



HAL
open science

La Matheysine : des montagnes de lait ? L'histoire laitière de la Matheysine des années 30 à aujourd'hui.

Françoise F. Alavoine-Mornas, Maud Hirczak, A. Bergeret, S. Madelrieux

► To cite this version:

Françoise F. Alavoine-Mornas, Maud Hirczak, A. Bergeret, S. Madelrieux. La Matheysine : des montagnes de lait ? L'histoire laitière de la Matheysine des années 30 à aujourd'hui.. Mémoire d'Obiou. Beaumont, Matheysine, Trièves, Valbonnais, 2018, 23, pp.1-14. hal-02607595

HAL Id: hal-02607595

<https://hal.inrae.fr/hal-02607595>

Submitted on 7 Dec 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

POUR CITER CET ARTICLE :

Alavoine-Mornas F. Hirczak M., Bergeret A., Madelrieux S. (2018). « La Matheysine, des montagnes de lait ? L'histoire laitière de la Matheysine des années 30 à aujourd'hui », *Mémoire d'Obiou*, n°23, pp.121-134.

**La Matheysine : des montagnes de lait ?
L'histoire laitière de la Matheysine des années 30 à aujourd'hui¹**

Françoise ALA VOINE-MORNAS, Maud HIRCZAK, Agnès BERGERET et Sophie MADELRIEUX

Quels devenir possibles pour la production laitière dans une région de montagne comme la Matheysine ? Une question que se posent les éleveurs laitiers qui, en 2016, n'étaient plus que 17 sur l'ensemble Matheysine, Beaumont et Valbonnais, après une baisse de l'ordre de 50% du nombre d'élevages depuis 2000 (Mallet, 2016).

Au cours des dernières décennies, l'agriculture s'est profondément transformée et la filière lait n'a pas échappé à ces bouleversements : diminution drastique du nombre d'élevages, disparition des laiteries locales, domination de la filière par des grands groupes privés ou coopératifs, mondialisation du marché du lait et des produits laitiers...

Pour mieux valoriser leur lait (encadré 1), certains éleveurs du plateau se sont lancés dans la production de lait biologique ou dans les circuits-courts (vente directe à la ferme, sur les marchés, dans des magasins de producteurs). D'autres hésitent sur la manière de réagir face à la situation de crise dans laquelle se trouve le secteur laitier actuellement.

Avec l'appui de l'association Sitadel² ainsi que de chercheurs des Universités Grenoble-Alpes (Irstea³) et Aix-Marseille, une réflexion a été engagée par un groupe d'éleveurs sur le devenir de la production laitière en Matheysine. L'un des axes du travail a consisté à reconstituer les grandes étapes de l'histoire de la filière lait, afin de mieux comprendre ses difficultés actuelles et ses points de blocage, mais aussi, et surtout, de déceler des voies d'avenir pour la production laitière en Matheysine. C'est cette reconstitution historique que nous présentons ici.

Encadré 1 : le lait, un produit particulier

Le lait est un produit hautement périssable. Il doit être réfrigéré sitôt la traite effectuée, une traite bi-quotidienne contraignante pour les éleveurs. À l'origine, c'est pour augmenter ses possibilités d'utilisation que le lait a été transformé en différents produits, crème, beurre,

¹ Cet article présente une partie d'un travail de recherche-action mené dans le cadre du projet SAGACITE intitulé « Rôle et processus de l'intelligence collective pour l'innovation dans les reconfigurations des activités agricoles et leur place dans les territoires ». Ce projet est réalisé dans le cadre du programme Pour et Sur le Développement Régional (PSDR 4 Rhône-Alpes) et bénéficie d'un financement de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, d'Irstea et de l'Union européenne via le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) dans le cadre du Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI-AGRI). La filière lait de vache est étudiée dans trois territoires du massif alpin : Chartreuse, Savoie et Sud-Isère.

² Créée en 1999, Sud Isère Territoire Agricole et Développement Local (Sitadel) est l'association pour le maintien et le développement de l'agriculture en Sud-Isère.

³ Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture.

fromages voire poudre de lait. La transformation fromagère a aussi permis de mieux valoriser le lait, et donc de mieux rémunérer les producteurs.

Le lait produit par une exploitation agricole peut être traité et transformé sur place, si l'exploitant possède un atelier de transformation : c'est le cas des productions de fromages « fermiers », fabriqués à la ferme. Dans la majorité des cas, le lait est collecté par des laiteries (coopératives ou privées). Actuellement, le lait est stocké dans des tanks à lait (réservoirs réfrigérés) sur l'exploitation en attendant le passage du collecteur. La collecte est réalisée tous les deux ou trois jours par des camions réfrigérés qui transportent le lait jusqu'à l'atelier de transformation où le lait sera conditionné en briques, pour du lait de consommation courante, ou transformé en divers produits laitiers (yaourts...)

Une filière laitière en crise en France et en Europe

« Le spectacle est désolant, donne la chair de poule : des tracteurs déversent des milliers de litres, 60 000 au total, de lait dans un champ à Pierre-Châtel » : le journal Sillon 38, en septembre 2009, se fait l'écho du désarroi des producteurs de lait matheysins, qui expriment leur ras le bol d'un système qui ne leur permet plus de vivre. Surendettement des éleveurs, alourdissement des normes, hausse des charges dans les fermes, et baisse du prix du lait : c'est la « crise du lait » de 2009, d'autres suivront, touchant les producteurs de lait français mais également européens.

La filière lait de vache a en effet été organisée à l'échelle européenne pendant une trentaine d'années par le système des quotas laitiers. Institués en 1984 par l'Union Européenne, ils devaient permettre de lutter contre la surproduction de lait, et ainsi garantir un prix du lait aux producteurs. Des contingents de production par État membre étaient fixés, et répartis ensuite entre les producteurs selon des systèmes propres à chaque pays. En France, le système adopté a permis de répartir la production sur le territoire, et en particulier de maintenir l'élevage dans les zones de montagnes.

