

Les fromages au lait pasteurisé se développent plus rapidement

Croissance faible pour les fromages au lait cru

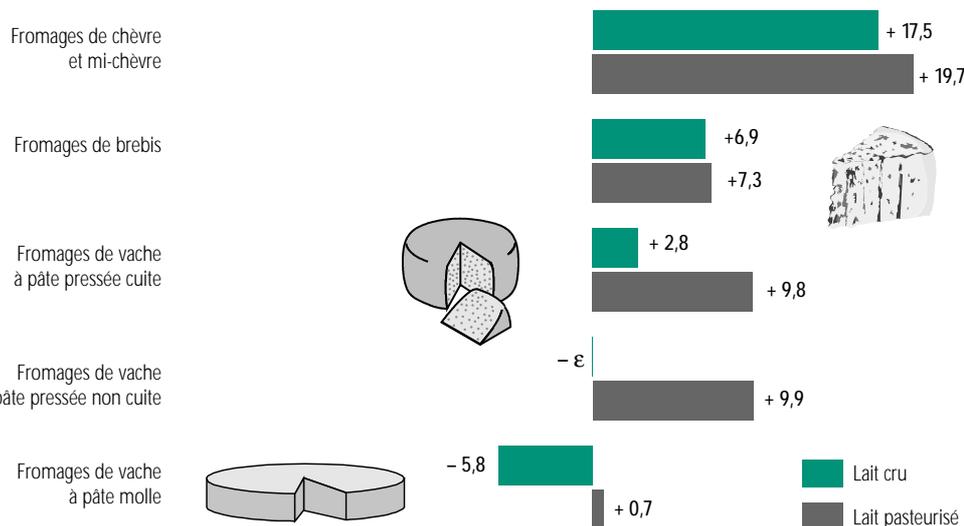
De 1999 à 2001, les fabrications de fromages au lait cru des laiteries augmentent de 1,1 %. Mais les productions de fromages de vache à pâte non cuite stagnent et celles à pâte molle diminuent.

Les consommateurs délaisseraient-ils les fromages au lait cru ? De 1999 à 2001, la production industrielle de fromages affinés au lait pasteurisé s'accroît de 5,7 %. Elle avait déjà augmenté de 4,3 % de 1997 à 1999. Celle des fromages affinés au lait cru ne progresse que de 1,1 % après une période de stagnation entre 1997 et 1999. L'écart se retrouve dans des proportions variables pour toutes les catégories de fromages,

qu'ils soient de vache, de chèvre ou de brebis, à pâte cuite ou molle. Avec 193 200 tonnes élaborées en 2001, la part des fromages au lait cru n'a cessé de diminuer passant de 17,7 % des fabrications industrielles en 1997 à 16,4 % en 2001. Il ne s'agit pas pour autant de conclure à une défiance généralisée pour les fabrications au lait cru. Le dynamisme des productions au lait pasteurisé traduit d'abord celui des fromages les moins chers. L'attrait des productions à faibles coûts permet ainsi depuis des années de développer les ventes de fromages frais¹. Les fromages au lait cru n'en bénéficient pas, car souvent sous AOC, ils sont aussi en moyenne plus chers que les fromages au lait pasteurisé. Parmi les fromages au lait cru, les fabrications peu sensibles à la listéria sont celles qui se portent le mieux.

Les plus fortes croissances pour les fromages au lait pasteurisé

Variations 1999-2001 des productions de fromages affinés des laiteries en %



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 1999 et 2001

Forte croissance des fromages de chèvre

De 1999 à 2001, la production industrielle des fromages de chèvre au lait cru progresse de 17,5 % et atteint 8 500 tonnes. La croissance des fromages de chèvre au lait pasteurisé est un

1. Par opposition aux fromages affinés qui sont étudiés ici.

16 % du volume des fromages au lait cru Production de fromages affinés des laiteries (en tonne)									
Fromages de	Lait cru			Lait pasteurisé			Part des fromages au lait cru (en %)		
	1997	1999	2001	1997	1999	2001	1997	1999	2001
Vache à pâte pressée cuite	73 398	78 268	80 455	213 325	219 529	241 133	25,6	26,3	25,0
Vache à pâte pressée non cuite	46 681	42 893	42 872	161 972	170 888	187 765	22,4	20,1	18,6
Vache à pâte molle	40 899	39 920	37 610	423 232	432 922	436 043	8,8	8,4	7,9
Vache à pâte persillée	2 126	1 749	1 262	33 349	36 056	37 181	6,0	4,6	3,3
Brebis	21 323	21 069	22 533	25 060	28 292	30 356	46,0	42,7	42,6
Chèvre et mi-chèvre	7 177	7 211	8 476	33 464	41 213	49 342	17,7	14,9	14,7
Ensemble	194 604	191 110	193 208	890 401	928 900	981 820	17,7	17,1	16,4

Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 1997, 1999 et 2001

Pour en savoir plus...

