



Photo SR/ISE : Fromagerie de «la Baroche»

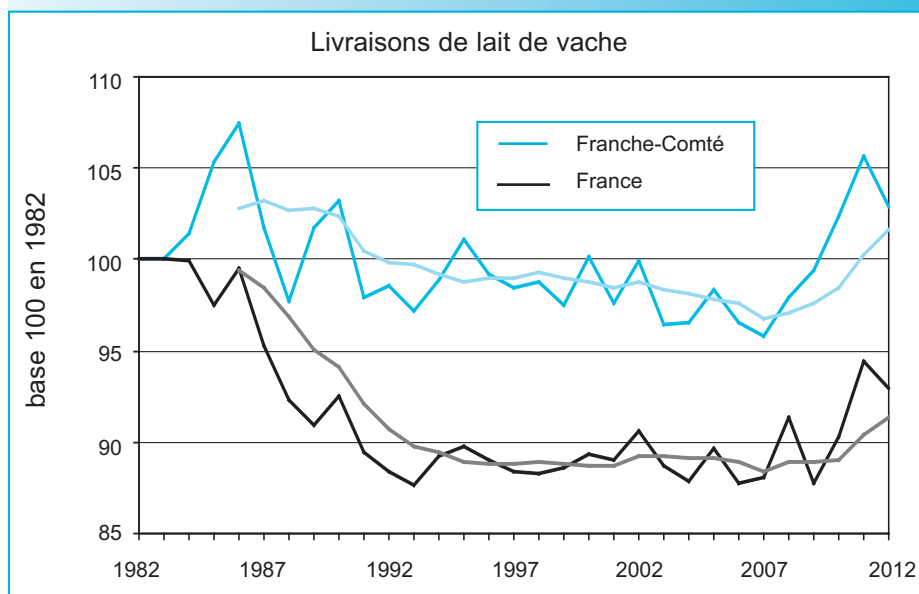
## 2012 : une année en demi-teinte pour la filière laitière

**La restructuration de la filière laitière franc-comtoise se poursuit. En 2012, une campagne fourragère moyenne et des prix d'aliments en hausse combinés à une réduction du nombre d'exploitations laitières se sont traduits par une baisse de la production. La production de fromage suit logiquement la même tendance.**

En 2012, les livraisons franc-comtoises de lait de vache diminuent de 2,5% après quatre années de progression. La situation favorable de ces dernières années a en effet évolué : la hausse du coût des aliments s'est accompagnée d'une stagnation du prix du lait. Déjà perceptible dès le début de la nouvelle campagne laitière, ce recul intervient surtout au second semestre. Cette baisse doit

toutefois être relativisée : 2011 était une année exceptionnelle et les livraisons de lait restent supérieures à celles de 2010 et au-dessus de la moyenne des dernières années. Les livraisons de la Franche-Comté représentent 4,8% des livraisons de lait en France, plaçant la région au septième rang des régions productrices de lait de vache.

### Des livraisons en baisse après quatre années de hausse



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

## Le nombre d'exploitations laitières en baisse constante

En 2012, les 4 150 éleveurs de la région ont livré 1 130 millions de litres, majoritairement à destination d'établissements implantés en Franche-Comté. Les éleveurs localisés dans le Doubs produisent 47% du lait franc-comtois, ceux du Jura et de la Haute-Saône un quart respectivement. Le lait livré hors région représente 10,8% de la production et part en grande partie dans les Vosges (82 millions de litres) et la Saône et Loire (20 millions de litres). Le département de Moselle fait son apparition comme nouvelle destination du lait franc-comtois : il représente près de 8% des livraisons de lait hors région. La Haute-Saône et le Territoire de Belfort sont les deux départements les plus tournés vers l'extérieur, avec respectivement 31% et 21% de leur production de lait qui quitte la région.

