

La décroissance du lait cru

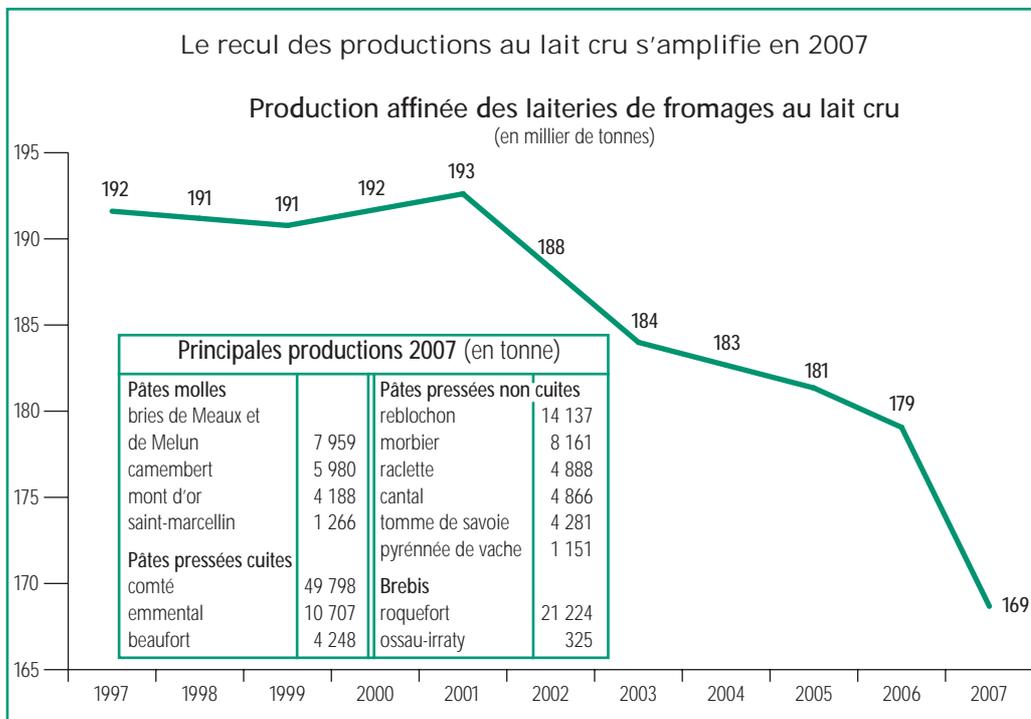
Les laiteries élaborent 169 000 tonnes de fromages au lait cru en 2007. Soit une baisse de 5,8 % par rapport à 2006 et de 12 % depuis 1997. Les fabrications au lait pasteurisé continuent à se développer et représentent 86 % des fromages affinés.

Mauvaise année 2007 pour les fromages au lait cru. À 169 000 tonnes, les fabrications chutent de 5,8 % par rapport à 2006 et de 12 % sur 1997. En grande partie pour cause d'arrêt de production de deux gros opérateurs. Les productions de fromages affinés au lait pasteurisé continuent au contraire leur progression : 3,3 % en 2007 après les 2,6 % de 2006. La hausse atteint 19 % entre 1997

et 2007. Le recul des fromages au lait cru en 2007 est toutefois contrasté. Il est d'abord celui des pâtes molles, mais il concerne aussi dans une moindre mesure les pâtes pressées cuites et les fromages de chèvre. Les autres fabrications se maintiennent ou se développent. Sur le long terme, toutes les productions de fromages de vache au lait cru baissent. Souvent par substitution du lait pasteurisé au lait cru. La production au lait cru est en effet plus coûteuse qu'une production au lait pasteurisé en raison de collectes dans des fermes nombreuses et dispersées. Ce qui accroît le nombre de contrôles sanitaires. Le coût plus élevé du lait cru s'explique également par des techniques de productions plus contraignantes, avec des collectes de lait sur des périodes réduites. Et un prix payé aux éleveurs plus élevé.

