

2007

MediTERRA

IDENTITÉ ET QUALITÉ DES PRODUITS
ALIMENTAIRES MÉDITERRANÉENS

Sous la direction de Bertrand Hervieu



SCIENCES PO
LES PRESSES



Mediterra 2007

Synthèse du Rapport annuel du CIHEAM

Pr. Mahmoud Allaya
(IAM Montpellier)



Juin 2007

Mediterra 2007 a placé au cœur de cette première édition les questions d'identité, de sécurité, et de qualité des produits alimentaires méditerranéens, mettant ainsi en évidence le poids des appellations d'origine, gages de qualité et remparts contre les imitations ou délocalisations pour nombre de pays méditerranéens.

L'ouvrage ouvre sur une analyse rigoureuse des risques en ce domaine et des représentations que s'en font les consommateurs pour en préciser le rôle dans la construction du marché. C'est au travers de la filière lait que les perspectives et politiques mises en œuvre par un certain nombre de pays méditerranéens sont ensuite illustrées.

Document de référence publié depuis 1999, le rapport annuel du CIHEAM, intitulé désormais *Mediterra*, reflète l'évolution d'ensemble des agricultures des pays méditerranéens. Des cartes, graphiques et tableaux détaillent les indicateurs de développement agricole des pays du pourtour méditerranéen.

Publié en cinq langues (français, anglais, espagnol, arabe et italien) *Mediterra* offre une base de discussion et d'aide à la décision aux responsables politiques et professionnels.

La parution de *Mediterra* en juin 2007 offre l'occasion d'en établir une synthèse afin de proposer sur l'Observatoire méditerranéen du CIHEAM un panorama général du rapport, avant sa mise en ligne intégrale au 1^{er} juin 2008.

C'est le Professeur Mahmoud Allaya (IAM-Montpellier), coordinateur de cette édition 2007, qui s'est attelé à cet effort de synthèse d'un ouvrage devenu incontournable pour l'analyse des systèmes agricoles et agro-alimentaires en Méditerranée.

Partie I : Les fondements de la sécurité alimentaire qualitative

- Chapitre 1
Risques et sûreté alimentaire dans un contexte de mondialisation : vers une approche politique et stratégique ?
Jean-Louis RASTOIN, UMR Moisa, Agro Montpellier (France)
- Chapitre 2
Perception de la qualité et comportement des consommateurs
Luis Miguel ALBISU, Unidad Economia Agroalimentaria, CITA, Gobierno de Aragon (Espagne)
- Chapitre 3
La sécurité sanitaire, une exigence du marché
Luis Miguel ALBISU, Unidad Economia Agroalimentaria, CITA, Gobierno de Aragon (Espagne)
- Chapitre 4
La qualité alimentaire en Europe
Ana I. SANJUAN, Unidad Economia Agroalimentaria, CITA, Gobierno de Aragon (Espagne)

Partie II : La qualité des produits alimentaires méditerranéens : le cas des produits laitiers et dérivés

- Chapitre 5
L'AOC Roquefort, une filière emblématique
Julien FRAYSSIGNES, UMR Dynamiques Rurales, ENSA Toulouse (France)
- Chapitre 6
Les fromages AOP espagnols, un marché encore atomisé
Mercedes SANCHEZ, Universidad Publica de Navarra, Pamplona (Espagne)
- Chapitre 7
La qualité des produits agricoles et alimentaires en Tunisie, la construction d'une stratégie
Lokman ZAIBET, Ecole Supérieure d'Agriculture de Mograne (Tunisie)

Partie III : Qualité et stratégie des filières lait et produits laitiers

- Chapitre 8
La filière française, un marché majeur et mature
Jean-Louis MAUBOIS, INRA Rennes (France)
- Chapitre 9
La filière lait et produits laitiers en Italie, politique de terroirs et européanisation
Daniele RAMA, Osservatorio sur Mercato dei Prodotti Latterio-caseari, Cremona (Italie)
- Chapitre 10
Restructuration de la filière laitière en Espagne, qualité et stratégies d'entreprise
Samir MILI, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, Madrid (Espagne)
- Chapitre 11
La filière lait et produits laitiers au Maroc
Akka AiT EL MEKKI, Dépt. Economie Rurale, ENA Meknès (Maroc)

Partie IV : Indicateurs sectoriels

*M. Mahmoud ALLAYA, CIHEAM-IAM Montpellier (France)
Melle Gabrielle RUCHETON, CIHEAM-IAM Montpellier (France)*

Partie I

Les fondements de la sécurité alimentaire qualitative

Chapitre 1

Risques et sûreté alimentaire dans un contexte de mondialisation : vers une approche politique et stratégique ?

Jean-Louis RASTOIN, UMR Moisa, Agro Montpellier (France)

La sûreté alimentaire représente des enjeux économiques considérables. En Europe, le marché des produits alimentaires était proche de 830 milliards € en 2005 et absorbait de 12 à 25 % du budget des ménages selon les pays.

Le sociologue C. Fischler résume bien la situation contemporaine : « L'acte alimentaire, le choix des aliments, ont toujours été marqués par l'incertitude, l'anxiété, la peur, sous deux formes : celle du poison et celle de la pénurie. Dans nos sociétés, la pénurie est presque oubliée ; ce qui fait peur aujourd'hui, ce sont les poisons. » (Fischler, 2001).

L'objet de ce chapitre est d'expliquer les fondements des politiques de sécurité alimentaire « qualitative », d'en décrire les contenus en Europe et d'en évaluer les impacts sur les acteurs des filières agroalimentaires. À cet effet, sont successivement examinés :

- Le concept de risques et de crises alimentaires.
- Les réponses apportées par les pouvoirs publics à travers le principe de précaution et les dispositifs institutionnels en découlant.
- Les stratégies adoptées par les pouvoirs publics et les entreprises pour répondre au nouveau contexte psychologique et réglementaire créé par l'exigence sécuritaire dans le domaine alimentaire.

Pour les opérateurs (agriculteurs, industriels, commerçants, institutionnels), la sécurité alimentaire sera assurée par un niveau de qualité des produits et par la traçabilité. En effet, la qualité traduit notamment le respect des normes et des réglementations établies sur des bases scientifiques. La traçabilité, quant à elle, permet, en cas d'incident, de localiser l'origine de la défaillance de qualité et donc d'intervenir efficacement. Innocuité et traçabilité des produits deviennent en conséquence des éléments importants des stratégies d'acteurs dans le système alimentaire.

Un produit alimentaire est une combinaison de nombreux éléments qui sont perçus par les consommateurs sur le marché, mais qui doivent aussi satisfaire à diverses exigences concernant les transformations techniques et la distribution et ce, tout au long de la chaîne logistique. Le processus commence avec les produits agricoles bruts qui sont ensuite transformés et arrivent à la fin sur le marché sous une présentation physique particulière y compris l'emballage. Les besoins des consommateurs sont multiples et impliquent de nombreux services, leur perception des aliments consommés étant la résultante de plusieurs facteurs. La qualité globale d'un produit alimentaire dépend de l'ensemble de ces facteurs qui regroupent à la fois des mesures objectives et subjectives.

En ce qui concerne la qualité d'un produit alimentaire, on distingue en général les attributs intrinsèques des attributs extrinsèques du produit. Les différences pour certains attributs ne sont pas très nettes mais elles fournissent néanmoins un cadre de référence permettant d'étudier l'écart entre évaluations objectives et évaluations subjectives. Les premières sont plus étroitement liées aux attributs intrinsèques tandis que les secondes correspondent en général aux attributs extrinsèques.

Ce chapitre est structuré de la façon suivante : deux sections analysent en détail les attributs intrinsèques et extrinsèques. Trois sections, ensuite, expliquent comment la qualité peut être liée, dans le cas des produits alimentaires transformés, à l'emballage, au système de distribution et à l'image en tant que composantes importantes des produits alimentaires. L'avant-dernière section s'emploie à expliquer comment se comportent les consommateurs vis-à-vis de tous les signes de qualité qu'ils perçoivent. Enfin, l'analyse se termine par quelques remarques soulignant les idées majeures exposées et leurs implications pour la commercialisation.