■ [Fabrications de fromages au lait cru en 1999] « Stabilité globale de la production », *Agreste-Primeur*, n° 82, septembre 2000

■ « Lait et produits laitiers en 2001 », *Agreste-Chiffres et données Agroalimentaire*, n° 111, janvier 2003

et le site Internet du Scees : www.agreste.agriculture.gouv.fr

> peu plus forte : + 19,7 % pour les deux années. Les fromages au lait cru représentent 14,7 % des fabrications laitières de chèvre. Mais leur poids apparaît plus fort si l'on pouvait aussi disposer des fabrications à la ferme qui constituent 20 % des fromages de chèvre. Les fabrications au lait cru de brebis progressent de 6,9 % de 1999 à 2001 contre 7,3 % pour les fromages au lait pasteurisé. Elles représentent 42,8 % des fromages laitiers de brebis. Ces 22 500 tonnes de fromages sont pour l'essentiel constituées de roquefort. Ce produit constitue l'activité quasi exclusive des établissements qui le fabriquent. Autre particularité du roquefort : 15 % des tonnages sont exportés. Les industriels qui élaborent les autres fromages de brebis au lait cru ont des productions variées. La moitié propose aussi

des fromages à base de lait pasteurisé de brebis ou de vache.

L'exception

Parmi les fromages de vache au lait cru, les pâtes pressées cuites font exception. Ces productions continuent de se développer alors que toutes les autres stag-

Les productions de pâtes pressées cuites continuent de se développer

nent ou régressent. De 1999 à 2001, les fabrications industrielles des pâtes pressées cuites au lait cru augmentent de 2,8 %. Par leur mode de fabrication, ces fromages sont peu sensibles à la listéria. Leur croissance est toutefois moins forte que les années précédentes. Elle est aussi inférieure à celle des pâtes

pressées cuites au lait pasteurisé qui atteint 9,8 %. En 2001, un quart des pâtes pressées cuites sont élaborées avec du lait cru. Avec près de 50 000 tonnes produites en 2001, le comté est le principal fromage à pâte pressée cuite au lait cru. Il est entièrement élaboré sous appellation d'origine contrôlée. Le comté est le plus souvent associé au sein des laiteries à d'autres fromages au lait cru, notamment le gruyère, le morbier ou la raclette. Les industriels fabriquent également 20 000 tonnes d'emmental au lait cru, soit une toute petite part des 256 000 tonnes d'emmental produites en 2001. Entièrement au lait cru et sous appellation d'origine contrôlée, le beaufort continue de se développer. La production atteint 4 100 tonnes en 2001, soit 7,1 % de plus qu'en 1999.

43 000 tonnes de pâtes pressées non cuites

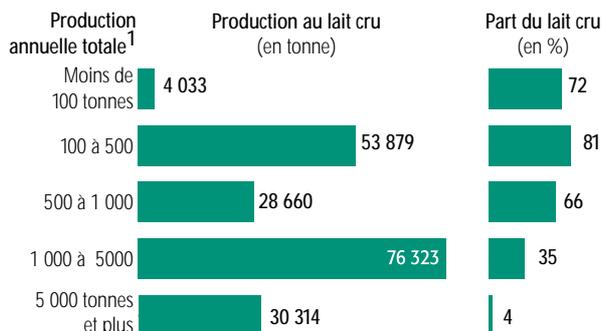
La production de fromages de vache à pâte pressée non cuite au lait cru se stabilise aux alentours de 43 000 tonnes par an. Mais elle représente désormais 18,6 % des pâtes pressées non cuites contre 20,1 % en 1999 et 22,4 % en 1997. Le principal fromage est le reblochon, avec 14 300 tonnes produites en 2001 entièrement au lait cru et sous appellation d'origine contrôlée. Avec le lait cru, les

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 ni de traitement équivalent. De ce fait, la flore lactique originale 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.

