

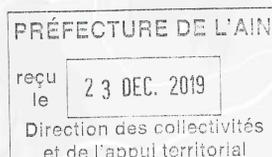
Pays  
de GEX **SCoT**

**Annexe 2 – Diagnostic agricole**

Secteur Valserine

Dossier d'approbation

*Vu pour rester annexé à la délibération du 19/12/2019*



Le Président  
  
Christophe BOUVIER



Réalisée pour le compte de :

---

Syndicat Mixte du SCOT du Pays de Gex  
135, Avenue de Genève  
BP 441  
01174 GEX Cedex

---

Par :

Carine LAFAURE- Julie LAURENT  
Chambre d'Agriculture de l'Ain  
4, avenue du champ de foire  
01003 Bourg en Bresse cedex

## **DIAGNOSTIC AGRICOLE REVISION DU SCOT PAYS DE GEX**

## **SCHEMA DE SECTEUR VALSERINE**

Janvier 2014

## **Votre contact**

Chambre d'Agriculture de l'Ain  
Carine LAFAURE  
Chargée de mission en urbanisme  
et gestion de l'espace  
Tél. 04 74 45 47 04  
Fax. 04 74 45 56 83  
c.lafaure@ain.chambagri.fr

[www.synagri.com/ain](http://www.synagri.com/ain)

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

OPE.COS.ENR.N°50/version du 01.03.10

G:\VT\M-05\05 308 suivi urbanisme\P03 SCOT\SCOT PAYS DE GEX\DIAG 2013\Rendu\Valserine\Rendu Valserine.doc

# I. SOMMAIRE

## A. Sommaire

|      |   |    |
|------|---|----|
| I.   | SOMMAIRE .....  | 3  |
| II.  | METHODOLOGIE ET ZONE D'ETUDE.....                           | 5  |
| III. | RAPPEL DU CONTEXTE REGLEMENTAIRE ET DU CONTEXTE LOCAL ..... | 7  |
| A.   | LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE RECENT .....                      | 7  |
| B.   | LE PROJET D'AGGLOMERATION FRANCO-VALDO-GENEVOISE.....       | 7  |
| C.   | LE PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-JURA .....                 | 9  |
| D.   | LES SIGNES DE QUALITE.....                                  | 10 |
| E.   | LE POTENTIEL PEDOLOGIQUE DU SECTEUR .....                   | 11 |
| F.   | LES BIENS-FONDS : UNE CARACTERISTIQUE DU PAYS DE GEX.....   | 12 |
| IV.  | L'EVOLUTION DE L'AGRICULTURE DEPUIS 2000.....               | 13 |
| A.   | LA RESTRUCTURATION DES EXPLOITATIONS CONTINUE .....         | 13 |
| 1.   | Des exploitations moins nombreuses mais plus grandes.....   | 13 |
| 2.   | Une forte baisse du nombre d'agriculteurs.....              | 14 |
| B.   | EVOLUTION DE L'ACTIVITE AGRICOLE .....                      | 15 |
| 1.   | L'évolution des systèmes de production.....                 | 15 |
| 2.   | L'évolution du cheptel.....                                 | 16 |
| V.   | EVOLUTION DE L'ESPACE AGRICOLE DEPUIS 10 ANS .....          | 16 |
| A.   | Evolution de la SAU .....                                   | 16 |
| B.   | Evolution de la tache urbaine.....                          | 17 |
| C.   | L'exemple de la commune de Chézery-Forens.....              | 17 |
| VI.  | L'AGRICULTURE AUJOURD'HUI.....                              | 20 |
| A.   | LES EXPLOITATIONS .....                                     | 20 |

|      |  |    |
|------|--|----|
| B.   | LES EXPLOITANTS .....  | 21 |
| 1.   | COMPOSITION DE LA MAIN D'ŒUVRE AGRICOLE .....  | 21 |
| 2.   | LE RENOUVELLEMENT DES EXPLOITATIONS .....  | 22 |
| C.   | L'UTILISATION DU SOL ET LA STRUCTURE FONCIERE DES EXPLOITATIONS.....                             | 26 |
| D.   | UNE AGRICULTURE FONDEE SUR L'ELEVAGE BOVIN .....   | 26 |
| 1.   | Les principaux systèmes de production .....  | 26 |
| 2.   | Le cheptel.....  | 29 |
| 3.   | Les principales filières agricoles.....  | 29 |
| 4.   | Les stratégies économiques des exploitations- Secteur Valserine .....                            | 35 |
| 5.   | Les Alpagnes : une des spécificités de l'agriculture du Schéma de secteur.....                   | 35 |
| VII. | LES ENJEUX ENTRE AGRICULTURE ET URBANISME.....   | 39 |
| 1.   | Une agriculture contrainte par l'urbanisation .....  | 39 |
| 2.   | La protection des sièges d'exploitation, des bâtiments agricoles et la règle de réciprocité..... | 44 |
| 3.   | Les circulations agricoles.....  | 46 |
| 4.   | Les parcelles stratégiques et les zones à enjeux.....  | 46 |
| B.   | L'AGRICULTURE DU SCHEMA DE SECTEUR VALSERINE : BILAN .....                                       | 49 |
| 1.   | ATOUTS ET POTENTIEL.....   | 49 |
| 2.   | CONTRAINTE ET FAIBLESSES .....   | 49 |
| 3.   | LES CONDITIONS DU MAINTIEN DE L'AGRICULTURE .....  | 50 |
|      | PRESERVER LE FONCIER AGRICOLE .....  | 50 |

4. Les préconisations pour le futur SCOT ..... 56

5. Suivre la consommation de foncier agricole et l'évolution de l'agriculture : les indicateurs de suivi . 57

VIII. CONCLUSION ..... 57

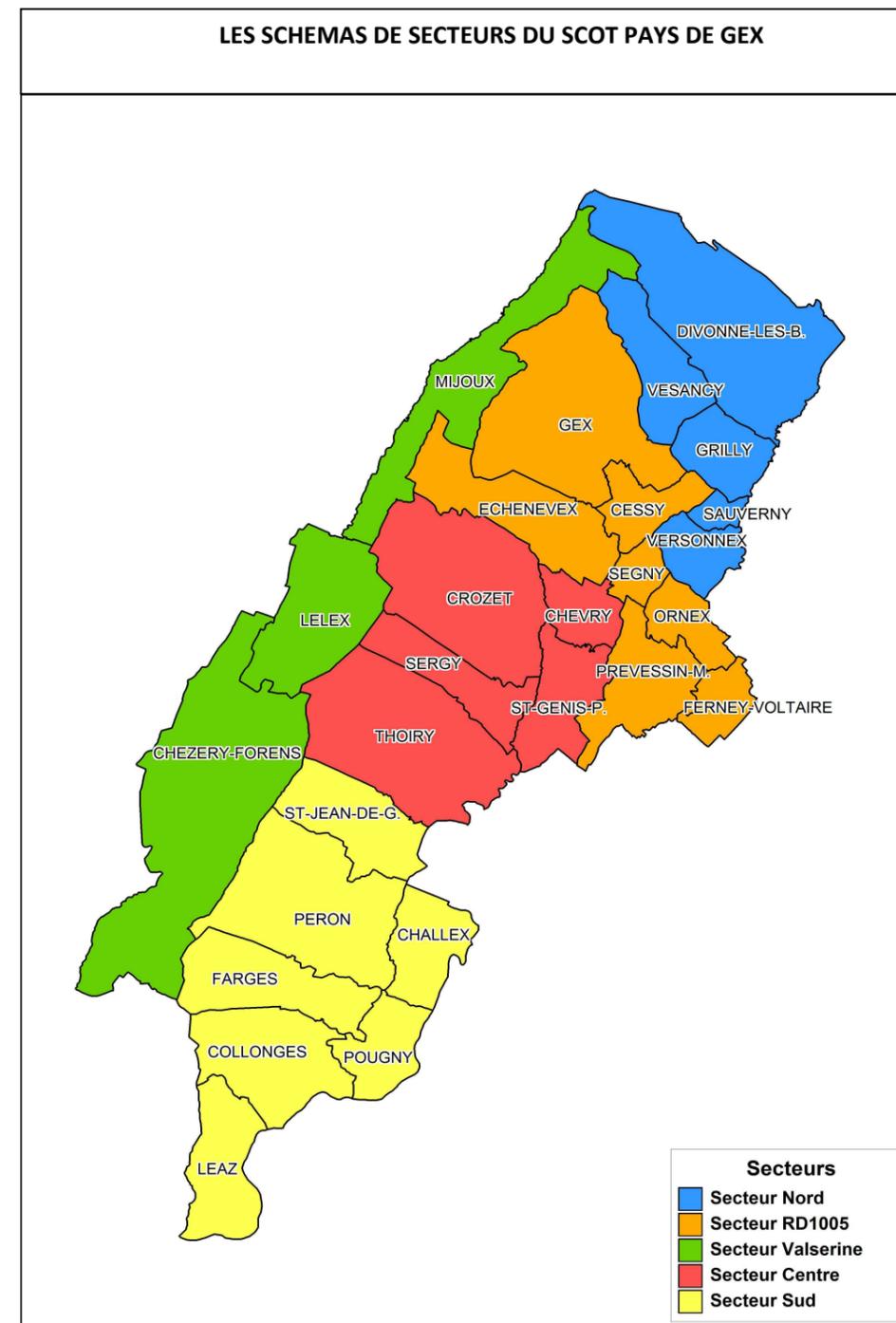
IX. ANNEXES..... 58

## II. METHODOLOGIE ET ZONE D'ETUDE

Dans le cadre de la révision du Schéma de Cohérence Territoriale du Pays de Gex, le Syndicat Mixte a souhaité mener, à l'échelle du SCOT, une réflexion sur les enjeux entre aménagement du territoire et agriculture.

La zone d'étude porte sur les 27 communes du Pays de Gex faisant partie du Schéma de Cohérence Territoriale du Pays de Gex. Les élus ont souhaité affiner certains enjeux par schémas de secteur, 5 ont été définis à l'échelle du SCOT comme le montre la carte ci-contre.

Pour réaliser cette étude, nous avons, dans un premier temps, réuni tous les agriculteurs de la zone lors de réunions pluri-communales afin de faire avec eux l'état des lieux de l'agriculture, à la fois en travaillant sur cartes et en remplissant un questionnaire individuel par exploitation. Nous avons aussi exploité des données existantes et effectué des recherches bibliographiques. Dans une seconde série de réunions, nous avons présenté le travail réalisé avec les agriculteurs aux maires et à quelques conseillers municipaux. Nous avons également rencontré des acteurs locaux (Président d'alpages collectifs, de coopératives...). Cette synthèse est le fruit de ces rencontres et de l'analyse des données récoltées.

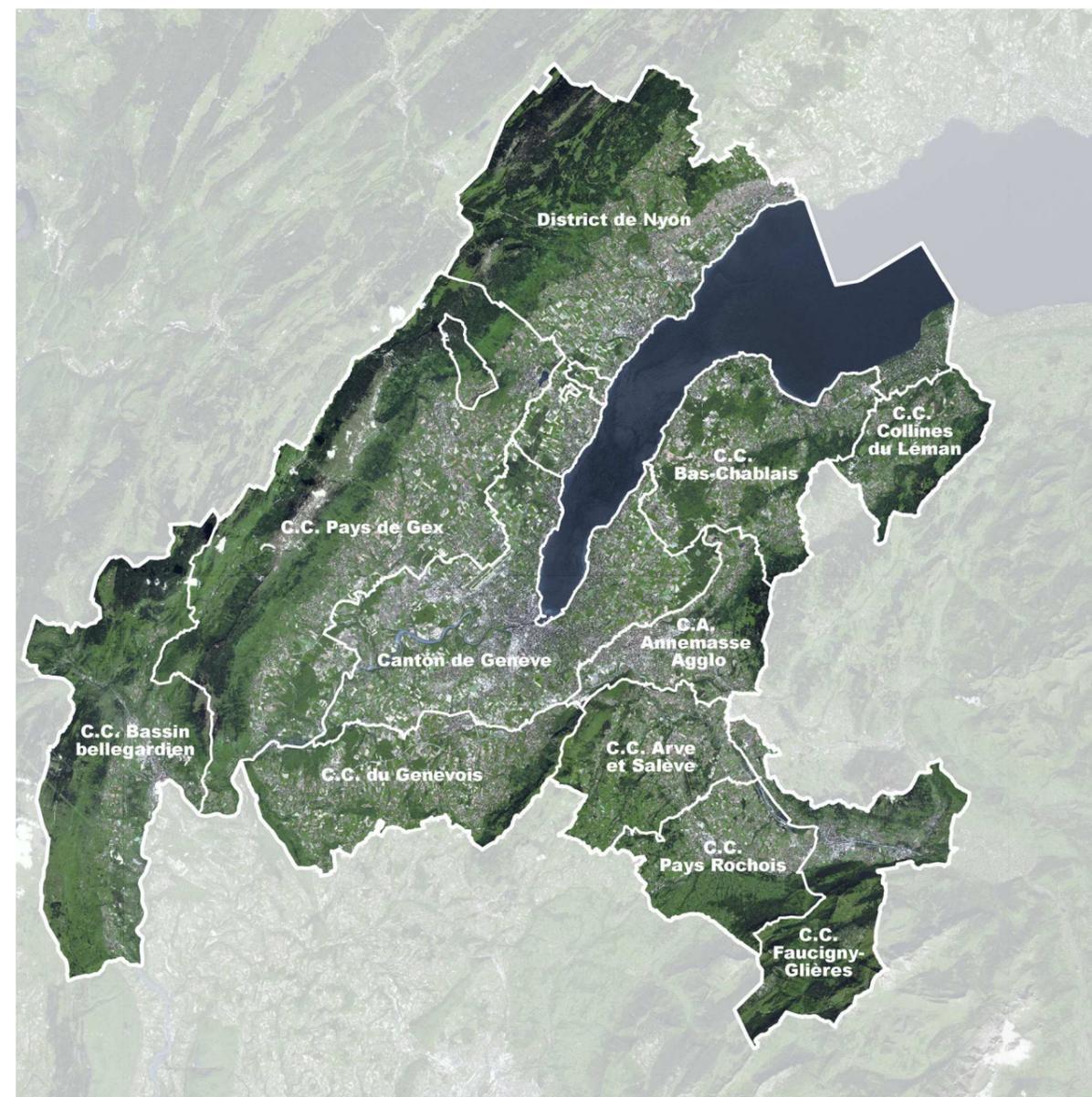




## B. LE PROJET D'AGGLOMERATION FRANCO-VALDO-GENEVOISE

L'activité agricole évolue dans un environnement complexe qui a des répercussions importantes sur le territoire. Nous aborderons brièvement le projet d'agglomération franco-genevoise, amenée à devenir la première agglomération européenne en termes de population.

L'agglomération franco-genevoise regroupe deux pays (2 cantons suisses et 2 départements français), comme le montre la carte ci-dessous, soit 211 communes au total et 915 000 habitants en 2010. Genève représente 465 000 habitants.



## III. RAPPEL DU CONTEXTE REGLEMENTAIRE ET DU CONTEXTE LOCAL

### A. LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE RECENT

L'évolution législative liée à la loi Grenelle II identifie clairement l'agriculture comme devant faire partie du diagnostic de territoire inclus dans le rapport de présentation des SCOT :

**Article L.122-1-1 du Code de l'Urbanisme** : Le schéma de cohérence territoriale respecte les principes énoncés aux articles L. 110 et L. 121-1. Il comprend un rapport de présentation, un projet d'aménagement et de développement durables et un document d'orientation et d'objectifs. Chacun de ces éléments peut comprendre un ou plusieurs documents graphiques.

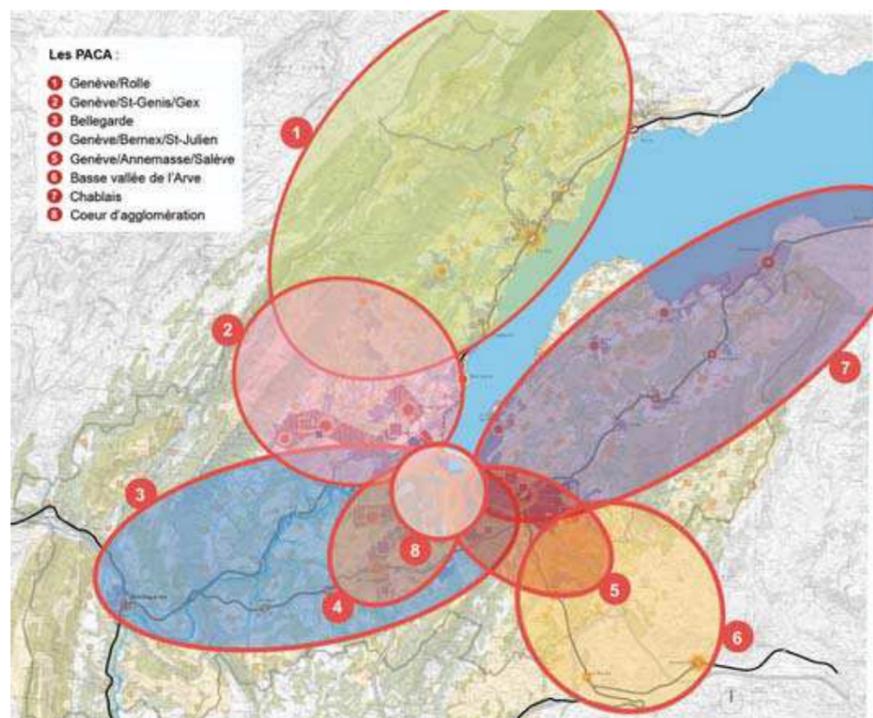
**Article L.122-1-2 du Code de l'Urbanisme** : Le rapport de présentation explique les choix retenus pour établir le projet d'aménagement et de développement durables et le document d'orientation et d'objectifs en s'appuyant sur un diagnostic établi au regard des prévisions économiques et démographiques et des besoins répertoriés en matière de développement économique, d'aménagement de l'espace, d'environnement, d'équilibre social de l'habitat, de transports, d'équipements et de services.

Il présente une analyse de la consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers au cours des dix années précédant l'approbation du schéma et justifie les objectifs chiffrés de limitation de cette consommation compris dans le document d'orientation et d'objectifs.

**Article L.112-1-1 du Code de Rural et de la Pêche** : Dans chaque département, il est créé une commission départementale de la consommation des espaces agricoles. Cette commission, présidée par le préfet, associe des représentants des collectivités territoriales, de l'Etat, de la profession agricole, des propriétaires fonciers, des notaires et des associations agréées de protection de l'environnement. Elle peut être consultée sur toute question relative à la régression des surfaces agricoles et sur les moyens de contribuer à la limitation de la consommation de l'espace agricole. Elle émet notamment, dans les conditions définies par le code de l'urbanisme, un avis sur l'opportunité au regard de l'objectif de préservation des terres agricoles de certaines procédures ou autorisations d'urbanisme.

Dans l'Ain, la CDCEA se réunit une fois par mois et examinera notamment le projet de SCOT du Pays de Gex une fois qu'il aura été arrêté.

La mise en œuvre du Projet d'agglomération franco-valdo-genevois a débuté en 2008 avec, notamment, le lancement d'études engagées dans les Périmètres d'Aménagement Coordonné d'Agglomération (PACA). Le Pays de Gex est concerné par le PACA Genève - St Genis – Gex. Il est représenté en rose sur la carte ci-dessous.



Les enjeux des PACA sont importants : constructions de nouveaux logements, d'espaces pour les activités économiques et les équipements, densification, maîtrise de la mobilité individuelle motorisée, renforcement de l'offre en transports public...L'objectif est d'aboutir à un rapport de recommandations, élaboré avec tous les acteurs du périmètre (élus et représentants de la société civile) servant de base à l'orientation ou à la révision des principaux outils d'urbanisme et d'aménagement du territoire de chaque collectivité.

Ce travail a abouti à la signature de la seconde Charte d'engagement du Projet franco-valdo-genevois le 28 juillet 2012.

Cette Charte fixe pour objectifs :

- ◆ Accueillir plus de 200 000 habitants d'ici 2030, selon les perspectives d'évolution démographique dont 50 % de ces nouveaux habitants à Genève, et 50 % en France et dans le District de Nyon.
- ◆ Créer 100 000 emplois supplémentaires à l'échelle de l'agglomération dont 30 % des nouveaux emplois sur le territoire français, avec une attention particulière sur les emplois qualifiés.
- ◆ Produire 50 000 logements d'ici 10 ans, équitablement répartis au sein de l'agglomération, a minima selon les objectifs de répartition du Plan directeur de l'habitat transfrontalier (PDHT) en vigueur.

A titre d'illustration, nous insérons quelques données chiffrées sur la croissance démographique et les perspectives de développement de l'urbanisation.

|                                     | Canton de Genève   | Communauté de communes du Genevois (74)  | Pays de Gex (+ Bellegarde, Lancrans et Confort)  |
|-------------------------------------|--|--|--|
| Croissance démographique            | + 1 % par an   | + 2 % par an   | + 2 % par an<br>Augmentation de la population de : + 46 % entre 1982 et 1999                                     |
| Surface totale                      | 25.000 ha  | 14.700 ha  | 44.100 ha.   |
| Surface agricole utilisée           | ≈ 11.000 ha (44 % de la surface totale)  | 7.100 ha (48 % de la surface totale)   | 9.500 ha (21 % de la surface totale)   |
| Prévision de consommation d'espaces | Plan directeur cantonal : prévision de déclassement de 180 ha de terres agricoles (1,50 % de la zone agricole) dont 50 % devraient être effectivement urbanisés en 2015. | SCOT : 500 ha (6,9 % de la zone agricole) (consommation moyenne par logement : 750 m <sup>2</sup> ). | Pas de chiffres précis mais une tendance : elle est le double de celle constatée en moyenne dans le département. |

Source : Diagnostic de l'espace agricole transfrontalier réalisé par le CRFG – 2006 et CA74

L'enjeu majeur de l'application des PACA sur le territoire du Pays de Gex sera de conserver l'activité agricole en tant que véritable activité économique capable à la fois d'assurer une partie des besoins de la population tout en permettant de conserver le cadre de vie du secteur qui en fait son attractivité.

## C. LE PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-JURA

Le territoire du SCoT est également en partie dans le périmètre du P.N.R. du Haut-Jura.

Le P.N.R. du Haut-Jura existe depuis 1986 et regroupe actuellement 118 communes issues de 3 départements différents et couvrant deux régions, la Franche-Comté et Rhône-Alpes : Doubs : 20 communes, Jura : 74 communes, Ain : 24 communes. Il compte 82 000 habitants.

Le Projet de la Charte révisée du Parc Naturel Régional du Haut-Jura a été validé lors du Comité Syndical du Parc à Saint-Claude le 13 février 2010. Le décret de classement est paru au J.O du 3 avril 2011. Elle sera applicable jusqu'en 2022. La Charte d'un Parc Naturel Régional est le contrat qui traduit le projet de protection et de développement durable élaboré pour son territoire. Après avoir été soumise à enquête publique, elle est approuvée par les communes et les Communautés de Communes constituant le territoire du Parc, les Régions et Départements concernés.

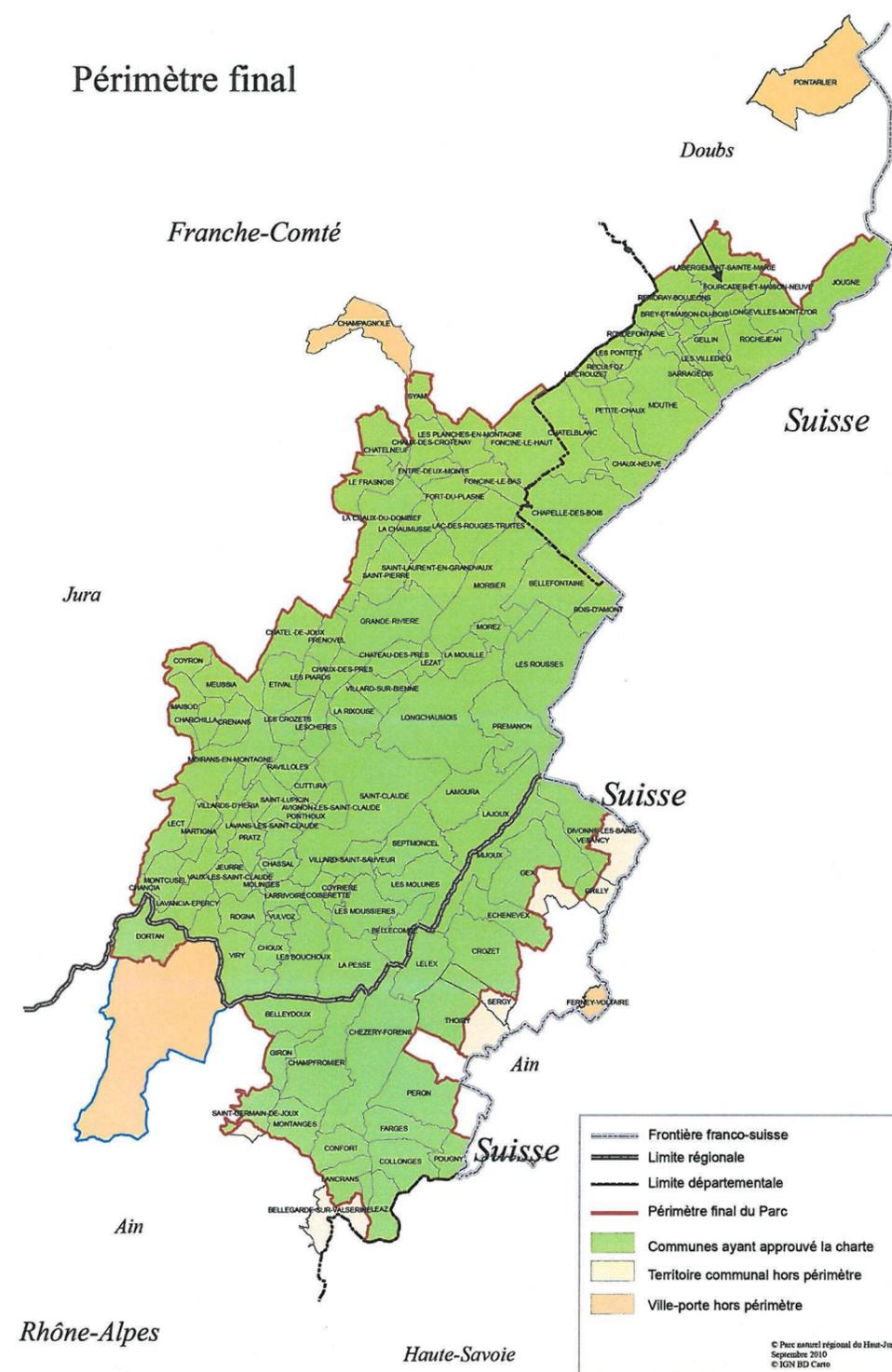
Elle fixe les objectifs à atteindre, les orientations de protection, de mise en valeur et de développement du Parc, ainsi que les mesures qui lui permettent de les mettre en œuvre. Elle permet d'assurer la cohérence et la coordination des actions menées sur le territoire du Parc par les diverses collectivités publiques.

La charte en vigueur actuellement prévoit, pour les thématiques agricoles, de soutenir les pratiques et systèmes agricoles permettant de concilier compétitivité des exploitations et bénéfices environnementaux, notamment en soutenant les unités de transformation agricole et en faisant la promotion des productions à haute valeur territoriale.

A noter que, pour le territoire du Pays de Gex, seule la partie montagne de certaines communes fait partie du Parc Naturel Régional.

La Charte du PNR s'impose au SCOT.

### Périmètre final



## D. LES SIGNES DE QUALITE

Dans le schéma de secteur Valserine, les trois communes sont concernées par 4 Indications Géographiques Protégées :

- Côteaux de l'Ain
- Volailles de l'Ain
- Emmental français Est-Central
- Gruyère

L'indication géographique protégée (IGP) est un signe officiel européen d'origine et de qualité qui permet de défendre les noms géographiques et offre une possibilité de déterminer l'origine d'un produit alimentaire quand il tire une partie de sa spécificité de cette origine. L'IGP est un signe d'identification européen, créé en 1992. Attribuée initialement aux produits alimentaires spécifiques portant un nom géographique et liés à leur origine géographique, elle a été étendue aux vins depuis 2009 (les spiritueux en sont exclus). Les noms d'IGP sont protégés dans toute l'Union Européenne.

Elles sont également au cœur de l'aire géographique de trois Appellations d'Origine Contrôlée (AOC):

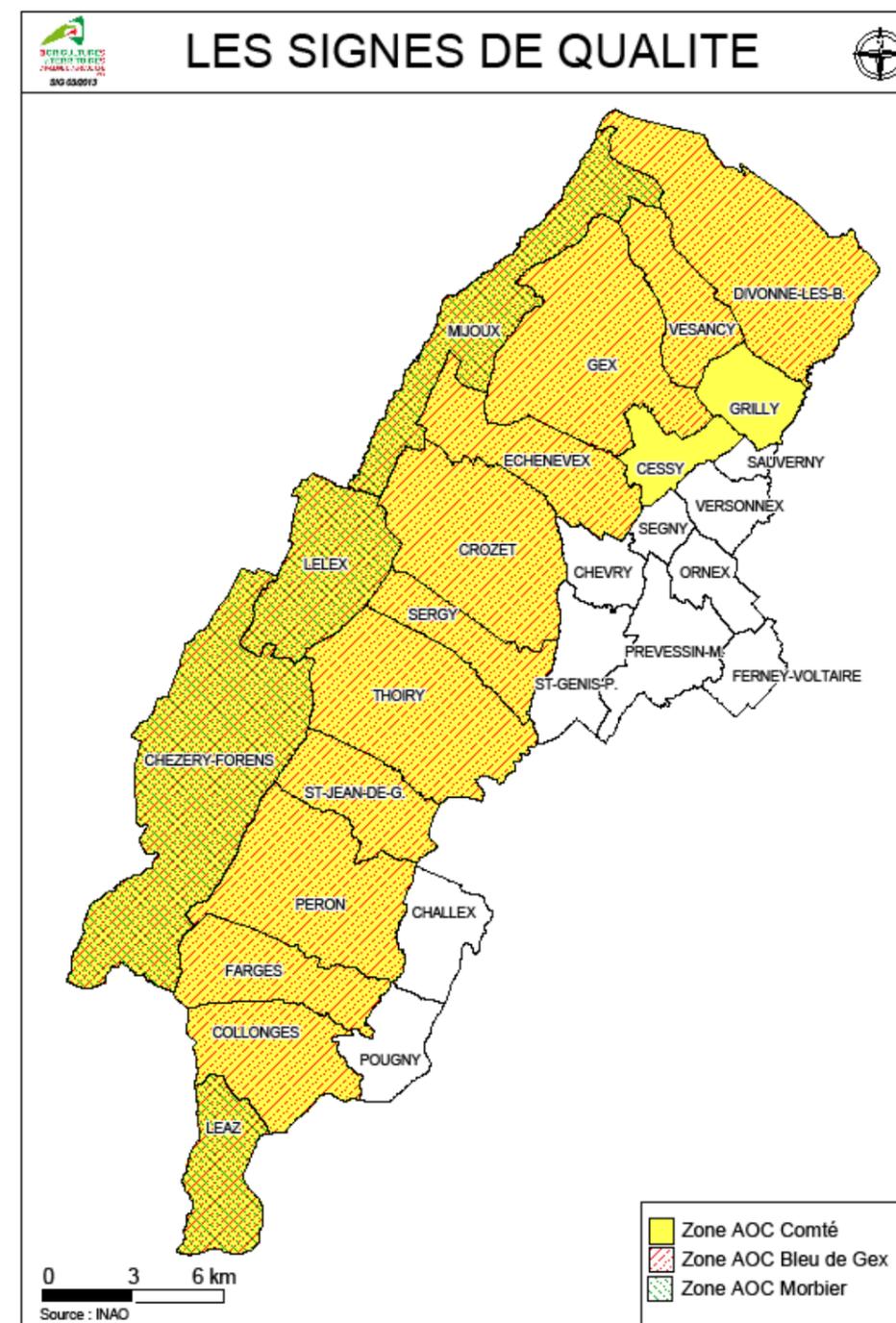
- Bleu de Gex haut Jura ou Bleu de Septmoncel
- Comté
- Morbier

L'Appellation d'Origine Contrôlée est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien entre le produit et son terroir :

- une zone géographique : caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques et historiques...
- des conditions de production spécifiques. Le produit qui en est issu ne peut être reproduit en dehors de son terroir.

L'appellation d'origine protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne.

Les cahiers des charges de ces trois AOC sont en annexes de ce document.



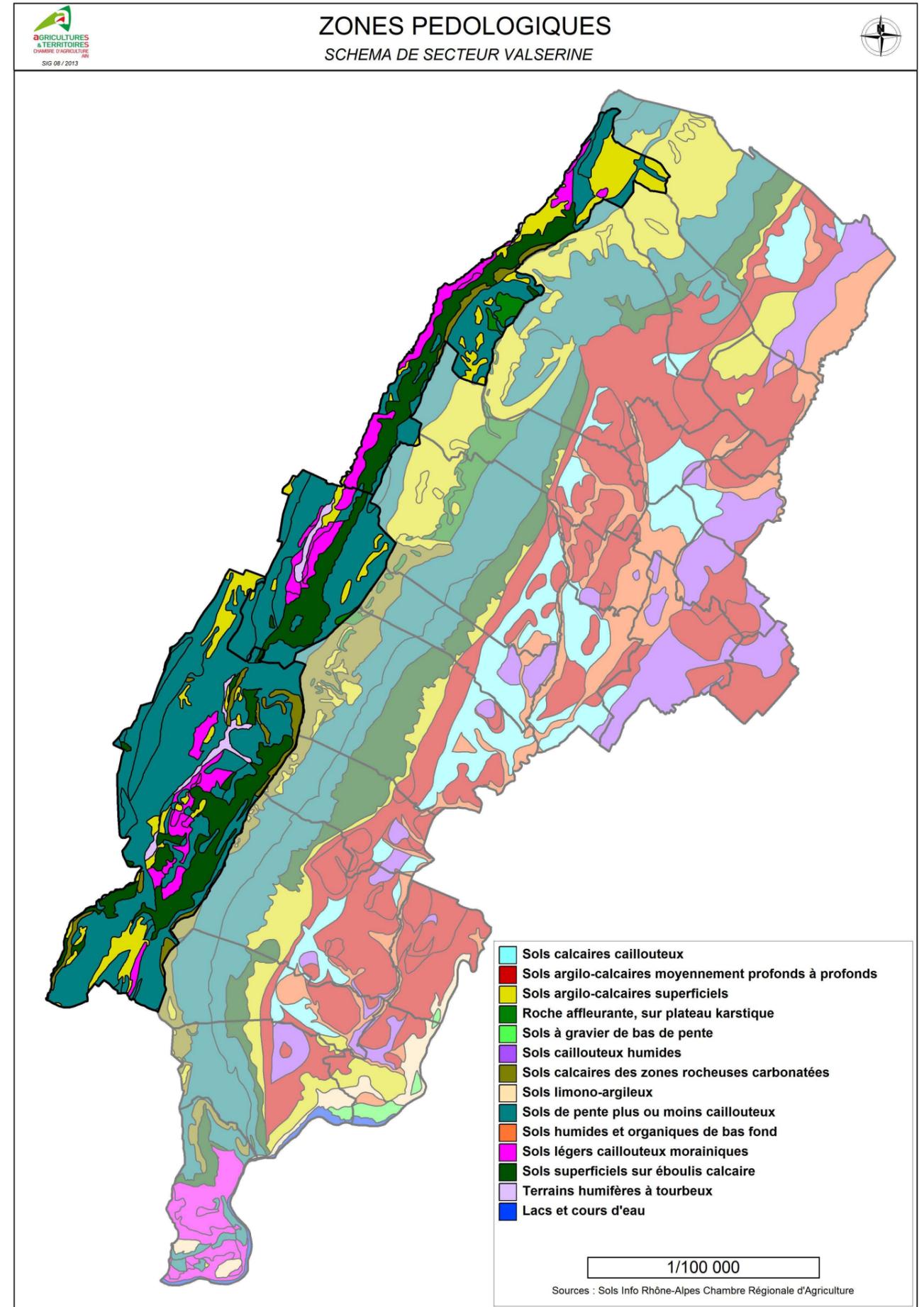
## E. LE POTENTIEL PEDOLOGIQUE DU SECTEUR

Cette carte des sols montre les grandes entités pédologiques du secteur. Elle est réalisée à l'échelle du 100 000<sup>ème</sup> et donne les grandes tendances. Elle ne peut servir à une interprétation précise à l'échelle des îlots agricoles. Il est important de garder à l'esprit que la carte des sols n'est qu'un indicateur parmi d'autres ; un indicateur à combiner avec d'autres (types de production, modes de culture, analyse des sols à l'ilot de parcelle, altitude...) si l'on veut aborder les questions de potentiel agricole des terrains.

