

Stabilité globale de la production

Baisses pour les fabrications de fromages au lait cru à pâte molle ou à pâte pressée non cuite de 1997 à 1999. Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite continuent au contraire de se développer.

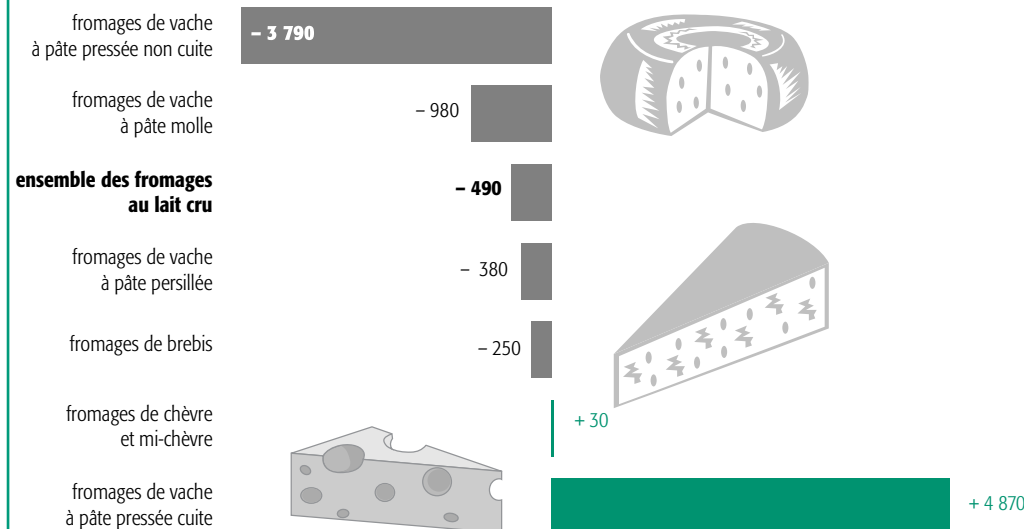
Pas de psychose à la listeria pour la production de fromages au lait cru. Entre 1997 et 1999, les fabrications des laiteries sont globalement stables, toutes catégories de fromages confondues. Mais elles diminuent de 8 % pour les pâtes pressées non cuites, de 2 % pour les pâtes molles et de 1 % pour les fromages de brebis. La production des pâtes pressées cuites, la plus importante, continue au

contraire sa croissance ce qui explique la stabilité de l'ensemble. Le recul des pâtes pressées non cuites est imputable en grande partie à la baisse des fabrications de cantal au lait cru. Pour ce fromage qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée, les fabricants ne sont pas tenus d'utiliser exclusivement du lait cru. Ils ont en 1999 remplacé en partie le lait cru par du lait pasteurisé. D'où leur moindre production de fromages au lait cru et leurs plus gros volumes de fromages au lait pasteurisé. En 1999, 20 % des pâtes pressées non cuites demeurent néanmoins élaborées avec du lait cru contre 22 % en 1997. Le reblochon, avec ses 14 000 tonnes fabriquées en laiteries en 1999, en est la principale production. Le recul des fabrications de pâtes molles au lait cru est moins sensible. Il atteint 1 000 tonnes sur la période 1997-1999 pour une production totale de 40 000 tonnes. Mais pour cette catégorie de fromages, les industriels du camembert de Normandie, du brie de Meaux ou de Melun n'ont pas le choix. Les normes de l'Institut des appellations d'origine leur imposent l'utilisation du lait cru. Les fromages de vache à pâte molle ne sont de toute façon pas ceux dont la

Seules les pâtes pressées cuites progressent

Variation 1997-1999 de la production de fromages au lait cru en laiteries

en tonne



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 1997 et 1999



Une production en laiteries de plus de 190 000 tonnes de fromage au lait cru						
	1997			1999		
	Nombre d'établissements	Production (en tonne)	Part dans l'ensemble des fromages ¹	Nombre d'établissements	Production (en tonne)	Part dans l'ensemble des fromages ¹
Fromages de vache à pâte pressée cuite	279	73 398	25,6 %	268	78 268	26,3 %
Fromages de vache à pâte pressée non cuite	164	46 681	22,4 %	150	42 893	20,1 %
Fromages de vache à pâte molle	88	40 899	8,8 %	89	39 920	8,4 %
Fromages de vache à pâte persillée	14	2 126	6,0 %	15	1 749	4,6 %
Fromages de chèvre et mi-chèvre	40	7 177	17,7 %	46	7 212	14,9 %
Fromages de brebis	28	21 323	46,0 %	32	21 069	42,7 %
Ensemble	479	191 604	17,7 %	464	191 110	17,1 %

1. Hors fromages frais.

Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 1997 et 1999

➤ production se développe rapidement. Qu'ils soient élaborés au lait cru ou au lait pasteurisé, les quantités produites stagnent depuis quelques années. Les fabrications au lait cru en représentent 8 % en 1999 soit sensiblement autant qu'en 1997.

