

Des productions diversifiées et des volumes en progression

Activité agricole dominante de la région, l'élevage laitier a contribué au développement de l'industrie fromagère en Franche-Comté. Les contraintes géographiques ont favorisé les fromages de garde et cette tradition se perpétue encore, les fromages à pâtes pressées cuites étant la production dominante. Si le Comté est le fromage le plus connu de la région, d'autres productions fromagères comme le Morbier ou le Mont d'Or profitent de la bonne dynamique des productions sous AOP. Outre cette production fromagère diversifiée principalement destinée au marché national, la Franche-Comté dispose également d'une production industrielle d'importance, entre les fromages fondus et la transformation du lactosérum.

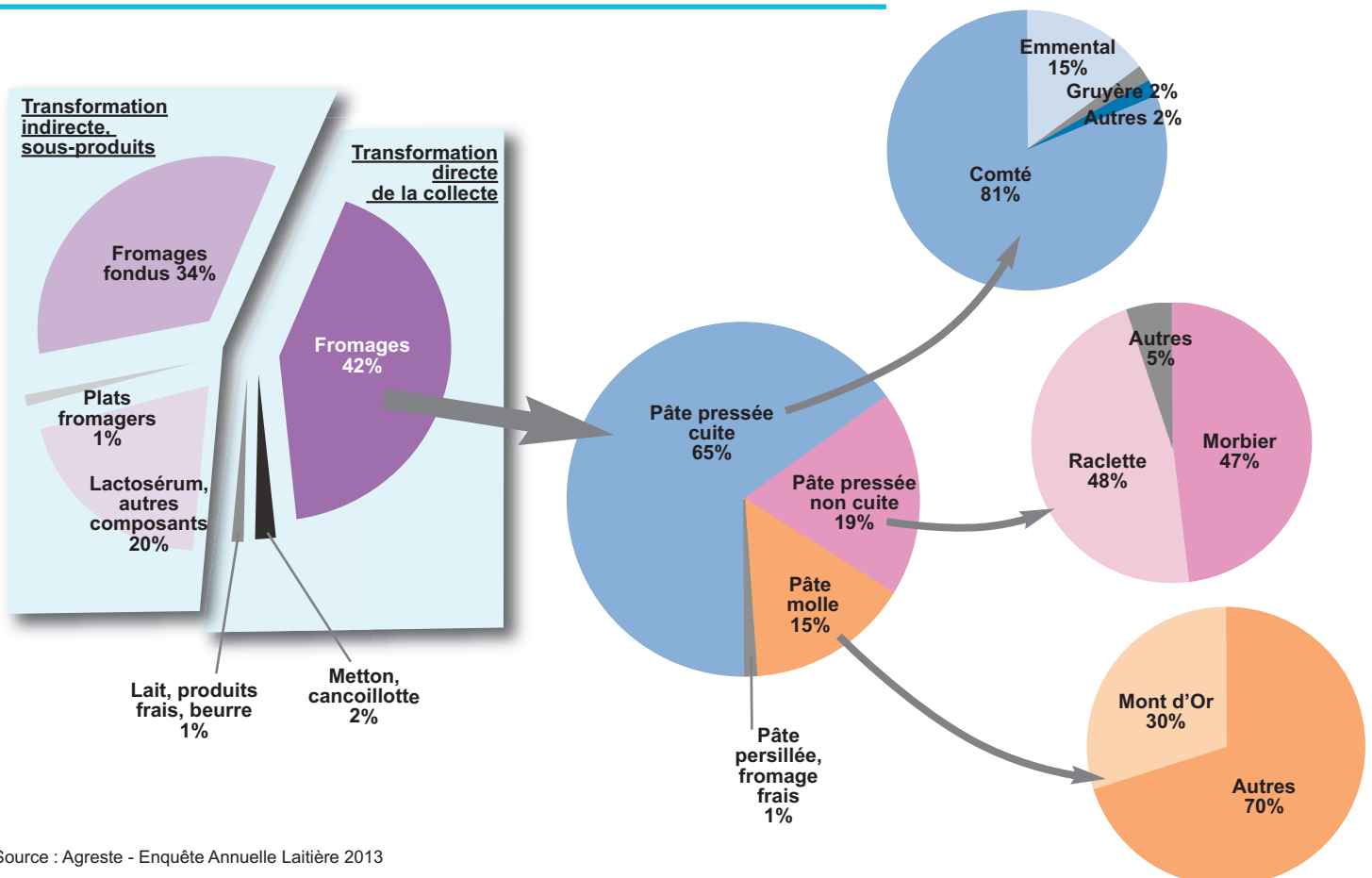
En 2013, les 4 050 élevages laitiers localisés en Franche-Comté ont livré 1,13 milliard de litres de lait de vache à l'industrie laitière. Parce que près de 11% de cette production quitte la région et que les établissements laitiers franc-comtois collectent peu à l'extérieur, la collecte de lait régionale s'est élevée à 1,05 milliard de litres, soit 5% du volume national. Depuis le début des années 2000, cette collecte progresse régulièrement. Depuis la fermeture fin

