



Production laitière et développement durable

Le cas de la filière Comté

Séance du 03 Juin 2026

La filière Comté, état des lieux et dynamique d'une réussite sociale et territoriale

Pascal BÉRION

Maître de conférences en aménagement de l'espace et urbanisme

Directeur de la Licence Professionnelle « Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir » (UMLP/ENILEA/CTFC)

Université Marie et Louis PASTEUR

UMR CNRS 6949 ThéMA

Besançon - France



ACADÉMIE
D'AGRICULTURE
DE FRANCE

Paris, le 3 juin 2026

Introduction

Les filières fromagères sous signes officiels de qualité organisent, dans la partie française du massif du Jura, un « **système productif localisé** » fondé sur la **production et la répartition d'une rente territoriale**.

Pour autant, si ces productions fromagères, dont en premier chef le Comté, disposent d'une histoire longue et riche, celle-ci n'a rien d'un cheminement tranquille. Elle fut sans cesse aiguillonnée par des crises et des remises en causes qui ont été surmontées grâce à l'engagement collectif des différentes parties prenantes autant attachées au produit qu'au territoire dont il est issu.

Introduction

Le présent exposé s'organise autour des trois parties qui suivent :

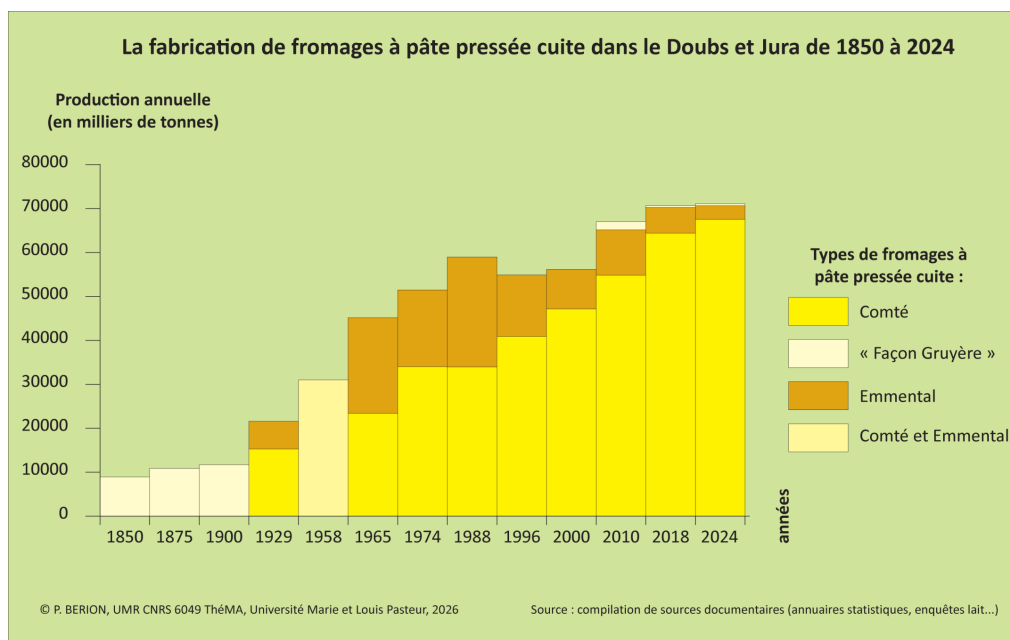
- Etat des lieux et dynamique de la production de l'AOP Comté
- Le rôle majeur de l'élevage laitier et de la production fromagère dans l'économie rurale du massif du Jura
- Un système productif fondé sur une division technique des tâches avec une gouvernance collective déterminante et pro-active

1 - Etat des lieux et dynamique de la production du Comté

- Le massif du Jura, un terroir acquis à la production de fromages à pâtes pressées de façon séculaire en raison de la congruence de facteurs que sont :
 - une nature favorable à l'herbe et à l'élevage : un substrat karstique avec des sols superficiels (peu labourables), très arrosés(entre 1 200 et 1 800 mm/an d'eau issue des pluies et de la neige) ;
 - une société agricole structurée autour de la mise en commun du lait pour faire du fromage en association fruitière (nécessité de sauvegarder une matière périssable, contraintes du statut de la mainmorte jusqu'à la révolution française dans Haut-Jura et le Saugeais...) ;
 - une communauté culturelle partageant techniques et de savoir-faire associant Franche-Comté, Suisse et Savoie au sein de laquelle les hommes circulent et échangent en partageant une même culture (langue (des patois dérivés de l'arpitan, dialecte de langue d'oc) et religion (le district de la Gruyère est de confession catholique)) ;
 - la présence d'un ingrédient essentiel à la conservation du fromage : le sel blanc de Salins-les-Bains (39).

Une production fromagère qui se développe et se restructure autour des fromages d'appellation d'origine :

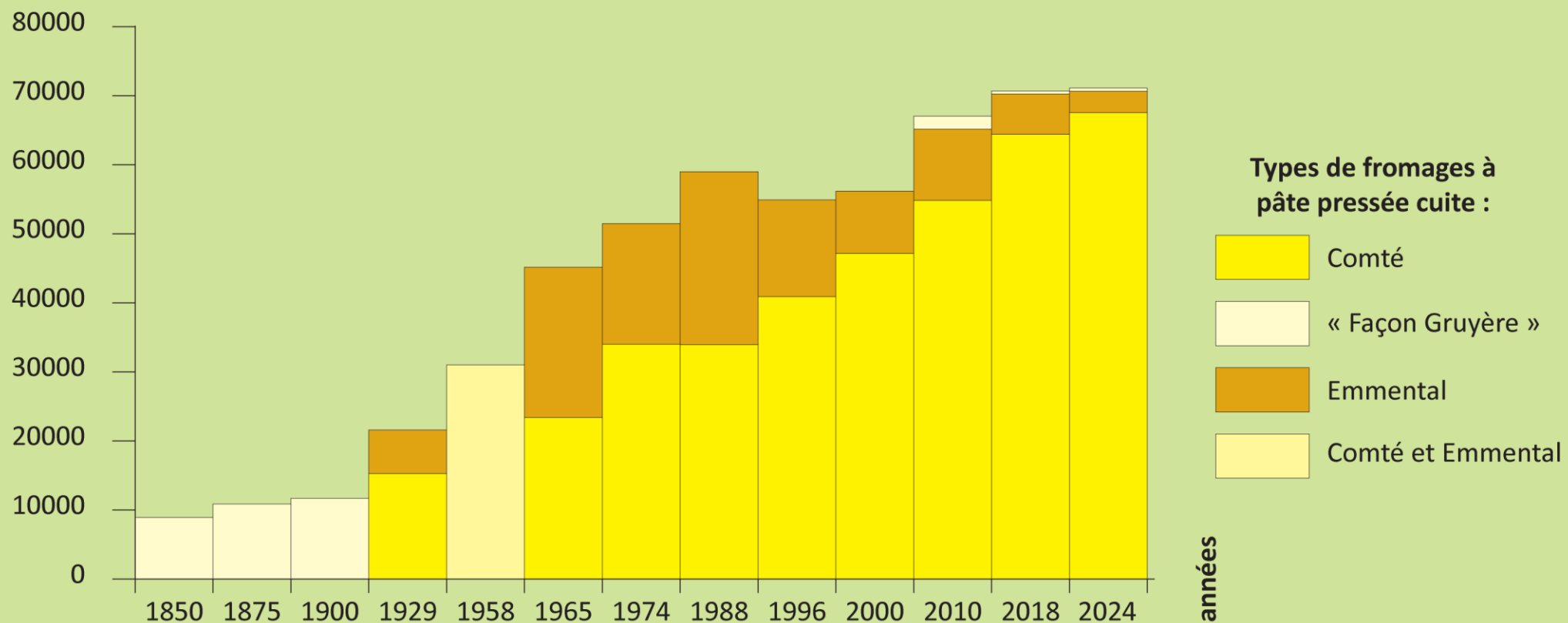
- Une restructuration des fabrications amorcée depuis la fin des années 1970 avec :
 - délaissement de fabrications peu compétitives : beurre, fromages thermisés, emmental dont IGP Grand Cru ;
 - la défense et le développement de nouvelles AOC/AOP fromagères qui viennent consolider les fruitières : le Mont d'Or Vacherin du Haut Doubs en 1981 et le Morbier en 2002.



