

Les fromages au lait cru en 2009

Embellie des fabrications de fromages au lait cru

En 2009, les laiteries françaises élaborent 176 700 tonnes de fromages au lait cru soit une hausse annuelle de près de 4 % alors que l'ensemble des fabrications de fromages recule de 2 %. Les fromages au lait cru, 15 % du total, essentiellement produits en Franche-Comté, Rhône-Alpes et Midi-Pyrénées sont pour la plupart des appellations d'origine contrôlée.

Les fabrications de fromage au lait cru sont dynamiques dans un contexte où au contraire l'ensemble des fromages recule de 2 %. Après des années successives de retrait (2002 à 2007), l'année 2009 confirme la reprise amorcée en 2008. Mis à part le fromage au lait cru de brebis, toutes les grandes catégories de fromage de vache ou de chèvre profitent de l'embellie. Les fromages de vache représentent 88 % des fromages au lait cru, et près de 14 % de la production totale des fromages de vache. Ils progressent de plus de 5 % alors que les fabrications de fromages de vache affinés et frais reculent de plus de 2 %.

Au lait cru de vache, pâtes molles, pressées ou persillées progressent

En 2009, les pâtes pressées non cuites au lait cru s'envolent avec un volume de 43 600 tonnes soit 8 % de hausse ; l'ensemble des fromages de cette catégorie baisse de 3 %. Les fabrications de fromage à pâte molle se maintiennent. Celles fabriquées au lait cru se reprennent légèrement (+ 0,8 %) après deux années successives de net recul (- 13 % en 2008, - 25 % en 2007). La hausse est due en partie à la reprise de la production du camembert de Normandie (+ 4 %). Les deux principaux producteurs qui avaient délaissé cette production en 2007 réintègrent partiellement le cadre de cette AOC grâce à la vente d'un camembert sous une marque de distributeur (source Inao). L'ensemble des pâtes pressées cuites chute de plus de 6 %. Pour le quart d'entre elles élaboré au lait cru, la progression est de 5 % en 2009 après leur envolée de 7 % en 2008.

Le fromage de chèvre au lait cru se reprend, celui de brebis peine

Avec 7 400 tonnes, les fabrications de fromage de chèvre au lait cru progressent de 2 % alors que l'ensemble des fromages de chèvre se stabilise. Les fromages de chèvre au lait cru ont ➤

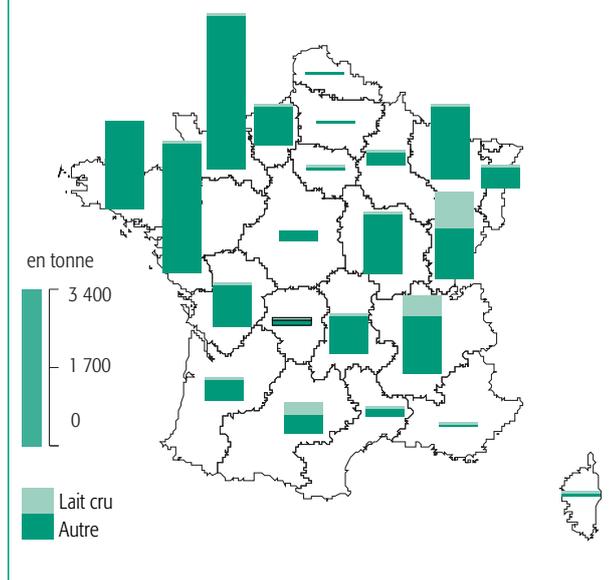
Progression des fromages au lait cru en 2009 alors que l'ensemble des fromages chute

