La coopération laitière dans la montagne française

Héritages, diversité des structures, dynamique du mouvement

Daniel Ricard

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/rga/2739>

DOI : 10.4000/rga.2739

ISSN : 1760-7426

Traduction(s) :

Dairy Cooperatives in the French Mountains - URL : <https://journals.openedition.org/rga/2751> [en]

Éditeur :

Association pour la diffusion de la recherche alpine, UGA Éditions/Université Grenoble Alpes

Référence électronique

Daniel Ricard, « La coopération laitière dans la montagne française », *Journal of Alpine Research | Revue de géographie alpine* [En ligne], 103-1 | 2015, mis en ligne le 29 juin 2015, consulté le 08 décembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/rga/2739> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/rga.2739>

Ce document a été généré automatiquement le 8 décembre 2022.

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International
- CC BY-NC-ND 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

La coopération laitière dans la montagne française

Héritages, diversité des structures, dynamique du mouvement

Daniel Ricard

- 1 La coopération, très développée en Europe, compte des bastions importants dans certains pays (Scandinavie...) et dans certaines productions (céréales, lait, légumes, vin...) à l'image de la montagne française où elle est fortement représentée dans le secteur laitier. Notre objectif sera ici de réaliser un portrait d'ensemble de la coopération laitière à l'échelle de la montagne française, une démarche qui exige de réfléchir à partir d'une double entrée. La première fait de larges emprunts à l'histoire pour comprendre la mise en place de ce mouvement et ses différenciations, fonctionnelles et régionales. La seconde mêle géographie et économie afin de mieux comprendre le système coopératif montagnard actuel : son importance, son fonctionnement, ses réussites, ses échecs. Nous insisterons alors sur les localisations et les différences territoriales que l'on constate, et elles seront nombreuses ! Nous chercherons aussi à déterminer les spécificités éventuelles de ces laiteries. Existe-t-il bien des coopératives *de montagne*, différentes donc de celles de la plaine. Ou bien sont-elles simplement *en montagne*, cette localisation ne jouant alors guère sur leur fonctionnement ni sur leur efficacité.
- 2 Sur le plan méthodologique, décrire et expliquer la coopération laitière en montagne et s'interroger sur les spécificités de ce mouvement coopératif en altitude exige une double forme de connaissances : celle du système coopératif d'une part et celle des filières laitières d'autre part. Les deux renvoient largement à la géographie économique, mais font nécessairement des emprunts à d'autres disciplines, notamment à l'histoire. Ces connaissances s'acquièrent, classiquement, dans la littérature scientifique (géographique, historique...), mais cette source d'information ne saurait suffire car l'information doit aussi être continuellement entretenue par la lecture de la presse professionnelle et surtout l'enquête de terrain, tant ce secteur d'activité est en mutation permanente et tant chaque entreprise présente des trajectoires souvent complexes. Telles seront les bases méthodologiques de cet article qui insistera, on

l'aura compris, sur les entreprises, en l'occurrence coopératives : leur histoire, leur évolution, leurs activités, leur inscription territoriale...

La coopération laitière en montagne : une mise en place par étapes

- 3 Nous avons recensé 239 sites laitiers coopératifs dans les massifs français, issus de trois étapes successives de mise en place qui renvoient à trois logiques de conception et de fonctionnement.

Aux origines : les fruitières jurassiennes

- 4 La coopération laitière se développe dès le XIII^e siècle avec les **fruitières jurassiennes**. Ce serait d'ailleurs le plus vieux système coopératif français et il a profondément marqué la transformation fromagère du pays. Il aurait pris forme à Levier où un texte atteste de la présence d'une fruitière dès 1264. L'aire originelle de ces associations mettant en valeur le « *fruit* » du troupeau est centrée sur ces plateaux humides, favorables à l'herbe, des confins du Doubs et du Jura, entre 600 et 800 mètres d'altitude.
- 5 Les fruitières se diffusent parallèlement au développement de l'élevage bovin laitier franc-comtois, surtout à partir de la fin du XVIII^e siècle (Boichard, 1977). Le Nord du Doubs et le Bugey (Lebeau, 1955) ne sont touchés qu'à la fin du XIX^e siècle, mais le mouvement progresse en revanche vers la plaine de la Saône, la Bresse, la Haute-Saône et le Bassigny dans le *pôle des fruitières* (Delfosse, 2007).
- 6 Ces associations passent progressivement d'un système archaïque à une organisation mieux structurée. À l'origine, le *tour* est caractéristique d'un prêt mutuel du lait : en fonction de ses apports, le paysan dispose, pour un jour, du lait de tous les adhérents de la fruitière et du chaudron collectif. Il travaille chez lui, conserve les produits fabriqués et une comptabilité permet de savoir qui aura le *tour* ultérieurement. La première évolution repose sur l'embauche d'un fromager salarié, surtout au XIX^e siècle avec la venue de professionnels suisses qui diffusent le gruyère et l'emmental. La seconde tient au recul progressif du *tour* après 1850. La fruitière conserve alors les fromages qu'elle affine et vend elle-même et, dès la fin du siècle, elle peut payer le lait chaque mois. La troisième mutation vient de la création de chalets modernes de fabrication qui se multiplient entre 1875 et 1900.
- 7 Retenons de ce mouvement novateur sa vigueur, son inscription dans la durée et dans un territoire marqué par les pratiques collectives et son efficacité technique (il participe à l'amélioration du *vachelin* qui deviendra le gruyère de comté) et économique (il valorise le lait et crée toute une dynamique locale). Vigueur, efficacité, ancrage territorial, profondeur historique, cohésion des acteurs : tout était réuni pour ce que cette dynamique perdure.

