

프랑스 산악 지대의 낙농 제품 고부가가치화(개관)1)

허 덕

(KREI 명예선임연구위원, 「해외곡물시장동향」 책임자 및 편집위원)

1. 프랑스 산악낙농지대 경영소득

프랑스에는 5개의 산악 지대가 있다. 그 중 산악 낙농은 마시프상트랄(중앙산괴²⁾)과 쥐라³⁾, 알프스⁴⁾ 등 3개 산맥에서만 이루어지며, 이들 3개 산악지역에서 전체 산

1) 이 글은 須田文明(2020), ‘フランス山岳地帯の酪農製品の高付加価値化’, 「Primaff Review」 No. 95(2020년 5월), 日本農林水産政策研究所 (https://www.maff.go.jp/primaff/kanko/review/attach/pdf/200531_pr95_03.pdf)의 내용을 근간으로 수정·보완·해설을 덧붙여 작성한 것이다.

2) 마시프상트랄(Massif Central). 프랑스 중남부에 있는 고원 모양의 산악지대. 뜻은 ‘중앙산괴’ 또는 ‘중앙산지’이다. 면적 약 8만 5000km²로, 프랑스 전체의약 1/6을 차지한다. 이는 북서의 루아르 강 유역의 평야, 남서의 가론 강유역의 아키텐 분지, 동쪽의 론 강 하곡 사이에 걸쳐 전개되어 있다. 고생대에 형성된 산지가 함몰하여 다시 알프스의 습곡운동에 의해서 융기된 것으로 오랫동안의 침식을 받아 평균 해발고도는 900m 내외이며, 최고봉은 오베르뉴 고지의 퀴드상시(1,886m)이다. 산괴는 북서쪽으로 기울어져 있으므로 남동부가 가장 융기되어 있고, 중앙에는 화산활동도 보이고 있으나, 서부는 준평원을 이룬다. 루아르 강 · 알리에 강 · 세르 강등의 발원지이기도 하다. 기후가 불순하여 생활이 곤란하므로 면적에 비하여 인구는 적다. 산지는 양 · 소 등 여름의 방목지를 이루어 로크포르 등 치즈의 명산지도 있고, 곡저평야와 남쪽사면에서는 포도 · 올리브 · 빵나무의 재배도 성하다. 또한 우량이 많아 수력발전에 의한 전원(電源)지대를 이루며, 풍부한 탄전과 더불어 생테티엔 · 로안 등지에서는금속 · 섬유공업도 발달하였다. 비시 · 몽도르 등지에는 온천이 많아 관광객이 모여든다.(출처: 네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)

3) 쥐라산맥(Jura Mts., Montagnes du Jura). 프랑스 · 스위스 · 독일에 걸쳐 있는 산맥. 프랑스와 스위스의 국경 양쪽으로 론 강(江)으로부터 라인 강에 이르기까지 약 360km에 걸쳐 원호처럼 뻗어 있다. 대부분 스위스에 위치하지만 서쪽의 상당 부분은 프랑스에 걸쳐 있다. 고산은 남쪽 제네바 지역에 있으며, 프랑스에 위치하는 크레드라네주 산(Cret de la Neige 산:1,718m)과 르레쿨레 산(Le Récullet:1,717m), 스위스에 위치하는 몽탕드르 산(Mount Tendre)과 라돌 산(La Dole) 등이다. 북동쪽 원호의 바깥쪽으로 가면서 산세는 완만하여진다. ‘쥐라’라는 이름은 숲이 울창하기 때문에 붙여진 이름이다. 쥐라는 ‘숲’을 의미하며 ‘산’을 의미하는 슬라브어(語) ‘고라(gora)’와도 관계가 있다고 한다. 알렉산더 폰 훔볼트(Alexander von Humboldt)는 이 산맥의 지층을 연구하여 화석이 있는 석회암층이 약 2억 800만 년 전에서 1억 4,400만 년 전의 시기, 즉 쥐라기에 형성된 것이라고 밝힌 바 있다. 분지나 계곡에 경작지가 있는 것이 아니라 고원에 초지가 있는 것이 이 산맥의 특징이다. 그래서 가축 사육 및 낙농업이 발달하여 있다. 서쪽과 남쪽에는 포도 경작이 이루어지고 있다. 과일이나 감자, 채소 등도 재배하지만 곡류는 드물다. 가장 중요한 광물은 알갱이처럼 된 철광석이다. 촌락은 많으나 큰 도시는 산맥으로부터 좀더 떨어진 곳에 자리잡고 있다. 스위스 쪽에는 시계 공업

약 낙농의 96%를 차지하고 있다. 산맥별로는 마시프상트랄이 산악 낙농의 52%, 원유(原乳) 출하량으로는 46%를 차지하고, 쥐라산맥이 각각 27%, 36%, 알프스산맥이 17%, 14%를 차지하고 있다.

2010년 농업센서스에 따르면, 평야지대에서는 1평방킬로미터당 43개의 경영이 있는데 반해, 산악지대에서는 25개의 경영밖에 되지 않는다. 산악지대에서는 이처럼 낮은 경영밀도 외에 기복이 있다거나 좁은 길, 눈길 등과 같은 도로 조건에 적합한 소규모 탱크로리가 필요하다. 이에 따라 집유비용이 평야부보다 비싸다. 이 때문인지 1,000리터당 유대(乳代)를 보면, 평야부에서는 10~15 유로인데 반해, 산악부에서는 20~25 유로 정도로 1.5~2배 정도 더 받는다.

