



AOUT 2012

L'identification de la qualité et de l'origine, un atout pour la valorisation de l'agriculture et des produits lorrains.

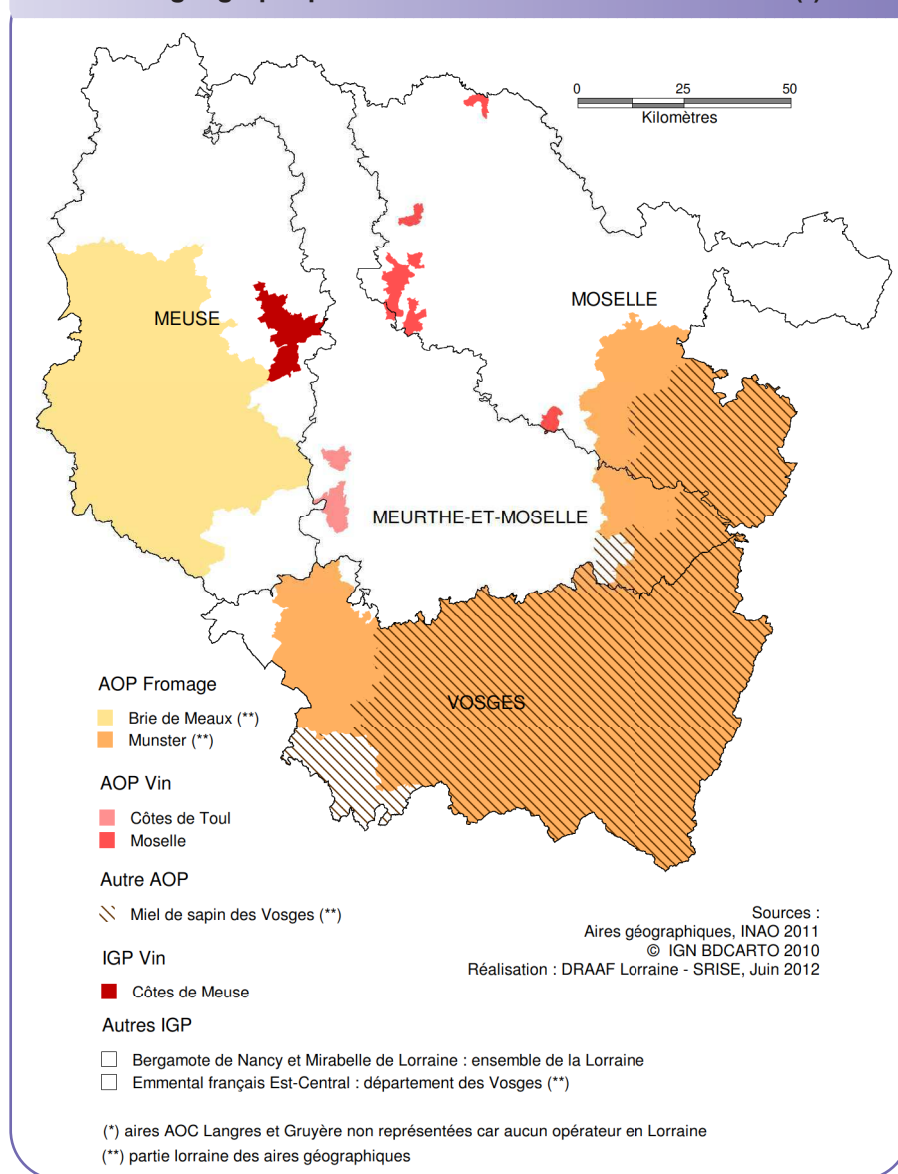
En partenariat avec l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)



L'offre de produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) est relativement variée en Lorraine : **cinq AOC/AOP** (fromages, vins, miel), **quatre IGP** (fruit, vin, fromage, confiserie), et **six Labels Rouges** (viande bovine et oeufs) ont des producteurs habilités dans la région. 46 % de la superficie régionale est concernée par au moins une aire géographique d'AOC/AOP, et deux IGP - Mirabelle de Lorraine et Bergamote de Nancy - intéressent l'ensemble du territoire lorrain.

Les appellations d'origine et les indications géographiques par leur spécificité et leur ancrage territorial ainsi que la qualité supérieure pour les produits Label Rouge peuvent représenter une opportunité et un potentiel de développement pour les agriculteurs et les transformateurs lorrains.

Aires géographiques des AOC/AOP et IGP en Lorraine (*)



La part des produits lorrains sous signes d'identification de la qualité et de l'origine peut être importante, significative ou modeste selon les filières et les années.

