

Une filière de première importance pour l'agriculture et les IAA franc-comtoises

Depuis le XIX^e siècle, l'agriculture franc-comtoise s'est orientée vers l'élevage et la production laitière. Aujourd'hui, 30% du territoire est mis en valeur par les élevages laitiers et la vente du lait à l'industrie laitière contribue à hauteur de 40% au chiffre d'affaire de la branche agricole. La disponibilité de ce lait a permis historiquement le développement d'une industrie laitière dense autour des coopératives. En zone AOP¹, le cahier des charges de ces fromages permet à ce modèle de perdurer. Pour les productions qui ne sont pas soumises à un cahier des charges, le modèle industriel l'a emporté. Aujourd'hui, malgré la rationalisation des moyens de production, les industries laitières emploient la moitié des salariés des IAA franc-comtoises ce qui confirme l'importance de la filière dans l'économie régionale. Fortement intégrée, la filière laitière offre ainsi de nombreux emplois en milieu rural et contribue à travers la variété et la qualité de ses produits à la renommée de la Franche-Comté.

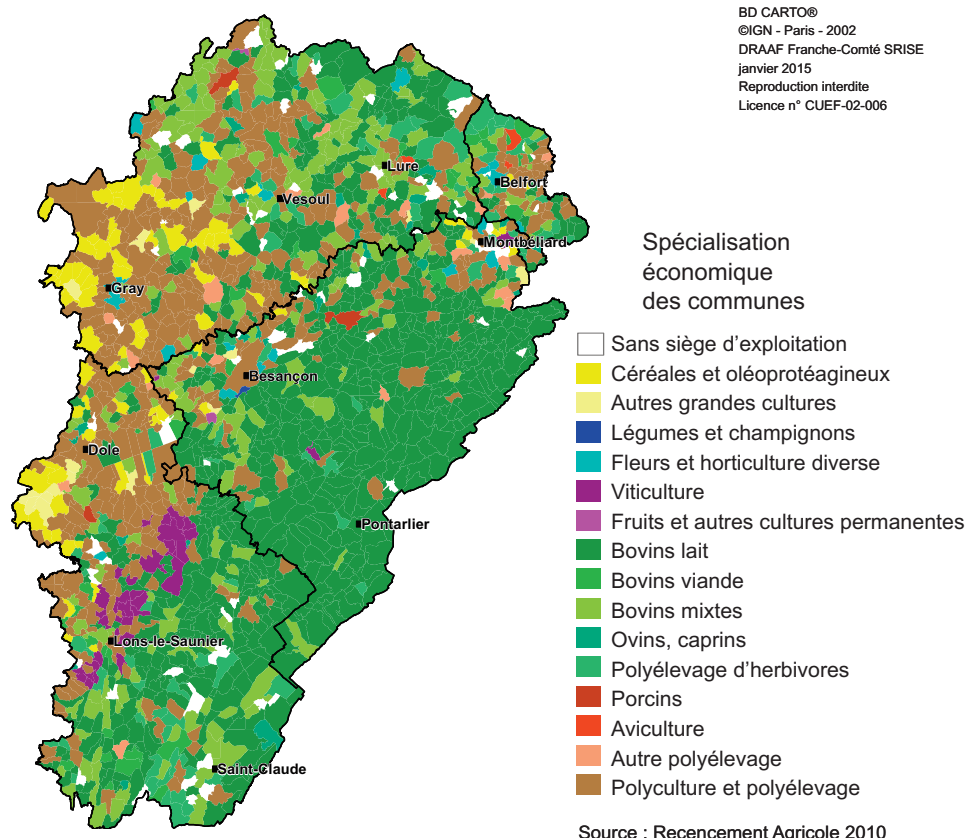
Au cours des XIX^e et XX^e siècles, le système de production agricole franc-comtois s'est fortement orienté vers l'élevage et la production laitière. Aujourd'hui encore, cette spécialisation agricole est particulièrement présente en Franche-Comté. La superficie agricole des exploitations laitières représente près de 30% de la superficie