La coopération laitière à l'assaut des Alpes

- 8 La fruitière colonise aussi les Alpes, mais selon un processus différent. Elle apparaît peu après 1800 (Arbos, 1922 ; Guérin, 1972 ; Vuichard, 1989), mais résulte d'une dynamique venue de Suisse et s'implante d'ailleurs initialement dans la basse vallée de l'Arve, près

de Genève. Les racines du mouvement sont donc extérieures, à la différence du Jura. La fromagerie est au *tour* et emploie, dès l'origine, un fromager salarié, mais elle reste peu performante jusqu'en 1850. La région s'oriente alors vers la production de lait puis, suite à l'annexion de 1860, la nouvelle administration française subventionne ces fromageries dont le nombre explose : 40 dans le département de Haute-Savoie en 1860, 260 en 1880, 437 au maximum en 1907 (Vuichard, 1989). Le *tour* recule, les chalets se multiplient, mais la grande originalité vient de l'apparition, vers 1870, de la vente de lait à des artisans locaux. Cette « gestion indirecte », qui concerne plus de 80 % des fromageries dès 1906, associe alors une coopérative qui collecte et un *fruitier* qui achète le lait à l'année et le transforme pour son compte dans l'atelier qu'il loue à la fromagerie.

- 9 Depuis l'Avant-pays, la fromagerie gagne la chaîne alpine, mais difficilement car elle exige un approvisionnement constant qui lui fait défaut là où l'on monte en alpage. Dès lors, elle ne pénètre guère le Chablais ni les Aravis, terres d'élection de l'abondance et du reblochon, pas plus que dans les Grandes Alpes, à tel point que Beaufortain et Belledonne ignorent ces associations en 1914. Le Queyras (dès 1840-1850) et les Bauges (1872) se montrent en revanche plus réceptifs (Arbos, 1922).
- 10 L'implantation des fromageries dans les Alpes n'est donc pas aussi uniforme que dans le Jura et, surtout, c'est le fonctionnement même du système qui caractérise cette forme originale de coopération qui laisse, en réalité, une large place au secteur privé.

La diffusion du système coopératif traditionnel

- 11 La coopération va progressivement se répandre dans d'autres massifs, avec des succès inégaux et selon des processus différents mais en privilégiant presque toujours la gestion directe.
- 12 À partir du Second Empire, des aides de l'Etat favorisent ainsi la création de coopératives dans les Pyrénées et les Alpes non savoyardes, notamment dans les Hautes-Alpes (Valgaudemar, Champsaur, Briançonnais...), mais celles-ci disparaissent souvent dès la fin des subventions : il n'en reste aucune dans les Pyrénées en 1930 (Ricard, 1993) ! L'impulsion vient *d'en haut*, on ne s'approprie pas le projet et ce développement local avant l'heure échoue.
- 13 La dynamique est plus solide dans le Cantal où plusieurs coopératives naissent vers Saignes (Nord-ouest du département) et surtout sur la plaine de Saint-Flour, pour l'essentiel après 1920. En 1946, A. Durand en recense 63 dans les seuls monts du Cantal et elles sont 72 à leur maximum historique en 1961 (Ricard, 1993). Le mouvement vient cette fois *d'en bas* et s'impose en dépit des difficultés (crise des années Trente, Seconde Guerre mondiale).
- 14 D'autres coopératives voient le jour dans les Alpes-Maritimes où la demande urbaine de la Riviera augmente alors que les possibilités de développement de la production sont faibles, faute de pâturages. Dès lors, on remonte les vallées à la recherche du lait et plusieurs associations se créent, la première à Roquebillière dès 1888 (Arbos, 1922). En 1933, une dizaine de ces coopératives crée la Centrale Laitière de Nice, qui concentre la collecte puis traite thermiquement le lait avant sa commercialisation.

