

## L'industrie laitière française de 1982 à 1995

# L'expansion des produits frais permet une meilleure valorisation du lait

Martine PERROT\*

SCEES - Bureau des enquêtes de branche

\* Avec la collaboration statistique de Lucie MUNIESA  
SCEES - Bureau des enquêtes de branche

***L'industrie de transformation laitière française valorise de mieux en mieux la matière première, notamment grâce à l'expansion des produits frais. Entre 1982 et 1995, le dynamisme des produits frais de grande consommation, tels que les fromages frais, yaourts, crèmes et desserts lactés, s'oppose en effet au fort recul des fabrications industrielles de base comme la poudre de lait écrémé, le lait concentré et le beurre. En élargissant la gamme de leurs fabrications vers les nouveaux produits fortement demandés par le marché, les Pays de la Loire et la Bretagne confirment leur avance. Ainsi s'accroît la concentration des établissements industriels dans les bassins de production laitière de l'Ouest. Cependant, l'industrie de transformation se maintient aussi dans des régions de tradition fromagère ancienne comme la Franche-Comté, la Basse-Normandie et la Lorraine, illustrant ainsi une certaine stabilité du secteur fromager.***

La filière laitière occupe une place de premier plan au sein de l'industrie agroalimentaire française. Second producteur laitier européen derrière l'Allemagne, la France compte, en 1995, 146 500 producteurs de lait de vache qui ont livré 22,7 millions de litres de lait à l'industrie. Le secteur laitier est un marché largement administré à la fois par l'État et, dans le cadre de la politique agricole commune, par l'Union européenne. Économiquement, il a beaucoup évolué depuis une quinzaine d'années (encadré p. 4).

L'étude de l'industrie laitière française en 1982 et en 1995 révèle des évolutions propres à chaque fabrication laitière et fromagère et d'importants changements dans les spécialisations régionales. Ces évolutions se sont accompagnées d'un mouvement ininterrompu de concentration des établissements laitiers.

## La diminution de la ressource en lait

Conséquence la plus visible de la mise en place des quotas laitiers en 1984, la France a réduit de 23 % sa production laitière entre 1982 et 1995. Elle est passée en effet de 33,2 à 25,7 millions de tonnes, tous laits confondus (vache, chèvre, brebis).

La composition du lait de vache s'est légèrement enrichie sur cette période. Le taux de matière grasse passe de 3,80 % en 1982 à 4,07 % en 1995. Le taux de matière protéique progresse aussi, de 3,10 à 3,15 %. En terme de matière utile, la diminution des ressources disponibles est donc un peu moins marquée qu'en terme de volumes produits.

Dans le même temps, l'industrie laitière collecte et valorise une part de plus en plus importante du lait produit, au point de rendre

Tableau 1  
Les livraisons de lait de vache à l'industrie sont en recul

En million de litres et %

Livraisons à l'industrie	1982	1995	Évolution 1982-1995
Lait de vache	24 812	22 731	- 8,4
Lait de chèvre	206	274	+ 33,0
Lait de brebis	107	208	+ 94,4
<b>Total</b>	<b>25 125</b>	<b>23 213</b>	<b>- 7,6</b>

Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

aujourd'hui marginales les utilisations à la ferme, telles que ventes directes ou productions fermières (encadré p. 5). En 1995, 93 % de la production de lait est destinée à l'industrie, contre seulement 78 % en 1982. Aussi les livraisons totales à l'industrie n'ont-elles baissé, sur cette période, que de 7,6 % et celles de lait de vache de 8,4 % (tableau 1).

Face à cette ressource en diminution<sup>1</sup>, les tonnages fabriqués par l'industrie laitière française n'ont jamais été aussi importants : ils ont progressé de 22 % pour atteindre 9,3 millions de tonnes en 1995 (graphique 1). L'industrie produit davantage, avec moins de matière première. Le rapport entre les tonnages fabriqués et les livraisons de lait est passé de 29 à 39 % en treize ans. D'une part, la technologie et les process de fabrication de l'industrie laitière ont évolué, permettant de mieux valoriser la matière première lait dans toutes ses composantes (coproduits compris). D'autre part, l'industrie a développé la fabrication de produits plus économes en lait, comme les produits allégés ou ceux qui incorporent d'autres ingrédients (fruits, confiture, caramel, fines herbes, etc.).

### Un recul des produits industriels de base

La forte expansion des fabrications de fromages frais de vache est une illustration de ces choix. Parmi les fromages, ce sont ceux qui valorisent le mieux le lait. Il faut environ 4 litres de lait pour fabriquer 1 kg de fromage frais, contre 8 à 9 litres pour 1 kg de fromage affiné, tel qu'une pâte pressée cuite. Avec plus de 80 % de croissance, en volume, sur la période 1982-1995, les fromages frais progressent quatre fois plus vite que les autres fromages de vaches (tableau 2).

Tableau 2  
La fabrication de fromages frais progresse de 80 % en treize ans

En millier de tonnes et %

Types de fromages	Quantités fabriquées		
	1982	1995	Évolution 1982-1995
<b>Fromages de vache</b>	<b>1 209,3</b>	<b>1 624,7</b>	<b>+ 34</b>
Fromages frais de vache	278,6	507,3	+ 82
Autres fromages de vache	930,7	1 117,4	+ 20
* Pâtes molles	379,3	459,8	+ 21
* Pâtes pressées cuites	236,7	283,5	+ 20
* Pâtes pressées non cuites	198,8	215,2	+ 8
* Fromages fondus	84,3	126,8	+ 50
* Pâtes persillées	31,5	32,1	+ 2
<b>Fromages de brebis</b>	<b>22,0</b>	<b>44,6</b>	<b>+ 103</b>
<b>Fromages de chèvre</b>	<b>28,9</b>	<b>34,9</b>	<b>+ 21</b>
<b>Total</b>	<b>1 260,2</b>	<b>1 704,2</b>	<b>+ 35</b>

Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

1. Les importations de lait étranger pour l'industrie sont infimes, comparées aux livraisons de lait français ; les exportations de matière première également.

