



Photo : Héléne MAIRE

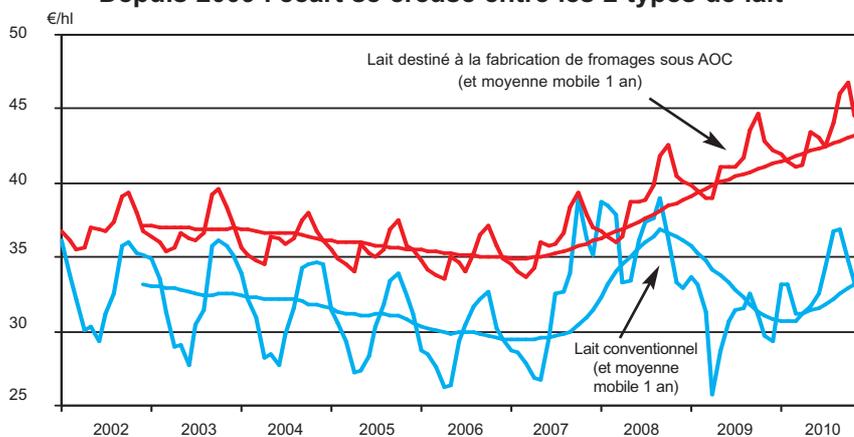
## Prix, livraisons, fabrications : les principaux indicateurs de la filière lait sont au vert

En 2010, le prix du lait conventionnel repart à la hausse après le fort recul de 2009 tandis que le prix du lait destiné aux fromages sous signes de qualité gagne 24% en quatre ans. Malgré la poursuite de la baisse du nombre de producteurs laitiers, les livraisons et la collecte de lait atteignent des niveaux record. Dynamisée par des prix de vente élevés, la production de comté, fromage emblématique de la région, enregistre une troisième année de hausse.

En 2010, grâce à une conjoncture laitière plus favorable qu'en 2009, le prix du lait payé par les établissements collecteurs franc-comtois a progressé de 5,9%. Il s'établit en moyenne annuelle à 39,74 €/hl. Ce prix moyen cache toujours de fortes disparités en raison de nombreux critères intervenant dans la détermination du prix du lait. Le plus influent d'entre eux est l'utilisation ou non du lait pour la fabrication de fromages sous signe de qualité. Cette distinction explique en grande partie l'écart

de prix observé entre départements. En Haute-Saône et dans le Territoire de Belfort, situés hors de l'aire d'appellation Comté, le prix du lait dépend en grande partie d'accords négociés entre les producteurs et les transformateurs au niveau national. Ces accords définissent les évolutions du prix de base du lait standard. Ce prix est ensuite modulé au niveau local selon différents paramètres pour fixer le prix effectivement payé aux producteurs. En 2010, malgré les difficultés ren-

Depuis 2009 l'écart se creuse entre les 2 types de lait



Source : Enquêtes mensuelles laitières

contrées pour mettre en œuvre les accords signés en juin 2009, le prix moyen du lait conventionnel progresse de 9%. Il s'élève en moyenne annuelle à près de 34 €/hl contre 30,13 €/hl pour le prix du lait standard France. Néanmoins, ce rebond ne compense pas entièrement la forte baisse de 15% enregistrée en 2009.

Dans le Doubs et le Jura, couverts en quasi totalité par l'aire d'appellation Comté, le prix du lait est essentiellement lié à l'évolution de la Moyenne Pondérée Nationale du comté (MPN) car la part du lait conventionnel dans la collecte est très minoritaire dans le Doubs (22%) et nulle dans le Jura.

Dans le sillage d'une MPN qui ne cesse de progresser depuis plusieurs années, le prix du lait servant à la fabrication de fromages sous signes de qualité a augmenté de 24% en quatre ans. En 2010, il atteint en moyenne 43,76 €/hl. Pour une vingtaine d'ateliers, le prix a même dépassé les 50 €/hl certains mois, hors lait biologique. Depuis 2008, l'écart de prix entre les deux types de lait s'est fortement accru et atteint près de 10 €/hl en moyenne annuelle en 2010.