## Les coûts de production pénalisent le revenu des exploitations

En 2012, l'Indice des Prix d'Achat des Moyens de Production Agricole (IMPAMPA) est en hausse par rapport à 2011. Le prix des aliments pour animaux a notamment gagné plus de 8 points d'indice (base 100 en 2005), soit 6% d'augmentation. L'année 2011 ayant déjà subi une forte augmentation, l'indice 2012 est supérieur de 21 points à la moyenne quinquennale. Le coût de l'énergie a également fortement augmenté (+ 11 points d'indice entre 2011 et 2012), surtout pour les combustibles et carburants.

Ces augmentations se répercutent directement sur les charges d'approvisionnement des exploitations, qui augmentent de 7,5% en 2012 pour le secteur bovins lait en Franche-Comté. Malgré un produit brut stable, le Résultat Courant Avant Impôts (RCAI) des élevages laitiers chute de près de 15% en un an. Il reste cependant supérieur à sa moyenne triennale.

La restructuration des exploitations laitières se poursuit. Les effectifs des producteurs laitiers continuent de diminuer (- 2,3% en un an). Le Territoire de Belfort est le département le plus touché avec 8,5% d'exploitations perdues en 2012. En raison de la baisse des livraisons, la production moyenne par exploitation stagne, contrairement aux années passées. En moyenne, chaque élevage bovin lait livre 272 milliers de litres avec cependant des disparités départementales. Dans le Doubs et le Territoire de Belfort, les livraisons moyennes augmentent et s'établissent respectivement à 254 et 324 milliers de litres. En légère baisse, elles s'établissent à 280 et 299 milliers de litres dans le Jura et en Haute-Saône.

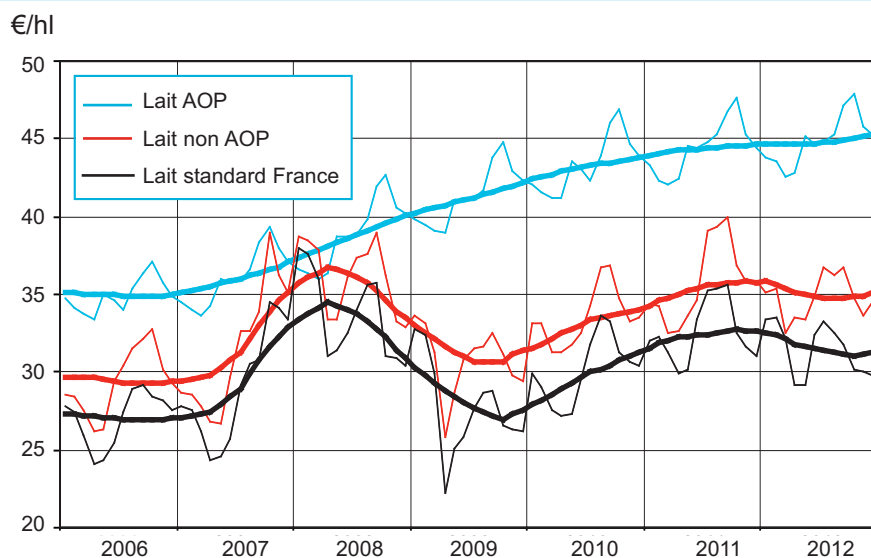
Ces évolutions se retrouvent au niveau national. La baisse des livraisons qui est moins marquée (- 1,6%) se conjugue à des restructurations plus rapides avec une baisse de 3,4% du nombre d'élevages laitiers. La moyenne de lait par livreur augmente donc à l'échelle nationale et atteint 337 milliers de litres par exploitation, creusant encore l'écart avec la moyenne des élevages francs-comtois.

## Un prix du lait stable malgré une qualité moindre

Le prix du lait est un élément explicatif du fléchissement des livraisons. En effet, il augmente très modérément en 2012 en Franche-Comté, après deux années de hausse marquée. Sa moyenne annuelle s'établit à 41,34 € par hectolitre contre 41,26 €/hl en 2011. Le lait à destination des productions AOP tire ce prix vers le haut. Avec une moyenne annuelle de 44,8 €/hl, il augmente de 40 centimes par hectolitre. Avec une moyenne annuelle de 34,7 €/hl, le prix du lait non AOP poursuit de son côté la baisse amorcée en 2011 (- 2,5%). Au niveau national, la tendance est encore plus marquée : le prix du lait standard baisse de 1 € par hectolitre sur l'année.