D'un point de vue global, on identifie 3 grandes unités :

- **la plaine du Pays de Gex** avec une prédominance de sols argilo-calcaires, plus ou moins profonds et plus ou moins humides selon les secteurs. On peut dire globalement que nous sommes en présence de terrains d'assez bonne qualité avec des facteurs limitants selon les endroits (pente, présence de cours d'eau ou zones humides...).
- **la zone de piémont** : cette zone pentue, dont une grande partie est boisée, est caractérisée par des sols caillouteux, très superficiels pour la plupart. Cette zone n'est pas très propice à l'activité agricole.
- **la vallée de la Valserine** : le fond de vallée se caractérise soit par des sols calcaires plus ou moins caillouteux, soit par des sols à tendance tourbeuse dans certains secteurs de fond de vallée avec des potentiels agronomiques moyens à faibles. Les zones de pente disposent de sols très superficiels et souvent de faible qualité agronomique. Cela explique notamment la présence quasi-exclusive de prairies permanentes dans ce secteur.

En résumé, la plaine dispose de sols argilo-calcaires de qualité moyenne à bonne contrairement à la zone de montagne où les sols calcaires et plus superficiels ont des potentialités plus limitées.



## **F. LES BIENS-FONDS : UNE CARACTERISTIQUE DU PAYS DE GEX<sup>1</sup>**

Traditionnellement, des agriculteurs suisses ont toujours exploité des terrains agricoles en France, du fait notamment des changements de frontière incessants et de la dépendance religieuse du Pays de Gex à l'évêché de Genève pendant des décennies. On estimait ces terrains à 1 700 ha en 1602.

En 1938, une convention est signée entre la France et la Suisse pour permettre le passage en franchise de tout le matériel et les intrants agricoles ainsi que des productions d'un côté à l'autre de la frontière par les paysans concernés. D'autre part, de nombreuses facilités et contingents sont mis en place pour tout ce qui concerne l'agriculture et la sylviculture. Les terres soumises au régime des biens-fonds sont donc considérées comme terres suisses.

Entre les deux guerres, puis au lendemain de la seconde guerre mondiale, la grande disparité de richesse entre suisses et français (par le taux de change et les ventes de terrains constructibles que les agriculteurs genevois réalisaient à l'époque où le canton de Genève s'urbanisait rapidement), a permis à certains agriculteurs suisses d'acquérir du terrain en France. Ces terrains, dont pour certains l'origine est historique, sont protégés par le régime des biens-fonds, régi par la convention datant de 1938.

Sur ces terrains, l'agriculteur suisse peut rapatrier l'intégralité de sa récolte sans payer de droits de douane. Il doit cependant effectuer une déclaration de récolte et, tous les dix ans, renouveler son permis d'exploiter. Il peut par ailleurs toucher 75 % des subventions suisses, comme si son terrain était situé en Suisse. Cette même convention autorise l'agriculteur à traverser la frontière avec tous les moyens de production utiles à sa culture. Dans les années 60, le phénomène spéculatif et financier genevois a provoqué un afflux de paysans suisses, les propriétaires français préférant alors louer à des ressortissants suisses capables de payer un fermage plus important et qui avaient réputation de bien mettre en valeur leurs terres.

Ceci provoqua la colère des paysans français qui demandèrent une clarification de ce régime foncier. Ainsi, en 1967, fut réalisé un état des lieux des biens-fonds et seuls les biens-fonds historiques purent être renouvelés à la fin des dix ans du permis d'exploiter. Ce sont au total 2 250 ha qui étaient exploités par des familles suisses résidant en Suisse (en propriété ou location). Une grande partie de cette surface était composée d'alpages, qui servaient à l'engraissement de plusieurs milliers de moutons chaque année.

Depuis cette époque, à chaque changement d'exploitant, la nouvelle demande de permis d'exploiter doit repasser par la CDOA, (Commission Départementale d'Orientation Agricole), avec pour objectif de donner la priorité aux agriculteurs français. Aujourd'hui, sur les 1 178 hectares de biens-fonds, 46 personnes se répartissent 292 hectares dont seulement 8 exploitent plus de 10 hectares, soit une moyenne de 6,3 hectares par personne. Un groupement foncier exploite le reste (886 hectares dont plus de 700 ha d'alpages).

La Vallée de la Valserine n'est pas concernée par les biens-fonds.

La Vallée de la Valserine, par son caractère montagnard, est un territoire qui se distingue du reste du Pays de Gex. Moins soumis à la pression urbaine que la plaine, il en subit quand même les influences.

<sup>1</sup> Luc Portugal, rapport de fin d'études « Analyse-diagnostic de la zone franche du Pays de Gex », 2013.

## IV. L'EVOLUTION DE L'AGRICULTURE DEPUIS 2000

### A. LA RESTRUCTURATION DES EXPLOITATIONS CONTINUE

#### 1. Des exploitations moins nombreuses mais plus grandes

Dans la mesure du possible et avant chaque paragraphe, nous présenterons les données chiffrées à l'échelle du Pays de Gex afin de permettre une comparaison et de situer l'évolution de chaque schéma de secteur par rapport à la globalité de la zone. Les données utilisées dans cette analyse sont issues des Recensements Généraux de l'Agriculture (R.G.A.) de 2000 et 2010.

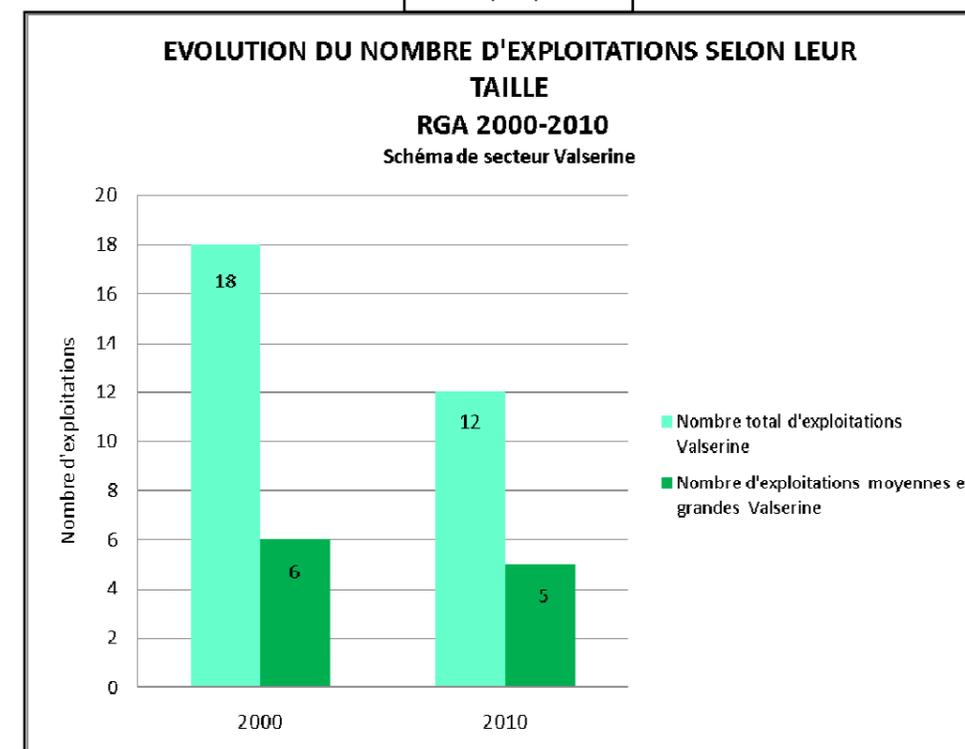
| PAYS DE GEX                      | 2000  | 2010    | Evolution 2000-2010 en % |
|----------------------------------|-------|---------|--------------------------|
| Nombre total d'exploitations     | 267   | 169     | -36,7 %                  |
| Taille moyenne des exploitations | 37 ha | 63,7 ha | +72 %                    |

Sur le secteur de la **Valserine**, nous sommes passés de 18 à 12 exploitations, soit une baisse de 33 % entre 2000 et 2010. Ce secteur a connu la même évolution que le Pays de Gex dans sa globalité. Si l'on s'intéresse uniquement aux moyennes et grandes exploitations, la baisse du nombre d'exploitations est inférieure (-16 %) (Cf. graph. 1), passant de 6 exploitations en 2000 à 5 en 2010. La diminution du nombre d'exploitations agricoles à l'échelle du SCoT est également la même que celle enregistrée au niveau départemental (-34 % entre 2000 et 2010). On voit sur la carte p. 13 que Chézery-Forens et surtout Lélex sont touchées par cette diminution. Le nombre d'exploitations sur Mijoux était nul en 2000 et en 2010. La baisse du nombre d'exploitations que montraient les R.G.A. précédents a continué sur la période 2000-2010.

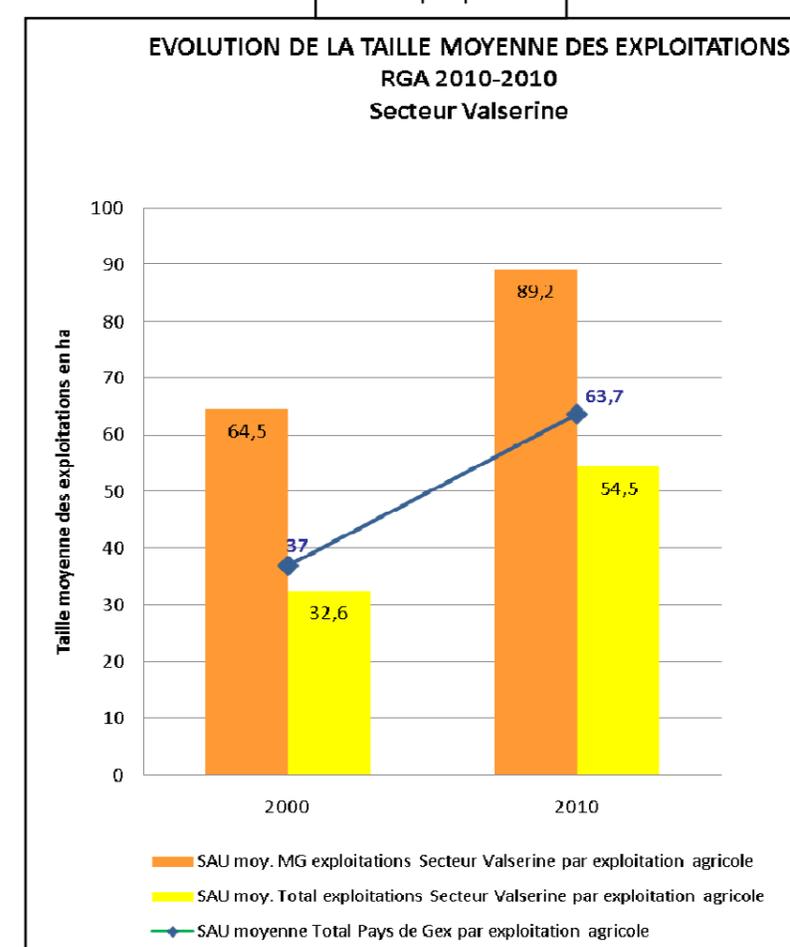
La taille moyenne des exploitations du Pays de Gex a augmenté de 72 % entre 2000 et 2010 pour arriver à 63,7 ha en 2010. La taille moyenne des exploitations sur le schéma de secteur **Valserine** a également fortement évolué, avec une hausse de 51 % entre 2000 et 2010 avec une surface moyenne de 54,5 ha par exploitation en 2010 ; les exploitations moyennes et grandes (Cf. graph. 2), ont connu la même évolution avec une hausse de 38 % entre 2000 et 2010 avec une surface moyenne de 89,2 ha en 2010.

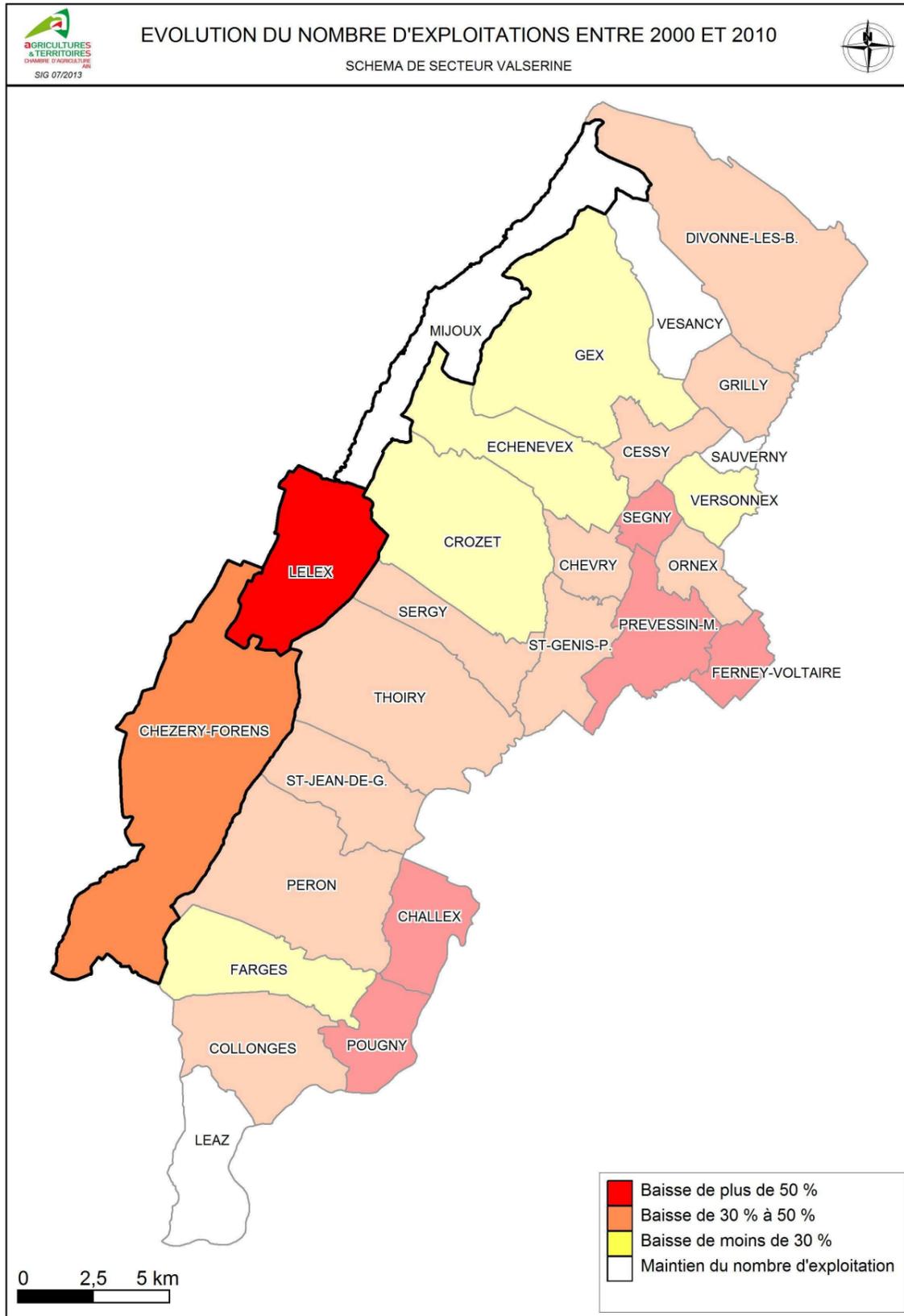
La S.A.U. (Surface Agricole Utile) moyenne départementale était de 60 ha en 2010.

Graphique 1



Graphique 2



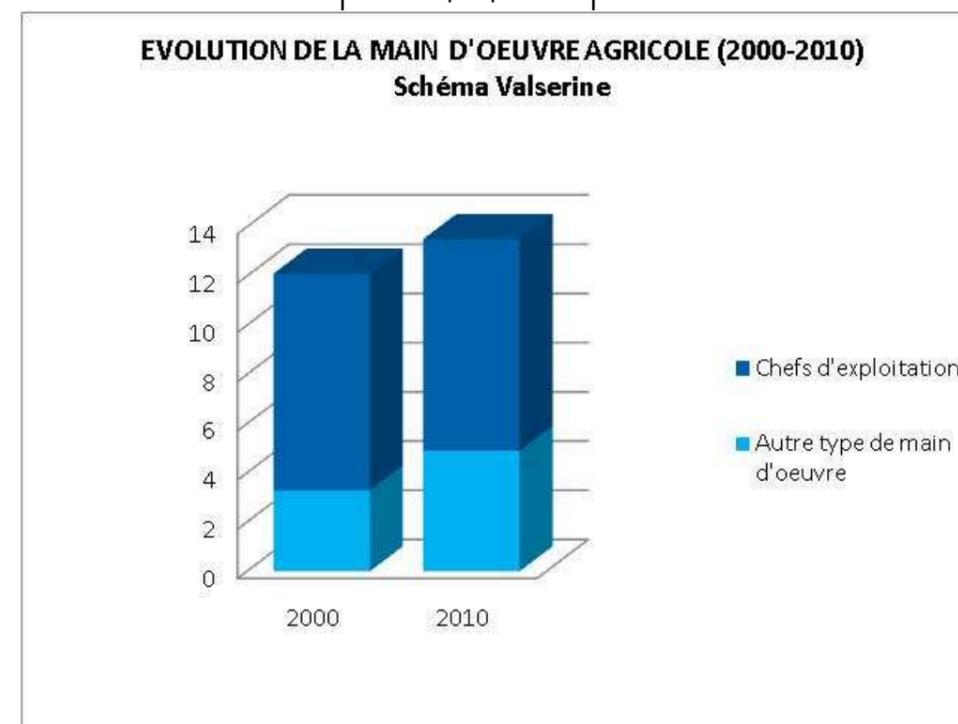


## 2. Une forte baisse du nombre d'agriculteurs

A l'échelle du **Pays de Gex**, le nombre d'UTA (Unité de Travail Agricole) a baissé de 34,4 % entre 2000 et 2010. La part du salariat dans la main-d'œuvre totale a également baissé passant de 18,7 % en 2000 à 12,4 % en 2010.

Le nombre d'U.T.A. sur le schéma de secteur **Valsérine** a augmenté de 11,6 % entre 2000 et 2010 pour atteindre 13,5 UTA en 2010. Le nombre de chefs d'exploitation et co-exploitants à temps complet a stagné sur cette période ; ce sont les autres types de main d'œuvre qui ont progressé (Cf. Graph.3).

Graphique 3



La population agricole travaillant sur le territoire a donc légèrement progressé sur les dix dernières années. La part de la main-d'œuvre familiale s'est maintenue et a même légèrement progressé contrairement aux autres secteurs du Pays de Gex.

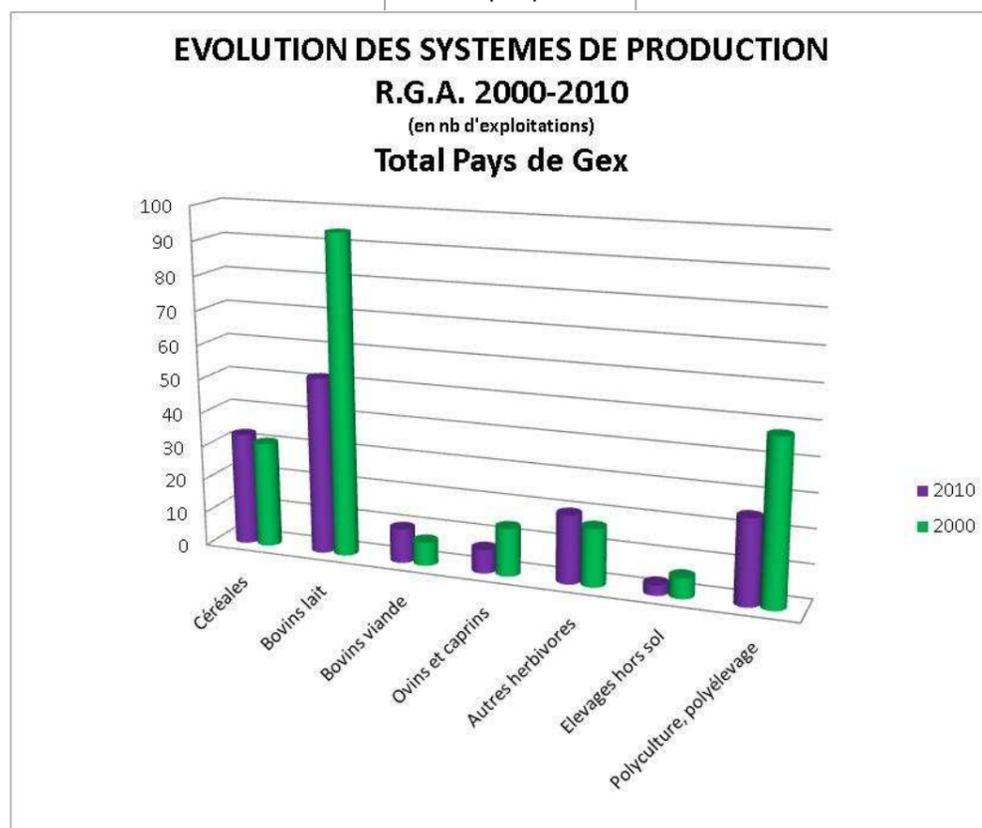
En 2008, les actifs agricoles représentaient 0,5 % de la population active du territoire du SCoT.

## B. EVOLUTION DE L'ACTIVITE AGRICOLE

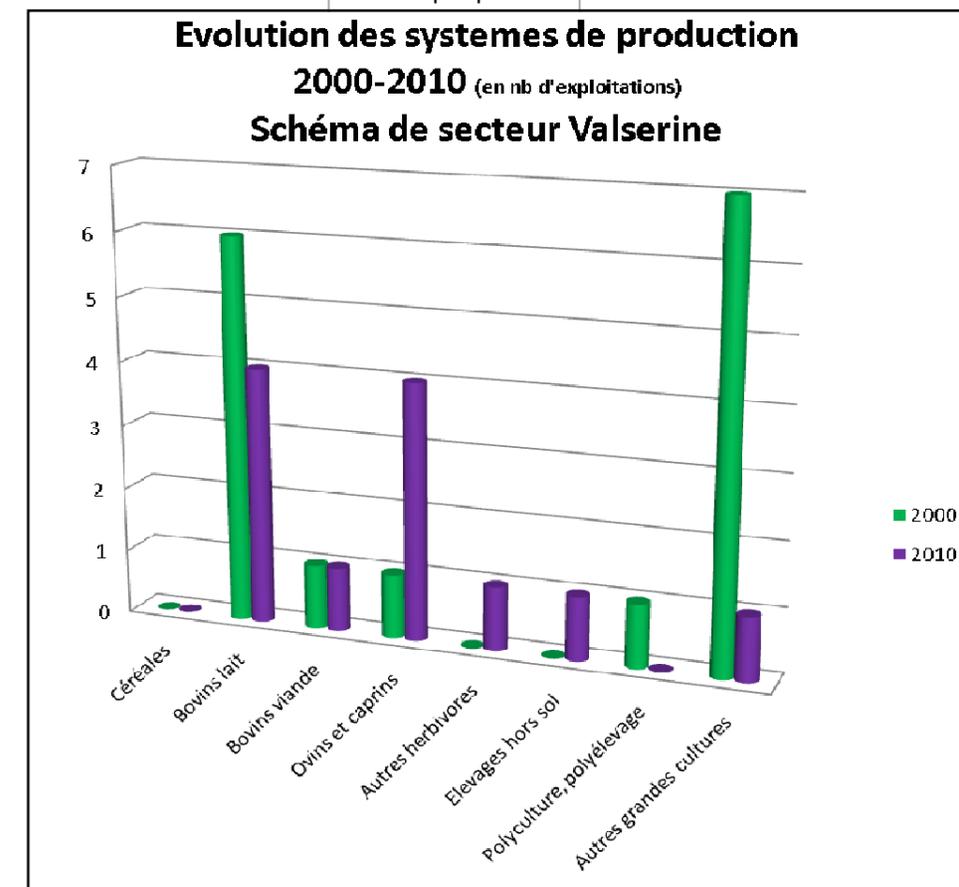
### 1. L'évolution des systèmes de production

A l'échelle du Pays de Gex, l'évolution des systèmes de production des dix dernières années est caractérisée par le recul de l'élevage et notamment laitier (-45 %), les systèmes céréales augmentent un peu (+6 %) mais restent minoritaires.

Graphique 4



Graphique 5



Le graphique 5 montre que les exploitations de la Valserine se distinguent par rapport au reste du Pays de Gex : on ne recense aucune exploitation en grandes cultures sur le secteur et l'élevage est très présent.

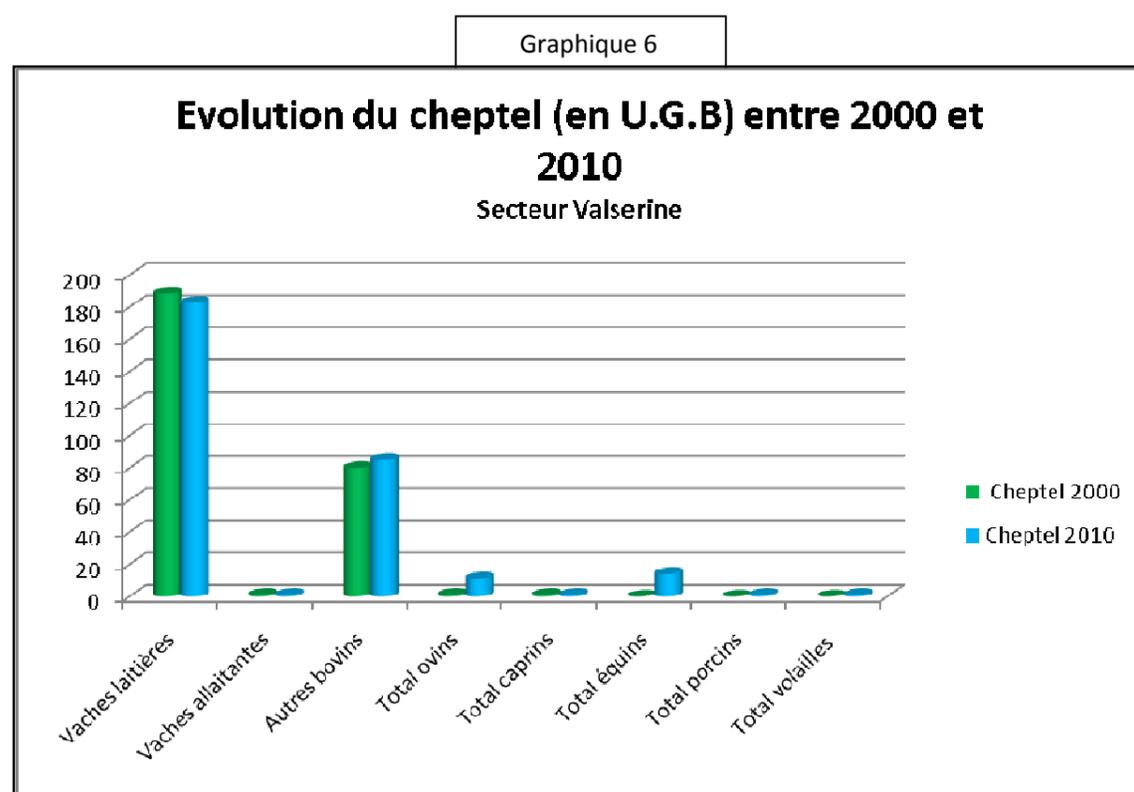
Hormis les exploitations laitières, moins nombreuses en 2010 qu'en 2000, toutes les productions animales ont progressé sur le secteur. Le RGA 2000 nous informe que 7 exploitations du secteur faisaient des « autres grandes cultures » à cette période (cultures de plein champ : pommes de terre, betterave...). Aucune production de ce type n'a été relevée sur le secteur. On peut supposer que ces surfaces se trouvent sur les communes alentours, mais les données fournies par le RGA ne permettent pas de l'affirmer. Seule une structure de ce type est encore présente sur le secteur d'après le RGA 2010.

Les activités de vente directe et de diversification des exploitations étaient quasi-inexistantes en 2000. Elles concernent 5 exploitations en 2010 mais le R.G.A. ne nous permet pas de savoir quels types de production pratiquent ces exploitations.

## 2. L'évolution du cheptel

A l'échelle du Pays de Gex, le cheptel bovin diminue globalement de 16 % entre 2000 et 2010. Tous cheptels confondus, on constate également une baisse des effectifs même s'ils sont dans des proportions bien moindres que le cheptel bovin. Seuls les ovins ont connu une hausse, légère au regard du nombre d'exploitations pratiquant cette activité.

Le graphique 6 représente l'évolution de la composition du cheptel entre 2000 et 2010 sur le secteur Valserine. Il faut noter que les effectifs ont été ramenés en Unité Gros Bétail. L'Unité Gros Bétail est l'unité employée pour pouvoir comparer ou agréger des effectifs animaux d'espèces ou de catégories différentes. Par définition, 1 vache laitière = 1 UGB. Les équivalences entre animaux sont basées sur leurs besoins alimentaires, on a par exemple 1 veau de boucherie = 0,45 UGB, 1 brebis-mère nourrice = 0,18 UGB, 1 truie = 0,5 UGB...



On voit que le cheptel est essentiellement constitué de bovins. Toutefois, les effectifs ovins ont augmenté entre 2000 et 2010 et le cheptel équin, absent du secteur en 2000, représente désormais 14 UGB. Le cheptel bovin est stable entre 2000 et 2010.

Le secteur Valserine représente environ 13 % du cheptel bovin du Pays de Gex.

## V. EVOLUTION DE L'ESPACE AGRICOLE DEPUIS 10 ANS

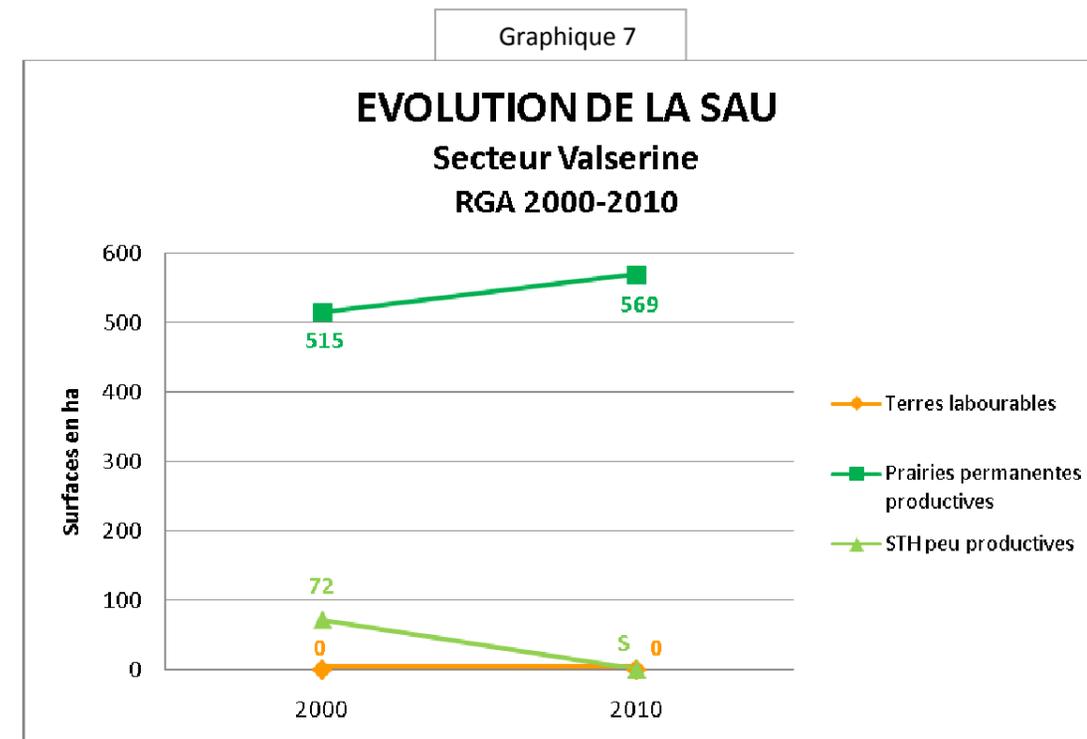
### A. Evolution de la SAU

La SAU (Surface Agricole Utile) du Pays de Gex a connu une légère hausse (+0,3 %) entre 2000 et 2010. Elle est essentiellement due à un mode de calcul différent des surfaces en alpages entre 2000 et 2010 plutôt qu'à une augmentation réelle de la SAU. Notons qu'entre 1988 et 2010, la SAU du Pays de Gex a connu une baisse de 24 %, soit près d'un quart des surfaces agricoles qui ont disparu en 20 ans.

Sur le secteur Valserine, la S.A.U. a progressé de 11 % entre 2000 et 2010 après une longue période de baisse. Néanmoins, il faut tenir compte du fait que dans le RGA, la SAU est celle des exploitations de la commune et ne prend pas en compte la localisation des parcelles. C'est la commune du siège d'exploitation qui fait référence. Or aujourd'hui, dans la plupart des cas, une exploitation utilise des terrains sur plusieurs communes qui peuvent être assez éloignées. Le chiffre de la SAU par commune n'est donc pas forcément le reflet de la réalité agricole sur la commune. Il ne tient pas compte non plus des exploitations venant d'une commune extérieure. Cette évolution de la SAU ne peut donc pas être comparée à l'évolution de la tâche urbaine qui, elle, s'entend par commune.

Dans le graphique 7, on entend par **prairies temporaires** les prairies ensemencées avec au moins 20 % de graminées (ray-grass, dactyle...). Elles sont considérées comme temporaires jusqu'à six années après leur semis. Les surfaces toujours en herbe (STH) ou **prairies permanentes** sont destinées à la production de plantes fourragères herbacées vivaces. Elles sont productives (au moins 1 500 unités fourragères à l'hectare, couvrant les besoins d'une vache laitière pendant six mois), ou **peu productives** (parcours, landes productives, alpages...). Elles peuvent être semées de longue durée (plus de six ans) ou naturelles (jamais renouvelées).

Sur le secteur Valserine, les surfaces en céréales sont absentes de la SAU des exploitations. Nous sommes sur des systèmes de production basés uniquement sur l'herbe et la fauche. Les surfaces en prairies permanentes augmentent de 10 % entre 2000 et 2010 mais cette évolution serait plutôt liée à un mode de calcul différent des surfaces en alpages entre 2000 et 2010. Les données concernant les STH peu productives sont soumises au secret statistique en 2010 ; on peut toutefois estimer que ces surfaces ont dû rester équivalentes à celles de 2000.



## B. Evolution de la tache urbaine

**La tache urbaine à l'échelle du Pays de Gex a progressé de 16 % entre 2000 et 2009 pour atteindre aujourd'hui près de 4 000 ha. Les exploitations agricoles dont les terrains ont servi à l'urbanisation ont dû trouver de nouvelles parcelles sur d'autres secteurs pour compenser ces pertes.**

Sur le secteur Valserine, au moins 1/4 des exploitations ont perdu des terrains depuis 5 ans du fait de l'urbanisation, soit pour ces exploitations environ 4 % de leur SAU.

La carte page 18 montre l'évolution de la tache urbaine entre 2000 et 2009 sur le schéma de la Valserine. Ces données sont issues du travail de la D.D.T. (Direction Départementale des Territoires). La tache urbaine a cru de 11,5 % passant de 111,5 ha à 124,3 ha sur cette période, avec une croissance de population de 21 % entre 2000 et 2006 sur les trois communes de la Valserine. Cette croissance est à relativiser car nous sommes ici avec des chiffres de population relativement modestes. On constate que l'habitat se situe principalement en fond de vallée et qu'il est plutôt diffus.

**Evolution globale :** Chézery-Forens est une commune très rurale, peu marquée par le fait urbain au regard de sa taille. Le développement de l'urbanisation s'est fait progressivement, dans la continuité des hameaux existants. Son développement est assez voisin de celui des autres communes de la Valserine. L'agriculture s'est maintenue mais les bâtiments agricoles connaissent une grande proximité avec les habitations, ce qui peut donner lieu à des conflits. Enfin, le relief pentu et l'étroitesse de la vallée font qu'il y a peu de terrains plats sur le secteur. La forte concurrence entre l'agriculture et l'urbanisation sur ces terrains peut être source d'incertitude pour les exploitations du secteur.

