

# Priorité aux AOC pour les fromages au lait cru

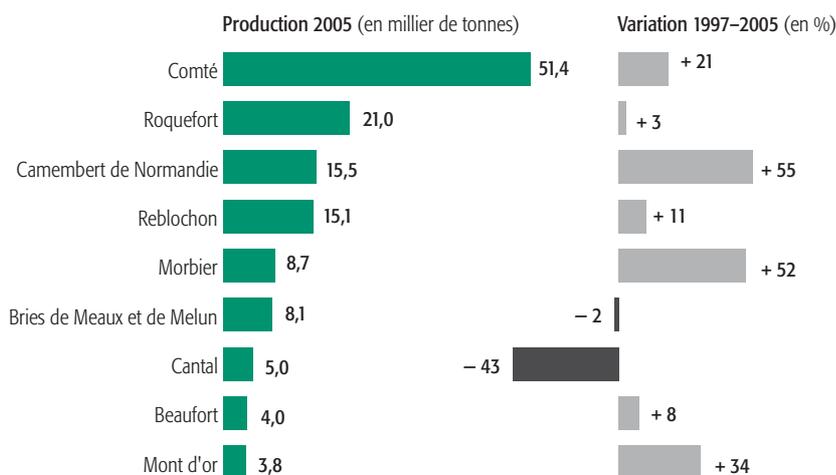
La production de fromages au lait cru se stabilise. Elle ne représente plus que 15,6 % des tonnages de fromages affinés des laiteries en 2005. Mais de nombreuses appellations d'origine contrôlée échappent à la morosité.

Il y a une place pour les produits de qualité, même chers. En témoigne la bonne santé de nombreux fromages au lait cru sous appellation d'origine contrôlée (AOC). Ce sont pourtant des fromages relativement onéreux. Le comté, principal fromage au lait cru, est vendu à la première commercialisation en moyenne 6 euros au kilogramme selon l'enquête sur les produits agroalimentaires sous signes officiels de qualité 2004.

Le reblochon dépasse les 11 euros. Toujours en 2004, le roquefort au lait de brebis se négocie autour de 16 euros le kilogramme. Et le camembert de Normandie se vendait en 2001 deux fois et demie plus cher à Rungis qu'un camembert générique. Le marché des fromages au lait cru est pourtant loin d'être uniformément porteur. Ces fabrications ne représentent plus en 2005 que 15,6 % des fromages affinés. Elles en constituaient 16 % en 2003, 16,5 % en 2001 et près de 18 % en 1997. La croissance de ces fromages au lait cru sous AOC survient en 2005 dans une conjoncture défavorable. L'ensemble des fabrications de fromages n'augmentent que de 0,7 % en 2005 par rapport à 2003. C'est beaucoup moins qu'en 2003 et surtout qu'en 2001. La baisse des productions touche en premier lieu les fromages frais, pilier historique de la croissance des fromages en France. Elle concerne également les fromages fondus.

## Des appellations au lait cru souvent dynamiques

### Principaux fromages affinés au lait cru sous AOC



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 1997 et 2005

## Des pâtes pressées cuites bien orientées

Les fromages à pâte pressée cuite sont, parmi les fromages au lait cru, ceux qui s'en sortent le mieux. Il est vrai que ces productions sont peu sensibles aux contaminations bactériennes de

➤ par leur mode de fabrication. À 77 000 tonnes en 2005, les fabrications augmentent de 3,7 % par rapport à 2003. C'est mieux que les pâtes pressées cuites au lait pasteurisé qui n'augmentent que de 0,5 %. La production au lait cru demeure toutefois inférieure à ses niveaux de 1999 et 2001. Les fromages au lait cru représentent ainsi, bon an mal an, de 24 à 25 % des pâtes pressées cuites. Ce dynamisme est d'abord celui du comté. Exclusivement élaboré au lait cru, il gagne près de 9 000 tonnes de 1997 à 2005. La production de beaufort, autre fromage entièrement au lait cru sous AOC, recule en 2005. Les 4 000 tonnes élaborées sont toutefois en progrès par rapport à 1997. Parmi les autres pâtes pressées cuites au lait cru, on

trouve des fromages de type « gruyère », et de l'abondance sous AOC. On recense également 15 000 tonnes d'emmental au lait cru, soit seulement 6 % de l'ensemble des fabrications d'emmental. Environ 20 000 tonnes d'emmental au lait cru étaient élaborées en 2001. Ce qui traduit la généralisation du lait pasteurisé pour l'emmental.