또한 원유 1,000리터당 생산비용도 많이 든다. 마시프상트랄이 610 유로, 쥐라가 778 유로로 평야지대에 비해 120 유로에서 300 유로 정도 높다(France AgriMer, 2018⁵⁾).

이러한 산악지대(넓은 조건불리 지대)에서 이루어지는 농축산업을 지원하기 위해 EU에서는 공동농업정책(CAP⁶⁾)을 통해 여러 가지 보조금을 지급하여 왔다. 낙농과

및 보석 가공, 안경, 파이프, 카메라 부품 제조 등의 경공업이 발달하였다.(출처: 네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)

4) 알프스(Alps). 유럽의 중남부에 있는 큰 산계로 스위스, 프랑스, 이탈리아, 오스트리아에 걸쳐있다. 최고봉은 높이 4,807m인 몽블랑이다. 피레네산맥과 함께 북쪽의 유럽대평원과 남쪽의 지중해 연안 지역을 기후적·문화적으로 구분하고 있다. 독일어로 알펜(Alpen), 프랑스어로는 알프(Alps), 이탈리아어로는 알피(Alpi)라고 한다. 산을 뜻하는 켈트어 alb, alp 또는 백색을 뜻하는 라틴어가 어원인데, ‘최고 높은 산’이라는 의미로 사용된 것으로 추측된다. 또 오스트레일리아알프스·일본알프스와 같이 각국의 산맥 중에도 알프스라는 이름을 붙여 높은 산맥을 나타내는 의미로 사용되는 경우도 있다. 이 산계는 지중해 가까이에서 시작되어 북쪽으로 뻗은 다음 활 모양을 이루며 동쪽으로 방향을 바꾼다. 이 지역은 히말라야까지 계속되는 지구의 지질적 약선부(弱線部)에 해당하며, 제3기에 일어난 대규모 조산운동으로 생긴 습곡산맥이다. 장소에 따라 습곡·조산의 강도에 약간의 차이가 있으며, 평균해발고도는 2,500m이다. 최고봉은 몽블랑(4,807m)으로 히말라야산맥·안데스산맥에 비하면 고도가 떨어지지만, 정상부에는 빙하가 발달해 있어 알레치빙하(길이 16.5km), 메르드글라스빙하, 고르너빙하 등이 있다. 빙식을 당한 침봉군(針峰群), 삼립한계 위에 있는 초원(alp), 호수 등과 함께 아름다운 고산 풍경을 이루어 등산·관광객이 많이 모여든다. 유럽의 큰 하천인 라인·론·도나우(상류의 인강)·포강 등은 알프스에서 발원한다. 알프스는 유럽 중남부에 장벽처럼 우뚝 솟아 있으며, 피레네산맥과 함께 북쪽의 유럽대평원과 남쪽의 지중해 연안지역을 기후적·문화적으로 구분하고 있다. 특히 지중해 연안에서는 강수량이 적은 지중해성 기후의 생성요인 구실을 한다. 문화적·민족적으로 북쪽과 남쪽의 교류를 방해해 왔는데, 지금은 도로와 철도가 많이 뚫려 있다. 특히 프랑스~이탈리아의 몽스니(길이 1만 2233m), 스위스~이탈리아의 생플롱(2만 44m), 생고타르(1만 4990m) 등의 고개에서는 긴 터널을 통해 국제열차가 다니고 있다. 도로는 이들 고개 외에 생베르나르(프랑스~이탈리아)·그랑생베르나르·슈플뤼겐·마로야(스위스~이탈리아)·브레너·탈비스(오스트리아~이탈리아)가 있다.(네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)

5) FranceAgriMer (2019), Les structures de production laitière en France

6) 공동농업정책(Common Agricultural Policy, 共同農業政策, CAP). 1957년 당시 로마조약에 의해 창설된 구주경제공동체(EEC) 각 회원국들은 경제공동체를 모색하는데 있어 고용측면의 농업의 중요성 인정, 농업부문의 소득향상 필요성 인정, 농업에 대한 회원국 정부의 개별적 개입으로는 공동시장의 목표달성이 곤란하다는 인식하에 농업분야에 공동농업정책(CAP)을 도입하게 되었다. 기본 운용 원칙으로 농산물의 단일시장형성, 역내농산물우선, 공동재정부담 원칙을 채택하였다. 단일시장형성을 통해 회원국간 관세 및 교역제한을 철폐하고 공동가격, 공동품질기준을 적용하며, 역내우선원칙에 따라 시장개입, 수출환불제 등을 통해 역내 농산물가격지지 및 판로를 확보하고 가변과징금 부과로 농산물 수입으로 인한 영향을 방지하며, 공동재정부담원칙에 따라 유럽농업지도보증기금(EAGGF, European Agricultural Guidance and Guarantee Fund)을 설치 운영하게 된다. 공동농업정책의 도입으로 EU는 당초 목표로 삼았던 생산성향상, 식량의 안정적 공급체제 구축 등에 있어 가

육우 전문경영에 드는 경영소득 상황을 나타내는 것이 아래 <표 1>이다. CAP의 자세한 제도내용은 일본농림수산정책연구소의 연구자료를 참조하시기 바란다(浅井, 飯田, 2019⁷⁾).