## Livraisons de lait record

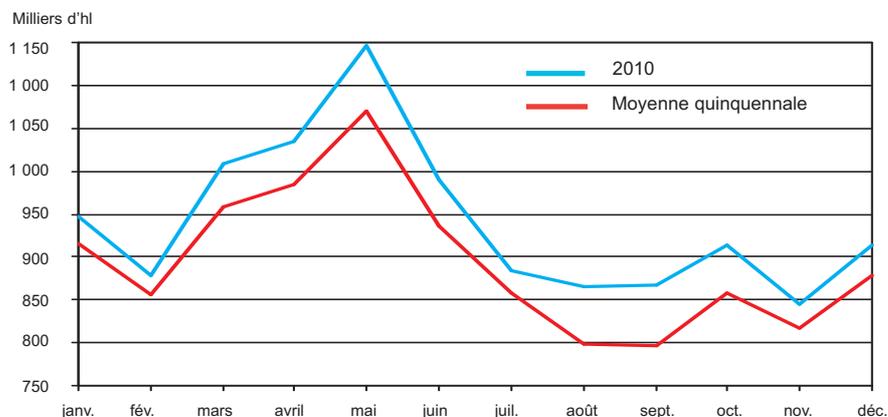
En 2010, près de 4 400 éleveurs franc-comtois ont livré 1 123,5 millions de litres aux établissements laitiers, un niveau record depuis 20 ans. Favorisées par la hausse du prix du lait, les livraisons sont dynamiques tout au long de l'année. Au final, elles progressent de 3% par rapport à 2009 et sont supérieures de 5% à la moyenne quinquennale. Avec 4,9% du total de lait livré en France, la Franche-Comté se situe au 7<sup>ème</sup> rang des régions métropolitaines, loin derrière les régions Bretagne (22%) et Pays de la Loire (15%).

La baisse du nombre des livreurs se poursuit à un rythme comparable aux années précédentes. La restructuration des exploitations laitières est néanmoins moins marquée en Franche-Comté qu'au niveau national. Depuis 2000, la région a perdu un quart de ses producteurs contre 37% pour la ferme France. Les

cahiers des charges des différentes AOC/AOP, imposant notamment un périmètre de collecte restreint, ont permis le maintien d'un certain

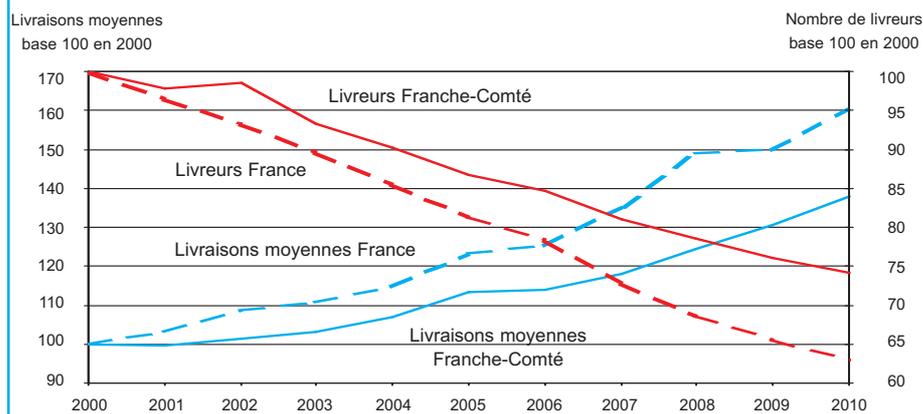
nombre d'exploitations laitières en zone de montagne, limitant ainsi les disparitions et les concentrations observées dans d'autres régions.

## Des livraisons franc-comtoises dynamiques tout au long de l'année



Source : DRAAF-SRISE Enquêtes mensuelles laitières

## Concentration des livraisons moins marquée en Franche-Comté



Source : DRAAF-SRISE Enquêtes annuelles laitières

## La filière biologique a progressé en dix ans mais reste marginale

En 2010, 127 producteurs laitiers ont apporté 28,3 millions de litres de lait biologique à 25 établissements franc-comtois. En dix ans, le volume de lait biologique collecté a progressé de 70% et sa part dans le total de lait collecté est passée de 1,7 à 2,7%. C'est dans le Jura que la part du lait biologique dans le total de lait collecté est la plus importante. Elle atteint 4,3% contre seulement 2% dans le Doubs.

Parmi les établissements collecteurs de lait biologique, huit ne travaillent qu'avec ce type de lait. Situés pour la plupart en zone de montagne, ce sont des ateliers de très petite taille puisqu'ils collectent en moyenne moins de 1,5 million de litres par an. A l'inverse, un seul des 17 établissements effectuant une collecte mixte se situe en zone de montagne et six d'entre eux sont implantés hors de la zone AOC Comté. La part du lait bio dans leur collecte est en moyenne de 5% et ne dépasse pas 30%.