totale de la région. En 2013, les élevages ont livré 1,13 milliard de litres de lait à l'industrie. Si la livraison régionale de lait de vache représente moins de 5% des livraisons nationales, sa valorisation contribue à hauteur de 40% de la production régionale de biens agricoles, soit autant que l'ensemble des productions végétales. L'élevage laitier

est ainsi l'activité agricole principale de la région. Fin 2013, plus de 4 000 exploitations produisant du lait de vache avaient leur siège d'activité sur son territoire. Ainsi, c'est près de 70% des exploitations agricoles moyennes ou grandes qui produisent du lait de vache dans la région. En France, la part de ces structures agricoles n'est que 22%.

¹ Voir définitions

Forte présence de l'élevage laitier en Franche-Comté



Une agriculture spécialisée dans l'élevage laitier

Le plus souvent, ces exploitations sont spécialisées. Huit élevages sur dix sont classés dans l'orientation économique bovins-lait. Plus encore, sur les reliefs et en zone de piémont, l'élevage est souvent la seule alternative. Près de 90% des exploitations produisent du lait et près de 95% des élevages sont spécialisés. En plaine, les terres étant plus propices à la culture céréalière, cette spécificité laitière et la spécialisation des élevages sont moins fortes. Les quelques 1 500 structures agricoles qui y produisent du lait ne représentent que la moitié des exploitations. De plus, un quart des élevages laitiers combinent élevage bovins-lait avec culture de céréales et une sur huit avec des bovins pour la viande.

Sous le signe de la qualité

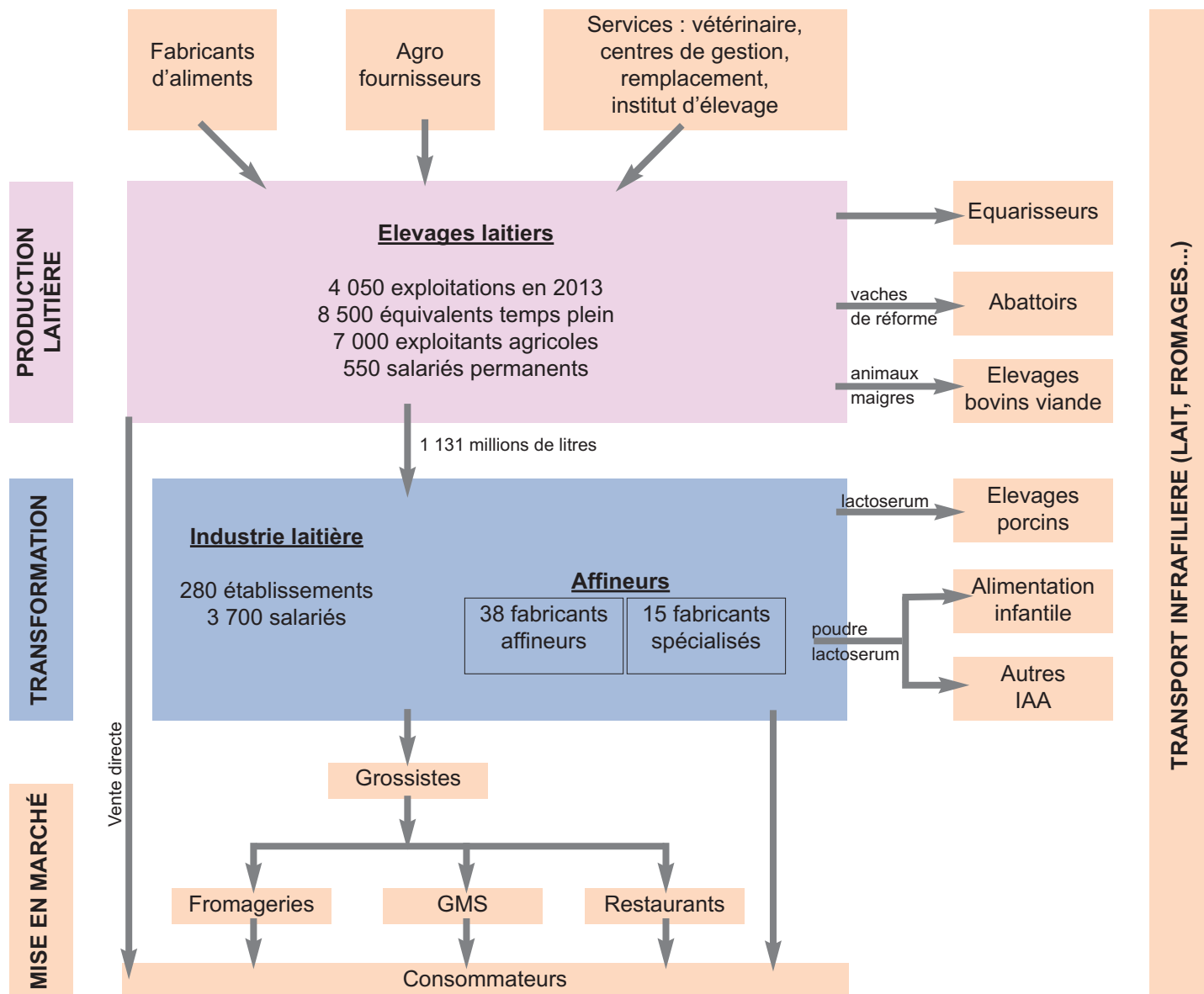
Les trois quarts des élevages laitiers sont situés dans la zone géographique des Appellations d'origine protégée¹ (AOP) fromagères de la région qui cou-