Stabilité du roquefort

La production de fromages de brebis au lait cru, constituée pour l'essentiel de roquefort et de fromages de moindre importance tel l'ossau irraty, stagne. Cela n'empêche pas le roquefort d'être exporté de façon conséquente : 14 % des tonnages fabriqués en 1999 sont partis sur les marchés extérieurs, avec des prix en baisse pour compenser les surtaxes américaines.

Près de 43 % des fromages de brebis sont fabriqués en 1999 avec du lait cru. On en comptabilisait 46 % en 1997 car les ventes de féta, produite avec du lait pasteurisé, s'accroissent. La production de fromages de

Les fromages à pâte pressée cuite au lait cru continuent leur croissance

chèvre au lait cru augmente légèrement de 1997 à 1999. Mais cette croissance est moins forte que celle des fromages au lait pasteurisé. Les fromages au lait cru ne représentent en effet plus que 15 % des fromages de chèvre contre 18 % en 1997.

Les fromages de vache à pâte pressée cuite au lait cru continuent leur croissance. Leur mode de fabrication les rend peu sensibles au risque de listeria. Les laiteries en ont fabriqué 78 000 tonnes en 1999 soit 5 000 de plus qu'en 1997. Il s'agit d'abord de comté, premier fromage au lait cru par ordre d'importance, mais aussi d'emmental et dans une moindre mesure, de beaufort. Plus du quart des pâtes pressées cuites sont fabriquées en 1999 avec du lait cru. La production totale des fromages au lait cru des laiteries atteint 191 100 tonnes soit 17 % de leurs fromages. S'y rajoutent environ 33 000 tonnes de fromages fermiers. Près de 60 % de cet ensemble bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée.

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

■ C'est un produit vivant fabriqué avec du lait de vache, de chèvre ou de brebis 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.

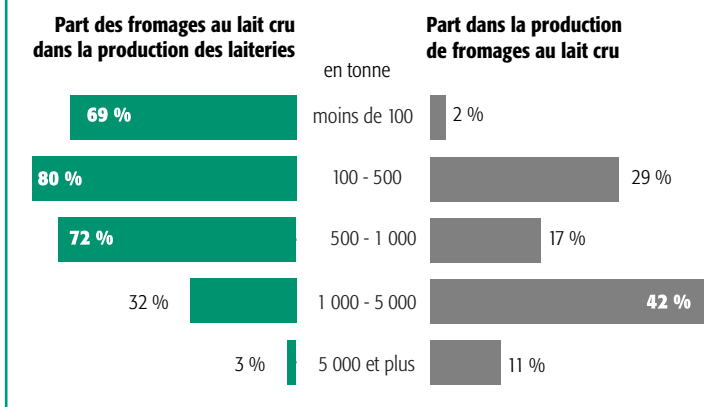
■ Le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 qui régit la production des fromages au lait cru en France a été relayé par la directive européenne 92/46 du 16 juin 1992 qui accorde aux fromages au lait cru leur identité tout en imposant des règles strictes d'hygiène. Cette directive, entrée en vigueur le 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.

De petits établissements

Près de 460 laiteries, soit 70 % de ces établissements, produisent des fromages au lait cru en 1999. On en dénombrait une vingtaine de plus en 1997. La pérennité des établissements dans cette spécialité est néanmoins importante puisque 85 % des fabricants de fromages au lait cru en 1999 ➤