Les tonnages de mirabelles commercialisés sous IGP par exemple ont atteint 48 % des volumes récoltés en Lorraine en 2011 ; la production régionale de fromages AOP (Brie de Meaux et Munster) représente près de 10 % de la production de fromages à pâte molle de la région ; moins de 1 % des gros bovins qui sortent des exploitations lorraines pour être abattus sont produits en Label Rouge.

La filière oeufs Label Rouge dispose d'une douzaine de producteurs en Lorraine et l'IGP emmental français Est-Central, qui concerne uniquement le département des Vosges, ne compte qu'une quinzaine de producteurs laitiers habilités dans la région.

Vins, miel et confiseries peuvent paraître anecdotiques en nombre d'opérateurs et en volume de production. Cependant les produits comme l'AOP Miel de sapin des Vosges et l'IGP Bergamote de Nancy sont très typés et appartiennent au patrimoine de la Lorraine. D'autre part, les signes d'identification de l'origine ont permis un renouveau de la viticulture en Lorraine, dans un premier temps avec l'AOC Côte de Toul, et plus récemment en 2011 avec l'accession à l'AOC Moselle et la reconnaissance en IGP Côte de Meuse.

Enfin, l'eau de vie de mirabelle qui bénéficie actuellement d'une AOR Mirabelle de Lorraine a fait une demande de reconnaissance en AOC qui devrait contribuer à maintenir l'activité d'une soixantaine de distillateurs.

Les exploitations agricoles lorraines habilitées pour des produits AOC/AOP, IGP ou Label rouge représentent 11 % du nombre total d'exploitations lorraines interrogées lors du RA 2010. Il faut cependant préciser que la démarche d'identification de la qualité ou de l'origine des produits peut ne concerner qu'une partie seulement de la production de ces exploitations.

Les systèmes d'exploitation sont contrastés selon les territoires, les produits et les activités. Des spécificités peuvent notamment être observées chez les producteurs de Munster fermier et sur les exploitations en viande bovine Label Rouge.

Les signes officiels de la qualité et de l'origine : les seuls garantis par l'État



AOC/AOP et AOR

L'Appellation d'origine contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique et qui donne ses caractéristiques au produit.



L'Appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.

Dans la réglementation française, il existe des eaux de vie sous **Appellation d'origine réglementée** (AOR). A très court terme, les AOR devront être enregistrées en Indication géographique (IG), signe européen spécifique aux spiritueux.



IGP

L'Indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



LABEL ROUGE

C'est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires.



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

L'agriculture biologique en Lorraine :

- **373 exploitations bio,**
- **29 000 ha en bio + conversion, dont :**
 - 15 900 ha de STH,
 - 6 000 ha de cultures fourragères,
 - 5 300 ha de céréales,
- **2,6 % de la SAU en bio (13^{ème} rang des régions françaises),**
- **138 transformateurs et 69 distributeurs de produits bio.**

Source : Agence BIO, chiffres clés 2010

Munster et Brie de Meaux : des territoires et des modes de production différents.

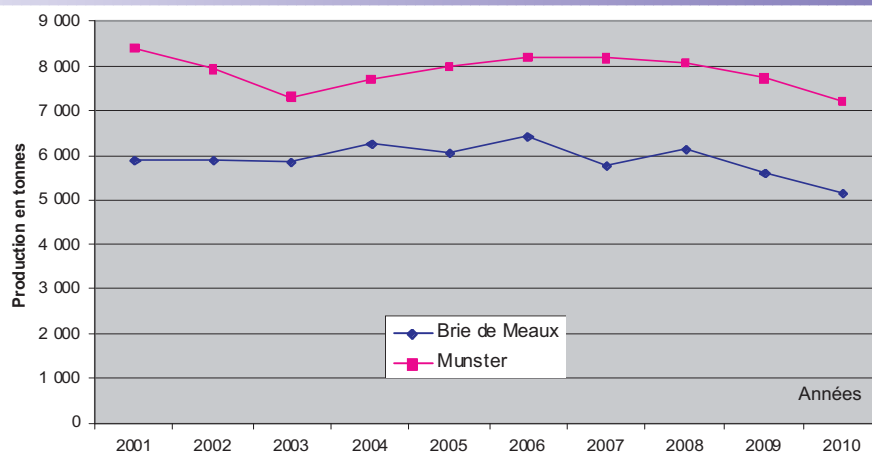
L'aire géographique de l'AOP Munster ou Munster Géromé est spécifique à l'Est de la France et concerne trois régions : l'Alsace, la Lorraine, et la Franche Comté, avec au centre le massif des Vosges. La partie Lorraine, à l'Ouest, compte 688 communes pour 735 700 ha et représente 57 % de l'ensemble de l'aire. Elle est constituée par une grande part du département des Vosges et par les zones de « piémont » et « montagne » des départements de Moselle et Meurthe-et-Moselle. Parmi les opérateurs habilités basés en Lorraine, la filière compte : 5 collecteurs de lait, 3 entreprises de transformation, et 3 affineurs. 93 % de la production de Munster (hors Munster fermier) est fabriquée en Lorraine.