Catégories de fromages	Fromages au lait cru en 2009			Ensemble des fromages en 2009	
	Production en tonne	Évolution 2009/2008 en %	Part dans l'ensemble des fromages en %	Production en tonne	Évolution 2009/2008 en %
Fromages de vache	147 890	+ 5,2	14	1 063 085	- 2,4
à pâte pressée cuite (ppc)	81 044	+ 5,1	26	306 208	- 6,6
à pâte pressée non cuite (ppnc)	43 547	+ 8,0	18	235 955	- 3,4
à pâte molle y compris pâte filée (pm)	22 231	+ 0,8	5	483 817	+ 0,7
à pâte persillée (pp)	1 069	+ 5,4	3	37 105	+ 1,8
Fromages de chèvre	7 408	+ 1,5	8	93 764	+ 0,9
Fromages de brebis	21 358	- 5,5	37	57 328	- 2,2
Ensemble des fromages	176 656	+ 3,6	15	1 214 176	- 2,1

Source : SSP - Agreste - Enquête annuelle laitière 2009

La fabrication des fromages au lait cru concentrée dans trois régions

Production de fromages en 2009



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière 2009

Pour en savoir plus...

■ **Extrait de l'article de l'hebdomadaire « Les marchés » du 27 mai 2010 intitulé**

« **Le roquefort repart à l'assaut des marchés français et étrangers** » compte rendu analytique officiel du Sénat du 17 février 2009 (extrait sur le roquefort)

■ **L'Inao Institut national des appellations d'origine: les chiffres clés 2009 du CNAOL conseil national des appellations d'origine laitière**

■ **Les signes officiels de qualité et d'origine: site agreste dans la rubrique Définition/glossaire**

et les sites Internet :
du SSP
www.agreste.agriculture.gouv.fr
et de l'Inao
www.inao.gouv.fr

> ainsi repris des volumes après une chute importante de 20 % en 2008. Ils représentent 8 % des fromages de chèvre. Parmi les fromages au lait cru, ceux de brebis font figure d'exception avec un recul de plus de 5 %. Ce repli est dû au roquefort, principal fromage au lait cru (93 % du total), dont la production baisse de 7 %. Cette baisse proviendrait de trois facteurs. En premier lieu, la crise économique de 2009 a contribué au recul des fabrications des fromages les plus valorisés. Ensuite, la grande distribution, par ses offres attractives, est un sérieux concurrent (autres bleus de vache ou copies provenant d'Amérique du Sud). Enfin, les marchés américains surtaxent ces produits en guise de rétorsion au refus de la communauté européenne d'importer certains produits américains. L'ensemble des fabrications de fromage de brebis est également orienté à la baisse : - 2 %.

La Franche-Comté confirme sa place prépondérante

Les fabrications de fromages au lait cru se concentrent principalement en Franche-Comté, en

Rhône-Alpes et en Midi-Pyrénées. Ces trois régions en élaborent près de 146 000 tonnes soit 84 % de l'ensemble des fromages au lait cru (vache, chèvre, brebis). La Franche-Comté, avec 45 % de l'ensemble des fromages au lait cru, occupe le premier rang national. En 2009, ce volume augmente de 4 %, et l'ensemble des fromages affinés de + 3 %. Les 170 établissements francs-comtois, presque tous spécialisés dans le lait cru, fabriquent 79 000 tonnes de fromage au lait cru. Ils sont de petite taille et en produisent chacun en moyenne 470 tonnes. Les pâtes molles au lait cru augmentent de 6 % grâce au mont d'or, spécialité franc-comtoise entièrement au lait cru. Les pâtes pressées cuites au lait cru progressent de 5 %. Deux fromages, le comté et l'emmental (respectivement fabriqué à 96 % et 60 % dans la région) sont à l'origine de cette hausse. En revanche, le gruyère, tout au lait cru, fabriqué à 85 % en Franche-Comté, chute de 12 %. Les pâtes pressées non cuites au lait cru baissent de 4 % en raison du déclin du morbier, produit exclusivement en Franche-Comté. Les productions de raclette au lait cru (37 % de la production nationale) se stabilisent.

