

Rencontre

L'avenir de la filière porcine

« Chacun a besoin de l'autre »

« Quelle stratégie pour la filière morteau-montbéliard pour demain ? » C'est autour de cette question que les membres de la filière porcine, ont débattu, lundi 12 mai à Pirey, après un exposé de Nicolas Éderté, du cabinet Adrien Stratégie, qui a brillamment planté le décor. Interview.

■ **Maintenant que les saucisses de montbéliard et morteau, ont toutes deux leur IGP (indication géographique protégée), on peut penser que le plus dur est fait. C'est loin d'être le cas...**

Nicolas Éderté (N. É.) : En effet. La filière ne peut se reposer sur la seule croissance naturelle attendue du marché pour assurer son avenir. Le développement national de ces produits reste à construire. En Franche-Comté, ils sont très bien connus,

quatre fois plus que dans les autres régions où cela dit, ils ont quand même une bonne image. Nous avons de nouveaux consommateurs à convertir...

■ **Comment la filière doit-elle s'y prendre ?**

N. É. : Le succès tient davantage à l'origine du produit qu'à la signature des saisonniers. Il faut renforcer le lien avec le terroir, la typicité et conforter l'identité géographique. Ces produits ont toujours été, et sont encore, une niche alimentaire. La société s'est éloignée de ses racines, elle recherche des produits authentiques, voir haut de gamme. Sur ce plan là, la montbéliard et la morteau ont une carte à jouer.

■ **« Un projet stratégique commun »**

■ **La qualité avant la quantité donc ?**

N. É. : La croissance à tout crin n'est pas du tout le premier objectif, il est prévu d'aug-

menter la production de seulement de 2 à 3 % par an en moyenne. Il est surtout nécessaire d'analyser la concurrence pour savoir dans quel espace se positionner.

■ **Le fameux « tous ensemble... » semble nécessaire pour y parvenir.**

N. É. : C'est évident. Il y a deux ans, quand nous avons commencé à accompagner la filière, on s'est rendu compte que face à ses enjeux, elle n'était pas ordre de bataille. Quand on raisonne filière, il ne faut pas se limiter à la seule question "qui prend quoi ?" Le plus important, c'est de construire un projet stratégique commun pour ne pas perdre en qualité, au risque de voir les prix baisser, et se rendre ainsi indispensables auprès des grandes surfaces qui écoulent 80 % de la production. Le mouvement collectif est indispensable, chacun a besoin de l'autre. La rivalité ne mènera à rien, tous les acteurs de cette filière restent des PME qui, seules, n'ont pas la taille critique et les ressources pour conquérir le marché national.

Propos recueillis par Fabrice Colombani

■ « Il faut construire un projet stratégique en commun », insiste Nicolas Éderté.



En chiffres

- ▶ 5 000 tonnes de morteau produites en 2012.
- ▶ 4 200 tonnes de montbéliard produites en 2012.
- ▶ 26 fabricants.
- ▶ 10 abatteurs-découpeurs.
- ▶ 159 éleveurs.
- ▶ 60 % des consommateurs en France connaissent ces saucisses.
- ▶ 14 % en achètent au moins une fois.



« Le lactosérum, l'épée de Damoclès »

Rappelons-le, le lactosérum, le petit lait des vaches, c'est l'un des points forts du cahier des charges de ces deux IGP. C'est avec ce produit que sont nourris les porcs élevés et abattus en Franche-Comté, l'autre point fort dudit cahier. Problème, cette denrée se fait rare. Donc chère. « Il y a une forte demande mondiale, notamment des pays asiatiques qui sont prêts à la payer deux, à trois fois plus cher (ndlr, il coûte actuellement 5 € la tonne) », explique Nicolas Éderté. « Avec la libéralisation de la filière lait, on doit s'en inquiéter, il y de vrais risques que certains éleveurs ne peuvent plus suivre », reprend le spécialiste qui, une fois encore, avance l'importance du « collectif ». Allusion à la nécessité de créer un dialogue entre les filières porcines et laitières régionales, pour éviter « que ce talon d'Achille représente des difficultés d'approvisionnement qui pourrait mettre toute la filière porcine en danger ».

Au cœur des échanges



Damien Pobelle
(collège des éleveurs) :

« Pour nous, il est indispensable de se pencher sur le prix des aliments ; on ne le maîtrise pas, il subit de grosses fluctuations. Il sera difficile dans ces conditions de produire une viande au meilleur coût qui réponde au cahier des charges du porc comtois. Il faut aussi se pencher sur la question de la pérennisation de l'élevage régional pour être capable de fournir les abatteurs en quantité suffisante. En attendant, je me félicite du rôle fédérateur d'A2M. »

Philippe Pierre
(collège des abatteurs-découpeurs) :

« On a appris à se connaître, à se parler à s'écouter. Il faut suivre les courants porteurs au niveau national car les gens sont à la recherche de naturel, de traçabilité et ont un besoin de convivialité en mangeant un produit. On doit en effet arriver à faire dire aux grandes surfaces : " Vous ne pouvez plus vous passer de nous !" Pour cela, il faut que chacun augmente ses performances. »



Pierre Gresard
(artisan à Malbuisson) :

« Je suis installé depuis 1977. Et je tiens d'abord à rendre hommage à Jean-Louis Amiotte, sans qui nous ne serions pas là aujourd'hui. Les artisans sont l'image de la qualité, les saisonniers les moteurs du développement de la filière... Aujourd'hui, chacun a appris un peu plus ce qu'est le métier de l'autre, il faut continuer dans cette voie. Car la qualité s'est élevée et on n'est jamais à l'abri. On travaille un produit vivant, un petit coup de chaud dans le tuyé et on n'est plus au top. Tout le monde doit donc rester mobilisé pour développer la qualité. »

Richard Paget
(PDG de Amiotte et Morteau Saucisse) :

« Je n'ai jamais vu autant de monde à une assemblée générale, c'est bien. Partager l'info, est une des clés pour répartir la valeur ajoutée. Il faudra faire aussi évoluer le cahier des charges en augmentant chacun nos efforts, et répondre aux questions des consommateurs en faisant preuve de transparence, c'est très important. Il ne faut pas céder à la facilité. »



Michel Delacroix
(président de l'association Saucisses de morteau et montbéliard, A2M) :

« Vouloir se projeter sur les prochaines années est un projet ambitieux et enthousiasmant. La Franche-Comté est une région formidable qui peut s'appuyer sur ses atouts. Grâce au comté, nous avons un boulevard devant nous ! Mais attention, nous faisons un produit authentique, il faut être irréprochable ! Surtout ne pas dire une chose et faire son contraire. Il y a chez nous 40 porcs au km² contre 400 en Bretagne. On doit lutter avec nos armes, en expliquant aux gens ce que l'on fait. »

Sophie Fonquernie
(agricultrice et vice-présidente du conseil régional) :

« Il y a du potentiel et instaurer un climat de confiance est une bonne chose pour la filière. Cela ne sert à rien de cacher ces chiffres. C'est le projet collectif qui paye, je le constate aussi dans la filière bois. Il vous faut à la fois travailler sur la valeur intrinsèque de vos entreprises et donner une bonne image sur la protection de l'environnement. Ce n'est pas évident, mais grâce à l'esprit filière, vous pourrez y arriver. »