Or, le système des quotas laitiers a été abrogé en 2015 pour répondre à une augmentation de la demande mondiale (notamment de pays émergents de l'Asie) et sous l'impulsion de pays tels que l'Allemagne ou les Pays-Bas, dans lesquels de grosses structures de production étaient prêtes à augmenter leurs volumes de lait à des coûts de production bas et à se faire une place dans la compétitivité internationale. La suppression des quotas laitiers a privé les exploitations agricoles laitières françaises d'un outil de régulation public du secteur et de contrôle de la concurrence (Dervillé, Vandenbrouke et Bazin, 2012), dont les conséquences sont loin d'être négligeables pour la Matheysine et l'ensemble des bassins laitiers en général, en renforçant notamment le pouvoir des industriels. Produire plus à l'échelle européenne, c'est aussi prendre le risque de voir baisser le prix du lait si la demande, au niveau mondial, n'augmente pas autant que prévu.

Les territoires de montagne particulièrement touchés

Dans ce contexte de libéralisation de la production laitière, les exploitations agricoles de plaine peuvent tirer parti de la possibilité qui leur est maintenant offerte de produire plus, contrairement aux exploitations de montagne, souvent de plus petite taille, et davantage

contraintes par l'altitude, le climat et leur isolement géographique. D'ailleurs, les régions de montagne bénéficient depuis les années 70 d'aides destinées à compenser ces « handicaps naturels », pour aider à y maintenir l'agriculture et notamment la production laitière. Ainsi, la suppression des quotas peut menacer la pérennité des exploitations agricoles de montagne, selon l'orientation prise par la production locale et l'organisation adoptée pour la filière.

Certains territoires comme les Savoie et le Jura se sont engagés, dès le début des années 60, dans des démarches de différenciation en valorisant leur terroir et leur savoir-faire grâce à des appellations d'origine pour leurs fromages, reconnues plus tard en tant qu'AOP (appellation d'origine protégée) et IGP (indication géographique protégée) : c'est le cas de fromages tels que le Comté (en 1952), le Reblochon (en 1958) ou encore le Beaufort (en 1968), pour ne citer qu'eux. Des coopératives laitières puissantes et fédératrices, des syndicats de défense des appellations d'origine, une forte solidarité et une anticipation de la sortie des quotas laitiers ont conduit ces bassins laitiers à un maintien d'une régulation de l'offre et de la rémunération du lait de leurs producteurs : la filière n'a pas été trop fortement perturbée par l'abandon des quotas laitiers.

Cela n'a pas été le cas en Matheysine où, comme nous le détaillerons plus loin, la filière s'est organisée très différemment. Les choix stratégiques des professionnels locaux ont été différents, et le lait est resté pour sa plus grande partie « non différencié ». Il est transformé en produits de consommation courante : lait UHT, yaourts, fromages sans appellations ou labels. La collecte du lait et sa transformation sont actuellement assurées par deux opérateurs extérieurs au territoire : Sodial (groupe coopératif, première coopérative laitière française, troisième coopérative laitière européenne et cinquième au niveau mondial) et Lactalis (entreprise privée, premier groupe laitier mondial).

Les producteurs, de moins en moins nombreux et de plus en plus dépendants d'un système qui leur échappe, tentent aujourd'hui de trouver de nouvelles solutions. Une collecte de lait bio a par exemple été mise en place depuis 2016 sur le Sud-Isère (Matheysine et Trièves) et les Hautes-Alpes, afin de répondre à une demande croissante pour le bio et permettre une meilleure rémunération du lait pour les producteurs.

Ce regard rapide sur des bassins laitiers de montagne différents laisse entrevoir le poids que peut avoir l'histoire, dans ses différentes composantes, sur la situation actuelle et les perspectives qui s'offrent aux éleveurs. C'est ce travail de reconstitution historique de la filière lait qui a été entrepris avec les éleveurs laitiers de Matheysine.

Reconstituer ensemble l'historique de la filière lait

Nous faisons l'hypothèse que la situation actuelle de la filière laitière est l'aboutissement d'un processus historique dans lequel interviennent des transformations de la filière, des transformations du territoire, des ingrédients de contexte extérieurs au territoire, et différents jeux d'acteurs (publics et privés).

Pour réaliser cette reconstitution, nous nous sommes appuyées sur trois éléments :

- une recherche bibliographique approfondie sur la filière lait en Matheysine et dans les territoires de moyenne montagne ;
- un « atelier frise » mené en décembre 2016 : il s'agit d'un travail de réflexion en groupe, initié par les chercheurs et mené avec un groupe d'acteurs concernés (techniciens agricoles, producteurs laitiers, etc.). L'objectif était de construire collectivement une représentation synthétique des dynamiques passées et présentes de la filière lait et de construire un récit partagé en rassemblant les connaissances des participants, issues de leur expérience, de leurs connaissances, de leur vécu, et finalement de donner un sens à l'histoire récente ;
- une douzaine d'entretiens complémentaires menés en 2016-2017 auprès d'acteurs de la Matheysine et du Trièves (techniciens, producteurs et transformateurs de lait, élus locaux).

Cela a permis d'aboutir à la constitution d'une frise historique originale (figure 1), qui met en lumière des éléments tenant à la fois au contexte global de l'agriculture, au contexte social et économique en Matheysine, à la production laitière locale, ou encore aux dynamiques collectives (accompagnement technique par exemple). Cette reconstitution historique vise à fournir aux éleveurs des éléments de réflexion sur l'avenir (atouts, contraintes, possibilité de s'appuyer sur des expériences passées).

La discussion collective et son analyse ont conduit à identifier dans l'histoire laitière de la Matheysine quatre séquences.