## C. L'exemple de la commune de Chézery-Forens

Nous avons fait le choix, pour chaque schéma de secteur, de prendre l'exemple d'une commune et d'analyser ses dynamiques d'occupation de l'espace depuis 50 ans.

○ **L'espace urbain :** la tache urbaine 1965 provient de la carte IGN 1965 et correspond à ce qui était construit sur la carte à cette date. Les taches urbaines 2000 et 2009 sont issues de la D.D.T. (Direction Départementale des Territoires). On constate que Chézery s'est développée en fond de vallée, le long de la Valserine et qu'elle est constituée de plusieurs hameaux. L'habitat sur la commune est plutôt diffus : en effet, les anciens corps de fermes ont désormais uniquement une vocation résidentielle, ce qui a permis la constitution de nombreux hameaux sur la commune. L'évolution de ces 50 dernières années montre un accroissement important des sites urbanisés existants en tache d'huile et dans la continuité des habitations déjà présentes. La tache urbaine a triplé entre 1965 et 2009 : elle est passée de 16,5 ha à 53 ha sur cette période. Les changements réglementaires en matière d'urbanisme, encourageant une moindre consommation du foncier agricole et la densification des constructions, vont commencer à porter leurs fruits avec la mise en place prochaine d'un PLU.

○ **L'espace forestier :** le territoire de Chézery-Forens est essentiellement constitué de forêt : elle recouvre au total les ¾ de la commune. Elle a progressé de 13 % depuis 1965 et certains secteurs d'alpages se sont fermés en raison des difficultés d'exploitation (alpages de petite taille). La forêt a également tendance à progresser au-delà de ses limites initiales, sur des secteurs de moins en moins pentus. La zone d'alpage demeure une zone bien entretenue et utilisée par l'agriculture, ce qui permet de maintenir la biodiversité de ces espaces et de conserver la vocation touristique de ces zones. Le maintien des alpages ouverts est donc un enjeu important pour les communes de la Valserine. Il passe par le maintien d'exploitations d'élevage et d'un cheptel suffisant pour continuer d'entretenir tous les espaces ouverts de la commune.

○ **L'espace agricole :** l'espace agricole a diminué de moitié entre 1979 et 2010 d'après les données du RGA. Il représente en 2013 1779 ha, soit 21 % de la superficie communale.

**Evolution globale :** Chézery-Forens est une commune très rurale, peu marquée par le fait urbain au regard de sa taille. Le développement de l'urbanisation s'est fait progressivement, dans la continuité des hameaux existants. Son développement est assez voisin de celui des autres communes de la Valserine. L'agriculture s'est maintenue mais les bâtiments agricoles connaissent une grande proximité avec les habitations, ce qui peut donner lieu à des conflits. Enfin, le relief pentu et l'étroitesse de la vallée font qu'il y a peu de terrains plats sur le secteur. La forte concurrence entre l'agriculture et l'urbanisation sur ces terrains peut être source d'incertitude pour les exploitations du secteur.

L'agriculture du schéma de secteur Valserine a connu des mutations profondes depuis 30 ans : des exploitations moins nombreuses mais plus grandes, avec désormais autant d'exploitants professionnels que de doubles-actifs. L'activité est toujours exclusivement orientée vers l'élevage, avec une nette prédominance de la production laitière, même si les systèmes tendent à se diversifier entre 2000 et 2010. Le poids agricole de ce secteur est mesuré par rapport au reste du Pays de Gex. La SAU des exploitations est restée stable mais la SAU communale a vraisemblablement baissé, en lien avec la progression de la forêt, et dans une moindre mesure, de l'urbanisation.

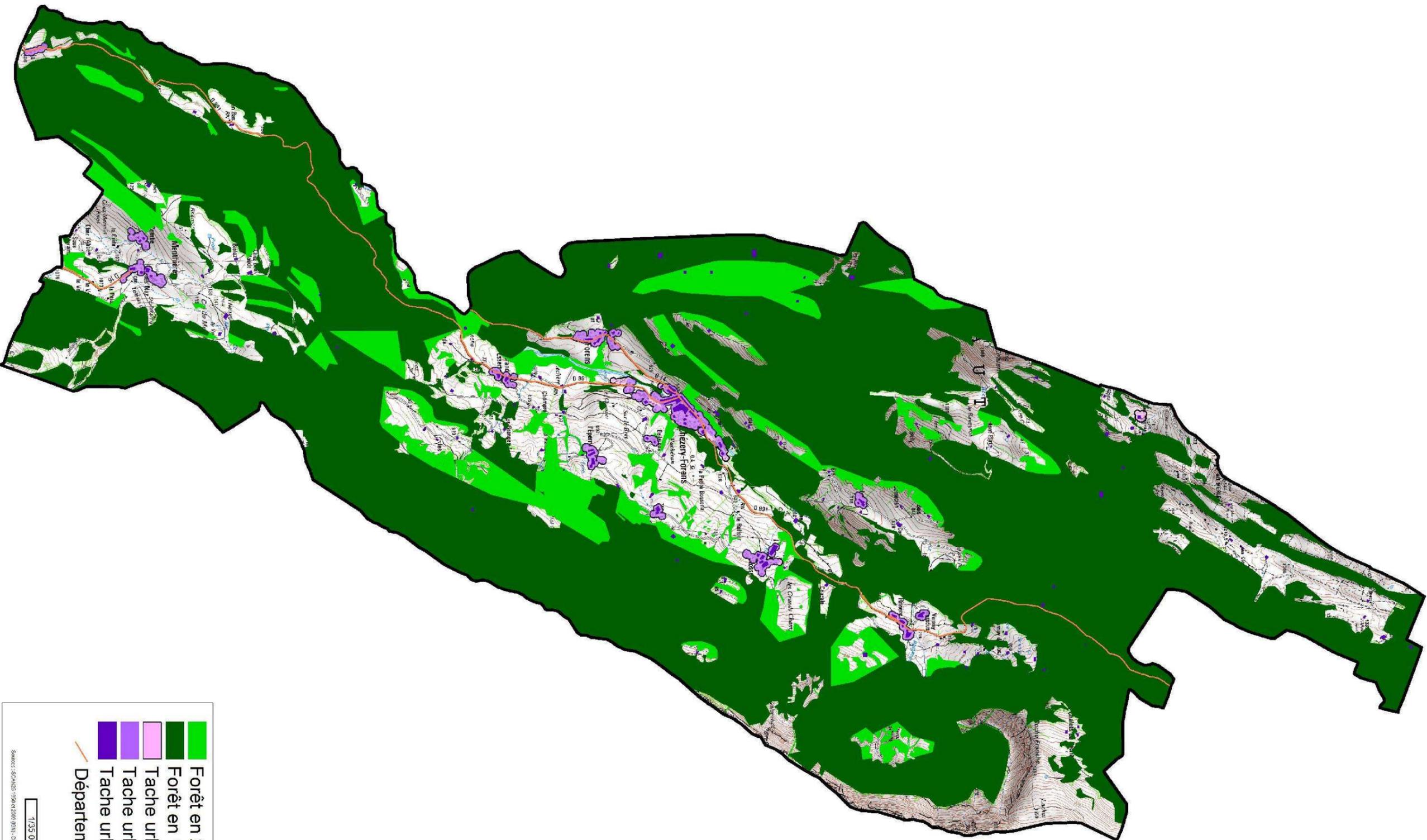
Ce secteur se distingue également du reste du Pays de Gex par son caractère très rural (1 % du secteur est urbanisé). Le maintien d'une agriculture solide entretenant les espaces est un enjeu pour conserver le cadre de vie actuel sur ces communes.

Le SCoT aura pour objectif d'accompagner les dynamiques existantes et d'en insuffler de nouvelles qui permettront une meilleure cohabitation entre les différents utilisateurs de l'espace.



# DYNAMIQUE DE L'OCCUPATION DE L'ESPACE

COMMUNE DE CHEZERY-FORENS - SCHEMA DE SECTEUR VALSERINE



- Forêt en 2009
- Forêt en 1950
- Tache urbaine 2009
- Tache urbaine 2000
- Tache urbaine 1950
- Départementale

1/35 000

Source: SCAM2010 (2009/09/11) - DDTV - 2004, 2006 - BD700 (2001)

## VI. L'AGRICULTURE AUJOURD'HUI

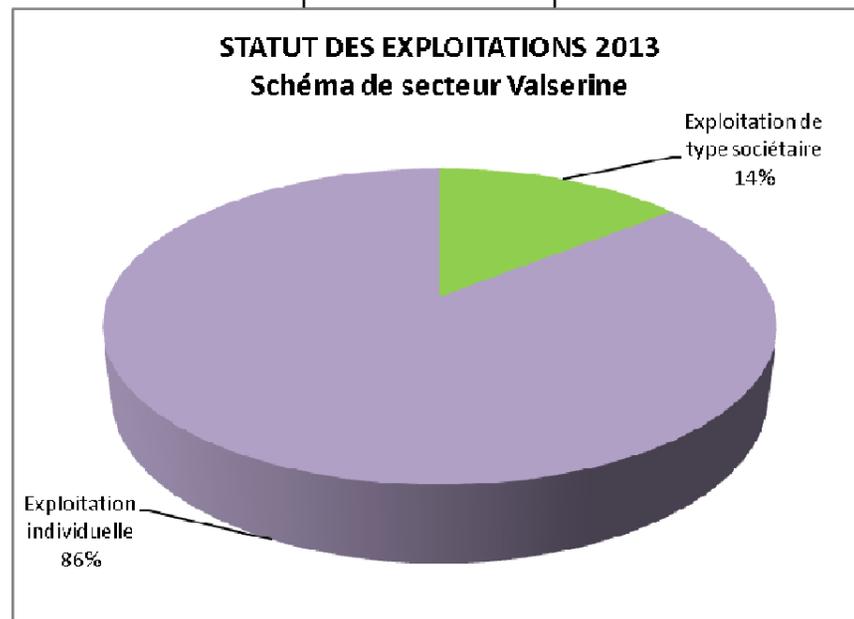
Les données utilisées dans cette analyse sont issues des enquêtes réalisées par la Chambre d'Agriculture lors des réunions avec les agriculteurs. Nous avons recensé les exploitations professionnelles ainsi que les exploitations doubles-actives. Les retraités sont exclus de nos enquêtes.

### A. LES EXPLOITATIONS

Le territoire compte 14 exploitations au total. Parmi elles, 6 ont des chefs d'exploitations doubles-actifs, soit près de la moitié des exploitations du secteur. Il faut également ajouter environ 36 exploitations ayant leur siège hors des 3 communes concernées et cultivant des surfaces sur ce schéma de secteur. Les exploitations extérieures cultivent les 2/3 de la SAU du secteur : cela montre la pression foncière qui existe sur le Pays de Gex et qui oblige les exploitations à chercher du terrain dans les secteurs alentours. Le secteur Valserine est très marqué par cette tendance.

Les exploitations ont majoritairement un statut individuel pour plus de 86 % d'entre elles comme le montre le graphique 8. Les formes sociétaires (GAEC, EARL, SCEA et association) se sont toutefois fortement développées, elles constituent aujourd'hui plus de 40 % des exploitations. Ces statuts permettent d'organiser le temps de travail sur l'exploitation et de gérer plus facilement les contraintes journalières liées à l'élevage comme la traite.

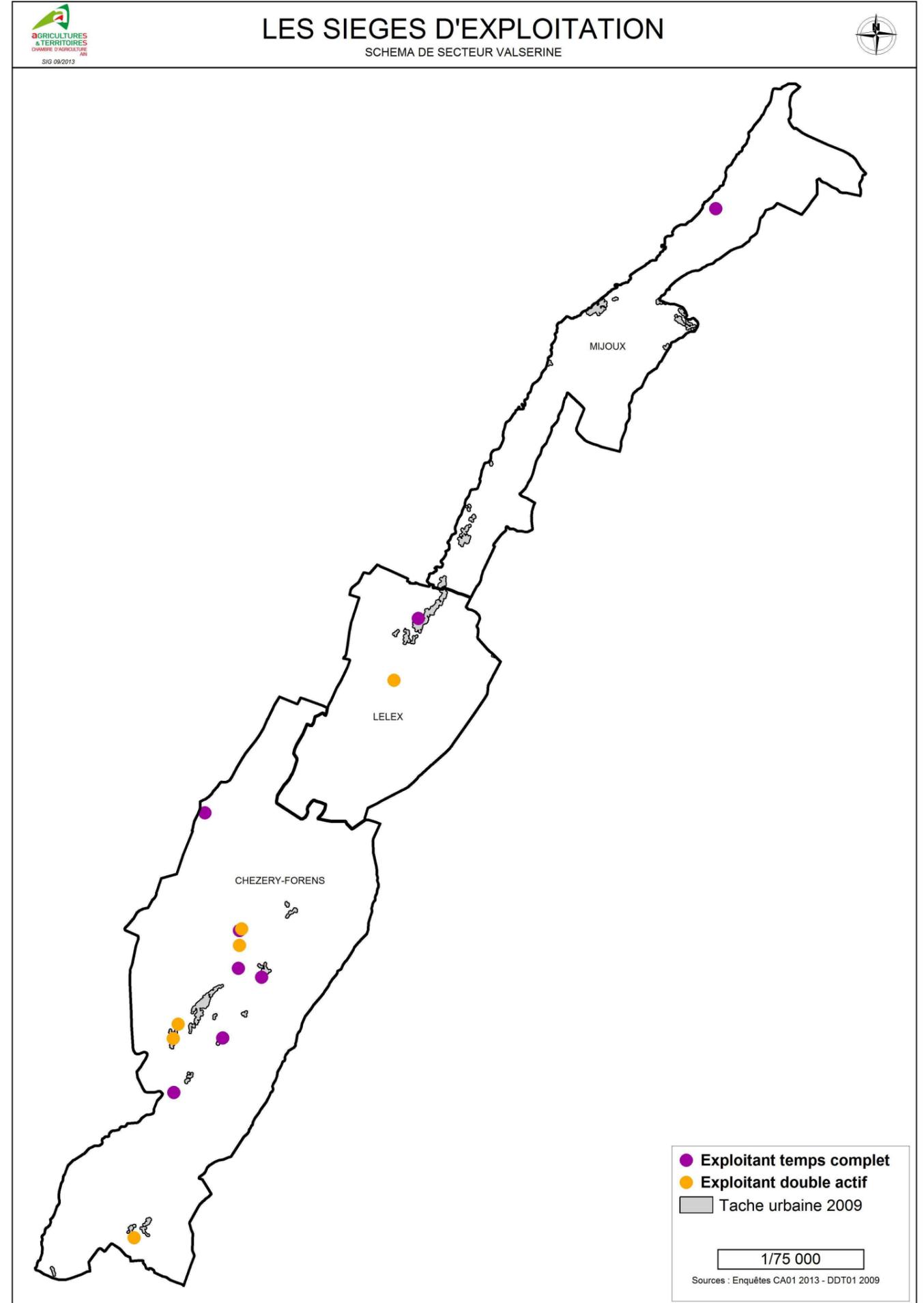
Graphique 8



| REPARTITION DES EXPLOITATIONS PAR COMMUNE |    |
|---|----|
| CHEZERY FORENS                            | 11 |
| LELEX                                     | 2  |
| MIJOUX                                    | 1  |

Les 14 exploitations agricoles se répartissent avec une moyenne de 4,6 exploitations par commune, ce qui est globalement un chiffre assez faible. Elles se situent principalement sur la commune de Chézery-Forens. On a recensé une structure d'élevage de chiens de traïneau sur Mijoux destinés à des activités récréatives.

La double-activité occupe une place non négligeable avec près de la moitié des exploitations qui ont un chef d'exploitation double-actif.



## B. LES EXPLOITANTS

### 1. COMPOSITION DE LA MAIN D'ŒUVRE AGRICOLE

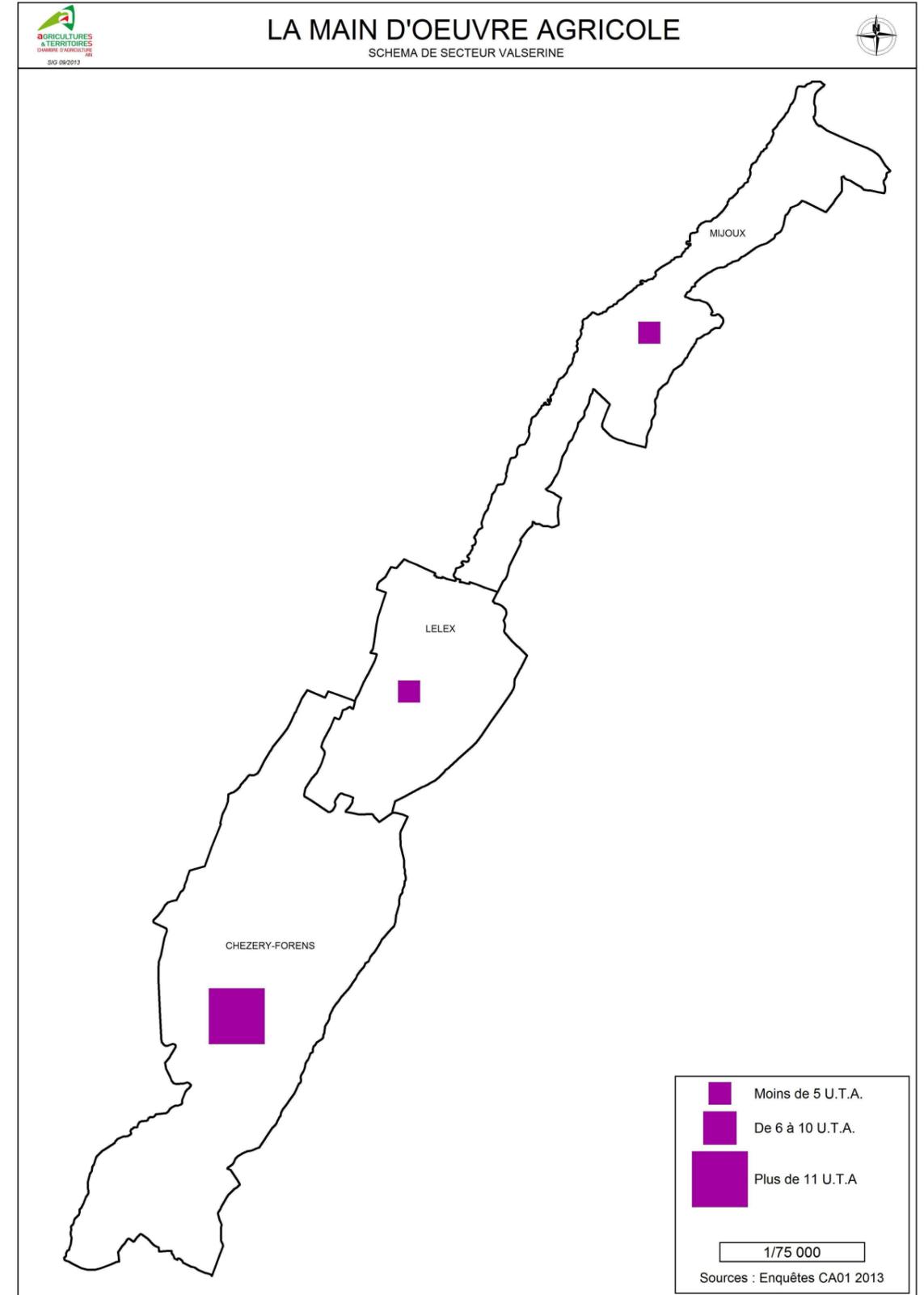
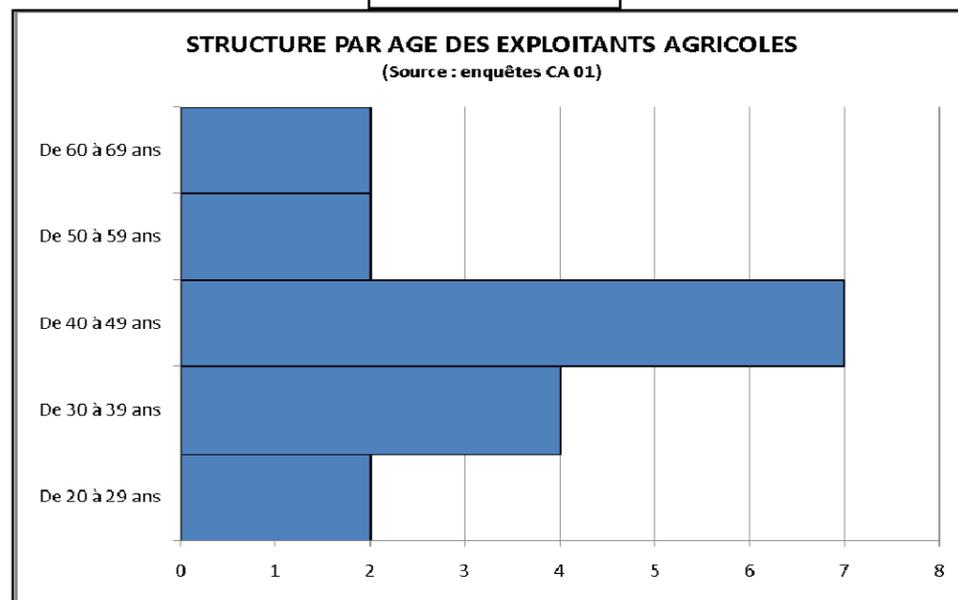
Sur les 14 exploitations présentes sur le territoire, on compte 14.5 U.T.A. (Unité de Travail Agricole). On dénombre 17 exploitants et co-exploitants. Parmi eux, les exploitants doubles-actifs représentent 3,5 UTA, soit environ ¼ du total. Il n'y a pas de salariés agricoles travaillant sur les exploitations de la Valserine.

L'âge moyen des exploitants est 43 ans, ce qui est inférieur à la moyenne départementale qui était de 50 ans en 2010. C'est un signe positif qui traduit le rajeunissement et le renouvellement des actifs agricoles sur le secteur.

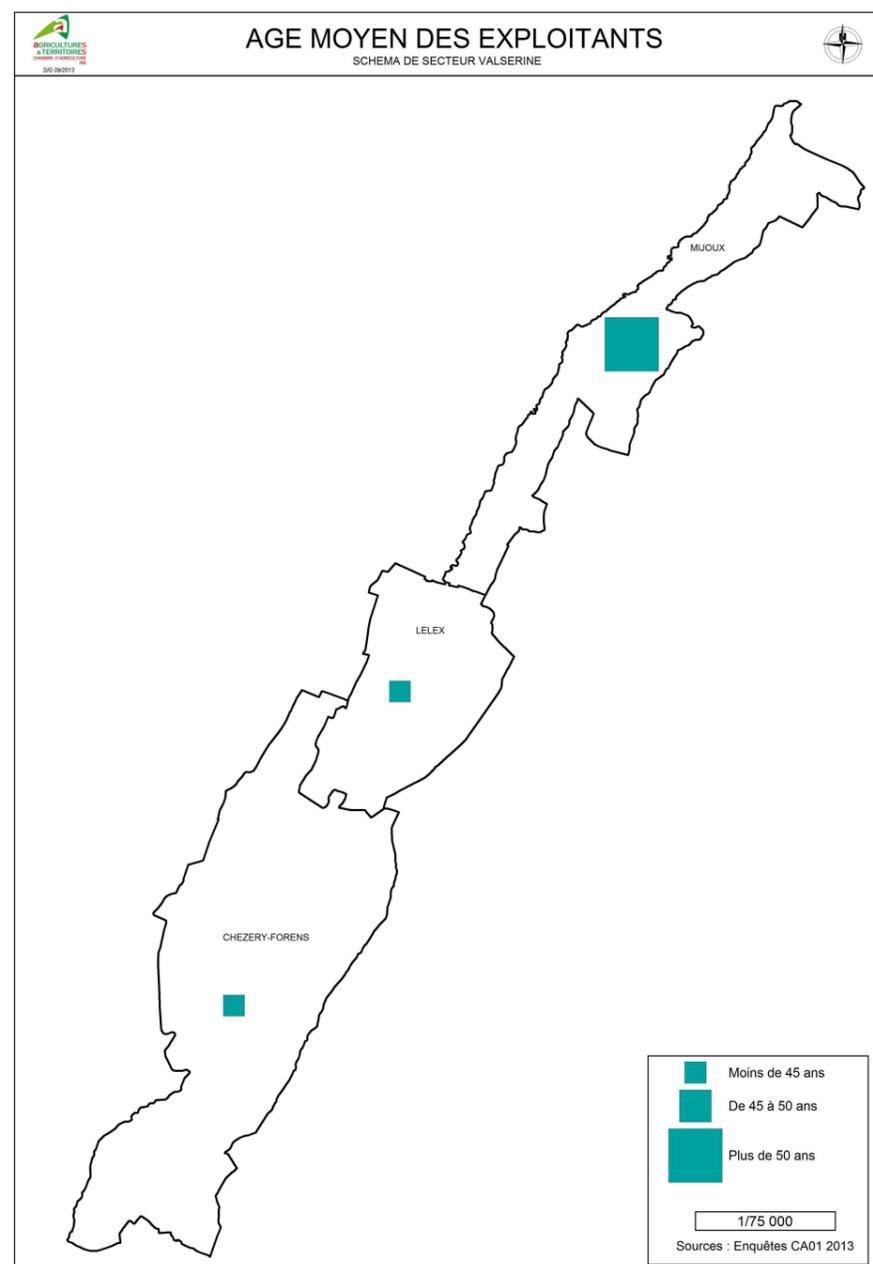
La classe d'âge la plus nombreuse est celle des 40/49 ans, qui représentent 41 % des actifs agricoles du secteur. Toutefois, les moins de 40 ans totalisent 35 % des exploitants et coexploitants, ce qui montre que les actifs agricoles du secteur tendent à se renouveler.

Logiquement, la majeure partie des actifs agricoles se trouve sur Chézery-Forens.

Graphique 9



## 2. LE RENOUVELLEMENT DES EXPLOITATIONS



A l'échelle du Pays de Gex, c'est 1 exploitant sur 2 qui a actuellement plus de 50 ans.

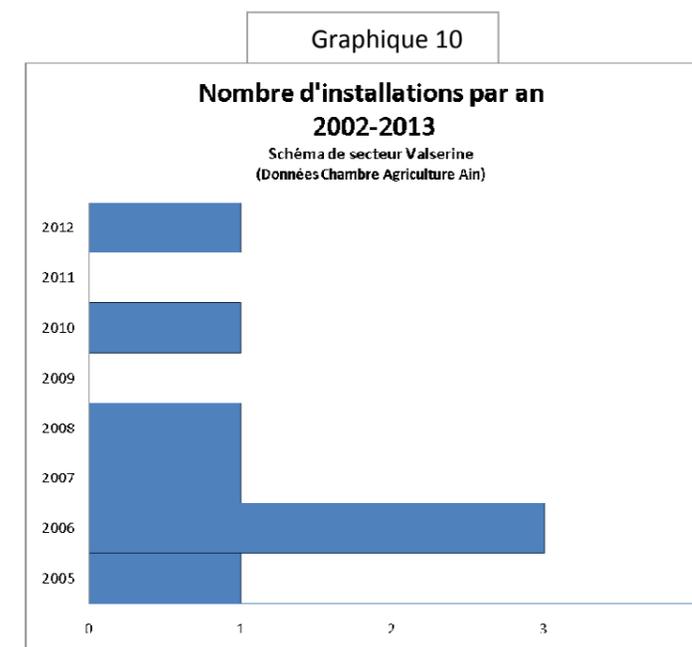
Sur le schéma Valserine, les plus de 50 ans représentent 24 % du nombre total des exploitants, ce qui est peu au regard de la tendance générale au niveau des actifs agricoles. Depuis 10 ans, et alors que la situation pouvait sembler inquiétante, les exploitations ont su se renouveler et installer des jeunes agriculteurs.

Le tableau ci-dessous montre que seul un exploitant individuel professionnel a actuellement plus de 50 ans et n'a pas de successeur connu. Les trois autres exploitants sont des doubles-actifs. L'enjeu de la transmission est réel mais n'est pas l'enjeu majeur du secteur.

|                                | Exploitant professionnel de plus de 50 ans | Double actif/petite structure |
|--------------------------------|--|-------------------------------|
| En nombre                      | 1  | 3                             |
| Sans successeur pour le moment | 1  | 3                             |

Des opérations peuvent être menées pour faciliter ces transmissions, c'est notamment de l'action Transmission initiée par la CCPG et conduite par la Chambre d'Agriculture et la SAFER. Cette action a pour but de créer les conditions, pour les exploitants qui arrivent à la retraite, de transmission de leur exploitation. Chaque cas est unique et les solutions doivent être adaptées à chacun.

Les chiffres des installations montrent que l'on a, depuis 8 ans, en moyenne 1 installation par an et par commune sur le secteur de la Valserine, ce qui est un très bon résultat compte-tenu du nombre réduit d'exploitations sur le secteur. A l'échelle départementale, nous avons environ 1 installation pour 1 départ.









## D. UNE AGRICULTURE FONDÉE SUR L'ÉLEVAGE BOVIN

### C. L'UTILISATION DU SOL ET LA STRUCTURE FONCIÈRE DES EXPLOITATIONS

A l'échelle du schéma de secteur Valserine, les cartes de la répartition des exploitations montrent les grands noyaux d'exploitation mais également la part des agriculteurs venus des communes extérieures. Ces derniers cultivent 2/3 de la SAU du secteur et représentent 36 exploitations. Cela traduit la forte pression foncière qui s'exerce sur les exploitations de la plaine de Gex et l'obligation qu'elles ont pour s'agrandir d'aller chercher des parcelles dans les communes alentours ou de compenser les terrains.

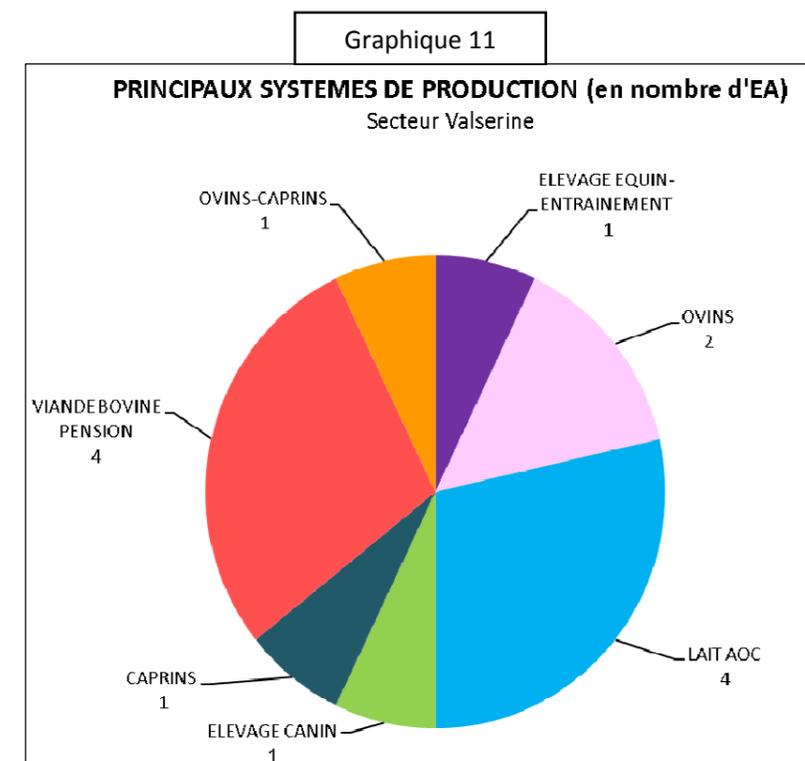
Un îlot de culture est un ensemble de parcelles agricoles contiguës formant une seule entité et ayant la même conduite culturale ; néanmoins, il est possible que certains îlots aient différentes cultures. La taille moyenne d'un îlot de culture est de 6,55 ha et la valeur médiane est de 3 ha. La SAU moyenne par exploitation est de 63 ha et de 77,5 ha pour les exploitations professionnelles. On peut dire que globalement, les îlots culturaux sont bien structurés et d'assez grande taille et plutôt bien regroupés autour des sièges d'exploitation, et ce malgré les contraintes liées au relief. Une des caractéristiques des exploitations du secteur est que leur SAU se trouve principalement sur la commune du siège, et de façon très mesurée sur les autres communes du secteur. En revanche, comme vu précédemment, elles n'exploitent que le tiers de la SAU de la Valserine, du fait de la présence d'exploitations extérieures à la Valserine sur le secteur.

Comme le montre la carte page suivante, les surfaces agricoles du secteur Valserine sont intégralement en herbe. Ceci en raison de la présence d'exploitations qui fonctionnent avec des systèmes de production fondés sur le foin et la pâture pour l'alimentation du bétail, comme l'exige le cahier des charges de l'AOC Comté.

On constate toutefois qu'environ 67 ha de terrains en zone agricole sont actuellement en friches et ne sont plus utilisés par l'agriculture. À terme, on peut craindre que ces terrains se ferment et ne puissent plus du tout être utilisés. Ce phénomène se voit principalement sur la commune de Mijoux qui ne compte plus de siège agricole. Une commune qui ne possède plus d'exploitation sur son territoire a un risque accru de voir ses terrains les plus difficiles à exploiter s'enfricher car les exploitations extérieures ne seront pas forcément prêtes à faire des kilomètres supplémentaires pour exploiter ces terrains.

### 1. Les principaux systèmes de production

Le graphique 11 ci-dessous présente les systèmes de production pratiqués par les exploitations de la Valserine. On constate une variété assez importante au niveau des élevages, avec 7 systèmes différents. Aucune exploitation n'est exclusivement en culture. L'élevage bovin prédomine avec 57 % des exploitations, dont 29 % en système lait et 29 % en élevage viande. Il faut noter que les exploitants en élevage viande sont tous des doubles-actifs.

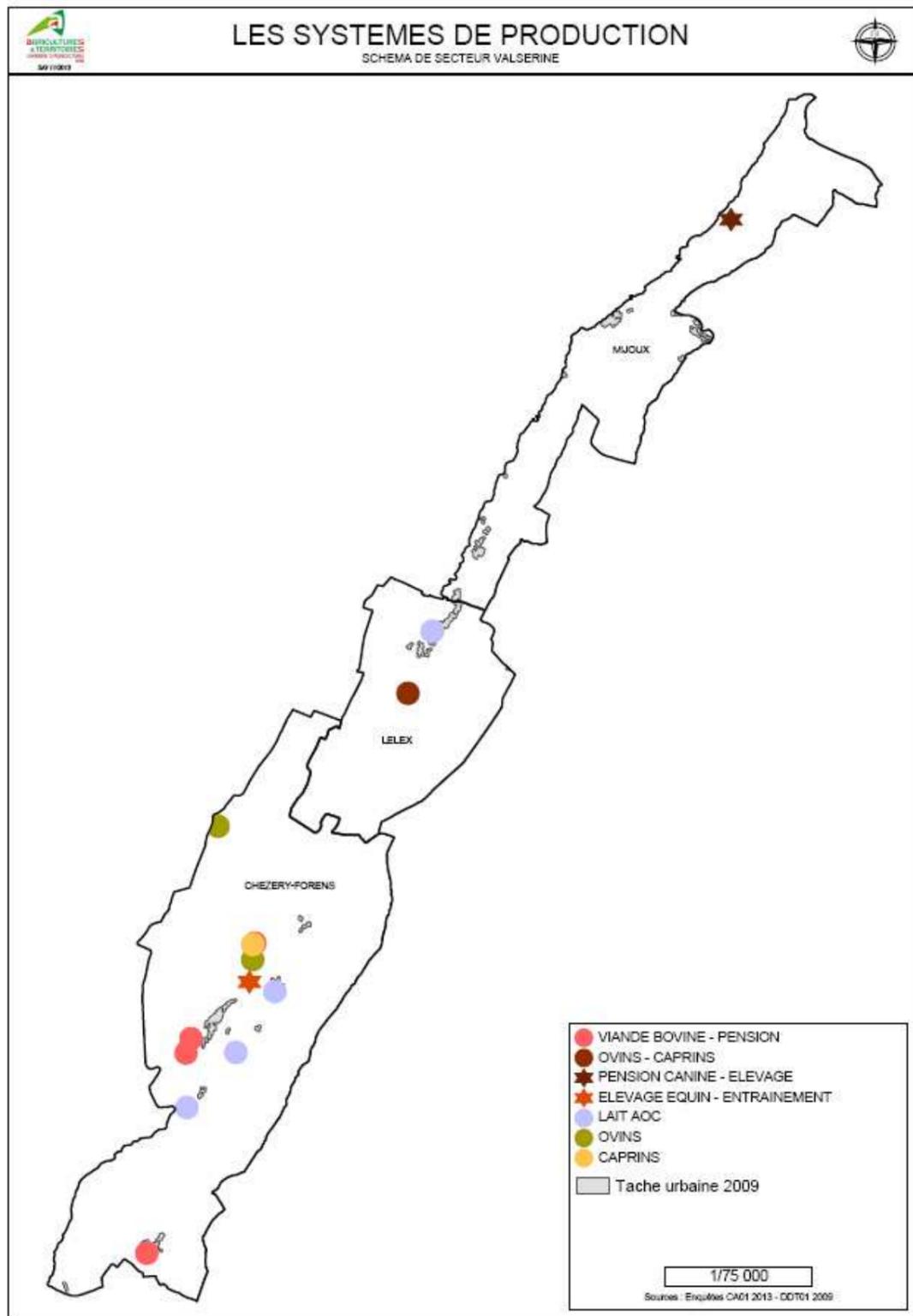


Deux exploitations pratiquent l'élevage ovin et produisent des agneaux de boucherie. On recense également une exploitation caprine convertie à l'agriculture biologique et qui fait de la vente directe de fromages. Une exploitation équine pratique l'élevage et l'entraînement de chevaux sur Chézery-Forens, un éleveur de chiens de traîneaux est présent sur Mijoux et un double-actif de Lélex est en poly-élevage.