### Moins de pâtes pressées non cuites

La production de pâtes pressées non cuites au lait cru diminue depuis plusieurs années. Les 40 500 tonnes élaborées en 2005 sont inférieures de 6 000 tonnes au volume de 1997. Dans le même temps, la production au lait pasteurisé progressait de 30 000 tonnes.

Conséquence, la part des fromages au lait cru n'est plus que de 17 % en 2005 contre 22 % en 1997. Le reblochon et le morbier, deux fromages sous AOC au lait cru, ont toutefois les faveurs des consommateurs. Avec un peu plus de 15 000 tonnes en 2005, la production du reblochon progresse de

### La production de cantal au lait cru ne cesse de décroître

1 500 tonnes par rapport à 1997. Celle du morbier gagne près de 3 000 tonnes en huit ans. L'appellation d'origine n'est toutefois pas suffisante pour promouvoir tous les fromages au lait cru. Les meules de cantal sont de plus en plus souvent élaborées au lait pasteurisé. Sans appellation d'origine, la production de tomme de Savoie au lait cru décline, tout comme celle de raclette.

### Des camemberts de Normandie au lait cru

Dans un marché stagnant, les fabrications de pâtes molles au lait cru passent de 41 000 tonnes en 1997 à moins de 34 000 en 2005. Elles n'en constituent plus que 7,2 %. Mais les fromages sous appellation, et exclusivement au lait cru, s'en sortent bien. La production de camembert de Normandie gagne 5 500 tonnes depuis 1997. Celle de mont d'or est en hausse de 34 % en 2005 par rapport à 1997. Et les volumes de bries de Meaux et de Melun stagnent depuis 1997 autour de 8 100 tonnes. Hors appellation, de nombreuses productions au lait cru cèdent la place au lait pasteurisé. C'est notamment le cas du saint-marcellin.

### Productions marginales de pâtes persillées

Les tonnages de fromages de vache à pâte persillée au lait cru ➤

## Trois quarts de la production dans trois régions

Production de fromages affinés des laiteries

	Fromages au lait cru (en tonne)	Variation 2003-2005 (en %)	Ensemble des fromages (en tonne)	Variation 2003-2005 (en %)	Part des fromages au lait cru (en %)
Franche-Comté	71 216	+ 3,5	<b>109 190</b>	+ 7,5	65,2
Rhône-Alpes	40 326	- 3,4	<b>83 901</b>	- 8,7	48,1
Midi-Pyrénées	27 150	+ 1,2	<b>39 135</b>	- 7,1	69,4
Basse-Normandie	15 848	- 2,5	<b>152 623</b>	- 3,5	10,4
Lorraine	7 842	- 8,7	<b>143 010</b>	- 0,8	5,5
Centre	6 719	+ 38,9	<b>7 982</b>	+ 2,8	84,2
Auvergne	5 377	- 0,1	<b>91 556</b>	+ 6,0	5,9
Poitou-Charentes	1 762	- 26,9	<b>73 290</b>	+ 8,3	2,4
Champagne-Ardenne	1 562	+ 10,1	<b>32 187</b>	+ 1,6	4,9
Languedoc-Roussillon	1 552	- 45,2	<b>15 921</b>	+ 3,6	9,7
Île-de-France	1 448	- 13,9	<b>1 911</b>	- 6,9	75,7
Haute-Normandie	1 056	+ 369,8	<b>3 719</b>	+ 4,2	28,4
Corse	620	- 10,0	<b>1 953</b>	+ 32,0	31,8
Bourgogne	564	- 26,3	<b>13 307</b>	+ 6,9	4,2
Provence-Alpes-Côte d'Azur	558	+ 34,2	<b>702</b>	+ 5,4	79,5
Pays de la Loire	171	- 44,5	<b>181 914</b>	+ 7,3	0,1
Alsace	s	s	<b>171</b>	- 1,0	s
Aquitaine	s	s	<b>34 441</b>	+ 10,1	s
Picardie	0	///	<b>6 700</b>	8,3	0,0
Nord - Pas-de-Calais	0	///	s	s	0,0
Bretagne	0	///	<b>177 238</b>	+ 5,3	0,0
Limousin	0	///	s	s	0,0
<b>Ensemble</b>	<b>183 944</b>	<b>- 0,3</b>	<b>1 180 000</b>	<b>+ 2,4</b>	<b>15,6</b>

s : secret statistique      /// : sans objet.

