

Télécharger les données au format tableur

Fromages au lait cru : bonne tenue des pâtes molles en 2011

En 2011, les fabrications de fromages au lait cru ont progressé de 1,7 % grâce au rebond des pâtes molles (+ 3,3 %) et des pâtes pressées non cuites (+ 2,6 %). Les fabrications de fromages au lait cru sous appellation d'origine restent plus dynamiques que les autres.

En 2011, les laiteries ont élaboré 184 840 tonnes de fromages au lait cru. Après deux années d'embellie (+ 4,3 % et + 5,7 % en 2009 et 2010 respectivement), les fabrications de fromages au lait cru marquent le pas en 2011 (+ 1,7 %). C'est également le cas pour l'ensemble des fromages qui progressent lentement de 2010 à 2011 (+ 1 %) après une hausse de près de 4 % l'année précédente. Depuis 2009, la part des fromages au lait cru dans l'ensemble des fromages s'est stabilisée à près de 15 %. Ceux bénéficiant d'une appellation d'origine sont plus dynamiques que les autres.

Les fabrications de camembert au lait cru bien orientées

Parmi les différentes catégories de fromages de vache au lait cru, la meilleure progression est celle des pâtes molles (+ 3,3 %). Les fabrications reprennent depuis 2009 après plusieurs années défavorables (2002 à 2009). Leur dynamisme provient essentiellement du camembert au lait cru. Après une chute spectaculaire en 2007, liée à l'arrêt de la production du camembert de Normandie par deux opérateurs importants, le camembert au lait cru confirme sa reprise: + 8,6 % de 2008 à 2009 et + 13,6 % de 2010 à 2011. La part de lait cru dans l'ensemble des camemberts augmente de 1 point entre 2010 et 2011 passant de 5,4 % à 6,3 %. Pour les autres fromages à pâte molle, les évolutions sont contrastées. Les volumes de fabrication de brie de Meaux et Melun AOC, entièrement au lait cru, progressent de 2,4 % en 2011 par rapport à 2010. À l'inverse, ceux de mont d'or, autre fromage AOC exclusivement au lait cru, baissent de 4 % tout comme le munster au lait cru (- 9 %). L'ensemble des pâtes molles est en léger repli (- 0,2 %).

Près de 15 % des fromages sont au lait cru en 2011

	Fromages au lait cru		Ensemble des fromages		Part des fromages au lait cru en 2011 en %
	Production 2011 en tonnes	Évolution 2011/2010 en %	Production 2011 en tonnes	Évolution 2011/2010 en %	
Fromages de vache	154 980	+ 1,6	1 118 074	+ 0,8	13,9
à pâte pressée cuite (ppc)	79 087	+ 0,4	335 957	+ 2,3	23,5
à pâte pressée non cuite (ppnc)	45 577	+ 2,6	252 929	+ 0,7	18,0
à pâte molle (pm)	29 226	+ 3,3	492 352	- 0,2	5,9
Fromages à pâte persillée (pp)	1 090	+ 0,6	36 835	+ 3,3	3,0
Fromages de chèvre	8 118	+ 4,2	100 244	+ 3,6	8,1
Fromages de brebis	21 372	+ 1,2	57 462	+ 0,4	37,2
Total	184 470	+ 1,7	1 275 780	+ 1,0	14,5

Champ : fromages au lait de vache, chèvre ou brebis, hors frais de vache et fondus, hors catégorie « autres fromages au lait cru ».

Précision : la production totale de fromages au lait cru est en réalité de 184 840 tonnes mais la catégorie non détaillée « autres fromages au lait cru » (370 tonnes) n'est pas reprise dans ce tableau.

Source : Agreste, enquête annuelle laitière

> Les pâtes pressées non cuites au lait cru sous appellation d'origine s'en sortent mieux que les autres

Les fabrications de fromages à pâtes pressées non cuites (ppnc) au lait cru sont plus dynamiques que l'ensemble des ppnc (+ 2,6 % de 2010 à 2011 contre 0,7 %). Cela s'explique par la bonne tenue des fromages sous appellation d'origine contrôlée (AOC). Ces derniers sembleraient avoir conservé les faveurs des consommateurs. Ainsi, les productions de reblochon et de morbier AOC tous deux au lait cru progressent chacune de près de 5 % tout comme le cantal (AOC) et assimilés au lait cru (+ 7 %). En revanche, les fabrications de tomme de Savoie (IGP) au lait cru chutent de 6 % et celles de raclette au lait cru de près de 7 %. La part des fromages au lait cru augmente légèrement dans l'ensemble des ppnc (de 17,7 % en 2010 à 18 % en 2011).