<표 1> 프랑스 농업의 경영상황과 보조금(농업전체와 젓소·낙농)(2011년)

시스 템	지대	경영자 수	표준생산 액(인유로)	경영소득 /인(유로)	직접지불(유로/인)					
					전체	단일지불	육우장려금	양장려금	초지장려금	조건불리
농업 전체	전체	308,145	87,066	28,653	19,852	13,919	1,541	271	565	1,154
	평야	186,973	100,521	34,724	16,884	14,084	759	37	52	5
	산악	44,090	52,865	16,029	24,093	9,875	2,439	922	1,894	5,905
젓소	평야	26,721	88,279	26,022	18,542	16,248	83	6	78	-
	산악	12,242	56,708	17,317	20,927	9,466	143	14	1,778	6,086
육우	평야	7,210	56,415	14,311	30,036	15,916	7,910	48	598	19
	산악	9,572	41,683	10,011	36,004	13,641	7,891	111	3,158	6,886

자료: Martin, B. et. al, (2014), p.11

시적인 효과를 달성하였으나, 농산물 가격을 높게 지지한 결과 소비증가를 증가하게 되어 1980년 이후부터는 과잉문제가 대두되었다. 한편 농산물 과잉으로 인한 유럽농업지도보조금(EAGGF)중 수출보조 및 가격보조, 저장비용 보조 등이 급격히 늘어났으며 수입농산물의 감소로 인해 수입관세 및 부과금 징수액이 감소하여 EU의 재정에 부담을 가중시키게 되었으며 1980년대 들어 EU는 가변 부과금 및 수출보조금 등에 힘입어 세계농산물시장에 본격적으로 시장점유율을 확대시키기에 따라 여타 주요농산물 수출국들이 EU의 수출보조금에 대해 이의제기를 하여 통상마찰을 일으켰다. 이와 같이 가격지지를 위주로 한 공동농업정책은 주로 농산물의 과잉공급을 초래하여 1970년대에는 이를 해결하기 위한 여러 조치가 시행되었으며, 1980년대 들어서는 세계적으로 곡물 과잉공급 상태가 되어 농산물가격도 하락하여 재고증가 및 농업예산증가로 EU의 공동농업정책의 근본적 개혁의 필요성이 대두되었다. 1988년 제1차 공동농업정책 개혁에도 불구하고 생산과잉, 예산과다 등 문제점이 개선되지 않았으며, 재고처분을 위한 수출보조금 지급확대 등은 주요 수출국들과의 무역마찰로 이어져 UR 농산물협상의 타결여부가 EU의 농업보조금감축과 연계되어 진행되어 결국 UR농업협정은 EU로 하여금 수출보조금을 양허토록 하여 더 이상 세계시장에 과잉농산물을 덤핑수출할 수 없게 되었으며, 총보조금에 대한 감축약속제시로 EU의 가격지지에 제한을 가하게 되었다. 이와 같이 UR 농산물협상의 타결은 농산물 과잉, 예산압박, 소비자의 농산물가격 인하요구 등 EU의 공동농업정책을 둘러싼 역내 개혁필요성과 역외의 개혁요구가 일치한 결과라고 볼 수 있다. CAP는 1999. 3. 11: EU농업이사회에서 합의되었으며 1999. 3. 24-26: 베를린 EU이사회(정상회의)에서 Agenda 2000이 타결되었다.(출처: 네이버 지식백과 산림입업 용어사전, <https://terms.naver.com/>). 차기 CAP에 대한 구체적인 논의 내용 등에 대해서는 김태련, 허 덕, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(1)-영국의 EU 탈퇴 후 영향-’, 『해외곡물시장동향』 9권 6호(2020년 12월호)와 허 덕, 김태련, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(2)-MMB 및 원유 쿼터제도 폐지 이후 유럽 우유·유제품 수급·무역 동향-’, 『해외곡물시장동향』 9권 6호(2020년 12월호), 허 덕, 김태련, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(3)-차기 CAP (2021~2027년)의 검토 상황-’, 『해외곡물시장동향』 9권 6호(2020년 12월호) 및 김태련, 허 덕, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(4)- 프랑스 새로운 농업·식품법의 동향-’, 『해외곡물시장동향』 9권 6호(2020년 12월호) 등을 참조하기 바란다.

7) 浅井・飯田 (2019), ‘EU条件不利地域における農業政策’, 『平成30年度カントリーレポート』, 農林水産政策研究所

2. 산악지대 낙농의 과제

여기에서는 산악지대의 낙농은 어떠한 과제를 안고 있는지에 대해 알아보고자 한다. 한마디로 산악지대 낙농이라고 해도 낙농경영의 경제 퍼포먼스는 다양하다. 1988년과 2010년 사이에 주라산맥에서는 낙농전문경영이 전체 농업에서 차지하는 비율이 57%에서 63%로 증가하고 있었다. 이에 반해, 마시프상트랄에서는 낙농전문경영이 28%에서 18%로 감소하였다. 대신에 육우전문경영이 22%에서 32%로 증가하였다.