Sur ce territoire, 1 030 producteurs laitiers lorrains sont habilités par l'INAO pour le Munster dont 18 ont une activité de transformation à la ferme.

Ces exploitations représentent une part importante des élevages laitiers de la zone (66 %) mais une faible partie du lait produit est transformée en Munster AOP (50,6 millions de litres de lait, soit 15 % des références de ces producteurs).

Pour ce qui concerne le Brie de Meaux, la partie lorraine de l'aire géographique de l'AOP représente une surface de 292 600 ha située à l'Est de la zone et ne

Evolution de la production de Brie de Meaux et de Munster en Lorraine



Source : SSP- EAL

représente que 18 % de l'ensemble de l'aire. Dans la région, seule la Meuse est concernée. 69 % du Brie de Meaux est fabriqué en Lorraine par 3 entreprises de transformation, et 94 producteurs laitiers sont habilités par l'INAO.

Ce nombre de producteurs ne représente qu'une partie (32 %) des producteurs de lait de la zone lorraine. En effet, le choix des transformateurs est d'avoir un nombre réduit de producteurs habilités mais de transformer en AOP presque l'intégralité de leur production (36,3 millions de litres de lait, soit 95 % des quotas concernés).

Au total, avec environ 1 100 exploitations agricoles habilitées pour le Munster ou le Brie de Meaux, ce sont 30 % des producteurs laitiers lorrains qui peuvent produire du lait destiné à la transformation en fromage AOP.

Le lait transformé en AOP représente environ 7 % de la livraison lorraine.

Le lait de ces deux AOP est produit dans des secteurs agricoles de la Lorraine différents : plus céréalier sur la zone du Brie de Meaux, plus orienté vers l'élevage sur la zone Munster. Ces caractéristiques se retrouvent alors dans les élevages

concernés : deux tiers des exploitations laitières habilitées pour le Brie de Meaux sont orientées en polycultures-élevage ; la surface agricole utile (SAU), la taille de l'atelier laitier et la productivité sont supérieures à la moyenne régionale (98 % de grandes exploitations).

Pour le Munster, 67 % des producteurs habilités sont spécialisés en « bovins lait » les exploitations sont de tailles inférieures et valorisent plus de prairies naturelles compte tenu de la vocation herbagère des territoires concernés ; la main d'oeuvre par rapport à la SAU est plus importante que chez les autres producteurs laitiers, ceci est dû notamment à la part plus faible des surfaces en céréales et oléagineux.

La production de Brie de Meaux et de Munster est en baisse sur les dernières années, les ventes se tassent comme le marché des fromages à pâte molle de façon générale (- 6,3 % entre 2009 et 2010).

Les cahiers des charges pourraient évoluer, des règles existantes dans la pratique mais non inscrites dans le cahier des charges actuel sont en cours de discussion pour renforcer le lien au terroir et la notoriété du produit.

Munster et Brie de Meaux :
des fromages au lait de vache à pâte molle. (environ 7 litres de lait pour 1 kg de fromage)

Brie de Meaux :

- exclusivement fabriqué au lait cru,
- durée d'affinage de 4 semaines au minimum,
- taille d'environ 36 cm de diamètre pour un poids de 2,5 à 3 kg,
- caractérisé par sa croûte fleurie.

Munster ou Munster Géromé :

- fromage à croûte lavée à 45 % minimum de matière grasse,
- couleur jaune à orangé rouge,
- diamètre de 13 à 19 cm et avec un poids variant entre 450 g à 1,5 kg,
- durée d'affinage minimum est de 21 jours (14 jours pour le « petit Munster » de taille et poids réduits).



Munster fermier dans le massif vosgien : la valorisation des zones herbagères et le maintien de l'emploi par la valeur ajoutée.

Les producteurs laitiers qui transforment le lait produit sur leur exploitation peuvent utiliser la mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier ». La production de Munster fermier s'élève à 580 tonnes par an en moyenne sur les 10 dernières années. Sur l'ensemble de l'aire géographique AOP, 88 producteurs de Munster fermier sont habilités par l'INAO dont 95 % d'entre eux dans la zone du massif des Vosges. Les exploitations sont majoritairement dans le Haut-Rhin, regroupées sur les cantons de Munster et Lapoutroie. 21 % seulement de ces producteurs sont en Lorraine (département des Vosges).