## Des pâtes pressées cuites et des fromages de chèvre en hausse

Production de fromages affinés des laiteries (en tonne)

Fromages de	Au lait cru				Au lait pasteurisé				Part des fromages au lait cru (en %)		
	1997	2001	2003	2005	1997	2001	2003	2005	1997	2003	2005
Vache à pâte pressée cuite	73 398	80 455	74 013	76 759	213 325	241 133	234 605	235 771	25,6	25,0	24,6
Vache à pâte pressée non cuite	46 681	42 872	42 181	40 453	161 972	174 967	175 962	191 492	22,4	19,7	17,4
Vache à pâte molle ou filée	40 899	37 610	35 506	33 839	423 232	445 557	435 300	438 688	8,8	7,8	7,2
Vache à pâte persillée	2 126	1 262	901	870	33 349	37 181	35 313	36 047	6,0	3,3	2,4
<b>Ensemble from. de vache</b>	<b>163 104</b>	<b>162 199</b>	<b>152 601</b>	<b>151 922</b>	<b>831 878</b>	<b>898 838</b>	<b>881 180</b>	<b>901 999</b>	<b>16,4</b>	<b>15,3</b>	<b>14,4</b>
Brebis	21 323	22 533	22 454	22 045	25 060	30 056	32 480	34 471	46,0	42,8	39,0
Chèvre et mi-chèvre	7 177	8 476	9 339	9 777	33 464	49 342	54 372	59 787	17,7	14,7	14,1
Autres fromages	-	-	123	201	-	-	-	-	-	-	-
<b>Ensemble des from. affinés</b>	<b>191 604</b>	<b>193 208</b>	<b>184 517</b>	<b>183 944</b>	<b>890 402</b>	<b>978 236</b>	<b>968 032</b>	<b>996 257</b>	<b>17,7</b>	<b>16,5</b>	<b>15,6</b>

Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

➤ sont limités à 870 tonnes en 2005. La production a été divisée par trois depuis 1997. Elle ne représente plus que 2 % de l'ensemble des pâtes persillées. Pour les appellations fourme d'Ambert et fourme de Montbrison, le lait cru cède la place au lait pasteurisé. Avec 500 tonnes élaborées en 2005, le bleu de Gex Haut Jura encore appelé « Bleu de Septmoncel » est aujourd'hui le principal fromage persillé au lait cru. Grâce

### 40 % des fromages de brebis sont fabriqués au lait cru

au roquefort, les fromages de brebis sont fabriqués à 40 % au lait cru. Cette part était encore de 46 % en 1997. Elle recule car les fabrications de roquefort stagnent, contrairement aux autres fromages affinés de brebis. Les fromages de chèvre au lait cru profitent du dynamisme de l'ensemble des fromages de chèvre. En progression, les tonnages demeurent cependant faibles. Avec moins de 10 000 tonnes en 2005, ils constituent 14,1 % des fromages de chèvre en 2005.

### Trois grosses régions

Avec 40 % de la production nationale, la Franche-Comté est la première région pour le fromage au lait cru. On y élabore 71 000 tonnes au lait cru en 2005, soit 4 000 tonnes de plus qu'en 1997. Ces comtés, morbiens et autres monts d'or sont élaborés par 180 « fruitières ». Elles sont le plus souvent de petite taille, produisant entre 100 et 500 tonnes par an, mais absorbent près de la moitié des tonnages régionaux. Rhône-Alpes est la deuxième zone de production pour le lait cru, avec un peu plus de 40 000 tonnes élaborées en 2005. Ces quantités sont en léger retrait depuis 1997. Reblochons savoyards, tommes de Savoie et dans une moindre mesure beauforts,

ementals et abondances sont les principales productions au lait cru. Avec un peu plus de 27 000 tonnes, la production de fromages au lait cru de Midi-Pyrénées est stable par rapport à 1997. Il s'agit principalement des 21 000 tonnes de roquefort. La production 2005 de fromages au lait cru s'établit à moins de 16 000 tonnes en Basse-Normandie. Elle recule de plus de 3 000 tonnes par rapport à 1997 et concerne en grande partie des fromages à pâte molle. Les laiteries lorraines élaborent 7 800 tonnes de fromages au lait cru en 2005, soit 5,5 % de la production française. En progression depuis 1997, ces productions sont principalement des bries de Meaux et de Melun. Dans la région ➤

### Pour en savoir plus...

■ [L'industrie laitière en 2005] « Amélioration en demi-teinte », *Agreste-Primeur*, n° 187, janvier 2007

■ « AOC, label rouge et CCP peinent à l'exportation », *Agreste-Primeur*, n° 182, juillet 2006

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

■ « Laits et produits laitiers en 2005 », *Agreste-Chiffres et données Agroalimentaire*, à paraître en janvier 2007

et les sites Internet de l'Institut national des appellations d'origine : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

et du Scees : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

### 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<sup>er</sup> 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.

