

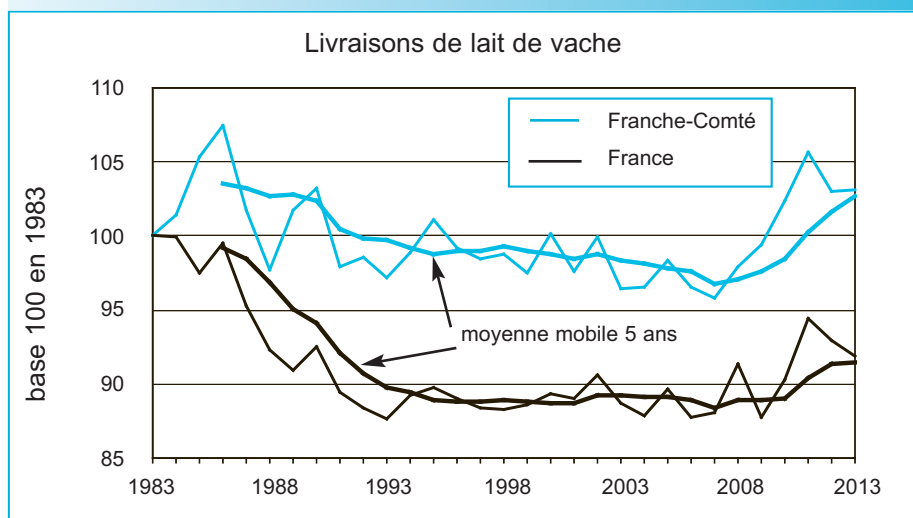
## Les indicateurs de la filière lait repassent au vert

Dans un contexte de poursuite de la concentration de la production de lait, les livraisons repartent à la hausse au second semestre 2013 après une année 2012 en demi-teinte. Le prix du lait est également en progression, soutenu par la hausse continue du lait AOP et un fort rebond du prix du lait standard. Hormis l'Emmental qui poursuit son recul, les principales productions fromagères régionales, notamment les productions sous AOP, progressent et atteignent des niveaux record.

Après la baisse de 2012, les livraisons franc-comtoises de lait de vache se sont stabilisées en 2013 contrairement aux livraisons nationales qui ont poursuivi leur recul (-1%). Avec 1 131,6 millions de litres, elles restent à un niveau élevé puisqu'il s'agit du 5<sup>ème</sup> plus important volume annuel depuis 30 ans. Les livraisons régionales représen-

tent 4,9% du total des volumes produits en France métropolitaine. La Franche-Comté se situe au 7<sup>ème</sup> rang des régions françaises, loin derrière les trois principales régions productrices, la Bretagne, les Pays de la Loire et la Basse Normandie, qui concentrent près de la moitié de la production laitière nationale.

### Les livraisons annuelles stagnent en 2013



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

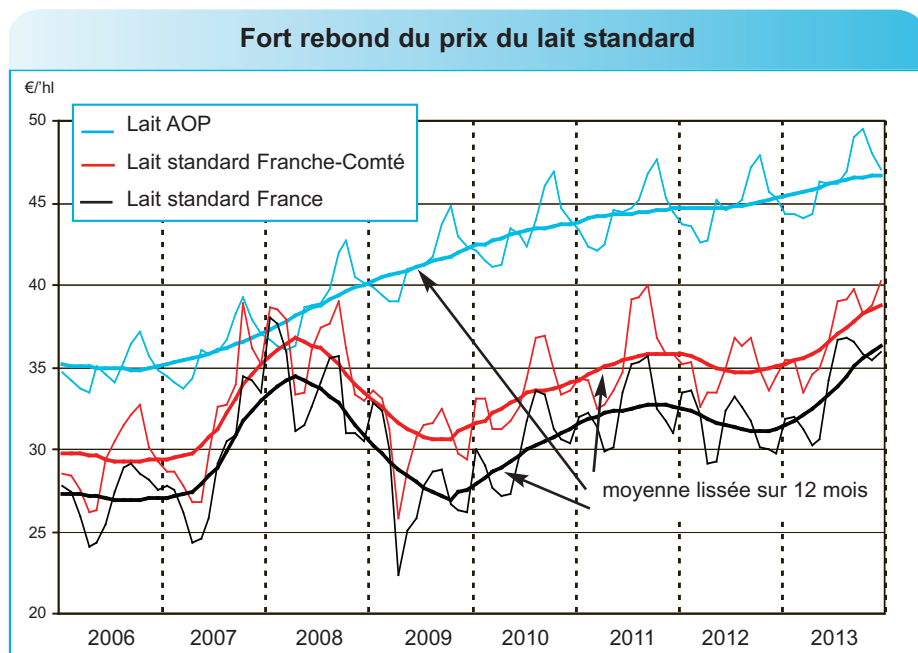
direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt

