



DOSSIER DE PRESSE

La Fédération Départementale des
Syndicats d'Exploitants Agricoles
et les Jeunes Agriculteurs de Haute-
Savoie

déclarent la guerre aux

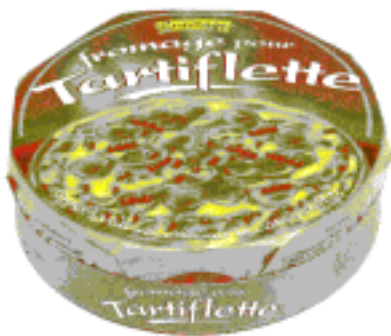
« fromages à
tartiflette »

Février 2004

1. Description du produit concerné

Les produits dénommés commercialement « fromages à tartiflette » sont des **fromages industriels** à pâte pressée non cuite à lait pasteurisé destinés à être consommés fondus ou en nappage.

3 principaux fabricants ont été identifiés et référencés dans les enseignes de Haute-Savoie. Il s'agit de la coopérative ERMITAGE, de SODIAAL (Marque commerciale RICHES MONTS) et d'UNICOPA (marque commerciale RIPPOZ). Les deux premiers se présentent en fromage entier pasteurisé de forme ronde et le dernier est de forme rectangulaire prétranché.



De
CA



is en ce début c



.E

2. Un marché qui progresse rapidement

Lancés dans les années 1997-1998 par le groupe SODIAAL, ces produits se sont **fortement développés depuis 2001**, puisque l'on constate un doublement de la production sur cette période, pour arriver aujourd'hui approximativement à 4 000 tonnes. Concentré au départ sur la restauration hors foyer, ce produit est **de plus en plus présent en GMS**, notamment au rayon coupe et libre service. L'exploitation de notre Observatoire des prix FDSEA-JA, outil syndical stratégique, nous livre des informations très pertinentes qui nous permet de bien connaître ces produits.

Ce développement s'explique par une valorisation très nettement supérieure d'une production laitière qui était initialement destinée à la fabrication de poudre de lait et de beurre. Face aux difficultés structurelles de ces modes de valorisation, ces industriels ont vite compris l'intérêt pour eux de trouver de nouvelles voies de valorisation de leur production laitière : les « fromages à tartiflette » font partie de cette stratégie. **La diffusion de ces produits industriels vient pénétrer le marché du fromage AOC Reblochon de Savoie**, dont 30% de la production totale environ est écoulee dans la préparation à domicile et hors foyer de la Tartiflette, recette traditionnelle intimement liée à la consommation de cette AOC.

3. Le lien entre tartiflette et Reblochon est historique et territorial

Plat rustique à l'origine, **la tartiflette est une préparation culinaire très ancienne d'origine savoyarde dont le Reblochon est l'unique ingrédient fromage**. Consommé en hiver dans les fermes depuis le 17^{ème} siècle, il s'agit d'un plat consistant et calorique.

Depuis le début des années 1980, ce plat s'est démocratisé en sortant des fermes pour être proposé dans les restaurants des stations touristiques savoyardes. Plat typique mais aussi "pratique", sa consommation a connu un succès considérable qui explique sa diffusion rapide. Aujourd'hui, c'est une recette de consommation courante en région de montagne.

L'étymologie du mot « tartiflette » vient directement du patois savoyard « tartifle » qui signifie « pomme de terre ». Elle nous indique clairement l'origine géographique et historique de cette spécialité, liée au berceau du Reblochon fermier c'est à dire la Haute-Savoie et plus précisément la vallée de THONES et le massif des Aravis. Quelques recherches sur le patois d'autres régions nous confirment cette origine exclusivement savoyarde : en occitan, pomme de terre se dit « patana », en breton « patatez », dans les Vosges « brotlêye » et enfin dans le Forez, pomme de terre se dit « bauches ».

A titre d'illustration, les sites Internet des fabricants de « fromages à tartiflette » mentionnent très clairement cette référence au patois savoyard pour ce produit, qui de surcroît est à accompagner selon leurs conseils d'un « Vin blanc sec de Savoie ». **Ce lien très fort et historique de la Tartiflette avec son territoire n'est donc plus à démontrer, bien que les fabricants et les distributeurs se défendent de copier une AOC en prétextant que la tartiflette n'a pas d'origine savoyarde.**

4. Revendications des producteurs de lait à Reblochon

Les producteurs de lait de Haute-Savoie estiment à juste titre qu'il s'agit d'une **concurrence éthiquement et moralement inacceptable.**

Le Reblochon est, avec le Roquefort, un des premiers fromage au lait cru reconnu d'Appellation d'Origine Contrôlée depuis plus de 40 ans (1958). Cette appellation a été voulue et défendue par les producteurs eux-mêmes. Dans ce cadre, sa production bénéficie d'un rigoureux **cahier des charges destiné à garantir au consommateur un produit de qualité et exclusivement d'origine savoyarde.** Ce cahier des charges impose de nombreux surcoûts de production, qui s'ajoutent à ceux d'une agriculture de montagne.