L'essentiel du lait bio est destiné à la fabrication de fromages à pâtes pressées cuites. Le comté représente à lui seul 50% de l'ensemble de la production de fromages bio. La part du comté bio reste néanmoins très marginale. Elle représente moins de 3% du tonnage total de comté fabriqué en 2010.

Par conséquent, les livraisons moyennes par livreur augmentent mais à un rythme moins important qu'au niveau national (+ 38% en 10 ans contre + 61%). Avec 256 000 litres en moyenne par producteur, elles demeurent modestes par rapport à celle des principales régions laitières (- 15% par rapport à la moyenne nationale). Cela tient aux caractéristiques du cheptel laitier franc-comtois : troupeaux plutôt de petite taille notamment en zone de montagne et très forte prédominance de la race Montbéliarde (plus de 90% du troupeau laitier), moins productive que la Prim'Holstein, qui représente les deux-tiers des vaches laitières en France. De plus, les contraintes des cahiers des charges des fromages sous AOC/AOP concernant l'alimentation des vaches ne permettent pas une production aussi intensive qu'ailleurs.

### Un tiers des établissements collecteurs français en Franche-Comté

Avec 166 ateliers collecteurs de lait de vache, la Franche-Comté concentre un tiers des sites français pour seulement 4,6% du volume de lait collecté en France. Cette densité d'établissements est due à l'importance du réseau coopératif, symbolisé par les fruitières à comté. Plus des trois quarts des établissements collecteurs de la région ont ainsi le statut de coopératives. Les ateliers franc-comtois sont en majorité de petite taille. Ils collectent en moyenne 6,1 millions de litres de lait par an contre 46 millions en moyenne nationale. Même si la tendance est à l'agrandissement, 44% des établissements collectent moins de 3 millions de litres par an (64% il y a 10 ans), dont huit sur dix se situent en zone de montagne. Une autre des caractéristiques des ateliers collecteurs de la région est d'être pour la quasi totalité d'entre eux également transformateurs.

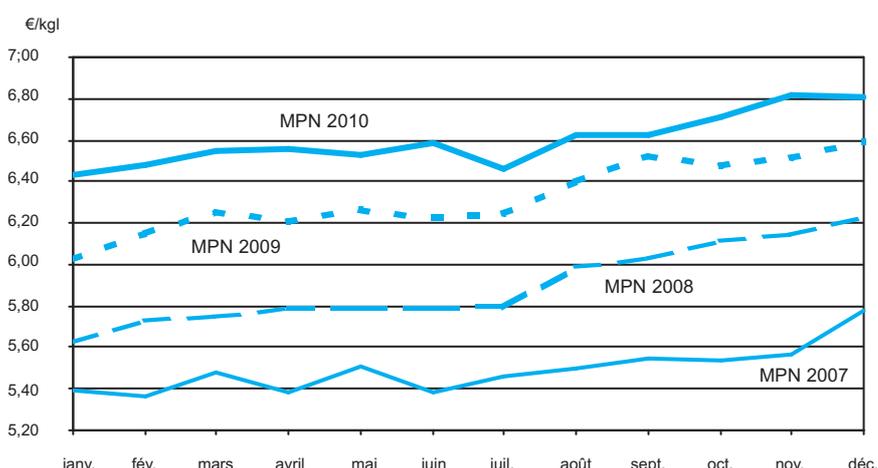
### Comté : production et prix toujours en hausse

La filière laitière franc-comtoise est tournée vers la fabrication de froma-

ges, notamment sous signes de qualité. Le premier d'entre eux, le comté, est fabriqué dans 152 des 175 établissements transformant du lait, localisés à 60% dans le Doubs et 40% dans le Jura. Ces ateliers produisant du comté sont très majo-

ritairement des coopératives (80%). Les trois-quarts d'entre eux sont implantés en zone de montagne, où se fabrique 65% du comté régional. Ce sont pour la plupart des ateliers de taille modeste. Ils transforment en moyenne moins de 4 millions de