La qualité semble être une condition nécessaire au succès de tout produit alimentaire sur les marchés saturés où presque tous les produits sont excédentaires. Dans de telles circonstances, la qualité est l'objectif à atteindre. La notion de qualité est complexe et difficile à définir. Elle varie au cours du temps et suivant le lieu, si bien que le même groupe de consommateurs peut changer son évaluation de la qualité d'un produit alimentaire suivant le moment et les consommateurs de différents pays ou régions géographiques peuvent aussi avoir différentes évaluations de la qualité. Les fournisseurs de produits alimentaires devraient toujours garder ceci présent à l'esprit car nous avons affaire à des marchés dynamiques où la ligne de partage entre le succès et l'échec est très étroite. Avoir du succès dans un pays ne signifie pas obligatoirement en avoir dans un autre et c'est une erreur fréquente que font les entreprises qui manquent d'expérience dans l'exportation et qui essaient d'extrapoler les résultats obtenus dans leur propre pays à d'autres pays.

Plus les attributs d'un produit alimentaire sont proches des attentes des consommateurs, plus grande en est sa valeur à leurs yeux.

La sécurité sanitaire des aliments est devenue une exigence du marché. Les produits alimentaires offerts sur les marchés concurrentiels incluent de façon implicite ou explicite le fait qu'ils ne présentent pas de danger. La sécurité sanitaire est une caractéristique particulière difficile à mesurer et à contrôler. Elle peut, en effet, avoir plusieurs significations pour les consommateurs. Ces derniers aspirent à des produits alimentaires totalement sûrs mais cela impliquerait des contrôles qui augmenteraient le coût de production. Il est donc important de fixer des niveaux de sécurité reflétant un juste équilibre entre les coûts et les avantages. La décision concernant les niveaux de sécurité fait intervenir à la fois des notions objectives et subjectives. L'information et l'éducation des consommateurs dans ce domaine seront ainsi nécessaires pour leur permettre de porter un jugement pertinent.

Les besoins du marché sont des déterminants essentiels pour la mise en œuvre de la sécurité sanitaire des aliments. Toutefois, il existe de nombreux autres facteurs qui influencent les décisions finales. C'est ainsi que nombre de réglementations régissant la sécurité sanitaire influencent les différents marchés et que les décisions politiques ont un fort impact sur la manière dont sont traitées les diverses situations dans la société. Les décisions politiques résultent non seulement de la préoccupation de la population mais aussi des réactions humaines en liaison avec les institutions publiques et leur crédibilité parmi les électeurs. Chacun de ces éléments sera expliqué et analysé de façon plus détaillée par la suite. La communication joue un rôle important dans l'ensemble du processus. La perception du phénomène et le comportement des consommateurs varient d'un pays à l'autre et d'un groupe de population à l'autre.

Les craintes alimentaires ont incité à mettre en place de nouvelles dispositions institutionnelles dans de nombreux pays européens, ainsi qu'au niveau de l'UE. Nombre d'agences, au niveau tant national qu'européen, ont repris le terme « sécurité des aliments » dans leur dénomination comme l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Les gouvernements et les agences nouvellement créées ont mis en place des programmes d'assurance pour améliorer la sécurité des aliments. Elles s'occupent habituellement plus des questions techniques que des politiques de communication. Enfin, elles ont joué un rôle important en veillant à ce que les gouvernements prennent conscience des peurs alimentaires et aussi en visant à améliorer l'alimentation des consommateurs en leur proposant des produits sains.

Les institutions publiques définissent des règles obligatoires mais les entreprises privées tiennent compte de leurs propres règles volontaires. Les règlements de l'État comportent des règlements directs ex ante et des lois ex post sur la responsabilité du fait des produits. Les actions volontaires sont généralement liées aux normes fixées par des tiers. Il est nécessaire d'arriver à mettre en place une combinaison des deux ; le coût et les bénéfices de la mise en œuvre des deux doivent aussi être pris en considération lors de la détermination du niveau optimal d'efficacité. La justification la plus courante de l'intervention de l'État est la défaillance du marché. Les systèmes volontaires semblent eux être gérés de façon plus efficace.

Des efforts communs ou une corégulation entre les secteurs publics et privés peuvent aboutir à une organisation plus efficace pour atteindre les objectifs fixés en matière de sécurité sanitaire des aliments. La corégulation se situe entre les deux extrêmes, à savoir entre aucune intervention et une réglementation totale fondée sur la contrainte. L'autorégulation est mise en œuvre par les entreprises individuelles quand il n'y a pas d'intervention publique et a été plus courante aux USA. Beaucoup de gouvernements européens ont choisi la voie des politiques de l'information et de l'éducation qui semble toutefois ne pas suffire, vu que le taux de maladies d'origine alimentaire continue à rester plus élevé qu'il y a quelques années.

La sécurité des aliments a souvent retenu ces dernières années l'attention des consommateurs. Elle a été aussi au centre des préoccupations des institutions publiques et des acteurs des filières agroalimentaires. Les filières agroalimentaires ont progressivement amélioré la sécurité de leurs procédés et par là même de leurs produits. Toutefois, il est extrêmement difficile d'arriver à avoir des procédés avec un risque zéro parce que le coût est trop élevé et au-dessus d'un certain niveau de risque, la marge bénéficiaire est donc trop faible.

En résumé, les consommateurs se sentent mieux protégés et sont conscients que les autorités prennent soin de leurs intérêts, avec certaines limites dues à des carences techniques et scientifiques. Mais la sécurité sanitaire des aliments s'est améliorée en termes réels ainsi que dans les mentalités. À cet égard, il serait important à l'avenir de savoir dans quelle mesure le milieu social influe sur les perceptions et comment faire face aux crises alimentaires dans les différents pays et situations.

La sécurité sanitaire des aliments est une des questions les plus délicates au niveau international vu le manque d'harmonisation des règles. Même au niveau de l'Union européenne, il est difficile de prendre des décisions communes, et des particularités existent dans beaucoup de pays. Une partie du problème vient de l'utilisation de normes et standards différents. Dans un premier temps, il faudrait arriver à se mettre d'accord sur les règles pour ensuite déterminer un compromis concernant les niveaux de contrôle. La réaction des pays dont l'économie est en voie de développement risque d'être assez vive en considérant la sécurité sanitaire comme une barrière non tarifaire, il est donc important de fixer des règles claires au niveau des négociations commerciales internationales.

Chapitre 4 La qualité alimentaire en Europe

Ana I. SANJUAN, Unidad Economía Agroalimentaria, CITA, Gobierno de Aragón (Espagne)

Au XXI^{ème} siècle, les consommateurs européens se montrent de plus en plus préoccupés par les questions de santé et d'alimentation, ce qui se reflète dans la demande de produits alimentaires sûrs et de qualité. Les crises alimentaires des années 1990 -par exemple l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB), la contamination d'aliments pour animaux par la dioxine, l'huile d'olive frelatée- ont mis en avant l'importance de la sécurité sanitaire des aliments, obligeant les autorités de l'UE à réagir en actualisant les règlements de la législation alimentaire communautaire. La principale contribution a consisté à imposer des règles et des normes plus strictes concernant la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Le principe de la traçabilité a été introduit, c'est-à-dire la possibilité de suivre toute denrée alimentaire depuis ses composants d'origine tout au long de la chaîne agroalimentaire jusqu'au produit fini offert au consommateur ; les étiquettes des produits alimentaires doivent dorénavant fournir obligatoirement une information précise quant à la composition, la traçabilité, la présence d'Organisme Génétiquement Modifié (OGM) et les déclarations d'effets bénéfiques pour la santé. Ces règles de portée générale s'appliquent à tous les produits alimentaires commercialisés dans l'UE, qu'il s'agisse de produits nationaux ou importés.

En outre, les consommateurs demandent non seulement des aliments sûrs mais aussi la qualité et la diversité. Dans ce contexte, la politique de l'UE a mis l'accent sur les spécialités locales, c'est-à-dire les produits alimentaires dont la qualité et la réputation sont liées à la région ou le lieu spécifique où ils sont produits ou aux matières premières ou procédés techniques spécifiques développés dans une zone géographique délimitée.

Deux règlements ont été adoptés en 1992 par la Communauté européenne, à savoir le règlement (CEE) 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et le règlement (CEE) 2082/92 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires. Alors que le premier traite de la protection des dénominations, le second protège les recettes traditionnelles. Ces deux règlements ont été récemment modifiés respectivement par les règlements (CEE) 510/2006 et 509/2006.