### Le régime des quotas laitiers a favorisé l'adéquation de l'offre aux besoins de l'industrie

Depuis 1968, la production de lait et sa mise en marché sont gérées en grande partie par l'Union européenne : fixation de prix institutionnels (prix d'intervention et prix indicatif), aides à l'exportation, aides à la consommation, mécanismes d'achat et de stockage public. Le soutien par les pouvoirs publics communautaires s'est accompagné au fil des années d'excédents « structurels » coûteux pour le budget du FEOGA. La mise en place, en 1977, d'un prélèvement de coresponsabilité, payable par les producteurs, n'a pas été suffisante pour enrayer la forte croissance de la production laitière.

En 1984, a donc été instauré le régime des quotas laitiers, prévoyant l'encadrement de la production et le paiement de pénalités en cas de dépassement, moyennant le maintien du soutien aux prix, encore en vigueur actuellement.

Les quotas ont permis de rétablir l'équilibre du marché et, en particulier, d'améliorer l'adéquation de la production de lait aux besoins de l'industrie laitière. Ils ont aussi permis d'éviter, en amont, des délocalisations trop massives des élevages laitiers vers le Grand-Ouest, en dépit de la forte concentration géographique de l'industrie de transformation.

La restructuration de la production laitière, en amont de l'industrie, n'est pas abordée dans cette étude. Ne sont cités que les niveaux de la production laitière en 1982 et en 1995, pour appréhender le degré d'adéquation et de valorisation de la matière première « lait » par l'industrie laitière à ces deux dates et mesurer ainsi les effets indirects de la mise en place des quotas sur les structures.

### Collecte et livraison dans l'enquête annuelle laitière

L'enquête annuelle laitière est une enquête de branche, exhaustive. Tous les établissements transformateurs sont interrogés, ainsi que la quasi-totalité des établissements uniquement collecteurs sans activité de transformation. L'activité de transformation commence à l'écémage et la pasteurisation, mais ne couvre pas le simple conditionnement non associé à une transformation.

L'enquête laitière annuelle porte sur des données en volume. La collecte correspond au lait collecté par les établissements situés dans une zone géographique déterminée (département, région, zone de montagne...), indépendamment de l'implantation géographique des producteurs. Symétriquement, la livraison correspond au lait livré à l'industrie laitière par des producteurs situés dans une zone géographique déterminée, indépendamment de la localisation des établissements qui effectuent le ramassage. A l'échelon national, collecte et livraison se confondent. L'enquête laitière permet de mesurer la collecte de lait, ainsi que les différentes fabrications laitières dans une nomenclature détaillée.

La livraison, par les exploitations agricoles, de produits fermiers (lait cru, fromages...), au consommateur ou au commerce n'entre pas en ligne de compte dans cette étude.

A contrario, l'industrie fabrique de moins en moins de beurre ou de poudre de lait, produits de base fortement consommateurs de matière première. Souvent supérieures à la demande, ces fabrications servaient de moyen de stockage pour réguler les marchés. Elles diminuent d'un tiers, en volume, entre 1982 et 1995.

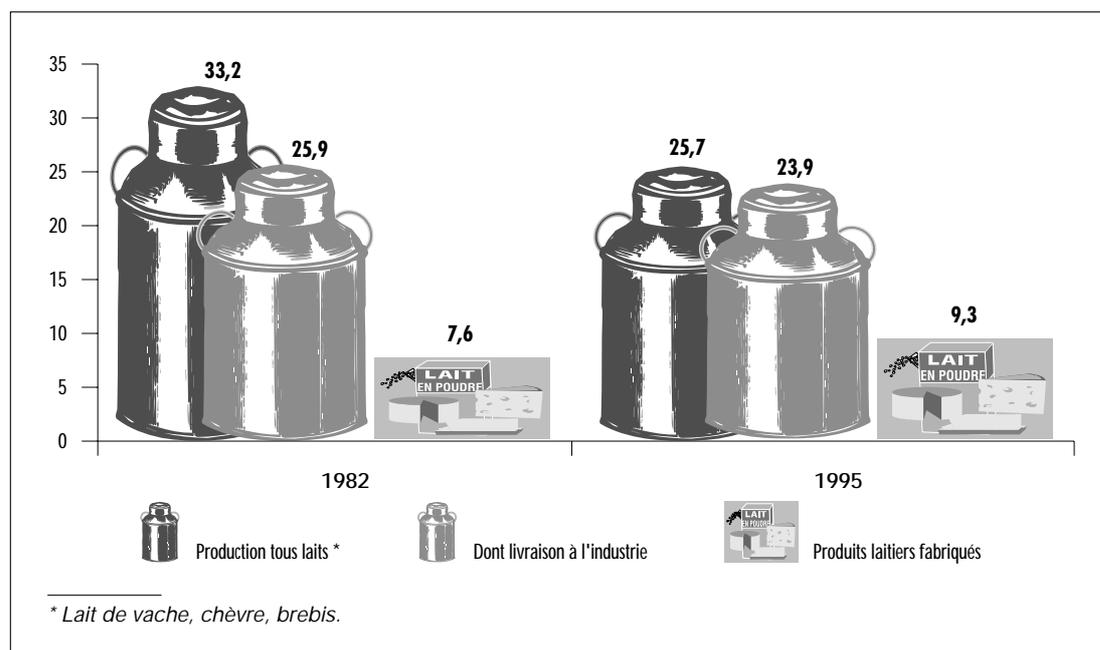
L'évolution est donc très différente selon le type de produits laitiers. Les produits industriels de base, tels que les poudres écrémées, les laits concentrés et le beurre, sont en recul sensible alors que, parmi les produits de grande consommation, les produits frais tels que les yaourts, crèmes, desserts lactés et les fromages frais affichent de forts taux de croissance. D'autres produits industriels issus du cracking du lait, tels que le lactosérum, se développent aussi.

### Une forte expansion des produits frais

Les laits liquides de consommation restent, en tonnage, la première fabrication laitière française, avec une croissance de 23 % entre 1982 et 1995 (tableau 3).