Les pâtes pressées cuites au lait cru se maintiennent

Avec un volume de 79 000 tonnes en 2011, les fabrications de fromages à pâte pressée cuite (ppc) sont les plus importantes parmi les fromages au lait cru. Elles se stabilisent alors que l'ensemble des fromages de cette variété progresse de 2,3 % de 2010 à 2011. Les évolutions

sont toutefois hétérogènes. Certains fromages se portent bien, notamment ceux exclusivement au lait cru et sous AOC. C'est le cas du comté, principal fromage (ppc) au lait cru (+ 2 % de 2010 à 2011), du beaufort, obligatoirement au lait cru lui aussi (+ 2,4 %) et du gruyère au lait cru (+ 16 %). En revanche, d'autres sont en repli. Ainsi, l'emmental au lait cru perd du terrain et ne représente plus que 3,8 % des fabrications d'emmental en 2011 (contre 4,6 % en 2009 et 4,3 % en 2010). Son volume produit baisse de 11 % entre 2010 et 2011.

Faible rebond des fromages de brebis au lait cru...

Après deux années successives de baisse (-5 % en 2009 et -1,2 % en 2010), les fabrications de fromages de brebis au lait cru reprennent (+ 1,2 % en 2011) grâce au roquefort, principal fromage de brebis au lait cru (93 % du total). Son volume progresse de 1,4 % de 2010 à 2011 après la difficile année 2009 (-7 %). La suspension de la surtaxe américaine en mai 2011 a permis la reprise des exportations du roquefort vers cette destination. Environ un cinquième du volume de roquefort produit est exporté, majoritairement en Europe et pour 5 % vers les États-Unis en 2011.

...reprise confirmée de ceux de chèvre

En 2011, les fromages de chèvre au lait cru progressent de 4,2 % par rapport à 2010 poursuivant la tendance favorable des dix dernières années. Toutefois, les volumes restent faibles et ne représentent que 8 % de l'ensemble des fromages de chèvre, eux-mêmes en progression de 3,6 % en 2011.

Concentration des fabrications au lait cru

Un dixième des établissements fabriquant des fromages au lait cru représente près de la moitié du volume total (88 000 tonnes). Parmi ces « gros » établissements, qui produisent plus de 1 000 tonnes de fromages au lait cru dans l'année, se trouvent notamment les producteurs de roquefort de l'Aveyron et ceux de reblochon de Rhône Alpes. Le poids de ces opérateurs progresse au détriment de celui des plus petits (18 000 tonnes de fromages au lait cru supplémentaires en 2011 par rapport à 2009). Les trois quarts des établissements fabriquant du fromage au lait cru sont de petite taille (moins de 500 tonnes par an) et ils contribuent à moins de 30 % de la production nationale de fromage au lait cru. Ce sont pour la plupart de petites coopératives communément appelées « fruitières », situées en Franche- >

Pour en savoir plus...

Consultez le site Internet du SSP : www.agreste.agriculture.gouv.fr
Résultats définitifs 2011 de l'enquête annuelle laitière sur le site Agreste (rubrique Enquête puis Industries agroalimentaires puis Enquête annuelle laitière)