Etat des lieux de la filière laitière

Présentation de la filière laitière franc-comtoise

La notion de filière économique désigne l'ensemble des activités complémentaires qui concourent d'amont en aval à la réalisation de produits finis. Dans le cas de la filière laitière, en amont, les élevages fournissent la matière première, le lait. En aval, les industries laitières le conditionnent ou le transforment. En Franche-Comté, le lait est le plus souvent transformé en fromage, la vente de lait de consommation étant anecdotique. Ces fromages sont fabriqués par des établissements du secteur des industries de l'agro-alimentaire situés le plus souvent sur le territoire régional. Seul 10% du lait quitte la région notamment de la Haute-Saône vers les Vosges. Inversement, moins de 4% du lait transformé vient de l'extérieur de la région. Les cahiers des charges des fromages sous signe de qualité qui imposent un lien avec le terroir expliquent pour l'essentiel cette forte intégration. Plus en aval, l'affinage, la production de fromages fondus ou la production de poudre de lactosérum sont d'autres exemples du fonctionnement intégré de la filière laitière régionale.

D'autres activités sont liées à la filière sans rentrer dans le schéma amont-aval : fabrication d'équipements spécifiques à l'élevage laitier ou à l'industrie laitière, stockage et transport des matières premières et des produits finis, fabrication d'aliments pour animaux mais aussi des activités de service telles que l'enseignement et la recherche, les organismes de remplacement, les instituts d'élevage, les vétérinaires, les centres de gestion, les organismes professionnels.....Il est parfois difficile d'identifier ces entreprises car elles ont une activité non directement rattachables à la sphère laitière et d'autre part leur activité n'est que partiellement liée à la filière. Néanmoins, on peut estimer qu'en 2013, environ 4 600 établissements, procurant 13 500 emplois directs dont 5 000 salariés, concourent au fonctionnement de la filière.



vre la quasi-intégralité des départements du Doubs et du Jura. Depuis 2000, le dynamisme de la filière AOP a permis à plus de 400 unités de production disposant d'environ 110 millions de litres de références laitières d'intégrer cette filière. En 2013, 2 800 élevages, produisant les deux tiers du lait franc-comtois, respectent un cahier des charges d'un fromage sous signe de qualité. La plupart sont habilités pour l'AOP Comté mais aussi pour une ou plusieurs autres fabrications sous AOP (Morbier, Mont d'or, Bleu de Gex) ou sous Indication géographique protégée (IGP Gruyère de France ou Emmental français est-central). Parallèlement, environ 200 exploitations produisent leur lait selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