Tonnage de fromages (milliers de tonnes) hl de lait (milliers) produits dans le Doubs et le Jura (source : AGRESTE, Enquête annuelle laitière)						
Années	1974	1990	2000	2010	2024	Evol 90-24 %
Comté	34 006	35 351	41 749	54 215	67 717	91,6
Emmental	17 483	25 317	9 256	10 283	3 089	-87,8
Gruyère	0	0	0	1 877	487	-
Morbier	651	2 603	5 199	8 854	13 698	426,2
Mont d'Or	128	820	3 079	4 562	5 673	591,8
Bleu de Gex	406	387	325	342	430	11,1
Raclette	0	2 980	6 441	9 651	14 845	398,2
Total	52 674	67 458	66 049	89 784	105 939	57,0
Dont PPC	51 489	60 668	51 005	66 375	71 293	17,5
Dont PPNC	651	5 583	11 640	18 505	28 543	411,2
Prod lait	687 950	812 076	791 595	817 172	967 000	19,1
Transfo lait	659 208	827 628	813 022	883 592	1 032 000	24,7
Rendement (%)	8,0	8,2	8,1	8,7	10,3	25,9

La fabrication de fromages à pâte pressée cuite dans le Doubs et Jura de 1850 à 2024

Production annuelle
(en milliers de tonnes)



Tonnage de fromages (milliers de tonnes) hl de lait (milliers) produits dans le Doubs et le Jura

(source : AGRESTE, Enquête annuelle laitière)

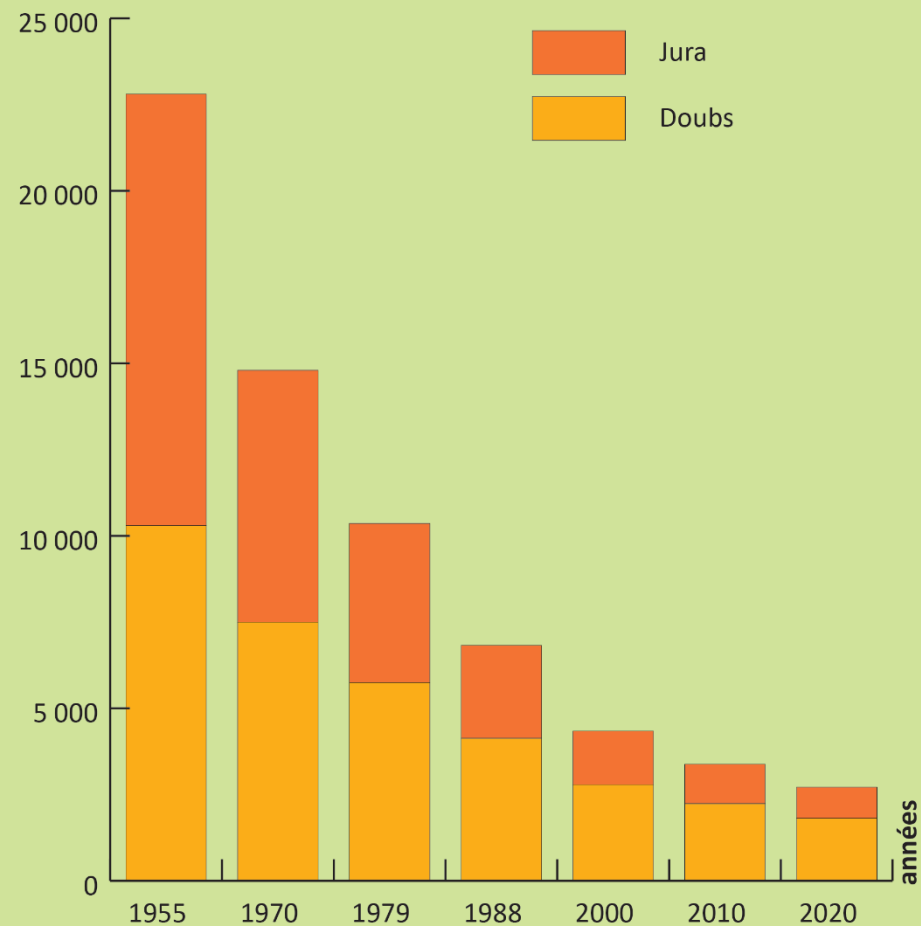
Années	1974	1990	2000	2010	2024	Evol 90-24 %
Comté	34 006	35 351	41 749	54 215	67 717	91,6
Emmental	17 483	25 317	9 256	10 283	3 089	-87,8
Gruyère	0	0	0	1 877	487	-
Morbier	651	2 603	5 199	8 854	13 698	426,2
Mont d'Or	128	820	3 079	4 562	5 673	591,8
Bleu de Gex	406	387	325	342	430	11,1
Raclette	0	2 980	6 441	9 651	14 845	398,2
Total	52 674	67 458	66 049	89 784	105 939	57,0
Dont PPC	51 489	60 668	51 005	66 375	71 293	17,5
Dont PPNC	651	5 583	11 640	18 505	28 543	411,2
Prod lait	687 950	812 076	791 595	817 172	967 000	19,1
Transfo lait	659 208	827 628	813 022	883 592	1 032 000	24,7
Rendement (%)	8,0	8,2	8,1	8,7	10,3	25,9

Une production fromagère qui se développe et se restructure autour des fromages d'appellation d'origine :

- Une restructuration des fabrications amorcée depuis la fin des années 1970 avec :
 - délaissement de fabrications peu compétitives : beurre, fromages thermisés, emmental dont IGP Grand Cru ;
 - la défense et le développement de nouvelles AOC/AOP fromagères qui viennent consolider les fruitières : le Mont d'Or Vacherin du Haut Doubs en 1981 et le Morbier en 2002.
- Une restructuration des exploitations laitières accélérée par les quotas laitiers mis en place en 1984, mais débutée dans la décennie 1970 :
 - permettant l'agrandissement et la modernisation des exploitations ;
 - une diminution du nombre de vaches mais une amélioration des performances laitières, notamment MSU, appréciées pour la fabrication de fromages (taux protéique).

Les exploitations ayant des vaches laitières dans le Doubs et le Jura de 1955 à 2020

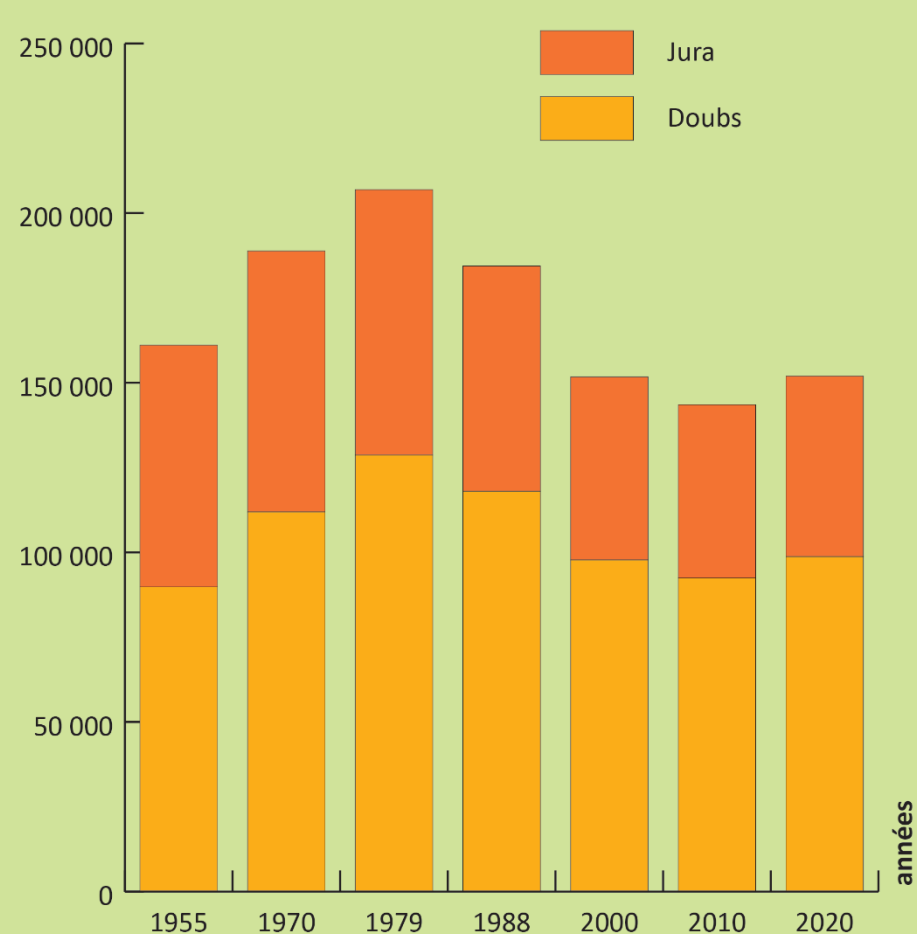
Nombre d'exploitations laitières :



Source : recensements agricoles de 1955 à 2020

Le cheptel de vaches laitières du Doubs et Jura de 1955 à 2020

Nombre de vaches laitières :