Le champ d'application de ces deux règlements sur les Appellations d'Origine Protégée/Indications Géographiques Protégées (AOP/IGP) et Spécialités Traditionnelles Garanties (STG) couvre tous les produits agricoles et denrées alimentaires destinés à la consommation humaine comme aliment¹ ou comme boisson (à l'exclusion du vin qui a son propre règlement et des eaux minérales, exclues depuis 2003 et relevant d'une autre directive²) ainsi que certains produits non-alimentaires qui constituent d'importantes sources de revenus pour les agriculteurs et où le lien avec l'aire géographique est bien établi (par exemple, les plantes ornementales, les fleurs, le liège, la laine, les huiles essentielles, etc.).

Les règlements de l'UE instaurent un symbole commun à l'ensemble de l'UE pour désigner les AOP, IGP et STG afin de souligner la crédibilité des produits enregistrés, de donner aux consommateurs une véritable garantie d'origine et d'aider les producteurs à mieux faire connaître leurs produits (voir figure 1). Toutefois, l'utilisation de ces logos sur les étiquettes apposées sur les produits enregistrés n'est pas obligatoire.

Il est à souligner qu'au sein de l'Union européenne, les cinq pays méditerranéens que sont l'Espagne, la France, l'Italie, la Grèce et le Portugal regroupent 80 % du nombre total des AOP/IGP et STG. La répartition est plus précisément la suivante :

- Espagne 13,79 %
- France 20,41 %
- Italie 21,52 %
- Grèce 11,45 %
- Portugal 12,83 %

Les règlements de l'OMC et de l'UE ont stimulé l'intérêt et les questions concernant les IG. Citons comme exemple la création d'ORIGIN (Organization for an International Geographical Indications Network), le premier réseau international des producteurs d'indications géographiques qui représente plus d'un million de producteurs de produits traditionnels issus de plus de 30 pays d'Afrique, d'Asie, d'Amérique latine, d'Amérique du Nord ainsi que d'Europe de l'Est et de l'Ouest. Cette organisation a pour principaux objectifs de promouvoir la reconnaissance du rôle des IG dans le développement durable et d'obtenir une plus grande protection des IG au niveau national, régional et international. La réalisation de ces objectifs passe par le partage des expériences en matière d'établissement et de protection d'indications géographiques ainsi que par l'échange d'informations entre producteurs de pays développés et de pays en développement.

Les produits d'origine certifiée sont au cœur même de la politique européenne de la qualité alimentaire. Si la tendance actuelle se confirme, nous devrions voir à l'avenir se développer ces produits et leurs marchés au-delà des frontières de l'Europe, au fur et à mesure que d'autres pays rejoignent cette politique mettant en valeur la spécificité de leurs productions locales.

¹ Le règlement exclut, par exemple, les produits dérivés du tabac.

² Directive du Conseil 80/777/CEE du 15 juillet 1980 relative au rapprochement des législations des États membres relatives à l'exploitation et la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles.

Partie II

La qualité des produits alimentaires méditerranéens : le cas des produits laitiers et dérivés

Chapitre 5 L'AOC Roquefort, une filière emblématique

Julien FRAYSSIGNES, UMR Dynamiques Rurales, ENSA Toulouse (France)

Dans cet article, c'est l'approche territoriale qui est retenue, et plus particulièrement l'Appellation d'Origine Contrôlée. D'une part, il s'agit du plus ancien des signes de qualité français, officiellement né avec la loi de 1919, destinée à protéger un certain nombre de régions viticoles des usurpations (Champagne, Bordeaux, Cognac...). D'autre part, malgré d'importantes évolutions institutionnelles, le concept d'appellation d'origine demeure aujourd'hui encore fondé sur un même principe, celui de la garantie du lien entre la qualité d'un produit et les caractéristiques d'un territoire. Les différents textes législatifs se rapportant aux appellations reprennent en effet une formulation identique : « *Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains* »³.

Cette relation entre un produit et son espace de production appelle immédiatement une deuxième idée forte : la non-reproductibilité. Toutefois, une appellation d'origine donnée ne désigne pas seulement un produit ou un nom de lieu, elle fait également référence à une *filiale*, c'est-à-dire un ensemble d'acteurs impliqués dans la fabrication de ce produit, et le plus souvent regroupés au sein d'un organisme de gestion (syndicat). Cette appréhension économique de l'AOC constitue une autre facette de cet objet. L'instauration d'une zone implique en effet la fixation spatiale d'une activité par voie juridique. Ce faisant, l'AOC s'inscrit directement dans le champ du développement territorial, ceci d'autant plus que le maintien de l'activité agricole et agroalimentaire constitue un des objectifs assignés aux signes de qualité par le législateur, au même titre que l'information et la sécurité du consommateur, la qualité des produits ainsi que leur valorisation tout au long de la filière.

Le concept d'appellation se présente donc comme un obstacle à certains aspects de la mondialisation, comme celui des délocalisations industrielles, relayées par les médias et vécues comme autant de traumatismes par les populations concernées.

Ainsi, appréhendé en termes économiques, on voit que le principe du lien à l'origine constitue un cadre particulièrement intéressant pour une analyse en termes de développement territorial. Quatre facteurs motivent ce choix :

- Le territoire confère au produit sa typicité.
- Cette typicité est reconnue par la société (marchés, réglementations).
- La société rémunère les producteurs en conséquence.
- Les producteurs affectent une part de leur revenu au renouvellement des ressources territoriales et contribuent au développement (Boisseaux, Stucki, 2001).

³ Article A de la loi de 1919, article L. 115-1 du Code de la Consommation, article L. 641-1 du Code Rural. A noter que le règlement européen n°2081/92 reprend également cette idée.

Choisie dans le but de concrétiser notre problématique, l'AOC Roquefort (pour une grande part localisée dans le sud du département de l'Aveyron) présente plusieurs caractéristiques majeures qui la distinguent assez nettement des autres filières fromagères bénéficiant d'une appellation d'origine. Ces spécificités sont d'autant plus importantes à signaler qu'elles jouent un rôle considérable dans l'évolution de cette région. C'est ensuite que pourront être abordées les différentes contributions de la filière au processus de développement territorial :

- l'évaluation de son importance économique en termes d'exploitations agricoles et d'emplois industriels dans les entreprises de transformation,
- sa capacité à fixer l'activité sur une longue période, à travers la protection juridique du produit,
- les bénéfices induits par l'AOC sur le bassin de production (prix du lait, attractivité, valorisation du métier d'agriculteur, négociations avec les distributeurs...),
- la propension de l'AOC à générer un tissu productif spécifique, regroupant un grand nombre de structures et d'organismes et faisant du bassin de Roquefort la référence technique mondiale en matière d'élevage ovin,
- le rôle joué par l'AOC dans les stratégies de valorisation territoriales mises en place par les élus et les professionnels du tourisme.

Par ailleurs, si la spécialisation extrême du bassin de production est un atout incontestable, les risques d'une telle trajectoire sont néanmoins importants en cas de crise majeure, qu'elle soit d'origine sanitaire ou commerciale. Le manque à gagner provoqué par la mise en place d'une AOP sur Feta est d'ailleurs venu rappeler cette réalité. Dans cette perspective, la marge de manœuvre des professionnels AOC comme des acteurs du développement apparaît plus qu'étroite.

Chapitre 6

Les fromages AOP espagnols, un marché encore atomisé

Mercedes SANCHEZ, Universidad Publica de Navarra, Pamplona (Espagne)

L'Espagne utilise moins de 5 % de sa production de lait cru pour la fabrication de fromage. Ceci est bien en dessous de la moyenne générale de l'Europe où 32 % de la production totale de lait cru sont transformés en fromage. Toutefois, les derniers chiffres montrent une augmentation de 17 % du volume du lait transformé en fromage. Cette augmentation étant plus élevée que celle de la production de lait liquide pour la même période, elle indique une hausse de la proportion de la production de lait cru utilisée pour créer une valeur ajoutée par la transformation en fromage.

La consommation de fromage en Espagne s'est stabilisée ces dernières années et tourne autour de 7 kilos par personne par an, c'est-à-dire 4,4 kilos de plus que dans les années 1980 ; cela reste, néanmoins, en dessous de la moyenne européenne, qui est de 17 kilos par personne par an.

Malgré ces chiffres qui indiquent une hausse constante de la production de fromages et la stabilité de la demande avec des perspectives de croissance, la balance commerciale en ce qui concerne les fromages est encore nettement déficitaire.

