



[www.fdsea74.com](http://www.fdsea74.com)



**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

**Jeunes Agriculteurs Haute-Savoie**  
Maison de l'agriculture  
52 avenue des Iles  
74994 ANNECY cedex 9  
Tél. 04. 50. 88. 18. 81  
Fax. 04. 50. 88. 19. 69

## **DOSSIER DE PRESSE**

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

**en guerre contre les  
copies de Reblochon**  
**dites « fromages à tartiflette »**

**Mars 2006**

# 1. La tartiflette est un plat savoyard dont le Reblochon AOC est l'unique ingrédient fromage !

Plat rustique à l'origine, consommé dans les fermes au moins depuis le 17<sup>ème</sup> siècle, **la tartiflette est une préparation culinaire très ancienne d'origine savoyarde dont le Reblochon est l'unique ingrédient fromage.**

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 spécialité fromagère 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 Thônes 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 « bon 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.**

## 2. Qu'est ce qu'une copie de Reblochon ?

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

3 principaux fabricants ont été identifiés et référencés dans les enseignes de Haute-Savoie (voir illustrations page suivante). 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 de forme ronde et le dernier est de forme rectangulaire prétranché.

### Les 6 principales références connues :

De gauche à droite, de haut en bas : 3 références RICHES-MONTS (sortes de grosse tomme) ; ERMITAGE (principale copie rencontrée) ; TERRIER ; LE CAVALIER ; PATURAGES COMTOIS ; RIPPOZ.



### 3. Un marché qui progresse rapidement

Lancés dans les années 1997-1998 par le groupe SODIAAL, les « fromages à tartiflette » 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 annuelles (contre 17 000 tonnes de Reblochon, soit l'équivalent de presque 25% du tonnage annuel).

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 sur la connaissance de 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 liés à la réforme de la PAC, ces industriels ont vite compris l'intérêt pour eux de trouver de nouvelles voies de valorisation de leur production laitière, dont celle des spécialités régionales : 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.

## **4. Un produit industriel qui n'a rien à voir avec un fromage de montagne sous appellation**

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 fromages au lait cru reconnu d'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 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**.

Ainsi en tant qu'Appellation d'Origine Contrôlée, le Reblochon garantit aux consommateurs :

- Un fromage au lait cru issu d'une zone géographique délimitée (majeure partie de la Haute Savoie et Val d'Arly en Savoie).
- Un fromage au lait cru dont le lait est issu de troupeaux dont l'alimentation est composée d'herbe en été et de foin en hiver. Toute alimentation fermentée est interdite dans l'AOC Reblochon. Cette alimentation est également exempte d'OGM et de résidus de boues d'épuration.
- Un fromage au lait cru dont le lait est originaire de vaches de races de montagne : Abondance, Montbéliarde et Tarine exclusivement.
- Un fromage au lait cru fabriqué selon des procédés traditionnels qui lui confère sa typicité.
- Un fromage au lait cru qui peut être fermier s'il est fabriqué deux fois par jour avec le lait d'un seul troupeau à la ferme. Sinon le reblochon est fabriqué en fromageries ou en laiteries avec un lait de mélange mais toujours exclusivement savoyard.

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.

Ces spécificités propres à l'AOC Reblochon en font un **fromage unique contre lequel ne peuvent rivaliser les fromages à tartiflette**.

Ces fromages industriels et pasteurisés ne disposent d'aucun signe de reconnaissance, d'aucune appellation et encore moins de garantie de cahier des charges. Ils sont fabriqués à partir de lait de grande consommation, produit par le biais de structures industrielles implantées en Bretagne, dans le Massif central et dans les Vosges, dont les conditions de production n'ont rien à voir avec celles d'une agriculture de montagne.

La production est qualifiée d'intensive avec des vaches à haut rendement du fait d'une alimentation à base d'ensilage. 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.

## 5. Une volonté manifeste de tromper les consommateurs

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 et investissements 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 Roucoulon, 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 construite par d'autres.**

**Nous sommes déterminés à faire cesser ces pratiques dans les enseignes qui ne jouent pas le jeu de la mise en avant des produits savoyards, qui trompent les consommateurs et qui mettent en danger :**

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

## 6. Tisser des partenariats « gagnant-gagnant » avec la distribution

Après avoir mis en demeure à plusieurs reprises les fabricants et distributeurs concernés et effectué une demi-douzaine de rencontres au cours des années 2003, 2004 et 2005 (centrales d'achat, fabricants, GMS) pour tenter de faire valoir notre position, les agriculteurs de la FDSEA et du syndicat des Jeunes Agriculteurs de Haute-Savoie ont organisé une action coup de poing de déréférencement en février 2004 dans 3 enseignes de la région annecienne.

Depuis cette action, nous enregistrons la bonne volonté de 9 enseignes de Haute-Savoie à ne plus distribuer un tel produit qui entre en contradiction avec la valorisation des produits locaux :

**CARREFOUR Annecy – AUCHAN Epagny – LECLERC Cran-Gevrier – CORA Amphion les Bains – SUPER U Vinzier – SUPER U Rumilly - GEANT Annemasse – CHAMPION Faverges et INTERMARCHE Faverges.**

Malheureusement, nous nous apercevons au fil du temps et des enquêtes que certaines enseignes ne respectent pas leurs engagements. Seuls les magasins de **CORA Amphion les Bains et CARREFOUR Annecy** n'ont plus commercialisé ces produits pirates dans une optique de respect des efforts de la filière savoyarde.