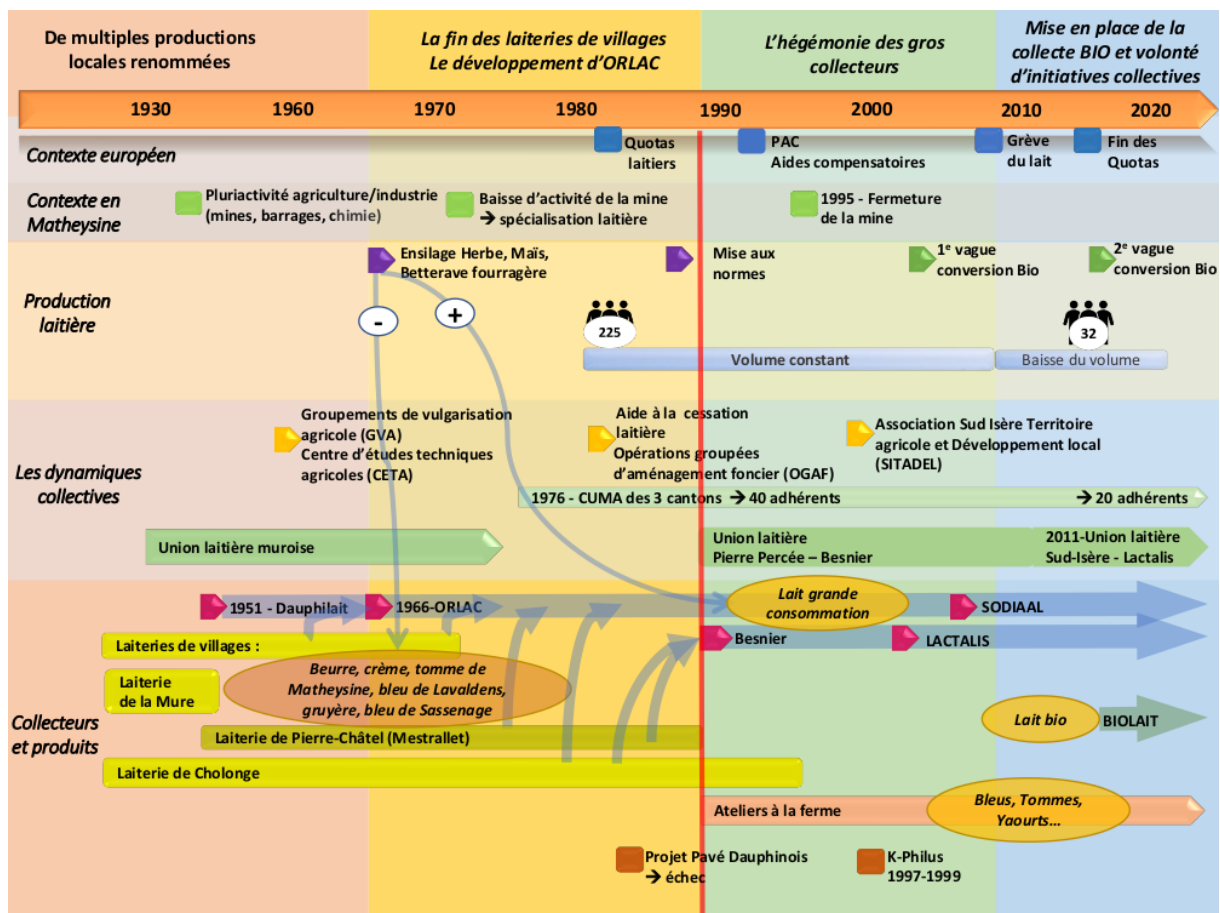
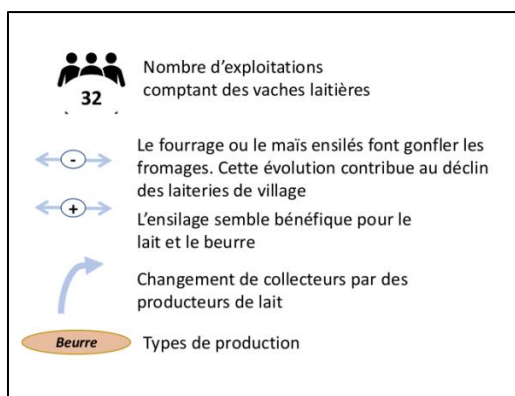


Figure 1 : frise historique de la filière lait de vache en Matheysine



Légende de la figure 1

Des années 1930 à 1960 : les spécialités laitières et fromagères des laiteries de villages.

Le lait est produit par un grand nombre de petites exploitations de polyculture-élevage. Comme dans beaucoup d'autres régions isolées de montagne, la diversité des productions alimentaires et non alimentaires ainsi que la double-activité sont de mise (entre autres les « paysans-mineurs », cf. encadré 2), afin de répondre aux besoins de l'alimentation familiale et d'assurer une certaine autonomie. Pour autant, l'agriculture et notamment la production de lait, est une activité importante sur le plateau matheysin, en le structurant aussi bien géographiquement que socialement.

Encadré 2 : la mine et l'agriculture

Une caractéristique de la Matheysine est la présence de mines d'antracite, exploitées de manière artisanale et domestique depuis plusieurs siècles et de façon industrielle depuis le XIX^{ème} siècle. La mine a longtemps constitué le moteur économique principal du territoire, jusqu'en 1995, année de sa fermeture définitive. L'activité industrielle minière n'a pas été déconnectée de l'activité agricole puisque une forme particulière de double-activité s'est développée : les « paysans-mineurs ». Ceux-ci travaillaient à la mine tout en exploitant de petites fermes dont la marche était en partie assurée par leurs épouses. Certaines de ces exploitations agricoles, d'après Martinon (1974), semblaient très traditionnelles et éloignées des soucis de rentabilité et de gain d'argent puisque « *le salaire des mines est là pour ça* » (Martinon, 1974). Mais d'après Gonon (1980), le salaire de la mine a aussi permis l'achat de matériel agricole et la modernisation des fermes, d'autant plus que des incertitudes sur l'avenir de la mine existaient. Il y a eu en effet un premier projet de fermeture en 1975, repoussé mais accompagné d'une forte baisse des effectifs et du développement en parallèle des exploitations agricoles.

