



## Une année de records en 2014

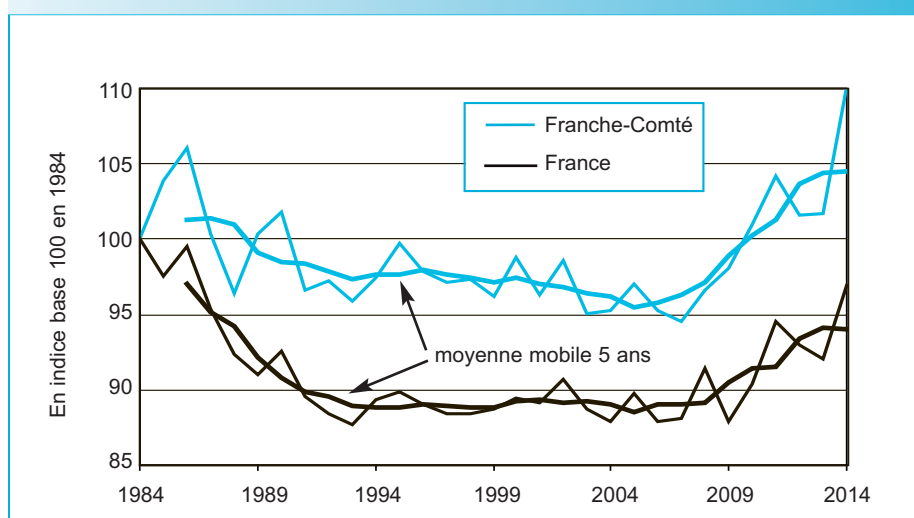
Comme dans le reste de la France, les livraisons franc-comtoises sont très dynamiques. Malgré une campagne fourragère en demi-teinte, elles atteignent même leur niveau record, encouragées par un contexte de prix très favorable. Le prix du lait toutes qualités confondues s'établit à un niveau inégalé en 2014, tiré par un prix du lait standard France au plus haut et un prix du lait AOP encore en hausse. Suivant l'évolution des livraisons, les fabrications progressent et des niveaux de productions record sont atteints pour le Comté, le Morbier ou la raclette.

Bénéficiant de règles assouplies à l'approche de la fin des quotas programmée en 2015, les livraisons sont en hausse généralisée en 2014. En France, avec un cheptel de vaches laitières en augmentation pour la deuxième année consécutive, les livraisons progressent de plus de 5 % par rapport à 2013 et dépassent le seuil des 24 milliards de litres pour la première fois depuis la fin des années 80. Dans la région, les livraisons dépassent le maximum qui datait de 1986. En 2014, les pro-

ducteurs francs-comtois ont livré 1,224 milliard de litres de lait, soit une hausse de 8,2 % par rapport à 2013. La Franche-Comté représente 5 % des livraisons nationales et plus du tiers de la production du bassin laitier Grand Est. Elle se classe ainsi 7<sup>ème</sup> région productrice de lait française.

Ce record de livraisons s'établit dans un contexte de production fourragère légèrement excédentaire sur l'année mais de qualité très moyenne.

