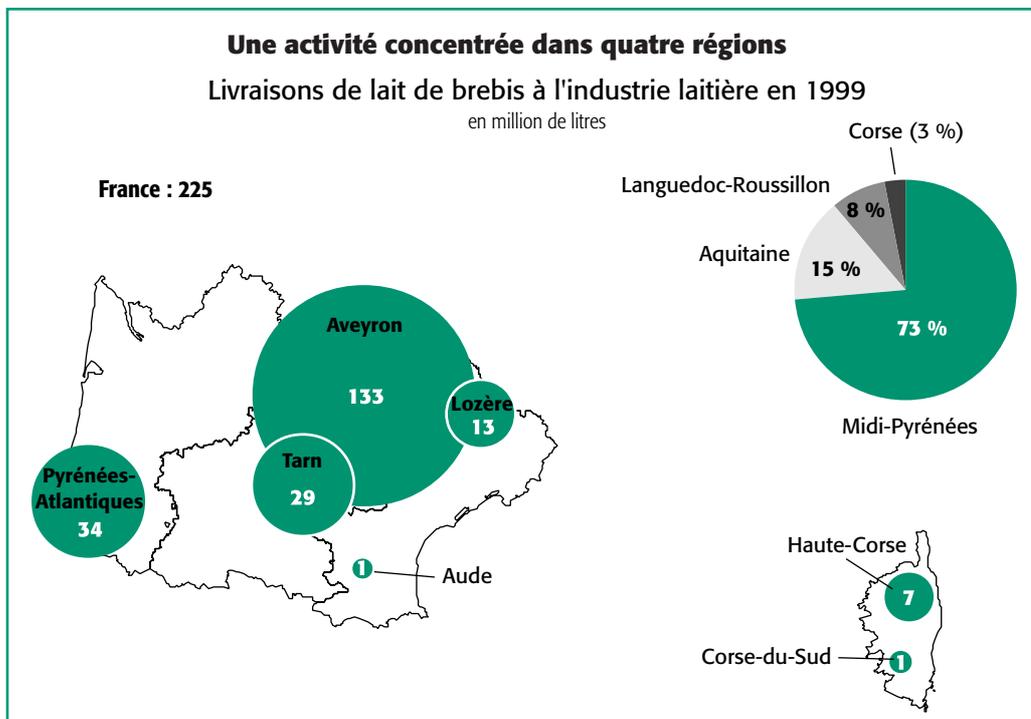


De nouveaux fromages pour écouler la production

Stabilité de la production de lait de brebis en 1999. Si les débouchés offerts par le roquefort stagnent, les fabrications de féta et d'autres fromages ouvrent de nouveaux marchés aux éleveurs.

Elle ne progresse plus mais continue à diversifier ses débouchés. La production de lait de brebis se stabilise en 1999. Les livraisons¹ à l'industrie laitière atteignent 225 millions de litres confirmant le ralentissement intervenu en 1997. Jusqu'alors elles ne cessaient de se développer, passant de 172 millions de litres en 1990 à 220 en 1996. La stabilisation des livraisons résulte en partie des dispositifs d'encadrement de la

production laitière mis en place depuis plusieurs années. Gérés par l'interprofession, qui réunit éleveurs et industriels du fromage, ils ont attribué aux producteurs des volumes de référence. Ces dispositifs portaient aussi sur l'instauration de plusieurs prix du lait selon sa destination. Les cours les plus élevés, près de sept francs par litre, sont réservés au lait utilisé pour la fabrication du roquefort. Des prix moins rémunérateurs sont attribués au lait réservé aux autres fromages. Et des cours dissuasifs, moins de deux francs le litre, lui sont appliqués quand il est transformé en poudre. En 1999, les évolutions régionales des productions laitières sont à l'image des débouchés accessibles aux éleveurs. En Midi-Pyrénées, première région de production, les livraisons à l'industrie laitière sont stables. Les éleveurs de l'Aveyron et du Tarn travaillent en effet essentiellement pour les industriels du roquefort. En Corse, où le lait est surtout destiné à une production fromagère consommée localement, les quantités livrées sont inférieures de 4 % à leur niveau de 1998. Elles sont, en



Source : Agreste - Enquête annuelle laitière

1. On assimile production de lait et livraisons à l'industrie laitière car les utilisations de lait à la ferme ainsi que les ventes directes sont très faibles.