Les petites laiteries très spécialisées dans le lait cru
Production de fromages affinés en 2001
selon la taille des laiteries



1. Au lait cru ou pasteurisé.

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2001

> industriels élaborent aussi de la tomme de Savoie, de la raclette, du cantal et du morbier (entre 5 000 et 8 000 tonnes pour chacun). Les fabrications au lait cru représentent plus des trois quarts des tommes et deux tiers des morbiers. Elles ne constituent que 15 % des productions de raclette et un tiers du cantal. L'usage du lait pasteurisé se développe pour ce fromage.

Déclin des pâtes molles

Les fromages de vache à pâte molle au lait cru poursuivent leur déclin avec 37 600 tonnes produites en 2001 contre 40 000 en 1999. Ils ne représentent que 7,9 % des fromages à pâte molle en 2001. Ils en constituaient 8,4 % en 1999 et 8,8 % en 1997. Les plus gros volumes concernent le camembert. Sa production, pour l'essentiel du

camembert de Normandie sous appellation, atteint 12 800 tonnes en 2001. Elle ne représente qu'une faible part des 125 000 tonnes de camembert produites par les laiteries. Les fabrications de bries de Meaux et de Melun, obligatoirement à base de lait cru, sont stables depuis plusieurs années à 8 200 tonnes. La production de mont d'or au lait cru, 3 300 tonnes en 2001, progresse légèrement. Celle du saint-marcellin atteint 2 300 tonnes, soit près de la moitié des tonnages de ce fromage. Avec moins de 1 300 tonnes, la production de fromage à pâte persillée au lait cru de vache a diminué de 40,7 % en quatre ans. La baisse est imputable à l'abandon progressif du lait cru au profit du lait pasteurisé dans la fabrication du bleu des Causses. Seul le bleu

de Gex dont l'appellation impose l'utilisation du lait cru, conserve des volumes stables. Ils sont chaque année voisins de 500 tonnes.

Des fabrications souvent exclusives

Deux laiteries sur trois, soit 435 établissements, produisent en 2001 du fromage au lait cru. Elles étaient une vingtaine de plus en 1999. Lait cru et lait pasteurisé se rencontrent rarement dans le même établissement. En 2001, on dénombre 350 laiteries qui ne produisent que des fromages au lait cru, et 85 qui associent ces deux productions. La fabrication du fromage au lait cru est pour l'essentiel le fait de petites unités. Les plus nombreuses produisent moins de 500 tonnes de fromage par an. Seuls 10 établissements dépassent les 5 000 tonnes dans l'année. Les fruitières qui élaborent comté ou beaufort figurent parmi les plus petites laiteries. Les producteurs de fromages de brebis font bande à part dans le monde du lait cru. Le roquefort est issu à 90 % de 6 établissements qui ne font que du roquefort. Les autres fromages de brebis au lait cru sont élaborés par de petits établissements.

Dominique Fiche et Michel Bouesse

Scees – Bureau des statistiques de production industrielle

Méthodologie

■ Le Service central des enquêtes et études statistiques (Scees) 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. Elle porte aussi sur l'ensemble des établissements transformateurs de lait ou de produits laitiers de vache. Elle touche également les unités qui collectent ou

transforment du lait de brebis ou de chèvre.

■ Cette enquête est complétée tous les deux ans par un volet spécifique sur les fromages au lait cru comme cela a été le cas en 2001 et en 1999. Les résultats présentés ici ont été collectés au premier semestre 2002. Ils ne portent que sur les fromages affinés.

AOC et lait cru

■ En 2001, un sixième de la production laitière de fromages bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC). Sur ces 190 000 tonnes, près de 130 000 sont élaborées avec du lait cru. L'usage du lait cru est obligatoire pour de nombreux fromages. Le comté, le roquefort, le reblochon ou le camembert de Normandie, dont les productions atteignent ensemble

93 000 tonnes en 2001, sont obligatoirement élaborés avec du lait cru. Pour d'autres fromages sous AOC comme le cantal, le bleu d'Auvergne ou le munster, les producteurs ont le choix du lait cru ou pasteurisé. Certains fromages, comme le coulommiers ou la tomme de Savoie, ne bénéficient d'aucune AOC mais sont en grande partie produits avec du lait cru.