Les nouvelles coopératives

- 15 Après 1945, partout en France, la **croissance urbaine** stimule la demande et des laiteries, privées ou coopératives, se mettent alors à collecter, conditionner et vendre à cette nouvelle clientèle. Rappelons qu'avant l'arrivée de l'UHT (années 1960), on devait s'installer au plus près du consommateur pour diffuser rapidement ce lait (stérilisé, pasteurisé...) qui se conservait mal. Des coopératives se créent alors à La Mure, Oyonnax, Rodez, Clermont-Ferrand, Besançon... D'autres naissent de l'organisation du ravitaillement pendant la guerre, comme à Carmaux. Celle d'Err, en Cerdagne, expédie vers Perpignan par le Train Jaune. On atteint une autre dimension autour de Saint-Étienne, Grenoble et Lyon où plusieurs coopératives se spécialisent dans la vente de lait et de produits frais puis se regroupent, dès 1964, dans l'union régionale Orlac qui construit à Vienne un des plus gros outils coopératifs français. La même année, Orlac créée, avec d'autres unions régionales, la Sodima, qui gère les marques *Yoplait* et *Candia*. La croissance de la demande et l'efficacité de la coopérative stimulent la production du Puy au Valromey et de Dijon au Trièves et les monts du Lyonnais deviennent l'une des régions laitières les plus dynamiques de la montagne française. Cette dynamique laitière qui se développe autour d'Orlac est essentielle pour le mouvement coopératif montagnard. Elle doit beaucoup à quelques leaders agricoles de l'après-guerre (F. Michon, A. Genin, L. Réocreux...), passés par la JAC et/ou le syndicalisme agricole et pour qui la coopération est un des piliers du développement agricole.
- 16 Ces coopératives profitent de la révolution agricole, puis de la PAC (1962) pour se développer. Leur collecte augmente alors considérablement et, à l'aval, elles privilégient souvent le lait de consommation et les produits frais. D'autres coopératives, plus nettement montagnardes, choisissent le fromage, comme Centre Lait, qui inaugure une usine de cheddar à Aurillac dès 1962 puis s'intéresse aux fromages italiens et, en 1966-68, aux fromages d'Auvergne. À Besançon, l'Union Agricole Comtoise fait de même, mais le monde du comté lui reste difficile à pénétrer. L'Union Laitière Vitteloise de Bulgnéville choisit quant à elle les pâtes molles, le munster et l'emmental.
- 17 Toutes ces coopératives valorisent des volumes considérables et surpassent rapidement l'activité des structures traditionnelles. Leur émergence crée une vraie rupture. Elles ne fonctionnent plus sur une base villageoise et ont souvent leur siège en ville (Aurillac, Gap, Besançon, Carmaux, Rodez, Oyonnax, Auzances...), voire en périphérie montagnarde (Grenoble, Lyon, Clermont-Ferrand, Belfort...). Elles fabriquent du fromage, du lait UHT et des yaourts dans des usines dont certaines traitent bientôt plus de cent millions de litres par an. On a dépassé le cadre artisanal et leur caractère montagnard lui-même est questionné. En Rhône-Alpes notamment, elles collectent indifféremment en montagne et en plaine et leurs usines sont localisées en fonction des axes de communication, de l'accessibilité aux marchés urbains et de la configuration d'un bassin de collecte traversé, pourquoi pas, par la limite de la zone de montagne.

Carte n° 1 : La coopération laitière dans la montagne française : les étapes de la mise en place

Source : Ricard D. Enquêtes personnelles.

Les coopératives de montagne : état des lieux actuel

Carte n° 2 : Les coopératives de montagne (2014)

- 18 La cartographie des entreprises, indispensable à la compréhension du sujet, est toutefois très difficile à réaliser car on se heurte vite à la délicate collecte de données individuelles et à la complexité des situations. Une première difficulté vient de la non concordance entre aires de collecte des entreprises et zone de montagne : ainsi, autour de Lyon, Sodial collecte sans se soucier de l'altitude et la coopérative 3A (aujourd'hui Sodial) draine l'essentiel du lait pyrénéen vers ses usines de Pau et de Toulouse tandis que Berria, à Macaye, collecte dans le Pays basque comme en plaine. Dans le Jura, la délimitation très restrictive de la zone de montagne qui passe au milieu du premier plateau exclut de multiples unités qui relèvent bien, en fait, d'un système montagnard. Enfin, le lait des derniers coopérateurs vosgiens est systématiquement transformé en plaine. Une autre difficulté vient de la présence de nombreux cas particuliers. Ainsi, certaines structures sont devenues des coopératives de collecte qui vendent à des industriels dans une relation différente de celle de la gestion indirecte. Ajoutons que la coopération connaît des restructurations continues dont il est difficile de suivre l'actualité. La difficulté vient aussi de l'évaluation quantitative de l'activité de ces coopératives. La carte n° 2, inédite, se fonde sur des données de première main ou sur des estimations assez précises issues de diverses compilations et d'un suivi de l'activité de ces entreprises depuis des décennies. Elle souligne d'étonnantes différences régionales qui renvoient à l'histoire comme aux évolutions récentes de la filière.