> 1999, proches de 8 millions de litres de lait. Mais en Languedoc-Roussillon, où le lait de brebis bénéficie du dynamisme de la fêta et d'autres fromages, les livraisons laitières s'accroissent de 4 %. Elles augmentent de 1 % en Aquitaine, où le lait est le plus souvent destiné à des productions traditionnelles comme l'ossau-irraty. Ces quatre régions représentent plus de 99 % de la production française.

Pour en savoir plus...

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

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

■ [lait collecté par les laiteries] « Le "bio" encore dans la confidentialité », *Agreste-Primeur*, n° 62, juillet 1999

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

Stabilisation du nombre d'éleveurs

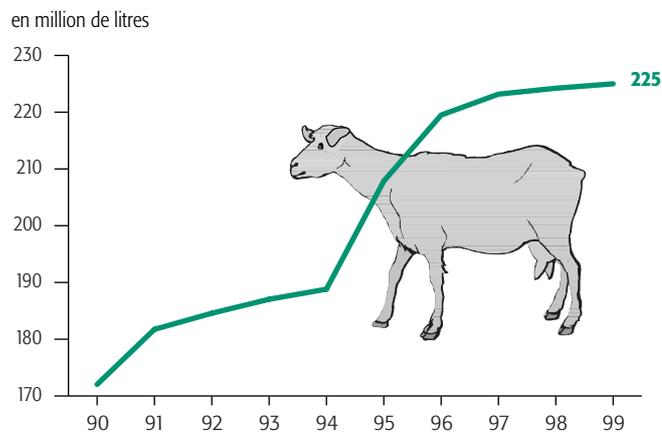
En 1999, la stagnation des livraisons nationales de lait de brebis n'a pas amplifié les cessations d'activité des éleveurs laitiers. On compte environ 5 200 producteurs livrant leur lait à l'industrie laitière, soit sensiblement autant qu'en 1998. Elle a en comparaison 125 000 fournisseurs de lait de vache pour cette même année. Le nombre d'éleveurs de brebis avait pourtant beaucoup diminué ces dernières années, puisqu'ils étaient près de 5 700 jusqu'au début de la décennie quatre-vingt-dix. Les élevages se sont depuis transformés en augmentant cheptels et rendements. Leur production moyenne atteignait 20 000 litres au début des années quatre-vingt. Elle dépasse les 43 000 litres en 1999. Cette croissance s'atténue depuis 1997 et stagne en 1999. Les élevages aveyronnais, qui constituent plus du tiers des exploitations françaises de brebis laitières, sont les plus gros. Ils produisent en moyenne 70 000 litres par an soit 10 000 de plus qu'en Lozère. Les quantités livrées à l'industrie par les éleveurs de Corse ou de la région Aquitaine sont beaucoup plus faibles.

Sélection génétique

Sur le long terme, les gains de productivité des éleveurs se sont aussi traduits par une dégradation de la qualité du lait. Le « rendement fromager » a baissé de

En 1999, les livraisons...

Livraisons de lait de brebis à l'industrie laitière



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

1980 à 1990 : il fallait 4,26 litres de lait pour fabriquer un kilogramme de roquefort en 1987 et 4,44 litres en 1994. Le programme de sélection génétique mis en place à la fin des années quatre-vingt autour de Roquefort-sur-Soulzon a permis d'y remédier. Depuis 1997, les taux de matière sèche utile du lait se stabilisent et commencent même à augmenter. Se manifeste aussi sur la période récente une poussée des nouvelles fabrications fromagères, plus demandées par le marché, mais moins gourmandes en lait.

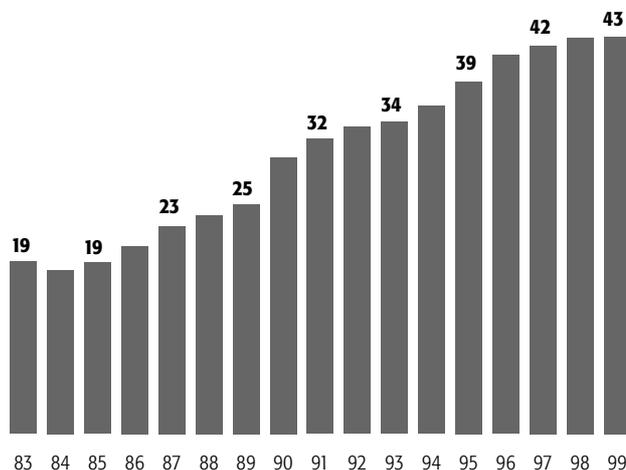
La production de roquefort stagne

Leur développement est particulièrement marqué en 1999, puisque les fabrications de roquefort diminuent de 0,6 % alors que celles des autres fromages de brebis progressent de près de 10 %. Pour l'ensemble des fromages de brebis, les volumes augmentent de 5,3 % en 1999 après la croissance plus modérée de 1,5 % enregistrée en 1998. L'ensemble de la production de fromages de brebis atteint 50 000 de tonnes en 1999 soit trente fois moins