La carte suivante des systèmes de production reprend, pour chaque siège d'exploitation, le ou les systèmes dominants. On remarque que l'élevage laitier est très présent sur Chézery-Forens, où se trouvent également la coopérative laitière et la fromagerie, et sur Lélex. La diversité des systèmes de production se ressent particulièrement sur Chézery, où se sont installées récemment une exploitation caprine et une exploitation pratiquant l'entraînement et l'élevage de chevaux de compétition. On a assisté depuis une dizaine d'années au développement de l'activité équine, qu'il s'agisse d'élevage, de centre équestre ou de pension. Depuis la loi sur le Développement des Territoires ruraux de 2005, l'activité équestre, hormis lorsqu'elle concerne les arts du spectacle, fait partie intégrante des activités agricoles (Art. L 311-1 du Code Rural).

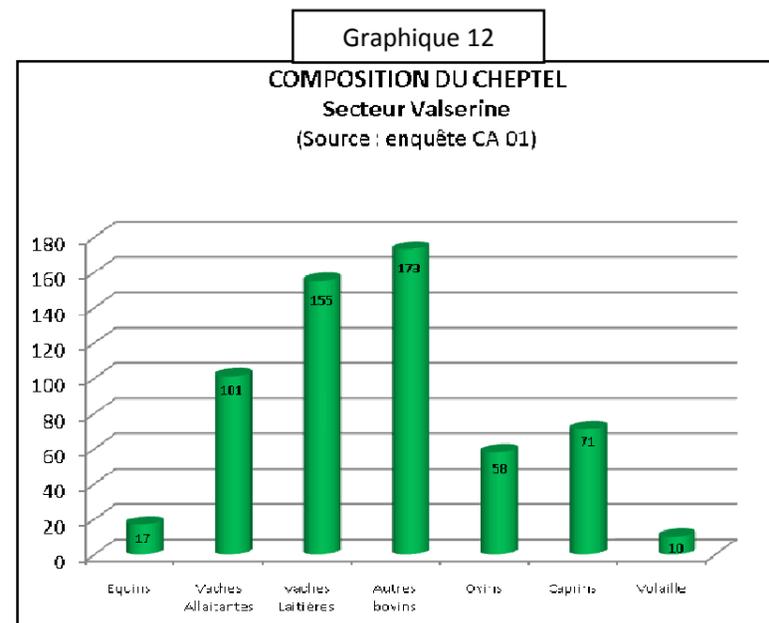






## 2. Le cheptel

Les exploitations du schéma de secteur Valsérine détiennent au total environ 489,5 UGB, soit une moyenne de 38 UGB par exploitation d'élevage. Le cheptel se répartit de la manière suivante :



Comme le montre le graphique ci-dessus, l'essentiel du cheptel est constitué de bovins, toutes catégories confondues. Il faut toutefois signaler que 68 % des « autres bovins » (des génisses principalement) et la totalité des vaches allaitantes sont présents en pension auprès des exploitants. Les caprins et les ovins sont également bien représentés en nombre. Bien que les bovins soient majoritaires, les cheptels ovins et caprins sont plutôt bien représentés sur la Valsérine.

## 3. Les principales filières agricoles

- La filière laitière AOC

| SYSTEME LAIT AOC                                    |  |                                     |           |
|---|--|-------------------------------------|-----------|
| <b>Nombre d'exploitations</b>                       | 4 exploitations soit 28 % des exploitations du secteur | <b>Quota moyen par exploitation</b> | 215 000 l |
| <b>Nombre d'exploitations sous forme sociétaire</b> | 1 exploitation   | <b>Quota moyen par exploitant</b>   | 340 000 l |

Comme vu précédemment, les trois communes du secteur Valsérine se trouvent dans l'aire géographique de trois AOP fromagères : l'AOP Bleu de Gex (550 T/an), l'AOP Morbier (9 300 T/an) et l'AOP Comté (57 887 T/an). L'AOP Bleu de Gex est une petite filière, avec une production faible mais stable. A l'inverse, la production de Comté, première AOP fromagère, est beaucoup plus importante.

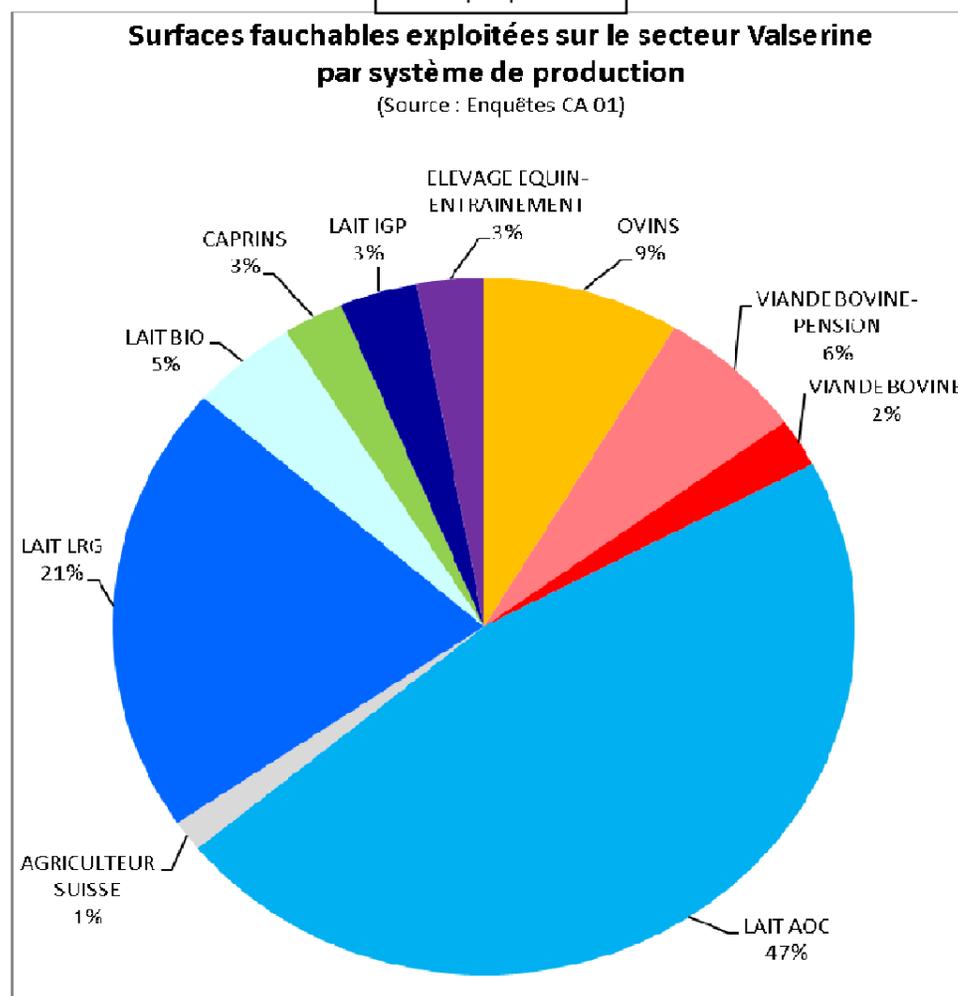


Le diagramme ci-dessous représente la répartition des surfaces fauchées en fonction du système de production des exploitations. On constate qu'un peu moins de la moitié des surfaces fauchables est utilisée par les quatre exploitants de la Valserine qui produisent du lait AOC. Près du quart de ces surfaces est entretenu par des exploitations du Pays de Gex produisant du lait conventionnel, livré aux Laiteries Réunies Genevoises (LRG). Le dernier quart se partage entre plusieurs systèmes d'exploitation, dont l'élevage ovin qui traite 9 % des surfaces fauchables du secteur et la pension bovine (6 %).

- **Le système bovin viande**

| SYSTEME BOVIN VIANDE                         |   |
|--|---|
| Nombre d'exploitations                       | 5 exploitations, soit 35 % des exploitations du secteur |
| Nombre d'exploitations sous forme sociétaire | 0   |

Graphique 14



Il concerne 5 exploitations sur le secteur qui prennent des animaux en pension. Quatre d'entre elles sont tenues par des doubles-actifs.

L'essentiel des animaux produits sur le Pays de Gex est revendu sur Suisse, du fait des avantages de la Zone Franche et des accords qui permettent d'exporter du bétail et des denrées agricoles.

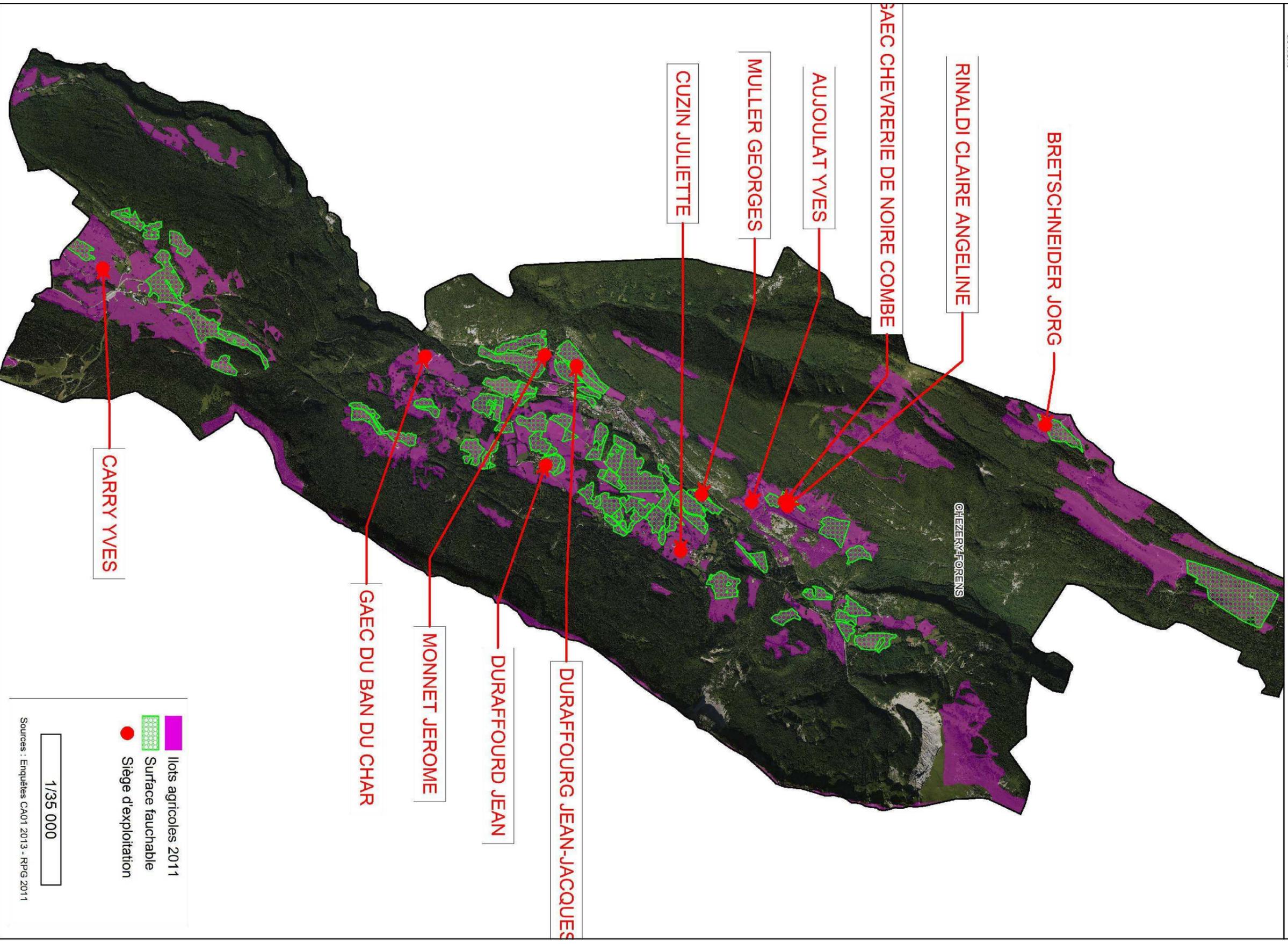
Ces 5 exploitations représentent 220 ha de SAU, soit 44 ha par exploitation, soit des structures d'assez petite taille. C'est un système de production assez bien représenté sur le secteur Valserine, particulièrement sur Chézery.

- **La filière équine**

On compte une exploitation équine sur le secteur Valserine. Elle pratique l'élevage et l'entraînement de chevaux pour des compétitions d'endurance. Elle dispose d'une SAU de 9 ha, dont 5 sont exploités en propriété. Elle est tenue par un exploitant professionnel. Une des problématiques de cette filière est la recherche de débouchés pour le fumier. Ce sont des exploitations qui produisent beaucoup de fumier, mais qui la plupart du temps ont peu de foncier pour l'enfourir. Aussi, ces structures doivent trouver des débouchés pour évacuer leur fumier, certaines en trouvent en Suisse ; néanmoins c'est un problème récurrent.

# LES SURFACES FAUCHABLES

COMMUNE DE CHEZERY-FORENS



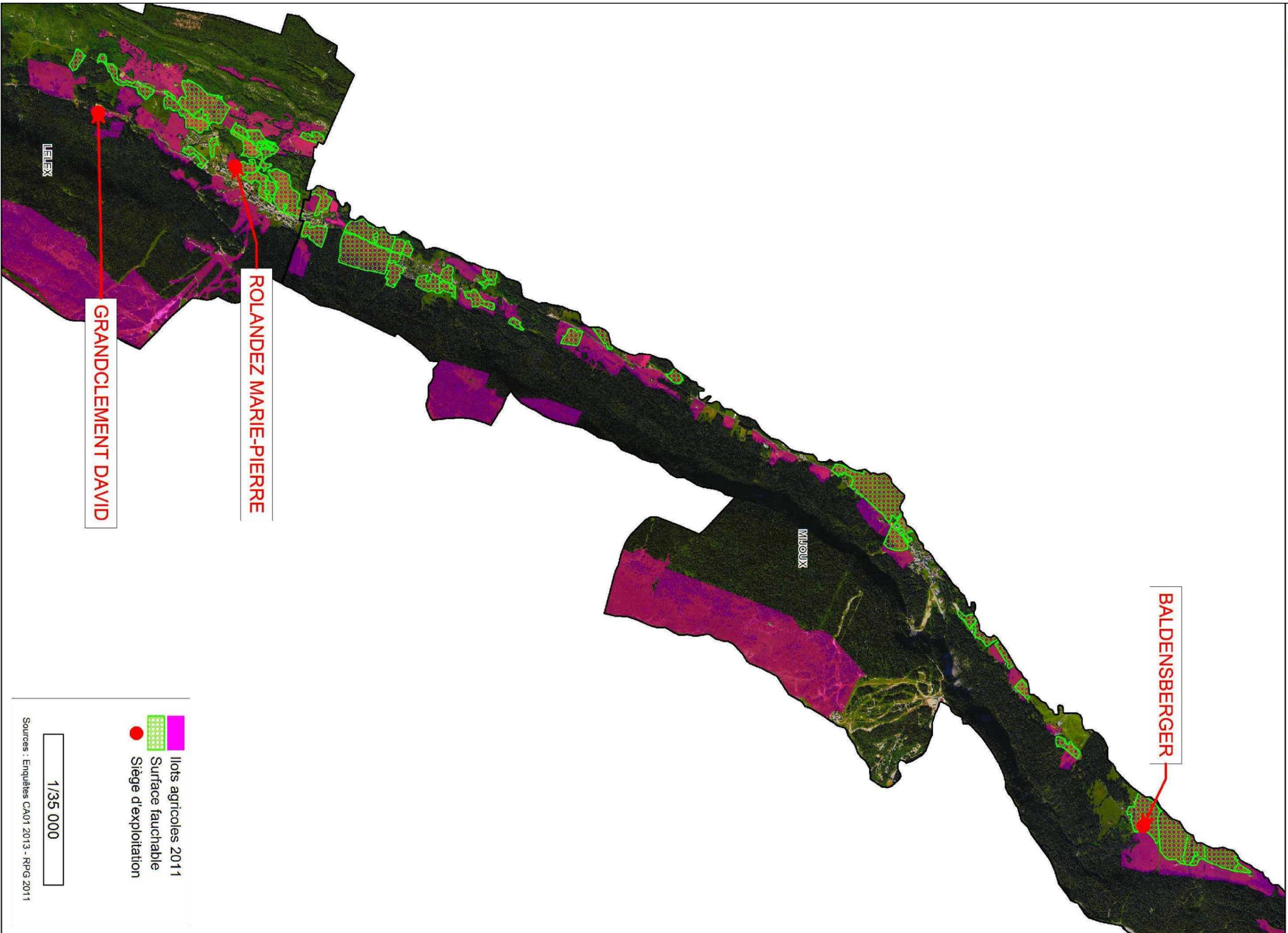
- Ilots agricoles 2011
- Surface fauchable
- Siège d'exploitation

1/35 000

Sources : Enquêtes CA01 2013 - RPDG 2011

# LES SURFACES FAUCHABLES

COMMUNES DE MUOUX ET LELEX



-  Ilots agricoles 2011
-  Surface fauchable
-  Siège d'exploitation

1/35 000

Sources : Enquêtes CA01 2013 - RPG 2011

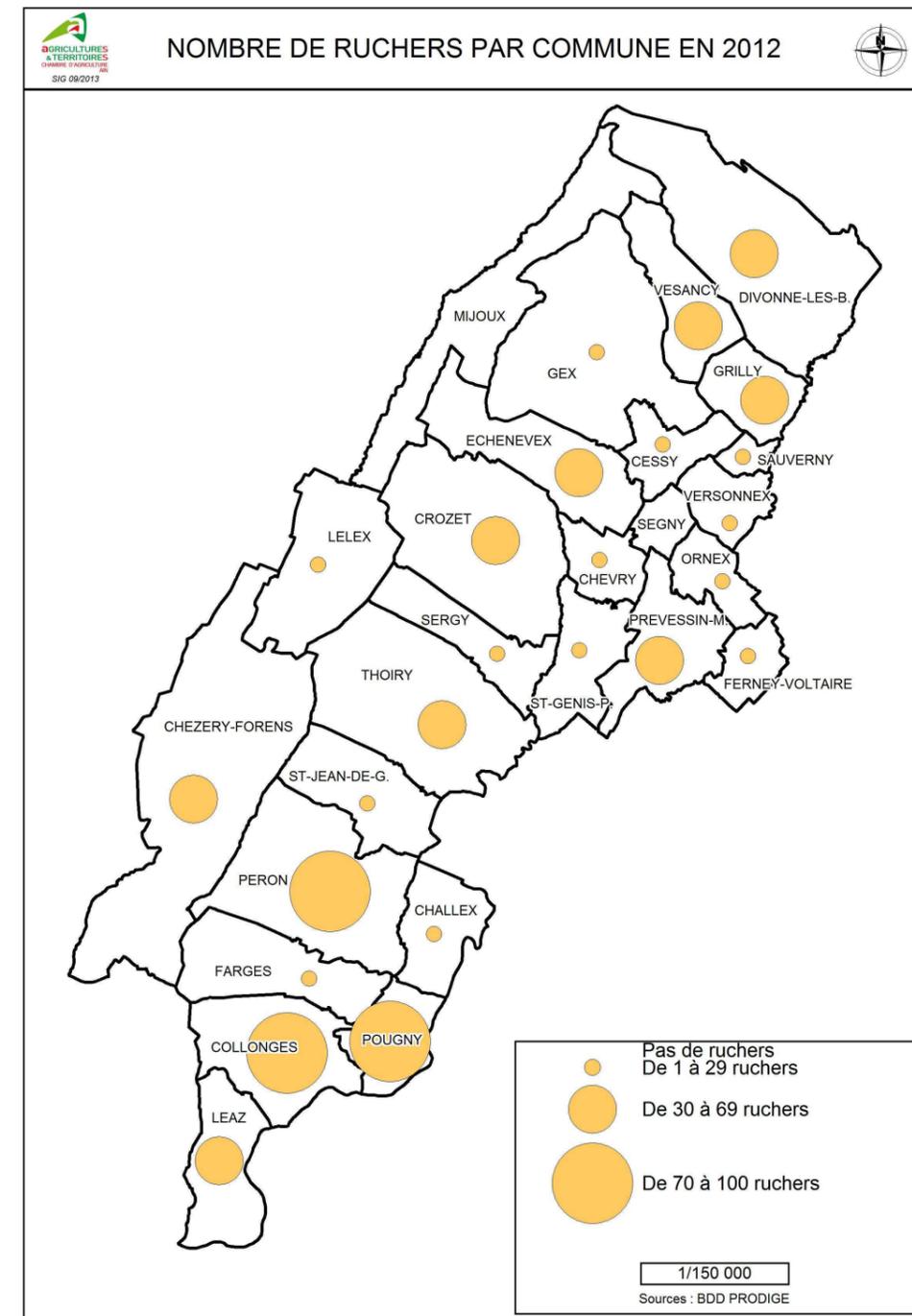
- La filière apicole

Nous décrivons ici la filière apicole à l'échelle du Pays de Gex car il s'agit d'une activité pratiquée essentiellement par des particuliers pour qui il s'agit souvent d'une activité complémentaire à leur activité salariée. On compte environ 90 personnes pratiquant cette activité (données Association des Apiculteurs du Pays de Gex) ; parmi eux, les 2/3 ont une activité professionnelle en dehors de l'agriculture et les autres sont des retraités. Quelques agriculteurs ont aussi des ruches.

Ces apiculteurs ont entre 2 et 50 ruches. Aujourd'hui, pour être considéré comme exploitant professionnel en apiculture, il faut, pour une demi-SMI (Surface Minimum d'installation), 200 ruches. On estime qu'il y a environ 1 000 ruches à l'échelle du Pays de Gex.

Nous sommes donc plutôt sur une activité de loisirs, procurant un revenu complémentaire. Quatre apiculteurs vendent sur les marchés, les autres pratiquent la vente directe à domicile. Il existe un rucher-école à Ferney-Voltaire qui forme les apiculteurs.

L'objectif pour la filière est aujourd'hui de produire un miel local et de qualité. La difficulté majeure pour les apiculteurs est de trouver des terrains où poser leurs ruches. Les relations peuvent être tendues dans certains secteurs avec le monde agricole. Il pourrait être intéressant de développer un groupe de travail agriculteurs/apiculteurs pour trouver une complémentarité entre ces activités.



#### 4. Les stratégies économiques des exploitations- Secteur Valserine

| SYSTEMES DE PRODUCTION / STRATEGIE D'ACTIVITE                              | LAIT                     | PENSION/VIANDE BOVINE   | OVINS                 | CAPRINS  | ELEVAGE EQUIN/PENSION/ENTRAINEMENT   | ELEVAGE CANIN  |
|--|--------------------------|---|-----------------------|--|--|--|
| PETITES EXPLOITATIONS EN DOUBLE ACTIVITE                                   |                          | PENSION DE GENESSES POUR LA VIANDE (4 exploitations)                    | OVINS 2 exploitations |  |  |  |
| STRATEGIE DE FILIERE   | LAIT AOC 4 exploitations |   |                       |  |  |  |
| STRATEGIE DE FILIERE + DIVERSIFICATION                                     |                          |   |                       |  |  |  |
| TRANSFORMATION SUR L'EXPLOITATION, OJ, VENTE DIRECTE, ACTIVITES DE LOISIRS |                          | Pension de bovins, élevage d'agneaux et projet de gîte (1 exploitation) |                       | 1 exploitation en AB, transformation à la ferme, vente sur les marchés et à la ferme | 1 exploitation spécialisée dans l'entraînement de chevaux + élevage (1 exploitation) | Elevage canin et activités de loisirs (1 exploitation) |

La filière AOC est prépondérante sur le secteur, avec quatre exploitations qui adhèrent à la coopérative de Chézery et font donc partie d'une filière de production bien identifiée, tant au niveau de la transformation que de la commercialisation. La pension de bovins est également bien représentée et correspond à une activité traditionnelle en secteur de montagne.

On a donc une répartition assez homogène entre les stratégies de filière (exploitations laitières), la double-activité assez traditionnelle en montagne et la présence croissante d'exploitations pratiquant des élevages variés et des activités de diversification : vente directe, gîte rural...

L'agriculture du schéma de secteur Valserine se caractérise par la prédominance de l'activité laitière AOP et de pension de bovins. L'avenir de la filière AOP est plutôt serein du fait du renouvellement des actifs agricoles engagé. Toutefois, les efforts pour permettre et encourager ce renouvellement sont à maintenir, notamment en garantissant le maintien des surfaces fauchables pour l'agriculture.

On constate également que d'autres systèmes de production émergent, avec des élevages non traditionnels pour la vallée et une nette tendance à la diversification, et notamment le tourisme. Ces activités de diversification conduites par les exploitations sont un vecteur d'attractivité pour la vallée de la Valserine.

#### 5. Les Alpagnes : une des spécificités de l'agriculture du Schéma de secteur

- Précisions des termes et expressions utilisés

##### **Secteur pastoral :**

Portion de territoire toujours en herbe, non mécanisable (soit pour des questions de relief, soit pour des raisons agronomiques), exploitée par pâturage extensif.

Le cheptel y est présent de façon saisonnière pour des raisons d'altitude ou de climat, sans retour journalier possible au siège de l'exploitation.

On distingue :

- les secteurs pastoraux excentrés, à plus de 3 km d'une zone d'habitat permanent
- les secteurs pastoraux de proximité situés à moins de 3 km d'une zone d'habitat permanent qui correspondent aux bas-monts

Dès les années 50, le phénomène d'exode rural vers les centres industrialisés, ainsi que le développement du tourisme, ont entraîné l'abandon des territoires pastoraux de montagne. Face aux risques naturels croissants et à la fermeture des prairies et des alpages, les pouvoirs publics ont, en 1972, voté la première loi relative à la mise en valeur pastorale des régions d'économie montagnarde (Loi pastorale). Deux outils juridiques toujours très utilisés ont alors été mis en œuvre :

- **l'association foncière pastorale (AFP)**
- **le groupement pastoral (GP)**

ces deux outils ayant pour finalité une gestion et une exploitation efficaces du domaine pastoral afin de préserver ce milieu.

##### **L'AFP : Association foncière pastorale**

Association syndicale regroupant l'ensemble des **propriétaires** de parcelles comprises dans un périmètre pastoral, qu'il s'agisse de personnes physiques (particuliers ou indivis) ou morales (collectivités, SCI). Elle ne peut être créée que sur des zones définies comme « agricoles » ou « naturelles » des PLU, donc des espaces non constructibles. C'est un outil de valorisation des terrains communaux et/ou privés et de reconquête des espaces délaissés.

##### **Le groupement pastoral (GP)** (défini par l'article L113-3 du Code Rural)

Structure d'exploitation collective, qui réunit les **éleveurs** ; cette structuration leur permet :

- une gestion collective du troupeau et des moyens de production,
- l'acquisition en commun de matériel adapté,
- l'embauche de main d'œuvre partagée,
- la possibilité, pour chaque sociétaire, de se consacrer aux travaux de fenaison sur son exploitation,
- adéquation entre les surfaces d'herbe disponibles et la taille du troupeau, compte tenu de l'importance de certains espaces pastoraux et de la brièveté du cycle végétatif, etc.

Le **groupement pastoral** s'engage à entretenir un alpage pour plusieurs années et il prend ainsi un rôle prépondérant dans la gestion de l'environnement. Il répond à une nécessité économique et écologique de l'entretien des alpages. La reconnaissance de l'entité "groupement pastoral" a permis également l'accès aux aides des pouvoirs publics :

- prêts bonifiés pour l'équipement pastoral,
- subventions départementales et régionales pour les équipements,
- aide spéciale au démarrage,
- contrats aidés à enjeux environnementaux (PHAE, CTE, CAD).

Tels qu'ils sont définis par le Code Rural, les groupements pastoraux ne sont pas reconnus comme des entités juridiques spécifiques. Ils doivent choisir la forme juridique la mieux adaptée à leurs objectifs, entre "société, association et syndicat, coopérative agricole et groupement d'intérêt économique". L'agrément du Préfet confère, au groupement constitué sous la forme qu'il aura choisi, le titre de "groupement pastoral".

### • Les alpages et les bas-monts du Secteur Valserine

Ils représentent près de 680,5 ha, dont environ 48 ha de bas-monts.

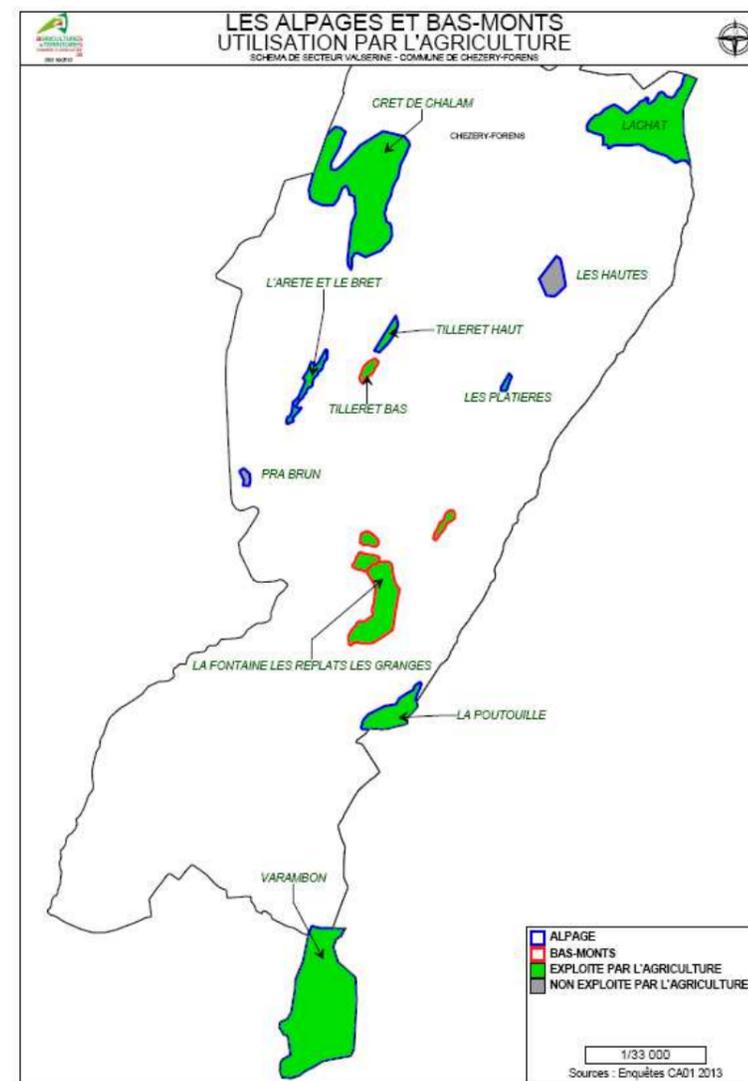
Ces secteurs sont entretenus soit par les groupements pastoraux, ce sont des alpages collectifs, soit par des exploitants individuels, on les appelle alors des alpages individuels. On compte 3 alpages collectifs (la Fontaine, les Replats, les Granges, Lachat et Les Alpages Gessiens) et 14 alpages individuels.