La croissance des fromages espagnols sous Appellations d'Origine Protégée (AOP) est comparable à celle de la production globale de fromages. Le nombre de variétés protégées est passé de 16 en 2000 à 23 actuellement. Cela correspond à une part relativement stable par rapport au nombre total de produits alimentaires AOP en Espagne.

Le volume des ventes des fromages AOP a augmenté de 27 % au cours de ces cinq dernières années, frôlant ainsi la barre des 17 000 tonnes, ce qui correspond à près de 6 % de la production totale de fromages du pays.

Sur le plan historique, certaines de ces AOP existent depuis plus de vingt ans alors que d'autres sont très récentes. Les unités de production sont en général de petites exploitations qui s'insèrent bien dans le cadre du développement rural pour lequel cette stratégie de différenciation des produits alimentaires a été adoptée. Ainsi, la production moyenne d'une fromagerie ne dépasse

pas les 50 tonnes et pour beaucoup d'appellations, la production par fromagerie est encore bien plus faible. Les volumes de production les plus importants sont fournis par les fromages de lait de brebis, à savoir le Manchego, le Roncal et l'Idiazábal et par ailleurs, le Queso Tetilla, le Cantabria et le Mahón-Menorca et les fromages de lait de vache.

Sur un marché de plus en plus saturé, avec une concurrence encore plus âpre, l'importance des stratégies de qualité, en tant que facteur de succès sur le marché pour certains produits, est indiscutable. Toutefois, l'opinion en matière de qualité peut différer selon que l'on se place du côté de l'offre ou de la demande. Les principaux attributs de différenciation concernent les méthodes de production, l'utilisation de races spécifiques, l'origine géographique et l'attachement à la cause du développement rural et local. Ces valeurs gagnent relativement en importance, du moins pour certains segments de consommateurs. Les principaux défis à relever pour ces produits sont donc la manière de savoir comment attirer plus de consommateurs à s'intéresser aux produits alimentaires se différenciant par leur origine et leur qualité et comment adapter au mieux les stratégies de marketing et les structures de production pour répondre à la demande actuelle et future, sans oublier toutefois que cet ajustement ne doit pas se faire au détriment des caractéristiques qui font la différence de ces produits.

Chapitre 7

La qualité des produits agricoles et alimentaires en Tunisie, la construction d'une stratégie

Lokman ZAIBET, Ecole Supérieure d'Agriculture de Mograne (Tunisie)

Le souci de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires en Tunisie est bien ancré, dans le cadre législatif et dans les traditions et pratiques. Les lois actuelles reposent sur des règlements plus anciens tels que l'arrêté du 10 octobre 1919 relatif au contrôle des fraudes, à l'organisation du commerce et au contrôle des produits agricoles et alimentaires importés.

Le cadre législatif actuel se compose comme suit :

- La normalisation et la qualité des produits (1982),
- la protection du consommateur (1992),
- le commerce des produits agricoles (1999),
- les conditions d'élevage et la qualité des produits animaux (2005).

La loi n°82-66 du 6 août 1982 relative à la normalisation et à la qualité a établi les bases pour la qualité de l'ensemble des produits et services. L'Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle (INORPI) a été créé sous la tutelle du Ministère de l'Economie Nationale. Cette institution est chargée d'entreprendre toutes les actions concernant la normalisation, la qualité des produits et services, la métrologie et la protection de la propriété industrielle. L'INORPI est chargé de représenter la Tunisie auprès des instances internationales concernant la normalisation, ce qui a permis l'alignement des normes tunisiennes sur les normes internationales (ISO). Il est en outre chargé de la promotion de la qualité et de la création de marques nationales en conformité avec les normes, de la délivrance de certificats de qualité et d'autorisation d'utilisation de ces marques et certificats. L'INORPI est responsable de la certification d'invention, de l'enregistrement de marques de fabrique et de commerce, et de l'application des dispositions relatives à la propriété industrielle, à sa protection, aux appellations d'origine et aux indications de provenance⁴. La commission nationale des normes se réfère pour les normes tunisiennes aux normes internationales du Codex Alimentarius. Cette commission, créée en novembre 2000, vise la mise en place d'un système d'information sur le codex pour vulgariser ces normes internationales. Par ailleurs, en réponse à la décision européenne (Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993) d'application des principes de contrôle selon le système HACCP, la Tunisie a entrepris un ensemble d'actions pour l'adoption de ces mêmes principes et ce depuis 1999. De plus, l'INORPI a créé en 1997 un département de certification des systèmes qualité selon les normes ISO 9000 qui dispose des moyens nécessaires et de compétences humaines qualifiées pour gérer ce système de certification⁵.

⁴ La loi de 1999 relatives aux appellations d'origine ne fait pas référence à l'INORPI (voir point 7.3 correspondant).

⁵ Bien que les dispositifs tunisiens pour les produits agricoles et alimentaires soient conformes aux normes européennes et internationales suite à des efforts entrepris depuis les deux dernières décennies, un écart significatif

Or, l'application de ces lois reste encore insuffisante vu les difficultés rencontrées par les divers acteurs. L'application des normes de qualité dans le secteur laitier en est d'ailleurs un exemple probant.

Le cadre législatif ci-dessus retracé décrit la volonté de protéger le consommateur contre tout risque provoqué par des produits alimentaires non réglementaires. La promotion de la qualité reste cependant tributaire de l'effort des entreprises privées pour satisfaire les besoins des consommateurs, aussi bien sur le marché local que sur les marchés d'exportation. Dans un premier temps, le gouvernement s'est concentré à aider le secteur privé et a ciblé les secteurs d'exportation qui ont été considérés comme prioritaires. A cet effet, et à l'occasion de l'adhésion de la Tunisie à l'OMC et de l'accord de partenariat avec l'Europe, un Programme de Mise à Niveau (PMN) du secteur industriel a été mis en œuvre en 1996. Conjointement, un Programme National de promotion de la Qualité (PNQ) a été lancé. Pour la réalisation de ces programmes, il a été mis en place un fonds de développement de la compétitivité (FODEC). Enfin, le programme ITP (Investissement Technique à caractère Prioritaire) a été mis en place pour compléter le dispositif.

Pour conclure, il convient de souligner que les programmes qualité jusqu'à présent entrepris au niveau national sont particulièrement motivés par le souci d'améliorer la compétitivité du secteur agroalimentaire et sont orientés vers les marchés d'exportation. Au niveau privé, il y a eu moins d'efforts pour entreprendre des démarches qualité selon les normes internationales en dehors des programmes officiels de mise à niveau ou de promotion de la qualité, ce qui permet de s'interroger sur la durabilité de ces plans. Le marché local est moins ciblé par les dits programmes et, par conséquent, le consommateur local est quasi absent, ou autrement supposé indifférent à la qualité.

Par ailleurs, la demande des produits agricoles et agroalimentaires dépend essentiellement des critères d'évaluation utilisés par les consommateurs. Alors que certaines caractéristiques sont propres à un produit donné, comme la fraîcheur, la tendreté et la saveur dans le cas des viandes, d'autres sont plus génériques et sont peut-être des éléments qui régissent l'ensemble du comportement des consommateurs. Les études sur les perspectives des marchés de consommation (Trail, 1992) montrent que la qualité arrive en tête des préoccupations des consommateurs. Plusieurs formes de garanties de la qualité sont en évolution, telles que la désignation de l'origine géographique et les appellations d'origine contrôlée, ou d'autres garanties de qualité, comme les produits carnés garantis fermiers. Les produits issus de l'agriculture biologique sont aussi recherchés et présentent une élasticité-revenu élevée. Ces formes de qualité sont en développement en Tunisie, mais d'une manière très lente.

existe entre les réalisations et les ambitions en matière de certification et de recherche de qualité (voir section sur l'adoption des normes de qualité).

Partie III

Qualité et stratégie des filières lait et produits laitiers

Chapitre 8 La filière française, un marché majeur et mature

Jean-Louis MAUBOIS, INRA Rennes (France)

Avec une production laitière de près de 24 millions de tonnes, la France se situe au 2^{ème} rang européen, juste derrière l'Allemagne (27,7 millions de tonnes) mais loin devant l'Italie et les Pays Bas (11 millions de tonnes) (CNIEL, 2006). A titre comparatif, cette production collectée et donc transformée à 95 % représente le quart de la production du sous-continent indien (100 millions de tonnes) ou le tiers de la production des USA et elle a été rejointe par celle de la Chine en 2005. Production et transformation laitières occupent, par ailleurs, 160 000 actifs.