2004 de l'Union beurrière installée à Vesoul, la quasi totalité du lait collecté est transformé en fromage. En effet, la production de produits laitiers frais (crème, yaourts, beurre) est très faible et celle de lait de consommation anecdotique.

En 2013, 166 établissements auront fabriqué 109 000 tonnes de fromage à partir de lait de vache, sans tenir compte des fromages fondus. Parallè-

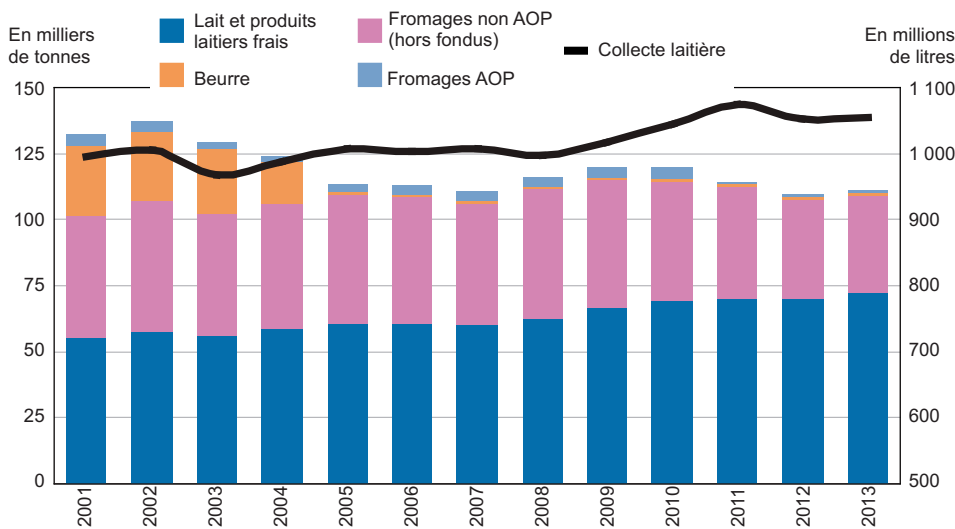
lement à la hausse de la collecte, le volume de fromages produits dans la région a augmenté de 7,6% depuis 2001. Ces fromages sont essentiellement vendus sur le marché national. Les deux tiers de cette production sont réalisés en respectant un cahier des charges d'un fromage sous AOP. Cette part est en constante augmentation depuis plusieurs années.

Les fabrications franc-comtoises de produits laitiers en 2013



Source : Agreste - Enquête Annuelle Laitière 2013

Une production sous AOP dynamique



Les fromages à pâtes pressées cuites, une tradition régionale

Les contraintes géographiques et climatiques de la région, limitant les possibilités de transport du lait et des fromages frais, ont conduit les éleveurs à la production de fromages de garde.

La production de fromages au lait cru soutenue par les AOP

En 2013, les établissements franc-comtois ont produit 82 500 tonnes de fromage au lait cru. Les fromages fabriqués au lait cru sont ceux dont le cahier des charges l'impose (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex, Emmental label rouge, Gruyère de France), seules environ 20% des fabrications de raclette ne l'étant pas.

Avec 46% des volumes, la Franche-Comté est la première région française pour la fabrication de fromages au lait cru, grâce en particulier au Comté. Néanmoins, si les volumes annuels de fromages sous AOP ont progressé de plus de 30% depuis 2001 dans la région, ceux au lait cru n'ont augmenté que de 10%. En effet, pour les fabrications dont un cahier des charges ne l'impose pas, la production de fromages au lait cru diminue dans la région.