Le lait est collecté, vendu et transformé par un grand nombre d'opérateurs locaux. Ce sont essentiellement des laiteries villageoises privées (« une laiterie par village »), telles que la laiterie Chalon (puis Rebreyend) à Cholonge, la laiterie Nicole à la Mure, la laiterie Mestrallet à Pierre-Châtel. En plus de collecter le lait, ces laiteries en assurent la vente localement, combinant parfois leur activité laitière avec une épicerie de village. Les responsables de ces laiteries sont des personnalités locales importantes, reconnues pour leur savoir-faire, indispensables mais parfois jalouées pour leur rôle économique. Elles sont des pivots des

relations sociales quotidiennes, puisqu'on vient chaque jour livrer son lait, faire ses emplettes à la laiterie, et ainsi se donner des nouvelles entre voisins.

Ces laiteries produisent de la crème, du beurre, des fromages divers tels que la tomme, le bleu de Sassenage, le Saint-Marcellin, le bleu de Lavalens. La laiterie de la Mure fabrique du lait concentré (marque Berna), produit haut de gamme et rémunérateur jusqu'en 1933, et connu même à l'étranger (Galvin et Benoît, 2011).

La laiterie de Cholonge produit la tomme de la Matheysine, du beurre et de la crème, qu'elle vend à des revendeurs des marchés de la région, à des détaillants à la Mure et à Grenoble, et aux particuliers qui viennent à la laiterie-épicerie. Leur beurre et leur crème sont alors réputés auprès des pâtisseries de Grenoble. L'écumeuse industrielle leur permet d'adapter la qualité aux demandes de chaque pâtissier, certains voulant par exemple de la crème plus ou moins épaisse : « *on faisait du sur-mesure* », affirme Jean Rebreyend, l'ancien propriétaire de la laiterie⁴. « *La recette, ça vient des doigts, du toucher... on n'allait pas aux écoles* » explique-t-il. Malheureusement tout ce savoir-faire et toute cette expérience n'ont pas été conservés lorsque, plus tard, la laiterie a fermé.



Photo 1 : la fabrication du fromage à la laiterie Rebreyend (photo : famille Rebreyend)

⁴ Propos et informations recueillis lors d'un entretien avec la famille Rebreyend.



Photo 2 : la laiterie-épicerie Rebreyend, un lieu de convivialité dans le village de Cholonge
(photo famille Rebreyend)

Il existe donc des relations fortes entre laiteries et éleveurs sur le territoire. Cependant, les productions laitières et fromagères locales sont transformées et commercialisées par les laiteries, à titre individuel. Les savoir-faire issus de l'expérience et de la tradition familiale ont été valorisés par certaines laiteries ou par des éleveurs-fermiers, mais ils n'ont pas toujours été transmis, et n'ont jamais été perçus comme un patrimoine à sauvegarder et à valoriser collectivement, au niveau du territoire.

Dans le même temps, à côté des laiteries villageoises, des opérateurs de plus grande dimension économique commencent à se développer. C'est le cas de la coopérative Dauphilait, née en 1951 à Grenoble, qui collecte de nombreux éleveurs de la région, et qui prélude à des transformations importantes de l'organisation de la filière lait. Quant aux éleveurs, certains se regroupent au sein d'unions laitières, comme l'union laitière muroise, ce qui leur confère un poids plus important dans les négociations avec les laiteries.

Des années 1960 au début des années 1990 : la disparition des laiteries villageoises et le développement d'un modèle unique de lait conventionnel

Les laiteries villageoises disparaissent les unes après les autres, victimes de la concurrence mutuelle, mais aussi de leurs difficultés à suivre les normes (en particulier sur le plan sanitaire) et à réaliser les investissements qui garantiraient leur rentabilité. À la laiterie Rebreyend de Cholonge par exemple, les contrôles sanitaires deviennent plus nombreux et plus contraignants dans les années 80. Ses responsables doivent même négocier pour ne pas être soumis aux mêmes contrôles que les laiteries industrielles. Du côté des aménagements et du matériel, dès les années 70, ils doivent s'adapter : carrelages, baratte en inox... « *Quand l'Europe est arrivée, il aurait fallu tout changer, on a fait de la résistance !* ». Les matériels sont cependant changés progressivement pour respecter les normes.

Ces laiteries locales sont aussi victimes du développement des opérateurs industriels. C'est d'abord Dauphilaît qui se regroupe avec plusieurs autres coopératives d'envergure régionale pour former l'Organisation Régionale Laitière Agricole Coopérative (ORLAC), sous l'impulsion notamment de Fréjus Michon. Cet éleveur, enfant du pays, reprend en 1942 l'exploitation agricole familiale aux Allemans, à Saint Honoré, mais dès la fin de la guerre, « *c'est le monde agricole tout entier qui l'obsède et qu'il veut déjà aider* » (De la Fayette, 2005). Tout au long de sa vie, il va occuper un grand nombre de responsabilités⁵ dans des organisations professionnelles agricoles au niveau local et national. Il devient président d'ORLAC à partir de 1972.

Les prix d'ORLAC sont attractifs, de plus en plus d'éleveurs s'y associent et délaissant la laiterie du village. Mais le lait collecté en Matheysine est maintenant transporté par camions jusqu'à l'usine de transformation située à Vienne.