L'industrie française de la transformation du lait est la première industrie agroalimentaire avec un chiffre d'affaires de près de 18 milliards € dont près du tiers est exporté. Elle se situe dans les tous premiers rangs mondiaux par la diversité, la qualité et le caractère innovant de ses productions.

Le nombre de producteurs de lait a été divisé par 4 depuis 1993. Il est actuellement autour de 105 000 mais continue de baisser de 1,5 à 2 % par an. L'effectif de vaches laitières a été divisé par 2 sur la même période. Le cheptel français est de l'ordre de 3 900 000 vaches ayant un rendement moyen de 6 070 litres/lactation. Près de 50 % des exploitations ont un quota annuel de production compris entre 150 000 litres et 400 000 litres. Outre cette spécialisation des éleveurs (la livraison moyenne par producteur a été multipliée par 3,5 en 13 ans), la production laitière s'est fortement concentrée avec une proportion supérieure à 50 % dans les régions du grand Ouest : Bretagne, 21 % de la production nationale ; Pays de Loire, 15 % ; Haute et Basse Normandie, 15 %.

Pratiquement le tiers du lait collecté est transformé en fromages, ce qui amène à une production globale de 1,7 million de tonnes.

La consommation de laits liquides a chuté de plus de 10 litres *per capita* au cours des dix dernières années (CNIEL, 2006). Elle se situe actuellement à 65 kg *per capita*, soit très loin derrière l'Irlande (158 kg) et même derrière l'Algérie (75 kg), avec une dominance à 75 % du lait UHT demi-écrémé.

La consommation de laits fermentés a cru de près de 20 % sur les dix dernières années. Elle est stabilisée, depuis deux à trois ans, autour de 21 kg *per capita*, ce qui est équivalent à 168 pots de yaourts. La diversification actuelle des produits classiques porte sur l'aromatization et l'adjonction de fruits en morceaux.

Dans un proche futur, il est fort probable que d'autres allégations nutritionnelles soient revendiquées pour les laits fermentés, considérés en Europe comme le meilleur vecteur laitier nutraceutique, sur la base des études cliniques actuellement menées et portant sur :

- Les activités cardio-vasculaires : i) Activité anti-hypertensive de peptides inhibant le système ACE (Angiotensin Converting Enzyme) et résultant de la protéolyse de la plupart des protéines laitières mais les plus actifs apparaissent être ceux issus de l'hydrolyse de la caséine β , dénommés β -casokinines. Cette allégation anti-hypertensive est déjà revendiquée au Japon et en Finlande pour des laits fermentés par des souches de *Lactobacillus helveticus*. ii) Activité anti-thrombotique de peptides, dénommés casoplatelines, inhibant le processus d'agrégation plaquettes-fibrinogène sanguin et résultant de l'hydrolyse trypsique de l'extrémité N-terminale du caséinomacropéptide (CMP), fragment de la caséine κ .

- Les activités régulation de la prise de nourriture et de la digestion des graisses par l'addition au lait fermenté de ce CMP dont il a été démontré chez l'homme l'induction de la sécrétion de cholécystokinine, hormone digestive régulant la contraction de la vésicule biliaire et la sécrétion des enzymes pancréatiques, influant sur la sensation de satiété (Portman, 2004).
- L'activité anti-stress par un peptide issu de l'hydrolyse de la caséine α_{S1} (fragment 91-100) et dénommé casozépine parce qu'ayant une activité de type benzodiazépine démontré sur modèle animal et sur volontaires humains (Bresson & al., 2002).
- L'activité immuno-modulatrice par, soit des peptides issus de l'hydrolyse des caséines β et κ , de l' α -lactalbumine ou de la lactoferrine, soit le métabolisme résultant de l'incorporation aux laits fermentés de souches de *Lactobacillus casei* à même de réguler la production des cytokines de l'inflammation intestinale.
- L'activité morphinomimétique de peptides dénommés selon leur substrat d'hydrolyse casorphines ou lactorphines, agissant comme les opiacés sur la motilité intestinale et le système nerveux central et périphérique (effets sédatif et analgésique). Les peptides les plus actifs seraient, d'après les nombreux travaux publiés ces dernières années, ceux issus de la caséine β et notamment un dérivé amidé, formé *in vivo* dans l'intestin et dénommé morphiceptine.

La consommation de fromages en France est la 2^{ème} dans le monde avec plus de 25 kg *per capita*. Le niveau atteint fait qu'il est peu probable qu'elle s'accroisse beaucoup en quantité mais il est certain que pour maintenir cette consommation les fabricants rivaliseront de créativité en termes de textures, de saveurs, de couvertures et de présentations par utilisation des progrès scientifiques notamment ceux relatifs à la maîtrise des écosystèmes microbiens d'acidification et d'affinage.

Le lait est sans conteste un liquide alimentaire sans égal dans la création pour la nutrition humaine. Des millénaires d'observations et d'expérimentations ont conduit à une palette tout à fait extraordinaire de produits dérivés, satisfaisant tant les besoins vitaux du jeune mammifère à sa naissance (période particulièrement critique de l'existence) que la recherche constante du plaisir hédonique de toutes les autres catégories de consommateurs. Les progrès des sciences et des techniques ont permis tout à la fois d'offrir des produits de haute sécurité hygiénique, à durée de vie commerciale fortement accrue et de qualité organoleptique de plus en plus diversifiée et maintenue vers le haut. Les connaissances récemment acquises sur les activités biologiques des composants du lait vont probablement orienter la filière laitière à relever un nouveau challenge, celui de la connotation santé de l'alimentation.

Chapitre 9

La filière lait et produits laitiers en Italie, politique de terroirs et européenisation

Daniele RAMA, Osservatorio sur Mercato dei Prodotti Latterio-caseari, Cremona (Italie)

Les politiques de régulation du secteur laitier italien ont été le résultat de l'application de deux ensembles réglementaires : l'un transversal portant sur les normes et les signes de qualité en agroalimentaire, l'autre supranational lié à l'Organisation Commune du Marché laitier et plus généralement la réforme de la politique agricole commune.

Rappelons premièrement que l'Italie produit 31 fromages à Dénomination d'Origine Protégée (DOP) et, depuis 2005, une Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), la « Ricotta Romana ». C'est le deuxième pays en nombre de DOP après la France, avec ses 40 Appellations fromagères. Si on considère les quantités produites en DOP, l'Italie se situe à la première place, avec plus de 450 000 tonnes de fromages.

Cependant, la production est fortement concentrée puisque les six premiers fromages représentent près de 90 % des quantités totales en DOP. La gestion de la production et de la commercialisation de ce grand nombre de « petits produits de niche », du fait de leur différenciation qualitative, pose beaucoup de problèmes en raison des quantités importantes mises sur les marchés.

En 2005, la valeur totale de la matière première nationale de la filière laitière italienne a été de 4,2 milliards d'euros, auxquels il faut ajouter 561 millions d'euros correspondants à la matière première importée. La valeur prix usine de la production industrielle écoulee sur le marché a atteint 12,7 milliards €, soit une valeur ajoutée industrielle nette d'environ 8 milliards €. Le chiffre d'affaires final généré par la filière a dépassé les 23,4 milliards €, les marges brutes de la distribution représentant ainsi 10,7 milliards €. Ce chiffre d'affaires se répartit comme suit : 68 % pour le commerce de détail, 27 % pour l'hôtellerie et la restauration et 5 % pour l'exportation.

L'industrie laitière nationale a utilisé en 2005 près de 12,5 millions de tonnes, dont 1,7 million de tonnes en provenance d'autres pays pour produire environ 2,9 millions de tonnes de lait de consommation, 1,2 millions de tonnes de fromages (dont 230 000 ont été exportées), 282 000 tonnes de yaourts et autres laits fermentés, 122 000 tonnes de beurre.

Les fromages utilisent 70 % de la disponibilité totale de lait. 55 % des fromages appartiennent aux 31 appellations DOP ; le système des DOP fromagères absorbe ainsi presque 39 % du lait disponible pour l'industrie laitière italienne, ou 44 % du lait collecté en Italie.