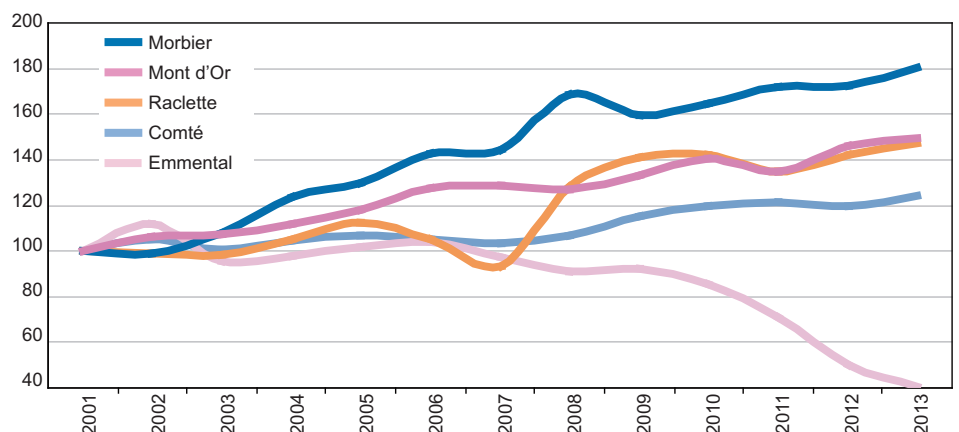
Cette pratique s'est perpétuée et aujourd'hui, la production fromagère régionale (hors fromages fondus) est constituée aux deux tiers de fromages à Pâtes pressées cuites (PPC). Avec 71 400 tonnes en 2013, la Franche-Comté a ainsi produit 22% du volume national de cette catégorie de fromage. En 2013, les volumes régionaux de PPC sont néanmoins à leur plus bas niveau depuis dix ans.

En effet, durant cette période, la production régionale d'Emmental a été divisée par deux et la Franche-Comté ne produit plus que 4% de la production française contre un tiers dans les années 70. Néanmoins, avec 10 600

¹ Voir fiche par spécialité

Hausse de 80% des fabrications de Morbier depuis 2001

Production annuelle, base 100 en 2001



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

tonnes produites en 2013, il s'agit encore de la seconde production fromagère franc-comtoise en volume. Un peu moins de la moitié de cette production est fabriquée en respectant le cahier des charges de l'IGP Emmental français Est-Central¹. Cette baisse spectaculaire s'explique par les difficultés rencontrées par certaines structures régionales à rester compétitives face à la concurrence des usines du grand-ouest, de plus grande taille.

Le Comté, première AOP française

Dans le courant des années 90, une partie des ateliers produisant de l'Emmental a réorienté sa production vers celle de Comté. Cette baisse de la production d'Emmental en Franche-Comté a ainsi permis, au moins dans sa zone d'appellation, la croissance rapide des fabrications de Comté¹. Depuis, les volumes annuels de fabrication de Comté se sont accrus de 20 000 tonnes. Avec 57 000 tonnes produites en 2013, le Comté représente désormais 80% du volume des PPC franc-comtoises et plus de la moitié de la production fromagère régionale. Si le Comté s'impose désormais largement dans la région, il est également devenu le premier fromage AOP français en matière de volume de production devant le Roquefort (19 000 tonnes en 2013).

