale de normalisation. Toutes les têtes qui dépassaient ont été sévèrement priées de rentrer dans le rang ou de disparaître. Beaucoup ont disparu, en effet, refusant de se plier aux exigences qui leur étaient dictées par l'intelligentsia des chambres d'agriculture et de l'Inra. Puis, de décret en décret, nous avons cédé. Les résistants se sont fatigués. La grande distribution a fait la loi. Les poètes se sont tus. Les consommateurs aveuglés par la déferlante de produits miraculeux et encouragés par leur carte de crédit à paiement différé se sont démobilisés, laissant au vestiaire leur bon sens. Les copies de fromages traditionnels aux parfums édulcorés et aux étiquettes racoleuses ont fait feu de tout bois, devenant les porte-drapeaux du fromage français. Au Japon, aux États-Unis, au Canada et même en Europe, des produits grossiers portent le nom de nos grands fromages. Ils règnent en maîtres dans des rayons labellisés « terroir français » et y sont vendus à prix d'or. C'est tout simplement de l'usurpation de réputation. Je pourrais d'ailleurs comparer ce genre de pratique à celle de la contrefaçon si nous avions les mêmes protections juridiques que celles des marques de luxe ou, dans un registre plus proche, aux pratiques concernant le Champagne qui

France, ton fromage fout le camp !

interdisent toute fabrication de ce vin en dehors de son territoire. Au royaume des aveugles, le borgne est roi...

Les appellations d'origine à deux vitesses

Devant ce tableau noir, on pourrait se consoler en se disant qu'il nous reste nos 46 AOC fromagères – devenues AOP¹ avec la nouvelle dénomination européenne. Ces appellations d'origine représentent environ 11 à 12 % du plateau de fromages français. C'est bien mais peu. À titre comparatif, l'Italie, l'autre grand pays du fromage, compte 45 % de fromages sous appellation, soit quasiment la moitié de son plateau ; l'Espagne, environ 35 % et la Suisse, plus de 70 %. Aussi étrange que cela puisse paraître, la France, qui n'en est pas à sa première contradiction, a l'une des plus petites proportions d'AOP fromagères, alors qu'un autre de ses secteurs vedettes, celui du vin, est beaucoup mieux servi dans ce domaine. Est-ce par souci d'exigence selon le principe de la qualité plutôt que de la quantité ? En théorie, oui, mais en pratique, rien n'est moins sûr.

Analysons de plus près la situation. Du côté de la bouteille à moitié pleine, le système des appellations,

1. Depuis le 1^{er} mai 2009, le logo européen AOP, ou la mention littérale appellation d'origine protégée, est obligatoire sur les emballages de tous les produits bénéficiant du logo AOC français et qui ont rejoint la famille des AOP européennes.

tel qu'il existe, protège un cahier des charges de fabrication transmis de génération en génération et dont la qualité est reconnue. Mais du côté de la bouteille à moitié vide, il faut bien constater qu'on a favorisé – au cœur même des appellations – l'émergence d'une industrie fromagère conquérante se développant plus vite que partout ailleurs. De surcroît, et c'est là le plus grave, au sein même du club très fermé des fromages labellisés, 60 % pasteurisent ! Au fil du temps, des décrets successifs ont modifié les cahiers des charges d'origine au prétexte de motifs sanitaires, sans en informer les consommateurs. Sujet tabou au Cnaol (Conseil national des appellations d'origine laitières), dont le site officiel vante les mérites de toutes les appellations sans distinguer et nous explique : « L'appellation d'origine permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique. C'est une garantie d'origine et de typicité¹. »

Bizarrement, le mot « qualité » est absent du vocabulaire. On évite même de le prononcer au sein du Cnaol. Cette subtilité de langage refléterait-elle une réalité ambiguë ? Il y a tout lieu de le penser. Je me souviens d'une remarque que m'a faite en 2005 Anne Richard, la directrice du tout jeune Cnaol, à propos de la notion de qualité des AOC. Sur un ton sec, elle m'a lancé que j'avais tort de penser qu'une appellation était synonyme de qualité. Encore néophyte, je l'ai regardée,

1. www.fromages-aop.com

France, ton fromage fout le camp !

consternée, sans comprendre vraiment la portée de ses propos. Mais peu de temps après, j'ai découvert le pot aux roses. Maroilles, Munster, Langres, Chaource, Saint-Nectaire, Cantal, Morbier, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Ossau-Iraty, Pont-l'Évêque, Livarot : ces fromages traditionnels, nés il y a des centaines d'années et anoblis par un label de qualité, sont tombés au champ du déshonneur de la pasteurisation. Depuis les années soixante-dix, l'Inao¹ autorise, avec la bénédiction de l'interprofession, certaines de nos belles appellations à pasteuriser au nom de l'hygiénisme et du marché ! Or nous expliquerons plus loin pourquoi la pasteurisation affecte la qualité des fromages et, un comble, les rend parfois moins « hygiéniques » que les fromages au lait cru !