Graphique 1  
L'industrie laitière valorise de mieux en mieux la matière première

En million de tonnes



Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

Tableau 3

**Les laits liquides de consommation restent la première fabrication laitière**

En millier de tonnes et %

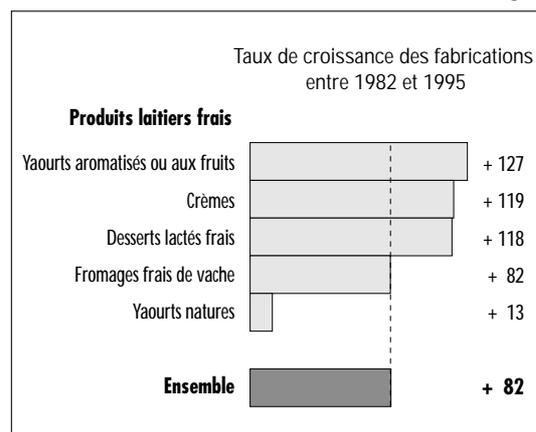
Produits de l'industrie laitière	Quantités fabriquées		
	1982	1995	Évolution 1982-1995
Laits liquides de consommation	3 172,3	3 910,3	+ 23
Produits frais (yaourts, crèmes, desserts lactés frais, fromages frais)	1 205,4	2 192,1	+ 82
Fromages de vache (hors fromages frais, y compris fondus)	930,7	1 117,4	+ 20
Poudres de lait (écrémées, grasses et poudre de babeurre)	946,5	651,3	- 31
Poudre de lactosérum	329,2	540,3	+ 64
Beurre	568,5	381,0	- 33
Fromages de brebis	22,0	44,6	+ 103
Caséines et caséinates	41,8	38,3	- 8
Fromages de chèvre	28,9	34,9	+ 21

Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

Graphique 2

**Produits frais : des fabrications très dynamiques**

En % des tonnages



Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

Viennent ensuite les produits frais, très dynamiques sur la période avec 82 % de croissance. Ils comprennent les yaourts, les crèmes, les desserts lactés frais, ainsi que les fromages frais de vache. Ces derniers s'apparentent en effet davantage aux produits frais qu'aux autres fromages de vache, par leurs zones de production et leurs techniques de fabrication, comme par le taux de croissance qu'ils enregistrent sur la période. Seuls les yaourts naturels sont à la traîne, avec une progression de 13 % seulement en treize ans (graphique 2).

Les fromages de vache (non compris les fromages frais et y compris les fromages fondus) constituent la troisième grande fabrication laitière. Ils affichent une progression globale de

20 % en treize ans, avec toutefois des scores très inégaux. La progression atteint en effet 50 % pour les fromages fondus. Les pâtes molles et les pâtes pressées cuites (+ 20 %) se comportent mieux que les pâtes pressées non cuites (+ 8 %). La fabrication des fromages de chèvre et de brebis, qui porte sur des quantités beaucoup plus faibles, fait preuve d'un grand dynamisme au cours de la période. Les fromages de chèvre progressent au même rythme que ceux de vaches, tandis que la production de fromages de brebis double en treize ans. Bien qu'incorporant beaucoup de matière première, ces différentes fabrications fromagères sont des produits rémunérateurs pour l'industrie.

Au quatrième rang des fabrications laitières en 1995, les poudres de lait connaissent des évolutions très contrastées : la production de poudres grasses augmente de plus de 70 % en treize ans, tandis que les poudres écrémées et écrémées réengraissées voient baisser leur fabrication de 40 et 63 %.

**Des spécialisations régionales en pleine évolution**

Deux régions déjà très dynamiques en 1982, les Pays de la Loire et la Bretagne, ont renforcé leur avance au cours de la période et se situent maintenant aux deux premières places de la transformation laitière française. Ce sont aussi les deux plus grosses régions productrices de lait : elles apportent à elles seules 35 % de la production française de lait en 1995, contre 31 % en 1982. Fortes de cet avantage, elles ont développé très rapidement au cours de la période un large éventail de

fabrications laitières et devancent désormais d'autres régions traditionnellement spécialisées dans ces transformations.

Elles ont su toutes deux s'adapter au repli de la production de beurre et de poudre de lait écrémé, qui constituait une part importante de leur activité, en se tournant vers d'autres produits : les laits liquides de consommation, les produits frais – surtout dans les Pays de la Loire –, les fromages à pâtes pressées cuites et non cuites, les poudres grasses – surtout en Bretagne –, et les produits industriels (poudres de lactosérum, caséines et caséinates, produits issus du cracking du lait). Ainsi, ces deux régions ont réussi à mettre en œuvre une véritable diversification industrielle, leur permettant de faire face dans de bonnes conditions au recul des produits de base.

Aucune des autres grandes régions laitières n'a connu de réorientation de ses productions aussi spectaculaire. La Basse-Normandie, par exemple, troisième région productrice de lait, est davantage restée sur ses créneaux traditionnels. Grosse productrice de beurre et de poudre de lait écrémé, le recul de ces fabrications est ici beaucoup moins marqué qu'en Bretagne et dans les Pays de la Loire. Première région productrice de fromages affinés en 1982 devant la Franche-Comté, la Basse-Normandie n'a pas accru son avance. Elle est au contraire devancée, en 1995, par la Franche-Comté et les Pays de la Loire.

La région Rhône-Alpes avait déjà en 1982 une production bien diversifiée, et n'était qu'assez peu présente sur les produits de base, en particulier le beurre. Elle a renforcé ses positions sur le créneau des produits frais (yaourts et desserts lactés), tout en restant une importante région fromagère aux produits diversifiés.

Le Nord - Pas-de-Calais, lui aussi bien implanté dans les produits frais (en particulier les desserts lactés) est parvenu à maintenir ses positions. Il a légèrement accru sa part dans la production nationale de laits liquides de consommation.

Dans d'autres régions – Lorraine, Franche-Comté, Auvergne –, la spécialisation fromagère est restée très forte, et les diversifications plutôt marginales.