10 500 actifs travaillent dans les élevages laitiers

L'élevage de bovins pour la production laitière étant une activité contraignante, elle concerne essentiellement des exploitations dites « professionnelles ». Avec 2,1 emplois équivalents temps plein par exploitation en 2010, les élevages laitiers fournissent ainsi du travail à environ 10 500 actifs pour 8 500 unités de travail annuel (UTA)¹ soit les deux tiers des UTA permanentes de l'agriculture franc-comtoise. Parmi ces actifs, 7 000 exploitants agricoles travaillent à temps plein et environ 550 salariés permanents travaillent sur ces exploitations. Le reste du travail est apporté par environ 3 000 aides familiaux. Le nombre d'aides familiaux est néanmoins en fort recul, ce qui témoigne de la professionnalisation des élevages. L'emploi dans les exploitations laitières franc-comtoises résiste mieux que dans les autres régions. Entre 2000 et 2010, le volume de travail s'est réduit d'un quart dans la région contre un tiers en moyenne nationale. Cette meilleure résistance de l'emploi en Franche-Comté qu'ailleurs s'explique par la bonne santé économique de l'activité laitière notamment dans la filière AOP. En effet, une meilleure protection des exploitations habilitées AOP contre les aléas conjoncturels pour les débouchés et un prix plus rémunérateur conduisent à une moindre diminution du nombre d'ateliers dans la zone d'appellation. Cette activité est attractive pour les

jeunes comme le prouve le dynamisme des installations, notamment dans la filière AOP. C'est pourquoi, les exploitants laitiers francs-comtois sont en moyenne plus jeunes que dans les autres exploitations de la région (44 ans contre 47 ans) mais aussi que dans les autres régions (45,5 ans).

Des systèmes de production extensifs

Les cahiers des charges des fromages sous signe de qualité influent sur les caractéristiques des exploitations. En effet, ceux-ci interdisant notamment le robot de traite ou l'ensilage dans l'alimentation du bétail, limitant le taux de chargement et la production par hectare, les élevages laitiers francs-comtois sont de taille modeste. En 2013, un élevage type de la région a livré 282 milliers de litres à l'industrie contre 345 milliers pour l'atelier moyen français. Avec 50 vaches laitières par étable franc-comtoise, le troupeau est cependant proche de la moyenne nationale. Ce paradoxe s'explique par une conduite des troupeaux moins intensive, avec une alimentation basée essentiellement sur l'herbe et le foin complétée avec un apport limité d'aliments concentrés. Néanmoins, du fait des restructurations, d'attribution de quotas supplémentaires, la productivité laitière par hectare a augmenté sensiblement ces dernières années dans l'ensemble de la région, y compris dans la zone AOP.

Imposé avec la Simmental par les cahiers des charges des fromages AOP, près de neuf vaches sur dix sont de race Montbéliarde dans la région. Rustique, cette race est adaptée au climat parfois rude de la Franche-Comté. Parmi les trois grandes races laitières en France, son lait présente le meilleur ratio matière protéique sur matière grasse. Ce lait est particulièrement adapté à la transformation fromagère.

Une région à forte tradition fromagère

Les contraintes géographiques et climatiques propres aux régions de montagne, limitant les possibilités de transport du lait et des fromages frais,