### Prix du Comté : hausse de 1 000€/tonne entre fin 2007 et fin 2010



Source : DRAAF-SRISE Enquêtes mensuelles laitières

### Fabrications et volumes de lait

unités : tonne, milliers de litres pour le lait	2010	Evolution 2009/2010 (%)
Beurre	982	+ 0,3
Produits laitiers frais	4 131	+ 11,0
Pâtes Pressées Cuites (PPC)	80 416	+ 0,2
<i>dont comté</i>	54 845	+ 3,7
<i>dont emmental</i>	22 280	- 7,0
<i>dont gruyère</i>	2 836	- 6,5
Pâtes Pressées Non Cuites (PPNC)	19 133	+ 1,6
<i>dont morbier</i>	8 854	+ 3,2
<i>dont raclette</i>	9 651	+ 1,1
Pâtes molles	13 620	- 6,5
<i>dont mont d'or</i>	4 562	+ 5,2
Pâtes persillées (Bleu de Gex)	342	- 1,7
<b>Total fromages de vache</b>	<b>113 816</b>	<b>- 0,5</b>
Fromages fondus	78 484	- 0,2
Metton	415	- 24,5
Cancoillotte	5 142	- 1,6
<b>TOTAL HORS FONDUS</b>	<b>124 486</b>	<b>- 0,3</b>
Lait livré	1 123 463	+ 3,0
Lait collecté	1 044 393	+ 2,4
Lait transformé	1 108 983	+ 1,2

Source : Enquêtes annuelles laitières

litres par an, aucun ne dépassant les 30 millions de litres annuels. Enfin, plus de 60% des établissements sont mono-producteurs de comté.

En 2010, la production de comté progresse de 3,7% et atteint 54 800 tonnes. Cette 3<sup>ème</sup> année consécutive de hausse contribue à une augmentation des stocks de 10% en un an. Cela n'a cependant pas eu de conséquence sur les prix de vente. La moyenne pondérée nationale atteint 6 800 €/tonne en fin d'année 2010 soit plus de 1 000 €/tonne de mieux qu'en fin 2007.

Les ateliers producteurs de comté, ayant généralement des faibles capacités de stockage, confient l'essentiel de l'affinage à des établissements spécialisés. En 2010, seulement 20% du comté est ainsi affiné sur son lieu de production.

## La fabrication d'emmental continue de diminuer

L'emmental est la deuxième production fromagère de la région en volume. Avec 22 300 tonnes, il représente un peu moins de 20% des fromages fabriqués en Franche-Comté. Sa production est beaucoup plus concentrée que celle du comté puisque réalisée dans seulement six établissements, tous de statut privé. Ces ateliers sont pour la plupart de taille importante, trois d'entre eux figurant parmi les cinq plus gros établissements franc-comtois en terme de volume de lait transformé. Ces six structures transforment en moyenne 62,6 millions de litres par an contre 6,4 pour l'ensemble des ateliers de la région.

La raclette, devenue en 2009 la troisième production fromagère régionale en volume, connaît un net ralentissement de sa progression après deux années de forte croissance. Les productions de morbier et de mont d'or repartent à la hausse

Prix du lait moyen payé par les établissements de collecte				
Unité : €/hl		2009	2010	Evolution 2009/2010
Forme juridique	Coopérative	40,29	42,29	+ 5,0%
	Privé	34,76	37,18	+ 7,0%
Zone	Montagne	41,51	43,85	+ 5,6%
	Autre	34,69	36,95	+ 6,5%
Département	Doubs	39,00	41,16	+ 5,5%
	Jura	40,60	42,26	+ 4,1%
	Haute-Saône et Territoire de Belfort	30,68	33,43	+ 9,0%
Fabrication	Comté	41,55	43,61	+ 5,0%
	Comté + autres	40,87	42,87	+ 4,9%
	Emmental + autres	31,72	33,97	+ 7,1%
<b>Moyenne régionale</b>		<b>37,54</b>	<b>39,74</b>	<b>+ 5,9%</b>
Prix du lait standard France		27,71	30,13	+ 8,7%

Source : Enquêtes annuelles laitières

se après le creux de 2009 tandis que celle du gruyère confirme le recul observé l'année précédente. Le Bleu

de Gex reste une production AOC marginale en Franche-Comté avec 340 tonnes produites. ■

## 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 la localisation de cet établissement. 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 de l'enquête mensuelle régionale sont également exploitées, ainsi que celles du Comité interprofessionnel du gruyère de comté (CIGC).*

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 : P. WEHRLÉ**  
Directeur de la publication : F. VIPREY  
Rédaction : L. MALEGUE  
Composition : M.C. PETIT-MAIRE  
Impression : DRAAF  
Dépôt légal : à parution  
ISSN : 0246-1803 Prix : 4,50 €