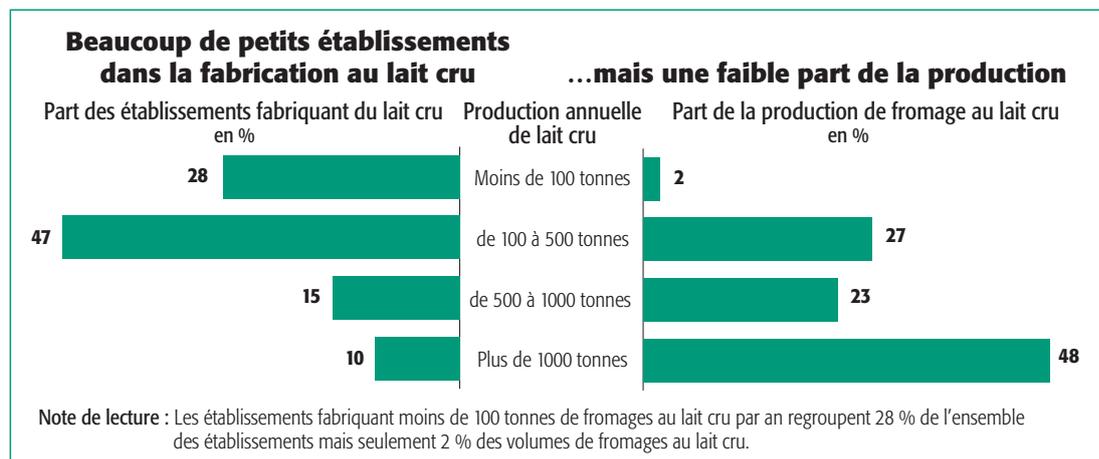
■ « Une collecte et des fabrications en hausse »
Primeur n° 290
octobre 2012

■ « Les produits laitiers fabriqués en agriculture biologique (AB) en 2010 - Relance confirmée des produits laitiers AB »
Primeur n° 280
février 2012

■ « Reprise des fabrications de produits laitiers en 2010 »
Primeur n° 268
novembre 2011

■ « Embellie des fabrications de fromages au lait cru - Les fromages au lait cru en 2009 »
Primeur n° 264
juin 2011

■ CNAOL Conseil National des Appellations d'Origine Laitière : les chiffres clés 2011



Source : Agreste, enquête annuelle laitière 2011

> Comté et en Rhône-Alpes. Elles sont spécialisées dans la fabrication de pâtes pressées cuites. Le nombre de laiteries fabriquant des fromages au lait cru, augmente de 22 unités de 2009 à 2011 pour atteindre le niveau de 2006. La fabrication des fromages au lait cru est exclusive pour 70 % des établissements. Ces spécialistes en élaborent 132 200 tonnes en 2011 soit 72 % de la production nationale.

Les grandes entreprises très présentes dans les fromages AOC

La plupart des fromages au lait cru bénéficient d'une appellation d'origine (AOP ou AOC). Parmi ceux identifiés dans l'enquête annuelle laitière, seuls la tomme de Savoie et certains emmentals sont reconnus sous IGP. L'emmental bénéficie actuellement de trois signes d'identification de la qualité et de l'origine : un label rouge (Arrêté n° LA 04/79 du 3 mai 2011) associé à deux IGP « emmental de Savoie » et « emmental français Est central ». Certaines grandes entreprises laitières s'impliquent dans les fabrications de fromage au lait cru et notamment dans les fromages sous appellation d'origine afin d'élargir leur offre de produits. Même si les fabrications fromagères au lait cru constituent une faible part de leur activité, les volumes sont importants. Avec un cahier des charges contraignant, ces fromages sont néanmoins mieux valorisés que les autres.

La part des fromages AOC, identifiés dans l'enquête annuelle laitière 2011, se maintient à environ 77 % (de l'ensemble des fromages au lait cru). Parmi eux, le comté, de loin la première AOC au lait cru, représente en volume 31 % des fabrications nationales de fromages au lait cru. Le roquefort est également une AOC majeure pour le lait cru avec 11 % des volumes, de même que les bries de Meaux et de Melun (4 %) dans une moindre mesure.

La production de fromage au lait cru : un savoir-faire très localisé...

La production de fromage au lait cru est concentrée principalement dans trois régions détentrices d'un savoir-faire, avec des producteurs parfois situés en zone de montagne. Les régions productrices de lait situées dans le grand Ouest : Normandie, Bretagne et Pays de la Loire rassemblent près de la moitié des volumes de fabrications des autres fromages (hors lait cru).