Les années 1989-1990 constituent un moment important dans l'histoire laitière locale. Il est marqué tout d'abord par l'arrivée de l'entreprise privée Besnier (futur Lactalis) sur le territoire, qui rachète la laiterie Mestrallet de Pierre-Châtel en 1989 (encadré 3), ainsi que la laiterie des Alpes à Gap. Dans le même temps, Danone fait son entrée sur le territoire voisin du Trièves. Enfin, en 1990, le groupe coopératif Sodiaal est créé, ORLAC lui cédant ses activités de transformation et commercialisation de produits laitiers.

Il s'agit d'un changement radical dans les rapports à la transformation du lait : alors qu'il y avait une interconnaissance et une proximité entre éleveurs et laiteries, un respect pour le savoir-faire du fromager local, l'arrivée de ces opérateurs conduit à un éloignement des centres de décision vis-à-vis des éleveurs. Le lait est maintenant traité hors du territoire, et sa valorisation échappe en grande part aux éleveurs. Pour pouvoir négocier collectivement leurs contrats avec les opérateurs industriels, certains éleveurs forment alors des unions laitières (même si certains opérateurs avaient tenté d'imposer la signature de contrats individuels).

Encadré 3 : La laiterie de Pierre-Châtel, une histoire de famille

Italien, Sébastien Gervasoni arrive en 1936 à Villard de Lans. Il y apprend, dans la laiterie de Léonard Mestrallet, producteur de bleu de Sassenage, le métier de fromager, et se marie avec Yvonne Ravel, une parente de Mme Mestrallet. En 1946, M. Mestrallet lui confie la laiterie de Pierre-Châtel, qu'il vient de créer dans les anciens locaux de la mine de charbon de « Picardon » pour collecter le lait sur le plateau matheysin. La laiterie devient un opérateur important sur le plateau : dans les années 70, ce sont deux camions qui collectent 7000 litres de lait tous les matins. 5000 fromages – 25 tonnes – sont produits chaque mois, ainsi que de la crème et du beurre (Centre-midi magazine, 1976).

⁵ Fréjus Michon a fondé l'union laitière muroise en 1945 et présidé la coopérative d'utilisation du matériel agricole (CUMA) des 3 cantons. Il a été président du CDJA (1946-1952), vice-président du CNJA (1946-1954) - Centre Départemental/National des Jeunes Agriculteurs-, président de la FDSEA (61-72), vice-président de la FNSEA (64-65) -Fédération Départementale/Nationale des Syndicats d'Exploitations Agricoles-, président d'ORLAC (72-87), président de la Chambre d'Agriculture de l'Isère (74-85), président de la Fédération Nationale des Coopératives Laitières (78-87) et président de l'ONILAIT - Office National Interprofessionnel du Lait (83-87).

Sébastien Gervasoni transmet son savoir-faire à ses trois fils, qui complètent leur formation à l'école de La Roche-sur-Foron. L'aîné, Claude, part travailler à la laiterie de Villard-de-Lans dès 1964. Son deuxième fils Michel, reste sur Pierre-Châtel et devient le nouveau gérant à partir de 1977, au moment de la retraite de son père. En 1979, l'atelier est mis aux normes. La concurrence d'ORLAC devient forte.

Le fromager et sa famille logent sur place. La laiterie compte jusqu'à dix employés, en grande partie des immigrés portugais. En 1980, Michel Gervasoni reçoit la médaille d'or du Concours international des fromages de montagne (cf. photo 3), décernée par le ministère de l'agriculture, pour son Bleu de Sassenage de la marque Le Col Vert, pour l'entreprise Mestrallet.

En 1989, Mr Guillot, gendre et héritier de l'entreprise de Léonard Mestrallet, ne trouvant pas de repreneur, décide de vendre la laiterie de Pierre-Châtel à l'entreprise Besnier. Celle-ci récupère ainsi la production de lait associée à la laiterie – les éleveurs décidant alors de créer une union laitière pour mieux négocier collectivement leur contrat avec leur nouveau collecteur. Besnier met tout de suite fin à l'activité de transformation de la laiterie. Michel Gervasoni est licencié. Il doit quitter la laiterie et son logement. Selon sa fille⁶, il ne se relèvera pas de ce qu'il ressent comme un « déshonneur » et de la tristesse de voir disparaître son atelier et son savoir-faire sur son territoire. Il décède de maladie en 1996, à l'âge de 55 ans.

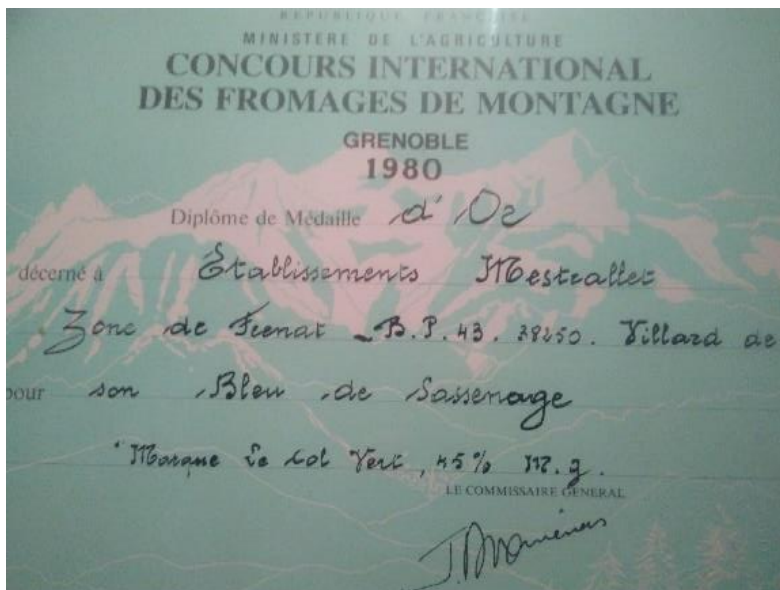


Photo 3 : Diplôme obtenu par Michel Gervasoni pour le Bleu de Sassenage fabriqué à Pierre-Châtel (photo Rachel Ruelle)

Par ailleurs, plusieurs structures professionnelles sont créées dès les années 60 afin d'accompagner les éleveurs et de favoriser les échanges entre eux comme les Groupements de Vulgarisation Agricole (GVA) ou les Centres d'Études Techniques Agricoles (CETA).