### Diversification ou savoir-faire traditionnel

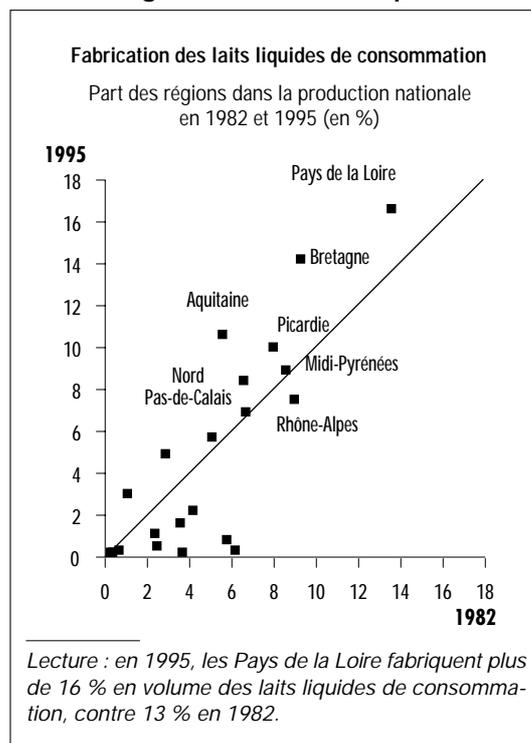
Les principales régions laitières françaises ont ainsi développé, schématiquement, deux types de stratégie. Le premier, adopté par les

Pays de la Loire, la Bretagne et Rhône-Alpes, vise à fabriquer, à partir d'une matière première abondante, une large gamme de produits, dont de nombreux « nouveaux produits » (ultra-frais, allégés) très demandés par le marché et des produits industriels élaborés. Le deuxième type de stratégie, adopté par exemple par la Franche-Comté, la Lorraine et l'Auvergne, ne suppose pas de réorientation majeure de la production, mais permet au contraire un renforcement des productions anciennes, grâce à un riche savoir-faire, en particulier en matière de fabrication fromagère. Conséquence de ces choix stratégiques, la concentration régionale des principales fabrications de l'industrie laitière s'est accrue entre 1982 et 1995.

### Les laits liquides se concentrent à l'Ouest

Pour les laits liquides de consommation, première fabrication laitière, les cinq plus grosses régions productrices contribuent désormais pour plus de 60 % à la production nationale,

Graphique 3  
Laits liquides : les Pays de la Loire et la Bretagne confortent leur position



Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

contre 47 % en 1982. Aux premiers rangs, les Pays de la Loire et la Bretagne en fabriquent à elles seules 30 % contre 22 % en 1982 (graphique 3). L'Aquitaine, après avoir plus que doublé sa production, a conquis la troisième place autrefois occupée par Rhône-Alpes. Les grosses régions productrices fabriquent toutes plus de 300 millions de litres de lait par an (tableau 4).

Les régions qui avaient en 1982 des productions avoisinant les 100 millions de litres voient leurs fabrications fortement chuter au cours de la période. C'est le cas de l'Île-de-France, de la Basse-Normandie, de la Lorraine et de la Bourgogne. La Franche-Comté constitue une exception : partant d'une production relativement faible (25 millions de litres), elle fait plus que quadrupler ses volumes pour atteindre les 100 millions de litres en 1995.

### Les Pays de la Loire s'orientent vers les produits frais

Six régions se partagent plus de 70 % des fabrications nationales de produits frais. Les deux premières, Rhône-Alpes et les Pays de la Loire, en assurent près de 30 % (graphique 4). Elles confortent leur avance au cours de la période, avec une croissance particulièrement forte dans les Pays de la Loire. La Bourgogne fait également une percée remarquable. En multipliant

sa production par six en treize ans, elle se hisse à la cinquième place.

En fait, sur ce créneau porteur des produits frais, deux groupes de régions se distinguent. Certaines sont spécialisées dans les produits dits élaborés, tels que yaourts aromatisés et desserts lactés frais. Elles se situent plutôt dans le nord et l'est de la France : Rhône-Alpes, Nord - Pas-de-Calais, Picardie (tableau 5). D'autres régions, comme la Normandie et la Bourgogne, sont davantage tournées vers la fabrication de fromages frais et de crème (tableau 6). À l'intersection des deux groupes, les Pays de la Loire contribuent fortement à la fois à la fabrication de yaourts et desserts lactés, et à celle de fromages frais et de crème.

### Yaourts et desserts lactés dans le Nord et l'Est

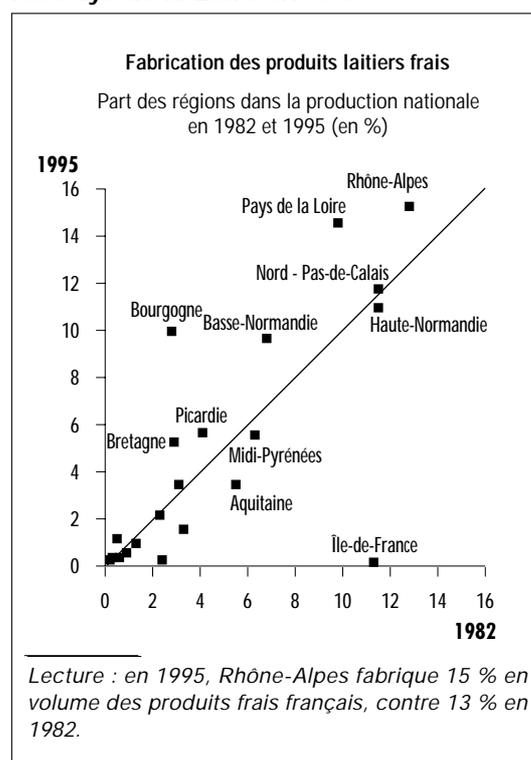
En 1995, les deux tiers des yaourts et desserts lactés frais sont fabriqués par cinq régions : Rhône-Alpes, les Pays de la Loire, le Nord - Pas-de-Calais, la Picardie et la

Tableau 4  
L'Aquitaine est devenue la troisième région productrice de laits liquides

	Laits liquides de consommation			
	1995	Évolution 1982-1995 (%)	1982	Rang en 1982
<b>France</b>	<b>3 796</b>	<b>+ 23</b>	<b>3 080</b>	<b>///</b>
<b>Principales régions<sup>1</sup></b>				
Pays de la Loire	624	+ 53	409	1
Bretagne	532	+ 92	277	2
Aquitaine	396	+ 140	165	10
Picardie	370	+ 56	238	5
Midi-Pyrénées	332	+ 30	255	4
Nord - Pas-de-Calais	313	+ 62	194	7
Rhône-Alpes	279	+ 5	267	3
Poitou-Charentes	255	+ 30	196	6
Centre	207	+ 40	148	11
Auvergne	180	+ 128	79	15
Franche-Comté	106	+ 322	25	18

1. Les 11 régions citées assurent près de 95 % de la production française.  
Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

Graphique 4  
Produits frais : Rhône-Alpes et les Pays de la Loire en tête



Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

Haute-Normandie. En revanche, ces fabrications ont aujourd'hui pratiquement disparu de l'Île-de-France, première région productrice en 1982.