Le Jura, fief de la coopérative en gestion directe

- 19 La fruitière constitue une sorte d'archétype de la coopérative, par sa gouvernance très locale et sa capacité à assurer la collecte et la transformation, parfois l'affinage. Leur

concentration est maximale au centre et au Nord du Jura, avec des dizaines d'unités, systématiquement orientées vers la fromagerie. Elles se sont justement maintenues grâce à la valorisation procurée par les fromages d'AOC, elle-même liée à l'efficacité des cahiers des charges (comté, morbier, mont d'or, bleu de Gex et gruyère IGP). Les interprofessions qui gèrent ces AOC, contrôlées par la coopération, ont d'ailleurs considéré comme essentiel le maintien des fruitières, le comté ayant même limité leur aire de collecte par un cercle de 25 km de diamètre (décret de 1998) afin de maintenir une certaine densité d'ateliers ! Cette volonté de préserver la fruitière artisanale est unique dans le monde des AOC. Certes, la restructuration a été stimulée par l'héritage de nombreuses petites unités non viables et favorisée hier par la Charte du Comté¹ mais des ateliers se créent (Les Moussières, Morbier, Mignovillard, Doubs...), voire des coopératives (Montbéliard) et le Jura abrite encore 121 fruitières traditionnelles qui collectent, fabriquent et vendent à des affineurs.

- 20 L'autre territoire de référence de la gestion directe est la montagne savoyarde, en lien avec le fromage de beaufort. Le mouvement ne remonte qu'aux années 1960 et repose sur une dizaine de coopératives (on ne parle pas ici de fruitières) performantes, dont celles de Beaufort, Moutiers et Bourg-Saint-Maurice. La dynamique, complétée par les Groupements Pastoraux qui transforment l'été en alpage, ressemble à celle du Jura : une AOC bien menée, un sentiment coopératif très fort, une réussite économique qui protège des restructurations.
- 21 Ailleurs, le décor est différent. Dans les Alpes du Sud, les coopératives ont été victimes de l'UHT, des quotas laitiers et d'un milieu naturel difficile : une seule subsiste, à Barcelonnette ! Dans les Pyrénées, il ne reste que Berria au Pays basque et la coopérative d'Err, qui se contente de vendre son lait à une consœur espagnole. Dans le Cantal, seules cinq fromageries restent indépendantes dans ce fief de la coopération qu'étaient les planèzes ! En fait, le cahier des charges *a minima* de leur AOC a permis l'industrialisation des ateliers et elles ont vite été confrontées à des fromageries (privées ou coopératives) bien trop compétitives. Quelques-unes jouent, difficilement, la carte de la différenciation qualitative à Valuéjols et Saint-Bonnet de Salers.

L'érosion de la gestion indirecte savoyarde

- 22 Quelques coopératives sont bien passées à la gestion indirecte dans le Bugey, les Bauges ou le Chablais, voire dans le Jura autour du fromager Philippe, mais ce vieux système de délégation de la transformation au privé reste l'affaire de l'Avant-pays Savoyard. La carte révèle toutefois sa spectaculaire concentration. En Haute-Savoie, là où L. Vuichard recensait 437 unités en 1907, nous en trouvons désormais seulement 21. L'érosion est d'abord venue de la surabondance de ces petites structures, mal équipées et rarement aux normes, mais d'autres facteurs expliquent la concentration. D'un côté, nombre de fruitières ont eu des difficultés à maintenir leur structure juridique et à investir dans des bâtiments performants et attractifs pour les fruitiers. De l'autre, ces derniers se sont restructurés, avec l'émergence de quelques gros fruitiers (Chabert, Verdannet, Masson...) qui cherchent eux-mêmes à rationaliser l'outil de transformation et à créer leur propre atelier, gagnant ainsi en indépendance. Enfin, de nouveaux fruitiers sont arrivés. À Poncin, les producteurs ont confié la gestion de leur atelier à Sodiaal et, suite à la reprise de la Société Laitière des Hauts de Savoie (SLHS, qui intégrait la coopérative « Les Fermiers Savoyards » de Frangy) par le groupe Lactalis, ce

dernier, l'un des leaders mondiaux des produits laitiers est devenu fruitier à Samoëns et à Féternes, au-dessus d'Evian ! Quelques millions de litres de lait transformés en abondance et en reblochon contre des milliards à travers le monde : le système change de nature.