En raison des conditions climatiques froides et pluvieuses du printemps qui ont pénalisé la productivité des vaches, les livraisons régionales du premier semestre ont été inférieures de 4% à celles de 2012, en deçà de leur moyenne quinquennale. Par la suite, grâce à une météo plus clémente et à un contexte favorable de hausse du prix du lait standard et de recul du coût des aliments, les livraisons ont connu une forte reprise notamment au dernier trimestre, hormis en Haute-Saône.

## Les AOP limitent la concentration laitière

La baisse du nombre de livreurs se poursuit à un rythme d'environ 3% par an, comparable au rythme des dix dernières années. La restructuration des exploitations laitières est néanmoins moins marquée en Franche-Comté qu'au niveau national. En dix ans, la région a perdu un peu plus d'un quart de ses salles de traite contre 38% pour la ferme France. Les cahiers des charges des différentes AOP, imposant notamment un périmètre de collecte restreint et des pratiques d'élevage extensives, ont limité les concentrations observées dans d'autres régions et favorisé ainsi le maintien d'un tissu d'exploitations laitières denses en zone de montagne.

Les restructurations des élevages ont pour conséquence d'augmenter la livraison moyenne de chaque at-



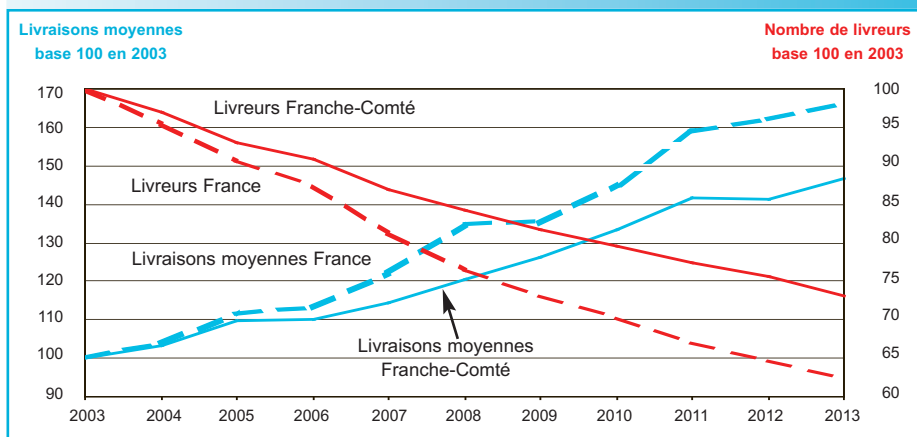
Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

## Reprise de la hausse du prix du lait

Après une année de pause, le prix du lait progresse de près de 4% en 2013. Sa moyenne annuelle s'établit à 42,89 € par hectolitre. Ce prix moyen résulte de fortes disparités entre départements en raison de différents critères intervenant dans la détermination du prix du lait.

Dans le département de la Haute-Saône, le prix du lait dépend en grande partie d'accords négociés entre les producteurs et les transformateurs au niveau national. Ces accords définissent les évolutions du prix de base du lait standard, qui peut subir des ajustements importants à la hausse ou à la baisse en fonction de la conjoncture internationale. Ce prix est ensuite modulé au niveau local selon différents paramètres pour fixer le prix effectivement payé aux producteurs. Courant 2013, en raison de stocks de produits laitiers au plus bas par manque de lait disponible, le prix du lait standard France a connu une forte progression, de 2,40 € par hectolitre, pour s'établir en moyenne à 33,84 €/hl et dépasser ainsi le niveau record de 2008. Suivant cette tendance, le prix moyen du lait payé par les établissements haut-saônois a augmenté de 6,4% pour atteindre un niveau historiquement haut à 36,91 €/hl.

## La restructuration des élevages laitiers moins rapide en Franche-Comté



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Dans le Doubs et le Jura, couverts en quasi totalité par la zone AOP Comté, le prix du lait est adossé à l'évolution de la Moyenne Pondérée Nationale du Comté (MPN). Dans le sillage d'une MPN qui ne cesse de progresser depuis plusieurs années (+ 4,7% par an en moyenne sur les six dernières années), le prix du lait «AOP» a ainsi augmenté de 28% depuis 2007. En moyenne annuelle, il atteint 46,10 €/hl en 2013.