La région Rhône-Alpes produit seule 22 % des yaourts aromatisés et aux fruits, et les Pays de la Loire 17 %. En multipliant leur

production par cinq en treize ans, ces derniers sont passés de la quatrième à la seconde place.

Dans la fabrication de desserts lactés frais, Rhône-Alpes est devancée par le Nord - Pas-de-Calais, qui conserve sa première position avec 22 % de la production nationale.

Tableau 5

**La production de yaourts aromatisés et de desserts lactés a plus que doublé en treize ans**

En millier de tonnes

	Yaourts aromatisés		Desserts lactés frais		Yaourts naturels	
	1995	Évolution 1982-1995 (%)	1995	Évolution 1982-1995 (%)	1995	Évolution 1982-1995 (%)
<b>France</b>	<b>599,1</b>	<b>+ 127</b>	<b>421,1</b>	<b>+ 118</b>	<b>383,9</b>	<b>+ 13</b>
<b>Principales régions<sup>1</sup></b>						
Rhône-Alpes	130,3	+ 128	78,4	+ 293	78,1	+ 83
Pays de la Loire	103,3	+ 369	43,4	+ 69	64,7	+ 81
Nord - Pas-de-Calais	76,5	+ 67	93,1	+ 128	40,2	+ 32
Picardie	62,7	+ 341	23,5	+ 33	32,8	+ 229
Midi-Pyrénées	57,2	+ 187	3,6	- 62	36,5	+ 90
Bretagne	34,5	+ 321	2,5	+ 1 889	30,2	+ 57
Bourgogne	31,3	+ 1 028	4,4	///	41,5	+ 296
Haute-Normandie	28,6	+ 261	55,2	+ 237	24,5	+ 41
Basse-Normandie	25,6	+ 350	24,1	+ 386	6,3	+ 327
Centre	20,8	+ 639	25,0	+ 1 537	1,2	- 93
Aquitaine	20,2	+ 38	26,6	+ 157	16,8	+ 2
Alsace	0,3	- 98	21,9	+ 135	0,1	- 99

1. Les 12 régions citées assurent plus de 95 % des productions françaises.

Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

Tableau 6

**Trois régions fabriquent plus de 60 % des fromages frais**

En millier de tonnes

	Fromages frais		Crèmes	
	1995	Évolution 1982-1995 (%)	1995	Évolution 1982-1995 (%)
<b>France</b>	<b>507,3</b>	<b>+ 82</b>	<b>280,7</b>	<b>+ 119</b>
<b>Principales régions<sup>1</sup></b>				
Haute-Normandie	139,7	+ 56	2,1	- 72
Basse-Normandie	90,5	+ 138	56,0	+ 78
Bourgogne	89,8	+ 539	37,1	+ 461
Pays de la Loire	58,3	+ 157	61,2	+ 390
Rhône-Alpes	37,5	+ 109	19,5	+ 19
Lorraine	23,8	+ 148	7,9	- 3
Centre	18,5	+ 44	6,0	+ 37
Bretagne	15,3	+ 317	25,5	+ 485
Champagne-Ardenne	10,7	+ 1 054	9,7	+ 426
Aquitaine	8,3	- 63	2,4	+ 19
Alsace	3,7	+ 165	6,8	- 6
Midi-Pyrénées	2,3	- 85	20,4	+ 67

1. Les 12 régions citées assurent 98 % de la production française de fromages frais et 91 % de celle de crèmes.

Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

La fabrication de yaourts naturels, beaucoup moins dynamique sur la période, connaît cependant une forte croissance en Bourgogne et en Picardie.

**Fromages frais et crème en Normandie**

Haute et Basse-Normandie fabriquent plus de 230 000 tonnes de fromages frais de vache, soit 45 % de la production nationale. En Basse-Normandie, cette fabrication va de pair avec celle de crème.

La fabrication des fromages frais s'est concentrée : les cinq premières régions fabriquent 82 % de la production nationale en 1995, contre 68 % en 1982. La Haute-Normandie conserve sa position dominante. Au second rang, la Basse-Normandie est désormais suivie de très près par la Bourgogne. Après un développement spectaculaire, la production bourguignonne devance en effet celle des Pays de la Loire (tableau 6). Autrefois parmi

les premiers producteurs de fromages frais, deux régions se sont fortement désengagées : l'Aquitaine et, surtout, le Nord - Pas-de-Calais qui a abandonné cette fabrication.

Les Pays de la Loire, la Basse-Normandie et la Bourgogne sont aussi les trois premières régions pour la fabrication de crème, et assurent, à elles seules, 55 % de la production nationale en 1995. La Bourgogne fait, là aussi, preuve d'un grand dynamisme.

### Le beurre, fabrication de l'Ouest, en déclin

Traditionnellement partagée par trois régions de l'Ouest – la Bretagne, la Basse-Normandie et les Pays de la Loire –, le beurre apparaît comme une fabrication laitière en déclin, tout comme les poudres de lait et les laits concentrés. Il voit en effet sa production diminuer d'un tiers entre 1982 et 1995.