> Centre, la production de fromages au lait cru atteint 6 700 tonnes en 2005 contre 5 400 en 1997. Ce dynamisme est celui des fromages de chèvre. Les fromages au lait cru cèdent du terrain en Auvergne. On en recense 5 400 tonnes en 2005 contre 11 200 tonnes en 1997.

**Lionel Hébrard**

*Scees - Bureau des statistiques de production industrielle*

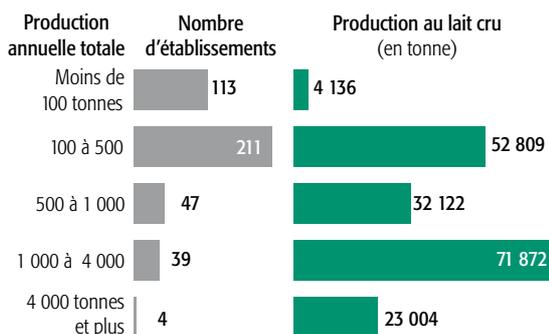
## De nombreuses petites laiteries très spécialisées

■ Sur un total de près de 600 établissements de fabrication de fromages affinés, 414 soit 70 % produisent au lait cru en 2005. Ils étaient 65 de plus en 1997. Ces laiteries sont souvent très spécialisées puisqu'elles sont plus de 80 % à ne fabriquer que des fromages au lait cru. Elles en élaborent 133 000 tonnes, soit

plus de 70 % de l'ensemble des fromages au lait cru.

■ Ces laiteries sont de taille relativement modeste : un peu plus de la moitié produisent entre 100 à 500 tonnes par an. En moyenne, les laiteries qui travaillent au lait cru élaborent 444 tonnes de fromages au lait cru en 2005.

## Production 2005 de fromages affinés au lait cru selon la taille des laiteries



Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2005

## Appellations d'origine et lait cru

■ L'importance des appellations d'origine contrôlée s'accroît dans les fabrications de fromages au lait cru. Elles en constituent près de 75 % en 2005 contre 68 % en 2001. Pourtant, seule une petite moitié des 41 appellations de fromages affinés de l'année 2005 imposent le lait cru. Mais on y trouve quelques-unes des plus grosses AOC pour leur volume de production. Le comté, le camembert de Normandie ou le reblochon pour les fromages de vache, le roquefort au lait de brebis et le valençay au lait de chèvre sont exclusivement fabriqués avec du lait cru. Le cantal, le saint-nectaire et le munster, trois fromages de vache, autorisent au contraire la pasteurisation du lait.

■ Outre le mode fabrication, l'Institut national des appellations d'origine et de la qualité (INAO) définit aussi les zones de production ainsi que les modes d'élevage des cheptels laitiers. Le comté est ainsi élaboré

uniquement dans le massif jurassien, sur un territoire qui couvre le Jura, une grande partie du Doubs, et quelques cantons ou communes de l'Ain, de la Saône-et-Loire et de la Haute-Savoie. Seules les vaches de races montbéliarde et simmental sont autorisées pour la production du lait. Elles doivent principalement se nourrir de fourrages de la zone d'appellation. Le roquefort est issu de plusieurs départements : Aveyron et Tarn en Midi-Pyrénées, Lozère, Aude, Gard et Hérault en Languedoc-Roussillon. Les brebis sont de race lacaune ou assimilées. L'élevage hors sol est interdit. L'affinage du roquefort est exclusivement effectué dans des caves de Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron). Le lait utilisé pour la fabrication du camembert de Normandie est issu du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne et de la Seine-Maritime. Aucune contrainte de race n'est imposée pour le cheptel laitier.

## Méthodologie

■ Le service central des enquêtes et études statistiques (Scees) 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 lai-

tiers de vache. Elle touche aussi les unités qui collectent ou transforment du lait de brebis ou de chèvre. Depuis 1997, cette enquête est complétée tous les deux ans par un volet spécifique sur les fromages au lait cru. Les résultats présentés ici ont été collectés au premier semestre 2006 et portent sur les résultats de l'année 2005.