### Un grand nombre de petits établissements laitiers

Avec 155 ateliers collecteurs de lait de vache, la Franche-Comté concentre un tiers des sites français pour seulement 4,5% du volume de lait collecté en France. Cette densité d'établissements s'explique par l'implantation historique dans chaque village de fruitières, des fromageries coopératives de producteurs. Plus des trois-quarts des établissements collecteurs de la région ont ainsi le statut de coopératives. Les ateliers francs-comtois sont en majorité de petite taille. En 2013, ils collectent en moyenne 6,9 millions de litres de lait par an contre 72 millions en moyenne nationale. En dix ans, 16% des ateliers ont disparu contre près de 30% dans les autres régions. Cette plus faible concentration des moyens de production s'explique essentiellement par la limitation à 25 km du rayon de collecte des ateliers fabriquant du Comté imposé par son cahier des charges. Même si la tendance est à l'agrandissement avec une hausse de la collecte moyenne de 37% en dix ans, 40% des établissements collectent moins de 3 millions de litres par an. Une autre des caractéristiques des ateliers de la région est d'être pour la quasi totalité d'entre eux collecteurs de lait mais également transformateurs.

### Hausse des fabrications de fromages AOP

En effet, la filière laitière franc-comtoise est résolument orientée vers la fabrication de fromages. Notamment, la fabrication de fromages sous AOP représente les deux-tiers des volumes, hors fromages fondus.

## La fabrication de produits laitiers en 2013

Volume de lait en milliers de litres Fabrication de fromages en tonnes	Franche-Comté	Evolution 2013/2012 (en %)	Part de la production française
Lait collecté	1 052 529	+ 0,2	4,5%
Lait transformé	1 022 701	+ 2,2	///
Fromages frais	403	- 5,6	0,1%
Pâtes pressées cuites	71 409	- 0,5	21,8%
<i>dont Comté</i>	57 352	+ 3,5	96,5%
<i>dont Emmental</i>	10 584	- 18,6	4,2%
<i>dont Gruyère</i>	1 750	+ 8,9	59,8%
Pâtes pressées non cuites	20 808	+ 5,4	8,2%
<i>dont Morbier</i>	9 710	+ 5,2	100,0%
<i>dont raclette</i>	10 098	+ 3,6	17,9%
Pâtes molles	16 243	+ 3,4	3,8%
<i>dont Mont d'Or</i>	4 865	+ 2,4	100,0%
Pâtes persillées	333	- 3,8	0,3%
<b>Total fromages de vache (hors fondus)</b>	<b>109 196</b>	<b>+ 1,2</b>	<b>6,1%</b>
Beurre	961	- 1,4	0,2%
Produits laitiers frais	708	+ 7,4	0,1%
Fromages fondus	86 784	+ 2,6	62,6%
Metton, Cancoillotte	5 677	+ 26,6	81,6%

Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 2012 et 2013

Le premier d'entre eux, le Comté, est fabriqué dans 146 des 173 établissements transformant du lait. Ces ateliers produisant du Comté sont très majoritairement sous statut coopératif et situés en zone de montagne où se concentre plus de 70% de la production de Comté. Ce sont pour la plupart des ateliers de taille modeste. La moitié d'entre eux transforment moins de 3 millions de litres par an et les cinq plus gros producteurs ne concentrent que 16% des fabrications de Comté. Après une année de recul en 2012, son volume de production progresse de 3,5% et reprend la tendance haussière observée depuis plusieurs années (+ 20% depuis 2007), pour atteindre 57 350 tonnes.

La production franc-comtoise de fromages à pâte pressée non cuite (fromage à raclette et Morbier) continue de progresser et avoisine désormais les 20 000 tonnes contre 12 000 ton-

nes il y a dix ans. En 2013, la production de fromage à raclette dépasse pour la première fois la barre symbolique des 10 000 tonnes. Quasiment inexistante en Franche-Comté il y a 30 ans, cette spécialité représente aujourd'hui près de 10% de la production fromagère régionale. C'est une production très concentrée puisque parmi les 41 établissements producteurs, deux d'entre eux réalisent 90% des volumes régionaux.