Le système de différenciation traditionnel des fromages DOP se trouve aujourd'hui confronté au phénomène de concentration croissante de la distribution. Paradoxalement, le long et patient travail des producteurs qui sont arrivés à définir un standard très précis pour le fromage, constitue maintenant une arme entre les mains des grandes chaînes et centrales d'achat, au nombre de 5 ou 6. Aujourd'hui, 60 % du Parmigiano Reggiano ou du Grana Padano sont vendus en grande surface, en majorité sous forme de promotion. Les producteurs perdent ainsi tout pouvoir de négociation sur les conditions de vente. Le débat sur les possibilités de différenciation individuelle du produit devient d'actualité.

Chapitre 10

Restructuration de la filière laitière en Espagne, qualité et stratégies d'entreprise

Samir MILLI, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid (Espagne)

En Espagne, la part du secteur laitier dans la production agricole est l'une des plus faibles dans l'Union européenne (UE) : 5,8 % de la valeur de la production finale agricole en 2004 (13,3 dans l'UE). La production espagnole de lait de vache représente un peu moins de 5 % du volume total communautaire, derrière l'Allemagne (21 %), la France (18 %), le Royaume-Uni (11 %), les Pays-Bas (7 %) et l'Italie (7 %). La production laitière présente, par ailleurs, une structure excessivement atomisée, avec quelques 29 000 exploitations souvent de type familial. Depuis l'adhésion à la CE en 1986, la production totale de lait en Espagne est pratiquement stabilisée sur le long terme, en raison du quota laitier manifestement insuffisant.

La production totale de lait en Espagne atteint actuellement 7,5 millions de tonnes, dont 88 % de lait de vache, 6,6 % de lait de chèvre et 5,6 % de lait de brebis. Comme dans d'autres pays de l'UE, on assiste à une diminution de la taille du troupeau de vaches laitières et un accroissement des rendements. Il existe actuellement en Espagne environ 1 million de vaches laitières (1,057 million en décembre 2004, 4,5 % du total de l'UE-25). Quant aux rendements laitiers, malgré les accroissements réalisés, ils continuent à être parmi les plus faibles de l'UE : une moyenne de 5 681 kilos par vache en 2004, contre 5 897 kilos pour l'UE-25.

En Espagne, la consommation de produits laitiers a une structure substantiellement différente de celle du reste des pays de l'UE. La consommation de lait liquide par habitant est supérieure à la moyenne communautaire. La consommation de yaourts et de desserts lactés y est supérieure également, celles des fromages et du beurre sont par contre très en dessous des moyennes européennes.

Les principales tendances de la consommation durant ces dernières années ont été la réduction de la consommation de lait liquide, une stabilisation relative dans la consommation des yaourts de type classique, l'accroissement de la consommation de fromages et des produits dérivés du lait. Selon les données du panel de consommation alimentaire du Ministère espagnol de l'Agriculture et de l'Alimentation, la consommation de lait liquide en Espagne s'est située en 2004 à 105,2 litres par habitant, 11,4 % de moins qu'en 1995. Durant la même année, chaque habitant en Espagne a consommé en moyenne 11,6 kilos de yaourts (11,5 en 1995), 7,3 kilos de fromages (soit une augmentation de 15 % par rapport à 1995) et 39 kilos de dérivés laitiers (46 % de plus qu'en 1995).

Sur le plan purement sanitaire, la réglementation impose aux industries laitières la mise en place de programmes et de protocoles de sécurité sanitaire alimentaire basés sur les principes d'analyse de dangers et points de contrôle critiques (HACCP). L'application généralisée de ces principes dans les exploitations laitières étant particulièrement difficile (Escribano, 2006), et afin de favoriser les pratiques hygiéniques appropriées dans les exploitations d'élevage, le règlement (CE) n°852/2004, entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006, propose l'élaboration d'un Guide de Pratiques Correctes (GPC), dont l'utilisation par les producteurs est volontaire. Ces pratiques doivent contenir les informations nécessaires sur les dangers qui peuvent se présenter lors de la production, ainsi que les mesures nécessaires pour les éviter.

Le décret royal 1679/1994 du 22 juillet 1994 établit les conditions sanitaires applicables à la production et la commercialisation de lait brut, de lait traité thermiquement et de produits laitiers. Dans le but d'assurer une application uniforme sur le territoire national, un protocole d'activités a été élaboré pour contrôler et évaluer les conditions sanitaires de la production de lait. Ce protocole comprend le contrôle des animaux et des exploitations, le contrôle du contenu de germes et de cellules somatiques dans le lait brut par la prise d'échantillons et l'analyse en laboratoire, le contrôle de la présence d'eau ajoutée dans le lait brut, et le contrôle de la présence de résidus dans le lait brut. On vérifiera également que le lait ne contient pas de substances pharmacologiquement actives dans des quantités supérieures aux limites établies.

Afin de faciliter aux producteurs l'accomplissement des nouvelles exigences établies dans le règlement et une plus grande efficacité dans l'implantation des systèmes de traçabilité, on a élaboré différents documents-guides ou d'orientation. L'Agence Espagnole de Sécurité Alimentaire (AESA) a élaboré, conjointement avec les associations professionnelles et d'autres organismes publics ayant des compétences directes ou indirectes dans les systèmes de traçabilité (MAPA, Ministère de la Santé et de Consommation, Communautés Autonomes), un « Guide pour l'Application du Système de Traçabilité dans l'Entreprise Agro-alimentaire » (AESA, 2004).

Dans un contexte de grande sensibilité sur la sécurité alimentaire et d'exigences accrues en matière de qualité, un nombre croissant de consommateurs a opté pour des productions offrant une plus grande confiance, comme les produits traditionnels, biologiques et, en général, les produits de qualité différenciée. Parmi ces productions, les produits avec des dénominations d'origine et les productions biologiques occupent une place principale.

Chapitre 11

La filière lait et produits laitiers au Maroc

Akka AiT EL MEKKI, Dépt. Economie Rurale, ENA Meknès (Maroc)

Au Maroc, le secteur de l'élevage joue un rôle important dans l'économie du pays à travers sa contribution au PIB agricole (30 %), l'emploi qu'il assure dans le milieu rural et la satisfaction des besoins de consommation en produits animaux. L'élevage laitier constitue une des principales composantes de ce secteur représenté par deux principaux systèmes de production. Le premier système dit intensif est conduit essentiellement dans les périmètres d'aménagement hydroagricoles encadrés par les Offices de Mise en Valeur Agricole (ORMVA). Il est caractérisé par un niveau élevé de disponibilités fourragères, la prédominance de races bovines améliorées dans la structure des troupeaux (70 %) et l'importance du taux de commercialisation du lait (60 % à 70 % de la production totale). Le deuxième système, plutôt mixte (lait et viande), est basé sur l'alimentation concentrée et l'utilisation des sous-produits céréaliers (paille, chaumes, etc.). Il prédomine dans les zones à pluviométrie favorable et autour des grandes agglomérations urbaines.

Le taux de couverture de la demande de consommation en lait et produits laitiers par la production nationale tourne autour de 90 %. Toutefois, cette demande reste encore inférieure aux besoins recommandés par les standards nutritionnels. En plus, l'ensemble de la filière est de plus en plus concerné par les aspects liés à la qualité des produits compte tenu de l'ouverture de l'économie et des nouvelles exigences des consommateurs. Tout en décrivant le fonctionnement de la filière laitière, ce document a pour objectif de relever les principales données relatives aux déterminants de la qualité au niveau des différentes étapes de production et de mise en marché des produits. Sa structure commence par donner un bref aperçu sur la politique de production laitière au Maroc. Ensuite, la deuxième section permet de décrire l'évolution des consommations du lait et des produits laitiers avant de rapporter les principales dispositions du cadre réglementaire lié à la qualité. Les deux dernières sections contribuent à l'analyse des données relatives aux structures de l'industrie laitière et des circuits de commercialisation en mettant l'accent notamment sur les stratégies des unités de production en matière de qualité.

Actuellement, la production laitière atteint près de 1,37 milliards de litres (Ministère de l'Agriculture, 2005). Ce niveau de production reste en deçà des projections formulées notamment par le plan laitier de 1975 (2 milliards de litres en 2000). Les performances du cheptel, les conditions climatiques (surtout la pluviométrie) et les contraintes liées à l'organisation professionnelles sont souvent considérées comme facteurs déterminants pour les performances enregistrées. D'autres contraintes liées à la collecte, la transformation et la distribution du lait et des produits laitiers interviennent également sur les niveaux de disponibilité qualitative de ces produits à la consommation. La stratégie de développement de la filière laitière tient compte de l'ensemble de ces contraintes dans le cadre du plan 2000-2020. L'objectif principal est d'accroître la production à un taux de 5,8 % chaque année pour couvrir les besoins nutritionnels de consommation en produits laitiers (Ministère de l'Agriculture, 2000)

La consommation actuelle en produits laitiers reste relativement faible avec près de 45 équivalents litres de lait par personne et par an contre 90 litres recommandés pour la ration nutritionnelle (Ministère de l'Agriculture, 2005)⁶. Cette consommation individuelle a augmenté de près de 10 litres entre 1975 et 2004, soit à un taux d'accroissement annuel moyen de 0,8 %.