Fort recul des camemberts de Normandie

L'abandon en 2007 du camembert de Normandie par Lactalis et Isigny-Sainte-Mère pèse lourdement sur les fabrications des pâtes molles au lait cru. Elles reculent de 25 % en 2007. Ces deux opérateurs étaient jusqu'alors largement majoritaires dans la fabrication de ces



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 1997 à 2007

> camemberts, produits intégralement au lait cru comme le spécifie leur AOC. Ces industriels élaborent désormais leurs camemberts avec du lait pasteurisé, principalement pour se protéger de la listeria. Ils envisagent de revenir sur leur décision en 2009. Recul aussi en 2007 pour les bries de Meaux et de Melun, tous deux sous AOC et entièrement produits au lait cru. Seule résistance à cette morosité, le mont d'or dont les volumes augmentent de 1 % en 2007, et plus encore par rapport à 1997. Hors appellation, le lait cru cède également la place au lait pasteurisé pour le saint-marcellin, avec un peu plus de 1 200 tonnes au lait cru contre moins de 1 500 en 2006. Les volumes de coulommiers et de munster au lait cru demeurent faibles.

L'emmental et le comté délaissés

Le déclin se poursuit pour les pâtes pressées cuites au lait cru. Après un recul de 2,8 % en 2006, les volumes chutent de 3,4 % en 2007. Les fromages au lait pasteurisé s'en sortent mieux, avec une hausse de 3,2 %. Le

Les productions de beaufort, de gruyère et d'abondance au lait cru progressent

recul du lait cru atteint 20 % pour l'emmental en 2007 avec 10 700 tonnes, le plus souvent sous Label rouge. Diminution de 1,6 % pour le comté, entièrement sous AOC et au lait cru. À 50 000 tonnes, les volumes restent supérieurs de 7 000 tonnes

à ceux de 1997. Mais les petites productions de beaufort, de gruyère et d'abondance au lait cru progressent en 2007.

Rebond des pâtes pressées non cuites

Après des années de baisse, les productions de pâtes pressées non cuites au lait cru se reprennent en 2007. Elles progressent de 3,2 %, mais perdent plus de 16 % depuis 1997. Le rebond de 2007 est surtout celui de fromages sans appellation : raclette, tomme de Savoie et fromages des Pyrénées. Car contrairement aux années précédentes, certaines AOC au lait cru fléchissent en 2007. De 16 % pour le morbier, dont les volumes sont supérieurs à ceux de 1997. De 1,8 % pour le reblochon, au même niveau qu'en 1997. Mais les productions de cantal au lait cru augmentent de 4 % en 2007 pour atteindre 4 900 tonnes. Ce qui représente moins d'un quart des meules de cette appellation. Les fabrications au lait pasteurisé augmentent de 4,3 % en 2007 contre 4,7 % en 2006. Et de 30 % depuis 1997. Les industriels privilégient le lait pasteurisé pour le saint-nectaire, avec des volumes en progression de 9 % en 2007. Les volumes de ces fromages dits laitiers sont plus importants que ceux des fabrications fermières, uniquement élaborées au lait cru.

Peu de fromages de vache à pâte persillée au lait cru

Les productions de fromages de vache à pâte persillée au lait cru reculent de 4,5 % en 2007. Et de moitié par rapport à 1997. À peine supérieures à 1 000 tonnes en 2007, elles sont marginales dans l'ensemble des pâtes persillées. La plus importante est le bleu de Gex Haut Jura appelé également bleu de Septmoncel. Sa production de 550 tonnes est en hausse de 5 % en 2007. Les fabrications de

80 % de la production de fromages au lait cru dans trois régions

Production de fromages affinés des laiteries (en tonne)

	Fromages au lait cru			Ensemble des fromages affinés		
	1997	2007	Variation 1997/2007 (en %)	1997	2007	Variation 1997-2007 (en %)
Franche-Comté	67 381	69 867	+ 4	97 822	105 678	+ 8
Rhône-Alpes	41 292	34 999	- 15	86 040	79 396	- 8
Midi-Pyrénées	26 910	28 948	+ 8	40 251	39 373	- 2
Lorraine	6 467	7 344	+ 14	142 296	149 514	+ 5
Centre	5 424	7 264	+ 34	14 270	7 725	- 46
Basse-Normandie	18 799	6 325	- 66	161 859	157 149	- 3
Auvergne	11 666	4 558	- 61	79 556	92 702	+ 17
Champagne-Ardenne	5 302	1 957	- 63	48 898	34 399	- 30
Île-de-France	1 420	1 749	+ 23	3 883	2 229	- 43
Languedoc-Roussillon	802	1 427	+ 78	12 657	18 302	+ 45
Poitou-Charentes	1 325	1 343	+ 1	49 812	77 204	+ 55
Haute-Normandie	0	993	///	1 315	3 469	+ 164
Corse	547	783	+ 43	1 657	1 934	+ 17
Aquitaine	249	377	+ 51	26 929	38 434	+ 43
Provence-Alpes-Côte Azur	83	255	+ 208	281	671	+ 138
Bourgogne	1 226	s	s	12 320	12 607	+ 2
Pays de la Loire	1 993	172	- 91	155 758	201 687	+ 29
Alsace	0	s	///	0	435	///
Picardie	0	0	///	6 565	6 497	- 1
Nord - Pas-de-Calais	12	0	///	248	241	- 3
Bretagne	0	0	///	131 598	188 205	+ 43
Limousin	707	0	///	7 991	9 349	+ 17
Ensemble	191 604	168 676	- 12	1 082 005	1 227 198	+ 13

