

**TEXTILES TECHNIQUES****Bruno Nahan reprend Bugis**

Bruno Nahan vient de reprendre le tricoteur Bugis, spécialisé dans les textiles techniques. P. 77

**EUROPE ET VIN****Un Piémontais pour l'Arev**

Sergio Chiamparino succède à Jean-Paul Bachy à la présidence des régions européennes viticoles P.V

**CHAMPAGNE-ARDENNE****Une région d'éoliennes**

Avec 1 527 MW produits, la région s'affirme comme la première région éolienne de France. P. 71

MARDI 21 AVRIL 2015

L'EST ÉCLAIR - LIBÉRATION CHAMPAGNE

CAHIER

**ÉCONOMIE****Le chaource face à la fin des quotas laitiers**

**P21E3 DOSSIER** Avec la fin des quotas laitiers, tous les producteurs craignent pour leur revenu. Dans l'appellation chaource, on a anticipé pour garantir les prix et stabiliser la production. Un équilibre fragile.

LE BILLET de Bruno Dumortier

**Blanc-seing pour les bureaux**

Aménager et décorer son bureau, c'est dire quelque chose de soi et de son entreprise. Et l'aménagement des bureaux de Thierry Lepaon et Mathieu Gallet dit beaucoup des deux personnages et de leur organisation respective. Tous deux viennent d'ailleurs d'être opportunément blanchis. Mais pas de la même façon.

À la CGT, on est embarrassé. Difficile de trouver tout à fait normal d'avoir investi 62 000 € dans la réfection du bureau du patron. Néanmoins, il faut sauver l'honneur. Alors, on assure que Thierry Lepaon n'en savait rien. Et tant pis si, en creux, cela veut dire qu'au siège de la CGT, les petites mains chargées de l'entretien ont l'habitude de signer des devis somptueux. Ici, on sait s'adapter aux vérités, qu'elles soient révolutionnaires ou pas. À Radio France, où l'Inspection générale des finances vient de blanchir Mathieu Gallet, le cas est beaucoup plus tranché. Non seulement, Mathieu Gallet ne savait rien des travaux entrepris dans son bureau (104 000 € quand même) mais, de surcroît, tout est justifié. Rien d'anormal, disent les inspecteurs. Les dépenses sont en ligne avec le standing et les fonctions de représentation d'un directeur de Radio France. Tout comme d'ailleurs le fait de verser 90 000 € à un conseiller en communication. Ici, entre gens bien arrivés, l'argent a l'habitude de couler à flot. Les boiseries en palissandre de Rio doivent en témoigner. Le design de son bureau dit vraiment beaucoup de choses. Toutefois, quand on vit de cotisations ou de redevances, il peut être de bon ton qu'il n'en dise pas trop.

FILIERE LAIT

# L'appellation chaource s'organise pour faire face à la fin des quotas

Le 1<sup>er</sup> avril, les quotas laitiers prenaient officiellement fin et, avec eux, trois décennies d'histoire agricole. Les 69 producteurs laitiers de l'appellation chaource ont pris les devants.

EN CHIFFRES

- ▶ AOC - AOP L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) chaource existe depuis le 19 août 1970. L'Appellation d'origine protégée (AOP) est quant à elle reconnue par l'Europe depuis 1996.
- ▶ Producteurs 69 producteurs laitiers font partie de l'AOP chaource. Ils ont produit en 2014 39,5 millions de litres de lait.
- ▶ Transformateurs 17,7 millions de litres de lait ont été transformés en 2014 par une des cinq entreprises de transformation de l'appellation. Celles-ci vont du producteur fermier au fromager industriel.

La fin des quotas, pour la filière lait, ce n'est pas un poisson d'avril, même si c'est le 1<sup>er</sup> avril que l'Union européenne a mis fin à ce régime de production régulée pour laisser faire les marchés. En théorie, les producteurs peuvent donc produire plus de lait, tant que les organismes de collecte sont là pour leur acheter les quantités produites. Ce passage du quota au contrat ne se fait pas sans heurt ni sans crainte. La grande volatilité des prix des matières premières agricoles au niveau mondial n'étant pas le moindre des soucis d'une profession fragile.

