

Croissance soutenue des fabrications de fromages

Les fabrications de fromages de chèvre augmentent de 10 % en 1999 malgré la stabilisation de la collecte laitière. Le marché des fromages affinés « pur chèvre » poursuit son développement.

Plus de fromages avec une collecte laitière stabilisée. Les fabricants industriels de fromages de chèvre augmentent leur production de près de 10 % en 1999 et devraient la développer de près de 9 % en 2000. Ils recueillent pourtant des quantités de lait qui ne varient guère depuis 1997, comprises entre 325 et 331 millions de litres selon les années. Pour augmenter leurs fabrications, les industriels du lait

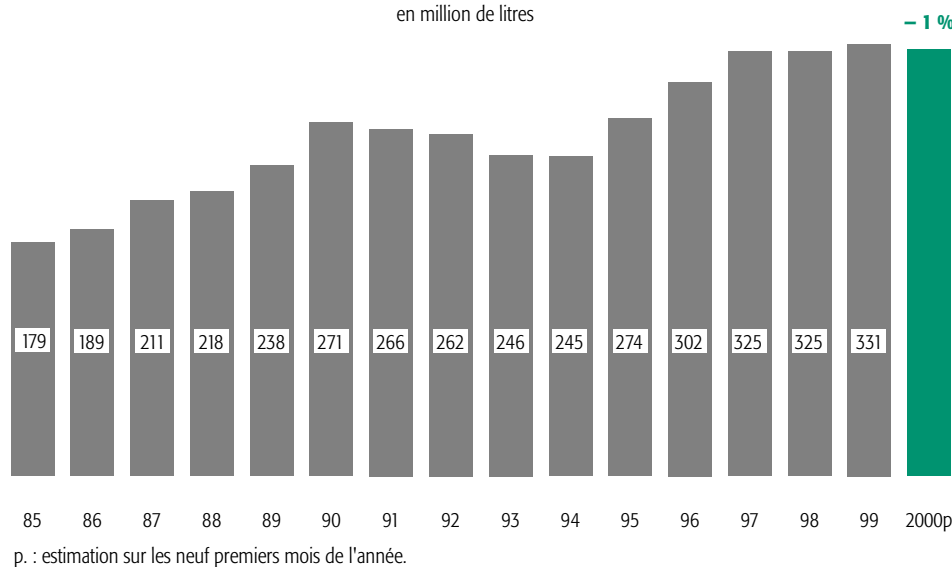
complètent leurs approvisionnements en important des produits tels le caillé de chèvre congelé ou le lait liquide. Ils souhaitent surtout obtenir plus de lait des éleveurs et les incitent pour cela à agrandir leurs troupeaux. C'est par le biais d'accords individuels passés entre industriels laitiers et éleveurs que se régularise la production laitière de chèvre. Ces contrats sont d'autant plus importants que les déséquilibres apparaissent vite sur un marché qui ne traite que de petites quantités. La filière ignore les quotas de production imposés par une réglementation communautaire, comme celle du lait de vache. Elle ne connaît pas non plus de contingentements organisés par une interprofession, comme ceux mis en place autour de Roquefort-sur-Soulzon pour le lait de brebis.

Adaptation aux besoins

L'organisation du marché du lait de chèvre s'est traduite par une progression de la collecte des industriels. Passant de 179 millions de litres à 325 millions, entre 1985 et 1997, elle a permis d'alimenter la forte croissance des productions de fromages. La collecte laitière ne varie que peu depuis. Cela a permis dans un premier temps