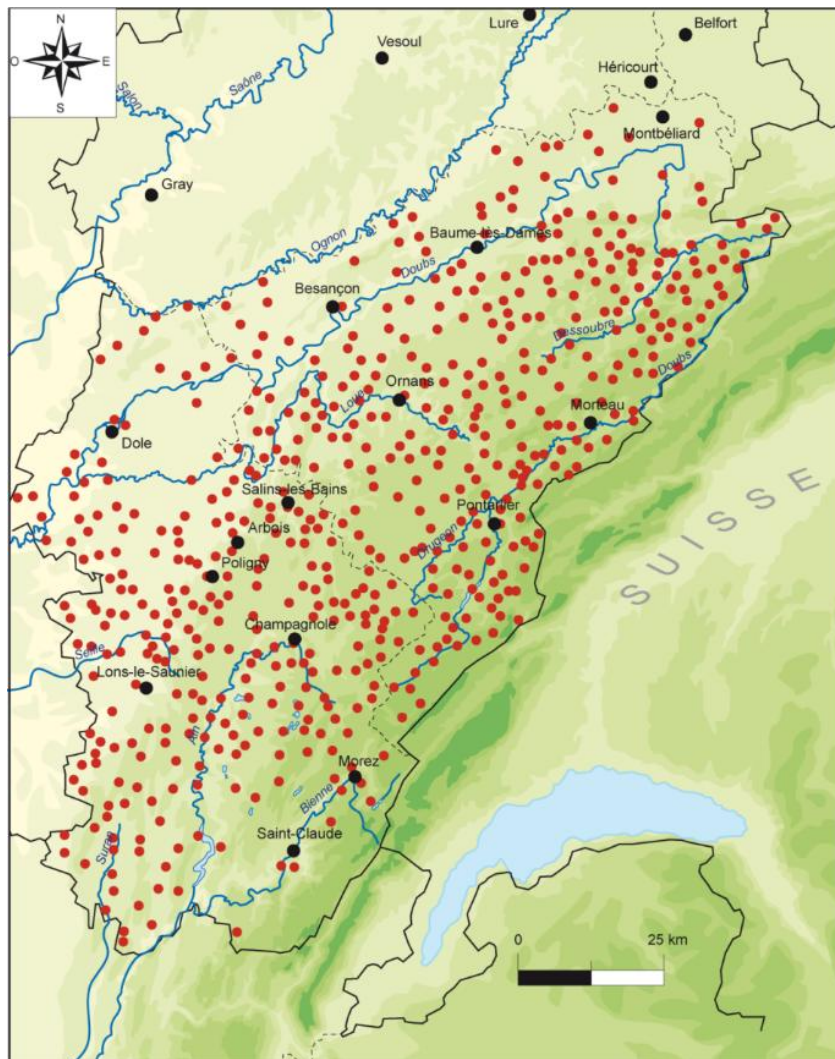
Source : recensements agricoles de 1955 à 2020

Une production fromagère qui se développe et se restructure autour des fromages d'appellation d'origine :

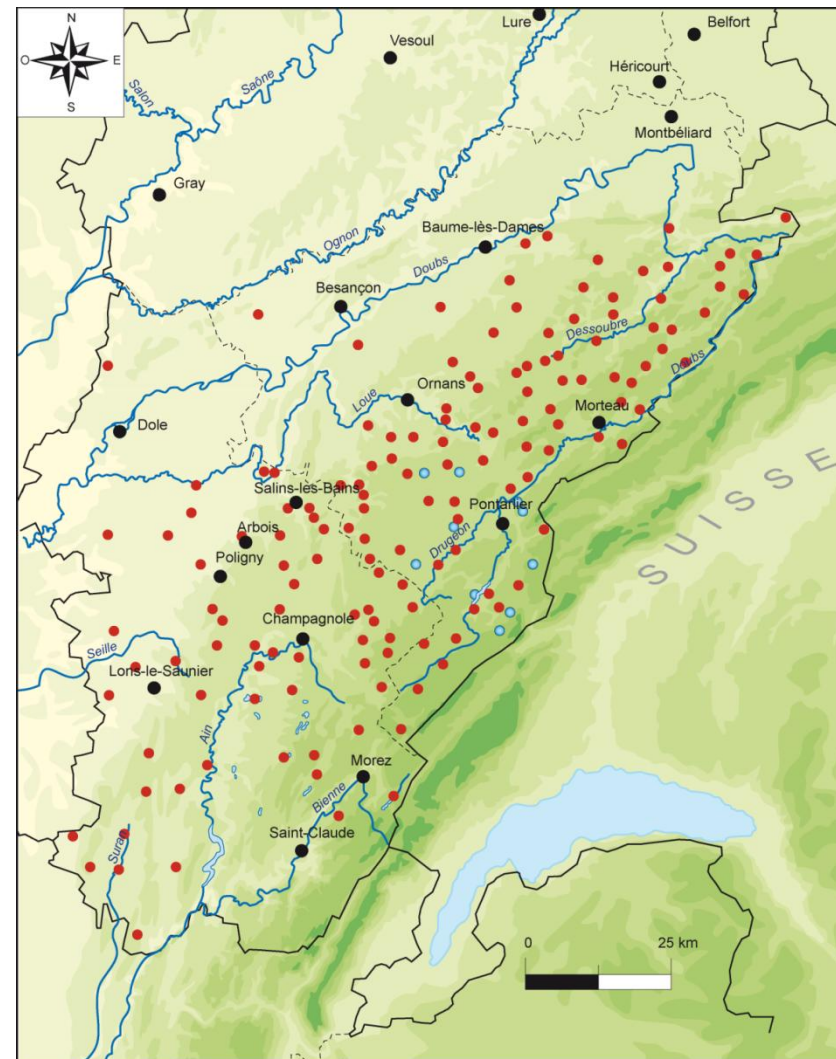
- Une restructuration des fabrications amorcée depuis la fin des années 1970 avec :
 - délaissement de fabrications peu compétitives : beurre, fromages thermisés, emmental dont IGP Grand Cru ;
 - la défense et le développement de nouvelles AOC/AOP fromagères qui viennent consolider les fruitières : le Mont d'Or Vacherin du Haut Doubs en 1981 et le Morbier en 2002.
- Une restructuration des exploitations laitières accélérée par les quotas laitiers mis en place en 1984, mais débutée dans la décennie 1970 :
 - permettant l'agrandissement et la modernisation des exploitations ;
 - une diminution du nombre de vaches mais une amélioration des performances laitières, notamment MSU appréciés pour la fabrication de fromages (taux protéique).
- Une restructuration et modernisation des fromageries débutée dans les années 1980 :
 - nécessaire pour se doter de nouveaux équipements de production (tirage sous vide, GSV...) ;
 - se traduisant par des fusions de fruitières villageoises et la mise en place d'une collecte du lait.