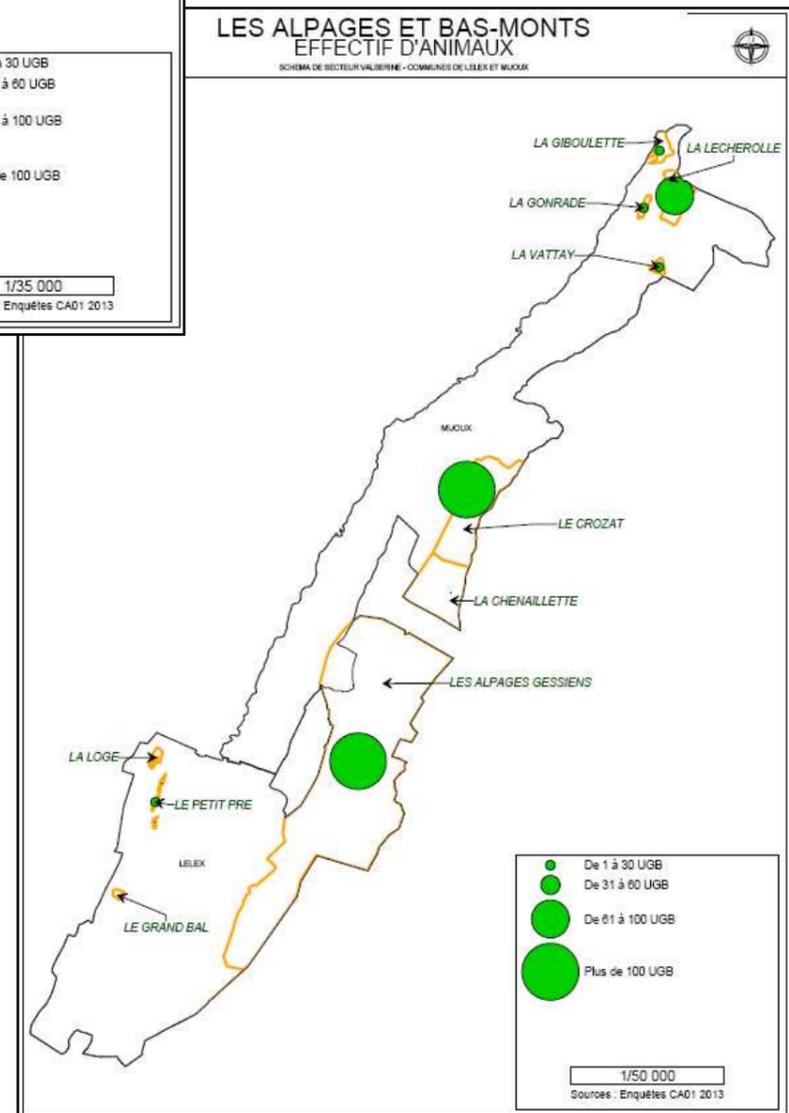
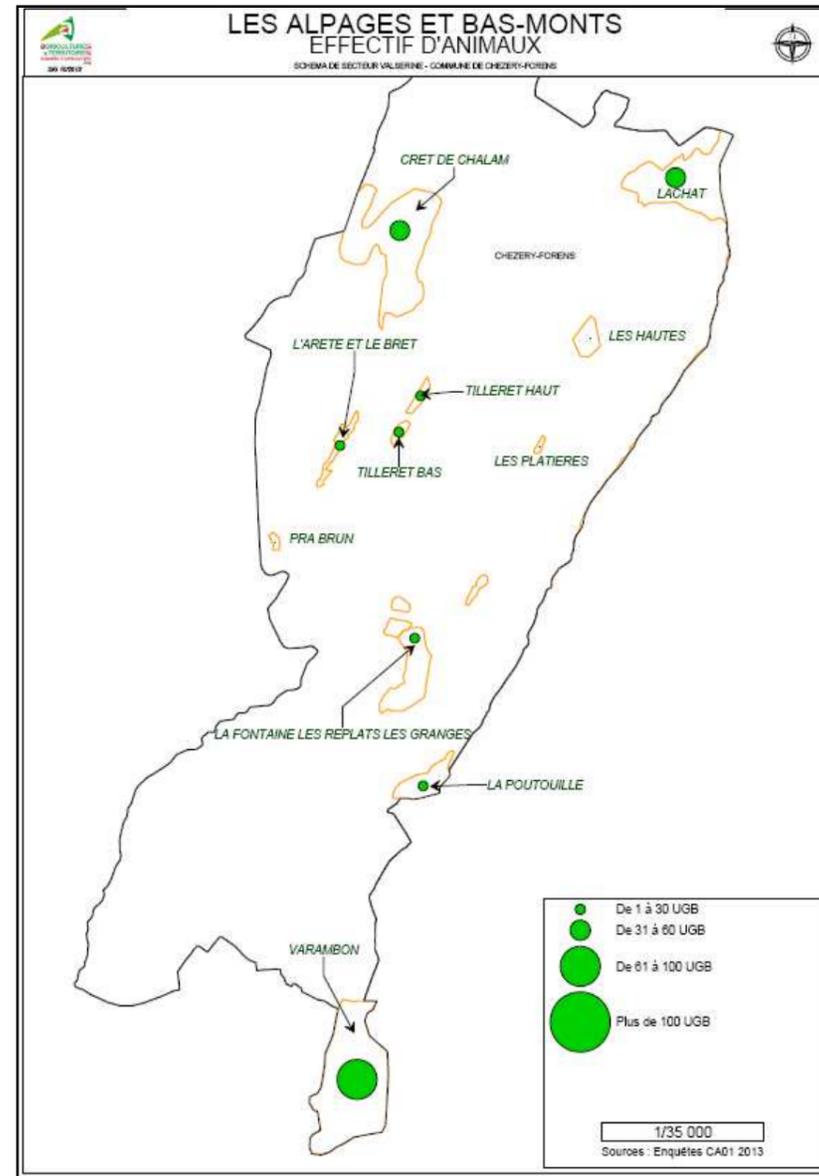
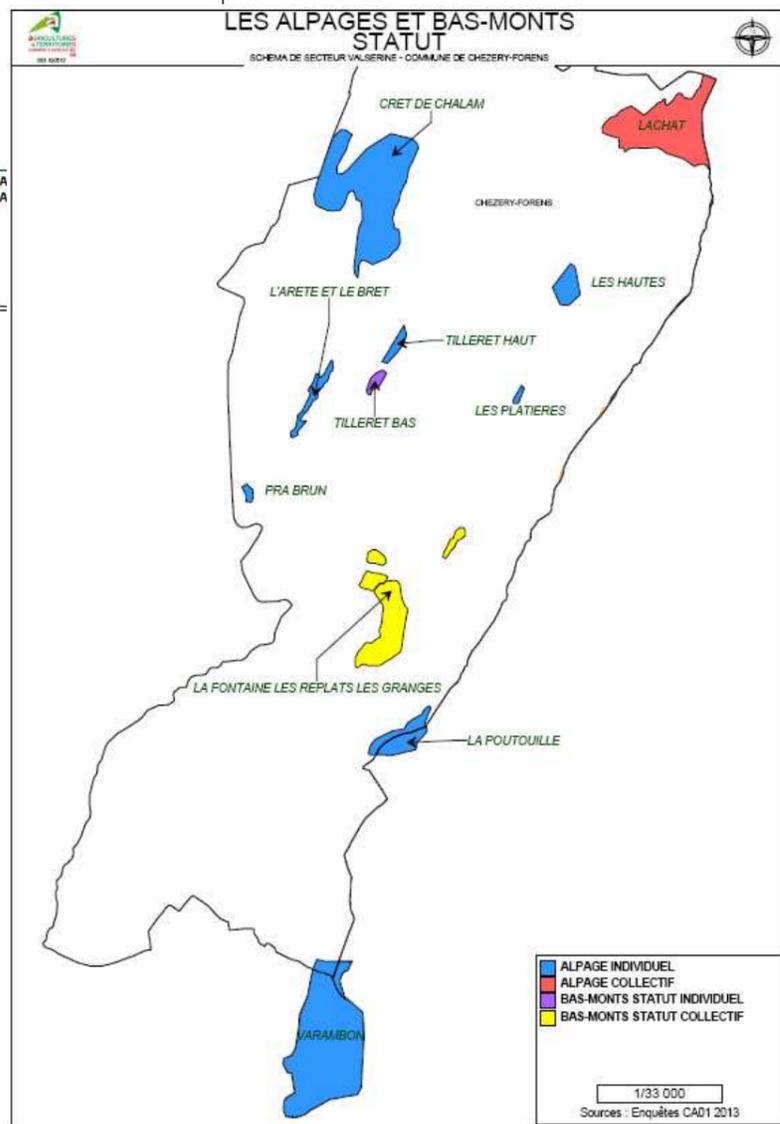
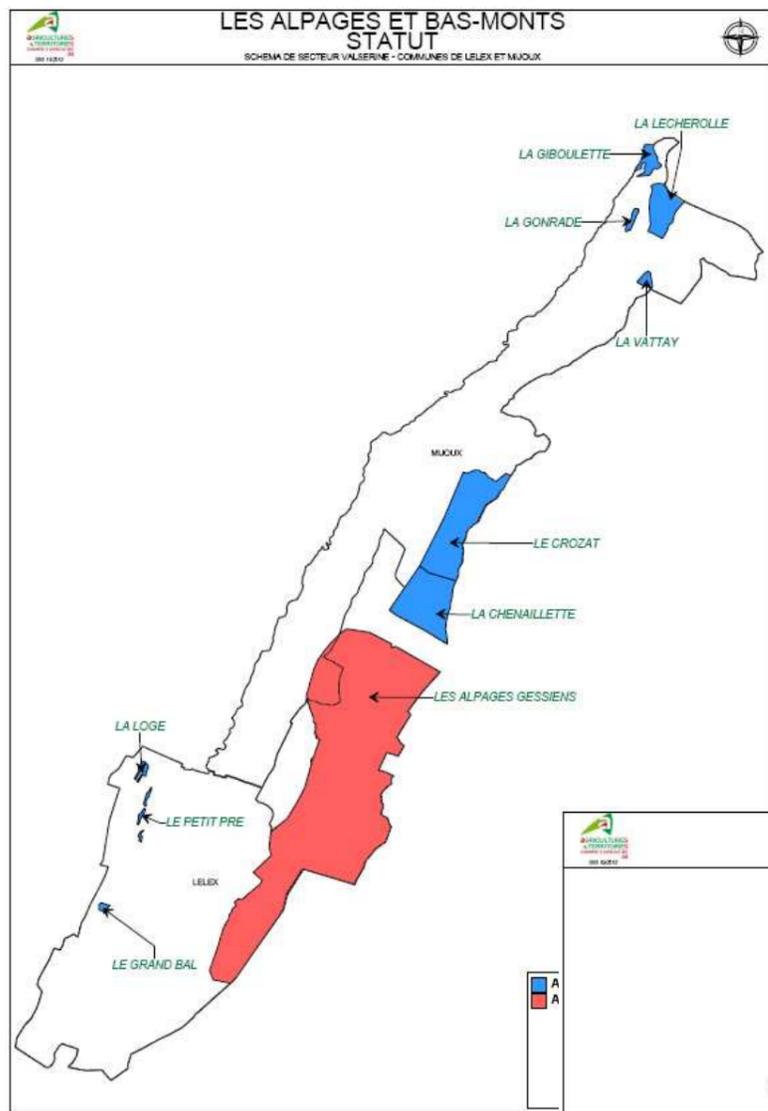
Nous avons distingué les alpages des bas-monts sur nos cartes. Les bas-monts sont des secteurs qui s'intercalent traditionnellement entre les villages et les versants de la Haute-Chaîne, entre 500 et 800 m d'altitude.

Il s'agit de milieux bien particuliers constitués de pelouses sèches. Ces espaces présentent des enjeux en matière de paysage, du point de vue de la biodiversité mais leur taille, souvent limitée, ne favorise pas toujours leur exploitation agricole comme le montre la carte page suivante.

#### Sur Chézery-Forens :

- **La Fontaine, les Replats, les Granges** sont une série de quatre parcs clos de bas monts d'une quarantaine d'hectares, exploités collectivement par les membres de la SICA de la Valserine. Ils accueillent une vingtaine d'UGB. Quatre goyas sont présents pour abreuver les animaux. Du fait de la proximité d'un siège d'exploitation utilisateur de l'espace, aucune construction destinée à la surveillance du troupeau n'est présente sur le secteur.
- **Lachat** est un alpage collectif de 60 hectares exploité par la SICA de la Valserine. Il est exploité par 2 exploitations laitières, l'une de Chézery et l'autre de St Jean de Gonville. Il se compose de deux parcs clos disposant chacun d'un goya. Il accueille 34 UGB. Il n'y a pas de surveillance en continu du troupeau.
- **Le Crêt de Chalam** est un alpage individuel de 155 ha dont 55 sont utilisés. Il est utilisé par un exploitant de Chézery qui y met 40 UGB. Il est bien entretenu et des travaux pour la mise en place de goyas sont en cours. Il n'y a pas de surveillance en continu.
- **Tilleret bas et Tilleret haut** sont des alpages individuels qui représentent au total 5 hectares. Il est entièrement clos et dispose actuellement d'un bac d'abreuvement. Il est utilisé par un exploitant double-actif de Chézery qui y met 38 UGB. Malgré leur petite taille, ces alpages sont toujours utilisés.
- **L'Arête et le Bret** est un alpage individuel de 5 hectares qui supporte 14 UGB.
- **Les Platières** est un alpage individuel de 1,5 ha et sert pour la fauche d'herbe. Il est utilisé par une exploitation laitière de Chézery.





### **Sur Mijoux :**

- **Les Alpagnes gessiens** : cet alpage collectif est exploité par la société coopérative « les Alpagnes Gessiens ». Il est vaste, environ 950 ha, et déborde sur les schémas de secteur Centre et RD 1005. Il est utilisé par 17 exploitations différentes. La partie située sur Lélex est plus boisée et accidentée que le reste de l'alpage. Cet alpage est traversé par le GR9 du balcon du Léman. D'un point de vue agricole, environ 900 ha peuvent être pâturés, un berger garde les troupeaux d'avril à septembre. En 2010, l'effectif, uniquement bovin, représentait 520 UGB (Unité gros Bétail). Cet alpage est clos, bien équipé et dispose de ressources en eau adaptées aux besoins des animaux. Il compte notamment 6 chalets équipés de citernes enterrées qui récupèrent l'eau des toitures pour l'abreuvement des troupeaux ainsi que 6 goyas (réserves d'eau).
- **La Giboulette** est un alpage individuel exploité par un agriculteur suisse. Il fait 31 ha, dispose d'un chalet et accueille 17 UGB.
- **La Gonrade** est un alpage individuel de 7 ha et accueille 7 UGB.
- **La Lecherolle, la Girandette et la Vattay** sont des alpages individuels exploités par un exploitant retraité d'Echenevex. Ils représentent une surface totale de 48 ha et accueillent 68,5 UGB. La Lecherolle dispose d'un chalet et d'un berger.
- **Le Crozat** est un alpage individuel à cheval sur les communes de Mijoux et de Gex. Il est clôturé seulement côté Mijoux, le relief du secteur offrant des barrières naturelles aux animaux. Il est exploité par une EARL de Thoiry qui élève des brebis pour le lait. Il fait 153 ha, dispose d'un chalet et d'un berger et accueille 70 UGB.

### **Sur Lélex :**

- **Les Hautes, Pra Brun, le Grand Bal, et la loge** sont tous des alpages individuels, d'une surface comprise entre 2,4 et 7 hectares qui ne sont pas exploités actuellement.
- **Le Petit Pré** est un alpage individuel de 3 hectares qui accueille 7 UGB. Il est équipé d'un chalet.

On constate que la plupart des alpages du secteur de la Valserine sont de petite taille et accueillent un nombre limité d'UGB. Beaucoup sont utilisés par des exploitants individuels. Ils sont par conséquent plus difficiles à entretenir et quelques uns des alpages les plus petits ne sont désormais plus utilisés, ce qui à terme, peut entraîner le reboisement de ces surfaces.

Aujourd'hui, un des enjeux importants pour ces zones est la cohabitation entre les troupeaux et les randonneurs. Des aménagements (passages canadiens) ont été réalisés pour favoriser cette cohabitation mais des conflits peuvent exister. De même, les relations entre les alpagistes et la Réserve Naturelle sont parfois difficiles alors que les enjeux agricoles et environnementaux sont étroitement liés. Les enjeux environnementaux ne pouvant perdurer que si l'activité agricole se maintient.

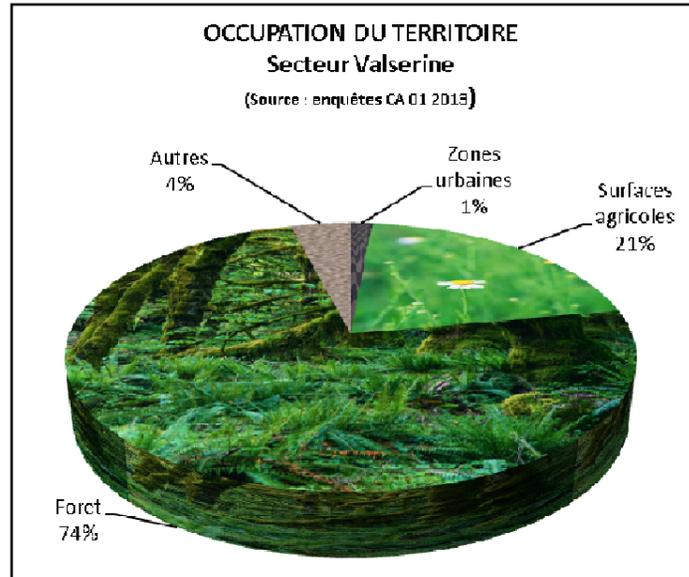
Les alpages et les bas-monts représentent des zones d'élevage très spécifiques du Pays de Gex, zones d'altitude, leur utilisation agricole est conditionnée par l'existence d'exploitations d'élevage dans la plaine.

On voit aujourd'hui que les alpages, qu'ils soient collectifs ou individuels, dès lors qu'ils sont gérés de façon collective ou propriétés des Collectivités, ont une pérennité assurée. Les bas-monts sont des secteurs plus fragiles, la plupart du temps avec des propriétaires privés qui ne favorisent pas forcément une activité agricole. Néanmoins globalement, sur le secteur Valserine, ce sont encore des secteurs exploités.

## VII. LES ENJEUX ENTRE AGRICULTURE ET URBANISME

### 1. Une agriculture contrainte par l'urbanisation

Le camembert suivant montre la prépondérance de la forêt sur le territoire, l'agriculture n'occupe que 21 % des surfaces du secteur. Nous l'avons vu précédemment, l'urbanisation s'est développée depuis 30 ans de façon diffuse, entraînant des conséquences importantes sur l'agriculture. La carte des ilots agricoles sous influence urbaine (page suivante) représente les ilots qui sont à moins de 100 m de la zone urbaine. Leur localisation est, à l'image de l'urbanisation, très diffuse et représente 108 ilots et 537 ha soit 30 % de la SAU totale.



La question des épandages est central en Valserine, du fait du peu de surfaces mécanisables et de la présence majoritaire de prairies. Ces 2 facteurs conjugués réduisent de manière très importante, les parcelles potentiellement épandables. Néanmoins, il faut impérativement être prudent avec cette donnée pour différentes raisons :

- ◆ l'épandage varie selon la pente : plus un terrain est pentu, moins on peut épandre de quantités d'effluents
- ◆ l'épandage dépend du temps de présence des animaux dans les bâtiments : plus ils y restent longtemps, plus il y a d'effluents à épandre
- ◆ l'épandage dépend des surfaces et de leur utilisation : on peut épandre des quantités plus importantes sur des terres labourables que sur des prairies

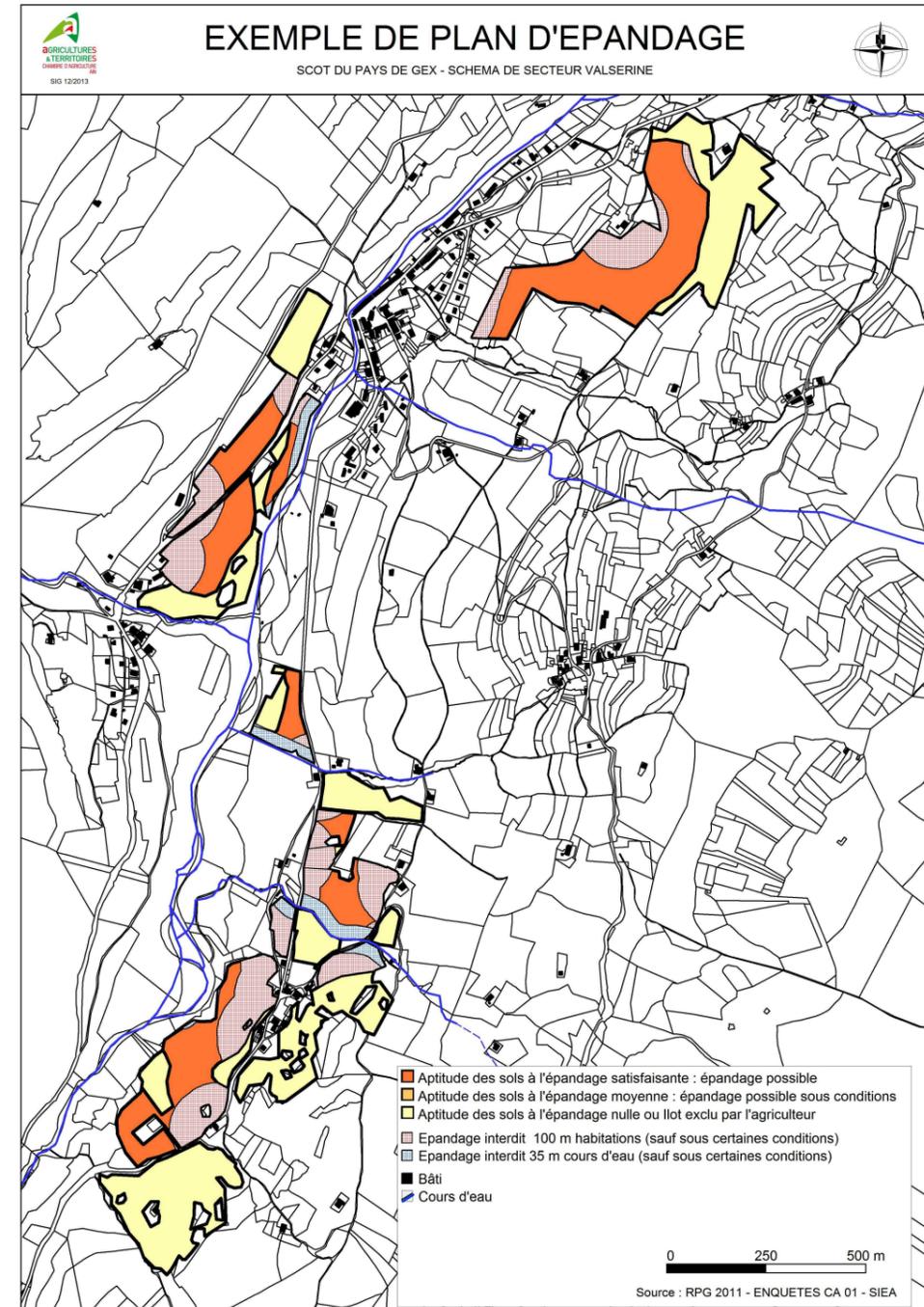
La carte ci-contre montre, pour une exploitation de la Valserine, les potentialités de ses terrains à l'épandage et les contraintes d'exclusion. On voit que les parcelles effectivement épandables sont finalement réduites. Il est donc essentiel de stopper l'urbanisation diffuse et de densifier le plus possible les zones urbaines existantes.

La carte des surfaces potentiellement épandables montre les contraintes réglementaires qui pèsent sur les exploitations qui doivent épandre leurs effluents d'élevage. Si l'on prend en compte les exclusions liées aux cours d'eau et aux habitations, il reste 211 ha environ pour épandre, surfaces auxquelles il faut encore soustraire les parcelles trop pentues pour recevoir des épandages. Celles-ci ne sont pas identifiées sur la carte mais sont surtout situées en pied de montagne.

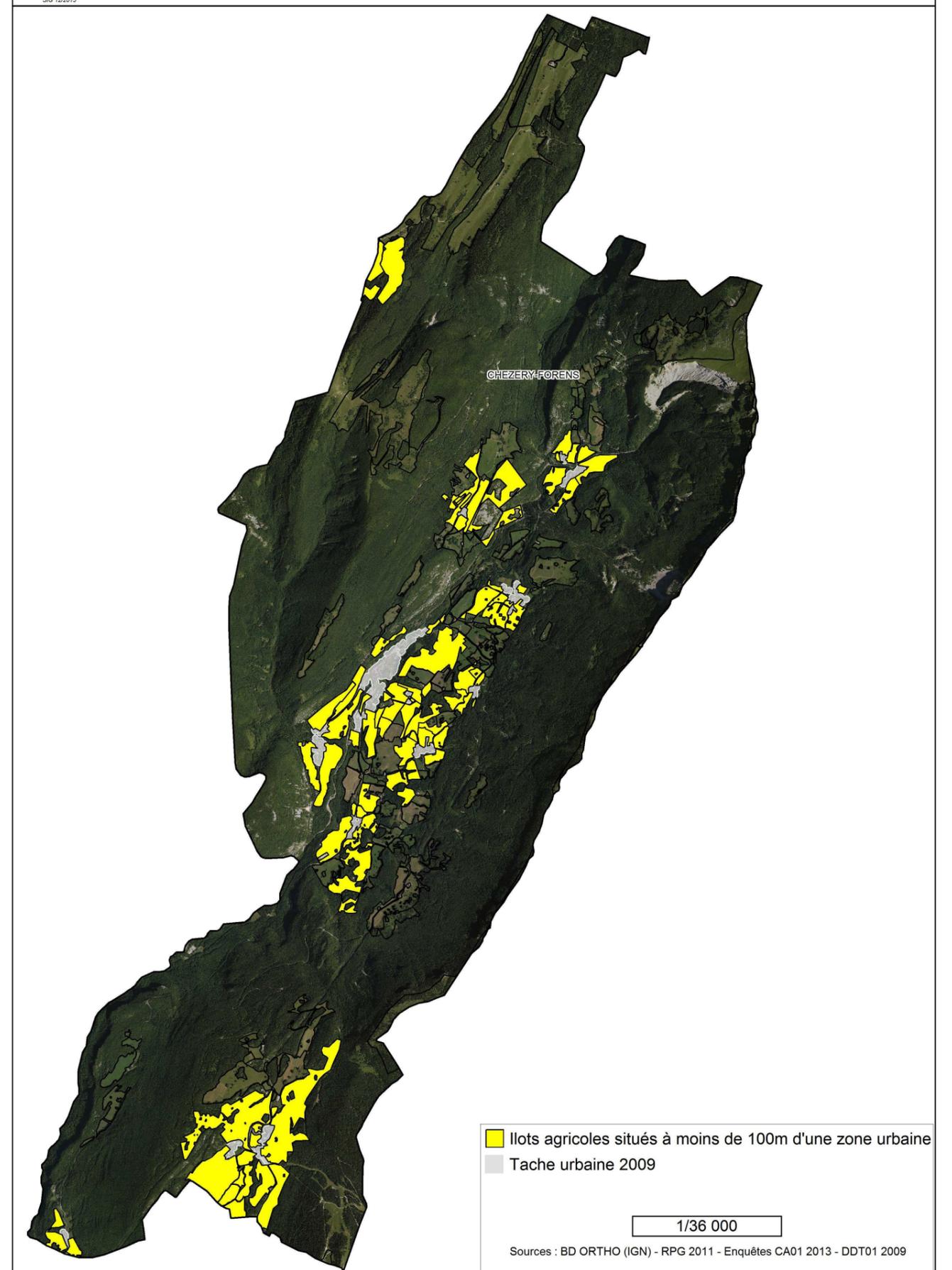
Se rajoute aussi la problématique des exploitations équinées qui produisent du fumier. Si elles n'ont pas suffisamment de surfaces pour l'épandre, elles doivent chercher des débouchés pour l'évacuer.

Notons que sur le secteur Valserine, aucune exploitation n'épand de boues de STEP.

Il serait essentiel que les parcelles servant à l'épandage de boues puissent être identifiées dans les études d'impact agricoles comme étant des parcelles agricoles d'importance.



La question des épandages est centrale sur le secteur Valserine, car on l'a vu, les contraintes de relief, d'exclusions liées aux habitations et aux cours d'eau ainsi que la forte présence de prairies réduisent fortement le potentiel épandable de la Vallée.





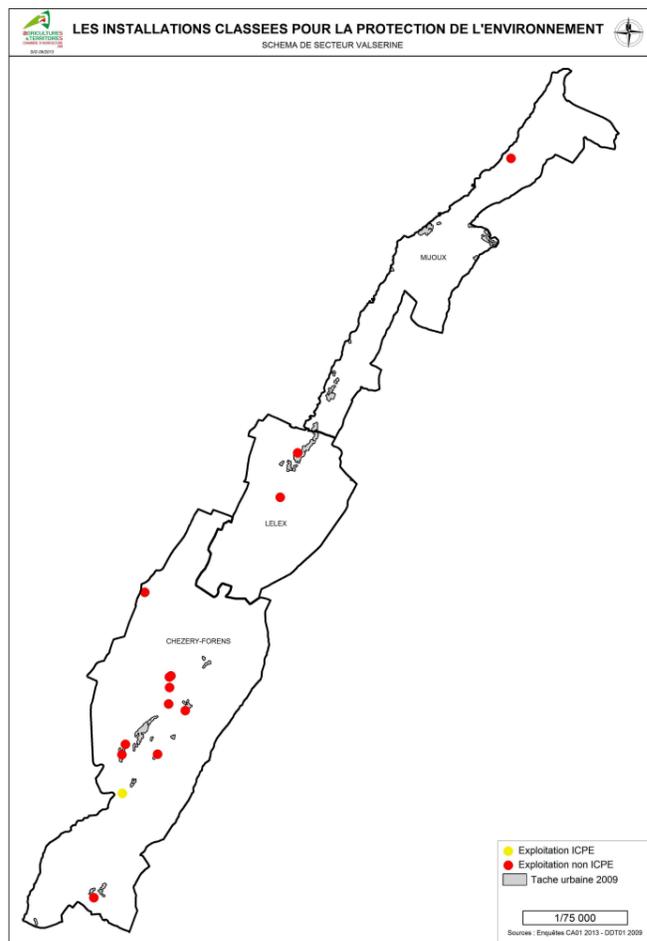




## 2. La protection des sièges d'exploitation, des bâtiments agricoles et la règle de réciprocité

On dénombre 14 sites avec des bâtiments d'élevage. La majorité des bâtiments destinés aux bovins sont des étables entravées et sont plutôt vieillissants. On est sur des exploitations « historiques », ancrées sur le territoire des communes. Certains sites agricoles se trouvent à proximité immédiate de l'urbanisation, que ce soit sur le village, comme sur Lélex ou dans des hameaux.

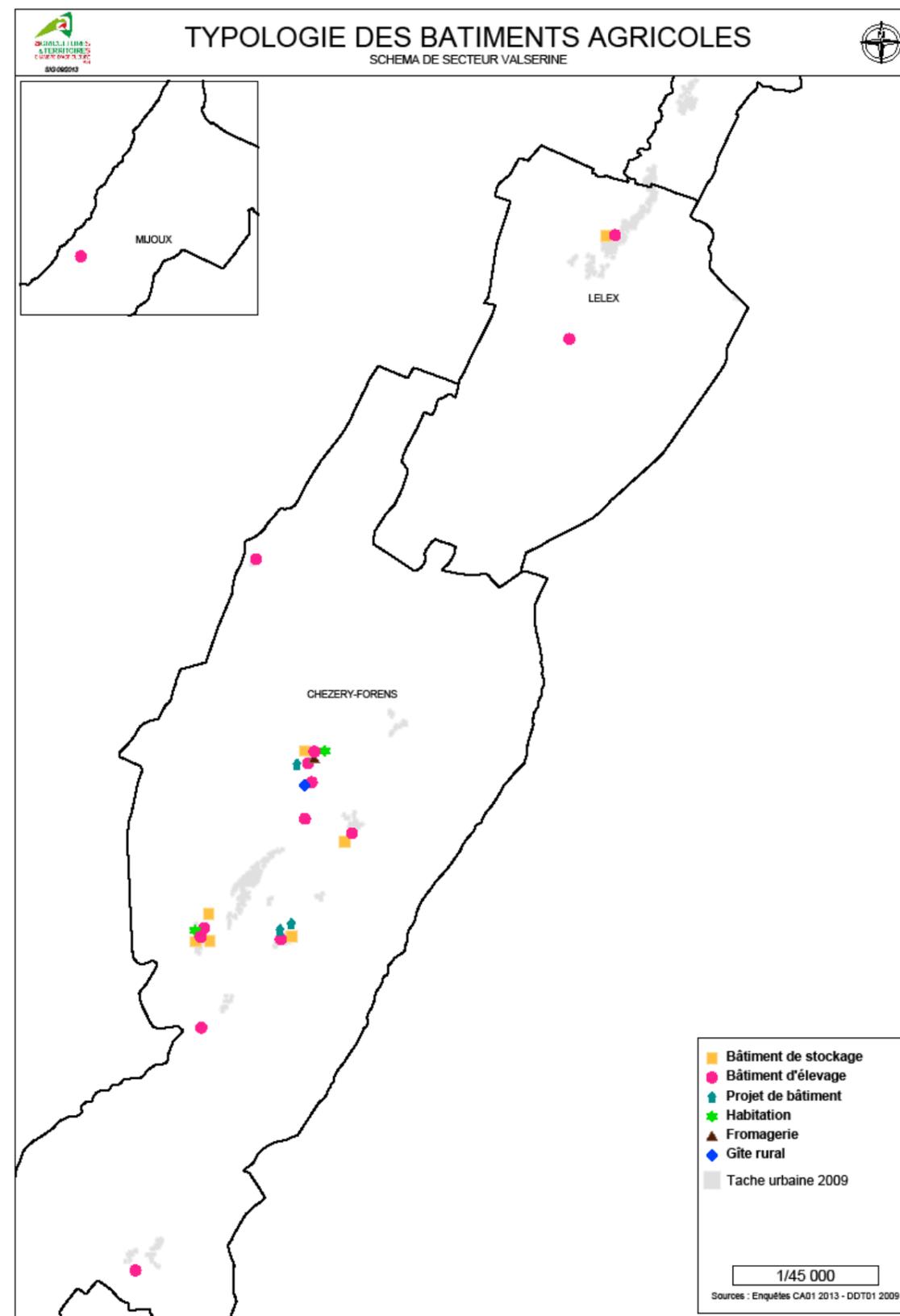
La carte « Evolution de l'urbanisation et agriculture » montre les contraintes liées à ces bâtiments notamment en termes de distance réglementaire. La **règle de réciprocité** s'applique aux bâtiments d'élevage agricoles : toute construction faite par des tiers doit se trouver au-delà de la distance réglementaire qui s'applique au bâtiment d'élevage. Cette distance est fixée par l'Agence Régionale de Santé ou la D.D.P.P. (Direction Départementale de la Protection des Populations) selon le type d'élevage, elle est le plus souvent comprise entre 25 et 100 m. Cette distance s'applique uniquement aux bâtiments d'élevage quand les exploitations ne sont pas des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (I.C.P.E.). Quand il s'agit d'I.C.P.E., la distance est de 100 m pour les bâtiments d'élevage mais aussi les annexes (stockage fourrage, fumière...) et s'applique sur tous les sites de l'exploitation s'il y en a plusieurs. Nous comptons 1 I.C.P.E. sur le secteur comme le montre la carte page suivante.



De même, toute implantation de bâtiment d'élevage doit se faire au-delà de la distance réglementaire par rapport à des habitations de tiers existantes. Nous avons choisi de tracer un cercle de 100 m autour de chacun des bâtiments présents sur le SCoT pour montrer les contraintes qui leur sont liées : en rouge, les distances sont réglementaires ; en bleu, nous représentons les 100 m que nous recommandons (les distances réglementaires peuvent être moindres pour ces exploitations) de façon à protéger et permettre le développement des exploitations.

Il est essentiel que le SCOT protège systématiquement, et quels que soient les types de production, tous les sièges et bâtiments d'exploitation agricoles en imposant un recul d'au moins 100 m de la limite des zones destinées à l'urbanisation.

Tout nouveau siège d'exploitation doit être implanté à plus de 100 m des zones destinées à l'urbanisation.





### 3. Les circulations agricoles

La question des circulations agricoles dans une zone à forte pression foncière est particulièrement importante. Dans toutes les réunions que nous avons faites avec les agriculteurs, le problème des circulations agricoles a été abordé. Les engins agricoles sont des véhicules de fort gabarit, leur circulation est réglementée en fonction de la longueur et de la largeur du matériel.

L'arrêté du 4 Mai 2006 relatif à la circulation des véhicules et matériels agricoles ou forestiers précise les règles de circulation. Jusqu'à 25 m de longueur et 4,5 m de largeur, les convois agricoles ne sont pas assimilés à des convois exceptionnels. Les aménagements routiers doivent faciliter la circulation d'engins de ce gabarit. Cependant, les aménagements routiers, qui visent à assurer la sécurité des automobilistes et piétons, peuvent entraver les circulations agricoles du fait d'une conception ne prenant pas en compte le gabarit des outils utilisés en agriculture.

| TRACTEUR + COMBINE DE SEMIS  |                 |
|--|-----------------|
|  | Longueur : 11 m |
|  | Largeur : 4.2 m |
|  | Hauteur : 3,5 m |

Les dos d'ânes, rétrécissements de chaussée sont autant d'obstacles pour les engins agricoles. Il est important de les connaître lorsque sont décidés de nouveaux aménagements, notamment dans les villages, mais aussi lorsque de nouvelles zones sont ouvertes à la construction, générant ainsi de nouveaux flux parfois difficilement compatibles avec les circulations d'engins agricoles. Cela peut grandement contribuer à l'allongement des temps de déplacement des agriculteurs. La prise en compte d'un gabarit suffisant pour le passage des engins agricoles est un enjeu important notamment lors de la révision des PLU.

Notons également que les difficultés de circulation concernent tout autant les poids lourds liés à d'autres activités économiques ainsi que les véhicules lourds des pompiers.

**Les agriculteurs proposent de travailler à la rédaction d'un guide destiné aux Collectivités permettant d'appréhender les difficultés rencontrées par les engins agricoles et de proposer des solutions alternatives d'aménagements routiers.**

### 4. Les parcelles stratégiques et les zones à enjeux

Nous avons identifié avec les agriculteurs les parcelles agricoles stratégiques. En effet, certaines parcelles ou tènements sont stratégiques et pourraient, par leur mutation, déséquilibrer grandement les exploitations concernées. Ces parcelles stratégiques sont de 4 ordres dans ce secteur :

❖ **Les parcelles de proximité** : ce sont les parcelles qui permettent de mettre les bêtes en pâture le cas échéant, en limitant les déplacements d'animaux sur les voies publiques et permettent, dans tous les cas, de limiter les déplacements des machines agricoles, de faciliter la surveillance des troupeaux et cultures et d'assurer, aux bâtiments agricoles liés, des « cônes de sortie » aux nuisances limitées pour les voies publiques (boues...) et pour d'éventuels tiers.

Ces parcelles de proximité sont donc essentielles pour un fonctionnement rationnel des exploitations et doivent donc être protégées. Il est impératif également de tenir compte, dans le choix des futures zones constructibles, des potentiels agricoles de ces parcelles.

❖ **Les parcelles en cultures pérennes ou spécialisées** : ce sont les parcelles qui sont occupées par des cultures qui restent en place plusieurs années ou par des cultures spécifiques comme le maraîchage, les plantes médicinales, l'horticulture, la vigne, l'arboriculture, les pépinières... Nous n'en avons pas repéré sur ce secteur.

❖ **Les parcelles en agriculture biologique** : ce sont les parcelles labélisées en Agriculture Biologique. Il faut entre 2 et 3 ans pour convertir une parcelle conventionnelle en Agriculture Biologique. Si l'une d'elles est urbanisée, outre la difficulté à retrouver du foncier dans le Pays de Gex, l'exploitant devra attendre 2 ou 3 ans selon le type de parcelle pour retrouver une parcelle équivalente.

❖ **Les parcelles irriguées** : les parcelles irriguées sont des terrains qui ont subi des investissements importants. Nous n'en avons pas répertorié sur ce schéma de secteur.

❖ **Les parcelles fauchables** : peu nombreuses du fait du relief, elles sont primordiales pour le bon fonctionnement des exploitations de la Valserine, plus particulièrement pour celles qui produisent du lait AOP. Ce sont aussi des surfaces qui sont souvent au contact direct de l'urbanisation et sur lesquelles se portent la plupart des projets des collectivités.