같은 기간에 낙농전문경영이 평지에서 51% 감소하였지만, 산악지역에서는 27% 감소하는데 불과하였다. 하지만, 산악지역 중에서도 마시프상트랄에 관해서는 젖소로부터 육우로의 전환되고 있음을 볼 수 있다(Martin, Lherm, Beranger, 2014⁸⁾).

마시프상트랄에서 육우전문경영은 낙농전문경영에 비해 경영체당 조생산액이 극히 낮으며, 부가가치를 창출하지 못하고 있다는 문제도 있다(표 2).

〈표 2〉 마시프상트랄의 육우와 낙농(2013-2016년 평균, 유로/ha)

	조생산액(보조금 제외)	보조금 전체	취업자	전체면적(ha)
육우	874	488	2.03	140.5
젖소	2,307	493	2.18	87.0

자료: FranceAgriMer (2019) Les structures de production laitière en France

이 지대에서 태어난 송아지의 상당수는 이탈리아의 포(Po) 평원⁹⁾으로 수출되어

8) Martin, B., et al. (2014) “Evolutions et perspectives de l’ élevage des ruminants dans les montagnes françaises”, INRA Prod.Anim., 27(1), 5-16

9) 이탈리아는 산지와 구릉이 풍부하며, 평야는 전국토의 약 1/5로 협소하다. 가장 큰 평야는 포 평원(55,000km²)이며, 그 밖에 캄파니아평야(1,900km²) 등 소규모의 평야가 분산되어 있다. 이탈리아는 지형상 알프스·포 평원·반도부·도서부(島嶼部)의 4개 부분으로 나뉜다. 이탈리아에 속하는 알프스는 서쪽으로 제노바만의 카디보나에서 아드리아해 북쪽의 트리에스테까지 뻗어 있으며, 서(西)알프스·중(中)알프스·동(東)알프스로 구분된다. 서알프스의 안쪽은 함몰(陷沒)에 의해서 좁은 급사면을 가진 포 평원을 둘러싸고 있다. 몽블랑산(4,807m) 부근은 현저한 빙식지형을 나타내며 산릉(山陵)은 매우 적다. 리구리아해(海)에 면하는 리구리아알프스에는 텐다고개(1,873m)가 있지만, 포 평원과 바다의 연결을 거의 단절시키고 있다. 북동쪽은 베네치아평원에 의해서 슬로베니아 카르스트지방의 산지에 접한다. 포 평원은 서쪽에서 동쪽으로 점차 낮아지며, 아드리아해에서 375km 떨어진 토리노는 해발고도 350m이다. 북쪽 산록은 빙하 및 강의 퇴적물에 의해 일반적으로 해발고도 400m에 이르나 남쪽 산록은 40~100m에 지나지 않는다. 알프스에서 흘러내리는 하천은 퇴석대 남쪽에 새로운 선상지를 퇴적시키기 때문에 포강의 본류는 평야의 남쪽으로 흘러간다. 평야의 북부 알프스에 접하는 지역은 건조한 사력토(砂礫土)로 구성되지만 지하수면(地下水面)이 지표로 나타나 폰다나리라고 하는 용천지대(湧泉地帶)를 이루며, 이 지대에서 포강 부근까지의 지역은 비옥한 평야로서 쌀농사 지대를 이룬다. 이 곳에는 운하망이 발달하여 농업뿐만 아니라 공업용수 및 하운(河運)에도 큰 역할을 담당한다. 그러나 하천은 일반적으로 급류를 이루며, 수량을 조절할 수 있는 호수를 가지고 있는 하천을 제외하면 유로의 변천이 격심하다. 포 평원의 동쪽 산록은 사구(砂丘)와 리도라고 하는 연안주(沿岸洲)가 있는 습지대로서 베네치아 외에는 도시가 없다. 특히 사구는 간조 때 해조(海藻)가 덮인 넓은 목장처럼 변하고 전염병이 발생하기 때문에 이탈리아인은 라구나 몰타(죽음

그 곳에서 비육된다. 애초에 송아지를 효율적으로 비육하기 위해서는 곡물이 필요하지만, 산악지대에서는 곡물 입수가 어렵기 때문이다.

2016년에 태어난 송아지 중 2018년 시점에서 숫소의 43%, 암소의 24%가 생체로 수출되고 있다. 2017년 생체 송아지 수출 108만 두 중 78%는 이탈리아로 수출되었다.

프랑스 산악지역인 마시프상트랄에서의 낙농경영은 도축시설이나 정육가공 부문에서 고용을 창출하고 있지만, 조생산액은 육우보다 훨씬 크며 보조금액도 손색이 없을 정도로 많다. 또한, 부가가치가 높은 AOP¹⁰⁾(지리적 표시에 의한 보호제도의 하나) 치즈용 원유출하가 적지 않음에도 불구하고, 낙농에서 육우로 전환이 진행되어, 낙농경영 유지가 이 지역 낙농의 과제가 되고 있다.

이번에는 같은 산악지대이면서도 낙농경영이 호조를 보이는 쥐라와의 차이가 생기는 이유는 무엇일까에 대해 알아보려고 한다.