Au niveau des exploitations agricoles, un modèle unique de production laitière se développe, copié sur celui de la plaine : « *on va faire pisser du lait* », disaient certains à propos de la Matheysine⁷. Cette orientation stratégique se traduit pour les éleveurs par des changements

⁶ Entretien avec Rachel Ruelle.

⁷ Cité par un éleveur présent lors de l'atelier frise.

techniques importants : l'abandon des races bovines locales (Tarine, Abondance) et l'adoption de races plus productives (Pie noire puis Prim'Holstein), la mécanisation (moissonneuses batteuses, tracteurs), la modernisation des bâtiments d'élevage (remplacement des étables entravées par des stabulations avec des salles de traite), des changements dans l'alimentation des troupeaux avec l'achat d'aliments riches en protéines et l'utilisation de l'ensilage⁸ (maïs, betterave). Or l'ensilage, s'il n'est pas de bonne qualité sanitaire, est incompatible avec la fabrication fromagère car il peut provoquer un gonflement du fromage⁹ : cela s'ajoute aux difficultés des laiteries de village. À l'inverse l'ensilage convient bien à la production de lait de grande consommation (Gouet et Bergère, 1973). Beaucoup d'exploitations passent également en élevage allaitant, moins exigeant en travail, favorisé par les surfaces pâturables disponibles mais également par des primes qui incitent à cette conversion (Houben, 2015).

Cette transformation de la filière laitière va dans le sens de ce que préconisait Fréjus Michon. Homme « convaincu et convaincant », il croit au « progrès technique » et à l'intensification, sur le modèle qui est en train de se développer dans les régions de plaine. Cependant, devenu premier président de l'office national interprofessionnel du lait (ONILAIT) en 1983, il soutient alors la mise en place des quotas laitiers, se rendant compte de la nécessité de réguler la production pour maintenir les prix du lait, ce qui provoque beaucoup d'incompréhensions sur le territoire matheysin (De la Fayolle, 2005).

Ainsi, au cours de cette période le nombre d'exploitations agricoles diminue, mais par le jeu de l'agrandissement des exploitations restantes, le volume de lait reste constant. Comme dans la plupart des autres régions de France, la restructuration de la filière laitière est en marche (Ricard, 2014).

Des années 1990 à la fin des années 2000 : l'hégémonie des opérateurs industriels

Les opérateurs industriels, coopératifs (ORLAC-Sodiaal) ou privés (Besnier, devenu Lactalis à partir de 1999), sont maintenant prééminents dans la collecte et la transformation du lait. Dans la continuité de la période précédente, peu nombreux sont les éleveurs qui pensent à d'autres orientations possibles et à des valorisations collectives et territoriales.

Certains tentent de développer de nouveaux produits, mais sans succès. C'est le cas de l'initiative « k-philus » de Charles Galvin, autre figure locale, éleveur à Valbonnais, et très engagé dans différentes instances régionales, nationales et européennes¹⁰. Pour lui, le « modèle de la plaine » est inadapté aux zones de montagne et il faut au contraire « *consolider et améliorer toutes les caractéristiques de l'agriculture alpine pour préserver son originalité et la qualité de ses produits, [...] se différencier d'une agriculture « banale »* » et permettre « *une revalorisation intéressante du travail de l'éleveur et du fromager* » (Galvin, 1992). Charles Galvin, alors Conseiller Régional, initie avec la coopérative laitière de

⁸ L'ensilage est un aliment des animaux obtenu par fermentation humide et anaérobie (sans air) d'herbe, de maïs ou d'autres plantes fourragères.

⁹ Ce problème concerne surtout les fromages à pâte pressée cuite (type gruyères).

¹⁰ Il a été engagé dans le CDJA, la FDSEA, la Chambre d'Agriculture de l'Isère, la Fédération Française d'Économie Montagnarde (FFEM), au SUACI Montagne Alpes du Nord et à Euromontana. Membre du Parti Socialiste, il a également été Conseiller Municipal de la Mure, Conseiller Régional (1992-1998) et Conseiller Départemental (1998-2015).

Valbonnais l'élaboration d'un lait fermenté à propriétés thérapeutiques, le « k-philus », distribué dans les crémeries et épiceries fines de la région, avec l'objectif de valoriser l'ensemble du lait produit sur le canton de Valbonnais. Mais cette démarche ne dure que quelques années (1997-1999), faute de débouchés adaptés et d'un nombre suffisant d'éleveurs pour s'y engager : « *c'était un visionnaire, il avait 10 ou 15 ans d'avance* », estiment aujourd'hui certains éleveurs.

Pour beaucoup d'éleveurs, à cette époque, le changement est perçu avant tout comme un risque et une incertitude, alors que l'organisation locale de la filière et la production de masse semblent satisfaire la majorité d'entre eux et ne justifient pas de changer le modèle de production. Aujourd'hui, pourtant, certains des éleveurs rencontrés pensent que le territoire « *a raté le coche* », notamment en ne s'engageant pas dans des démarches collectives d'appellations d'origine à l'instar des Savoie, ou en rejoignant le Vercors pour l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage.