Au sein de l'appellation d'origine contrôlée chaource, cette libéral-

sation de la production laitière se gère « au niveau des entreprises », comme l'explique Didier Lincet. Président du syndicat de défense de l'appellation, le fromager icau-nais dirige également le plus important transformateur de chaource : la fromagerie Lincet représente en effet environ 80 % de la production totale (environ 2 000 t sur les 2 500 t produites par les transformateurs de l'appellation).

Contrôler les volumes pour garantir les prix

« On a considéré que les références issues des quotas ne devaient pas disparaître », continue Didier Lincet, qui a commencé à passer des contrats avec « ses » producteurs laitiers en 2011. Ces contrats, fixés pour cinq ans, sont échus l'année prochaine, même si avec la fin des quotas, des avenants ont été signés cette année.

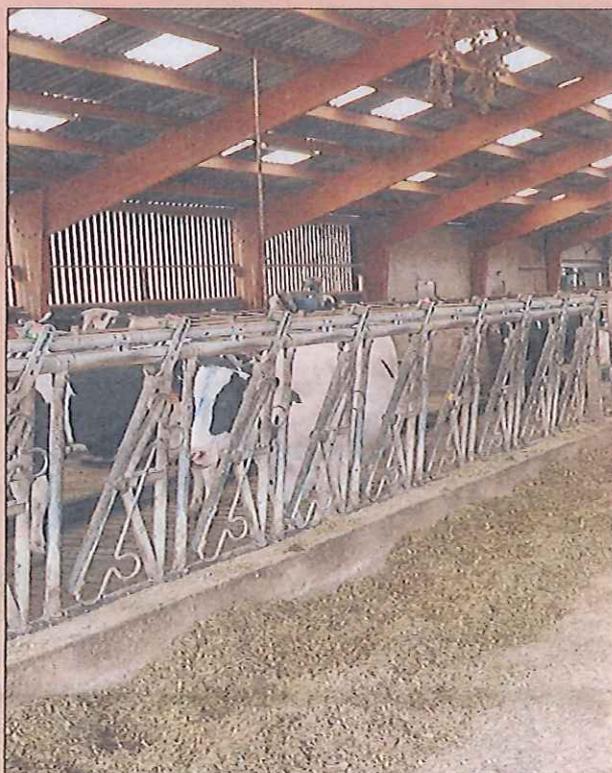
Leur originalité tient à la méthode de fixation du prix : « Nous ne sommes plus reliés uniquement aux indicateurs nationaux, mais aussi au prix de vente moyen de nos fromages », explique-t-il. Cette relative stabilité du prix (autour de 390 € les 1 000 l) concerne 80 % du lait collecté par l'entreprise, puisque 20 % « ne sont pas transformés ». Ce litre sur cinq non transformé est quant à lui acheté au prix du marché. « C'est une solution qui est un pari sur l'avenir. Si, demain, les prix s'effondrent, notre position peut devenir très difficile », conclut

Didier Lincet. Contrepartie de cette garantie de prix, la fromagerie Lincet a demandé à ses producteurs de maîtriser leurs volumes, la production de lait augmentant plus vite que sa transformation. « Ça ne fait pas l'unanimité, mais en face, on met une visibilité de prix », argumente le fromager.

« On a la chance de faire partie d'une appellation »

Lionel Dosne produit 1,2 million de litres de lait et en transforme la moitié à la ferme. Le reste est livré à la fromagerie Lincet. Pour lui : « On a la chance de faire partie d'une appellation, et on a la chance d'avoir une entreprise comme Lincet, avec un dirigeant qui prend les choses dans le bon sens ». Si l'appellation est « un filet de protection », elle ne peut pas être « déconnectée du reste » : aujourd'hui, « on ne peut pas faire un lait "chaource" déconnecté du marché ». Une vision confirmée par Pascal Coutord, vice-président du syndicat de défense de l'appellation et représentant des éleveurs : « Il faut accepter un palier pour préserver les prix, je pense que tout le monde en a conscience ». Toutefois, certains avaient sans doute compté sur la fin des quotas pour développer leur activité. Mais, « à terme, les volumes » devraient « finir par augmenter, et l'arrêt de production de certaines fermes redonnera du volume aux autres ».