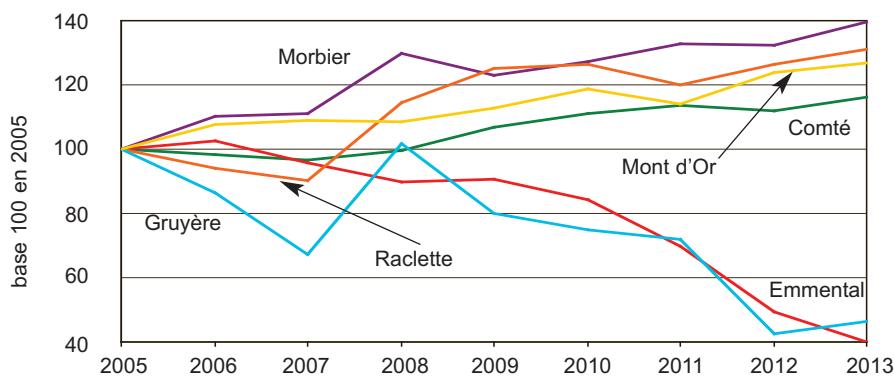
Pour le Morbier, 2013 est également une année de production record avec 9 700 tonnes fabriquées dans 44 ateliers. S'il y a autant d'ateliers qui en produisent dans le Jura que dans le Doubs, plus de 80% de la production est réalisée dans le Doubs, où deux ateliers réalisent plus de 60% de la production. Ainsi, les ateliers jurassiens produisent en moyenne quatre fois moins de Morbier que ceux du département

voisin. Dans la plupart des cas, la fabrication de Morbier est une activité complémentaire à celle, principale, de Comté. Le Morbier est la production dominante dans seulement quatre ateliers.

Autre fromage sous AOP, le Mont d'Or continue de progresser. En dix ans, la production a augmenté de 40% et s'est établie à près de 5 000 tonnes en 2013. Dix ateliers, tous implantés entre la source et le saut du Doubs, en fabriquent. C'est la production dominante pour la majorité de ces établissements. Parce que sa production n'est autorisée qu'entre le 15 août et le 15 mars, huit de ces ateliers fabriquent également du Comté.

Autrefois production fromagère majeure, l'Emmental poursuit son déclin en Franche-Comté. Depuis 2010, sa production a baissé de moitié. Avec 10 500 tonnes, il représente désormais moins de 10% du tonnage des fromages fabriqués dans la région. Sa production est concentrée dans quelques établissements. Quatre établissements de statut privé fabriquent la quasi-totalité de la production régionale. Ces ateliers sont de taille importante et transforment en moyenne 52 millions de litres par an. ■

## Les productions de fromages sous AOP toujours dynamiques



Source : Enquêtes annuelles laitières

## La filière biologique progresse, en particulier en Haute Saône

En 2013, 180 producteurs laitiers ont livré près de 40 millions de litres de lait respectant le cahier des charges de l'Agriculture biologique (AB). En dix ans, le volume de lait bio a progressé de 75% et sa part dans le total de lait livré en Franche-Comté est passée de 2% à 3,5%.

Dans le département de la Haute-Saône, qui ne fait pas partie de la zone d'appellation des fromages sous AOP (hormis le Munster mais qui n'est pas fabriqué de manière industrielle dans la région), le bio est un moyen de mieux valoriser le lait. Ainsi, les livraisons de lait bio ont été multipliées par 4,5 en dix ans dans ce département. Désormais, ce lait AB représente plus de 5% du volume total du département. Il est souvent collecté par des entreprises extérieures à la région puisque 40% du lait bio haut-saônois quitte la région. A l'inverse, dans le Jura, le lait bio est entièrement collecté et transformé par des établissements localisés dans la région.

Parmi les trente établissements francs-comtois qui collectent du lait bio, sept seulement ne travaillent qu'avec ce type de lait. Ces derniers sont tous situés en zone de montagne et sont de très petite taille puisqu'ils collectent en moyenne moins de 1,5 millions de litres par an.

Plus de 80% du lait bio collecté en Franche-Comté est destiné à la fabrication de fromages à pâtes pressées cuites. Le Comté représente près de la moitié de l'ensemble de la production de fromages bio. La part du Comté bio reste néanmoins marginale, moins de 3% du tonnage fabriqué en 2013.

## Méthodologie, définitions et sources

L'enquête annuelle laitière (EAL) est réalisée par le Service régional de l'information statistique et économique (SRISE). Cette enquête est exhaustive. Les établissements laitiers interrogés sont ceux collectant plus de 180 000 litres de lait par an et ceux transformant du lait ou des produits laitiers.

**La livraison** d'un département est la quantité de lait livré par les producteurs de ce département à un établissement laitier, quelle que soit sa localisation.