Quoi qu'il en soit, à coups de décrets, on a « assoupli » les cahiers des charges. On ne s'en vante pas. Ni vu ni connu. Le consommateur, quant à lui, croit en toute bonne foi acheter un fromage fabriqué dans le respect de la tradition et accepte d'en payer le prix. À titre d'exemple, plus de 80 % du Cantal sont pasteurisés, 96 % de la Fourme d'Ambert, quasiment 98 % de l'Époisses ou du Langres, 85 % de l'Ossau-Iraty... Même étiquette – il faut avoir une loupe pour voir la mention « lait pasteurisé » ou « lait thermisé » –, même label mais pas du tout le même produit dans la

1. Inao : Institut national des appellations d'origine, devenu en 2007 Institut national de l'origine et de la qualité.

boîte. Cherchez l'erreur. Bien sûr certains fabricants vous diront à leur décharge qu'ils sont passés en pasteurisation pour se conformer aux exigences des marchés d'exportation. Jusque-là, rien à redire. Ce fut notamment le cas de l'Époisses. Mais alors pourquoi ne pas proposer deux gammes ? L'une pour le marché hexagonal et européen et l'autre pour les marchés nord-américains, plus normatifs ? Pourquoi, au pays du fromage, sommes-nous condamnés à manger les pâtes sans goût destinées aux Américains ? Je réponds sans hésiter : nivellement par le bas et logique de rendement.

*

* *

Pendant ce temps, ignorant le laxisme ambiant, quelques irréductibles bataillent dans leur coin pour défendre bec et ongles une certaine vision du fromage au lait cru fermier, le seul qui vaille à leurs yeux. Dans le respect des races laitières locales, travaillant en harmonie avec la nature, ils continuent à produire des petites merveilles, honorant de leur labeur le fromage français, celui qui a fait la réputation de la France de par le monde. Ils ont pourtant bien du mal à s'en sortir et l'on ne fait pas grand-chose pour les soutenir. J'ai vu depuis 2001 une douzaine de fromages très anciens disparaître, et il m'est difficile de faire exactement le compte des fromages fermiers qui subsistent, car ils sont produits en toute confidentialité, voire en toute clandestinité. Par

France, ton fromage fout le camp !

ailleurs, un producteur qui jette l'éponge ne le fait pas avec une dépêche de l'AFP¹. Au mieux, son environnement proche et le village le savent. Le Cniel², l'organisme officiel de l'économie laitière dont le budget annuel avoisine les 39 millions d'euros, est très prolifique en matière d'enquêtes marketing mais n'a jamais cru bon de financer une enquête sur le volume de la production de fromages fermiers en France ni sur l'attrait éventuel des consommateurs pour ces produits exceptionnels. C'est dire le peu d'importance que revêt ce segment de l'économie à ses yeux. Par exemple, la Normandie, grande région laitière et fromagère, ne compte plus qu'un producteur de Camembert fermier, j'entends par là fabriqué à la ferme. Il ne reste plus qu'un producteur fermier en Pont-l'Évêque – un second vient de s'installer paraît-il –, un seul en Fourme d'Ambert et deux en Salers, du côté de l'Auvergne, une poignée en Bleu de Termignon, en Savoie... Pour ceux-là, c'est la dernière longueur. Après eux, il n'y aura plus personne. Rideau. Je cite Hervé Mons, auvergnat et affineur, qui n'a pas la langue dans sa poche : « Dans un avenir proche, ce ne sont pas les clients qui vont manquer mais les fromages ! » Frappée au coin du bon sens, cette phrase sonne comme un avertissement.

1. AFP : Agence France-Presse.

2. Le Cniel (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) regroupe les acteurs de la filière laitière française, à savoir 90 000 producteurs de lait et environ 300 coopératives et entreprises.