Les fruitières dans le Doubs et le Jura

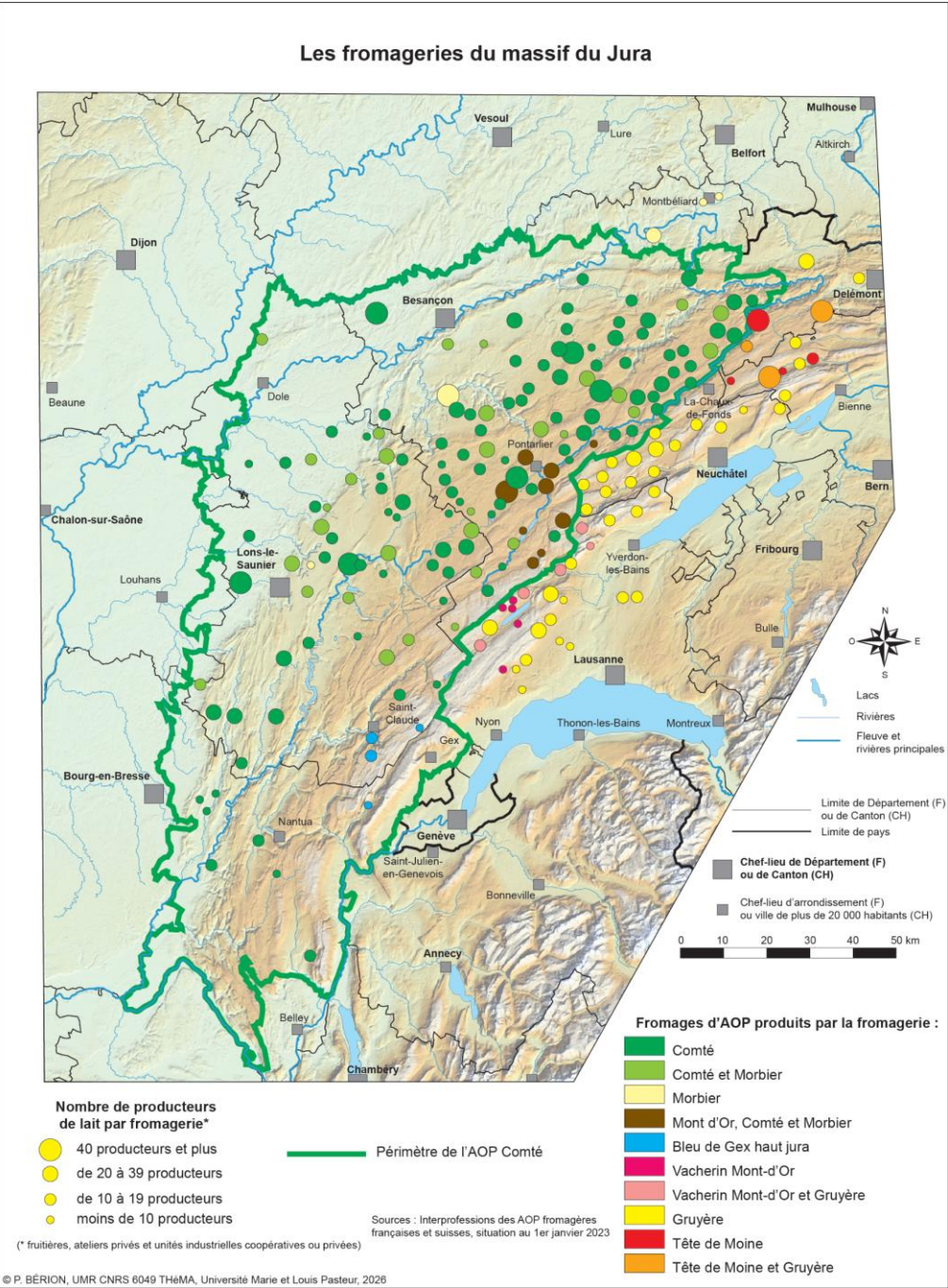
En 1970



En 2012



Les fruitières et fromageries dans le massif du Jura en 2023



Le « chalet modèle » de Déservillers (25), fermé en 2015



Le chalet de la fruitière de Laviron (25), construit en 2018

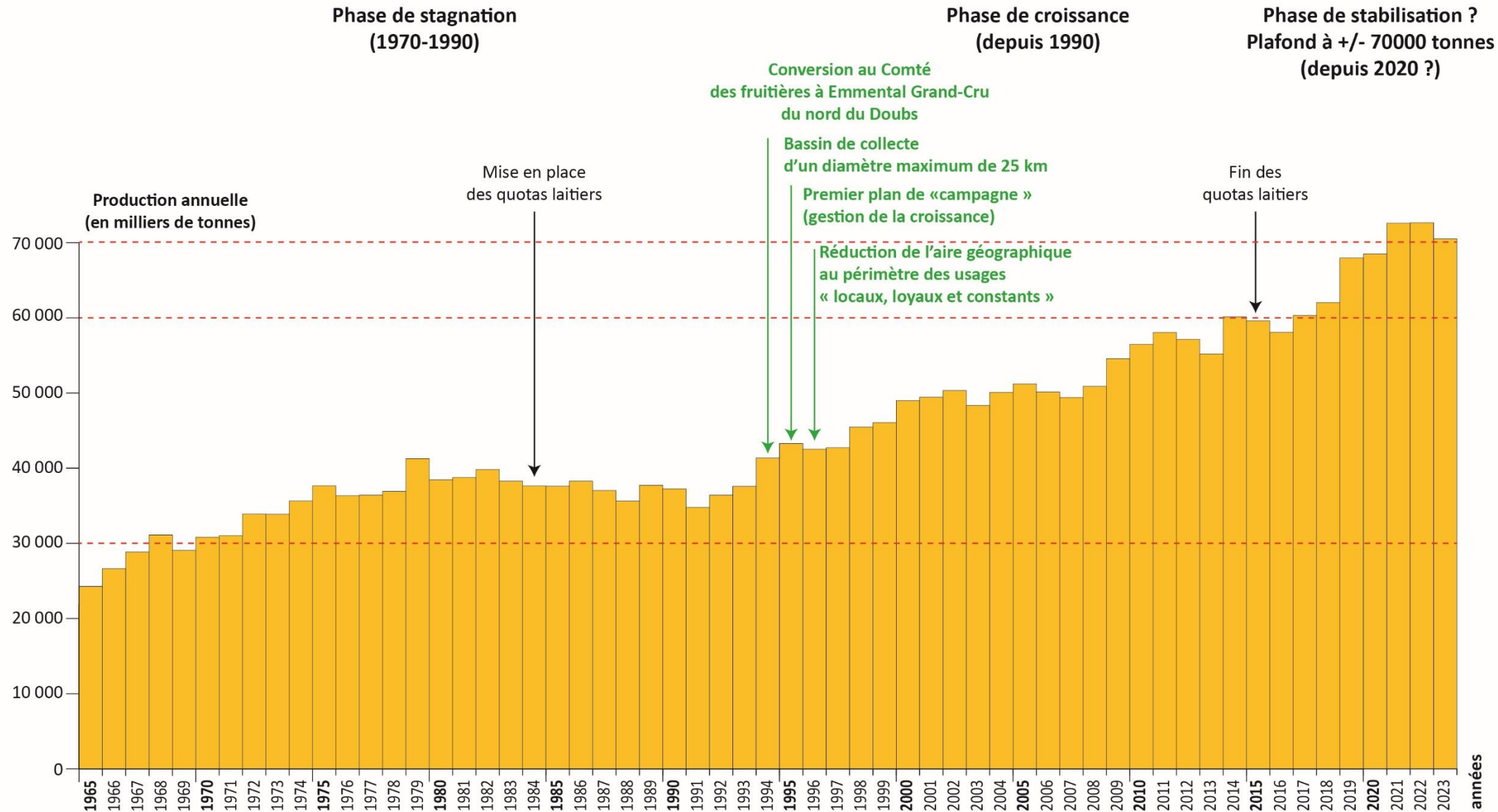


Une croissance remarquable et régulée fondée sur la conjonction de plusieurs facteurs :

En un quart de siècle la production de Comté a bénéficié d'un essor remarquable en doublant sa production (elle passe de 35 à 70 000 tonnes/an) ! Les causes sont les suivantes :

- Dès les années 1990, **les fruitières du nord du Doubs, qui étaient spécialisées en Emmental Grand Cru, se convertissent au Comté.** Le mouvement est coordonné dans le temps par le CIGC, il représente un apport de **16 à 18 000 tonnes de fromage/an** ;
- **Le rendement en fromagerie augmente.** Il passe de 8,5 à 10%. Cela est considérable et explique un gain d'environ 10 000 tonnes/an. Il a pour causes :
 - moins de pertes en cuve : les nouveaux équipements employés dans les fromageries dont des cuves de forme oblongues ou en huit qui offrent une meilleure cinétique de brassage, le tranche-caillé à lames est remplacé par un système à fils qui ne déchirent pas le « grain » et limitent la formation de particules fines, le moulage sous vide limite les résidus présents dans le lactosérum...
 - une augmentation de la fromageabilité du lait liée à la sélection génétique des Montbéliardes et à la production de meilleurs fourrages (séchage en grange...) ;
- **Le retour au Comté de producteurs**, qui suite à la fermeture de fruitières villageoises, étaient collectés par des filières industrielles privées (Schneiter à Clerval) ou coopératives (UAC à Besançon)... mais étaient restés en système traditionnel « foin-regain » ;
- Des volontés d'intensification des pratiques chez certains producteurs.

La production de fromage d'AOP Comté de 1965 à 2023 (en milliers de tonnes) et son contexte



2 - Le rôle majeur de l'élevage laitier et de la production fromagère dans l'économie rurale du massif du Jura

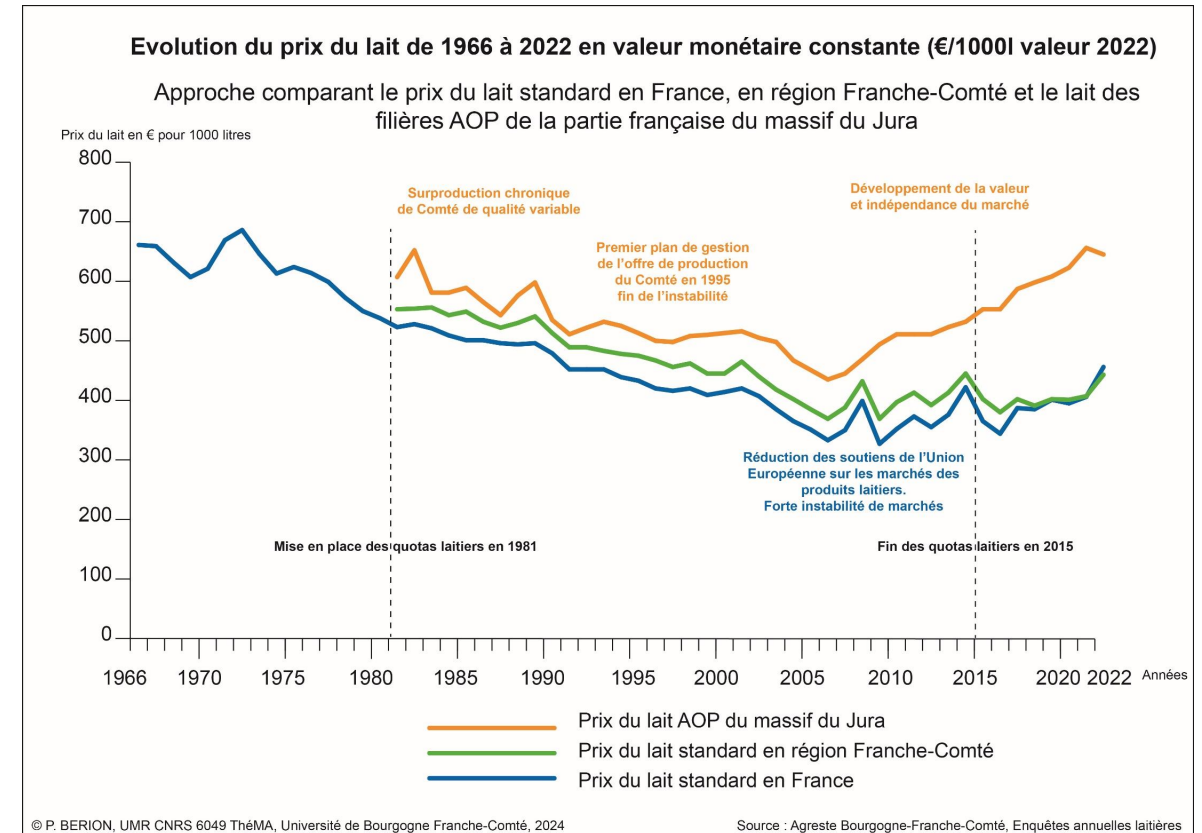
La filière Comté génère une intense dynamique sociale et économique qui produit ce qu'il convient d'appeler une « rente territoriale ». (*Mollard Amédée. Qualité et développement territorial: une grille d'analyse théorique à partir de la rente. In: Économie rurale. N°263, 2001. pp. 16-34.*)