**La collecte** d'un département est la quantité de lait collecté par les établissements laitiers de ce département, quelle que soit la localisation des producteurs.

**Le prix du lait** d'un département est celui payé par les établissements de ce département. Il s'entend toutes qualités confondues. C'est le prix payé au producteur avant déduction des taxes à la charge de celui-ci.

**Le prix du lait standard France** correspond au prix du lait payé pour une qualité standard de 32 g/l de matière protéique et de 38 g/l de matière grasse.

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
Service Régional de l'Information Statistique et Économique

191 rue de Belfort - Immeuble Orion -  
25043 Besançon Cedex

Tél : 03.81.47.75.50 - Fax : 03.81.47.75.05

Pour en savoir plus : site Agreste : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Site internet de la DRAAF de Franche-Comté : <http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr>

Directeur : J-L LINARD

Directeur de la publication : F. VIPREY

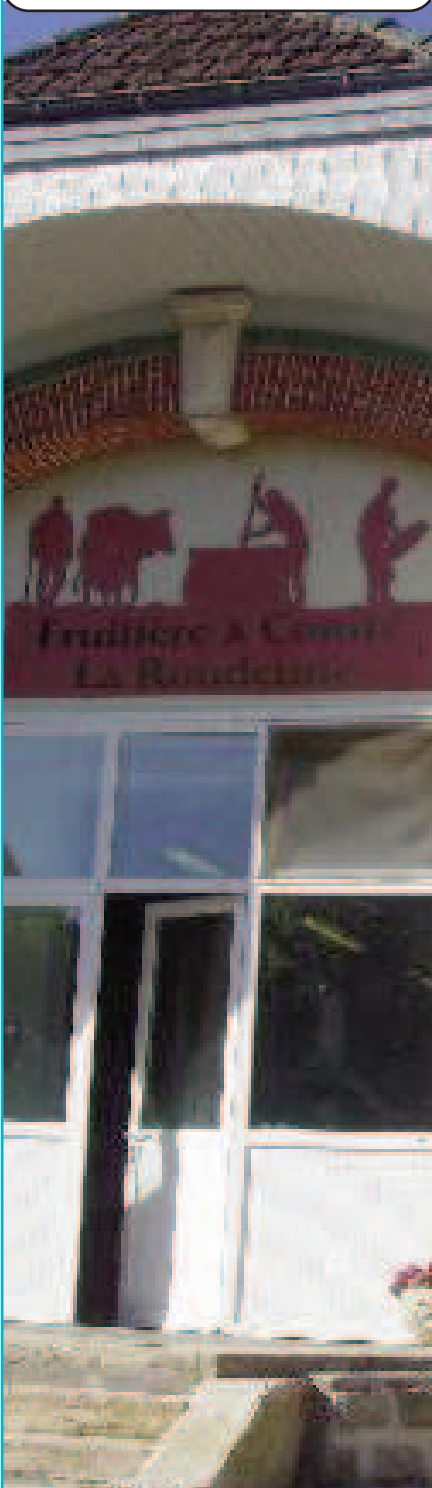
Rédaction : L. MALEGUE

Composition : M.C. PETIT-MAIRE

Impression : DRAAF

Dépôt légal : à parution

ISSN : 0246-1803 Prix : 4,50 €



## Déclinaisons départementales

### Doubs

Les 2 075 élevages localisés dans le Doubs ont livré 542,5 millions de litres en 2013. Pénalisées par les conditions météorologiques, les livraisons ont été atones au premier semestre. Elles ont été beaucoup plus dynamiques ensuite, notamment au dernier trimestre (+8% par rapport au même trimestre 2012). Avec près de 262 000 litres annuels, les livraisons moyennes par exploitation sont les plus faibles de la région mais continuent de progresser. En 2013, le prix moyen du lait atteint 44 €/hl dans le Doubs. Le prix payé par les coopératives est plus élevé que pour les établissements privés (47 €/hl contre 40,7 €/hl).

La production laitière du département ne suffit pas à couvrir les besoins des établissements de l'industrie laitière du Doubs qui collectent près de cent millions de litres à l'extérieur. Au total, la collecte s'élève à 626 millions de litres, en hausse de près de 7% par rapport à 2012. Avec 34 800 tonnes, le Comté représente plus de la moitié de la production fromagère du département. Les établissements du Doubs produisent également 80% du Morbier, la totalité du Mont d'Or et 98% du fromage à raclette de la région.