Afin de souligner les efforts réalisés par ces magasins, nous avons décidé d'adapter notre stratégie en valorisant les magasins qui jouent réellement et de manière pérenne la carte des produits locaux, que l'on peut donc considérer comme de réels partenaires de l'agriculture savoyarde.

Dans ce cadre, en concertation avec ces magasins partenaires, nous souhaitons attribuer un label « **Commerce respectueux des agriculteurs savoyards** », étant entendu que le commerce équitable dont se targuent bon nombre d'enseignes, n'a de valeur que s'il respecte aussi le travail des filières locales, et **mener des actions de promotion du Reblochon** comme unique ingrédient fromager pour la tartiflette.



Nous souhaitons associer le maximum d'enseignes dans cette démarche, à travers ce label en cours de création, dans une optique de partenariat gagnant-gagnant. Une liste de critères est en préparation et la pérennité des relations commerciales entre fournisseurs locaux et enseignes sera vérifiée.

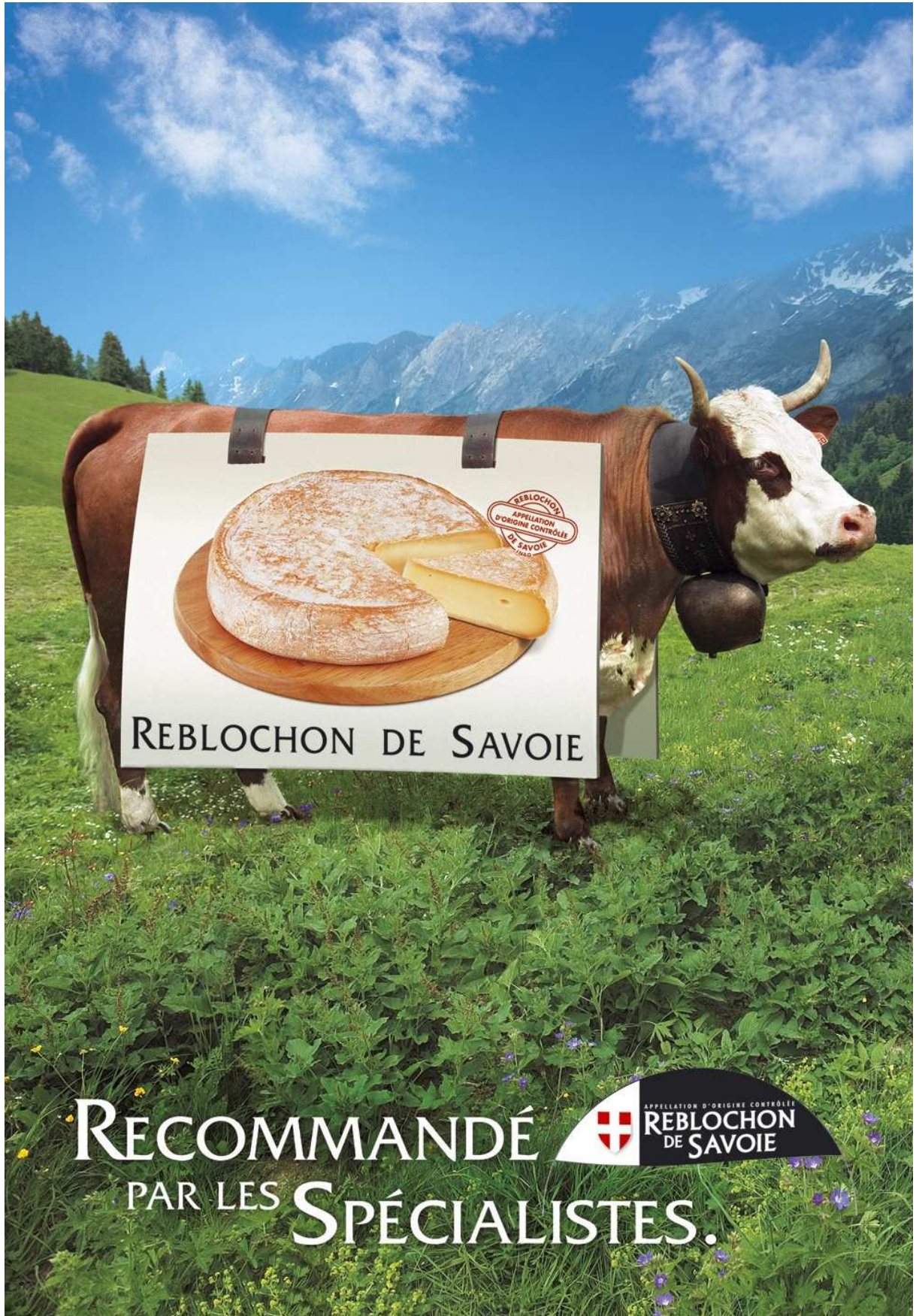
**Le premier critère sera de ne pas commercialiser de copies de nos produits, dont les « fromages à tartiflette » font partie.**

Contact presse :

**André PERNOUD**, Vice-Président FDSEA Haute-Savoie : 06 72 50 59 40

**Bernard MOGENET**, Président Jeunes Agriculteurs Haute-Savoie : 06 80 71 28 73

Réalisation : FDSEA et JA Haute-Savoie, mars 2006.



RECOMMANDÉ  
PAR LES SPÉCIALISTES.