Stabilisation de la production de lait depuis 1997

Collecte de lait de chèvre de l'industrie laitière
en million de litres



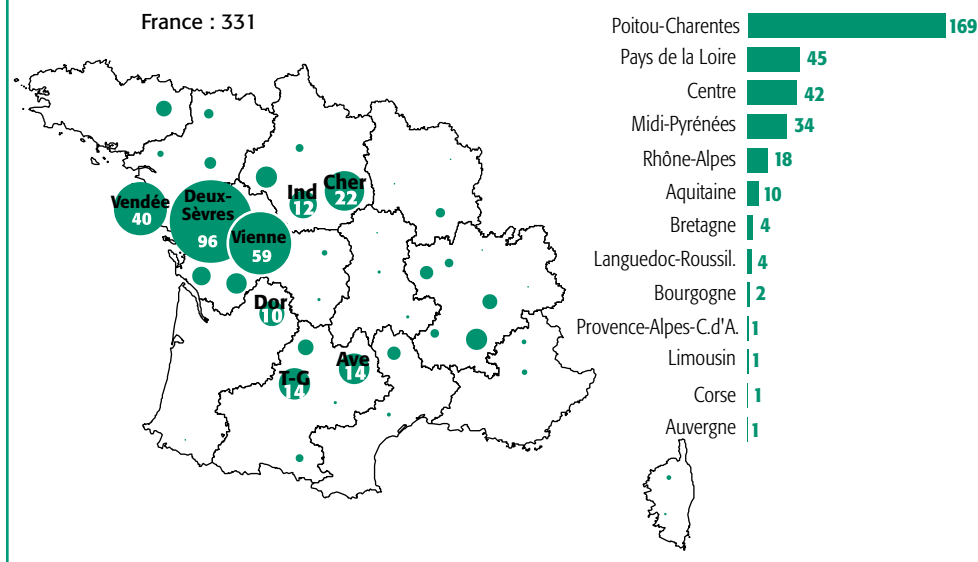
Sources : Agreste - Enquêtes annuelles laitières et enquête mensuelle laitière Onilait-Scees 2000



La moitié du lait en provenance du Poitou-Charentes...

Collecte de lait de chèvre de l'industrie laitière en 1999

en million de litres



Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 1999

> d'adapter les ressources laitières, devenues temporairement trop importantes, aux besoins des industriels. Mais la croissance actuelle des fabrications de fromages nécessite de les développer à nouveau.

Les Deux-Sèvres : premier pôle de production

La collecte de lait de chèvre est concentrée dans le Centre et l'Ouest de la France. La région Poitou-Charentes en apporte la moitié, dont une centaine de millions en provenance des Deux-Sèvres et près de 60 de la Vienne. La Vendée est en 1999 le troisième département français avec 40 millions de litres de lait. Dans la région Centre, la collecte dépasse également les 10 millions de litres dans le Cher et dans l'Indre. Elle ne franchit ce seuil dans le reste de la France que dans le Tarn-et-Garonne et l'Aveyron. L'importance des Deux-Sèvres recule depuis quelques années, même si ce département demeure le premier pour les volumes collectés. Les volumes fournis aux industriels s'y développent moins vite sur les cinq dernières années que dans la Vienne et qu'en Vendée. L'expansion vendéenne est plus marquée encore sur longue période. La collecte y a été multipliée par cinq sur les vingt dernières

années, alors qu'elle ne progresse que faiblement en Poitou-Charentes. Midi-Pyrénées est l'autre pôle de croissance pour la collecte laitière, avec des volumes en augmentation de 300 % de 1980 à 1999. Sur vingt ans, la collecte se restreint à un plus petit nombre de départements. Elle disparaît de l'Aude, du Gard ou encore du Loiret, et diminue sensiblement dans les deux départements charentais.

Implantations industrielles

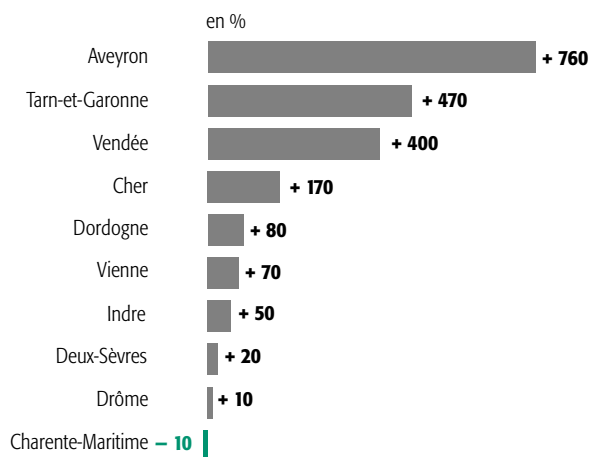
La distribution géographique de la collecte laitière ne traduit pas seulement celle de la production. Elle reflète aussi les implantations des industriels qui l'utilisent. En 1999, les établissements laitiers de la Vienne et de Vendée font appel à une partie du lait des Deux-Sèvres. Ceux du Cher transforment le double des quantités produites dans leur département. Les établissements de Midi-Pyrénées, qui utilisent 10 millions de litres issus

Un tiers du lait de chèvre est transformé à la ferme

de troupeaux extérieurs à leur région, drainent aussi des quantités importantes. Les flux laitiers interrégionaux sont limités dans le reste du territoire, sauf pour le lait produit en Rhône-Alpes, dont 7 millions de litres partent en dehors de la région. En 1999, la collecte laitière des industriels est effectuée par une centaine d'établissements. Les dix plus gros recueillent chacun plus de 10 millions de litres, et drainent deux tiers de la collecte française. Malgré la concentration du secteur, une trentaine d'établissements recueillant moins de 250 000 litres dans l'année, sont toujours en activité. Les 331 millions de litres collectés par l'ensemble des industriels en 1999 représentent les

mais la collecte se développe surtout en Vendée et en Midi-Pyrénées

Variation de la collecte des laiteries entre 1980 et 1999 pour les principaux départements producteurs en 1999



Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 1999

57 000 tonnes de fromages de chèvre en 1999

Bilan de l'activité des laiteries en millier de litres pour le lait
et en tonne pour les autres produits

	1999	Variation sur les neuf premiers mois de 2000
Ressources hors importations		
Collecte de lait de chèvre	327 000	- 1 %
Collecte de fromages fermiers	9 000	+ 14 %
Collecte de caillé fermier	13 300	+ 38 %
Emplois		
Fabrication de laits liquides conditionnés	3 800	+ 70 %
Fabrications de fromages ¹	57 000	+ 9 %
Fabrications de produits pour stockage		
Caillé, lait concentré congelé...	10 100	- 13 %

1. Fromages frais et affinés.

Sources : Agreste - Enquête annuelle laitière 1999
et enquête mensuelle laitière Onilait-Scees 2000

> deux tiers de la production laitière hexagonale. Cette proportion atteint 93 % pour le lait de vache et près de 100 % pour le lait de brebis. Le reste de la production laitière caprine, soit un peu moins de 150 millions de litres en 1999, est transformé par les éleveurs. Il s'agit souvent d'un choix délibéré de mode de vie, qui assure aussi aux éleveurs des revenus plus conséquents. En Poitou-Charentes, l'habitude est au contraire de livrer sa production aux coopératives laitières.

Un approvisionnement diversifié

En 1999, l'industrie laitière complète son approvisionnement en se procurant l'équivalent de 20 milliers de tonnes de lait sous la forme de caillé et de fromages fermiers pour l'affinage auprès des éleveurs français. Elle a aussi recours à 46 milliers de tonnes de produits intermédiaires importés, selon les estimations de l'Office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers (Onilait). Avec ces compléments, l'industrie laitière augmente ses ressources qui atteignent au total l'équivalent de 400 milliers de tonnes en 1999. Les stocks de lait caillé, conser-

vés à l'état congelé, lui permettent de mieux répartir ses fabrications de fromages sur l'année, du moins quand les règles de l'Institut des appellations d'origine contrôlées ne l'interdisent pas. Des méthodes visant à étaler la production laitière dans le temps sont également mises en place afin de mieux répondre aux commandes des industriels. La traite est en effet naturellement peu abondante en automne et en hiver.

Un quart des fromages sont fabriqués à la ferme

La fabrication de fromages constitue l'essentiel de l'activité

des industriels laitiers avec 57 000 tonnes élaborées en 1999 contre moins de 4 000 tonnes pour les laits liquides. Les fromages industriels représentent les trois quarts des fabrications françaises en raison de l'importance des fromages fermiers, évalués à 20 000 tonnes en 1999. Les fabrications de fromages de chèvre progressent fortement de 1985 à 1999, passant de 30 à 57 millions de tonnes pour les seuls fromages industriels. Cette croissance est un peu plus forte que celle des fromages de brebis et bien plus que celle des fromages de vache. Elle ne se dément pas en 1999 où elle se chiffre à 10 %. Spécificité des fromages de chèvre, le marché des fromages affinés est sur longue période le plus dynamique. Sa croissance atteint encore 10 % en 1999 pour 47 000 tonnes produites. Mais en 1999, l'intérêt des acheteurs se porte aussi sur les fromages frais qui représentent désormais 16 % des fromages de chèvre industriels.

Croissance de 5 % pour les fromages sous AOC

Huit fromages, d'une production totale de 5 000 tonnes, bénéficient en 1999 d'une appellation d'origine contrôlée (AOC). Le crottin-de-chavignol, élaboré à raison de 1 500 tonnes dans le Cher, est le plus important. Il >

Marché porteur pour les fromages affinés en 1999

Activité des laiteries hors fromages fondus

	Production des laiteries (en tonne)			Établissements producteurs en 1999
	1999	Variation 1999/1998	Variation sur les 9 premiers mois de 2000	
Sainte-maure ¹	10 125	- 7 %	} +11 %	11
Autres fromages « pur chèvre »	33 553	+ 19 %		89
Fromages au lait de mélange	3 602	- 8 %	- 6 %	39
Ensemble fromages affinés	47 280	+ 10 %	+ 10 %	96

1. Y compris fromages ne bénéficiant pas de l'appellation d'origine contrôlée.

Sources : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 1998 et 1999,
et enquête mensuelle laitière Onilait-Scees 2000

Pour en savoir plus...