- 23 La coopération laitière de l'Avant-pays apparaît donc moins solide que celle du Jura, moins performante, plus en retrait. La dynamique collective, bien que réelle, y est moins omniprésente, dans un territoire où les fruitières ont diffusé un système dans lequel la coopération est finalement cantonnée à la collecte du lait, l'acte clef de la fabrication relevant du privé².

La nouvelle génération des coopératives laitières en montagne

- 24 La carte révèle également le poids des nouvelles coopératives. Leurs outils sont peu nombreux : une quinzaine dans le Massif central, moins de dix dans l'Est central³ et encore, certains sont implantés en plaine et ne font guère que collecter en montagne : Vienne, Pau, Brioude, Gerzat à côté de Clermont-Ferrand... Ces usines relèvent de groupes multi sites, encore moins nombreux, qui n'ont cessé de grossir. Les fondateurs de **Sodiaal** furent souvent des montagnards mais l'entreprise est désormais pilotée depuis Paris, selon un modèle qui la rapproche des grandes coopératives d'Europe du Nord. Bref, on est loin du Massif central et de la coopérative villageoise. Les autres groupes implantés en montagne sont les **Fromageries de l'Ermitage** (constituées autour de la coopérative de Bulgnéville), désormais bien installées dans le Jura, le nantais **Eurial** (la seconde coopérative laitière française a repris, en 2014, l'Union Valcrest basée à Crest), le breton **Laïta** qui codirige avec Sodiaal France Lait à Mâcon (poudre de lait *Régilait*), le **GLAC** (une coopérative charentaise moribonde qui fabrique du lait UHT près de Clermont-Ferrand) et, accessoirement, **Alsace Lait** (via Savoie Yaourt, un spécialiste des yaourts brassés haut de gamme). Les **Monts de Joux** constituent pour leur part un groupe régional totalement montagnard, installé dans le Doubs et qui s'inscrit, lui, dans le paysage des AOC régionales.
- 25 Quelle est alors la relation entre ces groupes et la montagne ? Ermitage exploitait depuis longtemps des caves d'affinage dans les Vosges à Rochesson. Sa venue dans les AOC jurassiennes a renforcé cette dimension montagnarde. Chez Eurial en revanche, on regarde bien plus vers le Grand Ouest et le fromage de chèvre industriel du Poitou que vers le picodon. Alsace Lait est venu chercher une image régionale positive lors du rachat de Savoie Yaourt. Quant au GLAC, le Massif central est pour lui un foyer de pertes, renforcé par l'héritage d'une médiocre zone de collecte en haute Ardèche, cela même s'il produit du... *lait montagne* à Saint-Genès-Champanelle !
- 26 Sodiaal naquit en 1990 du regroupement de six unions régionales dont deux (RichesMonts et Orlac) devaient beaucoup à quelques grands leaders montagnards : le Thiernois M. Debatisse, L. Réocreux (Pilat), F. Michon (Matheysine), A. Genin (Oisans) ou encore R. Lacombe (Ségala). La montagne a toujours apporté à ces unions des zones de collecte très dynamiques (Ségala, Pilat, monts du Lyonnais, Forez, Rochefort-Montagne...), une configuration renforcée par la récupération récente de nombreux producteurs de l'URCVL⁴, puis la fusion avec 3A⁵. Mais, depuis la reprise récente d'Entremont, Sodiaal regarde de plus en plus vers l'exportation sur les pays tiers et la Chine... La rationalité économique voudrait qu'elle se concentre sur ses meilleurs bassins laitiers (Bretagne, Lorraine...) mais les monts du Lyonnais et leurs petites

exploitations restent un des cœurs dynamiques de la coopérative, gros pourvoyeur d'administrateurs, voire de présidents et le groupe collecte toujours au-delà de Digne où les coûts de ramassage défient pourtant l'entendement... L'économie ne fait pas tout ! La relation à la montagne passe aussi très souvent par les AOC, mais Sodiaal semble plus à l'aise avec les produits de grande consommation et les marques leader (*Yoplait, Candia, Entremont, RichesMonts...*). RichesMonts produisait du bleu d'Auvergne, de la fourme d'Ambert et du bleu des Causses et la reprise récente de 3A a fait de Sodiaal le leader des fromages d'Auvergne. Il fabrique aussi comté, gruyère et beaufort et est surtout devenu le leader de l'affinage du comté avec la reprise d'Entremont, mais tend plutôt à se désengager de ce créneau : il a filialisé avec Bongrain certaines de ces fabrications dans la Compagnie Fromagère & RichesMonts et ouvert le capital de sa filiale d'affinage Monts et Terroirs aux coopératives jurassiennes (25 % et bientôt 35 %).