ont conduit les éleveurs à la production de fromages de garde. La nécessité de mettre en commun leur lait afin d'atteindre un volume minimum nécessaire à la production de ces fromages a conduit ces éleveurs à se regrouper et à créer des coopératives fromagères dans chaque village, les « fruitières ». Désormais encadrées par le cahier des charges du Comté qui limitent notamment le rayon de collecte à 25 km, ces pratiques se sont perpétuées dans la zone AOP. Ainsi, en 2013, 120 coopératives fromagères, fabriquant du Comté pour la plupart, sont toujours en activité dans la région. Par contre, en Haute-Saône, cette tradition s'est perdue et la production de fromages s'est concentrée dans une dizaine d'établissements privés. Dans le Territoire de Belfort, le dernier établissement laitier a fermé fin 2012. Au total, 170 établissements, soit le tiers des établissements qui fabriquent du fromage en France, sont localisés dans la région. Une cinquantaine d'entre eux sont à capitaux privés dont de grands groupes industriels français. Le groupe coopératif l'Ermitage possède ainsi trois établissements spécialisés dans les fromages à pâtes pressées cuites en Franche-Comté. La coopérative Sodiaal est également présente dans le Jura via la société Monts & Terroirs alors que la fromagerie du groupe Lactalis implantée à Vercel est le plus gros fabricant de Comté de la région. L'ensemble de ces ateliers produisent 6% du tonnage français de fromages.

Deux tiers de la production de fromage sous AOP

Le savoir faire de la fabrication des fromages de garde s'est perpétué et aujourd'hui, la production fromagère régionale (hors fromages fondus) est constituée aux deux tiers de fromages à pâtes pressées cuites. Au début des années 1990, la Franche-Comté produisait encore près d'un quart de la production française d'Emmental. Depuis, la production s'est développée et banalisée. Face à la concurrence des outils de plus grande taille localisés dans l'ouest de la France, les ateliers francs-comtois n'étaient plus compétitifs. Ainsi, dans le courant des années 90, certains ont réorienté leur production au profit de fromages sous signe de qua-

¹ Voir définitions

lité. C'est pourquoi, en 2013, la production régionale d'Emmental s'est élevée à 10 500 tonnes soit seulement 4,2% de la production nationale. A l'inverse, la production de Comté s'est développée. Les fabrications régionales ont atteint 57 000 tonnes en 2013. C'est désormais la première AOP française devant le Roquefort. Dans le sillage du Comté, les fabrications de Morbier et de Mont d'Or, d'autres productions sous AOP ont également fortement augmenté au cours des deux dernières décennies. En 2013, les fabrications cumulées des quatre fromages sous AOP représentent près des deux tiers de la production régionale de fromages. En y ajoutant les fabrications d'Emmental et de Gruyère sous IGP, la production franc-comtoise de fromages au lait cru atteint 84 000 tonnes soit 46% de la production nationale. Le reste est constitué de fromages à raclette, de fromages à pâtes molles ou d'Emmental thermisé produits dans le Doubs et la Haute-Saône dans des établissements à taille industrielle.

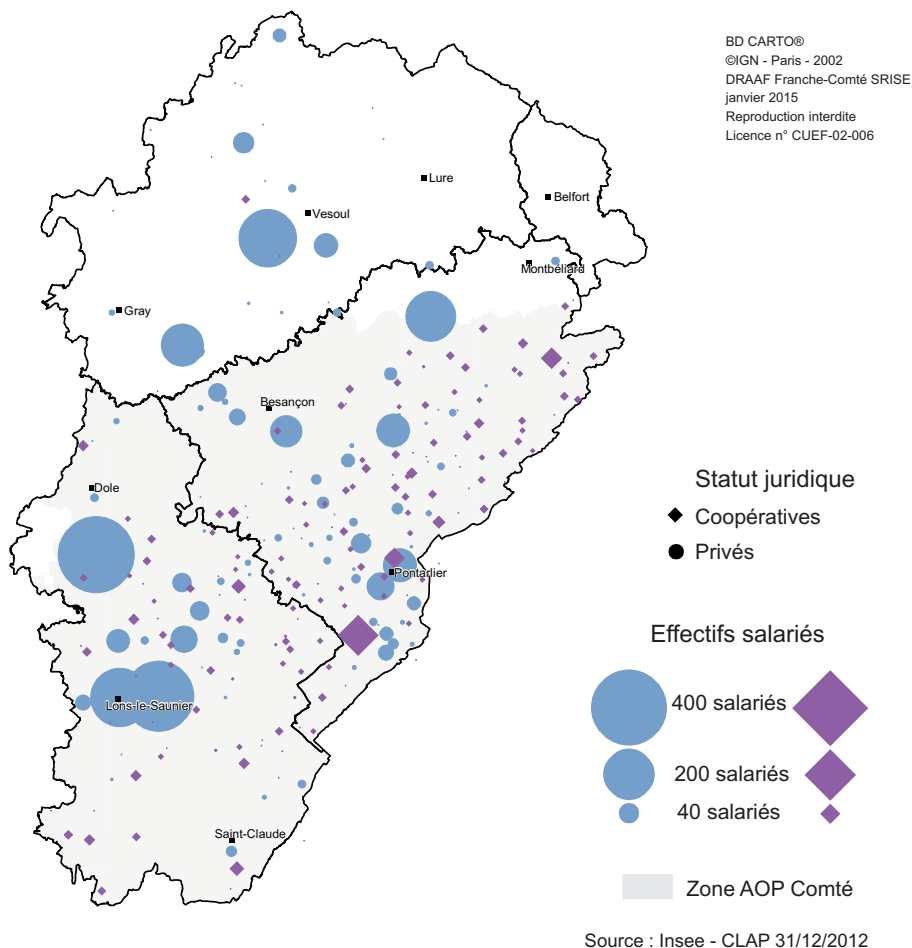
Si la grande majorité des établissements de l'industrie laitière transforment directement le lait en fromage, d'autres transforment des produits laitiers (affinage, fonte de fromages, cancoillotte) ou valorisent ses sous-produits, notamment le lactosérum.