... et productions moyennes se stabilisent

Livraison annuelle moyenne des éleveurs de brebis

en millier de litres de lait



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Développement des exportations de roquefort

	Production (en tonne)	Exportations (en tonne)			Prix moyen à l'exportation toutes destinations (en franc par kilo)	
		Ensemble	vers l'Union européenne	vers les États-Unis		
1990	20 315	2 256	11,1 %	66,5
1995	22 235	2 714	2 033	300	12,2 %	64,0
1996	20 650	2 683	1 982	236	13,0 %	71,6
1997	20 437	2 605	2 010	250	12,7 %	70,7
1998	20 356	2 746	2 134	255	13,5 %	70,0
1999	20 030	2 838	2 200	307	14,2 %	69,0

Sources : Agreste - Enquêtes annuelles laitières et Douanes

> que les fromages de vache. Elle est très dynamique puisqu'elle a augmenté de 50 % en dix années. Si le roquefort est encore le principal fromage de brebis, il ne représente plus que 40 % de la production française contre 60 % il y a dix ans. Ses fabrications stagnent en effet depuis plusieurs années autour de 20 000 tonnes. Le roquefort s'exporte néanmoins de mieux en mieux : 2 800 tonnes ont été

La production de fromages de brebis se développe grâce aux nouveaux produits

vendues hors de France en 1999 contre 2 200 en 1990. Plus de trois quarts des ventes sont destinées à l'Union européenne. L'Allemagne et l'Espagne sont ses deux premiers marchés, puisqu'elles ont cumulé à elles deux 42 % de l'ensemble des tonnages exportés en 1999. Les ventes aux États-Unis varient de 250 à 300 tonnes selon les années, soit près de 10 % des exportations. Elles se sont maintenues en 1999 à leur niveau habituel, malgré les surtaxes qui leur ont été imposées aux frontières des États-Unis. Mais pour ce faire, les exportateurs ont dû baisser leurs prix moyens de vingt francs par kilogramme pendant les deux

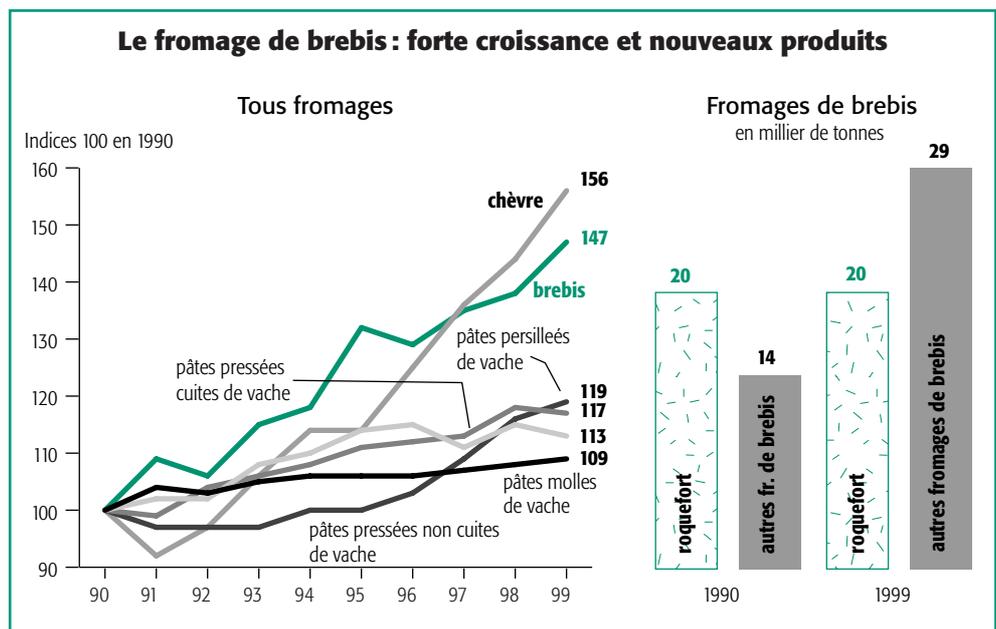
derniers mois de l'année. En France, le roquefort est un fromage consommé majoritairement dans sa zone de production. La consommation nationale moyenne n'atteint pas 300 grammes par habitant en 1999, alors que les Français mangent chaque année 23 kilogrammes de fromages frais ou affinés. Le roquefort, dont le prix au détail est rarement inférieur à 100 francs par kilogramme, subit probablement la concurrence des fromages au lait de vache à pâte persillée qui sont en moyenne deux fois moins onéreux. Environ 30 000 tonnes de fourme, de bleu d'Auvergne

et d'autres pâtes persillées ont été ainsi consommées ces deux dernières années en France contre seulement 17 000 de tonnes de roquefort.