De la même façon, nous avons identifié sur les cartes suivantes, les grandes zones homogènes qui correspondent à des secteurs agricoles cohérents et bien structurés qu'il est important de préserver.





## B. L'AGRICULTURE DU SCHEMA DE SECTEUR VALSERINE : BILAN

### 1. ATOUTS ET POTENTIEL

#### ● UN TISSU AGRICOLE ENCORE PRESENT SUR UN TERRITOIRE DE MONTAGNE

Malgré le relief, le peu de surfaces planes et la concurrence de l'urbanisation et du tourisme sur ce secteur, l'agriculture reste présente sur le territoire et participe au maintien du cadre de vie. Les alpages sont aujourd'hui des espaces ouverts et utilisés par l'agriculture locale. Ils ont bénéficié de travaux d'amélioration ces dernières années qui ont permis de garder leur attractivité.

#### ● LA PREDOMINANCE DE PRODUCTIONS SOUS SIGNES DE QUALITE

Toutes les exploitations pratiquent l'élevage. Parmi elles, 36 % produisent sous signe de qualité AOP ou Agriculture Biologique. Ce sont ces types de production qui ont permis de conserver les espaces agricoles ouverts et notamment les alpages. De plus, le lait est transformé localement grâce à la présence d'un outil économique performant avec la fromagerie de Chézery. L'équilibre de cette filière reste lié à la capacité des exploitations à se renouveler, ce qui est globalement le cas pour l'instant, puisque ¾ des exploitants ont un successeur : la pérennité des exploitations est en partie assurée. La création d'une nouvelle exploitation laitière dans la Vallée devrait conforter la fromagerie.

Il faut souligner aussi que via la fromagerie, la production de fromages AOP est consommée localement en partie, l'exploitation caprine pratique également la commercialisation en circuits courts. On peut dire que l'agriculture de la Vallée est davantage tournée vers la valorisation locale de ses produits. Le développement touristique a également contribué à cette tendance.

#### ● UNE AGRICULTURE GARANTE DU CADRE DE VIE ET PARTENAIRE DES COLLECTIVITES

L'agriculture participe au maintien du cadre de vie en gardant des espaces ouverts, permettant ainsi le développement touristique du secteur et la préservation des enjeux environnementaux de la Haute-Chaîne du Jura grâce aux alpages.

#### ● UNE COLLECTIVITE QUI SOUHAITE CONSTRUIRE AVEC LE MONDE AGRICOLE

Depuis septembre 2013, un groupe de travail constitué d'élus et d'agriculteurs se réunit régulièrement pour travailler ensemble sur des thématiques agricoles (aides à l'installation, accès au foncier...). Il paraît essentiel que ce groupe perdure pour continuer le dialogue entamé, d'autant qu'un certain nombre de pistes de travail ont émergé au cours de ce diagnostic.

Parmi elles,

|   |
|---|
| ◆ Editer une plaquette sur la circulation des engins agricoles  |
| ◆ Créer les conditions de développement de la vente directe et des circuits courts, développer le maraîchage et des productions à destination de la restauration collective   |
| ◆ Communiquer sur l'agriculture du Pays de Gex auprès des habitants : expliquer le fonctionnement des activités agricoles et les nuisances qu'elles peuvent occasionner lors de l'arrivée de nouveaux habitants sur une commune |
| ◆ Mettre en place un groupe de travail avec les exploitations équitaines et la problématique de valorisation de leur fumier   |
| ◆ Travailler sur le potentiel agricole de la vallée et la répartition des surfaces fauchables   |

### 2. CONTRAINTES ET FAIBLESSES

#### ● MAINTENIR L'ACTIVITE AGRICOLE ET LES SURFACES FAUCHABLES DANS UN CONTEXTE CONTRAINT

L'extension urbaine, bien que mesurée, se fait sur les terrains les plus favorables à l'agriculture, soit les plus plats et qui ne sont pas renouvelables. Cela entraîne une certaine concurrence au niveau de l'utilisation des terres. De plus, les bâtiments d'élevage sont souvent situés à proximité de l'urbanisation, de même que les parcelles stratégiques des exploitations.

La proximité du Pays de Gex entraîne également une pression foncière d'origine agricole : les agriculteurs qui perdent des terrains dans la plaine vont chercher à en trouver d'autres sur les communes de la Vallée. Ce phénomène accentue également les problèmes de circulation.

#### ● MAINTENIR UN OUTIL ECONOMIQUE PERFORMANT SUR LE TERRITOIRE

Le maintien de la fromagerie de Chézery est capital pour la vallée de la Valsérine. Les exploitations adhérentes se sont bien renouvelées et leurs effectifs sont rajeunis. Toutefois, se sont désormais dix exploitations qui travaillent avec cette coopérative, avec pour chacune d'importants volumes de lait. Une seule cessation pourrait remettre en question le fonctionnement actuel de la fromagerie. Pour la conforter, il faut assurer le maintien des surfaces fauchables des exploitations produisant du lait AOP afin d'encourager les reprises et de garantir leur pérennité.

### 3. LES CONDITIONS DU MAINTIEN DE L'AGRICULTURE

#### □ PRESERVER LE FONCIER AGRICOLE

Le travail mené autour des zones à vocation affirmée va tout à fait dans ce sens. La première génération du SCOT a permis une première protection en 2007. Sa faiblesse réside dans le fait que sa limite pouvait varier de 100 à 200 m. Aujourd'hui, les élus ont acté que cette limite serait fixe dans le prochain SCOT.

- **Par les zones à vocation affirmée dans le SCOT : les extensions validées**

Le SCOT du Pays de Gex actuellement en vigueur précise par des cartographies communales les zones à vocation affirmée. « Ils constituent des secteurs à forts enjeux qu'il convient...de protéger. Leur pérennité est essentielle à divers titres :

- *Maintien de filières économiques majeures, mais aussi développement de filières agricoles nouvelles et confortement des filières existantes*
- *Mise en œuvre d'une politique agricole innovante pour encourager le développement économique de l'agriculture*
- *Préservation des surfaces agricoles nécessaires au maintien et au développement de l'agriculture*
- *Préservation des paysages*

Un des objectifs de ce travail était d'affiner la définition de ces zones au regard des enjeux identifiés dans le diagnostic agricole. Pour ce faire, nous avons croisé la carte des parcelles stratégiques avec celle des zones à vocation affirmée du SCOT actuel, ainsi que la carte de répartition des exploitations. A l'issue de ce croisement, nous avons mis en lumière des zones agricoles à rajouter au zonage. Ces propositions techniques d'extensions ont ensuite été discutées avec les agriculteurs et les maires des communes.

Ce travail a abouti aux cartes suivantes qui présentent les extensions de zones à vocation affirmée validées par les différents acteurs. Ce zonage permet de protéger les terres agricoles les plus vitales, **néanmoins il reste près d'un quart des terrains agricoles hors de ce périmètre** qui sont aujourd'hui utiles à l'agriculture et sur lesquels il faudra être vigilant lors de la mise en place de nouveaux projets d'urbanisation.

Sur le schéma de secteur Valserine, le travail effectué a permis d'étendre les Zones à Vocation Affirmée (Z.A.V.A.) d'environ **580 ha** soit 87 % de la SAU qui pourrait être protégée par le futur SCOT.

Pour plus de clarté, nous reprenons chaque item du tableau suivant pour les expliquer :

- ◆ **ZAVA 2007** : ZAVA en vigueur dans le SCOT actuel
- ◆ **Extensions validées** : ce chiffre correspond à la surface validée en extension par les élus et les exploitants
- ◆ **SAU** : ce chiffre correspond à la surface actuellement exploitée par l'agriculture sur la commune
- ◆ **Réajustement des ZAVA 2007** : cela correspond à des portions comprises dans les ZAVA du SCOT actuel qui ont été enlevées car elles portaient sur des zones urbanisées. Il s'agit pour la plupart de surfaces peu importantes.
- ◆ **ZAVA 2013** : somme des ZAVA 2007+extensions validées auxquelles on soustrait les surfaces correspondant au réajustement des ZAVA 2007.
- ◆ **Espaces boisés intégrés dans les ZAVA 2007** : certains espaces boisés constituent des prés-bois, faisant partie intégrante des pâturages, d'autres espaces boisés situés sur les marges des parcelles agricoles avaient été ajoutés sachant que le SCOT actuel autorise une variation de 100 à 200 m des limites des ZAVA
- ◆ **% SAU dans ZAVA** : ce chiffre correspond à la part de la surface agricole de la commune et intégrée dans les ZAVA 2013, après retrait des espaces boisés

#### TABLEAU RECAPITULATIF PAR COMMUNE



Ces zones à vocation affirmée doivent être préservées et, à ce titre, pourraient aussi être consolidées dans certains secteurs à forts enjeux par des outils tels que les Zones Agricoles Protégées (Z.A.P.). L'intérêt d'un outil supplémentaire comme la ZAP est d'affirmer la vocation agricole sur le long terme, ce qui limite aussi la spéculation foncière des propriétaires et donne de la visibilité aux exploitations. Le territoire protégé n'est plus une réserve foncière pour l'urbanisation mais peut devenir le lieu de développement d'un projet agricole plus ambitieux, de développement de partenariat entre agriculteurs et Collectivités.

- **Sur les secteurs agricoles hors ZAVA**

Nous l'avons vu précédemment, un peu plus de 10% des surfaces agricoles n'est pas inclus dans les ZAVA mais sert actuellement aux exploitations en place. Ce sont ces surfaces qui vont être le plus menacées par l'urbanisation. Il semble indispensable que, lors de la mise en place de nouvelles zones urbanisées pour de l'habitat ou des zones d'activités, une étude d'impact en amont du projet puisse identifier précisément le préjudice sur les exploitations en place.

Quand la Collectivité n'a pas d'autre alternative que de prendre sur le foncier agricole pour urbaniser, il pourrait être envisagé de fournir des compensations, notamment foncières, pour garantir le potentiel de production des exploitations touchées. La Collectivité pourrait constituer des réserves foncières à cet effet.

La mise en place de nouvelles zones, notamment pour les zones de loisirs et d'activités, devrait être conditionnée au remplissage des autres zones présentant la même typologie, toujours dans le souci d'économiser le foncier agricole qui n'est pas renouvelable. Le foncier est l'outil de travail des exploitants, il s'agit de l'économiser en évaluant au plus juste les besoins de la Collectivité et en montrant les efforts de densification intégrés dans ce type de projets.

Plus globalement, il s'agit de prendre en compte toutes les composantes agricoles lors de la mise en place des projets et d'étudier leurs impacts sur cette activité.

#### □ MAINTENIR LE TISSU AGRICOLE EN FAVORISANT LES INSTALLATIONS

Sur la Valserine, il est nécessaire de poursuivre l'effort de renouvellement des exploitations. Le projet d'installation va également dans ce sens et devrait permettre d'améliorer à terme les conditions de fonctionnement des exploitations en place.

#### □ POURSUIVRE LE PARTENARIAT ENGAGE AVEC LA COLLECTIVITE

A travers le groupe de travail existant, un certain nombre de problématiques pourront être abordées et permettre d'impulser une dynamique et d'accompagner l'agriculture dans ses évolutions futures.

# ZONES AGRICOLES : LES EXTENSIONS VALIDEES

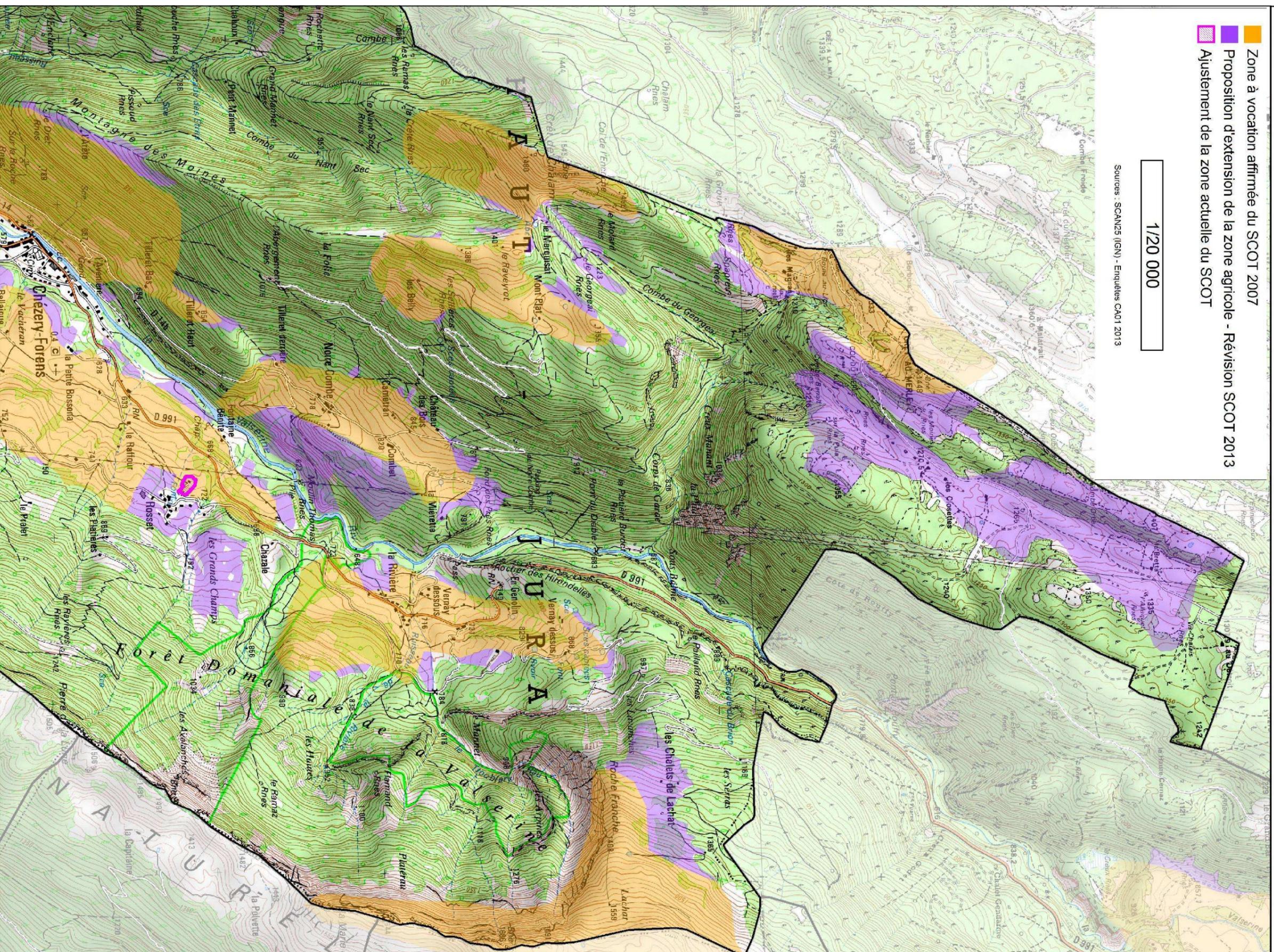
## COMMUNE DE CHEZERY-FORENS (NORD)



- Zone à vocation affirmée du SCOT 2007
- Proposition d'extension de la zone agricole - Révision SCOT 2013
- Ajustement de la zone actuelle du SCOT

1/20 000

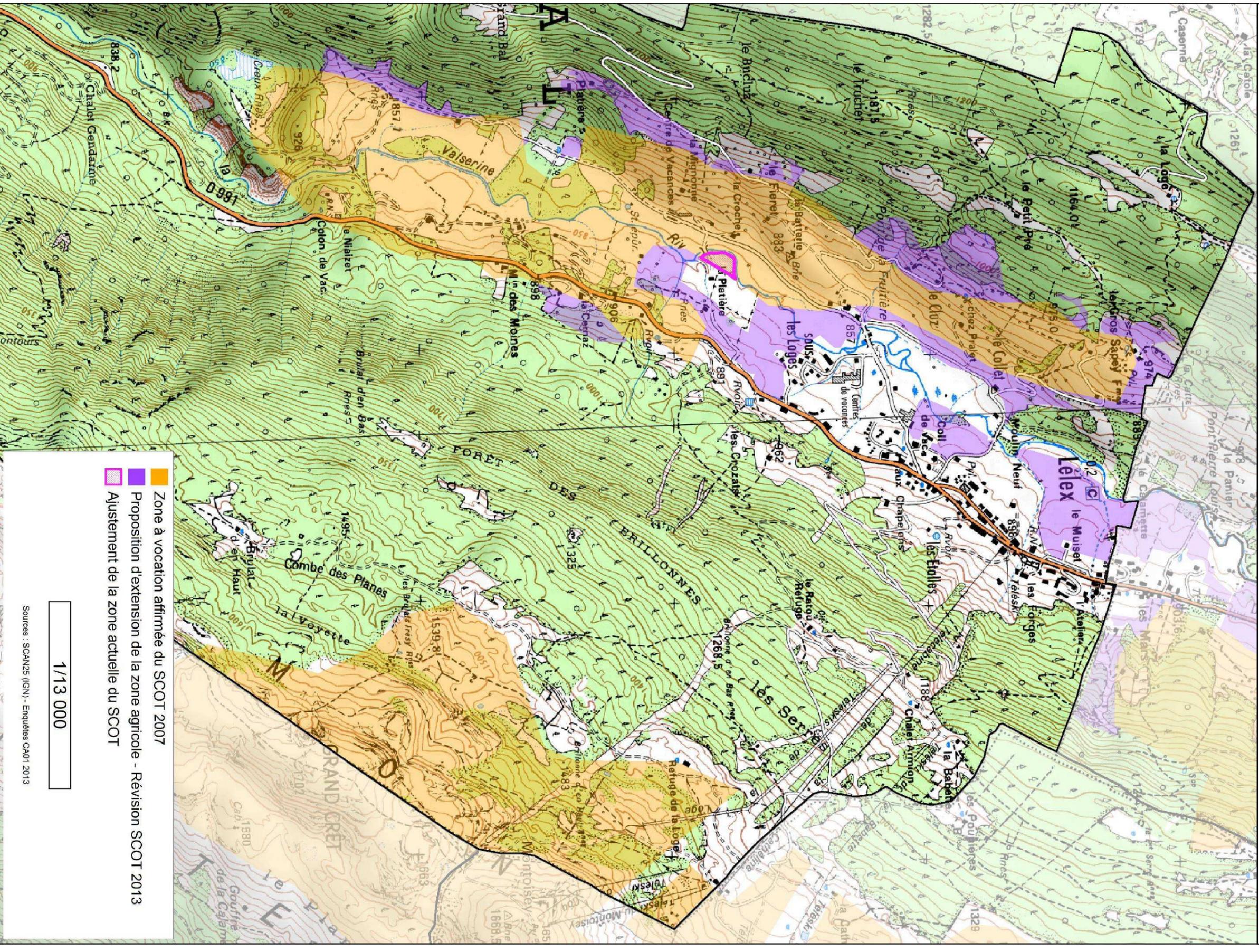
Sources : SCAN25 (IGN) - Enquêtes CA01 2013





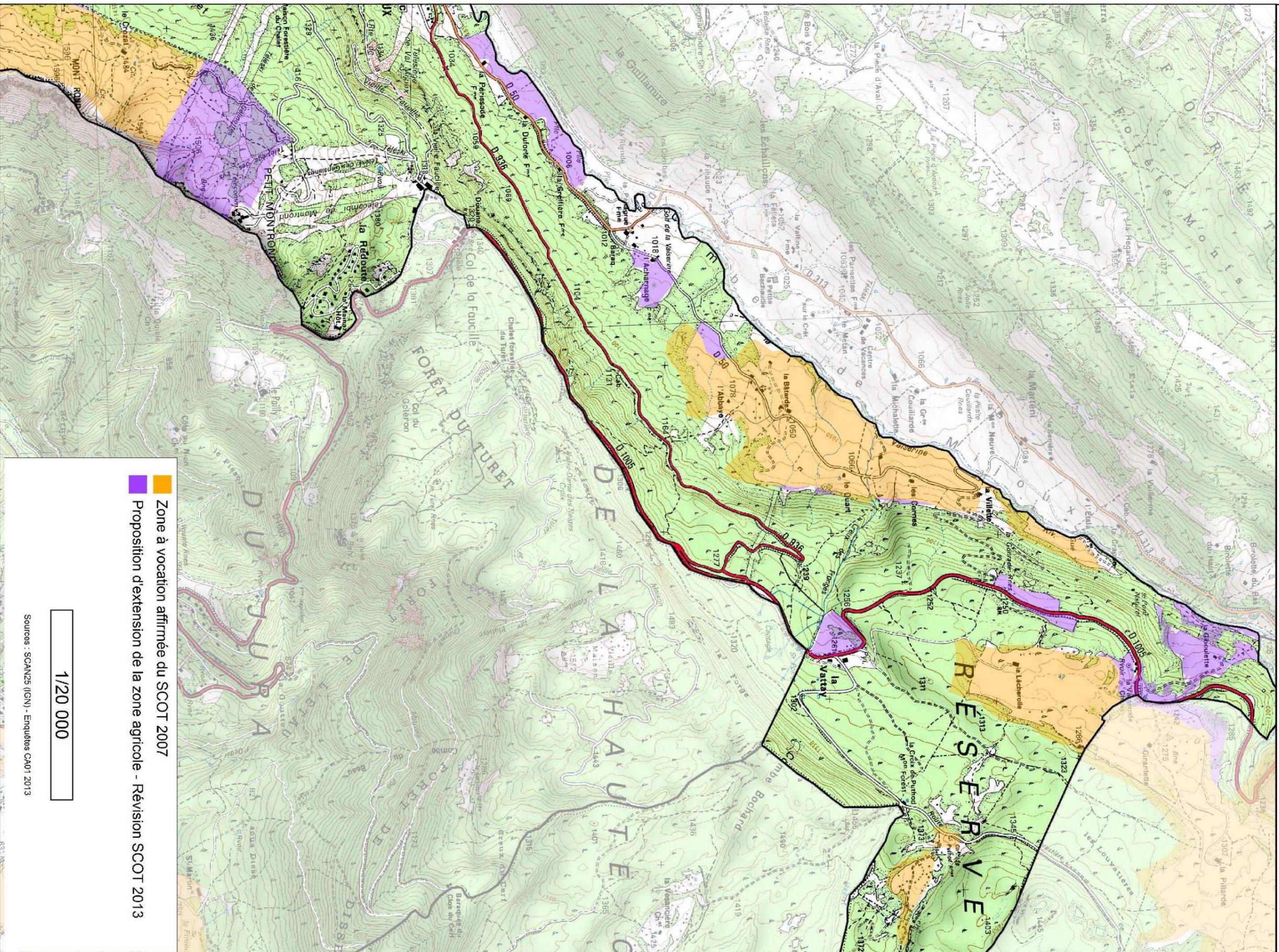
# ZONES AGRICOLES : LES EXTENSIONS VALIDEES

## COMMUNE DE LELEX



# ZONES AGRICOLES : LES EXTENSIONS VALIDEES

## COMMUNE DE MIJOUX (NORD)



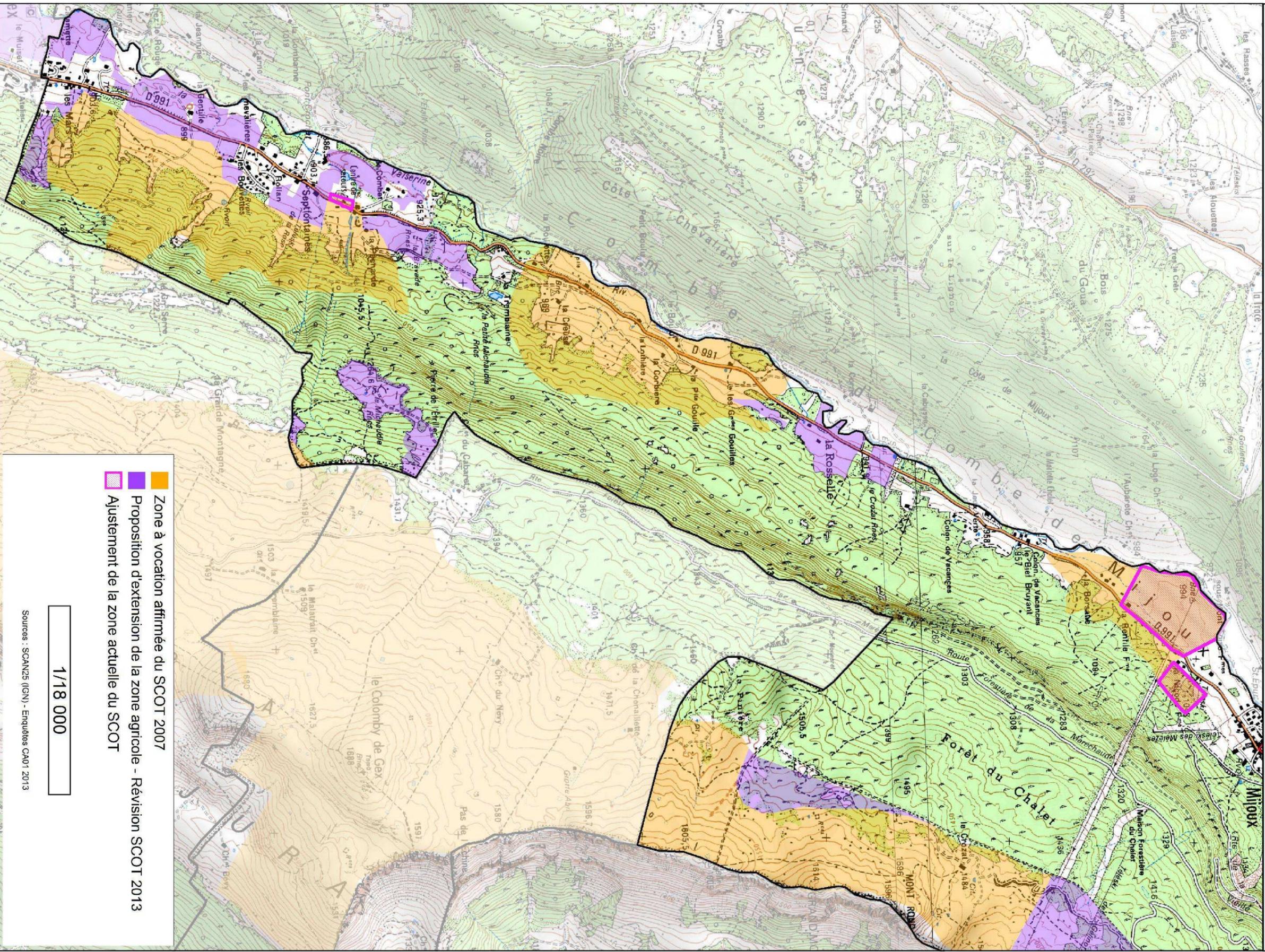
- Zone à vocation affirmée du SCOT 2007
- Proposition d'extension de la zone agricole - Révision SCOT 2013

1/20 000

Sources : SCAN25 (IGN) - Enquêtes CA01 2013

# ZONES AGRICOLES : LES EXTENSIONS VALIDEES

## COMMUNE DE MIJOUX (SUD)



#### 4. Les préconisations pour le futur SCOT

Le travail de redéfinition des zones à vocation affirmée du SCOT permet de protéger près de 90 % de la SAU actuelle. C'est une avancée importante. Néanmoins, pour atteindre l'objectif du Grenelle de l'Environnement qui est de réduire de 50 % la consommation de foncier agricole d'ici 2020, il faudra également veiller à utiliser au mieux les surfaces potentiellement dédiées à l'urbanisation. Le SCOT actuel du Pays de Gex affichait des objectifs de densification et de rationalisation de son espace urbanisé. Au regard de l'augmentation de population du bassin genevois dans les années à venir, il est indispensable de poursuivre cet effort si l'on veut conserver une agriculture dynamique sur le secteur.

##### • PROTEGER L'ACTIVITE AGRICOLE ET LE FONCIER

| PROBLEMATIQUE                           | PRECONISATIONS SCOT  | MOYENS MIS EN OEUVRE  |
|---|--|---|
| <b>PROTECTION DES ESPACES AGRICOLES</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Protéger les terrains agricoles en intégrant les extensions de zones à vocation affirmée</li> </ul>   | Les zones à vocation affirmée du SCOT devront être classées dans les PLU en zone A. Leur limite est fixée à la parcelle. Si la présence d'autres enjeux, notamment environnementaux le justifie, ces zones pourront être partiellement classées en zone N mais le document d'urbanisme devra veiller à maintenir la capacité de construire des bâtiments agricoles. |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place des ZAP (Zone Agricole Protégée) dans les secteurs périurbains à forte pression ou dans les secteurs agricoles contraints</li> </ul>  | Sensibilisation des communes dans des secteurs identifiés   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Protéger tous les sièges et bâtiments d'exploitation agricole quels que soient les types de production</li> </ul>   | Imposer un recul de 100 m minimum pour toutes les zones destinées à l'urbanisation.   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Prendre en compte les secteurs d'épandage des exploitations animales ; ces secteurs sont vitaux pour les exploitations concernées + épandage des boues de STEP et le potentiel fauchable des parcelles</li> </ul> | Intégrer le zonage des parcelles servant à l'épandage et les parcelles fauchables dans les études d'impact agricoles  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Protéger les secteurs d'alpage</li> </ul>   | Le règlement de la zone doit permettre la réalisation des travaux d'aménagement nécessaires à leur fonctionnement et la rénovation/construction des chalets d'alpage.   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limiter les installations photovoltaïques au sol aux parcelles qui ne présentent aucun potentiel agricole</li> </ul>  | Privilégier le développement des énergies renouvelables sur les toitures ou façades des bâtiments (tous types confondus)  |

##### • CONTENIR LA CONSOMMATION DU FONCIER AGRICOLE

| PROBLEMATIQUE                                       | PRECONISATIONS SCOT   | MOYENS MIS EN OEUVRE  |
|---|---|---|
| <b>CONTENIR LA CONSOMMATION DU FONCIER AGRICOLE</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Inciter fortement à la concertation en amont pour tout projet impactant les exploitations agricoles (terrains et bâtiments)</li> </ul>   | Evaluer les impacts des nouvelles zones à artificialiser sur l'agriculture.   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fixer un objectif de diminution de consommation de terrains agricoles sur la durée du SCOT</li> </ul>  | Mise en place d'indicateurs chiffrés.   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Privilégier les projets de zones d'activités supra-communales afin de mieux optimiser les surfaces urbanisables sur des secteurs peu impactants pour l'activité agricole</li> </ul>                                  | Notamment à travers le PLUi (PLU intercommunal).<br><br>Lors de la définition de nouvelles zones, réaliser une étude d'incidence agricole sur différents sites d'implantation, afin de positionner la zone pour qu'elle soit la moins impactante pour l'agriculture.                                |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Densifier les secteurs d'habitat et valoriser le plus possible les dents creuses dans les centres-bourg</li> <li>Repenser l'aménagement des zones d'activités afin de diminuer leur consommation d'espace</li> </ul> | En définissant pour chaque commune : taux de croissance, taux de rétention, densités et nombre de personnes par logement à partir de l'état 0. En fixant des objectifs de densités (7500 m2/ha) dans les OAP pour les zones d'activités, en mutualisant les parkings (parking silos par exemple)... |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplir les zones d'activités existantes avant d'en créer de nouvelles ayant les mêmes typologies</li> </ul>   | Mise en place d'un schéma d'aménagement des zones d'activités et de loisirs à l'échelle du SCOT/PLUi. La création ou l'extension de zones pourrait être soumise à un seuil de remplissage des zones existantes de même typologie.   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Intégrer les circulations agricoles en amont des projets de zones</li> </ul>   | Elaboration d'une plaquette de sensibilisation à destination des élus et des urbanistes reprenant la réglementation concernant les engins agricoles et les préconisations d'aménagement.  |

## 5. Suivre la consommation de foncier agricole et l'évolution de l'agriculture : les indicateurs de suivi

Le SCOT vise à réduire sa consommation de foncier agricole par l'urbanisation en l'optimisant. Il se doit aussi d'améliorer l'articulation entre les différentes problématiques du territoire : mobilités, enjeux économiques, agricoles, environnementaux, touristiques... Pour cela, il se fixe un certain nombre d'objectifs chiffrés.

Nous avons choisi de proposer des indicateurs agricoles qui soient facilement accessibles et mobilisables. En ce sens, le travail du Conseil Général de l'Ain va pouvoir alimenter cette démarche par le site de l'Observatoire des Territoires.

| Objectifs   | Indicateur  | Données   | Source  |
|---|---|---|---|
| <b>PROTEGER LES ESPACES AGRICOLES</b>               | Espaces agricoles du territoire   | Surfaces en ha dédiées à l'agriculture  | Mise à jour de la couche SAU fournie par la CA01 sur la base du Registre Parcellaire Graphique complété |
|   | Place de l'agriculture dans les documents d'urbanisme   | Surfaces en A ou As dans le PLUi  | PLU/PLUi  |
| <b>EVOLUTION DE L'AGRICULTURE SUR LE TERRITOIRE</b> | Nombre d'exploitations  | Evolution du nombre d'exploitations total et des exploitations professionnelles       | RGA 2010 et à venir   |
|   | Commercialisation en circuits courts  | Exploitations pratiquant la commercialisation de leurs productions en circuits courts | RGA 2010 et à venir   |
|   | Les systèmes de production  | Evolution des systèmes de production du territoire                                    | RGA 2010 et à venir   |
|   | Surfaces en agriculture Biologique  | Evolution du nombre d'exploitations en AB<br>Surfaces en Agriculture Biologique       | RGA 2010 et à venir<br>Observatoire des Territoires de l'Ain-CG<br>Registre Parcellaire Graphique-DDT   |
| <b>LIMITER LA CONSOMMATION DE FONCIER AGRICOLE</b>  | Superficie consommée depuis l'état 0 en distinguant ce qui est en extension et la part du renouvellement urbain | Nombre d'hectares consommés par schéma de secteur                                     | Analyse de l'état 0   |
|   | Superficie foncière consommée selon les types d'urbanisation (habitat, zones d'activités, zones de loisirs...)  | Nombre d'hectares consommés par type de zone et par schéma de secteur                 | Analyse de l'état 0   |

## VIII. CONCLUSION

L'agriculture de la Valserine est dans une phase de renouvellement, un certain nombre de jeunes agriculteurs ont repris des exploitations en place, ce qui permet de voir l'avenir de la Vallée plus sereinement. Le travail mené dans le cadre du SCOT a permis de mieux protéger le foncier agricole et les exploitations, ce qui pourra également faciliter ces mutations en garantissant la vocation agricole des terrains.

Aujourd'hui, une dynamique est en marche avec le groupe de contacts élus/agriculteurs et les différentes actions agricoles menées par la Chambre d'Agriculture et la SAFER (future installation Lélex, Domaine de Piers, transmission...) et pilotées par la CCPG.

Le défi de l'agriculture gessienne sera à la fois de conserver la place de l'élevage, activité adaptée au territoire et permettant de maintenir son cadre de vie attractif et de développer une agriculture plus périurbaine, tournée vers les circuits courts, pour profiter du bassin de population franco-genevois et du développement touristique de la Vallée.

## IX. ANNEXES

### Extrait du Cahier des charges consolidé de l'Appellation d'Origine Protégée « COMTE » version 28 Janvier 2008

#### 1) NOM DU PRODUIT

COMTE.

#### 2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Le Comté est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre cru. C'est un fromage à pâte cuite, pressée et salée en surface ou en saumure. Au moment de sa commercialisation c'est un fromage à pâte de couleur ivoire à jaune, présentant généralement une « ouverture » susceptible d'atteindre la dimension d'une petite cerise.

2.2. Le Comté contient au minimum 45 grammes et au maximum 54 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et présente une teneur en matière sèche qui ne doit pas être inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage. La teneur en sel n'est pas inférieure à 0,6 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage. L'Humidité dans le Fromage Dégraissé n'est pas supérieure à 54 %.

2.3. Le Comté se présente sous la forme d'une meule, d'un poids de 32 à 45 kilogrammes, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres, ayant un talon droit ou légèrement convexe d'une hauteur de 8 à 13 centimètres, à croûte frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun. L'épaisseur au centre de la meule ne dépasse pas la hauteur en talon affectée du coefficient 1,4.