s : secret statistique /// : sans objet.

Seules les pâtes pressées non cuites sont en hausse en 2007											
Production de fromages affinés des laiteries (en tonne)											
Fromages de	Au lait cru				Au lait pasteurisé				Part des fromages au lait cru (en %)		
	1997	2005	2006	2007	1997	2005	2006	2007	1997	2006	2007
Vache à pâte molle et pâte filée	40 899	33 839	34 015	25 276	423 232	439 094	442 900	458 354	8,8	7,1	5,2
Vache à pâte pressée non cuite	46 681	38 621	37 889	39 092	161 972	192 970	201 975	210 568	22,4	15,8	15,7
Vache à pâte pressée cuite	73 398	74 984	72 905	70 408	213 325	237 546	240 868	248 611	25,6	23,2	22,1
Vache à pâte persillée	2 126	870	1 057	1 009	33 349	35 991	36 850	37 420	6,0	2,8	2,6
Ensemble from. de vache	163 104	148 314	145 866	135 786	831 878	905 602	922 594	954 953	16,4	13,7	12,4
Brebis	21 323	22 785	22 695	22 630	25 060	33 664	38 306	38 209	46,0	37,2	37,2
Chèvre et mi-chèvre	7 177	9 435	9 606	9 426	33 283	60 020	64 656	66 194	17,7	12,9	12,5
Autres fromages		814	894	835							
Ensemble des from. affinés	191 604	181 347	179 061	168 676	890 220	999 286	1 025 556	1 059 356	17,7	14,9	13,7

Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Pour en savoir plus...

■ « **Priorité aux AOC pour les fromages au lait cru** », *Agreste-Primeur*, n° 189, janvier 2007

■ « **Croissance faible pour les fromages au lait cru** », *Agreste-Primeur*, n° 121, avril 2003

■ « **Laits et produits laitiers en 2007** », *Agreste-Chiffres et données Agroalimentaire*, n° 162, décembre 2008

et les sites Internet de l'Institut national des appellations d'origine : www.inao.gouv.fr

et du SSP : www.agreste.agriculture.gouv.fr

> pâtes persillées au lait pasteurisé augmentent de 1,5 %. Les industriels les privilégient notamment pour les appellations bleu d'Auvergne et fourmes d'ambert et de montbrison.

Le roquefort résiste

Les fabrications de fromages de brebis au lait cru résistent en 2007 et représentent 37 % des fromages affinés de brebis. Celles de roquefort, les plus importantes, augmentent même de 0,5 % après les 0,4 % de 2006. Avec 21 200 tonnes, les volumes sont légèrement supérieurs au niveau de 1997. Le roquefort bénéficie d'importants débouchés à l'étranger avec 18 % d'exportations en 2007. Les productions d'ossau-irraty au lait cru sont faibles. Celles des autres fromages de brebis et mélanges au lait cru reculent de 17 % à un peu plus de 1 000 tonnes. Les fabrications au lait pasteurisé se maintiennent en 2007. Avec un peu moins de 9 500 tonnes, les volumes de fromages de chèvre au lait cru reculent de 1,9 %. Après une hausse de 1,8 % en 2006. Les fromages au lait pasteurisé s'en sortent mieux : + 2,4 % et 66 000 tonnes produites.

Franche-Comté : la principale région

Avec plus de 40 % de la production nationale, la Franche-Comté est la première région

Les fabrications au lait cru augmentent de 6,5 % en Midi-Pyrénées

pour les fromages au lait cru. Les volumes élaborés en 2007 reculent de 2,2 % et ceux au lait pasteurisé de 3,3 %. Les principaux fromages francs-comtois au lait cru sont des pâtes pressées cuites avec 47 800 tonnes de comté et 6 800 d'emmental.