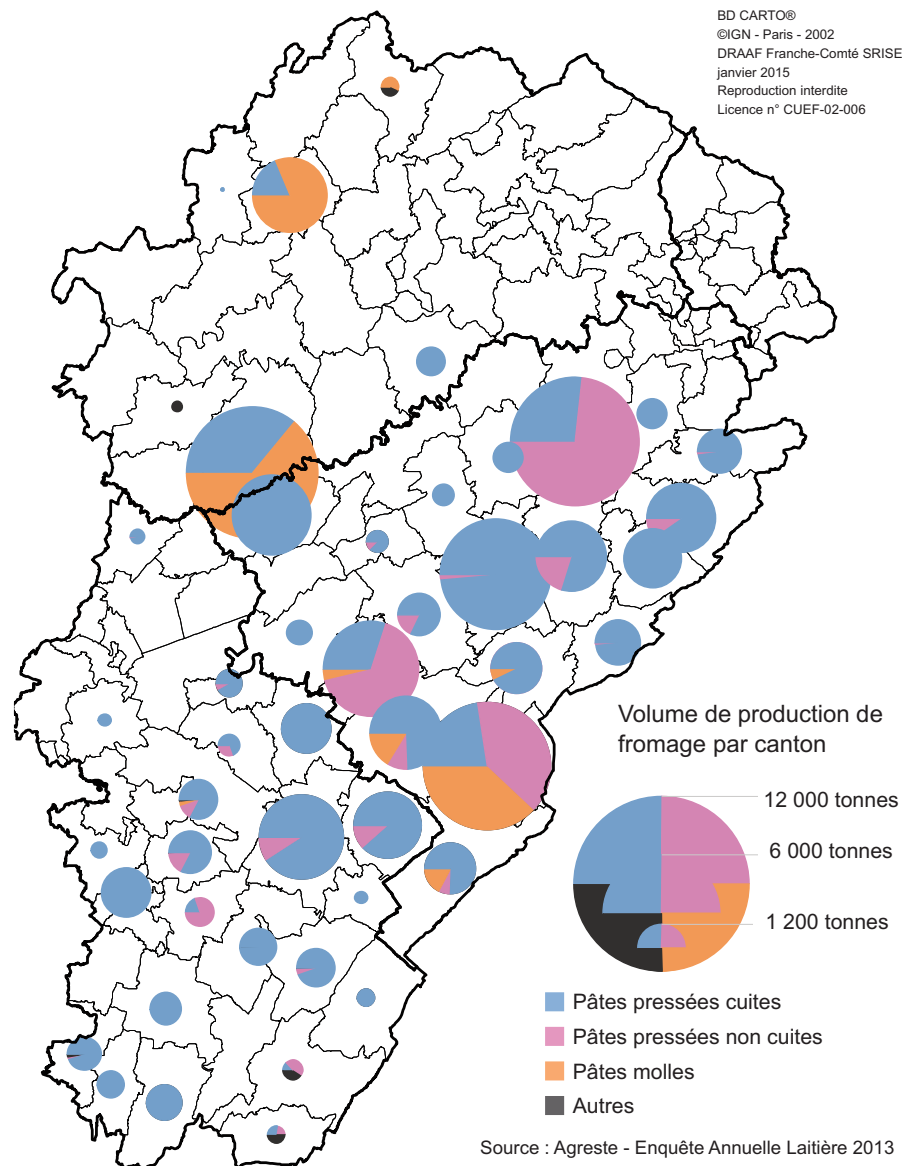
Le Gruyère complète la liste des fromages à pâte pressée cuite produits dans la région. Cette spécialité, fabriquée dans la région depuis 2008, peine

cependant à se faire une place sur le plateau de fromages franc-comtois. L'impossibilité pour ce fromage d'obtenir une AOP et la concurrence du Comté, de l'Emmental ou du Gruyère suisse expliquent ces difficultés. Depuis décembre 2012, cette production est reconnue sous l'IGP Gruyère de France¹. En 2013, la Franche-Comté, incluse en intégralité dans sa zone d'appellation, a produit 60% des volumes français, soit 1 750 tonnes.

Forte progression des fromages à pâtes pressées non cuites

D'autres spécialités que les fromages à pâtes pressées cuites participent au développement de l'industrie laitière franc-comtoise et à sa renommée. En 10 ans, les quantités régionales de fromages à Pâte pressée non cuite (PPNC) fabriquées dans la région ont progressé de 60%. Avec 20 800 tonnes, ces volumes représentent désormais près de 20% de la production fromagère régionale et 8% de la production nationale. Ces fabrications se partagent essentiellement et équitablement entre fromage à raclette et Morbier¹. Depuis 2001, les volumes de fabrication du Morbier ont progressé de 80%. Il s'agit de la plus forte hausse des fabrications fromagères régionales. Le Morbier contribue ainsi au développement des productions franc-comtoises sous AOP. Bien que les fabrications de fromage à raclette aient progressé de moitié en dix ans pour dépasser le seuil des 10 000

Forte dispersion géographique de la production fromagère



Les productions bio restent confidentielles

Bien que les volumes fabriqués aient plus que doublé depuis 2001, les fabrications commercialisées sous le label Agriculture Biologique (AB) restent très minoritaires en Franche-Comté. Tous produits confondus (transformation directe du lait), elles ne représentent en 2013 que 3,3% des volumes, soit 3 800 tonnes.

Les productions régionales sous label AB concernent essentiellement le Comté. Mais si les quantités produites sont moins importantes, un tiers des fromages frais et des produits laitiers frais (crème, yaourts...) franc-comtois sont sous appellation agriculture biologique.

tonnes en 2013, leur progression est plus irrégulière.

Les pâtes molles régionales ne se résument pas au Mont d'Or

Troisième catégorie du point de vue des volumes, les fromages à pâte molle représentent 15% de la production régionale. Faisant face à la concurrence des régions de l'Ouest, la Franche-Comté produit moins de 4% des volumes de fromages à pâtes molles françaises. Pourtant, leurs fabrications ont progressé d'un tiers depuis 2001 pour atteindre 16 000 tonnes en 2013. Produit exclusivement dans le Haut-Doubs entre le 15 août et le 15 mars, le Mont d'Or¹ ou Vacherin du Haut-Doubs est le plus connu. Malgré la hausse ré-

gulière de sa production au cours des douze dernières années, il ne représente que 30% des volumes de pâtes molles de la région. Autre fromage à pâte molle sous AOP, le Munster n'est produit que de manière artisanale dans la région. En fait, les deux tiers des volumes sont produits en Haute-Saône sans signe de qualité.