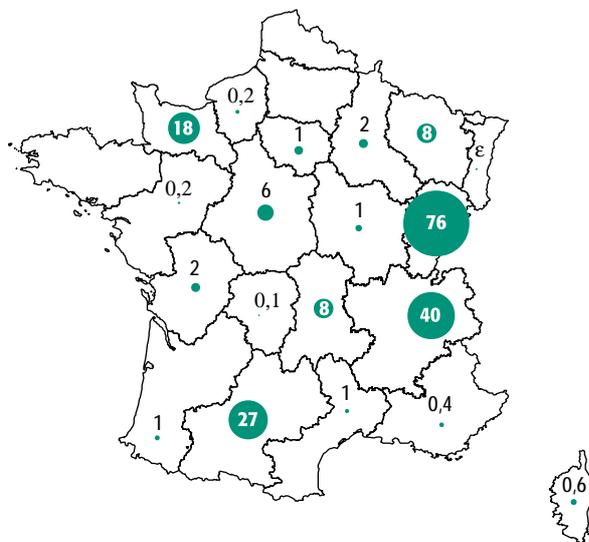
Les fromages au lait cru : une prépondérance de l'Est

■ Avec plus de 76 000 tonnes élaborées en 2001, la Franche-Comté est la première région pour la production des fromages au lait cru. Le comté, principale activité des fruitières, utilise la moitié des 1 200 millions de litres de lait produits chaque année dans la région. Il permet aux éleveurs de disposer de l'un des meilleurs prix du lait des 22 régions françaises. Outre le comté, les laiteries comtoises élaborent aussi des tonnages importants d'emmental au lait cru. En 2001, la production rhône-alpine de fromages au lait cru atteint 40 000 tonnes. Plus diversifiée que celle de Franche-Comté, elle comprend du reblochon, du beaufort, de la tomme de Savoie, de la raclette, de l'emmental et un peu de comté de l'Ain. Midi-Pyrénées est la troisième région pour son volume de fromage au lait cru, essentiellement grâce au roquefort. La Basse-Normandie est la quatrième région avec 18 000 tonnes élaborées en 2001, surtout du camembert. Mais contrairement aux trois premières régions, les fromages au lait cru

n'occupent qu'une place modeste en Basse-Normandie. Seul un fromage sur neuf y est fabriqué à partir de lait cru. Dans les Pays de la Loire et en Bretagne, les deux premières régions fromagères avec 35 % des fabrications françaises à elles deux, les fromages au lait cru sont inexistants. Les laiteries en produisent moins de 250 tonnes dans les Pays de la Loire, et n'en élaborent pas en Bretagne.

■ Depuis 1997, la répartition géographique de la production de fromage au lait cru a peu évolué. L'importance des fabrications francomtoises a toutefois progressé. Elles constituaient 35 % des productions, elles en représentent désormais 40 %. Évolution inverse pour les fromages de Rhône-Alpes. En Auvergne, le lait pasteurisé remplace en partie le lait cru dans le cantal. En Champagne-Ardenne, la production du brie de Meaux diminue.

Production de fromages
au lait cru des laiteries en 2001
en millier de tonnes



Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2001

Les trois quarts des fromages franc-comtois sont au lait cru

	Production de fromages affinés des laiteries en 2001		
	Ensemble des fromages (en tonne)	Fromages au lait cru (en tonne)	Part des fromages au lait cru (en %)
Franche-Comté	101 113	76 355	75,5
Rhône-Alpes	92 957	40 209	43,3
Midi-Pyrénées	44 926	26 848	59,8
Basse-Normandie	162 992	18 378	11,3
Auvergne	86 594	8 239	9,5
Lorraine	142 640	7 873	5,5
Centre	8 795	5 600	63,7
Champagne-Ardenne	44 409	2 071	4,7
Poitou-Charentes	65 216	2 006	3,1
Île-de-France	1 745	1 375	78,8
Bourgogne	12 594	1 180	9,4
Aquitaine	29 158	791	2,7
Corse	1 798	632	35,2
Languedoc-Roussillon	12 598	585	4,6
Provence-Alp.-Côte d'A.	582	403	69,2
Pays de la Loire	178 613	242	0,1
Haute-Normandie	2 805	241	8,6
Limousin	12 306	102	0,8
Alsace	430	78	18,1
Nord - Pas-de-Calais	181	0	0,0
Picardie	5 787	0	0,0
Bretagne	166 490	0	0,0
France	1 174 729	193 208	16,4