YANN TOURBE



« Des producteurs laitiers, il y en a un par pays aujourd'hui. Et il y a des pays où il n'y en a plus. Il y

## « Absorber le surplus »



Il faut sept litres de lait pour produire un kilo de chaource.

En 2014, les 69 producteurs laitiers de l'appellation chaource ont produit 39 542 milliers de litres de lait, en augmentation de 5,4 % par rapport à 2013 (les conditions climatiques n'y sont sans doute pas étrangères). 17 706 milliers de litres ont été transformés sur la même période, une augmentation de 2,75 %. « Le lait produit augmente plus vite que le lait transformé », explique Didier Lincet. Et comme une des conséquences de l'embargo russe est que « le lait citerne est très mal valorisé », la décision prise par le syndicat de défense de l'appellation de maîtriser les volumes s'explique aisément. « On veut geler la progression pour absorber le surplus produit l'an dernier », conclut celui qui est à la fois le président du syndicat et le patron du plus gros transformateur de l'appellation (80 % du marché).

« UNE APPELLATION, ÇA SE TRAVAILLE »

« Il faut penser à l'avenir. Une appellation, ça se travaille. Il faut tout mettre en place pour donner envie à des jeunes de continuer. Nous sommes dans une région difficile, où il y a de l'herbage et où on a besoin d'élevage. Mais il faut le revenu en face. » Pascal Coutord

ORIGINE CONTRÔLÉE OU ORIGINE PROTÉGÉE ?

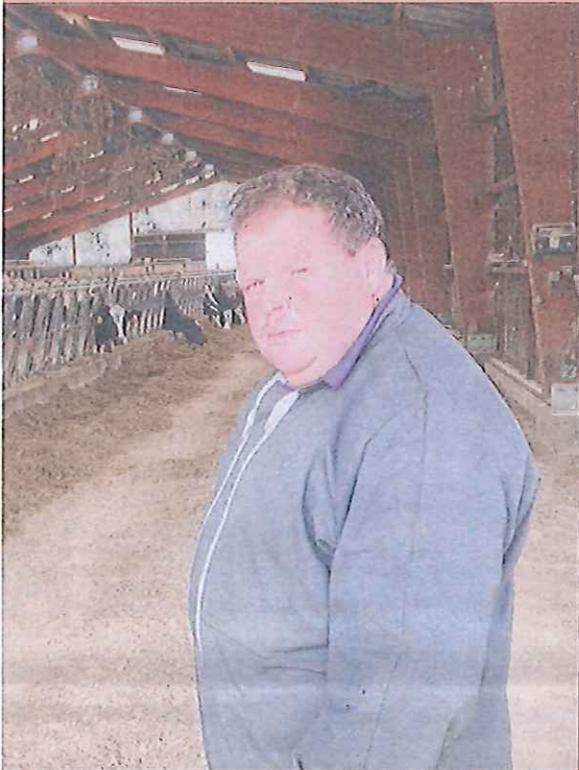
▶ L'Appellation d'origine contrôlée, ou AOC, est un signe officiel de qualité français. L'AOC marque le lien entre produit, terroir et conditions de production.

▶ L'Appellation d'origine protégée, ou AOP, est le pendant européen de l'AOC, mais elle ne la remplace pas. Pour bénéficier d'une AOP, l'AOC est obligatoire.

SUPPLÉMENTS

**457 000** euros de suppléments de prix ont été distribués en 2014 aux producteurs de l'AOC.

MARDI 21 AVRIL 2015



## PROFESSION ÉLEVEUR

## « En février, avec tous les boni possibles, on a livré à 320 € »

Pour beaucoup de producteurs laitiers, le passage du quota au contrat se fait sans filet de sécurité : le lait, à l'image de beaucoup de productions agricoles, est en effet sujet à une forte volatilité des prix. Le plus souvent fonction des cotations du beurre ou de la poudre de lait, le prix moyen du lait payé au producteur a ainsi varié sur un an de 375 € les 1000 l à 313 €, toutes primes incluses.