### Jura

En 2013, un millier d'exploitations laitières implantées dans le Jura ont livré 288,4 millions de litres de lait, soit le quart de la production franc-comtoise. Stables, les livraisons s'établissent en moyenne à 287 500 litres par élevage dans ce département. L'essentiel du lait étant collecté par des ateliers produisant

des fromages sous AOP, le prix du lait est le plus élevé de la région. Il s'établit à 45 €/hl.

La collecte et la transformation sont assurées principalement par des coopératives, qui représentent les trois quart des établissements du département. Avec 22 500 tonnes de Comté (40% de la production régionale), la production sous AOP y est bien représentée. A noter que les deux tiers de la production nationale de Comté sont affinés dans le département. Les ateliers jurassiens produisent également deux autres fromages AOP, le Morbier et le Bleu de Gex mais dans de bien moindres quantités. Enfin, trois établissements installés dans le Jura produisent 60% de la production nationale de fromages fondus.

### Haute-Saône et Territoire de Belfort

Les 865 élevages de Haute-Saône ont produit 272,7 millions de litres de lait en 2013 soit 2 millions de moins qu'en 2012. C'est le seul département où les livraisons n'ont pas connu de fort rebond au dernier trimestre. En recul par rapport à l'année précédente lors des trois premiers trimestres, elles ont juste retrouvé leur niveau de 2012 en fin d'année. En Haute-Saône, la restructuration et la concentration de la production de lait est rapide avec une baisse du nombre de livreurs de près de 6% en un an. Les exploitations du Territoire de Belfort ont livré près de 28 millions de litres, comme en 2012, avec un nombre de livreurs quasi stable.

En 2013, il n'y a plus d'établissement laitier dans le Territoire de

direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt

Belfort. Les ateliers de Haute-Saône ne fabriquant pas de produits sous AOP, le prix payé à leurs producteurs, indexé sur le prix du lait standard France, est donc inférieur à celui observé dans le Doubs et le Jura. Il est néanmoins en forte hausse (+ 6,4% sur un an). Il s'établit à 36,9 €/hl en moyenne en 2013. Avec

10 700 tonnes en 2013, les fromages à pâtes molles représentent les deux tiers de la transformation laitière. Le reste de la production haut-saônoise se partage entre pâtes pressées cuites, Emmental et Gruyère, et metton pour la fabrication de la cancoillotte (60% de la production franc-comtoise). Enfin,

l'établissement historique d'Euro-sérum, leader mondial dans la fabrication de lactosérum déminéralisé pour la nutrition infantile, implanté à Port-sur-Saône, valorise le lactosérum, sous-produit issu de la transformation du lait en fromage. ■

## Le département du Doubs concentre la moitié de la production régionale de lait

	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
Livraisons (milliers de litres)	542 518	288 395	272 693	27 984	1 131 590
Livreurs	2 073	1 003	867	84	4 027
Livraison moyenne (milliers de litres)	262	288	314	333	282
Part du lait qui quitte la région	1%	8%	31%	22%	11%
Nombre d'établissements laitiers	104	63	12	0	179
<i>dont coopératives</i>	73	46	1	0	120
<i>dont industriels privés</i>	31	17	11	0	59

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013

## Productions fromagères : des spécialisations départementales marquées

Collecte de lait en milliers de litres Fabrications en tonnes	Production départementale et part régionale						Production en Franche-Comté
	Doubs		Jura		Haute-Saône		
Collecte de lait	625 816	60%	244 074	23%	189 639	17%	1 052 529
Pâtes pressées cuites	43 202	60%	22 605	32%	5 602	8%	71 409
<i>dont Comté</i>	34 819	61%	22 533	39%			57 352
<i>dont Emmental</i>	6 458	61%	s	///	s	///	10 584
<i>dont Gruyère</i>	271	15%			1 478	84%	1 750
Pâtes pressées non cuites	18 359	88%	2 449	12%			20 808
<i>dont Morbier</i>	7 749	80%	1 961	20%			9 710
<i>dont raclette</i>	9 811	98%	197	2%			10 008
Pâtes molles	r	r	s	///	10 730	66%	16 243
<i>dont Mont d'Or</i>	4 865	100%					4 865
Pâtes persillées			333	100%			333
<b>Total fromages de vache (sauf fondus)</b>	<b>67 032</b>	<b>61%</b>	<b>25 554</b>	<b>24%</b>	<b>16 610</b>	<b>15%</b>	<b>109 196</b>
Beurre	262	27%	699	73%			961

s : secret statistique

r : secret induit

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013