2.4. Le Comté peut également se présenter sous forme de conditionnement en portion ou en râpé.

#### 3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages, et, le cas échéant, le préemballage<sup>1</sup>, doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

##### **Département de l'Ain :**

*Cantons de Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel et Treffort-Cuisiat : toutes les communes ; Canton d'Ambérieu-en-Bugey : communes de L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant et Douvres ; Canton de Coligny : communes de Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon et Villemotier ; Canton de Collonges : communes de Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron et Saint-Jean-de-Gonville ; Canton de Ferney-Voltaire : communes de Sergy et Thoiry ; Canton de Gex : communes de Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux et Vesancy ; Canton de Lagnieu : communes d'Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey et Villebois ; Canton de Pont-d'Ain : communes de Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont et Tossiat.*

##### **Département du Doubs :**

*Cantons d'Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maîche, Marchaux, Montbenoît, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte et Vercel-Villedieu-le-Camp : toutes les communes ;*

*Canton d'Hérimoncourt : communes d'Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont et Villars-lès-Blamont ; Canton de L'Isle-sur-le-Doubs : communes de Hyémondans et Lanthenans ; Canton de Pont-de-Roide : communes de Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel- Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux et Vernois-lès-Belvoir ; Canton de Rougemont : commune de Rillans.*

##### **Département du Jura :**

*Toutes les communes, à l'exception de celles du canton de Chemin.*

##### **Département de Saône-et-Loire :**

*Canton de Beaurepaire-en-Bresse : communes de Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard et Savigny-en-Revermont ; Canton de Cuiseaux : communes de Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse et Joudes ; Canton de Pierre-de-Bresse : communes de Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiersen-Bresse et Torpes ;*

##### **Département de la Haute-Savoie :**

*Canton de Seyssel : communes de Challonges uniquement pour les parcelles n° 562 (a) et 563 (a) de la section A, sixième feuille.*

<sup>1</sup> on entend par « préemballage » l'action de découpe de fromages prêts à la consommation, suivie de l'emballage de tranches, de morceaux ou de volumes de râpé destinés à la vente à l'unité au consommateur.

#### 4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation, chaque atelier d'affinage et chaque atelier de conditionnement remplit une « déclaration administrative » enregistrée par les services de l'INAO et permettant d'identifier tous les opérateurs.

4.2. Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine du « Comté », les opérateurs intervenant dans les conditions de production tiennent des registres. Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité, et des conditions de production du lait et des fromages. Chaque opérateur est tenu de retourner chaque mois la fiche de renseignements statistiques, relatifs à la production et à la commercialisation de fromages à appellation d'origine contrôlée "Comté"

4.3. Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen physico-chimique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

4.4. Une plaque de caséine teintée en vert doit être apposée sur le talon de chaque meule au moment de sa fabrication et ne subir aucune altération. Elle assure l'identification et la traçabilité du fromage. Elle comporte l'identification de l'atelier de fabrication et est accompagnée de la date de fabrication.

4.5. La déclaration administrative d'un producteur de lait devra comporter l'indication des surfaces fourragères ou potentiellement fourragères de l'exploitation. Chaque année, dans les 3 mois qui suivent la fin de la campagne laitière, le producteur est tenu de signaler toute modification des surfaces fourragères et potentiellement fourragères de son exploitation intervenue depuis la précédente déclaration.

4.6. Les éleveurs qui réalisent de l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole doivent remplir un cahier d'épandage comprenant les éléments fournis par le producteur de ces fumures et le tenir à disposition des agents de contrôle.

#### 5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

##### 5.1. Production du lait :

5.1.1 Races : Le lait utilisé pour la fabrication de Comté doit provenir uniquement d'un troupeau laitier de vaches Montbéliardes (type racial 46) ou de vaches Simmental française (type racial 35) ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

5.1.2 Prairies : Les prairies ensemencées depuis moins de 5 ans avec une seule légumineuse, pure ou associée avec une seule graminée sont autorisées sur un maximum de 15 % de la surface fourragère de l'exploitation. Pour la réimplantation des autres prairies, il est obligatoire d'utiliser des mélanges de longue durée associant au minimum 3 types d'espèces complémentaires : graminées de fauche, graminées de pâture, et légumineuses.

5.1.3 Fertilisation : Afin de ne pas déséquilibrer la flore naturelle des prairies, la fumure minérale azotée ne doit pas dépasser sur l'exploitation une dose moyenne de 50 unités par hectare de surface fourragère. Toute exploitation de surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de 1,5 mois après la date d'épandage de la matière fertilisante organique et moins de 3 semaines après l'épandage de toute fumure minérale. Les seules matières organiques fertilisantes autorisées sur les surfaces fourragères de l'exploitation proviennent de la zone AOC COMTE. Elles doivent respecter les conditions suivantes: –Le nombre annuel d'épandages sur une même parcelle est plafonné à 3. Les quantités d'épandage sont plafonnées de telle sorte que l'apport total d'azote (azote minéral + azote organique) ne soit pas supérieur à 120 unités/ha/an. Sont autorisés tous les effluents bruts des exploitations agricoles. Sont en outre autorisées les seules matières organiques d'origine non agricole suivantes :

a) les boues des stations accueillant des effluents de fromagerie. Leur épandage n'est autorisé sur les surfaces de l'exploitation que du 15 septembre au 15 mai De plus est imposé un délai minimum de récolte après épandage de 6 semaines. A défaut de respect de ces conditions, il y a obligation d'enfouissement.

b) Les boues des stations n'accueillant pas des effluents de fromageries ne sont autorisées sur les surfaces de l'exploitation qu'avec la condition d'enfouissement immédiat et un délai minimum d'exploitation après épandage de 6 semaines.

c) Les composts de déchet verts qui sont issus de l'exploitation.

d) les co composts agricoles « fumier déchet vert ».

Sont interdits : -Les matières organiques fertilisantes provenant d'animaux nourris à l'ensilage, sauf si elles ont été préalablement compostées afin d'assurer la destruction des spores butyriques, - Les composts de déchet verts, hors ceux

qui sont issus de l'exploitation, - Les co-composts de déchets verts sauf les co composts agricoles « fumier déchet vert ». Tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation. L'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation sous conditions et dans des conditions évitant tout risque de contamination chimique ou organique, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés,...) les quantités, .... Il doit également s'accompagner d'un suivi régulier de l'accumulation des Composés traces organiques (dioxines, furanes et PCB) dans le sol.

-La tenue d'un cahier d'enregistrement de l'épandage est obligatoire.

-Tout épandage d'une matière organique fertilisante dont la provenance est extérieure à l'exploitation agricole doit être précédé d'un suivi analytique.

5.1.4 Pâtures : Les systèmes d'affouragement basés sur le zéro pâturage intégral sont interdits. L'affouragement complémentaire en vert est limité à un seul repas quotidien, de sorte que le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier.

5.1.5 Aliments transgéniques : Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC Comté. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

5.1.6 Superficie herbagère : Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1 hectare par vache laitière.

5.1.7 Productivité : La productivité laitière des surfaces consacrées à l'affouragement du troupeau laitier est plafonnée à 4.600 l de lait par hectare de surface potentiellement fourragère, ou, pour des raisons liées aux maintiens de la qualité et de la spécificité du Comté, à des niveaux qui selon la nature des prairies ou la qualité des récoltes peuvent être inférieurs.

5.1.8 Chargement : Le Chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,3 UGB/ha de surface fourragère.

5.1.9 Aliments fermentés : Les produits d'ensilage et les autres aliments fermentés, dont les balles enrubannées, sont interdits toute l'année sur l'exploitation produisant du lait à comté et dans l'alimentation du troupeau laitier (vaches laitières en production ou tarées, génisses). Toutefois, les exploitations qui élèvent un autre troupeau que le troupeau laitier, totalement séparé du troupeau laitier, peuvent, par dérogation, distribuer et récolter ce type d'aliment à cet autre troupeau sous réserve de mettre en oeuvre toutes les dispositions nécessaires pour qu'aucun risque de contamination du lait par les germes butyriques ne soit pris. Une exploitation qui se reconverti en Comté doit avoir cessé de nourrir son troupeau laitier avec des produits fermentés depuis au moins un an.

5.1.10 Autres animaux : Ne peuvent cohabiter en pâture et en stabulation avec le troupeau lait que les animaux dont le mode d'alimentation est compatible avec celui du troupeau à COMTE, et dans le respect des contraintes de séparation des espèces.

L'alimentation de ces troupeaux ne peut utiliser que des matières premières autorisées en filière COMTE. Pour les troupeaux dont l'alimentation n'est pas compatible une séparation stricte des animaux est à respecter et le stockage de leurs aliments doit être séparé. En cas d'ensilage, le silo et l'étable d'animaux nourris avec les aliments fermentés doivent être distants d'au moins 200 mètres de toute étable du troupeau laitier et nettement en dehors du parcours normal du troupeau laitier,

5.1.11 Mélange d'aliments : Tout apport au troupeau laitier de mélange des concentrés avec le fourrage grossier haché est interdit.

5.1.12 Ration de base : La ration de base des vaches laitières doit être constituée de fourrages issus de prairies situées dans l'aire géographique. Exceptionnellement, l'apport de fourrages extérieurs à la zone d'appellation pourra se faire en appoint.

5.1.13 Aliments interdits : Les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels au contact du troupeau laitier d'une exploitation qui produit du lait à Comté, -

Sont interdits: - les fourrages aromatisés, - les fourrages souillés,

pourris, moisissés, rances, gâtés par fermentation, infestés de parasites ou contenant des substances nocives, nuisibles à la santé, -L'humidification des fourrages avant leur distribution, -Les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les poireaux, choux, colza, raves, navets, feuilles de betterave, moutarde etc..., -Les pailles traitées à l'ammoniaque, et à la soude, -Les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium, -Les fourrages qui présentent des risques de contaminations en germes butyriques tels que les ensilages de tout type, tout fourrage préfané conditionné en bottes enrubannées sous film plastique, créant des conditions d'anaérobiose, les marcs de fruits, les drèches de

brasserie non déshydratées, ou les drèches de brasserie déshydratées contenant plus de 100 spores butyriques par gramme.

5.1.14 Cas particuliers d'affouragement : En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert, récolté proprement, doit être ramené et distribué à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation ne devra pas excéder 4 heures après la fauche. Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert. Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour et distribuées séparément des autres aliments.

5.1.15 Aliments complémentaires interdits : Sont interdits: - Les concentrés aromatisés, - Toute farine, toute graisse ou toute protéine d'origine animale, sauf les protéines du lait, - Le Lactosérum, - L'azote non protéique, -tout additif à l'exception des vitamines et des oligoéléments, -les acides aminés de synthèse, -les graines traitées à la soude, toute trace de formol (au seuil de détection de 50ppm)- les complémentaires à plus de 15% d'humidité- les complémentaires à plus de 5% de mélasse. Une liste positive fixe les seules matières premières autorisées au cheptel laitier d'une exploitation en AOC COMTE.

5.1.16 Aliments complémentaires : L'apport de tout aliment complémentaire (graines, farines, tourteaux, plantes déshydratées produites hors de l'exploitation, etc....) est plafonné en moyenne troupeau à un apport de 1800 kg/V.L./an.

5.1.17 Traite : La traite doit se faire deux fois par jour, le matin et le soir, à des heures régulières de ce fait la traite en libre service n'est pas possible. La suppression d'une traite est interdite. Le lait dont la traite précédente n'a pas été faite normalement pour des raisons majeures ne doit pas servir à la fabrication de Comté Les graisses à traire contenant des antiseptiques ou présentant des composés fortement odorants sont interdites. Avant la pose du faisceau, l'utilisation de graisse à traire et le pré-trempage avec désinfectant des trayons, sous forme de lingette préimprégnée, pulvérisation ou tout autre procédé, sont interdits.

5.2. Transport du lait :

5.2.1 Matériel : Pour le matériel de laiterie, bidons, citernes, pompes et tuyaux etc... L'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée pour le nettoyage, la désinfection ou le rinçage qu'en cas de nécessité. Si le lait collecté doit subir un report à la fromagerie avant fabrication, le transport doit être obligatoirement effectué en citerne calorifugée, afin d'éviter toute coupure dans la chaîne du froid. Toutefois, ce n'est pas une obligation si le transport n'excède pas 90 minutes.

5.2.2 Stockage : Le stockage du lait a lieu soit à la ferme, soit à l'atelier de transformation, soit dans un point de coulée c'est-à-dire un lieu d'apport du lait directement par les producteurs. Il ne peut y avoir d'autre centre de stockage intermédiaire.

5.2.3 Température : En application des usages locaux, loyaux et constants, le lait doit être apporté à l'atelier de fabrication dans le plus bref délai après chaque traite. Le refroidissement de cette traite doit être effectué immédiatement à une température inférieure à 18 °C. Toutefois le lait peut n'être apporté qu'une fois par jour. Dans ce cas il doit être stocké à une température comprise entre 10°C et 18°C. Toutefois, jusqu'au 31 décembre 2012, le report du lait pourra avoir lieu à une température plus basse.

5.2.4 Bassin de collecte : Pour un atelier de fabrication, la zone de collecte des laits ne peut s'étendre au-delà des limites d'un cercle de 25 kilomètres de diamètre, mesuré à vol d'oiseau ; l'atelier de fabrication doit se situer à l'intérieur de ce cercle. Cependant, l'atelier qui produisait du comté avant le 30 décembre 1998 peut continuer à s'approvisionner auprès des exploitations laitières situées au-delà des limites du cercle de 25 kilomètres, si ces exploitations approvisionnaient déjà ce site avant cette date. Des aménagements limités de la zone de collecte, afin de tenir compte de conditions géographiques particulières, ainsi que des aménagements limités dans le temps en cas de situations exceptionnelles, peuvent être autorisés par l'Institut national des appellations d'origine. Les cas d'aménagements ont été exhaustivement fixés par le Comité National des Produits Laitiers de l'Institut national des appellations d'origine.

5.2.5 Nombre de traites : Pour une exploitation donnée, ne peut être mis en fabrication que le lait de 2 traites consécutives au maximum.

5.2.6 Mélange de laits : Par respect pour les usages locaux, loyaux et constants, le COMTE ne peut être fabriqué qu'à partir d'un mélange des laits de plusieurs exploitations et de plusieurs troupeaux nourris, gérés et traités de manière indépendante, de fait la fabrication de Comté fermier n'est pas possible.

5.2.7 Séparation des laits : Seuls des laits conformes peuvent être introduits dans les locaux de fabrication de comté. Ces laits doivent être collectés séparément de tout autre lait.

5.3. Transformation en fromage :

5.3.1 Délai d'emprésurage : L'emprésurage a lieu au plus tard: - avant midi, lorsque la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent; -avant minuit, lorsque la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent.

5.3.2 Litrage transformé : Le litrage traité annuellement dans un atelier de transformation de fromage à AOC Comté, ne peut excéder le volume le plus élevé transformé dans cet atelier au cours de la meilleure campagne laitière 2000/2001 à 2006/2007 augmenté à compter de la campagne 2007/2008 et chaque campagne de 30 fois la progression du litrage moyen des exploitations laitières de la zone d'appellation. Cette limitation ne concerne pas les ateliers de transformation qui traitent moins de 30 fois le litrage moyen produit par les exploitations agricoles en lait en COMTE au cours de la dernière période annuelle connue.

5.3.3 Appareil de chauffage du lait : L'atelier de fabrication et ses dépendances ne doivent détenir aucun système ou installation susceptible de chauffer, en continu à une température supérieure à 40°C ni de refroidir immédiatement le lait avant sa mise en oeuvre. L'appareil de chauffage ne doit pas disposer d'une section de chambrage. Avant emprésurage, le lait ne peut être chauffé qu'à une température au plus égale à 40°C.

5.3.4 Ajouts : Les seuls ajouts autorisés sont: -les cultures sélectionnées de ferments incubés pendant au moins 3 heures. L'apport d'un levain sur lactosérum cru est obligatoire. L'emploi des cultures sélectionnées de ferments lactiques est autorisé à condition que la flore sauvage du lait garde un rôle prépondérant. Il doit être effectué sur milieu lacté. Seul l'ensemencement mésophile peut être effectué autrement que par culture de ferments naturels du lait ou sélectionnés, incubés pendant au moins 3 heures. Pour les lactobacilles thermophiles, seules les cultures sur sérum ou recuite sont autorisées. - la présure doit être fabriquée à partir de caillette de veau. Pour la présure la caillette fraîche doit faire un poids maximum de 700 grammes, la caillette séchée moins de 100 grammes ; la présure doit contenir au moins 520 mg de chymosine par litre ; l'ajout de pepsine bovine est interdit. - le sel (chlorure de sodium). Seuls sont autorisés les ingrédients en fromagerie (lait, ferments, milieux de culture, présure) issus de produits non-transgéniques.

5.3.5 Le chauffage du caillé doit être réalisé en cuve, en cuivre obligatoirement, et le caillé est maintenu à une température minimum de 53°C pendant au moins trente minutes.

5.3.6 Programmation : Les seules phases de la fabrication autorisées à une programmation préalable sont le chauffage et le pressage.

5.3.7 Cuves : La fabrication en cuves fermées est interdite. Pour un atelier, le nombre minimum de cuves est de 2 et le nombre maximum de cuves est de 5 par fromager. Leur capacité maximum est de 5.000 litres chacune. Les ateliers qui au 31/12/2006 disposaient d'un nombre de cuves se situant hors de cette fourchette ou de cuves d'une capacité unitaire supérieure à 5.000 litres pourront conserver le même nombre de cuves ou les mêmes cuves au-delà de la date de parution du présent décret et jusqu'au renouvellement des cuves. Sur une période de 24 heures il ne peut être mis en oeuvre plus de trois tours de fabrication dans une même cuve. Entre chaque tour de fabrication, un brossage, un lavage et un rinçage de la cuve sont obligatoires.

5.3.8 Le pressage doit être maintenu à une pression minimum de 100 g/cm<sup>2</sup> pendant au moins six heures. La température du local de pressage ne doit pas être inférieure à 12°C.

5.4. Affinage :

5.4.1 Durée : L'affinage des fromages est effectué sur une planche d'épicéa pendant une durée totale de cent vingt jours, au minimum, à compter du jour d'emprésurage et jusqu'au jour de sortie de la cave d'affinage.

5.4.2 Phase 1 : L'affinage débute par une phase dite de « préaffinage » qui dure au minimum vingt et un jours et pendant laquelle les meules doivent être placées dans un local dont la température est comprise entre 10 °C et 15 °C et l'hygrométrie supérieure à 90 %. Dans les vingt quatre heures qui suivent le démoulage, les meules doivent être salées au sel sec, en surface et en talon, et dans les 36 heures frottées avec de la morge sur les deux faces et le talon. Le salage au sel sec peut être remplacé par un saumurage, dans ce cas le saumurage doit intervenir dans les 24 heures qui suivent le démoulage et les soins du fromage doivent intervenir dans un délai maximum de 48 heures après la sortie de la saumure. Pendant le reste de la période de préaffinage, les meules doivent être retournées, salées au sel sec, frottées sur leur face supérieure et leur talon, avec de la saumure, éventuellement additionnée de morge de manière à obtenir une croûte bien emmorgée et saine et une bonne prise de sel.

5.4.3 Phase 2 : Après la phase de préaffinage, les meules doivent être placées dans un local dont la température ne doit pas dépasser 19°C et dont l'hygrométrie ne doit pas être inférieure à 92 % en cave chaude (plus de 14 °C) et à 85% en cave froide. Pendant toute la durée d'affinage, les fromages doivent être retournés, salés en surface et frottés avec de la saumure, éventuellement additionnée de morge, sur leur face supérieure et leur talon de manière à obtenir une croûte emmorgée et saine. Seuls les apports de sel et de souches de morge sont autorisés.

5.4.4 Protéolyse : L'affinage doit être conduit de façon à obtenir une croûte emmorgée et une protéolyse minimum mesurée par un indice de maturation, au moins égal à 850 (+50) micro moles équivalents glycine par gramme d'extrait sec dégraissé mesuré par dosage des groupements amines libres avec l'acide 2,4,6 Trinitrobenzène sulfonique. Pour les fromages dont le Gras sur Sec est supérieur à 52 % cette valeur minimum est portée à 950 (+50).

5.5. **Découpe et conditionnement :**

5.5.1 Tri des meules : Les meules destinées à être découpées en vue du conditionnement doivent faire l'objet d'un tri minutieux. Seules les meules bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Comté" pourront faire l'objet d'une découpe. Lors du découpage en vue du conditionnement, les portions présentant :

- une pâte trop humide ;

- ou un excès d'ouvertures ;

- ou des lainures continues ;

- ou un taux de matière grasse sur matière sèche élevé,

doivent être éliminées et ne peuvent être préemballées.

5.5.2 Délai : Les meules doivent être découpées dans un délai maximum de quinze jours francs après la sortie de la cave d'affinage. Dans cet intervalle, elles doivent être conservées entre 4°C et 8°C.

5.5.3 Ecroutage : Les portions conditionnées de plus de 40 grammes peuvent être débarrassées de la morge à condition qu'elles présentent obligatoirement une partie croûtée et grenée sur laquelle sera encore visible l'empreinte de la toile ou du moule. Les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écroûtées. L'écroûtage doit être immédiat après découpe pour une croûte trop humide ou détériorée. Il doit être réalisé dans les 8 heures ouvrées qui suivent la première découpe dans le cas d'un croûtage sain. Les morceaux écroûtés ne peuvent être stockés à l'air que 72 heures ; au-delà ils doivent être mis sous vide. Le délai de report sous vide ne peut excéder 15 jours. Les chutes issues d'une activité de découpe doivent être utilisées sur le même site ou peuvent être utilisées dans un autre site s'il ne livre que des entreprises de seconde transformation.

5.5.4 Séparation des opérations : Aucune opération simultanée sur un autre produit que l'appellation « Comté » ne doit interférer sur la ligne de découpe et de conditionnement.

6) **ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

6.1. **Informations sur l'aire géographique**

6.1.1. Facteurs naturels : le massif jurassien

La zone géographique est l'arc jurassien, ensemble de plateaux calcaires, et son prolongement dans une petite de la plaine limitrophe. L'ensemble de la zone se caractérise par un climat de type continental, avec de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été. L'ensemble de la zone se définit également par un climat septentrional avec une température moyenne annuelle basse (malgré de grandes chaleurs estivales) et un grand nombre de jours de gelées. C'est un milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé avec une pluviométrie annuelle toujours supérieure à 900 mm et généralement supérieure à 1000 mm. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur des massifs. La distribution saisonnière est caractérisée par l'absence de saison sèche.

6.1.2. Facteurs humains : le système des fruitières

Il s'agit là d'une région qui possède une "culture fromagère" particulière. Celle-ci, fondée sur la mise en commun de lait pour faire un fromage de grande taille, a entraîné une solidarité forte et des règles de vie commune. Ainsi, par exemple, lorsque la fromagerie conserve la forme coopérative, les producteurs de lait sont mis à contribution pour la construction des locaux, l'apport de bois et, parfois, pour la fabrication du beurre. D'une manière générale, la production du Comté, fromage délicat à produire, nécessite une grande discipline de la part des producteurs. Le lait doit être exempt de germes occasionnant une mauvaise fermentation ; ainsi la nourriture des vaches est réglementée (interdiction d'aliments fermentés), de même certaines races laitières sont préférées. En l'absence de possibilités de stockage à la ferme, le lait doit être livré rapidement et mis en fabrication immédiatement. C'est pourquoi les éleveurs apportent leur lait deux fois par jour à la fruitière. La création d'une fruitière n'est donc pas le simple fruit d'une décision économique, mais procède d'un processus social collectif qui va déboucher sur la transformation globale du système agricole des régions où elle s'étend. La fruitière va vite devenir le centre de la vie villageoise des régions où elle s'implante.

6.2. Informations sur les caractéristiques du produit

Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite. Sa pâte est ferme. Il se présente sous forme de meules de grande taille et a une bonne aptitude à la conservation. Son affinage est long et nécessite des soins et un savoir-faire particuliers, notamment des retournements et des frottages réguliers.

6.3. Description de l'interaction causale entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit

Les régions agricoles concernées se distinguent par la pauvreté de leurs sols et par la rigueur de leur relief et de leur climat ainsi que par la nature calcaire et molassique du substratum géologique. Cette association géo-climatique particulière est très favorable à la production herbagère de qualité et donc à l'élevage bovin. Elle permet le développement de prairies naturelles d'une grande richesse floristique (fiores spécifiques (et notamment de dicotylédones) très favorables au développement de composés aromatiques dans les fromages.) C'est dans ces milieux difficiles, où il était impossible de

développer d'autres ressources, que les gros fromages à pâte dure se sont imposés. Pour des hommes installés sur les rudes pentes montagneuses, produire un fromage de garde était la seule manière d'élaborer un aliment de conservation à base de l'abondant lait d'été qui puisse supporter la longueur des hivers. Très tôt, le milieu hostile, mais en même temps prodigue en herbe, a suscité chez les éleveurs une logique de fabrication d'un fromage de grande taille et de grande conservation, capable d'être commercialisé au loin. Ces grands volumes de lait nécessaires à l'élaboration de fromages de grande taille ont entraîné une solidarité forte des populations et des règles de vie commune particulières, en un système de coopérative baptisée fruitière. La production de Comté existe dans cette région depuis plusieurs siècles. Depuis le XI<sup>e</sup> siècle les cultivateurs de cette région se sont associés pour réunir tous les jours, le lait produit par leurs différents troupeaux en vue de la fabrication d'une meule à la "fruitière". Cette tradition dans la fabrication de ce fromage est d'une continuité exemplaire jusqu'à nos jours. Une enquête agricole publiée en 1872 sur cette région indique déjà que "les fruitières se sont multipliées et partout elles ont amélioré les conditions de la culture et la position du cultivateur". De même aujourd'hui la production de Comté permet le maintien d'activités agricoles traditionnelles et participe largement à l'équilibre de l'économie locale. Le Comté et la race Montbéliarde qui se développe avec lui en symbiose depuis la fin du dix neuvième siècle, constituent les 2 piliers emblématiques de l'agriculture du Massif Jurassien.

# EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « BLEU DE GEX HAUT JURA » OU « BLEU DE SEPTMONCEL »

## 1. Nom du produit

« Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

## 2. Description du produit

Le « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est un fromage obtenu exclusivement avec du lait de vache transformé à l'état cru.

Sa pâte persillée, non cuite, non pressée, contient au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage.

Il se présente sous la forme de meules à faces planes, avec des angles nettement arrondis entre les faces et le talon, d'un poids de 6 à 9 kilogrammes, et d'un diamètre compris entre 31 et 35 cm au moment de la commercialisation.

La croûte est fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites tâches rougeâtres à brunâtres. La croûte présente des traces de trame de toile et éventuellement des traces de pli de toile.

La pâte est douce, de couleur blanc à ivoire, présentant une légère ouverture et marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles. Les zones de bleu, de protéolyse (aspect jaune) et éventuellement crayeuses (blanches et sèches) sont réparties uniformément sur la tranche du fromage. Les marques de piqûre peuvent être apparentes et être associées à des développements de moisissures bleues ou blanches.

Les fromages ont une teneur en sel (NaCl) minimale de 0,8 gramme pour 100 grammes de fromage.

## 3. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique dans laquelle doivent être réalisés la production laitière, la transformation en fromage et l'affinage du fromage, correspond à la partie montagnaise des départements de l'Ain et du Jura. Cet ensemble constitue le massif des Monts du Jura.

Elle s'étend aux communes ou parties de communes suivantes :

### Département de l'Ain

**Canton de Gex** : les communes de Gex, Lélex et Mijoux et les parties situées à une altitude d'au moins huit cent mètres des communes de Crozet, Echenevex, Vesancy et Divonne-les-Bains.

**Canton de Collonges** : les communes de Chézery-Forens, Confort, Lancrans, Léaz et les parties situées à une altitude d'au moins huit cent mètres des communes de Péron, Farges, Collonges et Saint-Jean-de-Gonville.

**Canton de Ferney-Voltaire** : les parties situées à une altitude d'au moins huit cent mètres des communes de Thoiry et Sergy.

**Canton de Bellegarde-sur-Valserine** : les communes de Champfromier, Giron, Montanges, Plagne et Saint-Germain-de-Joux, les parties situées à une altitude d'au moins huit cent mètres des communes de Billiat, Châtillon-en-Michaille, Injoux-Génissiat et Villes et la partie de la commune de Bellegarde-sur-Valserine située au nord-est du Rhône ou de la Valserine.

**Canton de Brénod** : les communes du Grand-Abergement et du Petit-Abergement.

**Canton d'Oyonnax** : les communes de Belleydoux et d'Echallon.

**Canton de Nantua** : les communes d'Apremont, Charix, Lalleyriat et Le Poizat.

### Département du Jura

Canton des Bouchoux : les communes de Bellecombe, Les Bouchoux, Choux, Coiserette, Coyrière, Larrivoire, Les Moussières, La Pesse, Rogna, Viry, Vulvoz.

Canton de Morez : les communes de Lézat, Longchaumois, La Mouille, Prémanon et Tancua.

Canton de Saint-Claude : les communes de Chassal, Lajoux, Lamoura, Lavancia-Epercy (à l'exclusion de la partie de cette commune correspondant à l'ancienne section de commune d'Epercy), Molinges, Les Molunes, La Rixouse, Saint-Claude, Septmoncel, Vaux-lès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur et Villard-sur-Bienne.

Canton de Saint-Laurent-en-Grandvaux : les communes de Château-des-Prés, La Chaumusse, Chaux-des-Prés, La Chaux-du-Dombief, Fort-du-Plasne, Grande-Rivière, Lac-des-Rouges-Truites, Les Piards, Prénovel, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Maurice-Crillat (à l'exclusion de la partie de cette commune correspondant à l'ancienne commune de Crillat) et Saint-Pierre.

## 4. Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

### 4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard un mois avant le début de l'activité concernée, suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

### 4.2. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque atelier est tenu de retourner chaque mois, pour le 15 du mois suivant, correctement remplie, une fiche de renseignements statistiques relatifs à la production et à la commercialisation de l'appellation d'origine « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » demandée par le groupement.

### 4.3. Tenue de registres

#### 4.3.1. Traçabilité

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

Producteur de lait :

— les volumes journaliers de lait destinés à la transformation en « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel », traits par chaque producteur.

Transformateur :

— les quantités de lait destinées à la transformation en « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel », collectées à chaque tournée et leur provenance ;

— les quantités de lait transformées en « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » par jour de fabrication ;

— le nombre de fromages produits en appellation d'origine « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » par jour de fabrication.

Affineur :

— le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » ;

— le nombre de « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » affinés/conditionnés.

Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

### 4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

— le chargement global de l'exploitation ;

— la nature et les quantités de fumures minérales utilisées ;

— la nature, le volume et la provenance des fourrages achetés ;

— la nature et les quantités d'aliments complémentaires utilisés ;

— les éléments donnés par le fournisseur de fumures organiques d'origine non agricole ;

— la (les) date(s) de mise au pâturage et la (les) date(s) de rentrée à l'étable.

Les transformateurs et/ou affineurs tiennent à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier le respect des paramètres de fabrication définis au chapitre 5, et notamment le cahier de fabrication où est inscrit la température d'emprésurage, les factures de présure, d'additifs ou d'auxiliaires, etc.

### 4.4. Éléments de marquage des produits

Une plaque de caséine de couleur ivoire, qui assure l'identification de l'atelier, doit être apposée sur le fromage au cours de la fabrication ; elle apporte l'identification de l'atelier et le jour de fabrication du fromage. Cette plaque de caséine est distribuée par le groupement.

### 4.5. Contrôle des produits

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique.

## 5. Description de la méthode d'obtention du produit

### 5.1. Races

Le fromage est fabriqué exclusivement avec du lait de vache provenant uniquement de vaches de race Montbéliarde (type racial 46) ou de vaches de race Simmental française (type racial 35) ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

#### 5.2. Entretien des prairies et amendements

Compte tenu de l'impact de la biodiversité des prairies sur la richesse du produit, les réensemencements se font à partir d'un mélange avec au moins une graminée et une légumineuse et comprenant au moins quatre espèces.

Les doses d'épandage sur les prairies sont limitées de façon à préserver leur flore naturelle.

L'épandage de fumure minérale ne peut se faire qu'après la fauche de la première coupe et la dose est limitée à 35 unités d'azote par hectare.

Pour les fumures organiques, seuls sont autorisés le fumier, le lisier, le purin, les composts de déchets verts qui sont issus de l'exploitation, les co-composts agricoles « fumier déchet vert », les boues d'épuration stabilisées issues de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel ». Les fumures provenant d'animaux nourris à l'ensilage sont interdites. Les boues d'épuration ne sont pas épandues entre le 15 juin et le 15 septembre.

Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage et fauche) est interdite moins de quatre semaines après la date d'épandage de la fumure organique.

#### 5.3. Alimentation des vaches laitières

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière.

Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet. Elles pâturent aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent. Les dates de mise en pâture et de mise en étable doivent être enregistrées.

En cas de risque de dégradation du sol ou d'insuffisance d'apports par le pâturage, un complément d'affouragement en vert est toléré, limité à un seul repas quotidien, de sorte que le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier. Dans ce cas, le fourrage vert, récolté proprement, doit être amené à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation ne devra pas excéder quatre heures après la fauche.

La ration de base des vaches laitières doit être constituée de fourrages issus des prairies situées dans l'aire géographique. En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles affectant les ressources fourragères, des dérogations temporaires aux dispositions concernant l'alimentation des animaux peuvent être accordées par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

L'apport de concentrés dans l'alimentation des vaches laitières (y compris l'apport en plantes déshydratées) est plafonné en moyenne pour le troupeau de vaches laitières à 1 800 kilogrammes par vache laitière par an.

Sont interdits dans l'alimentation des vaches laitières : les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur et le goût du lait, tels que poireaux, choux, colzas, raves, navets, feuilles de betteraves, les pailles traitées à l'ammoniaque, la distribution de lactosérum sauf si celui-ci est produit sur l'exploitation.

#### 5.4. Aliments interdits

pour les cheptels ruminants de l'exploitation

Les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels ruminants d'une exploitation laitière qui produit du lait à « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. Le seuil de contamination fortuite et techniquement inévitable maximum toléré doit être conforme à la réglementation en vigueur. Dans les aliments composés, ce seuil maximum s'entend pour chaque composant.

Sont interdits : l'humidification des aliments avant leur distribution ; les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium ; les aliments complémentaires dont l'humidité est supérieure à 15 % (ceux-ci sont néanmoins autorisés pour les génisses) ; la distribution d'aliments mélassés dont le taux de mélasse excède 5 % du poids total ; l'urée, les vinasses et les concentrés contenant de l'urée et de la vinasse ; tout additif à l'exception des vitamines et minéraux (sont interdits notamment les acides aminés protégés).

Les produits d'ensilages et les autres aliments fermentés, dont les balles rondes enrubannées sous film plastique, sont interdits sur l'exploitation et pour l'alimentation des cheptels ruminants.

Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour.

En cas de mélange d'aliments, toute humidification est interdite, notamment par l'ajout d'eau, de betteraves ou de fourrage vert.

#### 5.5. Traite

La traite doit se faire deux fois par jour le matin et le soir à des heures régulières. La suppression d'une traite est interdite.

Les procédures de traite et de nettoyage sont mises en œuvre dans le respect de la flore naturelle du lait.

#### 5.6. Délais de mise en cuve de fabrication

Seuls des laits conformes au présent cahier des charges peuvent entrer dans les locaux de fabrication du « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

Ne peuvent être collectés que des mélanges au maximum de deux traites consécutives sur une durée maximale de vingt-quatre heures par exploitation laitière.

Lorsque le lait est rafraîchi entre 10 à 18 °C, la mise en fabrication intervient au plus tard avant midi si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent et avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent.

Lorsque le lait est refroidi entre 2 °C et 8 °C, le délai maximum entre la traite la plus ancienne et la mise en fabrication est de trente-six heures.

Le nombre de traites collectées peut être porté à trois sur trente-six heures par exploitation et le délai d'emprésurage peut être étendu de douze heures supplémentaires en cas de difficultés routières exceptionnelles dues aux aléas climatiques.

#### 5.7. Transformation

L'atelier de fabrication du « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » et ses dépendances ne doivent détenir aucun système ou installation susceptibles de chauffer en un temps court le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40 °C.

Le lait ne doit pas être emprésuré à une température supérieure à 30 °C.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Seules les présures fabriquées à partir de caillettes de veau sont autorisées.

Le fromage est moulé manuellement et individuellement dans un moule de 36 cm de diamètre (plus ou moins 2 cm pour tenir compte d'une éventuelle déformation légère du moule), avec une toile de jute ou de lin.