...la Franche-Comté reste la première région productrice

Avec 82 000 tonnes de fromages fabriqués au lait cru, soit 44 % de la production nationale, la Franche-Comté conserve la première place régionale. Les volumes élaborés en 2011 restent stables par rapport à 2010 (0,3 %), mieux orientés que l'ensemble des fromages de la région (- 1,8 %). Le comté est le

Qu'est-ce qu'un fromage au lait cru ?

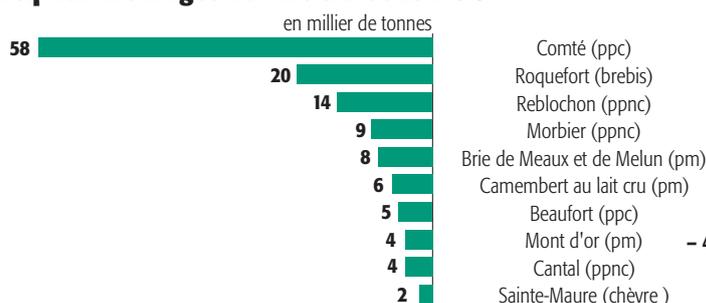
■ C'est un produit vivant fabriqué avec du lait de vache, de brebis ou de chèvre, qui n'a pas subi de traitement thermique supérieur à 40 °C. De ce fait, la flore lactique originelle qu'il contient, très diversifiée, est préservée de même que les systèmes enzymatiques qui jouent un rôle complexe à toutes les étapes de la fabrication et de l'affinage. Il en découle une grande variété de goûts qui caractérise nombre de fromages. Le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères apporte des précisions sur l'étiquetage des fromages au lait cru (article 14). La section IX du règlement N° 853/2004 du parlement européen et du conseil fixe les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et notamment au lait cru.

fromage emblématique de la région avec 56 300 tonnes fabriquées en 2011. C'est la première AOC française en volume, produite pour trois quarts par les fruitières (petites coopératives), et pour un quart dans quelques établissements de plus grande taille. Cette filière « comté » a permis le maintien de nombreuses laiteries en Franche-Comté, notamment celles situées en zone de montagne.

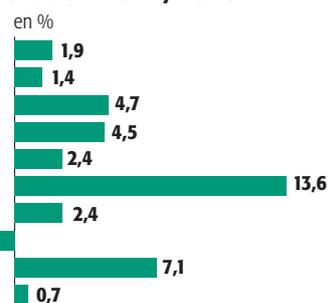
Deux tiers des fromages à pâte pressée cuite produits en Rhône-Alpes sont au lait cru

La production de fromages au lait cru a légèrement progressé en Rhône Alpes en 2011 (+ 0,7 % contre + 0,1 % pour l'ensemble des fromages). C'est la deuxième zone productrice de fromages au lait cru, avec près de 44 000 tonnes élaborées en 2011. Les pâtes pressées non >

Principaux fromages au lait cru sous AOC



Évolution 2011/2010



Note de lecture : En 2011, 20 milliers de tonnes de Roquefort, fromage AOC de brebis obligatoirement au lait cru, ont été produites soit une augmentation de 1,4 % entre 2010 et 2011.

Les fabrications de fromages au lait cru en hausse en 2011

	Fromages au lait cru			Ensemble des fromages	
	Nombre d'établissements en 2011	Production 2011 en tonnes	Évolution 2011/2010 en %	Production 2011 en tonnes	Évolution 2011/2010 en %
Franche-comté	167	81 920	+ 0,3	112 224	- 1,8
Rhône-alpes	78	43 840	+ 0,7	89 422	+ 0,1
Midi-Pyrénées	34	25 754	+ 1,9	34 183	+ 0,3
Lorraine	6	8 551	+ 3,0	154 205	+ 0,3
Basse-Normandie	11	7 458	+ 13,8	148 387	- 3,5
Centre	15	5 336	+ 2,7	10 272	+ 4,9
Auvergne	12	3 937	+ 12,1	88 695	+ 3,9
Ile-de-France	4	2 121	+ 7,6	2 499	+ 2,6
Poitou-Charentes	10	1 153	- 5,4	90 559	+ 2,1
Autres régions	58	4 399	+ 2,4	545 333	+ 2,6
Total	395	184 470	+ 1,7	1 275 780	+ 1,0

Champ : fromages au lait de vache, chèvre ou brebis, hors frais de vache et fondus, hors catégorie « autres fromages au lait cru ».