12 000 tonnes de fêta

Au contraire du roquefort, les autres fromages de brebis se développent rapidement. La fêta, au lait de brebis ou mixte, est celui dont la production est la plus importante. Elle atteint 12 000 tonnes en 1999 qui viennent principalement de Lozère. La production de fêta de ce département est sans commune mesure avec les quantités de lait qui y sont collectées. Les

Le fromage de brebis : forte croissance et nouveaux produits



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

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.

> industriels du fromage y font largement appel au lait produit dans des départements voisins. Les éleveurs du Tarn produisent ainsi en grande partie pour les industriels des autres départements : traditionnellement pour la fabrication du roquefort mais aussi pour celle plus récente de la féta. La féta est en grande partie destinée à l'exportation, en priorité vers l'Allemagne et les États-Unis. Les ventes de féta hors de France devraient être renforcées par la décision de l'Union européenne, datée de mars 1999, de ne pas réserver ce nom aux seuls fromages grecs. Mais plus que de la féta,

la croissance de la production des fromages de brebis provient de nouvelles fabrications dont le potentiel de développement est encore important. Très diversifiées, elles comprennent des pâtes molles comme des pâtes pressées non cuites et peuvent inclure aussi du lait de vache. Ces nouveaux produits sont encore fabriqués dans de petites quantités, ce qui rend difficile l'évaluation de leurs tonnages. Mais l'ensemble de ces fromages de brebis et des autres fabrications, qui ne sont ni du roquefort ni de la féta, constituent désormais un volume significatif. L'ensemble de ces

productions se chiffre à 17 000 tonnes en 1999 soit le tiers des fromages de brebis. Outre les nouvelles fabrications, on y trouve des fromages plus traditionnels comme l'ossau-irraty, le deuxième fromage de brebis produit sous appellation d'origine contrôlée, dont la production se chiffre à 2 200 tonnes. Les fabrications de fromages frais sont plus réduites et ne dépassent pas les 250 tonnes.

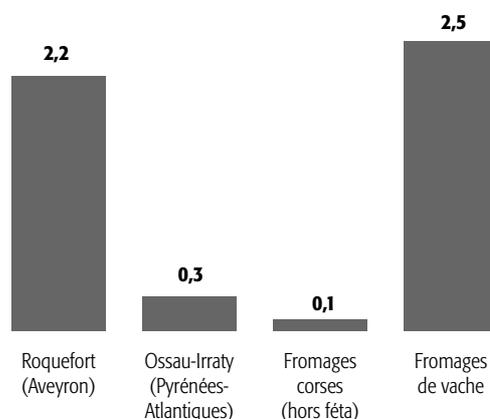
Serge Cazeneuve et Martine Perrot

Scees - Bureau des statistiques de production industrielle

De gros industriels pour la féta

■ Deux catégories d'industriels produisent des fromages de brebis. Les plus gros, qui fabriquent plusieurs milliers de tonnes dans l'année, élaborent tous de la féta ou du roquefort. La production de la féta est la plus concentrée avec 97 % des fabrications assurées par trois établissements. Celle de roquefort est issue d'un plus grand nombre d'industriels. Les cinq plus gros en cumulent 80 %. Dans la fabrication de fromages de vache, 6 % des industriels élaborent plus de 60 % des fabrications. Les petits industriels élaborent plus spécialement d'autres fromages de brebis comme l'ossau-irraty, des fromages à pâte molle ou à pâte pressée non cuite. On en compte six en Midi-Pyrénées, dix en Aquitaine et 15 en Corse. Leur production moyenne se compte en centaines de tonnes. Elle atteint 300 tonnes par an pour l'ossau-irraty, et une centaine pour les industriels corses. Un certain nombre de petits établissements produisent aussi de la féta ou du roquefort.

Production moyenne par établissement en 1999
en millier de tonnes par an



Source : Enquête annuelle laitière



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 : Scees ■

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