Le salage n'est réalisé qu'après démoulage. Le salage journalier doit être effectué au gros sel sec, individuellement dans des cuveaux pendant au moins deux jours. Le premier salage intervient quatre à six heures après le moulage du caillé. Le séjour du fromage en cuveau-saloir individuel est au minimum de trois jours, à une température au moins égale à 18 °C. Les seuls additifs ou auxiliaires de fabrication autorisés dans le lait, le caillé ou le fromage frais, sont les cultures sélectionnées de ferments lactiques, le *Penicillium glaucum* et le *Penicillium roqueforti*, le sel, la présure. En cave d'affinage, afin de préserver les caractéristiques du croûtage, les ferments d'affinage sont autorisés.

#### 5.8. Affinage

L'affinage des fromages est au minimum de vingt et un jours à compter du jour de fabrication, dont au moins dix-huit jours dans les caves des ateliers de fabrication.

Le fromage doit reposer sur des planches d'épicéa.

La température d'affinage doit être comprise entre 6 °C et 14 °C.

Le piquage, destiné à aérer les fromages, doit être effectué entre le septième et le quinzième jour à compter du jour de fabrication.

La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

### 6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

#### 6.1. Spécificités de l'aire géographique

##### 6.1.1. Facteurs naturels

La zone de l'appellation correspond à la région originelle de production de ce fromage : le haut Jura.

Les zones comprises entre 800 et 1 200 mètres dominant mais les terrains d'altitude inférieure à 400 mètres, qui représentent peu par rapport aux autres ensembles, existent et sont parfois exploités pour la production de lait.

Géologiquement, le massif haut jurassien est assez homogène, constitué essentiellement de calcaires et de marnes du Jurassique ou du Crétacé inférieur. Ces formations peuvent être recouvertes par des structures glaciaires datant essentiellement du Würm (quaternaire récent).

Le climat est marqué par des précipitations très abondantes et par une grande fréquence des basses températures, corrélativement à l'élévation de l'altitude. La durée d'enneigement s'étend fréquemment sur plusieurs mois. Les précipitations abondantes et régulières donnent un bilan hydrique presque toujours excédentaire (la sécheresse estivale est exceptionnelle, même pour des sols peu profonds) et conduisent à un engorgement des sols hydromorphes.

Les températures basses limitent la durée des cycles biologiques.

Dans ce territoire fortement boisé en résineux, essentiellement épicéa (le taux de boisement de certaines communes dépasse 60 %), les principales sources de fourrage sont les prairies.

On constate sur le territoire du haut Jura une très grande diversité topographique et floristique. Sur une même commune on rencontre des situations très diverses de pente, d'altitude, d'exposition, et avec des flores très spécifiques.

La prédominance forte des prairies naturelles (la superficie toujours en herbe représente 100 % de la superficie agricole utilisée de la plupart des communes de la zone) garantit un lien fort entre les facteurs naturels du milieu et les spécificités du produit.

Cette région est constituée par un massif plissé dont l'orientation et l'altitude expliquent l'abondance des précipitations, notamment pendant la période estivale. Le climat humide favorable aux prairies ainsi que le relief ont conduit à l'essor de l'élevage et au développement de la production fromagère.

#### 6.1.2. Facteurs humains

Le fromage à pâte persillée est fabriqué de longue date dans la montagne jurassienne.

Des documents administratifs attestent que pour le moins, dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, il est fabriqué dans les chalets de montagne, avec le lait provenant des pâturages situés sur ce territoire humide du fromage bleu à moisissures internes. Le produit était vendu sous la dénomination de « Gex » ou de « Septmoncel », ou encore de « fromage bleu du haut Jura ».

La production de bleu dans le haut Jura est réalisée depuis plusieurs siècles dans cette région, dans les chalets d'alpage ou fruitières. Fabriqué dans la zone des hauts pâturages du Jura, il a conservé un mode de fabrication original ainsi que ses particularités.

Cette production fait partie intégrante de l'équilibre de l'économie locale et la reconnaissance de l'appellation a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette région.

La transformation fromagère se faisait dans du matériel rustique : utilisation de bois pour le caillage et le moulage. Les fruitières de village (ateliers collectifs de transformation) se sont développées dans cette zone comme dans tout le massif jurassien. Elles ont repris cette fabrication à côté des productions de Comté et de Morbier.

L'appellation d'origine a été reconnue par jugement du tribunal de Nantua en date du 24 juillet 1935.

#### 6.2. Spécificités du produit

Le « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est un fromage au lait de vache, à pâte persillée, non cuite, non pressée. Il se présente sous la forme de meules à faces planes, avec des angles nettement arrondis entre les faces et le talon, d'un poids de 6 à 9 kilogrammes et d'un diamètre compris entre 31 et 35 cm au moment de la commercialisation.

La croûte est fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites tâches rougeâtres à brunâtres. La croûte présente des traces de trame de toile et éventuellement des traces de pli de toile.

La pâte est douce, de couleur blanc à ivoire, présentant une légère ouverture et marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles. Les zones de bleu, de protéolyse (aspect jaune) et éventuellement crayeuse (blanches et sèches) sont réparties uniformément sur la tranche du fromage. Les marques de piqure peuvent être apparentes et être associées à des développements de moisissures bleues ou blanches.

Le fromage présente des « trous de moulage » et d'autres ouvertures liées aux fermentations hétéro-fermentaires en partie dues à la flore native des laits.

Le « persillage » est dû aux moisissures dont l'activité protéolytique adoucit la pâte et développe des arômes caractéristiques. Faute de cette activité protéolytique, la pâte reste crayeuse du fait des difficultés du travail en cuve, de l'absence de pressage, et donc du maintien d'une « réserve acide » consécutive à la non-élimination complète du lactosérum.

Cet équilibre entre aspect crayeux, zones protéolysées et zone de développement du bleu est une caractéristique fondamentale du fromage. C'est aussi cet équilibre qui détermine le format optimum : plus petit, l'ensemble de la pâte serait protéolysé rapidement, limitant la souplesse commerciale indispensable pour un fromage de montagne. A l'inverse, un format plus important conduirait à des difficultés de maîtrise, d'une part, de l'équilibre entre crayeux et protéolysé et, d'autre part, de la répartition du bleu dans la pâte.

#### 6.3. Lien causal entre l'aire géographique

et la qualité ou les caractéristiques du produit

De par sa situation géographique, le haut Jura, pays de montagne, conserve une vocation agricole naturelle : une vocation herbagère utilisée pour la production d'un fromage fin et raffiné.

L'herbe produite en montagne est considérée comme un véritable patrimoine floristique.

Dans le haut Jura, les pratiques agricoles peu intensives ont permis de garder une flore riche et diversifiée : pas moins de soixante-dix espèces différentes dans les prés de fauche et les pâtures, ce qui permet de donner du goût au fromage.

Pour une utilisation durable de cette ressource, les éleveurs font pâturer les animaux au maximum, jouant sur l'alternance pâture/fauche de certaines parcelles. Un nettoyage régulier entretient la biodiversité de la ressource et participe également au maintien du paysage.

La limite entre la zone de pâturage et la forêt est constituée de prébois, territoire partagé entre le forestier et l'éleveur. Pour l'éleveur, ces surfaces sont des réserves de biodiversité ainsi que des ressources fourragères pour les troupeaux, permettant l'élevage de tous les animaux de renouvellement.

Les races Montbéliarde et Simmental française, adaptées à la montagne et à des rations à base d'herbe, participent à une esthétique paysagère partagée par les éleveurs et les habitants de cette région.

Dans cette région où alternent les prés, les bois et les combes, la flore extrêmement variée et parfumée donne au lait de vache, de races Montbéliarde et Simmental française particulièrement adaptées à l'aire géographique, une saveur spécifique préservée par l'usage du lait cru.

La prédominance de l'herbe et le souci de limiter les intrants pour l'alimentation des animaux ont conduit à la production d'un lait équilibré entre matières grasses et protéiques mais avec une richesse limitée.

Comme dans tous les pays de montagne, il convient de réaliser des fromages ayant un format le plus important possible. La relative pauvreté du lait, la rusticité des ustensiles de fromagerie ont certainement été à l'origine d'une fabrication de bleu : du fait de l'altitude, le lait arrive sur le lieu de fabrication à une température souvent inférieure à 30 °C, entraînant des difficultés de cohésion du caillé. Cette difficulté était compensée par un brassage en cuve du caillé, à la limite du coiffage du grain, rendant la cohésion des grains dans le moule délicate. L'opération manuelle du moulage permet au fromager d'exprimer son savoir-faire. L'usage d'une toile dans le moule améliore le drainage du lactosérum en surface du fromage, préparant ainsi l'aspect de la croûte. Faute d'un pressage, le complément d'égouttage est obtenu par maintien au sel pendant plusieurs jours. Le piquage, en amenant de l'air au sein du fromage, permet le développement du bleu.

La forme ronde et le rapport poids/diamètre correspondent à un bon compromis entre surface et volume permettant ainsi un report (souplesse) indispensable en montagne.

Les angles arrondis des fromages sont le fait de la forme des cuveaux dans lesquels a eu lieu le salage. Il convient de les distinguer d'un détalonnage classique lié à la protéolyse de la pâte.

La technologie du « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » permet un affinage rapide par rapport au volume de chaque fromage. Au moment de sa consommation, ce fromage présente donc un équilibre d'aspect et de goûts. Entre les aspects crayeux et des goûts acides si l'affinage est incomplet, il peut devenir grasseux et amer dans le cas d'un affinage trop poussé. Au stade optimum d'affinage, une pointe d'amertume et de sel soutient les arômes.

Les caves naturellement sèches du fait du sous-sol calcaire, et la relativement courte durée d'affinage (pour la taille du fromage), font que le « Bleu de Gex haut Jura » ou « Bleu de Septmoncel » ne connaîtra pas un fort développement de moisissures superficielles, généralement blanches ou grises, laissant apparaître jusqu'à la fin de l'affinage la trame de la toile de moulage. Cette croûte sèche est aussi en partie le fait de la technique de salage.

L'affinage sur planche de bois va créer des zones d'aérobies pendant le temps de contact du fromage avec la planche. Ces zones seront favorables à des bactéries qui coloreront la croûte de tâches rougeâtres à brunâtres. Les retournements réguliers en cave et l'utilisation d'une ressource locale, l'épicéa, limiteront ce phénomène. En effet, l'épicéa, du fait de sa porosité, régule mieux qu'une autre essence de bois l'humidité de la surface du fromage.

## EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « MORBIER »

### 2. Description du produit

Le morbier est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, de la forme d'un cylindre plat de 30 à 40 centimètres de diamètre, d'une hauteur de 5 à 8 centimètres, d'un poids de 5 à 8 kg, qui présente des faces planes et un talon légèrement convexe.

Ce fromage présente une raie noire centrale horizontale, soudée et continue sur toute la tranche.

Son croûtage est naturel, frotté, d'un aspect régulier, morgé, laissant apparaître la trame du moule. Il est de couleur beige à orangé avec des nuances brun orangé, rouge orangé et rose orangé.

Sa pâte est homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec fréquemment quelques ouvertures dispersées de la taille d'une groseille ou de petites bulles aplaties. Elle est souple au toucher, onctueuse et fondante et peu collante en bouche et sa texture est lisse et fine.

Le goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant, la palette aromatique s'enrichit de nuances torrifiées, épicées et végétales. Les saveurs sont équilibrées.

Ce fromage contient au minimum 45 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation. L'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) doit être comprise entre 58 % et 67 %.

### 3. Délimitation de l'aire géographique

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

**Département de l'Ain** : communes d'Apremont, Bellegarde-sur-Valserine pour la partie correspondant à l'ancienne commune de Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges et Saint-Germain-de-Joux.

**Département du Doubs** : toutes les communes du département.

Département du Jura : toutes les communes, à l'exception d'Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

**Département de Saône-et-Loire** : communes de Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont et Torpes.

### 4. Éléments prouvant que le produit est originaire

de l'aire géographique

#### 4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Morbier » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard deux mois avant le début de l'activité concernée, suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#### 4.2. Obligations déclaratives

##### 4.2.1. Déclaration de non-intention de production

L'intention d'interrompre la production d'appellation d'origine « Morbier » pendant plus de deux mois doit être signalée par le fabricant au groupement.

##### 4.2.2. Obligations déclaratives liées

aux conditions de production

En cas d'alimentation d'un troupeau séparé du troupeau laitier avec des aliments fermentés, l'exploitant prévient les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité par écrit préalablement à la réalisation des produits fermentés, en vue d'obtenir la dérogation visée au point 5.1.4.1.

##### 4.2.3. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque atelier de transformation est tenu de retourner chaque mois, correctement remplie, la fiche de renseignements relative à la production et à la commercialisation de fromage d'appellation d'origine « Morbier » demandée par le groupement. Cette fiche doit être retournée chaque mois même s'il n'y a pas eu de fabrication ou de commercialisation.

#### 4.3. Tenue de registres

##### 4.3.1. Traçabilité

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :

##### Producteur de lait :

— les volumes journaliers de lait destinés à la transformation en « Morbier », traits par chaque producteur.

##### Transformateur :

— les quantités de lait destinées à la transformation en « Morbier », collectées à chaque tournée et leur provenance ;

— les quantités de lait transformées en « Morbier », par jour de fabrication ;

— le nombre de fromages produits en appellation d'origine « Morbier », par jour de fabrication.

##### Affineur :

— le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Morbier » ;

— le nombre de « Morbier » affinés ;

— le nombre de « Morbier » conditionnés.

Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Morbier ».

#### 4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

— le chargement global de l'exploitation ;

— la nature et les quantités de fumures minérales azotées utilisées ;

— la nature, le volume et la provenance des fourrages achetés ;

— la nature et les quantités d'aliments complémentaires utilisés ;

— la (les) date(s) de mise au pâturage et la (les) date(s) de rentrée à l'étable.

Les transformateurs et/ou affineurs tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

— le respect des paramètres de fabrication définis au chapitre 5 ;

— la nature du charbon utilisé.

#### 4.4. Éléments de marquage des produits

Une plaque de caséine de couleur jaune assure l'identification du fromage. Elle est apposée, lors de la fabrication, sur le talon de chaque fromage. Cette plaque de caséine, dont la délivrance est accordée exclusivement par le groupement, est de 5,5 cm de diamètre, et présente une raie noire transversale et horizontale dans un hexagone. Elle comporte le nom du département d'origine et les lettres de l'atelier de transformation. Le jour et le mois de fabrication doivent être inscrits à proximité de cette plaque.

L'opérateur raye la plaque du fromage qui n'a plus droit à l'appellation d'origine « Morbier »

#### 4.5. Contrôle des produits

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, à l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages prêts à être commercialisés sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique.

### 5. Description de la méthode d'obtention du produit

#### 5.1. La production du lait

##### 5.1.1. Races

Le lait utilisé pour l'obtention du morbier doit provenir uniquement d'un troupeau laitier (vaches en production, vaches tarées et animaux de renouvellement après sevrage) de vaches montbéliardes type racial 46, ou de vaches simmental françaises type racial 35, ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées. Cette exigence sur la race s'applique à toutes les vaches laitières présentes sur l'exploitation.

##### 5.1.2. Superficie herbagère

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière. Sont considérées comme surfaces herbagères pour la production de morbier les surfaces en herbe présentant en permanence au moins trois espèces végétales différentes et comprenant au moins une graminée et une légumineuse.

##### 5.1.3. Conduite des prairies et amendements

Ces surfaces de l'exploitation sont conduites de façon à préserver la flore des prairies. Les apports en azote minéral sont limités à 50 unités par hectare de surface herbagère et par an. Pour la fumure organique, seuls sont autorisés : le fumier, le lisier, le purin et les boues d'épuration stabilisées. Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de quatre semaines après la date d'épandage de la fumure organique.

#### 5.1.4. Alimentation du troupeau laitier

##### 5.1.4.1. Aliments fermentés

L'alimentation du troupeau laitier est exempte toute l'année de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés, dont les fourrages conservés sous forme de balles enrubbannées.

Toutefois, les exploitations qui élèvent de façon séparée un autre troupeau que le troupeau laitier peuvent demander une dérogation pour alimenter ce troupeau avec des produits fermentés. Les exploitations bénéficiant de cette dérogation devront respecter les conditions suivantes :

- l'exploitant prévient les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité par écrit préalablement à la réalisation du produit fermenté ;
- le silo et l'étable d'animaux nourris avec les aliments fermentés doivent être distants d'au moins 200 m de toute étable du troupeau laitier et nettement en dehors du parcours normal du troupeau laitier ;
- le silo doit être étanche, le silo type « taupinière » est interdit ;
- les matières organiques fertilisantes provenant d'animaux nourris à l'ensilage devront être préalablement compostées avant épandage.

##### 5.1.4.2. Produits transgéniques

L'approvisionnement du troupeau laitier en aliments pour animaux soumis à l'obligation d'étiquetage prévue par la réglementation relatives aux organismes génétiquement modifiés est interdit. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en morbier. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation au troupeau laitier et toute culture susceptible de les contaminer.

##### 5.1.4.3. Autres aliments interdits

Sont également interdits dans l'alimentation du troupeau laitier :

- les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les poireaux, choux, raves, navets, feuilles de betteraves ;
- les pailles traitées à l'ammoniaque ;
- les distributions de lactosérum sauf si ce dernier est produit sur l'exploitation.

#### 5.1.5. Alimentation des vaches laitières

##### 5.1.5.1. Ration de base

La ration de base de l'alimentation des vaches laitières est constituée de fourrages issus de prairies situées dans l'aire géographique. Dans des circonstances exceptionnelles dues, notamment, à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

##### 5.1.5.2. Pâturage

Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet. Pour la saison de pâturage, les vaches en production utilisent au moins 20 ares de prairie par vache laitière.

##### 5.1.5.3. Concentrés

L'apport de concentrés dans la ration des vaches laitières (y compris l'apport en plantes déshydratées) est plafonné en moyenne pour le troupeau de vaches laitières à 1 800 kg par vache et par an.

#### 5.1.6. Alimentation des troupeaux ruminants de l'exploitation

##### 5.1.6.1. Conservateur de foin

Seul le chlorure de sodium est autorisé pour améliorer la conservation des fourrages.

##### 5.1.6.2. Humidification interdite des aliments

L'humidification des aliments avant distribution est interdite. Le mélange à sec des aliments concentrés et du fourrage grossier haché est autorisé. L'incorporation de betteraves fourragères ou de fourrage vert à ce mélange est interdite.

##### 5.1.6.3. Affouragement en vert

En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert est distribué dans des auges nettoyées et consommé dans un délai maximum de quatre heures après la fauche.

##### 5.1.6.4. Betteraves

Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves sont préparées chaque jour.

#### 5.2. La traite

La traite se fait deux fois par jour, le matin et le soir. La suppression d'une traite est interdite.

Les procédures de traite et de nettoyage sont mises en œuvre dans le respect de la flore naturelle du lait et les produits utilisés ne contiennent pas de désinfectants sauf en cas d'anomalie constatée.

#### 5.3. Le lait mis en œuvre

Ne peuvent être collectés que des mélanges au maximum de deux traites consécutives, par exploitation laitière.

Ne peuvent entrer dans les locaux de fabrication du morbier que des laits conformes au présent cahier des charges, ou bien des laits destinés aux autres appellations d'origine de la région, sous réserve que la traçabilité soit suffisante pour permettre la vérification de la conformité au présent cahier des charges des laits effectivement mis en œuvre pour la fabrication de morbier.

Le lait stocké à la ferme doit être à une température inférieure à 18 °C. La mise en fabrication intervient au plus tard avant midi si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent et avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du soir précédent. Ce délai peut être étendu exceptionnellement en cas de difficultés routières exceptionnelles dues aux aléas climatiques.

Le morbier est fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre à l'état cru.

#### 5.4. La transformation

A l'exception d'un écrémage partiel, tout retrait ou ajout au lait, et au cours de la fabrication, sont interdits à l'exception :

- du sel (chlorure de sodium) ;
- de la présure ;
- des cultures sélectionnées de ferments, soit sous forme de repiquage, soit en ensemencement direct ;
- de l'eau ;
- du charbon de bois végétal (*carbo medicinalis vegetalis*).

La fabrication peut se faire dans une cuve en cuivre.

Le lait est emprésuré après avoir été chauffé à une température au plus égale à 40 °C. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure. L'atelier de fabrication du morbier et ses dépendances ne détiennent aucun système ou installation susceptible de chauffer, en un temps très court, le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40 °C.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Un délactosage est pratiqué par apport d'au moins 6 % d'eau par rapport au volume de lait en cuve en début de fabrication.

La température dans la cuve ne doit pas dépasser 45 °C pendant la fabrication.

La raie noire centrale horizontale est obtenue exclusivement par enduction manuelle de charbon végétal sur la face d'un des pains de caillé avant pressage.

Les moules traditionnels en bois et la toile de lin peuvent être utilisés.

Le morbier doit être salé à sec ou en saumure. En cas de saumurage, l'assainissement de la saumure par voie chimique est interdit.

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

#### 5.5. L'affinage

L'affinage du fromage est réalisé sur des planches en bois.

A titre dérogatoire, les supports en inox utilisés pour la fabrication de morbier avant le 1er janvier 2006 peuvent être utilisés jusqu'à leur renouvellement et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2014.

L'affinage du fromage est effectué pendant une durée minimale de 45 jours, sans interruption du cycle, à compter du jour de fabrication, à une température comprise entre 7 °C et 15 °C. Le croûtage est obtenu exclusivement par frottage à l'eau éventuellement salée et additionnée de ferments.

L'usage de tout colorant de croûte est interdit.

Au cours du stockage avant commercialisation, les fromages affinés doivent être conservés à une température positive.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

### 6. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

#### 6.1. Spécificités de l'aire géographique

##### 6.1.1. Facteurs naturels

Le morbier est un fromage produit dans les prairies d'altitude du massif jurassien, où la diversité floristique naturelle des herbages permet une production laitière et fromagère de haute expression aux caractéristiques particulières.

Le berceau d'origine du morbier est le « massif jurassien ». C'est l'histoire qui a permis de définir les limites de l'aire géographique de la manière suivante :

Au nord et nord-ouest, entre le Doubs et la rivière l'Ognon (un peu plus au nord-ouest) des collines sur substratum jurassique présentent des caractéristiques géologiques, pédologiques, climatiques, agronomiques et floristiques très proches de celles du premier plateau du Jura. Cette zone, située entre le Doubs et l'Ognon, peut donc être rattachée à l'aire géographique. La limite administrative du département du Doubs (qui suit longtemps la rivière l'Ognon) constitue la limite géographique nord - nord-ouest. La totalité du département du Doubs est donc incluse dans l'aire.

A l'ouest :

Cette région de collines entre Doubs et Ognon se prolonge vers l'ouest par le massif de la Serre. Les terrains calcaires du jurassique y enserrent une petite enclave de grès triasiques, de gneiss et de granite. Ces terrains, d'une nature exceptionnelle dans la région, sont essentiellement recouverts de bois. Par contre, la région périphérique du massif de la Serre, constituée de terrains jurassiques, est couverte en partie de pâturages.

Un peu plus au sud-est, la forêt de la Chaux fait déjà partie de la plaine de Bresse. Cette vaste forêt repose sur des galets siliceux d'origine alpine, déposés au Pliocène dans le delta de l'Aar-Doubs à son débouché dans le lac bressan. La plaine bressane, où circule la Saône, se différencie nettement du massif jurassien. Elle est constituée essentiellement de formations plio-quadernaires parfois recouvertes d'alluvions modernes. Elle est essentiellement argileuse, avec localement quelques marnes.

La limite entre la plaine de Bresse et le massif jurassien est donc géologiquement précise.

A l'est : l'aire s'étend sur l'ensemble des départements du Doubs et du Jura.

Au sud : l'aire ne s'arrête pas à la limite administrative du département du Jura, mais elle se prolonge très légèrement dans l'Ain, la pointe sud de l'arc jurassien venant y mourir.

Le massif jurassien présente la forme d'un arc d'orientation sud/nord au sud puis sud-ouest/nord-est plus au nord. Il est limité au nord par une région de plateaux puis par le massif vosgien à l'est par la plaine suisse et le massif de la Grande Chartreuse, au sud par la vallée du Rhône et à l'ouest par la plaine bressane.

La structure plissée du massif jurassien fait affleurer une grande diversité de terrains qui vont du Trias au Quaternaire. Cependant, les formations du Jurassique dominant très largement (calcaires durs, calcaires marneux, marnes, argiles...). Géologiquement, le massif jurassien constitue une entité bien individualisée, marquée par son origine : la poussée alpine.

D'est en ouest on rencontre successivement :

— le Jura plissé (ou faisceau helvétique), qui domine la plaine suisse, et qui présente un relief accidenté. Les altitudes y sont élevées : 1 000 à 1 500 mètres. La forêt et la prairie se partagent la quasi-totalité de ce territoire. Point culminant de l'arc jurassien, c'est aussi le berceau d'origine du morbier ;

— le Jura tabulaire, constitué de deux plateaux, qui est surtout recouvert par des prairies. Le second plateau est constitué d'étages de 650 mètres à 800 mètres d'altitude. Le premier plateau s'abaisse progressivement d'est en ouest de 600 à 400 mètres d'altitude.

Au sud, ces deux plateaux sont séparés par la Combe d'Ain, dépression occupée par des dépôts glaciaires qui ont apporté des matériaux plus ou moins argilo-calcaires arrachés aux couches jurassiques. Encore plus au sud, une zone dépressionnaire entoure Belley.

Le climat de l'aire géographique peut être considéré comme un « climat de transition » soumis à trois influences : océanique, continentale et même méditerranéenne pour sa partie méridionale (bassin de Belley).

Les précipitations sont abondantes. La pluviosité moyenne annuelle est de 1 237 mm à Lons-le-Saunier (à 250 mètres d'altitude), de 1 593 mm à Clairvaux-les-Lacs (à 540 mètres d'altitude), de 1 750 mm au Frasnois (à 800 mètres d'altitude), de 2 000 mm dans le Haut-Jura (à 1 100 mètres d'altitude). Les précipitations sont bien réparties au cours de l'année (150 à 200 jours de pluies par an) ce qui révèle une influence océanique. Les mois les moins arrosés sont avril, juillet et octobre. La période hivernale est marquée par des précipitations abondantes, dont une part importante tombe sous forme de neige. La durée d'insolation moyenne est de 1 900 à 2000 heures.

La moyenne annuelle des températures est peu élevée : 10 °C à 11 °C à Lons-le-Saunier, 9 °C à 530 mètres d'altitude, 7 °C sur le second plateau et moins de 6 °C dans le Haut-Jura (5,8 °C à Lamoura, altitude 1 156 m). Le nombre de jours de gelées est important (plus de 100 jours de gel).

L'aire de production du morbier, localisée entre 250 et 1 500 mètres d'altitude, est donc soumise à des conditions climatiques variées dont on peut essentiellement retenir la tendance océanique soulignée par la répartition assez régulière de la pluviosité et le caractère continental lié aux forts écarts entre les températures hivernales et estivales.

La végétation d'une région climatiquement hétérogène ne saurait être homogène. Cependant, une certaine uniformité de ses caractéristiques dépend de la relative homogénéité des caractéristiques géologiques et pédologiques. Le substratum calcaire et le climat ont engendré des sols assez uniformes de type brun calcaires et brun calciques en général superficiels et bien drainés. Ces sols ont favorisé le développement d'une végétation prairiale calcicole,

mésophile ou mésoxérophile dominée par quelques espèces de graminées comme *Bromus erectus*, *Festuca gr. ovina*, *Agrostis vulgaris*, *Brachypodium pinnatum*, etc., et divers chamaéphytes comme *Thymus serpyllum*, *Helianthemum sp. Plur.*, *Globularia cordifolia* et *vulgaris*. Ce caractère floristique, marqué par une grande diversification taxonomique (entre 20 et 40 espèces pour 100 m<sup>2</sup> en moyenne), est également la conséquence d'une exploitation extensive (l'intensification ayant pour effet de réduire considérablement la diversité floristique).

6.1.2. Facteurs humains

Au centre et au nord du massif jurassien, l'importance des pâturages a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur l'élevage, et surtout sur la production laitière.

La production de ce fromage remonte au xviii<sup>e</sup> siècle ; le plus ancien document faisant état du morbier est daté de 1799. Le fromage est déjà connu à Paris, ce qui laisse sous-entendre que son origine est plus ancienne. La production à cette époque est très localisée (Morbier — Chapelle-des-Bois — Chaux-Neuve) dans le département du Jura essentiellement. Le fromage est alors appelé « Persillé par Raie » ; il faudra attendre 1892 pour qu'il soit couramment nommé « morbier ».

Le berceau d'origine de ce fromage se situe sur le mont Risoux, montagne qui sépare la Franche-Comté de la Suisse, principalement dans les fermes de Chapelles-des-Bois, Mouthe, Chaux-Neuve, Foncine-le-Haut, etc., le long de la frontière Suisse, essentiellement entre Pontarlier et Saint-Claude.

Selon M. P. Lamy, maire de Morbier en 1981, la fabrication de fromage dénommé « morbier » remonte au cours du xviii<sup>e</sup> siècle ; il signale qu'un chalet commun (fruitière) a été établi en 1795 sur la commune de Morbier mais que « dans les fermes il se fabriquait auparavant des fromages gras de 8 à 10 kg appelés "Petit Morbier" ». D'autres sources confirment la fabrication fermière de fromage dit « Morbier » dès le xviii<sup>e</sup> siècle (20 tonnes en 1870).

De fabrication exclusivement fermière à l'origine, le morbier sera ensuite produit par des fruitières (coopératives communales) à partir de 1871. En 1911, on compte 18 fromageries qui fabriquent du morbier. Ces ateliers sont essentiellement situés dans les cantons de Morbier et de Saint-Laurent : à la Mouille, les Lotes, le hameau du Bourg d'Aval, etc.

Fermier ou fruitier, le morbier était un fromage saisonnier (d'automne et d'hiver). Il était produit à un moment où le niveau de lait était faible et notamment insuffisant pour la production d'une meule de comté. Ces deux productions — morbier et comté — sont intimement liées.

Après les années 60 il devient un fromage fabriqué toute l'année, et les sites de production se diversifient ; des plateaux du Haut-Jura, sa production s'étend progressivement vers l'Ain et la Saône-et-Loire.

En résumé, le morbier est né il y a un ou deux siècles dans le Haut-Jura, près de la commune de Morbier.

Plusieurs hypothèses ont cours sur l'origine de la fabrication du morbier. Suivant une première hypothèse, la fabrication du morbier serait inspirée de la rencontre entre deux technologies : celle du gruyère provenant de la Suisse et celle du septmoncel fabriqué dans le sud de la région de Morbier. « Le résultat donne une pâte plus grasse, moins percée de trous que le gruyère et un peu persillée par raies, tandis que les septmoncels sont marbrés. » Dans cette première hypothèse, la fabrication du morbier serait donc due à de mauvaises conditions climatiques et techniques. On cite : « Dans quelques petites granges de mauvais pâturages qui ne sont pas assez élevés sur la montagne et où la chaleur ne permet pas de faire de bons septmoncels, on rentre le fromage du lendemain sur celui de la veille, après l'avoir piqué et poudré de charbon de sapin pilé et tamisé, mais les connaisseurs ne s'y trompent point, il n'y a qu'une raie noire et le goût n'y est pas. » (Lettre du citoyen Droz au citoyen Parmentier, 1799.) En effet, au sud de la région de Morbier, dans les villages de Lajoux, Les Bouchoux, La Pesse et Septmoncel, est fabriqué depuis fort longtemps un fromage à pâte persillée. Il est envisageable que l'on ait voulu se rapprocher de ce fromage en technologie morbier, mais la pâte se prêtant peu au développement de moisissures internes (*penicillium glaucum*), celles-ci auraient été remplacées par du dépôt de suie.

La tradition orale avance une seconde hypothèse. Elle se justifie dans la mesure où le morbier était fabriqué en raison de la nécessité, dans les fermes, d'utiliser deux traites successives pour la réalisation d'un fromage de 8 à 10 kg. Le premier pain de caillé était enduit de suie prélevée sous le chaudron afin de le protéger contre les contaminations extérieures et d'éviter une altération superficielle avant d'être assemblé avec le caillé de la fabrication suivante. La couche résiduelle marquait la jonction entre les deux fabrications. Il y a bien un texte qui fait référence à la nécessité d'utiliser deux traites pour la fabrication d'un fromage. Cependant, ce texte (J.-B. Munier, Manuel des fromageries, 1858) précise que la suie était mise sur le dernier « renton », juste avant que les deux parties soient assemblées. Ici, la suie n'était pas mise pour protéger le caillé de contaminations extérieures.

Toutefois, la fabrication du morbier ayant lieu en deux fois, il est quand même fort probable que des moisissures du type *penicillium glaucum* se développaient à la surface du premier « renton ». Une raie de bleu apparaissait donc au

milieu du fromage lors de l'assemblage avec le deuxième « renton ». La pousse de la moisissure étant mal contrôlée, la couche de suie a peut-être remplacé avantageusement cette croissance de moisissures diverses.

En tout état de cause, cette caractéristique a perduré au fil du temps et est devenue la principale marque de reconnaissance du morbier.

#### 6.2. Spécificités du produit

Le morbier est un fromage au lait de vache, à pâte pressée non cuite, de la forme d'un cylindre plat de 30 à 40 centimètres, d'une hauteur de 5 à 8 centimètres, d'un poids de 5 à 8 kg, qui présente des faces planes et un talon légèrement convexe.

Le morbier est un fromage qui se reconnaît par une raie noire centrale horizontale, continue sur toute la tranche et soudée. La raie noire est obtenue exclusivement par enduction de charbon végétal sur la face d'un des pains de caillé avant pressage.

Marquée en son centre par cette célèbre raie noire, sa pâte est homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec fréquemment quelques ouvertures dispersées.

Son goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant, la palette aromatique s'enrichit de nuances torrifiées, épicées et végétales. Les saveurs sont équilibrées.

#### 6.3. Lien causal entre l'aire géographique

et la qualité ou les caractéristiques du produit

La zone de production est caractérisée par une tradition d'élevage bovin avec des vaches montbéliardes et simmental nourries avec de l'herbe.

L'utilisation de races locales (montbéliarde et simmental) correspond au maintien d'une adaptation des animaux à des systèmes herbagers. Par ailleurs, le lait produit par ces animaux correspond bien aux exigences de la technologie fromagère (richesse en taux protéique).

Le sol calcaire de l'aire géographique produit un herbage particulier et varié. La part dominante de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières influe sur les caractéristiques du lait ainsi que sur les particularités organoleptiques du morbier. Cette ressource en herbe est préservée par l'interdiction de cultures génétiquement modifiées et la limitation des apports en éléments fertilisants, ainsi qu'une exigence sur le maintien de la diversité variétale des surfaces en herbe utilisées.

La forme du fromage (cylindre d'un format moyen) était à l'origine adaptée à une production fermière de montagne.

Deux fabrications, correspondant à deux traites (ou à deux jours de fabrication), permettent d'obtenir un format relativement important, limitant les pertes pendant le stockage. Ce format sera repris par la suite par les fruitières, permettant ainsi une production fromagère quand le niveau de production du lait est faible. Ce lien avec la fabrication des pâtes pressées cuites se retrouve aussi dans les techniques d'emmorgement de la croûte. Ce type de soin participe, au-delà de l'aspect, au goût particulier du fromage.

L'utilisation de bois pour l'affinage est en lien direct, d'une part, avec des exigences technologiques (réussite de la croûte emmorgée) et, d'autre part, l'existence d'une ressource locale, le bois de résineux transformé sur place (nombreuses scieries locales).

Pour l'obtention d'une texture fine et lisse et l'expression dans le goût du morbier de nuances fines (vanille, fruits, végétaux...), il est indispensable d'utiliser du lait cru (porteur d'arôme et d'une flore lactique particulière). Le dé lactosage, tout en participant à la texture du morbier, permet l'expression de ces nuances aromatiques secondaires (au-delà des nuances lactiques).

Cette utilisation du lait cru et du dé lactosage s'appuie aussi sur un savoir-faire d'élevage, sur une limitation volontaire des produits désinfectants pour la traite et le nettoyage, sur un cadrage strict des délais de collecte et de mise en œuvre du lait et sur un savoir-faire fromager entretenu.

La raie noire centrale était dans un premier temps obtenue par utilisation de la suie du chaudron. Cette technique affirme le lien avec les fabrications de pâtes pressées cuites de Franche-Comté. Le charbon doit être de bonne qualité technique et son application à la main suppose un juste équilibre entre l'enduction sur un caillé trop sec (avec risque que les pains ne se recollent pas) et l'enduction sur un caillé trop humide (avec risque de diffusion du charbon au sein de la pâte). Le maintien d'une étape manuelle est la garantie du maintien d'un savoir-faire fromager associé au morbier, et le respect de la tradition.