Les fabrications de fromages au lait de vache sont complétées par des fromages à pâtes persillées. En Franche-Comté, leur production est une spécialité jurassienne. Avec 330 tonnes en 2013, essentiellement du Bleu de Gex¹ sous AOP, leur production reste confidentielle par rapport aux autres fromages fabriqués dans la région. Classé à part, le Metton est une spécia-

¹ Voir fiche par spécialité

Les fabrications de l'industrie laitière

lité locale à base de lait écrémé. Il est vendu sous cette forme ou transformé en Cancoillotte avec notamment l'ajout de beurre, en faisant ainsi un produit laitier transformé secondaire. La production annuelle cumulée de ces deux spécialités totalise plus de 5 600 tonnes.

Des sous-produits valorisés à l'échelle industrielle

Cette production fromagère variée génère des volumes importants de petit-lait, ou lactosérum, qui est séparé du caillé lors de la fabrication des fromages. Avec environ 9 litres de petit-lait par kilo de fromage produit, les fromageries régionales en produisent environ 900 millions de litres par an. Ce sous-produit, encore riche en éléments nutritifs, est traditionnellement valorisé dans l'alimentation animale grâce à l'implan-

tation de porcheries à proximité des fromageries. Les volumes de lactosérum consommés par les porcheries franc-comtoises sont néanmoins en baisse, passant sous la barre des 200 millions de litres ces dernières années. En effet, les élevages porcins doivent faire face à la concurrence de l'industrie de transformation du lactosérum en poudre, après passage dans une unité de pré-concentration. En 2013, l'unité de séchage d'Eurosérum implantée à Port sur Saône a ainsi produit plusieurs dizaines de milliers de tonnes de poudre de lactosérum. Depuis quelques années, cet établissement valorise également le lait vers d'autres dérivés, notamment les caséines et caséinates.

Dernière spécialité franc-comtoise, les fromages fondus, avec plus de 86 000 tonnes produites en 2013, représentent un tiers des volumes des produits finis

laitiers régionaux. Ils constituent un cas particulier car ils ne résultent pas de la transformation directe de lait, mais de celle de fromages. La maîtrise technique délicate de la qualité des pâtes pressées cuites explique l'implantation originelle de sites de fromages fondus en Franche-Comté. Cette production permettait d'écouler les ratés de fabrication. Désormais, les volumes de fromages à pâte pressée cuite partant à la fonte sont sans commune mesure avec ceux des fromages fondus produits. Par ailleurs, les exigences actuelles de régularité du produit imposent de se fournir en fromages de qualité constante venus d'autres régions, voire d'autres pays. Leur volume de production est donc totalement indépendant de la collecte laitière régionale et de la production fromagère locale. ■

Les fabrications franc-comtoises de produits laitiers en 2013

Volumes en tonnes	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Produits frais (lait, crème, yaourts)	231	r	s	761
Produits frais bio	19	r	s	260
Beurre	262	699	0	961
Beurre bio	14	32	0	47
Fromages frais	r	117	s	403
Fromages frais bio	0	s	s	141
Fromages frais au lait cru	7	114	0	121
Fromages à pâte molle	r	s	10 730	16 243
<i>dont Mont d'Or</i>	4 865	0	0	4 865
Pâtes molles bio	r	0	s	107
Pâtes molles au lait cru	r	s	0	5 081
Fromages à pâte pressée non cuite	18 359	2 449	0	20 808
<i>dont Morbier</i>	7 749	1 961	0	9 710
<i>dont Raclette</i>	9 811	197	0	10 008
Pâtes pressées non cuites bio	176	86	0	262
Pâtes pressées non cuites au lait cru	9 411	2 209	0	11 620
Fromages à pâte pressée cuite	43 202	22 605	5 602	71 409
<i>dont Emmental</i>	6 458	s	s	10 584
<i>dont Gruyère</i>	r	s	1 478	1 750
<i>dont Comté</i>	34 819	22 534	0	57 353
Pâtes pressées cuites bio	1 009	1 018	898	2 924
Pâtes pressées cuites au lait cru	39 029	22 571	5 602	67 202
Fromages à pâte persillée	0	333	0	333
Metton, cancoillotte	2 323	0	3 354	5 677
Cancoillotte bio	r	0	s	117
Fromages fondus	0	r	s	86 784

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013