3. 산악지대의 낙농경영 다양성

선행연구들에서는 쥐라산맥의 콩테 치즈¹¹⁾ ‘석세스 스토리’를 이야기하고 있다. (Jeanneaux, 2018¹²⁾). 여기에서는 이러한 선행연구들을 중심으로 하여 마시프상

의 석호)라고 부른다. 이탈리아 북부의 기후구는 포 평원을 중심으로 기온의 교차가 큰 것이 특색이다. 연교차는 일반적으로 23℃ 이상이며 알레산드리아에서는 24℃ 이상이 된다. 겨울철의 평균기온은 낮아서 빙점 이하로 떨어지며 동결되는 때가 많다. 강렬한 열방사(熱放射)에 의해서 냉각된 공기는 무겁게 되어 낮은 곳으로 집적되기 때문에 포 평원의 최저부는 한랭하다. 따라서 이 최저부에서 주위의 산지로 올라가면 기온의 역전현상(逆轉現象)이 나타난다. 포 평원의 여름철은 기온이 높은 편으로 7월의 평균기온이 24℃에 달한다. 이탈리아의 토양은 기후·지형·모암(母岩) 등이 상이하기 때문에 알프스와 포 평원, 그리고 반도부가 각각 그 특색을 달리한다. 포 평원에는 보편적으로 온대의 습윤토양인 갈색토가 분포한다. 이것은 수산화철의 함유에 의해서 갈색을 띠지만 적당량의 부식토가 혼합되어 있어 경작에 적합한 토양이다. (출처: 네이버 블로그 리베아빠, ‘이탈리아’, (2004년 2월 24일), <https://blog.naver.com/dong8a/60000979833>)

10) 원산지 명칭 보호(APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE(AOP)). 생산, 가공, 제조 작업이 모두 한 특정 지리적 영역 안에서, 인정받고 검증된 노하우를 바탕으로 이루어진 제품에 그 지역 이름을 명시하는 것. 기존의 AOC가 유럽 연합 차원에서 개정된 것이다. 1992년 7월 14일 처음 만들어진 이 지적소유권은 제 3국으로도 확대되어 150개 국가에서 인정받고 있다. 이 인증을 받기 위해서는 유럽 연합회원국은 이 규정에 상응하는 원산지 확인 국가인증표시를 반드시 등록해야만 한다. 단 와인과 스피릿 주류는 제외된다.(출처: 네이버 지식백과 그랑 라루스 요리백과, 강현정, 김미선, 라루스, <https://terms.naver.com/>).

11) 콩테 치즈(COMTÉ). 소의 젖으로 만든 프랑슈 콩테 지방의 AOC 치즈(지방 최소 45%). 가열 압착 방식의 경성치즈이며 솔로 닭아 세척한 천연외피는 황금빛 노란색에서 연한 갈색을 띠고 있다. 콩테 지방의 그뤼에르라고도 불리는 콩테 치즈는 산악 지역 오두막 농가나, 그 역사가 13세기까지 거슬러 올라가는 치즈 공방 공동체(fruitière 라고 부른다)에서 전통 가내수공업 방식으로 만들어진다. 콩테 치즈는 옆면이 일자로 떨어지거나 약간 불룩한 멧돌형태로 지름 40-70cm, 두께 9-13cm에 중량은 35-40kg 정도이다. 콩테 치즈의 원산지 통제 명칭 표시는 제조한 달 표시와 함께 치즈에 붙어있는 녹색 카제인 딱지에 명기돼 있다. 콩테 치즈는 아이보리 또는 연한 노란색을 띠며 냄새가 거의 없다. 또한 과일 풍미가 나고 향이 풍부하며 자극적인 맛은 전혀 없다. 주로 식사 마지막 코스에 먹으며, 그레이터에 갈거나 슬라이스하여 요리에서도 많이 사용한다(튀김, 카나페, 크루트, 풍뉘, 그라탱, 혼합 샐러드, 수플레 등).(출처: 네이버 지식백과 그랑 라루스 요리백과, 강현정, 김미선, 라루스, <https://terms.naver.com/>).

트랄 서부의 깡딸 지역과 쥐라산맥 지역 등 도우(지역 명) 지역의 낙농경영에 대한 특징을 살펴본다.

깡딸 지역 낙농가의 평균 출하량은 22만 1,500리터이며, 도우 지역의 농가 평균 출하량은 31만 리터이다. AOP 치즈로 가공하는 원유 출하자 비율은 전자에서 62%, 후자에서 87%이다.

특히 흥미로운 것은 마시프상트랄 지역의 원유 가격이다. 1,000리터당 생산자 가격은 347 유로로, 쥐라 지역의 488 유로를 크게 밑돈다. 2017년 기준으로 보면, 프랑스의 표준적인 원유 가격은 353 유로이다. 마시프상트랄 지역의 가격은 전국 평균과 거의 동일하다고 볼 수 있다. 하지만, 같은 산악지역을 비교했을 때, 마시프상트랄 지역과 쥐라 지역의 가격차로 인해, 이미 ‘2. 산악지대 낙농의 과제’에서 언급한 바와 같이, 쥐라 지역에서는 낙농전문경영의 비율이 증가하고, 마시프상트랄 지역에서는 감소한다고 하는 차이가 발생하는 주요한 요인이 두 지역간의 원유가격 차이인 것으로 생각된다.