La gestion de la qualité dans la filière laitière doit distinguer deux principales étapes, à savoir celles du lait cru et du lait transformé. Il est toutefois difficile de généraliser le degré d'appréciation des normes de qualité pour chaque type de produit en raison de :

- L'activité du secteur informel qui échappe pratiquement à la plupart des contrôles prévus par le système réglementaire.
- La concurrence entre les opérateurs de transformation pour la matière première provenant parfois d'une même région et alimentant plusieurs unités de production de produits laitiers.
- La faiblesse de l'organisation des consommateurs et des structures non gouvernementales de défense de leurs intérêts.

De ce fait, les investigations entreprises à ce sujet restent plutôt normatives. Cela signifie que l'adoption de la qualité dans la filière demeure à sa phase d'initiation et nécessite l'effort de l'ensemble des opérateurs pour l'application de ses nouveaux concepts.

⁶ Selon la classification adoptée par la Direction de la Statistique (2005) pour l'enquête entreprise en 2000/01 sur la consommation et les dépenses des ménages, le groupe des produits laitiers comprend le lait non pasteurisé, le lait pasteurisé y compris de conservation de longue durée (UHT), le lait concentré, le lait en poudre, le petit lait, le fromage, le lait en poudre pour bébés et les autres produits englobant notamment les yaourts, le raïbi, le lait caillé et la crème fraîche.

PARTIE IV

Indicateurs sectoriels

M. Mahmoud ALLAYA, CIHEAM-IAM Montpellier (France)
Melle Gabrielle RUCHETON, CIHEAM-IAM Montpellier (France)

Populations et tendances démographiques

La population de l'ensemble des pays méditerranéens s'élève aujourd'hui à 443 millions d'habitants et représente 7 % de la population mondiale. L'évolution depuis 1970 montre une relative stabilité de la part de la population méditerranéenne par rapport au reste du monde. Mais il faut cependant noter le contraste entre le Nord et le Sud de la Méditerranée qui enregistrent des croissances démographiques fort différentes, fortes au Sud et à l'Est (autour de 2 % par an) bien qu'en cours de ralentissement, et faible au Nord (inférieure à 0,6 % par an).

La croissance démographique

La croissance démographique a connu un certain ralentissement au cours des quatre dernières décennies ; dans les PSEM (Pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée), les taux de croissance annuels moyens sont passés de 2.6% dans les années 60 à 2.1% dans les années 1990 ; dans la Méditerranée européenne les taux, bien que faibles, ont également baissé, passant de 0.8% à 0.3% pendant la même période. La population a plus que doublé en 35 ans dans plusieurs pays : l'Algérie, le Maroc, l'Égypte ou la Turquie. Aujourd'hui, l'Égypte et la Turquie sont les deux pays les plus peuplés de la Méditerranée avec plus de 72 millions d'habitants pour chacun et des taux de croissance démographique légèrement inférieurs à 2% par an. Ces évolutions ont des conséquences importantes sur le nombre d'habitants et la structure par âge des populations ; elles conditionnent naturellement les politiques économiques, sociales et environnementales des pays.

Cette croissance démographique conduit dans les PSEM à des populations jeunes dont les besoins sont importants, notamment en matière de santé et de formation. Elle s'accompagne d'émigrations intérieures et extérieures et d'une urbanisation rapide, ce qui se traduit par une forte croissance de la demande en biens de consommations et en services publics. Dans la Méditerranée européenne, l'évolution démographique aboutit à un vieillissement de la population avec toutes les conséquences au niveau de la demande des personnes âgées et à un besoin de renouvellement pour le soutien des activités économiques.

Population urbaine

Durant les quatre dernières décennies, l'accroissement démographique des pays méditerranéens s'est réalisé pour une majeure partie dans les villes. La population urbaine en Méditerranée est passée de 117 à 290 millions entre 1961 et 2003, avec un accroissement annuel moyen de 2.2 %.

Plus de 70 % de cet accroissement urbain se situe dans les PSEM qui ont enregistré des rythmes de croissance de 3.8 % en moyenne depuis 1961. La croissance de la population urbaine, qui était supérieure à 3 % par an jusqu'au début des années 90, semble se ralentir pour se situer entre 2 et 3 % au cours de la dernière décennie. Les progrès rapides de l'urbanisation durant les dernières décennies ont fait en sorte qu'aujourd'hui deux méditerranéens sur trois vivent dans les villes (un sur deux seulement en 1965). Ce processus d'urbanisation rapide de la Méditerranée Sud et Est est loin d'être maîtrisé, il se traduit par des transformations importantes des modes de vie et leurs conséquences sur les plans économiques, sociaux et environnementaux. La croissance de la population urbaine dans la Méditerranée européenne est plus faible, elle se situe en dessous de 1% par an depuis les années 1980.

Population rurale

La population rurale en Méditerranée regroupe près de 190 millions d'habitants. La majorité se concentre dans la rive Sud (55 %). L'évolution de la population rurale est très contrastée si l'on compare les deux rives. Entre 1965 et 2003, la population rurale dans les pays du Sud de la Méditerranée passe de 57.4 millions à 110.6 millions (x 1.9) ; celle du Nord connaît une légère augmentation (88.7 millions de ruraux en 2003 contre 82.5 millions de ruraux en 1965). Les taux de croissance annuelle de la population rurale entre ces deux périodes sont de 0.19 % pour la rive Nord et 1.74 % pour la rive Sud.

Population active totale

L'évolution de la population active est au coeur des préoccupations en matière de politique économique et d'emplois. Elle pose un grand défi pour les pays méditerranéens du Sud et de l'Est car la demande d'emplois nouveaux est très importante. La population active des PSEM a été multipliée par 2.6 entre 1970 et 2003. Compte tenu de la croissance démographique et de la structure par âge de la population, chaque année, les PSEM enregistrent une croissance de plus de 2.5 millions d'actifs potentiels et donc, de demandes d'emplois nouveaux à satisfaire. Les taux de croissance de la population active de cette zone semblent se stabiliser depuis une décennie au niveau élevé de 3 % par an.

A l'opposé, la population active de la Méditerranée européenne croît modérément à des taux annuels inférieurs à 0.5 %, qui évoluent à la baisse et posent la question du renouvellement des populations actives ; cette tendance accroît par ailleurs la charge des inactifs par rapport aux actifs, compte tenu du vieillissement de la population.

Population active agricole

Globalement, la population active agricole de la zone méditerranéenne a augmenté, passant de 37 millions d'actifs en 1990 à 38.5 millions d'actifs en 2003. L'évolution est cependant contrastée entre la Méditerranée européenne et les PSEM. En effet, la population active agricole diminue fortement dans la Méditerranée européenne (7.2 millions d'actifs en 1990, 4.4 millions en 2003), alors qu'elle augmente dans les PSEM (29.7 millions en 1990, 34 millions en 2003). En valeur relative, la part de la population active agricole dans la population active totale baisse dans les deux zones, elle passe de 9.7 % à 5.5 % dans la Méditerranée européenne et de 41.4 % à 32.5 % dans les PSEM. Ces données soulignent l'importance du secteur agricole, particulièrement dans les PSEM, où il occupe encore un actif sur trois.

Produit intérieur brut (PIB)

Soulignons tout d'abord la grande hétérogénéité de la zone méditerranéenne au niveau des PIB et le creusement des écarts au cours des dernières décennies entre les économies développées et celles qui le sont moins. C'est ainsi que globalement le PIB par habitant (en \$ constants 2000) dans la Méditerranée européenne en 2003 était de 7.6 fois celui des PSEM, sept pays avaient un PIB par habitant inférieur à 2 000 \$ (moins de 5 \$ par jour), trois pays se situaient entre 2 000 et 5 000 \$ (entre 5 et 13 \$ par jour), et neuf pays au dessus de 10 000 \$.