Cette période est également marquée par la fermeture définitive de la mine, ce qui oblige les acteurs locaux, publics comme privés, à repenser le développement de leur territoire. Celui-ci est toujours influencé par son identité industrielle, et l'agriculture semble jusqu'alors assez peu concernée par les projets de développement du territoire. L'idée de la nécessité d'un développement territorial intégré entre les différents secteurs économiques fait pourtant son chemin. En 1999 l'association SITADEL est créée et marque l'aboutissement d'un certain nombre de démarches collectives locales. Son objectif est de considérer l'activité agricole comme partie intégrante du développement du territoire avec les collectivités locales (Sauzet, 1998).

En 2006, l'Union Européenne décide la sortie des quotas laitiers, qui sera effective en 2015. Une période de transition se met en place, avec une augmentation progressive des contingents alloués à chaque pays. En 2009 se produit la première crise du lait en raison d'une baisse du prix du lait due à la conjoncture internationale. Quant aux producteurs, ils perdent de plus en plus leurs capacités de négociation vis-à-vis des opérateurs industriels qui ont poursuivi leur développement et sont désormais d'envergure nationale, voire internationale.

De la fin des années 2000 à aujourd'hui : le développement du bio et la recherche de solutions pour l'avenir

La suppression des quotas rend les opérateurs industriels plus intéressés par les régions à fort potentiel de production au détriment des régions telles que les zones de montagne, où la baisse du nombre d'exploitations laitières a abouti à une faible densité laitière. Cela inquiète les éleveurs, car il y a un risque de ne plus être collecté par ces grands groupes, pour lesquels une collecte en zone de montagne génère des coûts logistiques importants pour des volumes maintenant relativement faibles par rapport à d'autres régions laitières. Alors que le volume de lait de la Matheysine, et plus largement du Sud-Isère, était resté constant jusque vers 2010 (10 millions de litres), ce volume baisse ensuite en raison de l'arrêt de plusieurs grosses exploitations. Et la pyramide des âges des exploitants laisse prévoir de nouveaux départs à la retraite ces prochaines années.

Actuellement, la production de lait bio prend de l'importance et fédère de plus en plus d'exploitations autour d'une volonté de renouveau de la filière. Une première vague de conversion s'était faite à la fin des années 2000, mais sans grand succès, malgré un appui de la Chambre d'Agriculture de l'Isère et de SITADEL. En 2010-2011, la coopérative Biolait (1^{er} collecteur de bio de France), sous l'impulsion des opérateurs Sodiaal, Lactalis et Danone, envisage une collecte de lait bio sur le Sud-Isère¹¹. Mais cette démarche ne réussit pas à s'imposer et certains éleveurs l'expliquent aujourd'hui par plusieurs raisons. D'une part, ils ne connaissaient pas Biolait (« *c'était une crainte de partir avec Biolait, car on ne connaît pas la viabilité* »), et il n'y avait pas eu de mobilisation collective de la part des éleveurs, la démarche n'ayant pas été organisée à leur initiative. D'autre part, en raison de la faible mobilisation des éleveurs, le litrage de lait bio n'est pas suffisant pour que Biolait s'engage dans cette collecte (un seuil de 3 millions de litres avait été fixé, alors que seulement 1 million de litres étaient envisageables dans le Sud-Isère), d'autant que la coopérative était déjà très impliquée dans des conversions dans d'autres régions de France. Le projet se solde donc par un échec à ce moment-là. Après quelques années de turbulences et de nouvelles crises du lait, la conjoncture a changé, et en 2015, des éleveurs du Sud-Isère réfléchissent collectivement à l'opportunité d'une collecte de lait bio, envisageant à la fois ses atouts (avec entre autres des prix du lait nettement supérieurs au prix du lait conventionnel) mais aussi ses difficultés (comme les changements techniques que nécessite le passage au bio dans les exploitations agricoles). Plusieurs producteurs s'adressent alors à Biolait pour organiser une collecte sur l'ensemble du Sud-Isère et des Hautes-Alpes. Une collecte spécifique est ainsi mise en place en 2016 pour ces zones, soit une vingtaine d'exploitations pour 3,5 millions de litres de lait environ prévus d'ici 2019. Même si le lait conventionnel reste majoritaire, il s'agit là d'un virage conséquent pour le territoire.

Au-delà du bio, les solutions restent compliquées à trouver. Des éleveurs se tournent vers l'agritourisme (gîtes, accueil à la ferme), estimant que l'avenir est à la valorisation de l'image du territoire et au lien avec le développement touristique. D'autres délaissent la production laitière au profit de la production de viande, voire envisagent l'abandon de l'activité agricole devant les difficultés mais aussi compte-tenu de leur âge. Face à l'urgence de la situation, les solutions adoptées par les éleveurs restent souvent individuelles. Les incertitudes sur l'avenir, un certain manque de soutien des collectivités, le faible nombre d'éleveurs, l'absence de leader (reconnue par les éleveurs eux-mêmes) sauf peut-être dans le secteur bio, les difficultés de transmission des exploitations agricoles, entre autres raisons, contribuent à la difficulté des éleveurs à trouver des moyens de valorisation collective de leur lait.

La filière lait de demain : entre quête d'identité et nouvelles initiatives collectives ?