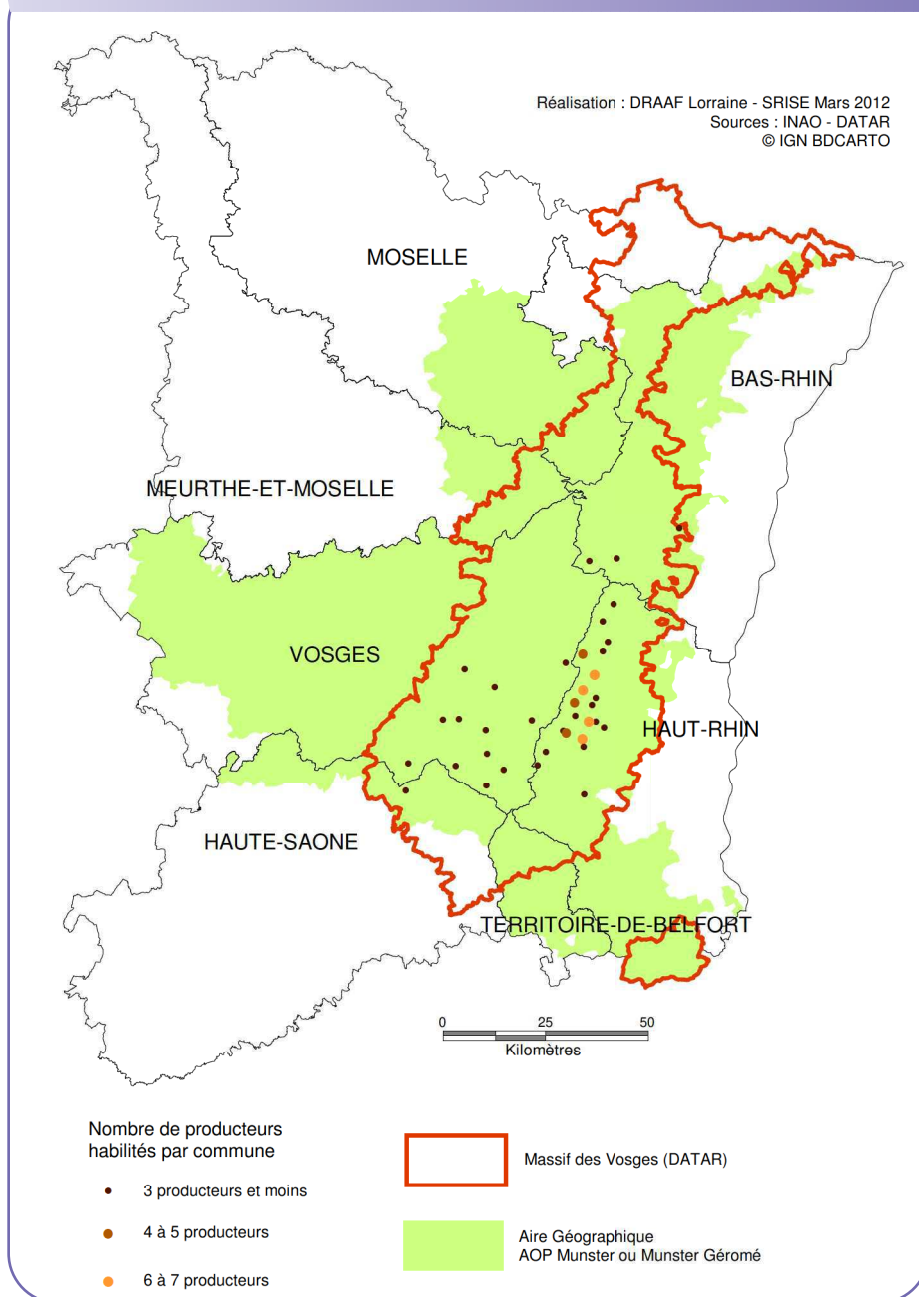
Les producteurs de Munster fermier représentent près de 10 % de l'ensemble des producteurs laitiers du massif des Vosges. Du fait de leur localisation dans les zones les plus montagneuses et herbagères, et de la présence d'un outil de transformation permettant plus de valeur ajoutée, les exploitations productrices de Munster fermier ont des caractéristiques bien particulières : plus des $\frac{3}{4}$ sont de taille moyenne ; l'orientation technico-économique est essentiellement laitière ; l'atelier laitier est en moyenne nettement plus petit ; les surfaces fourragères principales (SFP) sont essentiellement constituées de surfaces toujours en herbe (STH) ; la présence d'une activité de transformation et de commercialisation permet de maintenir plus de main d'œuvre sur l'exploitation.