En Rhône-Alpes, raclette et tomme de Savoie au lait cru progressent

En deuxième position pour la production nationale de fromage au lait cru, la région Rhône-Alpes comprend 80 établissements qui élaborent 43 000 tonnes de fromage au lait cru (vache, chèvre, brebis) soit le quart du volume national. Ce volume régional progresse de plus de 15 % alors que l'ensemble des productions fromagères est stable en 2009. Les fromages de cette région sont plus diversifiés que ceux de Franche-Comté et 83 % d'entre eux sont fabriqués au lait cru. Les pâtes pressées non cuites au lait cru progressent fortement (+ 19 %). Dans cette famille, le volume de raclette au lait cru s'envole (+ 55 %). Il correspond à plus de la moitié de la production nationale. De même, la tomme de Savoie, produit régional, fabriquée à 72 % au lait cru, progresse de plus de 40 %. Les pâtes pressées cuites au lait cru se portent bien (+ 11 %). Parmi elles, l'emmental au lait cru, dont le volume représente près du tiers de la production nationale, progresse de 31 % avec 3 200 tonnes alors que le gruyère au lait cru (18 % de la production nationale) chute de 36 %.

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 revendiquée par nombre de fromages. Le règlement

(CE 853/2004) fixe les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (section IX relative au lait cru et aux produits laitiers). Le décret n° 627/2007 du 22 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères régit la production des fromages au lait cru ; il fixe les définitions et dénominations, les traitements et additions autorisés ainsi que l'étiquetage de ces produits.

➤ **En Midi-Pyrénées, le recul du roquefort impacte les fromages au lait cru de brebis**

Midi-Pyrénées est la 3^e région pour son volume de fromage au lait cru avec 15 % du volume national. Une trentaine d'établissements en produisent 27 000 tonnes, soit 63 % des productions fromagères de Midi-Pyrénées. Cette région contribue pour 93 % de la production nationale de fromages de brebis au lait cru, même si le volume fabriqué diminue de 4 % en 2009. Le roquefort, principal fromage au lait cru élaboré dans cette région (74 % de l'ensemble des fromages de brebis de Midi-Pyrénées) connaît une année 2009 difficile (- 7 %). Les pâtes pressées non cuites au lait cru augmentent dans une moindre mesure (+2 %), mais avec des évolutions contrastées : le cantal au lait cru chute de 3 % et le pyrénées de vache au lait cru se porte bien (+14 %). Les fromages de chèvre au lait cru représentent près de 40 % de l'ensemble des fromages de chèvre de la région et 16 % de la production nationale de fromages de chèvre au lait cru.

Comté, tomme de Savoie et raclette en tête des progressions des fromages au lait cru

Production en lait cru des principaux fromages en 2009

	Région principale de production	Production totale 2009 en lait cru en tonne	Évolution 2009/2008 en %	Part en lait cru en %
Fromages AOC au lait cru				
Comté (ppc)	Franche-Comté	54 979	+ 7,1	100
Roquefort (sauf fondus) (brebis)	Midi-Pyrénées	19 760	- 6,8	100
Reblochon et assimilés (ppnc)	Rhône-Alpes	14 077	+ 1,3	84,5
Morbier (ppnc)	Franche-Comté	8 578	- 6,7	100
Brie de Meaux et de Melun (pm)	Lorraine	7 815	- 5,1	100
Beaufort (ppc)	Rhône-Alpes	4 704	- 1,3	100
Gruyère (ppc)	Franche-Comté, Provence-Alpes-Côte d'Azur	4 360	- 16,7	100
Mont d'Or (pm)	Franche-Comté	4 334	+ 5,2	100
Camembert de Normandie (pm)	Normandie	3 282	+ 8,6	100
Fromages AOC au lait cru ou lait pasteurisé				
dont cantal ¹ et assimilés (ppnc)	Auvergne et Midi-Pyrénées	4 368	- 7,1	25,0
dont sainte maure de Touraine (chèvre)	Centre	1 181	+ 2,5	7,0
Fromages sans AOC au lait cru ou lait pasteurisé				
dont emmental (ppc)	Franche-Comté, Rhône-Alpes	10 780	+ 0,7	4,6
dont tomme de Savoie (ppnc)	Rhône-Alpes	6 779	+ 41,1	69,1
dont raclette (ppnc)	Rhône-Alpes et Franche-Comté	4 332	+ 30,6	8,1
dont saint-marcellin (pm)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	1 648	+ 13,9	36,3