Cette rente est perceptible sous plusieurs angles :

- le prix du lait destiné à la fabrication des fromages AOP (source normalisée publiée annuellement dans les « Chiffres du Lait » par le service régional de statistiques agricoles) ;
- les emplois et la richesse produite sur le territoire étudié en 2014 dans le cadre du projet ANR ACYDU. Les résultats sont développés par Samar SAYEB dans sa thèse de Master of Science (« *Durabilité économique, sociale et territorial de la filière Comté* », thèse de Master of Science, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, 2014, 119p. Dir. M. PADILLA et co-dir P. BERION) ;
- la décomposition sectorielle et territoriale des consommations intermédiaires et des investissements dans les exploitations laitières et les fromageries de la filière Comté, par Xavier LEHMANN dans le cadre de l'ANR ACYDU (mémoire du Master 2 Information Spatiale et Aménagement « *Contribution socio-économique d'une filière agroalimentaire territorialisée : le cas du Comté AOP en Franche-Comté* ». 2017, 60p. Dir. P. BERION, UMR CNRS 6049 ThéMA, Université de Franche-Comté et URFAC).

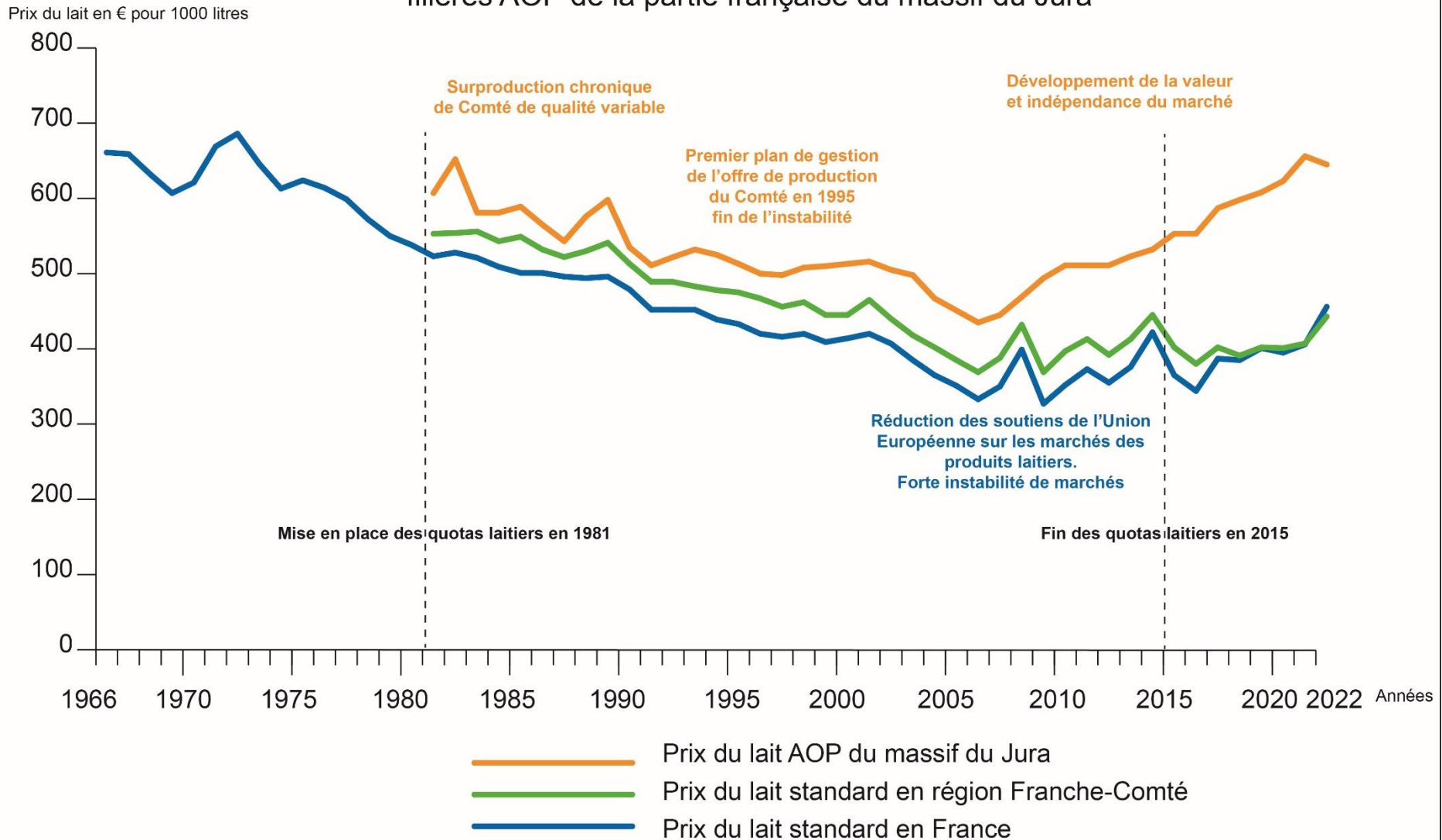
Un prix du lait élevé, indexé sur le marché du Comté :

- Jusqu'aux années 2000, le prix du lait valorisé en AOP Comté est toujours supérieur d'environ 20 à 25% au prix du lait standard français ;
- A partir du milieu des années 2000, il y a donc seulement 20 ans, une bifurcation s'opère sous l'effet d'une croissance constante du prix du lait liée à la hausse du prix du marché du Comté ;
- Actuellement (données mars 2026), l'écart est de 250€/1 000 litres entre le lait à Comté (700€) et le lait standard (450€).



Evolution du prix du lait de 1966 à 2022 en valeur monétaire constante (€/1000l valeur 2022)

Approche comparant le prix du lait standard en France, en région Franche-Comté et le lait des filières AOP de la partie française du massif du Jura



Des emplois et une richesse attachés à l'aire géographique de l'AOP

La modélisation économétrique effectuée par S. SAYEB (2014) utilise une variante du modèle fondé sur un principe de multiplicateur économique mis au point par M. GARRABE (« *La valeur d'activité totale d'une opération de développement local* », 2008, U. Montpellier 1, Cahiers du CEP, 35 p.).

Elle se fonde sur l'exploitation de données comptables d'opérateurs de la filière Comté et d'enquêtes auprès de ces dernières qui représentent 71% du volume produit en mis en marché.

Selon ce modèle, la filière génère, avec l'application du multiplicateur, en 2012, 620 millions d'euros de revenu net, 14 000 emplois directs et 4 700 emplois induits. Ce résultat résulte d'une modélisation et sa valeur est déformée par l'échantillon et les agrégats employés.

Les correctifs apportés valident un total de **14 000 emplois** dont :

- **7 000 emplois directs** (exploitations, fromageries, affineurs...);
- **3 000 emplois induits** (fournisseurs, prestataires...);
- **4 000 emplois indirects** (dépense des revenus, tourisme...).