도우 지역과 마찬가지로 깡딸 지역도 깡딸치즈¹³⁾를 비롯하여 상·네테일, 블루·도베르뉴¹⁴⁾ 등 5가지 정도의 AOP 치즈를 생산하고 있다. AOP 치즈용 원유 출하자의 비

12)Jeanneaux, P.,(2018) Stratégies des filières fromagères sous AOP en Europe, QUAE.

13)깡딸 (Cantal) 치즈. 프랑스 최고(最古)의 치즈로, 프랑스 중남부 오베르뉴 지역에 위치한 주. 깡딸이 원산지이다(AOC 1956년). 깡딸은 고도 1,858m 고원지대로 비옥한 토양에서 자란 다양한 식물이 풍부한 목초지를 형성하고 있다. 소들은 급식의 70%에 해당하는 풀을 뜯도록 규정되어 있고 이것은 1년 중 120일 동안 신선한 풀을 소비하는 것과 같다. 나머지는 지역의 풀을 이용하여 만든 건초를 먹게 된다. 젖소는 이러한 풀들을 뜯으며 지역의 자연을 고스란히 담은 우유를 만들어낸다. 레이몽 올리버는 <프랑스 식탁사>에서 “깡딸은 구약성서에 필적 할 정도로 오래되었다.”고 말한다. 2천년의 역사를 가진 깡딸은 오늘날까지도 전통의 제조 방식을 고수하며 동일한 품질의 치즈를 생산하고 있다. 지름 40cm, 높이 40cm, 무게는 약 40kg의 드럼통 모양을 하고 있다. 깡딸 치즈 제조 과정 중 커드를 큰 조각으로 잘라 쌓고 뒤집게 되는데 유청을 제거하고 산도를 조절하는 체더링 공정과 이후 커드를 작은 조각으로 자르는 밀링, 그리고 성형틀인 몰드에 넣어 형태를 만드는 일련의 공정이 영국의 체더 치즈와 유사하다. 치즈의 외관은 목직하고 거친 멧돌의 표면과 비슷한 느낌으로 치즈를 보호하고 있는 외피는 표면이 고르지 않고 군데군데 두드러져 우물투돌한 촉감을 준다. 치즈 속 페이스트는 옅은 노란빛을 하고 있으며 반경성의 단단함은 가지고 있지만 덩어리의 조직감이 다소 엉성하다. 깡딸은 숙성 기간에 따라, 그리고 그에 따른 질감의 차이에 따라 jeune, entre-deux, vieux 3가지로 분류된다. 깡딸 젤느(Cantal jeune)는 숙성기간 1~2개월이며, 숙성한지 30~60일의 어린치즈로 연하고 밝은 회색, 그리고 아이보리색의 얇고 부드러운 빵 같은 외피를 가지고 있다. 신선함과 가벼운 달콤함, 우유의 향, 약하게는 헤이즐넛 향과 바닐라의 가벼운 뒷 맛을 느낄 수 있다. 깡딸 앙트레 도우(Cantal Entre-deux)는 숙성기간 90~210일로 젤느에 비해 두껍고 짙은 색의 외피를 가진다. 목초지의 풍미와 더불어 버터와 크림의 풍미가 강해진다. 깡딸 비유(Cantal Vieux)는 숙성기간을 최소 240일 이상 거친 치즈가 이에 해당된다. 시간을 이겨내며 만들어내는 치즈의 맛과 향은 치즈 감정가에게 무한한 기쁨을 준다. 외피의 두께와 색은 두껍고 어두워지며 밝은 아이보리 빛의 페이스트도 짙은 노란색으로 변한다. 부드러웠던 질감도 수분이 줄어들며 따라 더욱 단단해지고 부서지기 쉬운 질감이 된다. 치즈의 풍부한 향에 후추의 느낌까지 더해진다. 만드는 주체에 따라, 그리고 생산 방식에 따라 분류되기도 한다. 페르미에(fermier)는 무살균유, 농가생산치즈이며, 레티에(laitier)는 저온살균유, 대량생산치즈이다. 어린 깡딸은 짠맛이 적고 부드럽고 무난한 맛으로 스낵으로 먹거나 샐러드, 샌드위치에 이용하기 좋다. 숙성기간이 긴 치즈는 깊은 버터 풍미가 강해지므로 취향에 따라 골라먹는 즐거움이 있다. 깡딸 치즈도 열에 잘 녹기 때문에 풍류, 그라탕, 소스 등 다양한 요리에 이용되며 응축된 감칠맛은 요리에 깊은 맛을 더해 줄 것이다.(출처: 네이버 포스트 프라마주, ‘[시리즈: 세계의 치즈] 깡딸치즈’, <https://m.post.naver.com/viewer/postView.nhn?volumeNo=7761112&memberNo=2430564>)

14)블루 도베르뉴는 깊은 숲에 비유할 수 있을 정도로 깊은 자연의 맛을 지닌 치즈로 유명하다. 블루 도베르뉴 치즈는 오베르뉴 출신의 청년이 인턴을 하기 위해 루앙 지역으로 떠났다가 우연히 치즈 표면에 생긴 푸른곰팡이를 발견하여 유래되었으며, 치즈 제조법이 완성되었다. 쿼퀴하다는 말로는

율도 두 지역의 차는 거의 손색이 없을 정도이다. 그럼에도 불구하고, 원유 가격에 차이가 발생하는 것은 무언가 유래에서 나오는 것은 아닌지 알아볼 필요가 있다.