### Des livraisons annuelles records en 2014



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

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

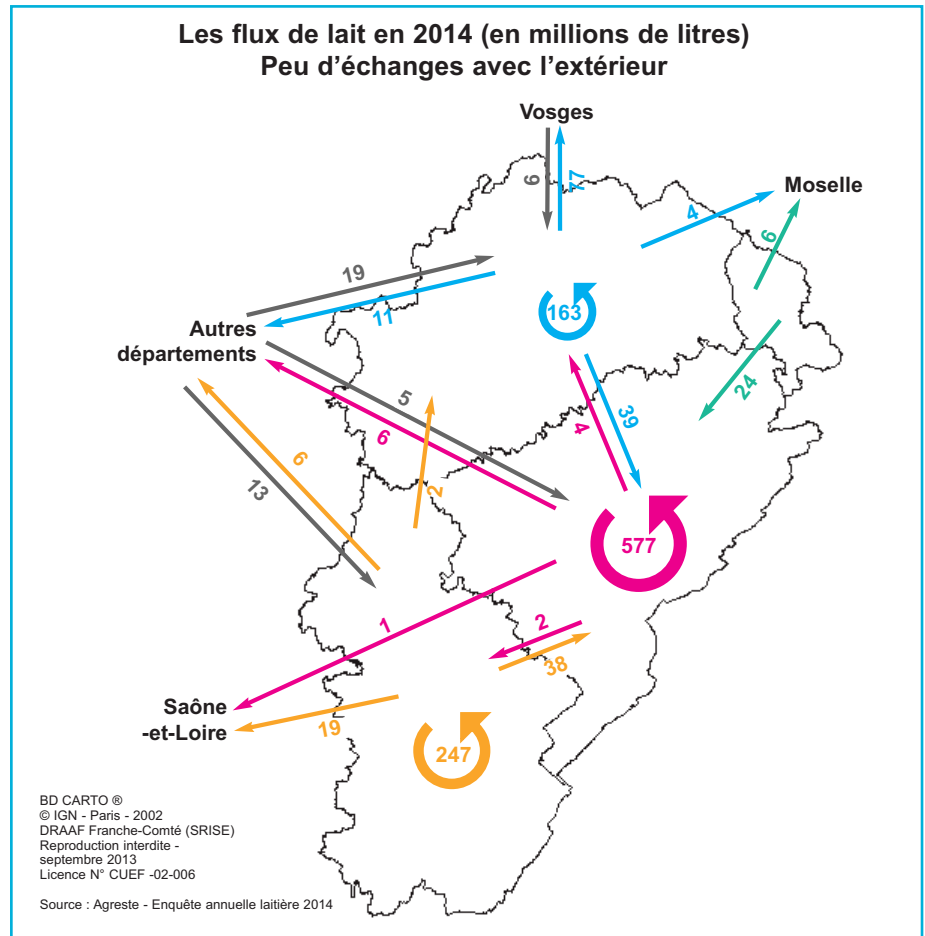
En effet, la campagne 2014 a été contrastée. Des conditions sèches et douces durant le printemps ont conduit à une production proche de la normale. Ensuite, la forte pluviométrie a favorisé une production fourragère estivale excédentaire mais de médiocre qualité.

## Une concentration laitière plus lente en zone AOP

En quinze ans, le nombre des livreurs français a diminué de près de moitié : on en comptait environ 120 000 en 2000 pour un peu moins de 64 000 en 2014. Dans le même temps, le volume moyen livré en France a plus que doublé pour atteindre les 385 milliers de litres par livreur. En Franche-Comté, cette concentration est moins marquée. Seulement un tiers des livreurs a disparu depuis 2000 tandis que la livraison moyenne par livreur augmentait de 68 %, s'établissant à 312 milliers de litres en 2014. La baisse du nombre de livreurs est nettement moins forte en zone AOP (- 26 % et - 36 % sur les quinze dernières années dans le Doubs et le Jura) qu'en zone de production de lait standard (- 43 % en Haute-Saône et - 49 % dans le Territoire de Belfort). En effet, les différentes règles imposées par les cahiers des charges des AOP (interdiction du robot de traite, de l'ensilage, obligation du pâturage, limitation de la productivité...) ont limité l'agrandissement des exploitations laitières dans la région. Les livraisons moyennes par livreurs suivent la même tendance et progressent de 56 % dans le Doubs alors qu'elles ont doublé dans le Territoire de Belfort. En 2014, ces livraisons moyennes s'échelonnent entre 288 milliers de litres par livreur dans le Doubs et 376 milliers de litres dans le Territoire.

## Un important maillage d'établissements laitiers

Héritage du système de production des fromagères, un maillage important d'établissements laitiers perdure sur le territoire régional, notamment dans le massif jurassien du fait de la limitation par le cahier des charges



de l'AOP Comté du rayon de collecte à 25 km. Plus des trois quarts des établissements sont des coopératives laitières. Pour la première fois depuis 2000, le nombre d'établissements laitiers ne baisse pas d'une année sur l'autre. En 2014, 154 établissements régionaux ont collecté du lait, soit le tiers des établissements collecteurs nationaux. Comme les livraisons, la collecte franc-comtoise augmente de 8 % par rapport à 2013 et s'élève à 1 139,3 millions de litres. Elle représente 4,5 % de la collecte nationale. De petite taille, un établissement moyen franc-comtois collecte près de 7,4 millions de litres en 2014 contre 54,1 millions en moyenne nationale. Toutefois, seize établissements collectant plus de 10 millions de litres, notamment du lait standard, concentrent la moitié du volume de collecte. En Franche-Comté, l'organisation de la collecte laitière est très infra-régionale, avec moins de transfert de lait qu'ailleurs. Les établissements collectent ainsi la quasi-totalité de leur lait en Franche-Comté et neuf litres de lait sur dix produits dans la région y sont valorisés.