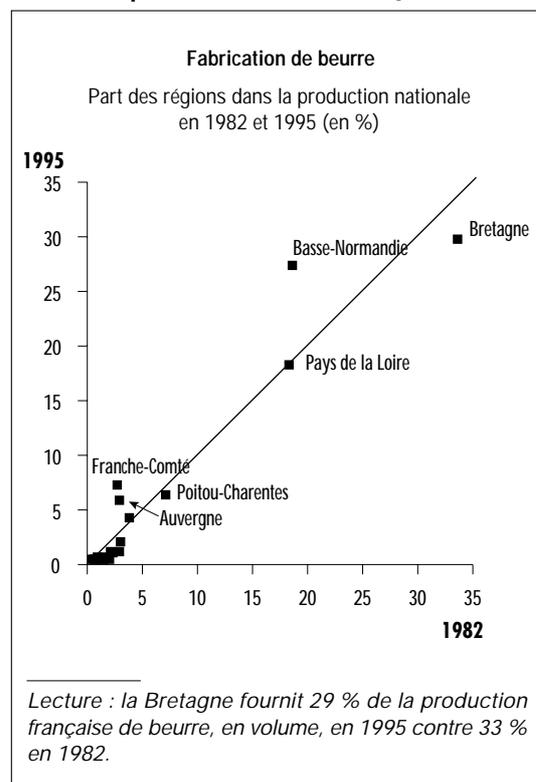
Sur cette période, la hiérarchie des régions de production traditionnelle est respectée. La Bretagne reste en tête, avec près de 112 000

tonnes. Elle est suivie – désormais de très près – par la Basse-Normandie qui résiste beaucoup mieux à la baisse. Cette dernière réussit en effet à stabiliser sa production à un niveau élevé (100 000 tonnes), alors qu'en treize ans, le recul atteint 40 % en Bretagne et 33 % dans les Pays de la Loire, toujours en troisième position (près de 70 000 tonnes en 1995). Les trois régions de l'Ouest fabriquent ainsi 74 % de la production française de beurre (graphique 5).

### Le maintien des traditions fromagères

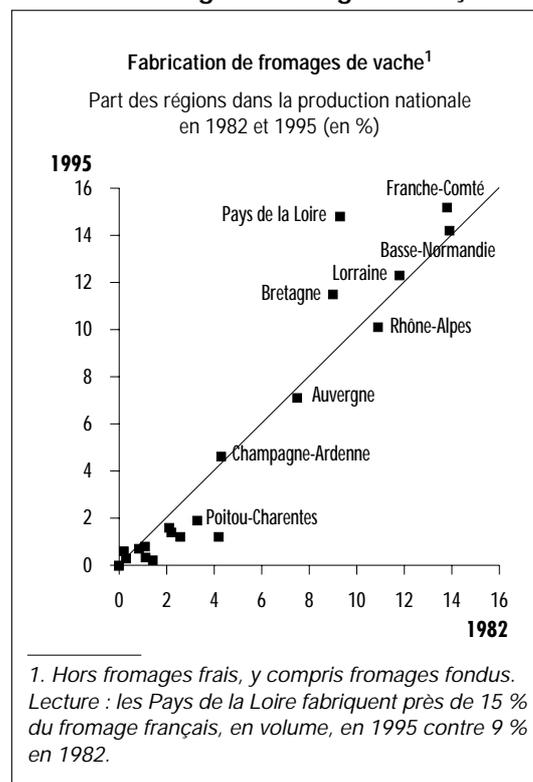
Les régions traditionnelles de production fromagère bénéficient toujours d'un avantage grâce à leur savoir-faire. La Franche-Comté confirme sa position de première région fromagère française, avec 15 % des fromages de vache. Mais les Pays de la Loire, qui ont presque doublé leurs fabrications en treize ans, se placent au deuxième rang, devant la Basse-Normandie et la Lorraine (graphique 6). Ces

Graphique 5  
Les trois régions de l'Ouest fabriquent les trois quarts du beurre français



Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

Graphique 6  
Les Pays de la Loire sont devenus la deuxième région fromagère française



Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

deux dernières régions sont surtout présentes dans la production de pâtes molles, première fabrication fromagère française en tonnage (graphique 7). La Bretagne a également accru fortement ses productions fromagères, pour prendre la cinquième position devant Rhône-Alpes.

Six régions assurent ainsi près de 80 % de la production nationale de fromages de vache, toutes fabrications confondues (hors fromages frais). Trois d'entre elles sont des régions traditionnellement spécialisées dans les fabrications fromagères : la Franche-Comté pour les pâtes pressées cuites et les fromages fondus, la Basse-Normandie et la Lorraine pour les pâtes molles. Pour les trois autres régions – Pays de la Loire, Bretagne et Rhône-Alpes –, la production de fromages vient compléter le large éventail des fabrications laitières.

Ainsi, les Pays de la Loire fournissent désormais près de 30 % des pâtes pressées non cuites, devançant largement l'Auvergne avec laquelle ils faisaient déjà jeu égal en 1982. Pour les pâtes pressées cuites, c'est la Bretagne qui fournit désormais le tiers des tonnages, devant la Franche-Comté, autrefois première région de production. De 1982 à 1995, la fabrication de pâtes pressées cuites progresse en effet de 65 % en Bretagne, alors qu'elle stagne en Franche-Comté.

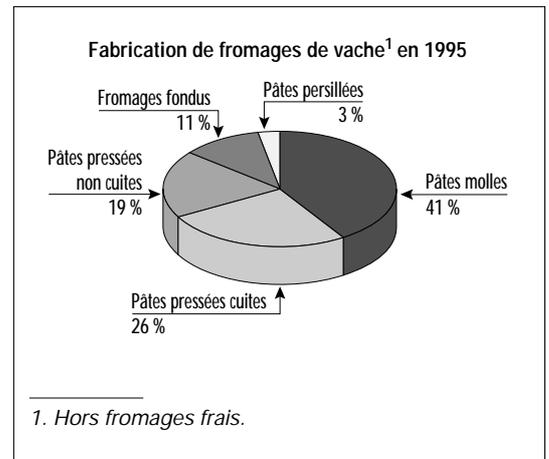
Dans le secteur des fromages fondus, la production française augmente de 50 % en treize ans. En doublant leurs fabrications, les Pays de la Loire ont réussi à se hisser au troisième rang. Ils restent cependant loin derrière les deux régions traditionnellement spécialisées dans ce produit, la Franche-Comté et Rhône-Alpes.

La fabrication française des pâtes persillées, restée stable sur la période, est désormais dominée par l'Auvergne, avec 65 % du tonnage national, loin devant la région Rhône-Alpes qui assurait jusque-là près de la moitié de la production nationale (tableau 7).