4. 콩테 모델

슈라스넵 지역의 AOP 치즈인 콩테는 2018년 생산량이 59,000톤으로 2008년에 비해 22% 증가한 반면, 마시프상트랄 서부의 오베르뉴 지방을 대표하는 캉탈 치즈의 2018년 생산량은 13,000톤으로 2008년보다 22% 감소하였다.

콩테 치즈 공장 출하액이 9.6유로/kg인데 비해 캉탈 치즈는 6.7유로로 낮다(Jeanne aux, 2018¹⁵). 마시프상트랄 서부의 낙농에서 육우로 전환하는 것도 이런 배경에서 가속되고 있다.

마시프상트랄 지역과 슈라 지역의 차이는 유제품, 특히 치즈 생산에 있어서의 다이나미즘에 있다. 슈라 지역에서는 생산방법이나 생산량에 대해서 마시프상트랄 지역이 미치지 못하는 엄격한 관리를 함으로써 치즈의 가치를 높여가고 있는 것이다.

콩테 치즈는 2,600개의 낙농가와 이들 낙농가들을 출자자로 한 150개의 치즈공방 협동조합, 10개의 숙성기업을 주요 액터(actor)로 하여 제조되고 있다.

낙농가는 ‘몽벨리아드¹⁶’ 품종의 젖소로, 1마리/ha의 사육 밀도, 사일리지 사료와 제로방목 금지, 착유로봇을 사용하지 않고 매일 2회 착유, 4,600리터/ha 이하의 생산량’ 이라는 조건 준수가 의무화되어 있다(현재).

치즈공방에는 반경 25km 이하 권내의 10호 정도의 낙농가들이 매일 출하하고, 공방은 24시간 내에 이것을 미숙성 화이트 치즈로 가공해야 한다. 원유의 75%가 이러한 소규모의 현지 치즈공방에서 가공된다. 이러한 미숙성의 치즈를 숙성기업이 매입하고, 120일 이상 숙성시키며, 경우에 따라서는 컷트(cut)하고 포장하여 유통업자에게 판매한다.

숙성기업의 대부분은 현지 기업이지만, 전국규모의 대형 치즈공방에 의한 치즈 제작을 장악하지 않는다. 그러나 가공품에서는 화이트 치즈 최종 제작을 위한 치즈의 55%를 생산하고 있다. 표준 제조이기 때문에 거대 유업이 공방을 인수하는 것보다 치즈의 이미지로 고부가가치화 하는 것이 더 낫다는 판단을 하였기 때문이다.

숙성기업은 각각 판매된 콩테 치즈의 양과 가격을 매월 콩테업종조직위원회인 CIGC에 통지하고, CIGC가 그 가중평균가격을 매월 작성해 보급한다. 이 가중평균가

충분하지 않은 블루 도베르뉴 치즈는 강한 짭조름한 맛과 함께 자극적인 후추의 향이 난다.(출처: 네이버 블로그 마켓컬리, ‘안단테 프로젝트 #8. 한번 빠지면 헤어 나오지 못하는 마성의 블루치즈, 푸름 당베르와 블루 도베르뉴를 소개합니다’, <https://blog.naver.com/marketkurly/220994155380>)

15) Jeanneaux, P.,(2018) Stratégies des filières fromageres sous AOP en Europe, QUAE.

16) 뽕페는 ‘그뤼이예르’ 치즈의 일종으로 뽕페 치즈 하나를 만드는 데는 대략 500 리터 정도의 우유가 소요되며, 특히 겨울 내내 축사에서 마른 건초만을 먹고 자란 몽벨리아드라는 종(種)의 암소에서 짜낸 우유로만 만든다.(출처: wineok, ‘[와인의 단짠, 치즈] 뽕페(Comté)-와인 토크 -WINEOK.COM ! 와인오케이닷컴 - WineOk, http://www.wineok.com/?document_srl=263964)

격에 특정한 계수를 곱해서 치즈공방 출하가격이 정해지며, 보다 많이 낙농가에게 지불되는 원유 가격이 결정된다. 낙농가에서 1차 가공, 숙성, 판매에 이르는 가치사슬 전체 액터의 대표들로 구성된 CIGC 안에서 공평한 부가가치가 배분되는 구조가 확립되어 있는 것으로 보인다.

또한 매입가격 외에 생산량도 정해져 있다. 유럽규칙 no.1308/2013의 제150조에서는 AOP 등 지리적 표시를 하는 치즈 생산량 규제에 관한 규칙을 규정하고 있다. 가맹국에서 이 조치를 적용하고 있는 것은 프랑스와 이탈리아뿐이며, 이탈리아에서는 파르미자노·레지아노¹⁷⁾, 프랑스에서는 콩테 등이 이 조치를 적용하고 있다.