Coopératives de montagne ? Coopératives en montagne ?

- 27 Coopérative **de** montagne ? Elle doit alors beaucoup à sa localisation géographique. Elle est particulière **car** montagnarde. Coopérative **en** montagne ? Elle ne se rattache au massif que par sa localisation, qui ne joue guère sur son fonctionnement et son efficacité économique.
- 28 Pour mieux s'inscrire dans la réflexion proposée par ce numéro thématique de la RGA, il faut replacer nos coopératives dans le contexte laitier national organisé autour d'une puissante interprofession qui instaura très tôt des mécanismes conduisant à une sorte de prix unique du lait. Certes, ce dernier est aujourd'hui mis à mal mais les différences de prix restent faibles entre les entreprises, les régions et les statuts juridiques. C'est d'ailleurs là une vieille revendication syndicale des producteurs dont se sont accommodées les laiteries. Au final, les coopératives ne rémunèrent donc pas mieux leurs adhérents (ou alors à la marge) et souffrent même, par ailleurs, d'un manque évident de fonds propres⁶.
- 29 Quelques-unes de ces coopératives et quelques régions se distinguent toutefois. Elles n'assurent guère que 4 % de la collecte nationale, mais sont alors quasi systématiquement montagnardes. Pour un prix de 330 à 360 euro/tonne de lait un peu partout en France, on monte à 460 euro dans le Jura, 520 sur l'Aubrac, 450 ou 500 en Haute-Savoie et même 700 euro dans la région du beaufort (enquêtes personnelles). Ce net succès concerne presque toujours des structures artisanales, très majoritairement coopératives. En revanche, aucun supplément de prix « montagne » n'existe au sein des groupes laitiers coopératifs, sauf s'ils sont impliqués dans les filières valorisantes du Jura et de la Savoie (Bannans). Quant au *lait montagne*, si son prix est assez élevé en grande distribution, les producteurs n'en retirent qu'une prime très modeste (quelques euros).
- 30 On sait que les performances citées plus haut renvoient clairement à la présence d'AOC et d'IGP reposant sur des cahiers des charges rigoureux, aptes à préserver la spécificité des produits et à favoriser l'expression du terroir (Ricard, 1993, 1997, 2012). Le recours aux races locales, le choix du foin contre l'ensilage, la collecte quotidienne, le refus de la pasteurisation et l'affinage long sont à la base de ces stratégies. Est-ce là un positionnement spécifique des acteurs coopératifs montagnards ? Oui, largement, car

ce type de succès ne se retrouve guère qu'en altitude (éventuellement en Haute-Saône) et concerne des filières qui sont bien dominées et organisées par la coopération (comté, beaufort...). Non, toutefois, car il est loin de concerner toutes les coopératives de montagne, pas plus que toutes les filières d'AOC d'altitude. Ainsi, les cahiers des charges trop imprécis du Massif central ne garantissent pas ce lien au terroir et l'on y valorise mal le lait, chez les coopératives comme dans le privé⁷.

- 31 Bref, la correspondance reste incomplète entre montagne, coopération et performance économique, comme si l'on était en présence de coopératives (localisées) en altitude certes, mais qui se comportent différemment selon les configurations locales, au moins autant que d'entreprises qui tireraient de cette localisation particulière un comportement spécifique conduisant à une efficacité particulière à l'échelle de l'ensemble des massifs. De plus, dans les territoires identifiés plus haut, les acteurs privés ne se distinguent guère des coopératives, ni dans leur comportement, ni dans leur efficacité.
- 32 En fait, les coopératives d'altitude ont adopté deux types de comportements pour des résultats inégaux.
- 33 Certaines ont su/pu s'adapter aux exigences de l'économie concurrentielle en... contournant la difficulté. L'adaptation résulte presque toujours d'un positionnement collectif, à l'échelle d'une filière d'AOC, avec une valorisation de la qualité qui procède elle-même d'une volonté des acteurs de s'engager dans un système rigoureux seul capable d'offrir au consommateur ce « plus qualitatif » qui justifie le niveau de prix. On valorise bien le lait tout en dégageant des fonds propres, la dimension collective du système en est renforcée et les coopératives restent nombreuses car elles compensent des coûts de fabrication élevés par de meilleurs prix de vente, associés d'ailleurs à l'image de la fruitière. On est au cœur de la différenciation liée à la qualité spécifique.
- 34 D'autres, vouées à la fabrication de produits standardisés et ayant connu une forte croissance des volumes, sont entrées plus nettement dans la compétition économique. Elles ont souvent dû se restructurer et se sont inscrites dans des logiques industrielles dans lesquelles la montagne est un poids (petits producteurs, coûts de collecte, contrainte de l'hiver...) plutôt qu'une ressource (on ne valorise pas l'image). La carte montre que la coopération n'a pas disparu de ces territoires, mais les ateliers si, à l'image des monts d'Auvergne. Le mécanisme est allé très loin puisqu'on a souvent inclus les AOC dans cette même logique de concentration. Quelques unités ont tenté de se différencier par le haut mais, globalement, la coopérative fromagère gérée au village a cédé la place à des groupes régionaux qui ont presque tous (UCFC, 3A, URCVL...) rejoint Sodiaal, qui concentre désormais l'essentiel de la coopération laitière du Massif central.