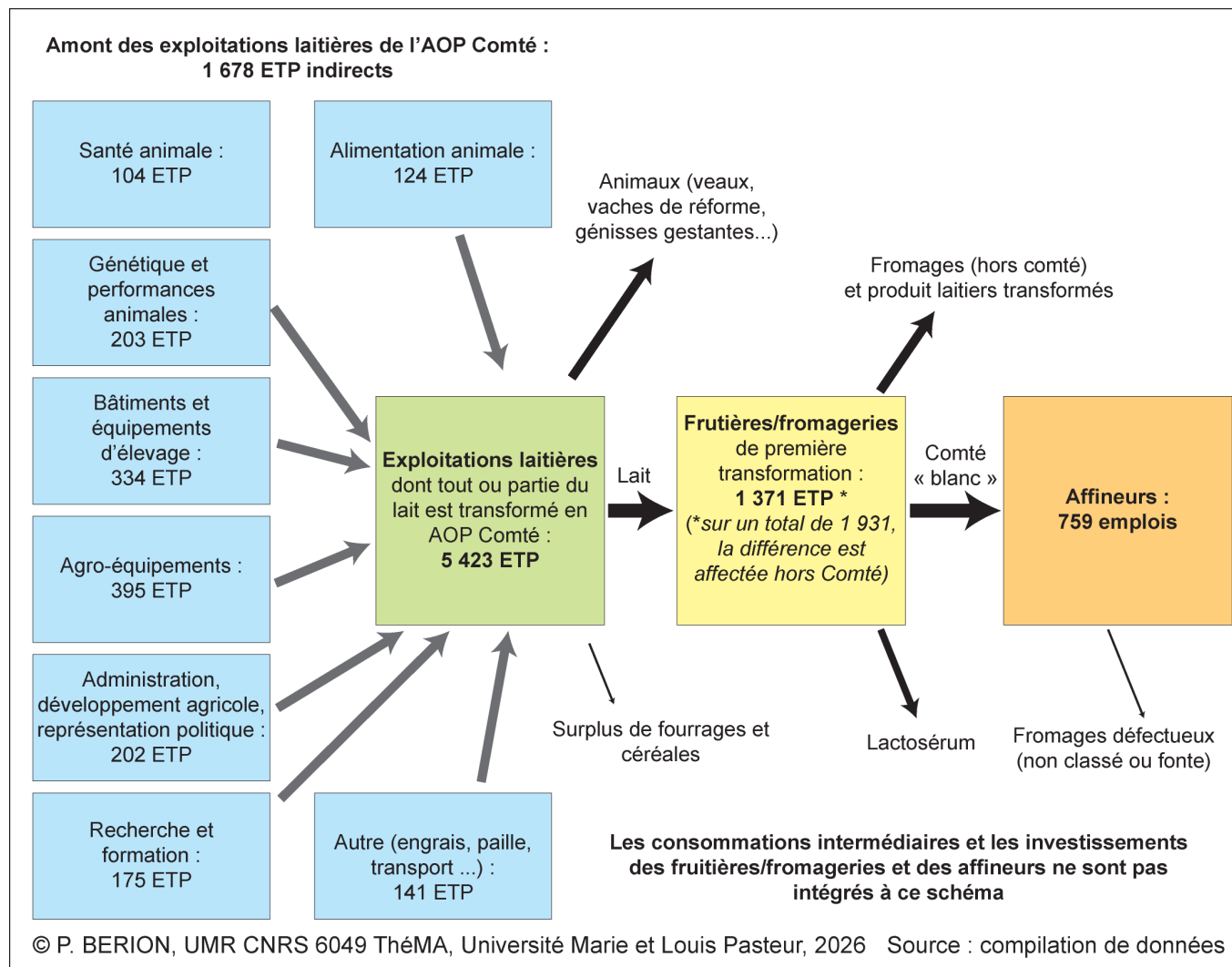
Revenu	Définition	Formule
Revenu primaire (dépenses locales directes / VA directes)	Les revenus primaires perçus sur le site correspondent à la partie des dépenses réalisées auprès des acteurs de la zone affectée à l'achat de travail ou de consommations intermédiaires.	Revenu primaire = RP= Les salaires + charges du personnel) + (les consommations intermédiaires locales)
Revenu secondaire (induit)	La dépense secondaire comprend une demande des ménages qui va produire des effets qui vont dépendre d'un coefficient d'induction local « Eirm » et de la demande des entreprises qui va mettre en oeuvre un coefficient multiplicateur de l'offre « EiRe ». Le revenu secondaire est divisé en : * Revenu induit des dépenses locales (dépenses liées aux revenus versés : salariés permanents de la région, salariés temporaires, salariés immigrants). Le coefficient d'induction s'applique aux salaires directement. * Revenus secondaires induits de la production locale : Revenus induits par les consommations intermédiaires produites localement. Eir : Le coefficient d'induction de la demande (Eir) correspond au taux mesurant les seuls effets induits dans le multiplicateur régional.	Revenu induit des dépenses des salariés de l'entreprise = RIS= (Salaires+charges) * Eir Revenus secondaires induits de la production locale = RIC = (Conso. Inter. Locales)*Eire
Revenu tertiaire (dépenses publiques en investissement induit)	Les revenus primaires et secondaires constituent des facteurs d'augmentation de la dépense publique du fait de l'usage accru que l'on peut supposer en fonctionnement des accroissements des revenus. On retient pour le multiplicateur le Coefficient d'accroissement des dépenses publiques locales (B= 3,0678% du PIB en France).	Revenu tertiaire = RT= (RP+RS)*Eire*B
Revenu total sur la zone	Le revenu total créé sur la zone est la somme des revenus primaires et des revenus induits (secondaire et tertiaire)	RTZ = RP+RS+RT
Revenu net créé sur la zone	Le revenu net créé sur la zone est égal au revenu total sur la zone déduction faite de la subvention locale reçue.	RNTZ = RTZ - Subvention

Des emplois et une richesse attachés à l'aire géographique de l'AOP

Le travail de Xavier LEHMANN (2017) s'attache à mesurer l'activité et les emplois induits les exploitations laitières en système AOP dans le Doubs et le Jura et à apprécier les dépenses d'investissement des fruitières et des affineurs.

Il est ici présenté sur la base d'une actualisation partielle effectuée pour l'année 2024.

NB : l'unité géographique de mesure est l'ensemble des bassins d'emplois concernés par l'AOP Comté.



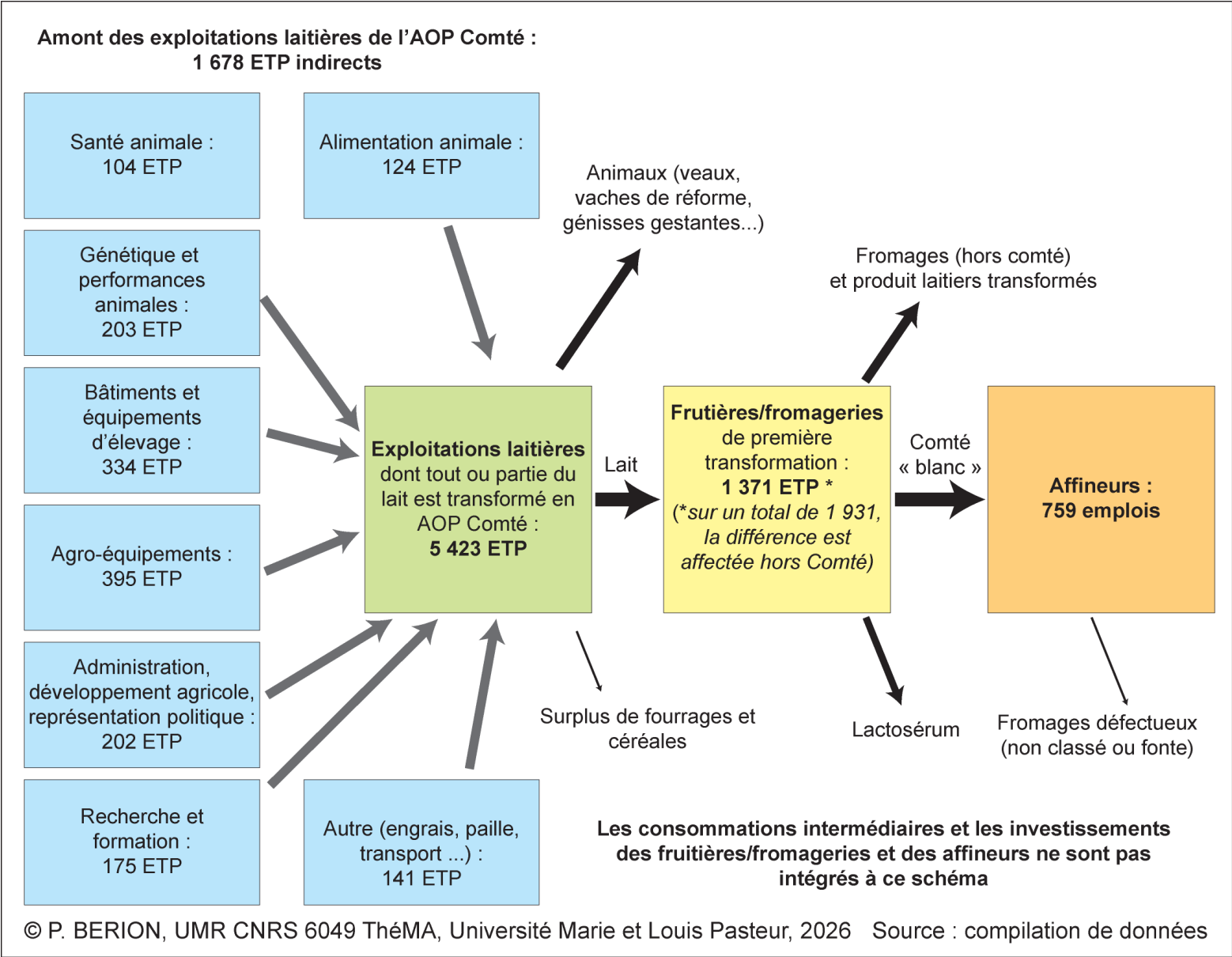
En 2024, les 2 442 exploitations laitières disposant d'une déclaration d'identification en AOP Comté représentent l'équivalent de 5 423 emplois à temps plein.

Comme environ 30% de la production laitière est valorisée hors AOP Comté, l'emploi dans les fermes peut-être ramené à 3 796 ETP.

Les fromageries et fromageries comptent 1 371 ETP affectables à l'AOP Comté sur un total de 1 931 ETP.