## Prix du lait au plus haut

Entre avril 2013 et septembre 2014, le prix du lait standard a connu en France une période faste de 18 mois consécutifs de hausse en glissement annuel. Malgré une inversion de tendance amorcée au dernier trimestre, le prix moyen annuel du lait standard affiche un niveau historiquement élevé en 2014. Il s'établit à 36,53 €/hl soit une progression de 8 % sur 2013. En Franche-Comté, le prix du lait a également enregistré une période de hausse ininterrompue de 23 mois, avec une inversion de tendance décalée au mois de décembre. Le prix annuel moyen régional et de chacun des départements atteint ainsi des valeurs jamais égalées en 2014. La moyenne annuelle régionale du prix du lait toutes qualités confondues s'élève à 44,93 €/hl en 2014 en hausse annuelle de 4,8 % par rapport à 2013.

Le lait collecté par les établissements qui fabriquent des fromages sous AOP est payé au delà des 47 €/hl en moyenne dans la région

soit 8,28 €/hl de plus que le lait non AOP. Les producteurs de la filière AOP profitent de l'évolution très favorable de la Moyenne Pondérée Nationale (MPN) du Comté qui est l'indicateur de référence pour le calcul du prix du lait. Cette MPN atteint un pic en décembre 2014 à près de 7 800 € la tonne.

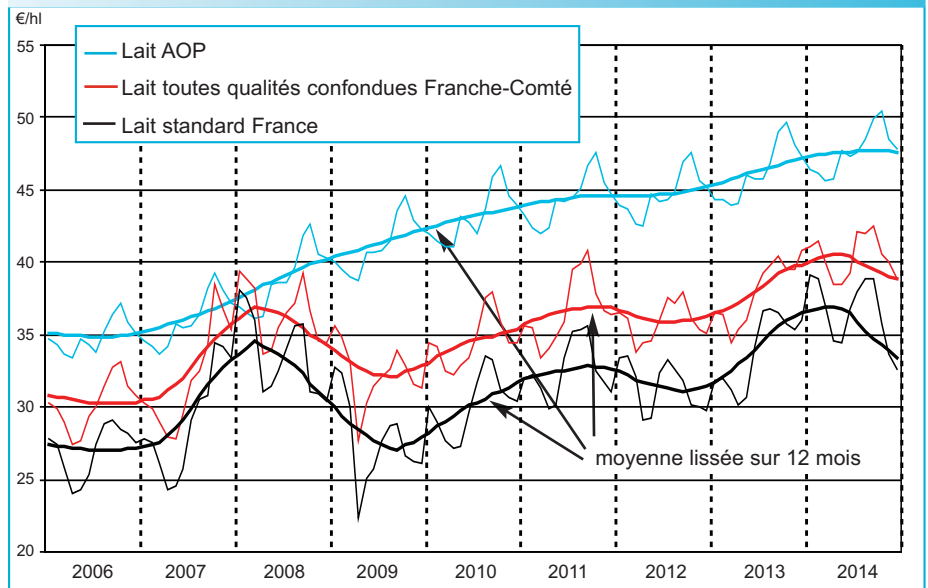
Les petits établissements rémunèrent mieux le lait collecté. En effet, dans les établissements collectant moins de 3 millions de litres à l'année, le prix moyen du lait payé aux producteurs dépasse les 48 €/hl. Ils ne représentent toutefois que 9 % de la collecte régionale et 11 % des apporteurs. Ce sont très majoritairement des coopératives en zone de montagne fabriquant des fromages sous AOP. A l'inverse, les plus gros établissements qui collectent plus de 10 millions de litres, s'ils représentent la moitié du volume collecté, sont ceux qui rémunèrent le moins bien le lait dans la région avec 42,26 €/hl en moyenne.

En 2014, sur les 180 établissements franc-comtois laitiers ayant eu une activité, 174 ont fabriqué près de 117 500 tonnes de fromages, 85 700 tonnes de fromages fondus, 5 700 tonnes de cancoillotte et 1 800 tonnes de produits frais (crème, beurre et lait fermenté). Les six autres établissements ne font que de la collecte de lait auprès des éleveurs. Si l'on excepte les fromages fondus, il s'agit du plus important volume de fromages jamais produit dans la région. En moyenne, les 164 établissements francs-comtois qui transforment du lait traitent chacun près de 6,4 millions de litres et fabriquent environ 675 tonnes de fromages.