Source : Agreste, enquête annuelle laitière 2011

➤ cuites prédominent, suivies des pâtes pressées cuites. Les premières sont en hausse de 2,3 % alors que les secondes baissent de 1,5 % de 2010 à 2011. Le reblochon et assimilés (14 200 tonnes, + 4,7 %), la tomme de Savoie (6 600 tonnes, - 6 %) et le Beaufort (5 100 tonnes, + 2,4 %) sont les principaux fromages au lait cru régionaux. Dans une moindre mesure, le gruyère (5 % du lait cru de la région, en hausse de 35 %) et l'emmental (en forte baisse

- 18 %) complètent cette gamme des fromages au lait cru.

En Midi-Pyrénées, roquefort et Pyrénées de vache en hausse

Grâce notamment à la reprise du roquefort et du Pyrénées de vache, les fromages au lait cru se portent bien en Midi-Pyrénées en 2011 (+ 1,9 % contre + 0,3 % pour l'ensemble des fromages). C'est la troisième région productrice de fromages au lait cru avec 25 800 tonnes. Les fromages de brebis constituent les principaux fromages au lait cru de cette région avec 20 000 tonnes fabriquées, soit

93 % de la production nationale de fromages au lait cru. Le roquefort, essentiellement produit en Aveyron, progresse de 1,4 %. Les fabrications de Pyrénées de vache au lait cru en nette augmentation (28 %) dépassent 1 000 tonnes en 2011. La Basse-Normandie produit 7 500 tonnes de fromages au lait cru en 2011, en hausse de 13,8 % depuis 2010 grâce à la reprise du camembert au lait cru (85 % du total). Le Centre, première région productrice de chèvre au lait cru (plus de la moitié de la production nationale) produit 5 300 tonnes de fromages au lait cru (+ 2,7 %). Enfin l'Auvergne, connaît une forte progression des fabrications de fromages au lait cru en 2011 (+ 12 %) avec près de 4 000 tonnes fabriquées dont les trois quart de ces volumes en cantal, spécialité régionale. Dans une moindre mesure, la fourme d'Ambert et celle de Montbrison, représentent la moitié de la production nationale des pâtes persillées au lait cru en 2011, en hausse de 5 % de 2010 à 2011.

Odile Le Tollec

Bureau des statistiques des industries agricoles et alimentaires

Méthodologie

■ Le service de la statistique et de la prospective (SSP) du ministère chargé de l'Agriculture effectue chaque année une enquête auprès des laiteries. Cette enquête concerne les établissements qui collectent du lait de vache (au moins 1 800 hectolitres dans l'année), du lait de chèvre ou du lait de brebis, ainsi que l'ensemble des établissements fabriquant des produits laitiers (hors exploitation agricole et hors fabrications fermières). Les établissements doivent indiquer les quantités fabriquées et, pour ceux comportant au moins 20 salariés, les quantités vendues et le montant de leurs ventes. L'enquête comporte également un volet sur l'agriculture biologique (collecte et fabrications) ainsi qu'un volet sur les fromages au lait cru. Les volumes de fromages au lait cru figurant dans les tableaux ont pour certains été estimés car le questionnaire de l'enquête annuelle laitière ne fournit pas le détail des fabrications de fromages au lait cru mais les volumes par catégorie de fromages.

Classification des fromages selon leur fabrication

- Les fromages sont habituellement distingués selon leur mode de fabrication.
- Le terme « à pâte pressée » se dit d'un fromage dont le caillé est pressé au moment du moulage afin d'éliminer le maximum de lactosérum, puis laissé à l'affinage. Le terme « non cuite » se dit d'un fromage dont le caillé n'a subi aucun chauffage au moment de son tranchage. Le terme « cuite » se dit d'un fromage dont la tome a subi un chauffage au moment de son tranchage. L'affinage de ces fromages varie de 3 à 24 mois.
- Les fromages à pâtes molles, sont ensemencés en surface avec une moisissure qui provoque par affinage en cave, l'apparition d'une croûte. Les fromages à pâte persillée ou « bleus » sont des fromages dont le caillé est ensemencé et percé pour que le champignon se développe.