Pour la commercialisation, 97 % des producteurs de Munster fermier utilisent des circuits courts (pas plus d'un intermédiaire) et 94 % effectuent de la vente directe. La part du chiffre d'affaires des produits laitiers commercialisés en circuit court est supérieure à 50 % pour deux tiers d'entre eux.

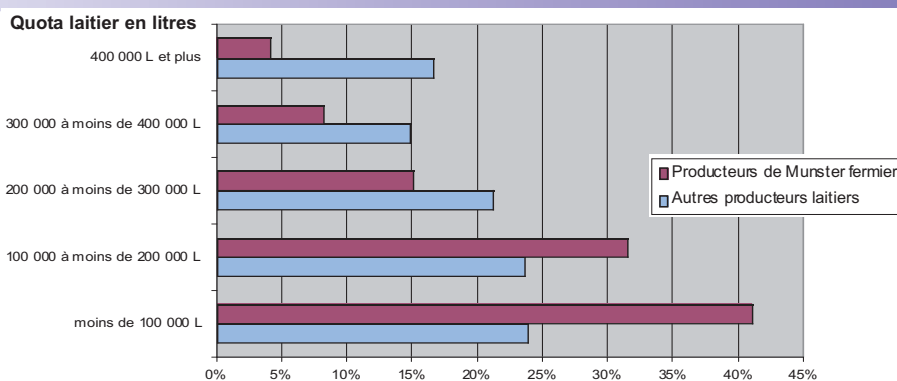
73 % des producteurs de Munster fermier disposent d'un quota laitier de moins de 200 000 litres contre 48 % pour les autres producteurs laitiers du massif.

Les quantités de lait à produire sont nettement plus faibles mais la valeur ajoutée de l'activité de transformation est plus importante. Près de deux tiers des quantités de références laitières des producteurs de Munster fermier sont des quotas « vente directe », 52 % d'entre eux disposent uniquement d'un quota vente directe et n'effectuent donc pas de livraison en laiterie.

Producteurs de Munster fermier par commune dans le massif des Vosges



Répartition des producteurs laitiers du massif des Vosges par classes de quotas



Sources : quotas laitiers campagne 2010/2011 et INAO

Exploitations laitières du massif des Vosges

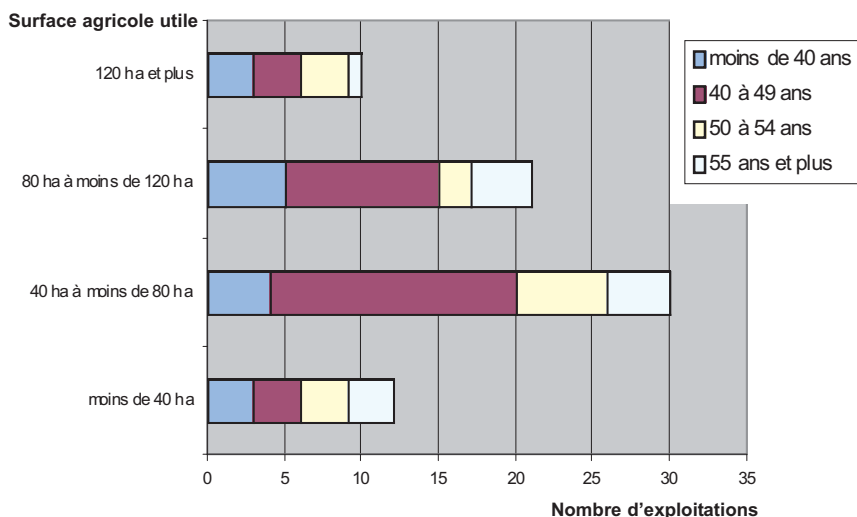
	habilités "Munster fermier"	autres exploitations laitières
Répartition par taille		
Petites	0%	5%
Moyennes	77%	49%
Grandes	23%	46%
Orientation technico-économique		
OTEX Bovins lait	84%	80%
OTEX Bovins mixte	11%	11%
OTEX Polyculture, polyélevage	4%	6%
Surfaces fourragères		
% STH / SAU	96,8%	66,2%
% STH / SFP	97,2%	78,9%
Production laitière		
Nombre moyen de vaches laitières	30	40
Quota laitier moyen en litres	156 100	244 700
Unités de travail annuel (UTA)		
Nbre moyen d'UTA pour 100 ha de SAU	3,9	2,4
% UTA salariés	23%	8%

Sources : RA2010 et INAO



Répartition de l'âge et de la SAU des producteurs de Munster fermier du massif des Vosges

L'âge moyen des chefs d'exploitations en Munster fermier s'élève à 45,6 ans, ce qui est identique à l'âge moyen des producteurs laitiers de la zone. Le renouvellement semble assuré : 20 % des producteurs ont moins de 40 ans et 16 % ont 55 ans et plus. La taille moyenne des exploitations s'élève à 77 ha et les plus petites (moins de 40 ha) concernent toutes les classes d'âge



Sources : RA2010 et INAO

Programme national pour l'alimentation (PNA) :
un objectif de développement des produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine



Le PNA, programme interministériel instauré suite à la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010, vise à garantir une alimentation sûre, équilibrée et de qualité à l'ensemble de la population.