Un tiers de la production pour de petites laiteries très spécialisées

Répartition selon la production annuelle totale de fromages des laiteries



Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 1999

➤ étaient déjà sur ce créneau en 1997. La plupart des laiteries qui élaborent des fromages au lait cru sont de petites unités. Près du tiers de la production nationale provient d'établissements élaborant dans l'année moins de 500 tonnes de fromages, au lait cru ou pasteurisé. Dans ces petits établissements, la fabrication de fromages au lait cru est l'activité dominante. Mais elle est en recul, car les fromages au lait cru représentent 79 % de leur production fromagère en 1999 contre 84 % en 1997. Les grandes laiteries sont aussi actives sur ce marché : la moitié des fromages au lait cru est élaborée dans 60 unités fabricant chacune annuellement plus de 1 000 tonnes de fromages. Leur poids est plus particulièrement important dans la fabrication des fromages de brebis, et de celle des fromages à pâte molle. Il est très faible dans l'élaboration des fromages de chèvre et des fromages de vache à pâte persillée. Autre illustration de l'importance apportée à ces fromages par les grandes unités, le poids pris par les entreprises contrôlées par de grands groupes laitiers. Elles produisent environ le tiers des fabrications totales au lait cru en 1999. Le groupe Lactalis est le

premier intervenant sur ce marché. Certaines des entreprises appartenant à des groupes profitent de l'avance technologique que leur confère ce savoir-faire spécifique pour élargir leur offre de produits. L'image des fromages au lait cru est dans ce cas utilisée pour promouvoir efficacement la politique commerciale de l'entreprise, même si ces produits occupent une place limitée dans leur activité. Ils ne constituent d'ailleurs que 2 % des fromages élaborés par les laiteries qui fabriquent plus de 5 000 tonnes de fromages par an.

Pas de tabou sur le lait cru

Malgré les craintes qui s'expriment sur les garanties bactériologiques, le lait cru n'est donc pas tabou. La listériose, maladie provoquée par la *listeria*, est pourtant revenue sur le devant de la scène en 1998. Pour rassurer leur clientèle, les industriels veillent à la qualité sanitaire de leurs produits qui constitue aujourd'hui un enjeu majeur. Ils contrôlent le lait et les processus d'affinage. Ils adoptent des chartes de qualité et mettent aux normes les fromageries. Le commerce international des fromages au lait cru est aussi l'objet de négociations avec certains pays, qui plaident pour l'adoption de la pasteurisation comme norme de traitement du lait. D'autres pays comme les États-Unis ont finalement admis le principe d'utiliser du lait cru dans la fabrication du fromage, à partir du moment où le contrôle de l'hygiène de ce lait est réalisé de façon satisfaisante. Les fabrications au lait cru s'exportent bien malgré les craintes qui se manifestent sur les garanties bactériologiques de ces fromages après chaque crise.

Michel Bouesse, Nadine Fustec et Bernard Pous

Scees - Bureau des statistiques de production industrielle

Pour en savoir plus...

■ « Des fromages européens sur les plateaux français », *Agreste-Primeur*, n° 71, mars 2000

■ « Le "bio" encore dans la confidentialité », *Agreste-Primeur*, n° 62, juillet 1999

■ « 200 000 tonnes de fromages au lait cru : qui l'eût cru », *Agreste-Primeur*, n° 46, novembre 1998

■ « Lait et produits laitiers en 1999 », *Agreste-Chiffres et données*, à paraître en octobre 2000

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 laitiers de vache. Elle touche aussi les unités qui collectent ou transforment du lait de chèvre ou de brebis.

■ Cette enquête est complétée chaque année par un questionnaire spécifique. Il portait en 1997 et 1999 sur les fromages au lait cru, et en 1998 sur la production laitière biologique. Ces questionnaires permettent de répondre aux besoins de l'administration et des professionnels.

■ Les résultats présentés ici ont été collectés par voie postale au premier semestre 2000. La réalisation de l'enquête de 1999 a amené à corriger certains résultats de l'enquête de 1997.

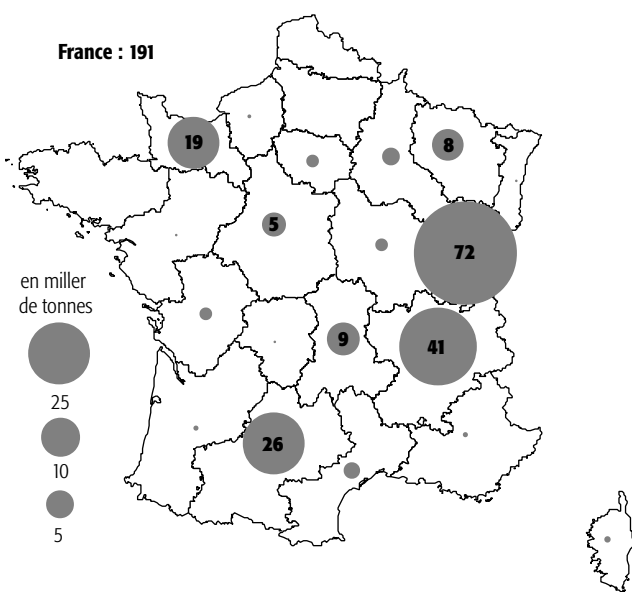
Les fromages au lait cru : une spécialité de l'Est