Les laiteries produisent aussi des pâtes pressées non cuites : 7 700 tonnes de morbier et 2 700 tonnes de fromages à raclette en 2007. Les 139 établissements, appelés « fruitières », qui élaborent les fromages au lait cru en Franche-Comté sont le plus souvent de petite taille. Elles produisent en moyenne chacune 500 tonnes par an, soit ensemble presque autant que le volume de fromages au lait pasteurisés. Rhône-Alpes est la deuxième région de production des fromages au lait cru, avec 35 000 tonnes en 2007 soit 1,4 % de moins qu'en 2006. Ce sont principalement des pâtes pressées non cuites avec >

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 cette grande diversité de goûts qui caractérise nombre de fromages.

■ Le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 qui régit la production des fromages au lait cru en France a été relayé par la directive européenne 92/46 du 16 juin 1992. Elle accorde aux fromages au lait cru leur identité tout en imposant des règles strictes d'hygiène. Cette directive, entrée en vigueur le 1^{er} janvier 1994 après sa transcription en droit français, arrête les règles sanitaires pour la production et la mise en marché de l'ensemble des produits laitiers.

> 13 900 tonnes de reblochon, 4 300 de tomes de Savoie, 2 000 tonnes de gruyère et d'abondance et 1 000 tonnes de raclette. Parmi les pâtes pressées cuites, on trouve 4 000 tonnes de beaufort, 2 000 d'emmental et autant de comté. Les productions régionales 2007 de fromages au lait pasteurisé chutent de 13 %. Les fabrications au lait cru augmentent de 6,5 % en Midi-Pyrénées, la troisième région productrice avec 29 000 tonnes en 2007. Elles augmentent aussi par rapport à 1997 alors que les fabrications au lait pasteurisé se tassent dans la région. Les fromages au lait cru constituent aujourd'hui 73 % des productions de Midi-Pyrénées. La principale est le roquefort, un fromage de l'Aveyron. Quatre régions produisent entre 4 500 et 7 500 tonnes de fromages au lait cru, avec des fabrications en net recul en 2007 : de 59 % en Basse-Normandie, en raison de l'abandon du lait cru dans la fabrication du camembert de Normandie. Les productions régionales de fromages au lait pasteurisé progressent en conséquence de 9 %. L'Auvergne n'est pas épargnée par la désaffection du lait cru avec des volumes en recul de 6 % en 2007 à 4 500 tonnes. Il y en avait deux fois plus en 1997. Les laiteries lorraines fabriquent 7 300 tonnes de fromages au lait cru en 2007, soit 2,7 % de moins qu'en 2006. Il s'agit principalement des appellations bries de Meaux et de Melun dont les volumes reculent de 10 % en

2007. Les productions au lait pasteurisé progressent de 2,4 %. Une exception à ces baisses régionales : le Centre dont les fabrications au lait cru se maintiennent. Elles progressent même depuis 1997. La part des fromages au lait cru a plus que doublé sur la période dans la région, passant de 38 %

à 94 %. Deux tiers des fromages de chèvre au lait cru sont aujourd'hui fabriqués dans le Centre.

Lionel Hébrard

SSP - Bureau des statistiques animales

Méthodologie

■ Le service de la statistique et de la prospective (SSP) 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. L'enquête interroge également les unités qui collectent ou transforment du lait de brebis ou de chèvre.

Des laiteries de moins en moins nombreuses

■ Sur les 573 laiteries fabriquant des fromages, 380 élaborent des produits au lait cru en 2007. Elles étaient une centaine de plus en 1997. Trois laiteries sur quatre produisent moins de 500 tonnes par an, pour un volume total de 54 000 tonnes. La fabrication des fromages au lait cru est exclusive pour 85 % des établissements. Ils en élaborent 140 000 tonnes en 2007, soit plus de 80 % de la production nationale.

Production 2007 de fromages affinés au lait cru selon la taille des laiteries

Production annuelle totale	Nombre d'établissements	Production au lait cru (en tonne)
Moins de 100 tonnes	94	3 391
100 à 500	198	50 690
500 à 1 000	52	34 921
1 000 à 4 000	33	61 567
4 000 tonnes et plus	3	18 108

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2007