Globalement, la zone méditerranéenne avait en 2003 un PIB exprimé en dollar constant de 8 967 milliards de \$ (11.6 % du PIB mondial pour 6.9 % de la population mondiale), réparti pour 84.4 % en Méditerranée européenne et 15.6% dans les PSEM (contre 13% du PIB mondial en 1990 réparti pour 87 % en Méditerranée européenne et 13% dans les PSEM). Cette évolution montre un fléchissement de la part de la Méditerranée dans la production mondiale en raison notamment de la plus forte croissance des autres régions du monde, et particulièrement l'Asie du Sud-Est qui a enregistré une croissance de près de 13 % par an en moyenne. La part des PSEM dans le PIB méditerranéen s'améliore quelque peu passant de 13 à 15.6 %, la production méditerranéenne demeure cependant concentrée dans la Méditerranée européenne.

Les productions agricoles

Les productions agricoles des pays méditerranéens se caractérisent par une certaine spécialisation fruitière et légumière ; en effet, la zone totalise 16 % de la production mondiale de fruits et 13 % de la production mondiale de légumes. Cette orientation tend à s'atténuer notamment pour les fruits (en 1971-75, la Méditerranée produisait 26 % de la production mondiale de fruits), en raison du développement de la production en Amérique du Sud et en Asie.

Pour les céréales, le sucre et les produits de l'élevage, les parts des productions méditerranéennes dans le total mondial varient entre 9 et 13 % et sont plus en rapport avec l'importance de la population ou des surfaces cultivées dans la zone.

Soulignons cependant que la richesse agricole de la Méditerranée se trouve, comme sa richesse globale, pour une large part dans les pays du Nord. Ces pays assurent plus de 75 % de la production agricole sur 66 % des terres cultivées. Sans doute, en raison des conditions climatiques plus favorables au Nord, mais ces résultats sont surtout en relation avec les niveaux de développement agricole et global très différents selon les pays.

Les céréales

Les pays méditerranéens produisent environ 190 millions de tonnes (MT) de céréales (9 % de la production mondiale), principalement en France (65 MT), en Turquie (30MT), en Espagne (21MT), en Italie (20MT) et en Egypte (18MT). Ces cinq pays assurent plus de 80 % de la production céréalière de la zone méditerranéenne. La croissance des productions céréalières a été moyenne : 1 % à 2.5 % par an dans plusieurs pays du Nord (France, Turquie, Portugal) et assez forte dans quelques pays du Sud comme la Syrie et l'Egypte.

Le lait

Les pays méditerranéens produisent environ 75 millions de tonnes (MT) de lait (13 % de la production mondiale), principalement en France (26 MT), en Italie (13 MT), en Turquie (10 MT) et en Espagne (7 MT). La production laitière est surtout constituée de lait de vache, elle est concentrée à 87 % dans les pays de la zone Nord ; le lait de brebis représente seulement 6 % du total.

La production a connu une croissance modérée dans les pays méditerranéens du Nord (0.6 % par an) et forte dans les pays du Sud (3.8 % par an) ; ces derniers ont en effet encouragé le développement d'élevages laitiers souvent en important des races laitières européennes ou américaines avec beaucoup de difficultés d'adaptation aux milieux et aux systèmes de production méditerranéens.

Les viandes

Les pays méditerranéens produisent environ 23 millions de tonnes (MT) de viandes, principalement en France (6 MT), en Italie (4 MT), en Espagne (4.6 MT) et en Turquie (1.2 MT). La zone Nord totalise 80 % des productions méditerranéennes de viande.

Ces productions sont en croissance forte (2.4% par an dans les pays méditerranéens du Nord et 3.6 % par an dans les pays du Sud), en liaison avec la croissance de la demande et l'évolution des modèles de consommation.

Soldes des échanges

Les échanges méditerranéens représentent 14 à 15% des échanges mondiaux (14 % pour les exportations et 15.5% pour les importations) avec une forte concentration au profit de la Méditerranée européenne (85% des échanges méditerranéens), les PSEM représentent à peine 2 % des échanges mondiaux. La part des échanges méditerranéens dans le commerce mondial a tendance à baisser légèrement (14 % des exportations mondiales en 2003 contre 15.6 % en 1990), faisant apparaître que le commerce méditerranéen ne profite pas pleinement de la mondialisation.

Les balances commerciales tous produits sont en général déficitaires à l'exception de l'Algérie et de la Libye (pays pétroliers), elles sont à peu près équilibrées pour la France et l'Italie. Le poids des déficits les plus importants par rapport au PIB sont constatés à Chypre, en Jordanie, au Liban, en Albanie et en Grèce. L'importance des déficits par rapport aux PIB a tendance à se réduire dans la plupart des pays, à l'exception de l'Albanie, la Grèce, et Chypre.

Au niveau des échanges agroalimentaires, la Méditerranée représente environ 19 % des échanges mondiaux répartis pour 16 à 17% dans la Méditerranée européenne et 2 à 3 % pour les PSEM. Les balances commerciales agricoles et alimentaires des pays méditerranéens sont en général déficitaires à l'exception de la France, l'Espagne et la Turquie. Le poids des déficits agricoles et alimentaires les plus élevés par rapport au PIB sont observés en Jordanie, au Liban, à Malte, en Albanie et en Algérie.

Les échanges agroalimentaires représentent environ 9 à 10 % des échanges totaux de l'ensemble de la Méditerranée avec une légère tendance à la baisse compte tenu de la diversification croissante des économies. Soulignons cependant que quelques pays sont fortement dépendants de leurs échanges agroalimentaires, c'est ainsi que les exportations agroalimentaires représentent près de 20 % des exportations totales de la Grèce et que les importations agroalimentaires représentent près de 25 % des importations en Libye, 22% en Algérie (20% en Syrie, 18% en Jordanie, au Liban et à Chypre, 17 % en Egypte).

Mediterra 2007

Informations et renseignements

Secrétariat Général du CIHEAM

11 rue Newton
75116 Paris – France
+33 (0)1 53 23 91 06
observatoire@ciheam.org

Les Presses de Sciences-Po

117 boulevard Saint-Germain
75006 Paris - France
+33 (0)1 45 49 83 32
presses@sciences-po.fr

Disponible en permanence à la Librairie des sciences politiques

30 rue Saint-Guillaume
75007 Paris – France
+33 (0)1 45 48 36 02



Le Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM) a été créé, à l'initiative conjointe de l'OCDE et du Conseil de l'Europe, le 21 mai 1962. C'est une organisation intergouvernementale qui réunit aujourd'hui treize Etats membres du bassin méditerranéen (Albanie, Algérie, Egypte, Espagne, France, Grèce, Italie, Liban, Malte, Maroc, Portugal, Tunisie et Turquie).

Le CIHEAM se structure autour d'un secrétariat général situé à Paris et de quatre Instituts agronomiques méditerranéens (Bari, Chania, Montpellier et Saragosse).

Le CIHEAM se veut un outil de coopération méditerranéenne, un point de référence et d'appui aux initiatives liant l'Europe et la Méditerranée. Trois composantes fondent la vision du CIHEAM :

- développer une culture scientifique commune sur l'agriculture et l'alimentation ;
- travailler en réseaux avec les instituts nationaux de formation et de recherche agronomique ;
- être un lien d'échange entre les gouvernements des pays méditerranéens sur les perspectives agricoles et alimentaires.

Observatoire des politiques agricoles et agroalimentaires, le CIHEAM participe concrètement au développement agricole durable de la région. Le Centre a été pionnier dans l'émergence d'une politique de recherche méditerranéenne.

Aujourd'hui, il œuvre à la construction d'un espace méditerranéen de la recherche et de la formation agronomiques. Des réseaux sont en place, opérationnels à différents niveaux des systèmes agroalimentaires nationaux et internationaux. Les meilleurs spécialistes, chercheurs, enseignants, fonctionnaires, chefs d'entreprise, acteurs du terrain participent à ces réseaux.

Avec au cœur de son activité trois missions fondamentales (formation, recherche, coopération), le CIHEAM s'est progressivement imposé comme une référence dans ses domaines d'activité : l'agriculture, l'alimentation et le développement rural en Méditerranée.

CIHEAM
Secrétariat Général

11 rue Newton
75116 Paris - France

Tel. : +33 (0)1 53 23 91 00
Fax : +33 (0)1 53 23 91 02

secretariat@ciheam.org

<http://www.ciheam.org>