## Hausse des fabrications de fromages AOP

Les deux tiers des fabrications de fromages bénéficient d'une appellation d'origine protégée. Production prépondérante de la région, le Comté atteint le tonnage record de 62 300 tonnes en 2014, soit une augmentation annuelle de 8,6 %. Il est fabriqué par 145 établissements dont 113 sont des coopératives.

## Rechute du prix du lait standard fin 2014



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

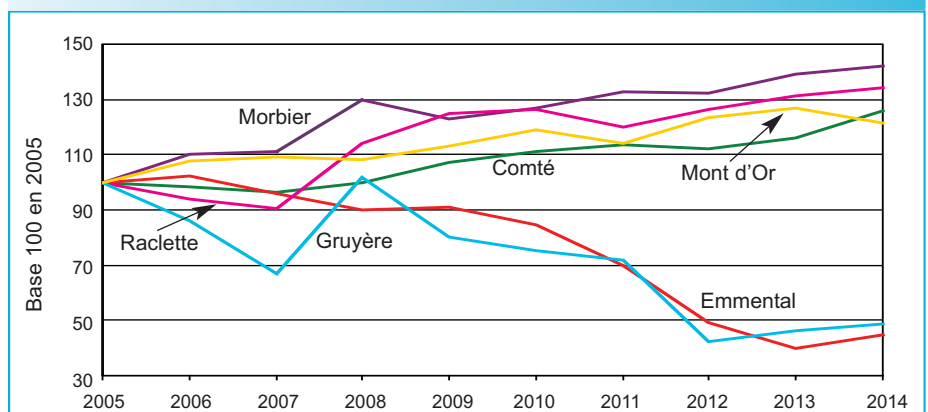
Parmi ceux-ci, une soixantaine d'établissements fabriquent un autre fromage (hors fromages frais). La production est répartie entre le Doubs (plus de 60 % des tonnages et des établissements) et le Jura. En parallèle à l'augmentation de la fabrication, de plus en plus de fabricants de Comté affinent directement une partie de leur production. Pas moins de 52 établissements affinent désormais tout ou partie de leur Comté. Le Jura est le département privilégié pour l'affinage puisque les deux tiers des volumes fabriqués dans la région y sont affinés.

Les fromages à Pâte Pressée Non Cuite (PPNC) ont également le vent en poupe dans la région. Les quantités produites ont progressé de moitié en dix ans et leur part dans l'en-

semble des fromages de la région (hors fromages fondus) est passée de 13 % à 19 %. En 2014, une cinquantaine d'établissements assurent la fabrication des 21 700 tonnes de fromages à pâte pressée non cuite. Parmi ces ateliers, une dizaine ne produisent pas de Comté et concentrent plus des trois quarts des volumes. Le Morbier, avec presque 10 000 tonnes et la raclette avec plus de 10 200 tonnes représentent 93 % de la production de PPNC dans la région. En dix ans, les fabrications régionales de ces deux fromages ont progressé respectivement de 50 % et 38 %.

Après trois années d'augmentation, les fabrications franc-comtoises de fromages à pâte molle reculent de 1 % et s'établissent à 16 100 tonnes.

## Les productions de fromages sous AOP toujours dynamiques



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Sur les dix dernières années, leurs fabrications ont tout de même augmenté de 17 %. Avec une progression de 28 % depuis dix ans, la hausse de la production de Mont-d'Or est la plus spectaculaire. Une baisse de 4 % en 2014 interrompt néanmoins cette progression.