1. Le cantal est un fromage fabriqué au lait cru ou pasteurisé. La production totale, en 2009, est de 17 500 tonnes dont 4 368 au lait cru.

pm : pâte molle ; ppc : pâte pressée cuite ; ppnc : pâte pressée non cuite ; pp : pâte persillée.

Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière 2009

80 % des fromages au lait cru sont des AOC

Les fromages sous appellation d'origine contrôlée (AOC) sont le plus souvent fabriqués au lait cru. En 2009, ils représentent 78 % du tonnage des fromages au lait cru contre 16 %

de l'ensemble des fromages. On compte 46 fromages (vache, chèvre, brebis) produits sous AOC : 29 d'entre eux sont fabriqués au lait de vache, 14 au lait de chèvre et 3 avec du lait de brebis (source Inao).



La classification des fromages

■ Les fromages sont généralement classés selon leur fermeté, laquelle varie suivant le degré d'humidité. Les pâtes dures ne contiennent que 30 % d'humidité tandis que les pâtes molles ou fraîches peuvent en contenir jusqu'à 80 %.

■ Les fromages frais (non affinés) ont coagulé sous l'action des ferments lactiques et non par l'ajout de présure. Ils sont uniquement égouttés. Cette catégorie inclut : les petits suisses, le fromage à la crème.

■ Les fromages à pâte molle (pm) sont affinés durant une période relativement courte, égouttés et moulés, mais non pressés et non cuits. Leur taux d'humidité varie entre 50 et 60 % et les matières grasses représentent de 20 à 26 % du poids du fromage. Ils se répartissent en deux catégories définies par l'aspect de la croûte : les fromages à croûte fleurie comme le coulommiers, et ceux à croûte lavée comme le munster.

■ Les fromages à pâte pressée (ppc ou ppnc) se répartissent selon la fermeté de la pâte. Celle des fromages demi-fermes est pressée mais

non cuite, ce qui leur donne une consistance dense et une couleur jaune pâle. Parmi eux, on trouve la raclette, le reblochon... Celle des fromages fermes est pressée et cuite, c'est-à-dire que le caillé est chauffé pendant moins d'une heure afin de l'affermir. Font partie de cette catégorie : l'emmental, le comté...

■ Les fromages à pâte persillée (pp) sont aussi appelés « bleus ». Ce sont des fromages ni cuits ni pressés dont le caillé estensemencé de moisissures déposées dans la pâte, pour obtenir une fermentation. Ces fromages ont un goût poivré, fort et piquant comme le roquefort.

■ Les fromages de chèvre sont des fromages à pâte molle et à croûte naturelle et peuvent être fabriqués à 100 % de lait de chèvre ou être mélangés à du lait de vache. Ils présentent généralement une pâte fraîche ou molle à croûte fleurie, ont une saveur plus prononcée. Dans cette catégorie, on trouve le crottin de Chavignol ou la feta.

> Le lait cru est partie intégrante de l'AOC

L'usage du lait cru est mentionné dans le cahier des charges pour des fromages AOC comme le comté, le camembert de Normandie ou le reblochon pour les fromages de vache, le roquefort au lait de brebis ou le valençay au lait de chèvre. Le volume global des fromages AOC baisse d'un peu moins de 3 % alors que celui fabriqué exclusivement au lait cru se stabilise. Mais, pour ces derniers, les évolutions restent contrastées. Le mont d'or progresse de 5 % alors que les bries de Meaux et Melun reculent de 5 %. Le reblochon, avec 14 000 tonnes, augmente de plus de 1 %. Le morbier a un peu perdu les faveurs des consommateurs avec un tonnage de 8 600 tonnes, en baisse de 7 %. Le comté se reprend avec une production de 55 000 tonnes, en augmentation de 7 %. Il représente près des deux tiers des pâtes pressées cuites au lait cru. Le beaufort, avec 4 700 tonnes, se contracte de 1 %. La production de gruyère sous AOC chute de 17 %.

