

Conférence de  
**Daniel Ricard**

*Prof. Uni. Clermont Auvergne*

crepa   
Centre régional d'études  
des populations alpines

Le Musée de Bagnes  
& ses Maisons du Patrimoine

Cycle de conférences 2017-3

# La qualité au service des produits alimentaires

## Les fromages AOC en France : une garantie de succès ?

**Le Châble**  
**Espace Saint-Marc**  
**Jeudi 8 juin 2017**  
**19 heures**  
**Entrée libre**  
**Dégustation de raclette**  
**avec Eddy Baillifard**

Credit photo: Caves Roquefort Carles\_T@Delphine Atche

## La qualité au service des produits alimentaires Les fromages AOC en France : une garantie de succès ?

Dans un contexte souvent difficile (marchés tendus, stagnation de la consommation des ménages, crise économique...), les acteurs des filières (agriculteurs, entreprises de transformation...) cherchent à se différencier. Ils privilégient alors souvent la stratégie qualitative qui permet de proposer au consommateur des produits qu'il recherche et d'obtenir davantage de valeur ajoutée. C'est typiquement le cas en France dans le secteur laitier où l'on compte 45 fromages qui sont autant de « produits de terroir », reconnus officiellement à partir de la loi de 1919 par des appellations d'origine contrôlées. Ce système de reconnaissance de produits de qualité liés à un terroir intéresse beaucoup les pays latins, a été généralisé à l'échelle européenne en 1992 (AOP, IGP) et se retrouve également en Suisse depuis les années 1990.

Dans le cas de la France, où ce phénomène de labellisation est très ancien (roquefort, 1925) et très bien établi, le bilan est toutefois assez inégal, avec des AOP aux tonnages très différents (de 50 à 50 000 tonnes par an !) et surtout aux performances économiques très diverses (le prix du lait AOP peut varier de 1 à 2,5 selon les régions). La conférence s'efforcera de décortiquer les mécanismes de fonctionnement de ces AOP fromagères et leurs parcours différenciés en mobilisant notamment l'histoire, la géographie et le rôle des hommes (attitude des leaders agricoles locaux, réceptivité des agriculteurs, contenu des cahiers des charges, stratégies des entreprises de fabrication et des structures d'affinage...).



**Daniel Ricard** est professeur de géographie à l'Université Clermont-Auvergne. Spécialiste des filières laitières françaises, ses recherches l'ont également amené à s'intéresser à d'autres aires géographiques comme, par exemple, la Slovaquie, la Pologne ou encore la République tchèque.

Dans le cadre de ses études sur les appellations d'origine (A.O.C, A.O.P, etc.), le Professeur Ricard s'interroge sur les questions liées à la production fromagère mais également, plus largement, aux différentes filières agroalimentaires liées à un terroir défini.

*La conférence est organisée conjointement par le CREPA et le Musée de Bagnes. Elle sera suivie d'une dégustation de raclette mise sur pied en collaboration avec **Eddy Baillifard** du Restaurant Raclett'House à Bruson.*