Autre élément expliquant la baisse des livraisons, la campagne fourragère 2012 a été en demi-teinte. Après un printemps favorable à la pousse de l'herbe, les orages estivaux ont retardé la fauche, avec pour conséquence une dégradation de la qualité du foin. La pousse de l'herbe a ensuite été perturbée par des journées caniculaires en août. Enfin, les pluies de septembre ont rendu la fin du pâturage difficile, affectant ainsi les livraisons en fin d'année.

## Le prix du lait se reprend en fin d'année



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Autre conséquence de cette campagne fourragère maussade, la qualité du lait se dégrade légèrement. Son taux de matière grasse descend à 39,4 grammes par litre en moyenne pour la région. Il ne perd que 0,1 g/l par rapport à 2011 mais il s'agit de sa deuxième valeur la plus basse depuis 15 ans, après 2008. La baisse est plus marquée pour les protéines, dont le taux passe de 33,7 à 33,4 g/l. En France, la baisse n'a été que de 0,1 g/l sur la période.

### Un grand nombre de petits établissements laitiers

A l'instar des livraisons, la collecte de lait marque le pas en 2012. Les 159 établissements de la région, représentant un tiers de l'ensemble des structures du pays, ont collecté 1 050 millions de litres en 2012 (- 2,2%). Les trois quarts de ces établissements sont des coopératives, qui ne représentent cependant que la moitié de la collecte régionale. Le réseau de collecte se caractérise par un grand nombre de petites structures. Les établissements collecteurs sont en effet majoritairement de petite taille : deux établissements francs-comtois sur trois collectent moins de 5 millions de litres de lait par an. A l'opposé, les quinze plus grosses structures régionales, qui collectent plus de 10 millions de litres, gèrent quasiment la moitié du volume total. Seuls huit établissements qui collectent du lait ne le transforment pas.

Près de 170 établissements fabriquent du fromage de vache en Franche-Comté, soit un tiers des établissements français. La majorité de ces établissements sont localisés dans le Doubs. Ils traitent 63% du lait travaillé dans la région. Au total, ce sont près de 108 000 tonnes de fromages de vaches qui sont sorties des établissements francs-comtois en 2012, représentant 5% de la production nationale. Dépendante de la collecte, cette production fromagère baisse de 3,7% par rapport à 2011.

Concernant les fabrications, les spécificités régionales sont très marquées. Presque tous les établisse-

La chute de l'emmental se répercute sur la production totale de fromage			
unités : tonne, millions de litres pour le lait	2012	Evolution 2012/2011 (%)	Part de la production française (%)
Lait collecté	1 050 270	- 2,2	4,5
Lait transformé	1 000 368	- 7,2	///
Fromages frais	427	+ 44,3	0,1
Pâtes pressées cuites	71 737	- 8,1	21,9
<i>dont comté</i>	55 415	- 1,5	98,0
<i>dont emmental</i>	13 009	- 29,6	5,1
<i>dont gruyère</i>	1 607	- 40,8	36,5
Pâtes pressées non cuites	19 733	+ 2,6	8,1
<i>dont morbier</i>	9 231	- 0,1	100,0
<i>dont raclette</i>	9 660	+ 5,5	18,1
Pâtes molles	15 707	+ 10,7	3,6
<i>dont mont d'or</i>	4 749	+ 8,5	100,0
Pâtes persillées	346	+ 4,2	0,9
<b>Total fromages de vache</b>	<b>107 948</b>	<b>- 3,7</b>	<b>6,1</b>
Beurre	981	+ 8,8	0,3
Produits laitiers frais	659	+ 17,7	0,1
Fromages fondus	84 560	- 1,6	63,6
Metton	503	+ 23,9	///
Cancoillotte	3 980	+ 12,7	///

Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 2011 et 2012

ments de la région produisent des fromages à pâte pressée cuite. Ces spécialités (comté, emmental, gruyère) composent les deux tiers du plateau de fromages franc-comtois (hors fromages fondus) et représentent 21% de la production nationale. Première spécialité franc-comtoise, le comté est fabriqué par six établissements sur dix. Son affinage est essentiellement réalisé dans la région, Jura en tête avec 62% du comté fabriqué en Franche-Comté. Une meule sur cinq est affinée sur son lieu de fabrication. La production régionale fléchit légèrement et s'établit à 55 400 tonnes en 2012. Dans le même temps ses ventes progressent de 7%. De ce fait, les stocks se stabilisent. Il en va de même pour son prix. Après avoir augmenté de 4% par an en 2010 et 2011, il ne gagne que 50 € par tonne sur l'année (moins de 1% d'augmentation).

### L'emmental et le gruyère délaissés

L'emmental arrive en deuxième position de la production fromagère régionale. La Franche-Comté produit 5% de l'emmental français bien qu'un quart des établissements qui le fabriquent soit localisé sur son territoire. Avec 13 000 tonnes, la production régionale d'emmental chute de 30% par rapport à 2011. Elle a été divisée par deux en six ans. Suite à la fermeture de l'atelier Le Francomtois à Belfort en 2011, la quasi totalité de la production régionale d'emmental est désormais répartie sur quatre établissements.

La situation du gruyère est similaire. Suite à l'arrêt de production du plus gros atelier de la région en 2012, sa production diminue de 40% pour 1 600 tonnes produites. Là encore, la



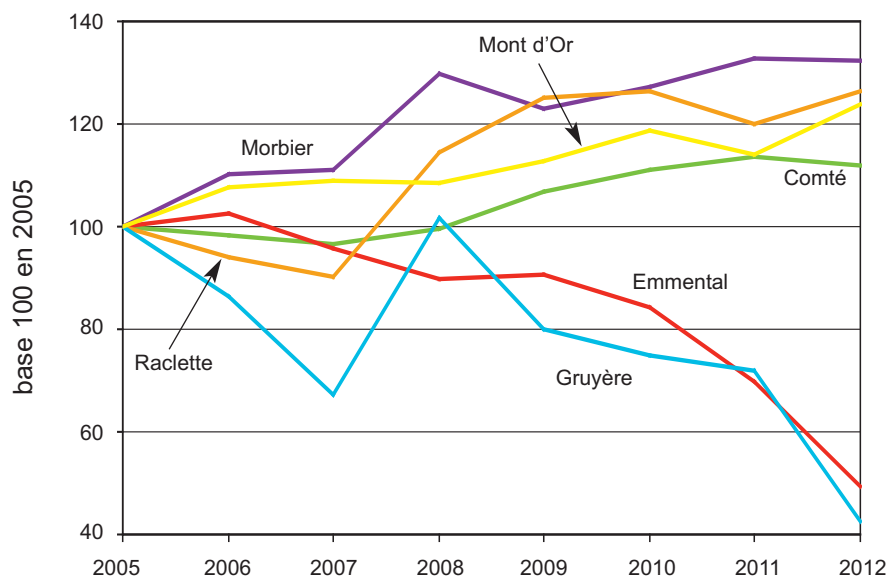
part régionale au niveau de la production française s'en ressent, passant de 60% à 36%. La non obtention de l'AOP explique en partie cette baisse de la production. Néanmoins, depuis décembre 2012, le gruyère est reconnu sous l'Indication Géographique Protégée (IGP) Gruyère de France à l'échelon européen. La zone de production, située à l'est d'un axe allant de Chaumont à Grenoble, englobe l'ensemble de la Franche-Comté. Un tiers de la production est réalisée dans la région.