Les fromages AOC au lait cru ou pasteurisés

Pour d'autres fromages AOC, les producteurs ont le choix entre lait cru ou chauffé au-delà de 40 °C. Ceux-ci représentent un volume total d'environ 80 000 tonnes (dont 7 000 tonnes sont fabriquées au lait cru) en baisse de plus de 1 %. Trois fromages de vache AOC font partie de cette catégorie : le cantal, le saint-nectaire et le munster. La production totale de cantal chute de 7 % ce qui explique partiellement cette diminution. Le quart des meules de cette appellation (4 400 tonnes) est élaboré au lait cru, proportion stable. Les industriels privilégient parfois le lait traité thermiquement au-delà de 40 °C : c'est le cas du saint-nectaire pour lequel l'usage du lait cru a quasiment disparu. Son volume total chute de près de 7 %.

Le fromage au lait cru peut avoir l'indication LR, IGP ou aucune appellation

Enfin, certains fromages fabriqués au lait cru bénéficient de signes de qualité ou d'origine tels que l'indication géographique protégée (IGP) ou le Label

Rouge (LR) ou n'ont aucune appellation. La part de lait cru dans l'ensemble de ces fromages progresse de 3,7 % en 2008 à 4,5 % en 2009. Cette hausse est due aux volumes de lait cru qui explosent notamment dans la fabrication de la raclette (LR, + 30 %), de la tomme de Savoie (IGP, + 41 %) et dans une moindre mesure du Pyrénées de vache (+14 %). Parmi les pâtes pressées cuites au lait cru, l'emmental est le plus fabriqué avec 234 000 tonnes produites, dont près de 5 % au lait cru. L'usage du lait pasteurisé se généralise pour ce fromage dont le volume total décroît de près de 10 %. Le saint-marcellin au lait cru connaît une belle progression de 14 %. Son volume représente le tiers du tonnage de cette appellation. L'ensemble des fabrications de ce fromage augmente plus modestement de 4 %. Le coulommiers, presque exclusivement au lait pasteurisé (99 %), chute de 6 %.

Odile Le Tollec

*Bureau des statistiques animales
Service de la statistique et de la prospective*

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. Elle concerne les établissements métropolitains 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 brebis ou de chèvre. Depuis 1997, cette enquête est complétée par un volet spécifique sur les fromages au lait cru. Les résultats présentés portent sur l'année 2009. Certaines catégories détaillées de fromages au lait cru, notamment sous AOC, ne figurent pas dans le questionnaire de l'enquête annuelle laitière.

Moins de laiteries et des établissements de plus en plus spécialisés

■ Sur un total de 570 établissements qui produisent des fromages, 380 élaborent des fromages au lait cru soit 3 % de moins qu'en 2008. Cette baisse est due aux restructurations et aux fusions d'établissements laitiers qui s'accroissent en 2009 dans une période morose pour la filière laitière. La majorité des établissements fabriquant du fromage au lait cru se spécialisent dans ce type de fabrications (80 % des établissements). Ils fabriquent 137 000 tonnes de

fromage au lait cru en 2009 (78 % de la production totale de fromage au lait cru). Les leaders français en production fromagère sont présents sur tous les segments du marché du lait cru, y compris avec de nombreuses AOC et des fromages de chèvre et de brebis. Trois établissements laitiers sur quatre sont de taille moyenne ou petite et produisent moins de 1 000 tonnes de fromage au lait cru par an. Parmi eux, se trouvent les fruitières de Franche-Comté.