Ce sont ces éléments qui fixent en grande partie le niveau de prix du Reblochon AOC, qui se situe aux alentours de 10 à 11 euros le kg pour les premiers prix en grande surface. Un équilibre entre prix payé au producteur et prix payé par le consommateur est globalement établi.

Par contre, les « fromages à tartiflette » ne disposent d'aucun signe de reconnaissance, d'aucune appellation et encore moins de cahier des charges. Il sont fabriqués à partir de lait de grande consommation, produit par le biais de grandes structures industrielles implantées en Bretagne, dans le Massif central et dans les Vosges, dont les contraintes n'ont rien à voir avec celles d'une agriculture de montagne. Les coûts de production d'un kilo de fromage à tartiflette sont d'ailleurs inférieurs de moitié à ceux d'un kilo de Reblochon AOC.

Pourtant, nous trouvons ces produits au prix moyen constaté de 8,5 à 10,5 euros du kg dans les grandes surfaces de Haute-Savoie, ce qui laisse imaginer **des marges substantielles au profit des seuls fabricants et distributeurs** et au détriment du consommateur.

En outre, le produit est le plus souvent juxtaposé et volontairement présenté à l'intérieur même du rayon Reblochon (notamment pour la marque Ermitage) et la forme de l'emballage ainsi que le packaging (qui inclue une recette d'une tartiflette) sont là pour induire une confusion dans l'esprit des consommateurs au moment de l'acte d'achat.

Ces éléments nous laissent penser à une véritable **volonté de profiter de la notoriété de l'AOC Reblochon** au profit d'un produit industriel qui n'en a aucune des garanties. La construction historique d'une appellation d'origine contrôlée nécessite de nombreux efforts de la filière pendant de longues années.

Créer un nouveau fromage à partir d'innovations, qui enrichissent l'offre et qui créent des marchés est une concurrence parfaitement loyale. Nous prendrons comme exemple la fromagerie MILLERET en Saône et Loire (71) qui, pour diversifier sa gamme, a développé en quelques années trois fromages de type "pâte molle à

croûte fleurie » commercialisés sous leurs propres noms commerciaux (l'Ortolan, le Roucoulons, le Fin-Fou) sans ambiguïtés avec des produits sous signe de qualité.

Mais là, nous dénonçons le copier/coller de Reblochon AOC puisque ces produits n'ont pas d'autre dénomination que « fromage à tartiflette », dénomination certes générique mais dont personne n'est dupe de la volonté de profiter d'un marché et d'une notoriété créée par d'autres.

Aujourd'hui, après avoir mis en demeure les fabricants et distributeurs concernés et effectué une demi-douzaine de rencontres au cours de l'automne (centrales d'achat, fabricants, GMS) pour défendre notre position, les agriculteurs de la **FDSEA et du syndicat des Jeunes Agriculteurs de Haute-Savoie ont décidé de passer à l'action et sont fortement motivés pour faire cesser ces pratiques qui mettent en danger :**

- Le revenu des producteurs de lait,
- Les emplois agricoles,
- La qualité des paysages,
- Et l'image de notre département.

Contact presse :

Joseph FAVRE, Président FDSEA Haute-Savoie : 06 13 50 64 49

Nicolas FORESTIER, Président Jeunes Agriculteurs Haute-Savoie : 06 80 95 95 86

Réalisation : FDSEA –JA Haute-Savoie, février 2004.



FDSEA Haute-Savoie
Maison de l'agriculture
52 avenue des Iles
74994 ANNECY cedex 9
Tél. 04. 50. 88. 18. 86
Fax. 04. 50. 67. 26. 01
www.fdsea74.com

Jeunes Agriculteurs Haute-Savoie
Maison de l'agriculture
52 avenue des Iles
74994 ANNECY cedex 9
Tél. 04. 50. 88. 18. 80
Fax. 04. 50. 88. 19. 69