### « On paie les factures »

Les frères Lionnet, à Cussangy, sont en zone AOC chaource, mais sont collectés par la coopérative Sodiaal. Eux estiment que leur prix de revient est de 340 € pour 1000 l. En 2014, leur centaine de laitières a produit 950 000 l achetés à un prix moyen de 360 €, « On paie les factures », note Christian, l'aîné. Mais depuis la fin de l'année 2014, le prix du lait est à nouveau en baisse : « En février, avec tous les boni possibles, on a livré à 320 € ». Leur contrat avec Sodiaal prévoit en effet deux « quotas », A et B, le deuxième étant indexé sur « le cours mondial du beurre poudre ». Résultat, les 1000 l de B étaient

payés 215 € en février, et 209 en mars, ce qui explique le prix moyen de 320 € au bas de la facture. « Tu ne peux pas vendre du lait à ce prix-là », estime Christian, qui réclame sans plus y croire « un prix de base à 380 € ».

Pour lui, la fin des quotas laitiers ne changera pas la production dans l'Aube : « Je ne crois pas que nos exploitations dans l'Aube exposent ». Déjà, « les ateliers sont pleins ». Avec son frère, ils ont « 100 places, pas 110 ». Pour produire plus, il faudrait « refaire un bâtiment » alors que celui de 2008 n'est pas encore payé en totalité. Et puis, « à des prix comme ça ? Non, je n'y crois pas ». Les producteurs laitiers, aujourd'hui, « il y en a un par pays. Et il y a des pays où il n'y en a plus », estime Christian Lionnet, qui continue : « Il y a quinze ans, on était trois à Cussangy, et dix quand j'étais gamin ».

### « Peu d'élevages rentables »

Pour Lionel Dosne, producteur de lait et de chaource fermier à Ervylle-Châtel, « il y a peu d'élevages rentables ». La fin des quotas, et la volatilité des cours que cela peut im-

pliquer, met en danger les exploitations : « On n'a pas des métiers où on peut absorber des fortes hausses, puis des fortes baisses ». Il met en parallèle la filière lait et le « monde du porc », qui connaît ces cycles depuis longtemps. Pour lui, deux problèmes se posent : « Pas cher, ça mène à quoi ? La qualité qui baisse, les tricheries... il y a un vrai sujet de société. Et puis, moins il y a d'éleveurs, moins il y a de services autour ».

### « Les jeux sont faits »

Pour Pascal Coutord, éleveur à Metz-Robert et vice-président du syndicat de défense de l'appellation chaource, « dans notre région, les jeux sont faits ». En d'autres termes, ceux qui devaient arrêter l'élevage l'ont déjà presque tous fait. « Je pense que ça va diminuer un peu, mais pas tant que ça à court terme ». En revanche, à long terme, le renouvellement générationnel est plus problématique : « Beaucoup de producteurs ont une cinquantaine d'années, c'est à nous de nous battre pour avoir des prix corrects pour donner à des jeunes l'envie de s'installer ».

ans, on était trois à Cussangy, et une dizaine quand j'étais gamin », explique Christian Lionnet.

## Vous êtes une entreprise, vous avez un projet industriel nécessitant une phase de recherche... Nous allons vous aider à le développer



**APPEL À PROJETS RECHERCHE COLLABORATIVE**

La Région Champagne-Ardenne et l'Europe lancent le 4<sup>e</sup> appel à projets de recherche collaborative et soutiennent votre partenariat scientifique avec un établissement de recherche, un centre technique ou une entreprise.



La Région Champagne-Ardenne, avec le concours des fonds européens, se mobilise pour soutenir les partenariats entreprises-laboratoires de recherche publique.

Pour participer, téléchargez votre dossier de candidature sur [www.cr-champagne-ardenne.fr](http://www.cr-champagne-ardenne.fr) et renvoyez-le avant le 3 juillet 2015. Pour tout renseignement, contactez le 03 26 70 89 35 ou [innovation@cr-champagne-ardenne.fr](mailto:innovation@cr-champagne-ardenne.fr)



RÉGION  
**CHAMPAGNE ARDENNE**  
[www.cr-champagne-ardenne.fr](http://www.cr-champagne-ardenne.fr)

13008270000

Création photo: Thomas Hubert