Conclusion

- 35 Les coopératives laitières sont encore 239 en altitude et leur place reste essentielle dans ces territoires. Elles procèdent d'une série d'héritages de l'histoire, mais l'analyse souligne une grande hétérogénéité des situations, la pression de l'économie ayant conduit à différencier de plus en plus les massifs lors des dernières décennies, en fonction de choix stratégiques collectifs qui remontent, pour l'essentiel, aux années 1960. De nos jours, la coopération laitière montagnarde montre donc une réalité multiple, antagoniste parfois, avec des configurations régionales spécifiques qui, sur un

fond d'orientation fromagère généralisée, affichent une très grande différence dans la taille et le fonctionnement même de ces entreprises. Reste cette interrogation délicate à résoudre. Coopératives de montagne ? Coopératives en montagne ? L'existence de coopératives **de** montagne nous paraît réelle mais partielle. L'observation attentive permet en effet d'affirmer qu'il n'existe pas de modèle coopératif unique à l'échelle des massifs français. On semble bien davantage en présence de modèles régionaux dont la spécificité vient de leur association avec certains fromages d'AOC qui sont eux, essentiellement montagnards, sachant que toutes les AOC n'engendrent pas la permanence des coopératives, loin s'en faut.

BIBLIOGRAPHIE

- ALLIX-RELIAT O. 1945. – « Le bassin laitier lyonnais et l'approvisionnement en lait de la ville de Lyon », *Etudes Rhodaniennes*, vol.20, p. 71-96.
- ARBOS Ph., 1922. – *La vie pastorale dans les Alpes françaises*, Paris, A. Colin.
- BERION G., FUMEY G., 2010. – « Dynamiques contemporaines d'un terroir et d'un territoire : le cas du gruyère de comté », *Annales de Géographie*, 674, pp. 384-404.
- BLANCHARD R., 1938– *Les Préalpes françaises du Nord in Les Alpes occidentales*, 7 vol. (1938-1956) éd.Arnault, Tours. Tome 1, 335 p
- BOICHARD J., 1977. – *L'élevage bovin, ses structures et ses produits en Franche-Comté*, (Besançon, Annales littéraires de l'Université de Franche-Comté), éd. Les Belles Lettres, Paris.
- BRANTUT G., 1978. – « Un exemple de concentration de fromageries dans la région de Pontarlier : la centrale de Bannans », Mémoire de maîtrise de géographie, Besançon.
- BRUNET P. (Dir), 1987. – *Histoire et géographie des fromages*, Centre de publication de l'université de Caen, 341 p..
- DELFOSE Cl., 2007. – *La France fromagère (1850-1990)*, La boutique de l'histoire, coll Monde ruraux contemporains, 300 p..
- DEMOLIS M.-T., 1974. – « L'emmental haut-savoyard », *Revue de Géographie Alpine*, n°42, pp. 327-344.
- DURAND A., 1946. – « La vie rurale dans les massifs volcaniques des Dore, du Cantal, du Cézaillier et de l'Aubrac », Thèse, Lafitte Reprints, Aurillac.
- GAIGNETTE A., NIEDDU M., 2000. – « Coopératives : la fin d'une forme institutionnelle ? », *Economie rurale*, n° 260, pp. 110-125.
- GUERIN J.-P., 1972. – « Les fruitières savoyardes », *Revue de Géographie Alpine*, n° 60, p. 453-466.
- LATOUCHE R., 1938. – « La fruitière jurassienne au XVIII^e siècle », *Revue de Géographie Alpine*, n° 26/4., pp. 773-791.
- LEBEAU R., 1955. – *La vie rurale dans les montagnes du Jura méridional*, Études Rhodaniennes, coll. Mem. et Doc, Lyon, 604 p.

LULLIN Ch., 1811. – *Des associations rurales pour la fabrication du lait, connues en Suisse sous le nom de fruitières*, Paschoud Ed. Paris-Genève, 148 p.