콩테 치즈는 3년마다 연간 최대 생산량을 결정하며, 현재(2019/20년)에는 최대 생산량을 7만 10톤으로 하고 있다. 이 콩테 치즈는 3년마다 연간 최대 생산량을 할당하고 있다.

프랑스의 우수사례인 콩테 모델이 그대로 우리나라나 일본에 적용될 수 있는 것은 아니지만, 이러한 AOP 치즈라는 지리적 표시산품에 의한 잘나가는 경영 사례는 산악지대 등 경쟁조건에서 소외된 지역의 농업생산 유지에 대해 시사하는 바가 크다.

17)파르미자노 레지아노 치즈(Parmigiano Reggiano Cheese). 파르미자노 레지아노 치즈의 이름은 생산 지역인 파르마(Parma)와 레지오 에밀리아(Reggio Emilia)를 합친 것에서 유래했다. 13세기에 이탈리아 북부의 파르마, 레지오 에밀리아, 모데나(Modena)와 볼로냐(Bologna) 지방에서 베네딕트 수도회의 수도승들이 만들기 시작했다고 알려져 있다. 이 치즈 역시 우유 안에 있는 크림을 일부 제거하고 만들기 때문에 그라나 파다노 치즈처럼 지방 함량이 낮다. 파르미자노 레지아노 치즈를 영어로는 단순히 ‘파르메산(Parmesan)’ 이라 부르기도 하는데, 사실 파르메산은 언제 어디서나 만들 수 있는 치즈로 원산지 및 생산 시기가 엄격히 규정되어 있는 파르미자노 레지아노 치즈와는 다르다. 또한 파르메산 치즈는 가격이 좀 더 저렴하고 짠맛이 보다 강조된 치즈라고 할 수 있다. 파르미자노 레지아노 치즈는 원산지 명칭 보호를 받고 있으며, 생산 지역은 에밀리아 로마냐와 롬바르디아 지역으로 제한되어 있다. 그라나 파다노 치즈가 1년 내내 만들 수 있는 치즈인 반면, 파르미자노 레지아노 치즈는 매해 4월 15일부터 11월 11일 사이에만 만들 수 있다. 파르미자노 레지아노 치즈를 애피타이저로 먹을 때는 조각으로 잘라 발사믹 식초에 찍어 먹거나, 완성된 요리 위에 갈아서 먹기도 한다.(출처: 네이버 지식백과 내 미각을 사로잡는 104가지 치즈수첩, 2011. 10. 15., 정호정, <https://terms.naver.com/>)

참고 문헌

- 김태련, 허 덕, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(1)-영국의 EU 탈퇴 후 영향-’, 「해외곡물시장동향」 9권 6호(2020년 12월호)
- 김태련, 허 덕, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(4)-프랑스 새로운 농업·식품법의 동향-’, 「해외곡물시장동향」 9권 6호(2020년 12월호)
- 허 덕, 김태련, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(2)-MMB 및 원유 쿼터제도 폐지 이후 유럽 우유·유제품 수급·무역 동향-’, 「해외곡물시장동향」 9권 6호(2020년 12월호)
- 허 덕, 김태련, ‘유럽의 농업 정책·제도 동향 분석(3)-차기 CAP (2021~2027년)의 검토 상황-’, 「해외곡물시장동향」 9권 6호(2020년 12월호)
- 浅井・飯田 (2019), ‘EU条件不利地域における農業政策’, 『平成30年度カントリーレポート』, 農林水産政策研究所
- 須田文明(2020), ‘フランス山岳地帯の酪農製品の高付加価値化’, 「Primaff Review」 No. 95(2020년 5월), 日本農林水産政策研究所 (https://www.maff.go.jp/primaff/kanko/review/attach/pdf/200531_pr95_03.pdf)
- FranceAgriMer, (2019), Les structures de production laitière en France
- Jeanneaux, P., (2018) Stratégies des filières fromageres sous AOP en Europe, QUAE.
- Martin, B., et al. (2014) “Evolutions et perspectives de l’ élevage des ruminants dans les montagnes françaises” , INRA Prod.Anim., 27(1), 5-16
- 네이버 블로그 리베아빠, ‘이탈리아’, (2004년 2월 24일), <https://blog.naver.com/dong8a/60000979833>)
- 네이버 블로그 마켓컬리, ‘안단테 프로젝트 #8. 한번 빠지면 헤어 나오지 못하는 마성의 블루치즈, 푸름 당베르와 블루 도베르뉴를 소개합니다’, <https://blog.naver.com/marketkurly/220994155380>
- 네이버 지식백과 그랑 라루스 요리백과, 강현정, 김미선, 라루스, <https://terms.naver.com/>).
- 네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)
- 네이버 지식백과 산림임업 용어사전, <https://terms.naver.com/>)
- 네이버 포스트 프로마주, ‘[시리즈: 세계의 치즈] 깡팔치즈’, <https://m.post.naver.com/viewer/postView.nhn?volumeNo=7761112&memberNo=2430564>)
- wineok, ‘[와인의 단짝, 치즈] 콩떼(Comté)-와인 토크-WINEOK.COM | 와인오케이닷컴

컴 - WineOk, http://www.wineok.com/?document_srl=263964)