Les autres pâtes pressées cuites ne suivent pas la même dynamique que le Comté. En effet, si les fabrications d'Emmental et de Gruyère ont augmenté de 12 % et 5 % en 2014, les volumes produits restent inférieurs de moitié à ceux de 2009, avec respectivement 11 900 et 1 840 tonnes produites. Ces deux productions sont chacune assurées par une petite dizaine d'établissements. L'Emmental reste l'apanage de gros établissements de transformation puisque quatre de ces fabricants font partie des sept plus gros transformateurs francs-comtois et produisent la quasi totalité des tonnages de cette spécialité. ■

#### Méthodologie, définitions :

*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.*

## La fabrication de produits laitiers en 2014

Volume de lait en milliers de litres Fabrication de fromages en tonnes	Franche-Comté	Evolution 2014/2013 (en %)	Part de la production française
Lait collecté	1 137 299	+ 8,1 %	4,6 %
Lait transformé	1 041 975	+ 4,2 %	nd
Fromages frais	461	+ 14,4 %	0,1 %
Pâtes pressées cuites	78 891	+ 10,5 %	22,8 %
<i>dont Comté</i>	62 299	+ 8,6 %	96,6 %
<i>dont Emmental</i>	11 846	+ 11,9 %	4,5 %
<i>dont Gruyère</i>	1 840	+ 5,1 %	65,2 %
Pâtes pressées non cuites	21 714	+ 4,4 %	8,5 %
<i>dont Morbier</i>	9 887	+ 1,8 %	100,0 %
<i>dont raclette</i>	10 234	+ 2,3 %	18,5 %
Pâtes molles	16 105	- 0,8 %	3,6 %
<i>dont Mont d'Or</i>	4 667	- 4,1 %	100,0 %
Pâtes persillées	321	- 3,6 %	0,8 %
<b>Total fromages de vache (hors fondus)</b>	<b>117 493</b>	<b>+ 7,6 %</b>	<b>6,6 %</b>
Beurre	970	+ 0,9 %	0,2 %
Produits laitiers frais	856	+ 20,9 %	0,1 %
Fromages fondus	85 653	- 1,3 %	63,5 %
Metton, Cancoillotte	5 709	+ 0,6 %	91,1 %

Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières 2013 et 2014

## La filière bio

*En Franche-Comté, 185 élevages (4,7 % des livreurs) ont livré 46,6 millions de litres de lait biologique (3,8 % de la production) en 2014. La part du bio dans les livraisons départementales est respectivement de 2,8 % dans le Doubs, 4,3 % dans le Jura et 5,7 % en Haute-Saône qui reste le département dans lequel le bio est le plus développé. La filière biologique poursuit ainsi sa progression avec l'entrée de six nouveaux éleveurs et une hausse de 16,5 % des volumes de lait produit.*

*Parallèlement, 26 établissements francs-comtois, dont 8 sont spécialisés sur le bio, ont collecté près de 41 millions de litres, soit 3,3 % de la collecte régionale. Côté fabrications, une trentaine d'établissements ont élaboré près de 4 700 tonnes de produits biologiques dont plus des trois quarts sont des pâtes pressées cuites. Cette production représente un peu moins de 5 % du volume de pâtes pressées cuites de la région.*

*Le prix moyen de l'hectolitre de lait issu de l'agriculture biologique payé par les établissements franc-comtois est proche de 50 € soit 5 € de plus que le lait toutes qualités confondues. Les établissements ne collectant que du lait bio rémunèrent mieux leurs livreurs avec 54 €/hl en moyenne.*

Sources : EAL 2014 et EML 2014

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 : F. BUFFAT

Composition : E. MAGNIN RUDELLI

Impression : DRAAF

Dépôt légal : à parution

ISSN : 0246-1803 Prix : 4,50 €



## Déclinaisons départementales

### Doubs

En 2014, 2 050 élevages du Doubs ont livré 589,5 millions de litres, soit une hausse de 8,7 % en un an. La livraison moyenne est toujours la plus faible de la région avec 288 000 litres par livreur. Le Doubs est le département où la concentration de la production laitière est la moins marquée. En un an, le nombre de livreurs n'y a diminué que de 1 % contre près de 3 % dans le Jura et de 5 % en Haute Saône et dans le Territoire.

En 2014, 96 établissements du Doubs ont collecté près de 679,3 millions de litres de lait (+ 8,5 % par rapport à 2013). Le prix moyen annuel du lait payé par ces établissements s'établit à 45,90 €/hl en 2014. A 48 €/hl, le prix du lait payé par les coopératives y reste supérieur de plus de 4 € à celui des établissements privés. Sur les 102 établissements qui transforment du lait du Doubs, 91 fabriquent du Comté. Les 37 730 tonnes de Comté produites par ces ateliers représentent plus de la moitié de la production de fromages du département. La part des pâtes pressées non cuites s'élève à 27 % des tonnages de fromages, avec un peu plus de 10 000 tonnes de raclette et 8 000 tonnes de Morbier.