Les mesures mobilisent les différents opérateurs ouvrant dans le domaine de l'alimentation (producteurs, industriels, commerçants, restaurateurs, associations et collectivités) et sont déclinées au niveau régional par les DRAAF.

Dans son volet relatif à l'offre alimentaire de qualité, le PNA prévoit notamment le développement de la part des produits sous signe officiel de qualité et d'origine.

En Lorraine, des actions de communication sont réalisées dans ce cadre par l'unité territoriale Nord-Est de l'INAO.

Viande bovine Label Rouge : un nombre significatif de grandes exploitations engagées mais une production labellisée faible.

La Lorraine totalise quatre Labels Rouges en viande bovine qui concernent les races limousine (LA n°22-88), charolaise (LA n°11-89), blonde d'aquitaine (LA n°17-91) et salers (LA n°08-04). Pour ce qui concerne la race salers, l'activité n'a débuté que fin 2011. Pour les trois labels en activité en 2010, la filière lorraine compte près de 200 opérateurs habilités concernés par au moins une des trois races, et notamment : 8 fabricants d'aliments, 155 éleveurs de bovins, 3 abattoirs ou abatteurs expéditeurs, 20 boucheries traditionnelles, 4 magasins en double rayon.

C'est le Label Rouge viande bovine de race limousine qui domine avec 82 % des éleveurs habilités et 91 % de la production en 2011.

Sur les labels des races limousine, charolaise et blonde d'aquitaine, les exploitations habilitées sont essentiellement de taille moyenne et grande et elles représentent environ 4 % de l'ensemble des élevages « allaitants » de Lorraine.

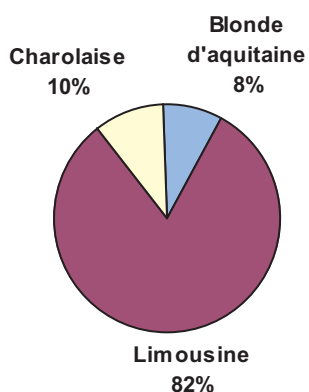
Comparées aux autres exploitations de vaches allaitantes de la région, les exploitations habilitées en Label Rouge sont plus grandes et un peu plus spécialisées en élevage viande. Leur cheptel moyen en vaches allaitantes est nettement supérieur et la part de la STH dans la SFP est légèrement plus élevée. En ce qui concerne la main d'oeuvre, elles ont davantage recours aux salariés et les chefs d'exploitation sont en moyenne plus jeunes.

Production de viande bovine Label Rouge en 2011

Département d'engraissement	Nombre d'animaux	% par dépt.
Meuse	331	39%
Meurthe-et-Moselle	173	20%
Moselle	272	32%
Vosges	74	9%
Total Lorraine	850	100%

Source : INAO

Répartition du nombre d'éleveurs habilités par Label Rouge



Source : INAO

Exploitations * moyennes et grandes "vaches allaitantes" en Lorraine

	habilitées Label Rouge viande bovine	non habilitées
Répartition par taille		
Moyennes	26%	38%
Grandes	74%	62%
Orientation technico-économique		
OTEX Polyculture, polyélevage	51%	34%
OTEX Bovin viande	19%	15%
OTEX Céréales et oléoprotéagineux	15%	19%
OTEX Bovins mixte	12%	16%
Surfaces fourragères		
% STH / SAU	43%	44%
% STH / SFP	83%	80%
Cheptel		
Nombre moyen de vaches allaitantes	64	38
Unités de travail annuel (UTA)		
Nbre moyen d'UTA pour 100 ha de SAU	1,1	1,3
Age moyen du chef d'exploitation	44,6	46,7
% UTA salariés	15%	11%
Diversification		
Pratique d'une activité de diversification	38%	22%
Vente directe produits animaux autres que prod. laitiers, œufs et volailles	12%	8%

* le nombre de petites exploitations n'est pas pris en compte car non significatif en label rouge

Sources : RA2010 et INAO

Le nombre d'animaux labellisés engraisés en Lorraine s'élève à 850 têtes en 2011. La production est faible au regard du nombre d'éleveurs habilités et surtout par rapport aux 218 000 gros bovins abattus en Lorraine.