■ Avec 38 % de la production nationale, la Franche-Comté est la première région française pour la fabrication de fromages au lait cru. Ils sont élaborés dans 190 établissements spécialisés dans le comté. La région Rhône-Alpes, où sont fabriqués reblochons et autres beauforts, est la deuxième zone de production. Les laiteries y élaborent en 1999 près du quart des fromages français au lait cru, soit autant qu'en 1997. La région Midi-Pyrénées produit 14 % des fromages français au lait cru, à commencer par le roquefort. Tout comme en Franche-Comté, les laiteries de Midi-Pyrénées sont très spécialisées dans la fabrication du fromage au lait cru qui constitue les deux tiers de leurs productions. La Basse-Normandie élabore 10 % des fromages français au lait cru, dont le camembert de Normandie, produit sous appellation d'origine contrôlée et élaboré exclusivement au lait cru. Au contraire de ce qui se passe dans les trois régions précédentes, la production de fromages au lait cru ne représente qu'une petite part de l'activité fromagère basse-normande. Les autres productions régionales au lait cru représentent chacune moins de 5 % du total national.

■ Sur dix tonnes de fromages au lait cru, plus de huit sont élaborées avec du lait de vache. En Franche-Comté, première région fromagère pour le lait cru, les laiteries n'utilisent que du lait de vache. Et en Rhône-Alpes, elles ne produisent que 350 tonnes de fromage de chèvre. Plus au sud, les fromages au lait de brebis ou de chèvre occupent des places plus importantes. Les fromages de brebis sont majoritaires en Midi-Pyrénées et en Corse, et constituent 17 % de la production aquitaine grâce aux fromages basques. En Poitou-Charentes, les fromages au lait cru sont exclusivement élaborés avec du lait de chèvre.

■ De par sa spécialisation dans les pâtes pressées cuites, la production de fromages au lait cru de Franche-Comté augmente de 7 % de 1997 à 1999. Les fabrications de Rhône-Alpes, plus tournées vers les pâtes pressées non cuites, et celles de Basse-Normandie spécialisées dans les pâtes molles stagnent. En Midi-Pyrénées, la baisse de 4 % de la production de fromages au lait cru est imputable au fromage de vache, le roquefort se maintenant.

Production de fromages au lait cru en 1999



Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 1999

70 % des fromages franc-comtois au lait cru

	Production de fromages (en tonne)		Part des fromages au lait cru
	Ensemble des fromages ¹	Fromages au lait cru	
Franche-Comté	100 459	72 163	71,8 %
Midi-Pyrénées	40 822	25 811	63,2 %
Rhône-Alpes	90 058	41 126	45,7 %
Centre	12 636	5 020	39,7 %
Languedoc-Roussillon	14 329	2 415	16,9 %
Bourgogne	12 442	1 604	12,9 %
Basse-Normandie	170 669	18 670	10,9 %
Auvergne	79 687	8 579	10,8 %
Champagne-Ardenne	40 949	3 025	7,4 %
Lorraine	141 831	7 758	5,5 %
Poitou-Charentes	56 937	1 729	3,0 %
Aquitaine	29 323	363	1,2 %
Limousin	10 477	81	0,8 %
Pays de la Loire	164 168	50	0,0 %
Bretagne	140 624	0	0,0 %
Autres régions	14 598	2 715	18,6 %
France	1 120 009	191 110	17,1 %

1. Hors fromages frais.



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Agreste : la statistique agricole

Direction des affaires financières. SERVICE CENTRAL DES ENQUÊTES ET ÉTUDES STATISTIQUES

251, rue de Vaugirard, 75732 Paris Cedex 15. Tél. : 01 49 55 85 85 – Fax : 01 49 55 85 03

Directeur de la publication : José Rey ■ Rédacteur en chef : Laurent Bisault ■ Conception : Yann Le Chevalier ■ Composition : Scées ■

Impression : Imprimerie Médous, Toulouse ■ Dépôt légal : à parution ■ ISSN : 0246-1803 ■ Prix : 16 F ■ © Agreste 2000