### Le « chèvre » du Poitou

Le Poitou-Charentes conserve sa position largement dominante dans la fabrication des fromages de chèvre, mais il ne fournit plus que 72 % de la production nationale en 1995, contre 82 % en 1982. Sa part diminue au profit de régions très dynamiques dans la transformation laitière comme la Bretagne et les Pays de la Loire. Avec des productions en forte croissance, les deux régions de l'Ouest

Graphique 7  
**Plus de 40 % des fabrications fromagères sont des pâtes molles**



Source : AGRESTE - Enquête annuelle laitière 1995

se hissent au quatrième et cinquième rang, derrière le Centre qui consolide sa deuxième place, et la région Rhône-Alpes.

Dans la principale région de production, la fabrication des fromages de chèvre est une activité très concentrée. Quatre établissements classés parmi les plus importants, tous situés en Poitou-Charentes, suffisent à fabriquer la moitié des fromages de chèvre français en 1995 ; il fallait pour cela compter huit établissements en 1982.

### Le « brebis » progresse en Languedoc-Roussillon

La fabrication du fromage de brebis, comme celle du « chèvre », est marquée par une forte spécialisation régionale. Trois régions seulement sont fortement impliquées dans cette production : le Midi-Pyrénées, l'Aquitaine et le Languedoc-Roussillon fournissent 96 % des tonnages en 1995 (94 % en 1982). Midi-Pyrénées n'assure plus cependant que 52 % de la production nationale contre 63 % treize ans avant, alors que la région Languedoc-Roussillon, qui multiplie ses fabrications par quatre sur la période, apparaît particulièrement dynamique.

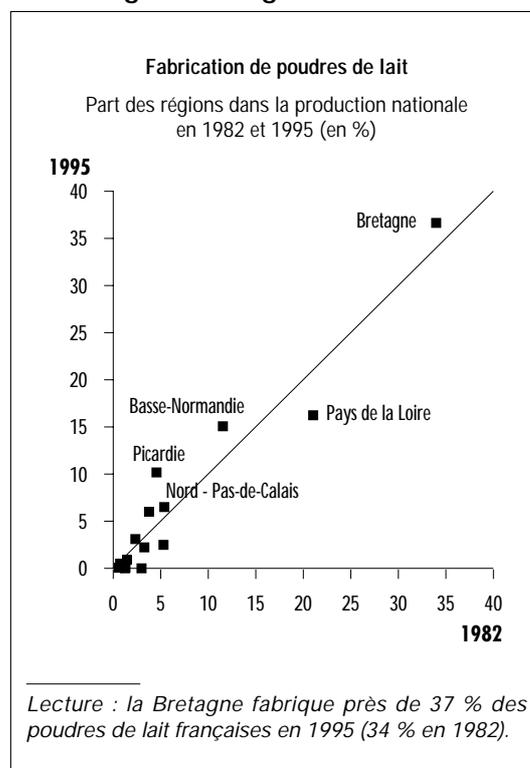
En 1995, le plus grand établissement, implanté en Languedoc-Roussillon, assure à lui seul 20 % de la production nationale de « brebis ». Onze établissements, tous situés dans les trois grandes régions de production, fabriquent 85 % des fromages de brebis.

## Poudres et laits concentrés en Bretagne et Picardie

Les établissements producteurs de poudre de lait, grasse et écrémée, se concentrent dans les bassins de production laitière entre 1982 et 1995. La Bretagne, les Pays de la Loire et la Basse-Normandie, déjà fortement engagées dans ces productions en 1982, fournissent 53 % des fabrications nationales en 1995 (graphique 8).

Mais poudre grasse et poudre maigre connaissent des évolutions totalement opposées (tableau 8). Pour la poudre de lait entier, en pleine expansion, la Bretagne a multiplié sa fabrication par quatre entre 1982 et 1995, prenant la première place devant la Picardie, avec 36 % de la production nationale. Les Pays de la Loire et la Basse-Normandie sont également très dynamiques sur ce créneau et accroissent leur part dans la fabrication nationale. En revanche, d'autres régions reculent. Le Nord - Pas-de-Calais, premier producteur de poudre grasse en 1982, enregistre une croissance de sa production trop modeste pour résister à la pression des grandes régions laitières. La Haute-Normandie et Rhône-Alpes, encore bien placées en 1982, ont aujourd'hui abandonné cette fabrication. Dans ce secteur,

Graphique 8  
La production de poudres se concentre dans les grandes régions laitières



Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

Tableau 7

## Les régions de tradition fromagère se maintiennent, malgré le dynamisme des Pays de la Loire et de la Bretagne

En millier de tonnes et %

	Fabrication française de fromages de vache (hors fromages frais)											
	Production totale		Pâtes molles		Pâtes pressées cuites		Fromages fondus		Pâtes pressées non cuites		Pâtes persillées	
	1995	Évolution 1982-1995 (%)										
<b>France</b>	<b>1 107,4</b>	<b>+ 20</b>	<b>451,7</b>	<b>100</b>	<b>283,5</b>	<b>100</b>	<b>126,6</b>	<b>100</b>	<b>214,6</b>	<b>100</b>	<b>31,0</b>	<b>100</b>
<b>Principales régions<sup>2</sup></b>												
Franche-Comté	169,4	+ 32	11,0	2	79,6	28	68,0	54	10,5	5	0,3	1
Pays de la Loire	165,2	+ 91	45,5	10	39,2	14	18,3	14	62,2	29	-	-
Basse-Normandie	158,5	+ 22	141,7	31	-	-	0,3	€	16,5	8	-	-
Lorraine	138,0	+ 26	119,4	26	7,2	2	€	€	11,3	5	-	-
Bretagne	128,0	+ 52	26,4	6	93,2	33	-	-	8,3	4	-	-
Rhône-Alpes	113,3	+ 12	15,3	3	29,4	10	31,5	25	28,3	13	8,9	28
Auvergne	79,6	+ 14	6,2	1	7,3	2	-	-	46,0	21	20,1	65
Champagne-Ardenne	50,8	+ 26	26,1	6	22,1	8	-	-	2,6	1	-	-
Poitou-Charentes	21,1	- 32	17,6	4	-	-	-	-	3,5	2	-	-
Aquitaine	17,5	- 12	14,8	3	0,3	€	-	-	2,3	1	€	€
Centre	15,4	- 26	7,0	2	-	-	0,5	€	7,9	4	-	-
Bourgogne	13,8	- 43	9,7	2	2,8	1	0,1	€	1,2	1	-	-
Midi-Pyrénées	13,7	- 65	1,3	€	2,5	1	1,4	1	6,9	3	1,6	5
Île-de-France	9,0	- 11	1,8	€	-	-	4,9	4	2,3	1	-	-