La Matheysine a longtemps eu une identité davantage industrielle qu'agricole. De plus, contrairement à d'autres bassins laitiers de montagne, les éleveurs laitiers matheysins se sont orientés vers la production de masse, sans mise en avant d'une origine géographique ou de savoir-faire locaux. Cette stratégie, pendant un temps, a porté ses fruits. Les volumes

¹¹ Biolait est une coopérative créée en 1994 par des producteurs laitiers de l'Ouest de la France. Premier collecteur de lait bio en France, Biolait compte aujourd'hui plus de 1250 adhérents en France pour 150 millions de litre de lait collectés.

importants produits, la capacité à répondre aux attentes des opérateurs industriels, ont assuré aux producteurs de lait une rémunération relativement confortable leur permettant de rentabiliser les investissements consentis. Mais ces succès ne les ont pas incités à anticiper les changements à venir. C'est ce qui ressort d'une enquête conduite en 1999 pour le compte de la chambre d'agriculture de l'Isère (Bourgeat, 1999) sur l'ensemble du Sud-Isère : 45% des éleveurs interrogés estimaient que la production de masse devait être poursuivie, même si une petite part d'entre eux s'interrogeait sur la « spirale productiviste » dans laquelle ils étaient engagés. La mise en place de stratégies de valorisation du lait, ainsi que la conversion au bio, leur paraissaient alors des paris risqués.

Aujourd'hui, après la suppression des quotas laitiers, dans un contexte de crises du lait récurrentes, et du fait d'une forte diminution du nombre d'élevages laitiers sur le territoire, les éleveurs restants se sentent souvent démunis. Excepté pour la filière biologique où les prix payés ainsi que les perspectives de développement offrent davantage d'optimisme, il domine chez la plupart des éleveurs l'impression de ne pas avoir su tirer parti de dynamiques ou d'initiatives qui auraient pu déboucher sur une meilleure valorisation de leur lait. Néanmoins la situation actuelle pousse à chercher de nouvelles options et de nouveaux partenaires. Un essai de rapprochement avec les éleveurs des Hautes-Alpes est par exemple en cours, avec le projet d'approvisionner des transformateurs pour la fabrication de produits haut de gamme, qui pourraient mieux valoriser leur lait et stabiliser les prix.

Enfin, aujourd'hui encore, il ne semble émerger aucun leader capable d'entraîner les éleveurs dans une démarche collective, ni d'identité collective suffisamment forte pour valoriser le territoire. Un éleveur explique d'ailleurs : « *niveau agriculture, on a trop copié ce qu'on faisait en plaine, on n'a pas développé une identité propre, contrairement aux Savoie ou au Vercors où il y avait sûrement certains leaders qui y croyaient, et ils ont lié ça avec le tourisme : c'est une vision d'un territoire. Ici, on n'a pas eu cette vision. Ici, chacun est resté dans son secteur : le tourisme, contre la mine, contre les paysans. Il y avait la facilité de la mine. Et nous, les éleveurs, on a voulu copier la plaine* ».

Mais le territoire se transforme : la proximité avec la métropole grenobloise, les dynamiques économiques, le développement du tourisme, l'évolution de la population et des mentalités sont autant de facteurs à prendre en compte et selon l'un de nos interlocuteurs : « *il y a 20 ans, personne ne voulait de tourisme. Aujourd'hui, ça évolue dans le bon sens, les gens commencent à croire en leur territoire. Avant, ils avaient une mauvaise image de leur territoire. Alors que le potentiel paysager de la Matheysine est énorme* ». Avoir conscience et avoir envie de valoriser son pays à travers son lait, voilà sans doute une voie à privilégier pour faire vivre les fermes de Matheysine.

Bibliographie

Bourgeat (E.). *La filière lait des pays du Drac. Typologie des exploitations laitières du Sud-Isère*, Mémoire INAPG/Chambre d'agriculture de l'Isère, 1999.

Centre-midi magazine. « Une industrie locale : la laiterie-fromagerie de Pierre-Châtel », *Centre-midi magazine*, n°31, décembre 1976.

De la Fayolle (B.). « Fréjus Michon, militant de la cause agricole », *Mémoire d'Obiou*, n°10, 2005.

Dervillé (M.), Vandembroucke (P.), Bazin (G.). « Suppression des quotas et nouvelles formes de régulation de l'économie laitière : les conditions patrimoniales du maintien de la production laitière en montagne », *Revue de la Régulation. Capitalisme, institutions, pouvoirs*, n°12, 26 p., 2012.

Galvin (C.). « La politique de développement agricole des Alpes du Nord », *Aménagement et Nature*, n°108, pp.20-21, 1992.

Galvin (J-M.), Benoist (G.). « Histoire de la laiterie de la Mure. Qui se souvient du lait Berna ? », *Mémoire d'Obiou*, n°16, pp.119-132, 2011.

Gonon (H.). « Chez les mineurs-agriculteurs », *Mémoires d'Obiou*, n°11, 2006. (Reprise d'un article paru en 1980 dans un ouvrage collectif : aspects politiques et sociologiques du travail en Matheysine, CNRS et région Rhône-Alpes).

Gouet (P.), Bergère (J.L.). « Ensilage et gonflement butyrique des fromages », *Fourrages*, n°56, pp.89-107, 1973.

Houben (J.). *Diagnostic agraire de la Matheysine, du Beaumont et du Valbonnais (sud du département de l'Isère)*, Mémoire de fin d'étude, Diplôme d'ingénieur agronome AgroParisTech, 159 p., 2015.

Mallet (M.). *Éléments de présentation du territoire et de l'agriculture de la Matheysine*. Agriculture et territoires, Chambre d'agriculture de l'Isère, septembre 2016.

Martinon (D.). « Les paysans-mineurs et le Plateau Matheysin », *Revue de Géographie Alpine*, n°1, pp.33-40, 1974.

Ricard (D.). « Les mutations des systèmes productifs en France: le cas des filières laitières bovines », *Revue Géographique de l'Est*, vol. 54, n°1-2, 2014.

Sauzet (J-P.). *Développement agricole et rural en Sud-Isère. Les conditions d'une démocratie participative*, Mémoire de formation spécialisation conseiller en développement local agricole et rural, Chambre d'agriculture de l'Isère, 1996-1998.

Les auteures remercient l'ensemble des personnes rencontrées au cours de cette recherche pour leur disponibilité et pour la richesse des informations et des échanges.