Concernant la viande bovine, il faut également signaler l'existence d'un certificat de conformité (produit conforme à des règles spécifiques) "Lorraine Qualité Viande" qui n'est pas un SIQO et dont l'offre est complémentaire à celle des Labels Rouges.



Mirabelles de Lorraine et vins AOP-IGP : les fruits d'une organisation des filières arboricole et viticole.

L'aire géographique de l'IGP Mirabelle de Lorraine concerne l'ensemble du territoire lorrain, cependant les surfaces concernées par la production sous SIQO ne s'élèvent qu'à 590 hectares soit 43 % de la surface régionale recensée en verger de mirabelle en 2010 (dans le RA 2010, les surfaces sont classées en verger pour les parcelles de plus de 20 ares avec une densité minimum de 100 arbres par hectare). En 2011, la production commercialisée s'élève à 4 446 tonnes soit près de la moitié de la production récoltée en Lorraine, mais la part en IGP est très variable d'une année sur l'autre. En effet, les conditions climatiques influent sur la production totale mais également sur la qualité des fruits qui détermine la possibilité de commercialiser les fruits sous IGP. La filière IGP compte 74 arboriculteurs et deux structures de commercialisation habilitées par l'INAO.

Le tonnage de Mirabelles de Lorraine IGP varie donc en fonction de la quantité et de la qualité de la récolte annuelle totale de fruits.



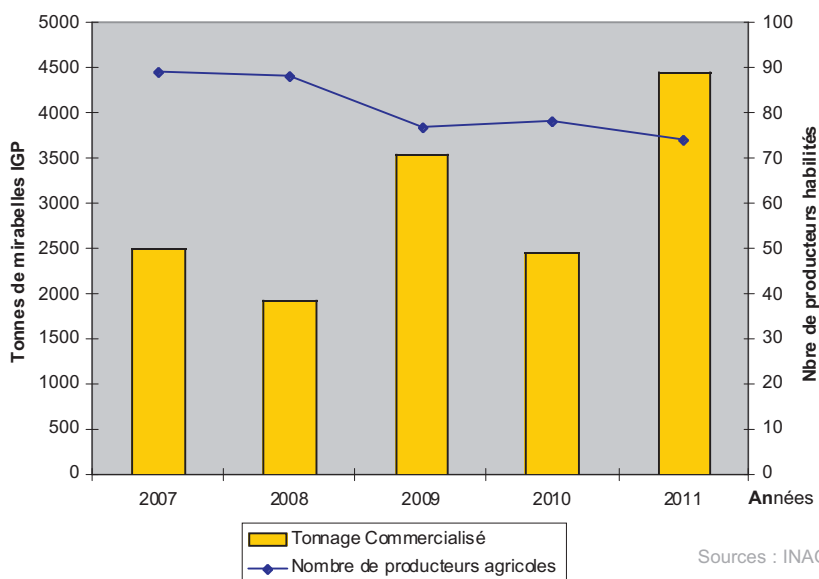
Deux vins AOC/AOP Côte de Toul et Moselle, et un vin IGP Côte de Meuse sont produits en Lorraine sur des aires géographiques représentant un total de 36 400 ha sur 35 communes. Parmi la centaine d'exploitations agricoles possédant de la vigne en Lorraine, environ la moitié est concernée par une production de vins sous SIQO.

L'AOC Côte de Toul qui est la plus ancienne et la plus importante en nombre d'opérateurs compte : 22 producteurs de raisin dont la moitié sont également vinificateurs et assurent l'élevage et le conditionnement du vin ; 5 structures assurant vinification-élevage et/ou le conditionnement et la commercialisation. En moyenne sur 10 ans, la récolte revendiquée en AOC s'élève à 4 000 hectolitres et le volume effectivement commercialisé à 3 347 hectolitres.

L'AOC Moselle a été reconnue par le décret du 14 novembre 2011, elle regroupe 20 opérateurs dont 16 viticulteurs (9 assurent la vinification, l'élevage et le conditionnement du vin en plus de la production de raisin).

L'IGP Côte de Meuse, reconnue par arrêté ministériel du 14 novembre 2011, concerne 6 producteurs tous viticulteurs et vinificateurs. Il est à noter l'existence de l'AOR Marc de Lorraine.

Evolution du nombre de producteurs et de la production de Mirabelles de Lorraine IGP



Sources : INAO

Informations complémentaires sur la structure des exploitations arboricoles consultables dans la publication AGRESTE « L'arboriculture en Lorraine » n°05/RA - Février 2012 (www.draaf.lorraine.agriculture.gouv.fr).

IGP Mirabelle de Lorraine

- surface des vergers de 50 ares au minimum,
- densité de plantation comprise entre 150 et 400 arbres,
- fruits de forme ronde et de couleur jaune ou dorée (grille pour couleur jaune minimale),
- récolte à maturité optimale : taux de sucre garanti et calibre minimum,
- élimination des fruits présentant des défauts.