■ [225 millions de litres de lait de brebis en 1999] « De nouveaux fromages pour écouler la production », *Agreste-Primeur*, n° 83, octobre 2000

■ [fromages au lait cru] « Stabilité globale de la production », *Agreste-Primeur*, n° 82, septembre 2000

■ « Des fromages européens sur les plateaux français », *Agreste-Primeur*, n° 71, mars 2000

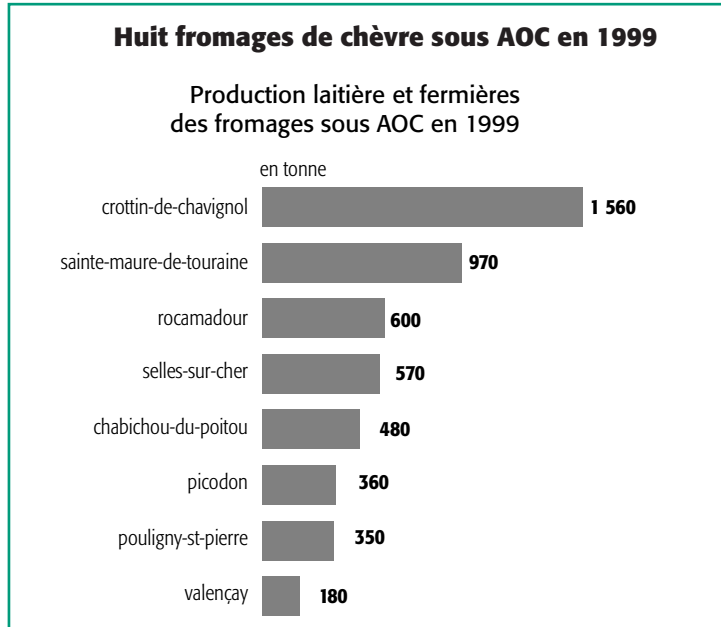
■ « Lait et produits laitiers en 1999 », *Agreste-Chiffres et données*, à paraître en octobre 2000

■ « L'année économique caprine », *Institut de l'élevage*, n° 290, avril 2000

> devance les 1 000 tonnes du sainte-maure-de-touraine, et les 600 tonnes des rocamadours. Le pélardon, élaboré dans les Cévennes, a obtenu la neuvième AOC en 2000. Le marché des fromages de chèvre sous AOC progresse de 6 % en 1999, soit moins que celui des autres fromages affinés. Au contraire des fromages entièrement élaborés au lait de chèvre, celui des fromages mixtes incorporant aussi du lait de vache ou de brebis, régresse. Les fabrications baissent de 8 % en 1999 avec moins de 4 000 tonnes produites.

Croissance persistante en 2000

Les résultats des neuf premiers mois de l'année 2000 confirment ces tendances. La production industrielle de fromages de chèvre progresse de 9 %. Celle des laits conditionnés UHT est également très élevée. Pour y parvenir, avec une collecte laitière en léger recul, les industriels augmentent l'utilisation d'autres matières premières comme le caillé fermier. Ils puisent aussi



Source : Institut national des appellations d'origine contrôlée

sur leurs stocks de produits transformés tels le lait concentré et le caillé congelé. Si la conjoncture demeure plutôt favorable aux fromages frais, ce sont les fromages affinés qui progressent le plus avec plus de 10 % de croissance. Les fromages mélangeant du lait de chèvre et d'autres laits poursuivent leur déclin. Avec 2 500

tonnes produites à la fin de septembre 2000, ils représentent désormais moins de 5 % de l'ensemble des fromages de chèvre. La concentration des industriels est plus forte encore dans la fabrication des fromages que dans la collecte du lait. Cinq des cent établissements cumulent plus de 60 % des fromages de chèvre affinés en 1999. Situés dans les Deux-Sèvres et dans la Vienne, ils en élaborent de 2 000 à 10 000 tonnes par an.

Serge Cazeneuve et Martine Perrot

Scees - Bureau des statistiques de production industrielle

Méthodologie

■ Le Service central des enquêtes et études statistiques (Scees) du ministère de l'Agriculture et de la Pêche effectue chaque année une enquête auprès des laiteries. Elle concerne les établissements qui collectent au moins 1 800 hectolitres de lait de vache dans l'année, ainsi que l'ensemble des établissements transformateurs de lait ou de produits laitiers de vache. Elle touche aussi les unités qui collectent ou transforment du lait de chèvre ou de brebis.