Chez les affineurs il est compté 759 ETP.

Au total les emplois directs correspondent à 6 500 ETP (Comté uniquement) et à 8 110 ETP si l'on prend en compte l'intégralité de la valorisation du lait produit.



3 - Un système productif fondé sur une division technique des tâches avec une gouvernance collective déterminante et pro-active

L'AOP Comté fonctionne sur le principe d'une division technique du travail dans laquelle chaque maillon du système de production est souverain et coresponsable de la qualité du fromage mis sur le marché.



Répartition de la valeur ajoutée du Comté entre les différentes parties prenantes

Parties prenantes :	Part de la valeur ajoutée
Producteur de lait	37,5%
Fruitière/fromagerie	9,0%
Affineur	12,0%
Distributeur	41,5%

Source : CIGC 2011

Hors distribution, la répartition de la valeur ajoutée est effectuée dans la filière Comté dans l'ordre décroissant suivant :

- 1 : producteurs de lait
- 2 : affineurs
- 3 : fruitières/fromageries

Parties prenantes :	Pour 1kg de Comté de 12 mois à 30€ à Paris	Part de la valeur ajoutée
Producteur de lait	7,2€	24,1%
Fruitière/fromagerie	1,9€	6,3%
Affineur	4,0€	13,3%
Transport	1,1€	3,7%
Crémier	14,2€	47,4%
Taxes	1,6€	5,2%

Source : P. BERION, 2025, avec un crémier parisien, quartier de Montmartre

Une filière structurée

L'ODG Comté se compose de quatre collèges et fonctionne sur un principe original pour les prises de décisions : **l'unanimité des quatre collèges.**

Dans chaque collège, les délégués élisent six membres qui constituent l'assemblée générale.

L'assemblée générale fixe la taille du conseil d'administration et élit :

- Le conseil d'administration (16 membres) ;
- Le bureau du CIGC (4 membres, à savoir, 1 président, 2 vice-présidents et 1 trésorier)
- Les présidents des 6 commissions du CIGC

Collèges du CIGC	Nombre de délégués	Assemblée générale	Conseil d'administration	Bureau
1 : « Producteurs de lait » (organisations syndicales agricoles représentatives)	De 6 à 30 délégués par collège	6 membres désignés par les délégués du collège	4 membres élus par l'assemblée générale	1 membre élu par l'assemblée générale
2 : « Transformateurs issus de la coopération » (FDCL)	De 6 à 30 délégués par collège	6 membres désignés par les délégués du collège	4 membres élus par l'assemblée générale	1 membre élu par l'assemblée générale
3 : « Premiers et seconds transformateurs » (FNIL ou de la CEC)	De 6 à 30 délégués par collège	6 membres désignés par les délégués du collège	4 membres élus par l'assemblée générale	1 membre élu par l'assemblée générale
4 : « Affineurs et/ou conditionneurs » (FNIL ou de la CEC)	De 6 à 30 délégués par collège	6 membres désignés par les délégués du collège	4 membres élus par l'assemblée générale	1 membre élu par l'assemblée générale
Nombre de membres	72	24	16	4

Les fondements de la gouvernance de l'AOP Comté

Formation de la valeur	Distribution de la valeur	Protection de l'avantage concurrentiel	Mode de gouvernance du système
Valorisation des ressources spécifiques -Maîtrise de l'offre par organisation de la rareté : réduction de zone, contingentement de la quantité, élimination de la non-qualité, segmentation par le tri	-Pilotage institutionnel des prix selon la qualité -Contrat type qui reconnaît l'équilibre du rapport de force -Transparence des prix (déclaration mensuelle et calcul d'un prix moyen pondéré de base du fromage)	-Stratégie de différenciation -Barrières à l'entrée aux concurrents par le contrôle des règles de production -Imposer des coûts aux rivaux	-Rapport de force instruit au sein d'un organisme de défense et de gestion (ODG) -Mandat de l'Etat confié à l'ODG (CIGC)

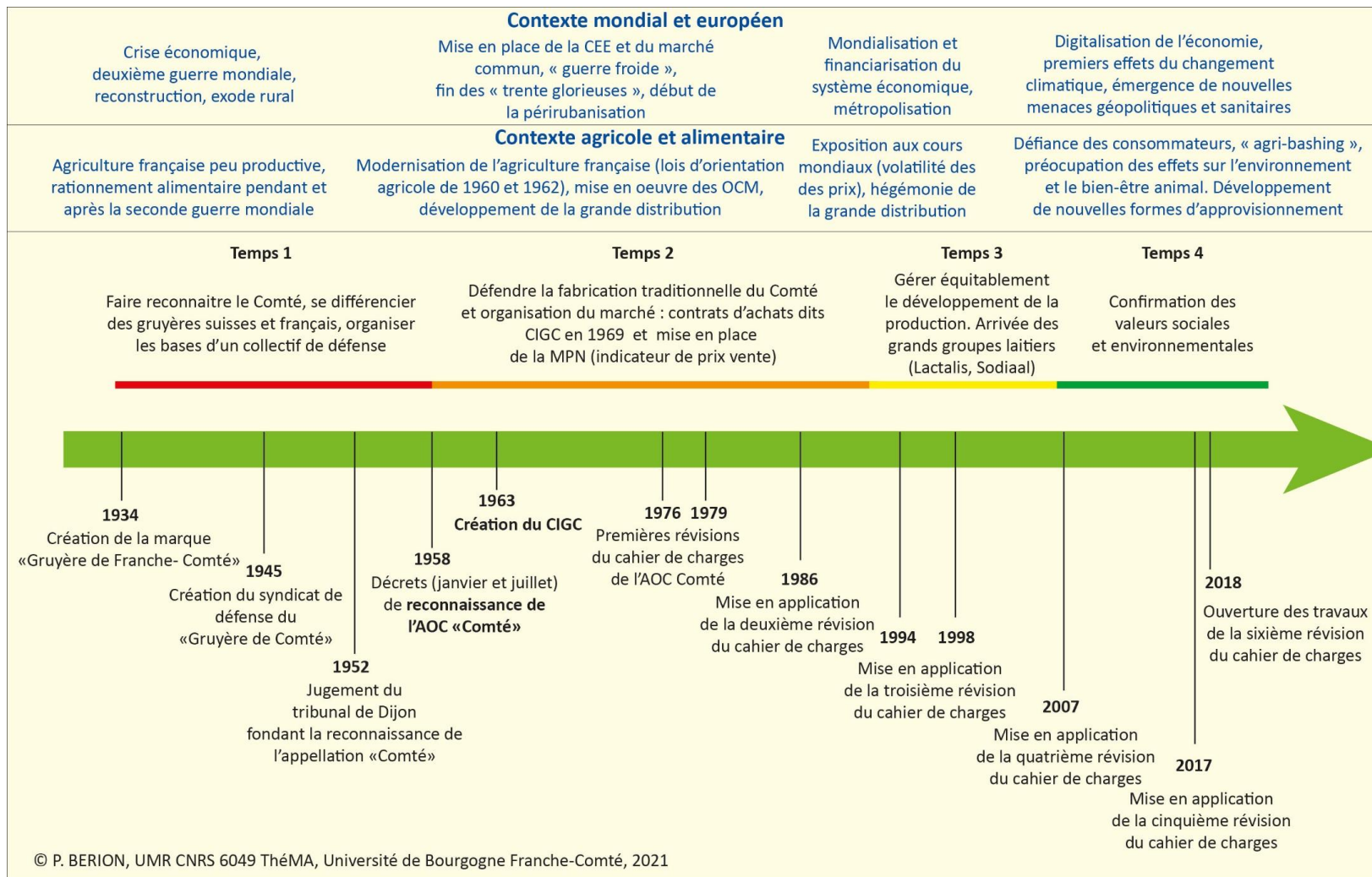
Source : Jeanneaux P. (2009). « Durabilité d'un compromis territorial dans un contexte de pression compétitive accrue le cas de la filière AOC Comté ». Disponible sur : <http://www.cairn.info/revue-d-economie-regionale-et-urbaine-2009-1-page-179.htm>