Les pâtes pressées non cuites qui pèsent pour 8% de la production nationale sont une autre spécificité régionale. Environ 45 ateliers produisent l'une ou l'autre de ces spécialités. Depuis l'obtention de son AOP en 2000, la production de morbier est circonscrite à la Franche-Comté. En 2012, sa production est stable à 9 200 tonnes. Avec plus de 9 600 tonnes produites en 2012, la raclette retrouve son niveau de 2010.

Les productions franc-comtoises de fromage à pâte molle représentent moins de 4% de la production nationale. Un tiers de cette production est composée de l'AOP mont d'or. En 2012, sa production augmente de 8,5% et établit un nouveau record de 4 750 tonnes. Dernière spécialité régionale, les fromages fondus placent la Franche-Comté au premier rang avec 64% de la production nationale.

## L'emmental et le gruyère décrochent

### Les principales fabrications franc-comtoises



Source : Enquêtes annuelles laitières

## Une filière laitière tournée vers les sommets

Avec les massifs du Jura et des Vosges, 30% du territoire franc-comtois est situé en zone de montagne. Deux établissements laitiers sur trois y sont localisés. Il s'agit pour l'essentiel de coopératives, les célèbres « fruitières ». La proportion atteint 50% dans le département du Jura, mais c'est le Doubs qui en possède le plus avec 87 établissements.

Plus de 40% du lait produit dans la région est collecté en zone de montagne. Les établissements localisés en montagne réalisent ainsi près de la moitié de la production fromagère franc-comtoise. Notamment, ils produisent les deux tiers du comté et du morbier régionaux et la totalité de la production de mont d'or.

### Méthodologie, définitions et sources

L'enquête annuelle laitière est réalisée par le Service régional de l'information statistique et économique (SRISE). Cette enquête est exhaustive. Les établissements laitiers interrogés sont ceux collectant plus de 180 000 litres de lait par an et ceux transformant du lait ou des produits laitiers.

La livraison d'un département est la quantité de lait livré par les producteurs de ce département à un établissement laitier, quelle que soit sa localisation. La collecte d'un département est la quantité de lait collecté par les établissements laitiers de ce département, quelle que soit la localisation des producteurs.

Le prix du lait d'un département est celui payé par les établissements de ce département. Il s'entend toutes qualités confondues. C'est le prix payé au producteur avant déduction des taxes à la charge de celui-ci.

Le prix du lait standard France correspond au prix du lait payé pour une qualité standard de 32 g/l de matière protéique et de 38 g/l de matière grasse.

Pour cette publication, les données du Recensement Agricole de 2010 sont également exploitées pour calculer les rayons de collecte des établissements.

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
Service Régional de l'Information Statistique et Économique

191 rue de Belfort - Immeuble Orion -  
25043 Besançon Cedex

Tél : 03.81.47.75.50 - Fax : 03.81.47.75.05

Pour en savoir plus : site Agreste : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Site internet de la DRAAF de Franche-Comté : <http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr>

Directeur : J-L LINARD

Directeur de la publication : F. VIPREY

Rédaction : G. HEYDORFF

Composition : M.C. PETIT-MAIRE

Impression : DRAAF

Dépôt légal : à parution

ISSN : 0246-1803 Prix : 4,50 €



## Déclinaisons départementales

### Doubs

Les 2 120 éleveurs localisés dans le Doubs produisent 47% du lait franc-comtois (près de 540 millions de litres en 2012). Avec 254 000 litres annuels, les livraisons moyennes par exploitation sont les plus faibles de la région mais augmentent en 2012. Les établissements du département se fournissent également dans les autres départements de la région, notamment le Jura et la Haute-Saône (57 millions de litres au total). La collecte départementale est ainsi de 586 millions litres, soit 56% de la collecte régionale.