MELO A. 2012. – *Fruitières comtoises. De l'association villageoise au système productif localisé*, Ed. FDCL, Besançon.

PERRIER CORNET Ph., 1986. – « Le massif jurassien », *Région et développement de l'agriculture*, INRA-ESR, n° 2, pp. 61-122.

RICARD D., 1994. – *Les montagnes fromagères en France*, Clermont-Ferrand, CERAMAC.

RICARD D., 1997. – *Stratégies des filières fromagères en France*, Ed. RIA, Paris.

RICARD D., 2012. – « Permanences et mutations dans les AOC fromagères. Quelques éléments à propos des AOC auvergnates », *Revue de Haute Auvergne*, n° 4.

SAUVAGEOT R., 1936. – *L'origine des fruitières comtoises, mémoire de la société pour l'histoire du Doubs*, Bulletin de la Société pour l'histoire du Droit et des institutions des anciens pays bourguignons, comtois et romands, tome 3, Dijon.

SCEAU R., 1972. – « La coopération agricole dans la région Rhône-Alpes », *Revue de Géographie de Lyon*, vol 47-3, pp. 259-296.

VERNUS M., 1988. – *Le comté, une saveur venue des siècles*, éd. Textuel, Lyon, 300 p.

VUICHARD L., 1989. – *Nos fruitières, nos fruitiers*, auto-édition, Savigny, 334 p.

NOTES

1. - En 1970, le Ministère envisage, par la Charte du Comté, le regroupement des fruitières. Cela suscita la création de plusieurs unités modernes, à Bannans, à Lons ou à côté de Dôle.
2. - Le Jura abrite quelques cas spécifiques de gestion indirecte, via quelques affineurs qui ont noué des partenariats avec des fruitières et la coopérative des Monts de Joux (Bannans) qui gère une dizaine de coopératives sans qu'il y ait eu fusion.
3. - Hors Bannans dont la logique est différente de celle de ces groupes.
4. - L'Union Régionale des Coopératives de Vente de Lait naquit en 1956 pour vendre de manière groupée aux industriels lyonnais, privés et coopératifs. Victime du nouveau contexte de volatilité des prix, elle a disparu en 2013, SODIAAL finissant par reprendre nombre de ces coopérateurs.
5. - Le groupe 3A naquit en 1988 de la fusion de l'Union Laitière Pyrénées Aquitaine Charente (ULPAC) et de la coopérative cantalienne Centre Lait qui, à l'époque, avait refusé de rejoindre SODIAAL.
6. - Cette faiblesse empêcha SODIAAL de racheter, en 2012, les 50 % de sa filiale Yoplait qu'il avait dû vendre à Paribas A I quelques années avant, suite à des problèmes financiers.
7. - Rappelons que le comté et le morbier débordent dans la plaine et l'on peut s'interroger sur le caractère montagnard de tout l'Avant-pays savoyard.

RÉSUMÉS

Cet article analyse les coopératives laitières de la montagne française en insistant sur les étapes de leur mise en place, leurs modes de fonctionnement et leur localisation. On rencontre ici trois grands types de coopératives, créées dès le Moyen-Age (Jura), au XIX^e siècle (Haute-Savoie) et enfin au XX^e siècle, surtout après 1945 (un peu partout, mais surtout dans le Massif central). On recense aujourd'hui 239 coopératives laitières en montagne, majoritairement situées dans le massif jurassien, où leur résistance s'explique par leur spécialisation dans la production de fromages de qualité protégés par des AOC, mais aussi par l'action des hommes qui ont géré ces filières. Le texte insiste sur la diversité géographique et fonctionnelle du mouvement et s'interroge sur la notion de coopératives **de** montagne.

This article analyses dairy cooperatives of the French mountain region by focusing on the following steps: how they are created, how they function, and where they are located. There are three primary types of cooperatives, going back as far as the Middle Ages (in the Jura) and through the 19th century (in Haute-Savoie) to the 20th century, mainly after 1945 (more or less everywhere, but predominantly in the Massif central). Today, there are around 250 dairy cooperatives in the mountain region, mostly in the Jura Mountains. The reason for their survival is their focus on producing quality cheeses protected by an AOC (controlled designation of origin) but also by the actions of the men who have managed this sector. The text underscores the geographical and functional diversity of the movement and examines the notion of mountain cooperatives.

INDEX

Mots-clés : coopérative, montagne française, lait, fromages, fruitière

Keywords : cooperative, French mountain, milk, cheese, fruitiere

AUTEUR

DANIEL RICARD

Clermont Université, Université Blaise Pascal, EA 997 CERAMAC, BP 10448, F-63000 Clermont-Ferrand, France. Daniel.RICARD@univ-bpclermont.fr