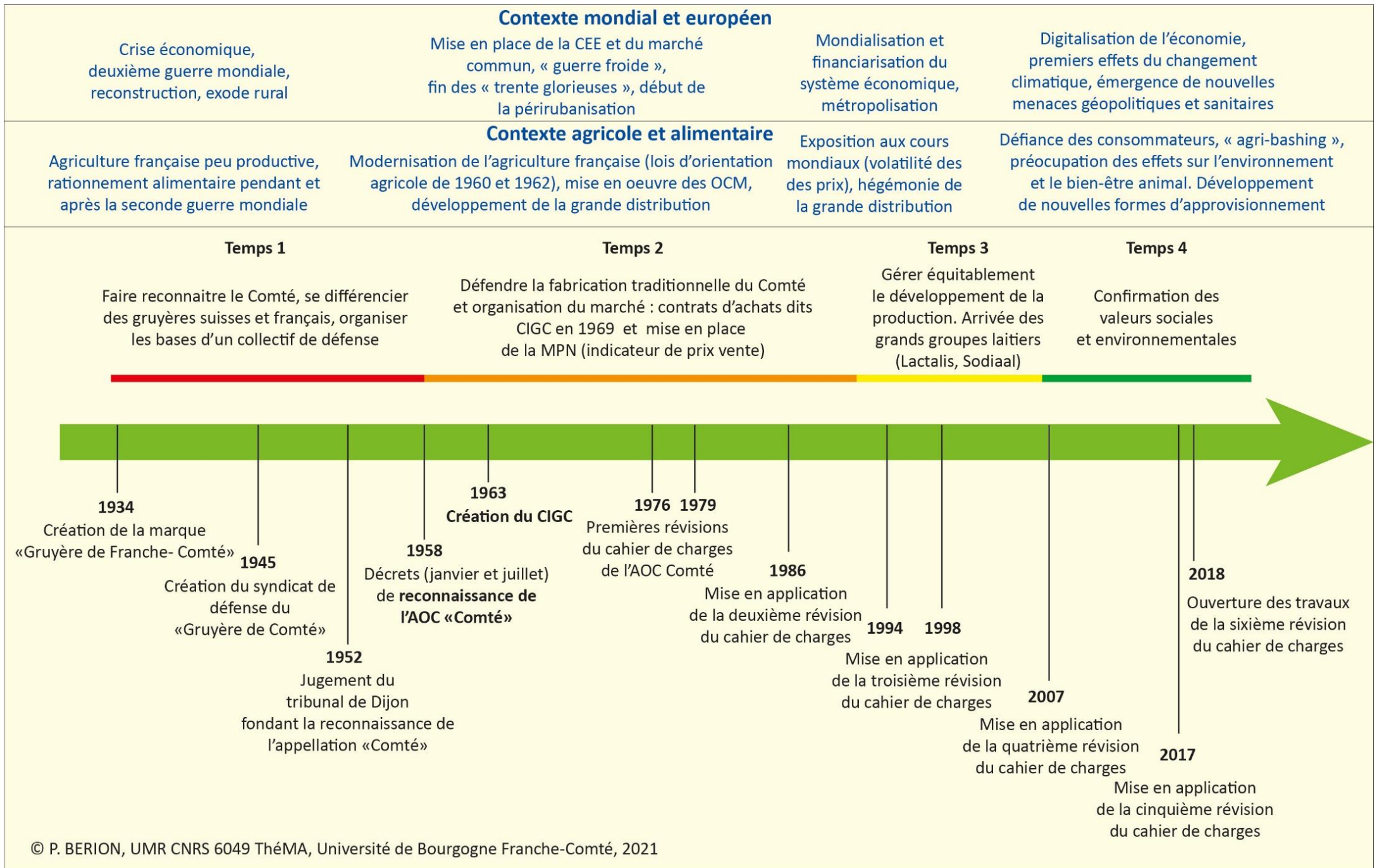
Les fondements de la gouvernance de l'AOP Comté

Formation de la valeur	Distribution de la valeur	Protection de l'avantage concurrentiel	Mode de gouvernance du système
Valorisation des ressources spécifiques -Maîtrise de l'offre par organisation de la rareté : réduction de zone, contingentement de la quantité, élimination de la non-qualité, segmentation par le tri	-Pilotage institutionnel des prix selon la qualité -Contrat type qui reconnaît l'équilibre du rapport de force -Transparence des prix (déclaration mensuelle et calcul d'un prix moyen pondéré de base du fromage)	-Stratégie de différenciation -Barrières à l'entrée aux concurrents par le contrôle des règles de production -Imposer des coûts aux rivaux	-Rapport de force instruit au sein d'un organisme de défense et de gestion (ODG) -Mandat de l'Etat confié à l'ODG (CIGC)

Source : Jeanneaux P. (2009). « Durabilité d'un compromis territorial dans un contexte de pression compétitive accrue le cas de la filière AOC Comté ». Disponible sur : <http://www.cairn.info/revue-d-economie-regionale-et-urbaine-2009-1-page-179.htm>

Un long fleuve pas vraiment tranquille





	Effets positifs/aménités produites	Effets négatifs/fragilités/limites à considérer
Les prairies, le système fourrager	- Un système herbager semi-extensif ou peu intensif - Nombreuses infrastructures agro-écologiques	- Intensification de la fertilisation - Diminution de la diversité de la flore
Les vaches	- Mixité des Montbéliardes et Simmentals - Des bonnes laitières avec du taux	- Déstabilisation des pratiques avec des animaux plus laitiers (le volume par animal reste un critère de reconnaissance sociale) - Amélioration de la gestion des effluents d'élevage à poursuivre
Les producteurs	- Remarquable réussite technique et économique - Excellent équipement pour la fenaison et l'élevage	- Des coûts de production élevés et à maîtriser - Une dégradation de l'autonomie fourragère - Besoin d'importer des aliments complémentaires - Un coût élevé des fermes et une forte pression foncière - Une productivité laitière qui joue mal son rôle, elle n'est pas une limite mais un objectif pour certains. Sa dimension individuelle questionne dans un système où le collectif est la valeur fondamentale
Le système productif local (élevages, fruitières et affineurs)	- Un pilier de l'économie locale, rurale et montagnarde - La production d'une rente territoriale - Des investissements qui profitent au territoire - Des emplois localisés (7 000 emplois directs, 3 000 emplois indirects et 4 000 emplois induits) - Une gouvernance remarquable du système productif - Répartition équitable de la valeur ajoutée	- Le système productif est sans doute à son optimum, son point d'équilibre - Attention aux fonctionnements du triptyque traditionnel. Il y a des risques de rupture (la fruitière devient affineur, l'affineur possède des fromageries, une partie des marchés est accessible par l'intermédiaire de groupes laitiers extérieurs à la région)
L'identité du terroir, ses liens au territoire et ses dimensions socio-culturelles	- Un patrimoine paysager et gastronomique reconnu et apprécié - Une identification sociale et culturelle forte qui qualifie le territoire en son sein et au-delà - Une richesse et diversité sensorielle des fromages, l'existence d'un effet terroir	- Des critiques et des incompréhensions à expliquer aux habitants et consommateurs sur l'évolution des pratiques - Une image fragile qu'il faut justifier et défendre
L'environnement et le changement climatique	- Un système productif qui a une réelle capacité de résilience et d'adaptation - Présence de milieux écologiques de grande qualité reconnus par le réseau NATURA 2000	- Une forte sensibilité à la sécheresse qui pèse sur les ressources fourragères - Une ressource en eau vulnérable et dégradée par les effluents des élevages même si des progrès majeurs ont été réalisés - Des écosystèmes fragiles

Discussion

	Effets positifs/aménités produites	Effets négatifs/fragilités/limites à considérer
Les prairies, le système fourrager	- Un système herbager semi-extensif ou peu intensif - Nombreuses infrastructures agro-écologiques	- Intensification de la fertilisation - Diminution de la diversité de la flore
Les vaches	- Mixité des Montbéliardes et Simmentals - Des bonnes laitières avec du taux	- Déstabilisation des pratiques avec des animaux plus laitiers (le volume par animal reste un critère de reconnaissance sociale) - Amélioration de la gestion des effluents d'élevage à poursuivre
Les producteurs	- Remarquable réussite technique et économique - Excellent équipement pour la fénaison et l'élevage	- Des coûts de production élevés et à maîtriser - Une dégradation de l'autonomie fourragère - Besoin d'importer des aliments complémentaires - Un coût élevé des fermes et une forte pression foncière - Une productivité laitière qui joue mal son rôle, elle n'est pas une limite mais un objectif pour certains. Sa dimension individuelle questionne dans un système où le collectif est la valeur fondamentale
Le système productif local (élevages, fromageries et affineurs)	- Un pilier de l'économie locale, rurale et montagnarde - La production d'une rente territoriale - Des investissements qui profitent au territoire - Des emplois localisés (7 000 emplois directs, 3 000 emplois indirects et 4 000 emplois induits) - Une gouvernance remarquable du système productif - Répartition équitable de la valeur ajoutée	- Le système productif est sans doute à son optimum, son point d'équilibre - Attention aux fonctionnements du triptyque traditionnel. Il y a des risques de rupture (la fromagerie devient affineur, l'affineur possède des fromageries, une partie des marchés est accessible par l'intermédiaire de groupes laitiers extérieurs à la région)
L'identité du terroir, ses liens au territoire et ses dimensions socio-culturelles	- Un patrimoine paysager et gastronomique reconnu et apprécié - Une identification sociale et culturelle forte qui qualifie le territoire en son sein et au-delà - Une richesse et diversité sensorielle des fromages, l'existence d'un effet terroir	- Des critiques et des incompréhensions à expliquer aux habitants et consommateurs sur l'évolution des pratiques - Une image fragile qu'il faut justifier et défendre
L'environnement et le changement climatique	- Un système productif qui a une réelle capacité de résilience et d'adaptation - Présence de milieux écologiques de grande qualité reconnus par le réseau NATURA 2000	- Une forte sensibilité à la sécheresse qui pèse sur les ressources fourragères - Une ressource en eau vulnérable et dégradée par les effluents des élevages même si des progrès majeurs ont été réalisés - Des écosystèmes fragiles