Le prix moyen du lait est de 42,7 €/hl dans le département. Il est supérieur à la moyenne régionale car principalement lié à des productions sous AOP, mieux valorisées. Les établissements laitiers du Doubs transforment en effet 63% du lait travaillé dans la région, principalement en Comté (33 000 tonnes, soit 60% de la production franc-comtoise). Les laiteries du Doubs produisent également la totalité de la production de mont d'or et la quasi intégralité de celle de la raclette pour la région.

### Jura

Avec 1 030 exploitations, le quart des élevages laitiers de la région est situé dans le Jura. Ces exploitations produisent également le quart du lait franc-comtois (289 millions de litres en 2012). En légère baisse, les livraisons s'établissent en moyenne à 280 000 litres par livreur sur le département. La collecte et la transformation sont assurées principalement par des coopératives, qui représentent quatre établissements sur cinq dans le département.

A 44 € l'hectolitre, le prix du lait y est le plus élevé de la région. Avec 22 000 tonnes de comté (40% de la production régionale), la production sous AOP y est bien représentée. Le Jura est le plus gros producteur de fromages fondus avec plus de la moitié de la production nationale. Le Bleu de Gex, le morbier et le beurre constituent les autres productions majeures du département.

### Haute-Saône et Territoire de Belfort

Avec respectivement 270 et 27 millions de litres de lait livrés, la Haute-Saône et le Territoire de Belfort fournissent à eux deux le quart du lait franc-comtois. Ce sont les deux départements les plus tournés vers l'extérieur, avec respectivement 31% et 21% de leur production de lait qui quitte la région.

Avec 8,5% de livreurs perdus en 2012, la restructuration laitière est particulièrement marquée dans le Territoire de Belfort. Les livraisons moyennes augmentent et sont les plus élevées de la région avec 324 milliers de litres par exploitation.

Ces deux départements ne produisent pas de lait à destination de productions sous AOP et le prix du lait s'en ressent : il s'établit à 34,7 €/hl en moyenne en 2012. Les fromages à pâte molle y représentent l'essentiel de la transformation laitière, avec 10 000 tonnes produites en 2012. Les laiteries situées en Haute-Saône produisent les trois quarts du gruyère de Franche-Comté, soit 1 200 tonnes annuelles.

## La moitié de la production laitière régionale est concentrée dans le Doubs

	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
Livraisons (milliers de litres)	538 771	288 959	274 722	27 904	1 130 355
Livreurs	2 120	1 031	919	86	4 156
Livraison moyenne (milliers de litres)	254	280	299	324	272
Part du lait qui quitte la région	1%	8%	31%	21%	11%
Nombre d'établissements laitiers	107	64	13	1	185
<i>dont coopératives</i>	74	47	2	0	123
<i>dont industriels privés</i>	33	17	11	1	62

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Productions fromagères : des spécialisations départementales marquées

Collecte de lait (milliers de litres) et transformation (tonnes)	Production départementale et part régionale						Production en Franche-Comté
	Doubs		Jura		Haute-Saône et Territoire de Belfort		
Lait collecté	586 553		243 593		220 124		1 050 270
Pâtes pressées cuites	44 587	62%	22 197	31%	4 952	7%	71 737
<i>dont comté</i>	33 339	60%	22 076	40%			55 415
<i>dont gruyère</i>	401	25%			1 206	75%	1 607
Pâtes pressées non cuites	17 658	89%	2 075	11%			19 733
<i>dont morbier</i>	7 646	83%	1 585	17%			9 231
<i>dont raclette</i>	9 443	98%	217	2%			9 660
Pâtes molles	r		s		10 122	64%	15 707
<i>dont mont d'or</i>	4 749	100%					4 749
Pâtes persillées			346	100%			346
<b>Total fromages de vache (sauf fondus)</b>	<b>67 797</b>	<b>63%</b>	<b>24 766</b>	<b>23%</b>	<b>15 385</b>	<b>14%</b>	<b>107 948</b>
Beurre	258	26%	717	74%			975

s : résultat confidentiel non publié pour application statistique

r : secret induit

Source : Enquête annuelle laitière 2012