2. Les 14 régions citées assurent plus de 98 % de la production française.

Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

Tableau 8  
**L'expansion des poudres de lait entier  
ne compense pas le recul des poudres écrémées**

En millier de tonnes

	Poudre grasse		Poudre maigre et poudre de babeurre		Poudre maigre réengraissée	
	1995	Évolution 1982-1995 (%)	1995	Évolution 1982-1995 (%)	1995	Évolution 1982-1995 (%)
<b>France</b>	<b>275,9</b>	<b>+ 72</b>	<b>307,9</b>	<b>- 40</b>	<b>98,8</b>	<b>- 64</b>
<b>Principales régions<sup>1</sup></b>						
Bretagne	98,6	+ 292	99,4	- 51	50,7	- 45
Picardie	48,0	+ 124	18,7	- 3	0,4	- 88
Pays de la Loire	35,9	+ 194	51,0	- 52	20,3	- 75
Basse-Normandie	31,7	+ 75	51,6	- 9	22,0	- 47
Nord - Pas-de-Calais	29,6	+ 12	13,9	- 37	-	///
Champagne-Ardenne	20,8	- 5	21,6	+ 70	-	///
Bourgogne	7,9	- 47	6,3	- 61	-	///
Lorraine	2,2	+ 57	3,7	- 50	0,1	- 99
Poitou-Charentes	0,8	- 53	14,0	- 35	3,8	- 86
Midi-Pyrénées	0,4	///	20,9	+ 69	1,5	- 85

1. Les 10 régions citées assurent la quasi-totalité de la production française.

Sources : AGRESTE - Enquêtes annuelles laitières 1982, 1995

la concentration s'accélère aussi, et les gros établissements se déplacent du Nord vers l'Ouest de la France.

Pour la poudre maigre – en fort recul sur la période – comme pour le beurre, la baisse de la production est plus accentuée en Bretagne et dans les Pays de la Loire qu'en Basse-Normandie (- 50 % au lieu de - 9 %). Si la Bretagne conserve malgré tout son avance avec un tiers des tonnages, la Basse-Normandie devance désormais de peu les Pays de la Loire.

La fabrication française de lait concentré chute de 50 % en treize ans. C'est désormais la Picardie qui domine ce secteur : elle apporte la moitié de la production nationale. Elle témoigne d'un grand dynamisme dans ce type de production industrielle, comme dans les poudres grasses, alors que la Basse-Normandie a fortement freiné cette production.

### Valorisation d'un sous-produit : le lactosérum

La poudre de lactosérum est au contraire l'exemple même d'un sous-produit bien valorisé par l'industrie et en forte expansion (+ 62 % entre 1982 et 1995). Aujourd'hui comme hier, la fabrication de poudre de lactosérum est assurée à la fois par des régions

de production laitière (Bretagne et Pays de la Loire) et des régions de tradition fromagère comme la Lorraine, le Poitou-Charentes et la Franche-Comté.

Les fabrications de caséines et caséinates sont en légère diminution entre 1982 et 1995 (- 8 %). Elles se concentrent dans l'Ouest. Les Pays de la Loire devancent désormais la Bretagne et ces deux régions apportent les trois quarts de la production française en 1995 contre 56 % en 1982.

### Concentration dans l'industrie laitière

Accompagnant les évolutions des fabrications laitières et les changements de spécialisations régionales, un mouvement de concentration marque les structures industrielles. Sur la période 1982-1995, le nombre des établissements de collecte et de transformation diminue de 40 %, passant de 1 925 à 1 121. Cette baisse touche toutes les régions, à l'exception de la Bretagne.

Le nombre des établissements de fabrication diminue pour presque tous les produits, tandis que la production moyenne par établissement augmente. Seules exceptions, les établissements produisant des fromages fondus, en nombre stable, et ceux fabriquant laits concentrés et desserts lactés de conserve, dont le nombre s'accroît.

Les plus grands établissements de transformation laitière assurent la fabrication de plusieurs produits. Dans les 34 unités les plus importantes, les combinaisons de produits comportent presque toujours du lait liquide de consommation, associé à des produits frais

comme les yaourts et la crème. Les fromages autres que frais sont absents des plus gros établissements laitiers. La fabrication de poudres de lait est le plus souvent associée, dans les gros établissements, à celle de beurre ou de lait liquide de consommation.

## Éléments bibliographiques

PERROT M., CAZENEUVE S. (1998), « Lait et produits laitiers en 1996 ». AGRESTE - *Données chiffrées IAA* n° 74, mars.

PERROT M., CAZENEUVE S. (1998), « Les fabrications fromagères marquent le pas en 1997 ». AGRESTE - *Conjoncture* n° 3, mars.

PERROT M., CAZENEUVE S. (1998), « Le râpé : le fromage qui fait son trou ». AGRESTE - *Primeur* n° 32, février.

PERROT M., CAZENEUVE S. (1997), « Le râpé soutient la production d'emmental en 1997 ». AGRESTE - *Conjoncture* n° 12, décembre.

PERROT M., CAZENEUVE S. (1997), « Commerce extérieur des produits laitiers pour 1996 : des résultats en demi-teinte ». AGRESTE - *Conjoncture* n° 6, juin.

PERROT M., CAZENEUVE S. (1997), « La politique laitière sous l'effet des contraintes du GATT ». AGRESTE - *Conjoncture* n° 3, mars.

PERROT M., CAZENEUVE S. (1997), « Lait et produits laitiers en 1995 ». AGRESTE - *Données chiffrées IAA* n° 65, février.

PERROT M., CAZENEUVE S. (1996), « Fromages AOC : 16 % des fromages affinés en 1995 ». AGRESTE - *Conjoncture* n° 12, décembre.

MAILLOT A., SOLER R. (1996), « Le fromage fait son beurre à l'exportation ». AGRESTE - *Primeur* n° 4, avril.