Informations complémentaires dans la publication AGRESTE « La viticulture lorraine en plein essor » n°04/RA - Décembre 2011 (www.draaf.lorraine.agriculture.gouv.fr).



Miel de sapin des Vosges et Bergamote de Nancy : des produits rares et traditionnels.

Le Miel de sapin des Vosges a accédé à l'AOC en 1996 et a été enregistré en AOP la même année. L'aire géographique s'étend sur 681 500 ha dont 93 % en Lorraine. Les apiculteurs concernés sont quasiment tous dans le département des Vosges. L'appellation repose sur un processus biologique complexe et sur des conditions pédoclimatiques spécifiques au massif vosgien. Le miel est élaboré par les abeilles à partir de miellat fabriqué par un puceron qui suce la sève du sapin pectiné. Compte tenu des nombreux facteurs qui conditionnent la présence et l'importance des populations de pucerons, la production de miel est très variable d'une année sur l'autre, et on constate une production significative environ tous les 6 ans. Depuis 1997, la production annuelle varie entre zéro et 43 tonnes.



En 2011, la production en AOP a atteint 12 tonnes avec 1 151 ruches et 32 apiculteurs (29 d'entre eux assurent le conditionnement et la commercialisation). A titre de comparaison, sur la Lorraine, 581 apiculteurs (au moins 10 ruches) détenant 20 233 ruches avec une production de 388 tonnes de miel au total sont comptabilisés dans le recensement agricole de 2010. 43 % de ces apiculteurs

sont dans le département des Vosges.

La Bergamote de Nancy est une confiserie composée de sucre et d'essence naturelle de bergamote. Elle est fabriquée sous sa forme actuelle depuis 1857, et bénéficie de l'IGP depuis 1996. La production totale commercialisée en 2010 s'élève à 33 tonnes fabriquées par 4 transformateurs.



Point méthodologique :

Les données utilisées pour cette étude proviennent de sources administratives et d'enquêtes statistiques.

- Les données administratives relatives aux opérateurs habilités et aux quantités produites sous signes d'identification de l'origine et de la qualité sont collectées auprès des organismes de contrôles et des organismes de défense et de gestion par l'INAO.

- Les chiffres sur la production de Brie de Meaux et de Munster non fermier proviennent des enquêtes annuelles laitières (EAL) réalisées par le service de la statistique et de la prospective (SSP) du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

- Les données sur les exploitations agricoles (tailles, OTEX, surfaces, cheptels, main d'oeuvre, diversification) sont tirées du recensement agricole de 2010 (RA 2010), hormis les quotas laitiers qui sont issus du fichier administratif relatif à la campagne laitière 2010-2011.

- La taille de chaque exploitation est calculée à partir de la production brute standard (PBS). Les petites exploitations sont celles qui ont une PBS inférieure à 25 000 euros, les exploitations moyennes ont une PBS comprise entre 25 000 euros et moins de 100 000 euros, et les grandes ont une PBS supérieure ou égale à 100 000 euros. L'orientation technico-économique de l'exploitation (OTEX) est établie à partir de la contribution de chaque surface ou cheptel à la PBS.

- Le ratio « nombre moyen d'unité de travail annuel (UTA) pour 100 ha de surface agricole utile (SAU) » correspond à : (somme des UTA totales de chaque exploitation de la catégorie divisée par la somme de la SAU de chaque exploitation de la catégorie) multiplié par 100.

- Les aires géographiques complètes des AOC/AOP et IGP ainsi que les cahiers des charges sont consultables sur le site internet www.inao.gov.fr.

Publication disponible sur le site internet www.draaf.lorraine.agriculture.gouv.fr

Pour en savoir plus au niveau France : www.agreste.agriculture.gouv.fr

Reproduction autorisée sous mention de la source : Agreste - Draaf Lorraine
photos DRAAF Lorraine

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE
ET DE LA FORÊT

**Service Régional de l'Information Statistique et
Économique de Lorraine**

76, avenue André Malraux - 57046 METZ Cedex 1
Tél : 03 55 74 11 70 - Fax : 03 55 74 11 01
Courriel : srise.draaf-lorraine@agriculture.gouv.fr
Internet : draaf.lorraine.agriculture.gouv.fr



Directeur de la publication : **Michel SINOIR**

Rédacteur en chef : **Noël SPITZ**

Rédaction : **Stéphane VIADER avec la participation de
Claire FANINA-PAVOT et Charlotte CREUSAT de l'INAO**

Mise en page : **Christine PERINI**

ISSN : 2117-8895

AOÛT 2012