L'affinage des fromages à pâtes pressées cuites est réalisé dans la région. Une quarantaine d'établissements affinent eux-mêmes tout ou partie de leur production, soit une meule sur cinq. Le reste est affiné par une vingtaine d'établissements spécialisés qui dominent l'accès au marché.

D'autres produits de renommée

L'implantation originelle de sites de production de fromages fondus s'explique par la spécialisation régionale dans la fabrication des pâtes pressées cuites. En effet, ces sites permettaient d'écouler les fromages déclassés dont la maîtrise technique de la qualité est délicate. Désormais, la production de fromages fondus est indépendante de celle des pâtes pressées cuites mais trois sites d'envergure des groupes Bel et Lactalis, employant plus de 1 000 sa-

De nombreux emplois offerts par les établissements de l'industrie laitière notamment en zone AOP



lariés, restent implantés dans le Jura. Ces établissements fabriquent 60% du tonnage français de fromages fondus. De même, parce que la fabrication de fromages génère des volumes importants de lactosérum, traditionnellement utilisé pour l'alimentation porcine, une unité de séchage et de transformation de ce sous-produit en poudre de lait a pu être créée dans les années 70 en Haute-Saône. Le site héberge désormais le siège et une importante unité de production d'Eurosérum, leader mondial dans la fabrication de lactosérum déminéralisé pour la nutrition infantile. Enfin, autre spécialité régionale, la Cancoillotte, dont une demande d'IGP est en cours, est produite par neuf établissements localisés dans le Doubs et en Haute-Saône.

Un secteur industriel gros pourvoyeur d'emploi dans le Doubs et le Jura

Au final, à l'image de l'agriculture, l'in-

dustrie agroalimentaire franc-comtoise est fortement spécialisée dans la filière laitière. La moitié des établissements des IAA de la région appartient à ce secteur d'activité contre moins d'une sur dix à l'échelle nationale. Avec 14% des établissements de l'industrie laitière nationale, la Franche-Comté est au premier rang des régions en nombre d'établissement, devant Rhône-Alpes. En 2013, 274 établissements de l'industrie agroalimentaire transforment des produits laitiers en Franche-Comté et emploient la moitié des 7 400 salariés du secteur des IAA. Ces emplois sont nombreux dans le Jura (48%) et le Doubs (38%). De plus, les établissements laitiers régionaux se répartissent dans plus de 200 communes et un emploi de la filière sur deux est en zone rurale. Ce secteur industriel dense offre ainsi de nombreux emplois en milieu rural en particulier dans la zone d'appellation des quatre AOP fromagères. ■