### Jura

Les 974 exploitations laitières du Jura ont livré 311,4 millions de litres en 2014, soit le quart de la production régionale. Cela représente une augmentation de 8 % d'une année sur l'autre. En 2014, la livraison moyenne par élevage progresse de 11 % et atteint 320 000 litres. La collecte du Jura, assurée par 54 établissements, a progressé de 7,5 % pour s'établir à 262,4 millions

de litres. La production de lait sous AOP reste prépondérante dans le département et le prix du lait y est plus élevé qu'ailleurs dans la région. Ainsi en 2014, le prix moyen toutes qualités confondues du Jura s'élève à 47,13 €/hl, soit 2,20 €/hl de plus que le prix moyen régional. Si l'on excepte les fromages fondus, le Comté représente près de 90 % du volume de fromages fabriqué dans le département.

En raison de la présence de grosses unités de fabrication de fromages fondus et avec près de 1 370 salariés, le Jura est le département franc-comtois où les établissements laitiers emploient le plus de salariés. Avec 85 650 tonnes fabriquées en 2014, les fromages fondus restent la production la plus importante en termes de volumes en Franche-Comté. Elle représente près des deux tiers de la production nationale de fromages fondus.

### Haute-Saône et Territoire de Belfort

En Haute-Saône, 821 exploitations ont livré 293,1 millions de litres, soit 20 millions de plus qu'en 2013. Les livraisons moyennes augmentent de 13,5 % en un an soit la plus forte hausse de la région. Les élevages haut-saônois ont produit en moyenne 357 000 litres chacun en 2014. Les 80 livreurs terrifortains sont les plus productifs de la région avec 376 000 litres en moyenne. Ils sont collectés principalement par des établissements du Doubs. Le Territoire de Belfort et la Haute-Saône sont les deux départements les plus impactés par la concentration de la production laitière puisque le nombre de livreurs y a chuté d'environ 5 % contre 2,3 % en moyenne dans la région.

# Agreste Franche-Comté

Après deux années consécutives de baisse, la collecte haute-saônoise, assurée par quatre établissements s'élève à 195,6 millions de litres, en hausse de 7,1 % sur un an. En 2014, un nouvel établissement s'est implanté dans le Territoire de Belfort. Toutefois, il ne réalise pas de collecte. En 2014, le prix moyen payé aux producteurs par les établisse-

ment de Haute-Saône atteint 38,63 €/hl, soit 6,30 €/hl de moins que le prix moyen franc-comtois. Même si les établissements du département ne fabriquent pas de fromages sous AOP (hormis un peu de Munster), le lait collecté est transformé pour la grande majorité en fromage et sa rémunération dépasse le prix du lait standard moyen national

de 2,10 €/hl. Les établissements de Haute-Saône produisent 17 400 tonnes de fromages de vache hors fromages fondus. Plus de 60 % sont des fromages à pâtes molles. Les ateliers haut-saônois et terrifortains fabriquent par ailleurs près de 60 % de la cancoillotte régionale. ■

## 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)	589 528	311 421	293 127	30 053	1 224 129
Livreurs	2 050	974	821	80	3 925
Livraison moyenne (milliers de litres)	288	320	357	376	312
Part du lait qui quitte la région	1 %	8 %	31 %	21 %	11 %
Nombre d'établissements laitiers	105	62	12	1	180
<i>dont coopératives</i>	74	45	1	0	120
<i>dont industriels privés</i>	31	17	11	1	60

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2014

## Productions fromagères : des spécialisations départementales marquées

Collecte de lait en milliers de litres	Production départementale et part régionale						Franche-Comté
	Doubs		Jura		Haute-Saône et Territoire de Belfort		
Fabrications en tonnes							
Collecte de lait	679 310	60 %	262 393	23 %	195 596	17 %	1 137 299
Pâtes pressées cuites	47 864	61 %	24 639	31 %	6 388	8 %	78 891
<i>dont Comté</i>	37 730	61 %	24 569	39 %	0	///	62 299
<i>dont Emmental</i>	6 972	59 %	s	///	s	///	11 846
<i>dont Gruyère</i>	460	25 %	s	///	r	///	1 840
Pâtes pressées non cuites	19 308	89 %	r	///	s	///	21 714
<i>dont Morbier</i>	8 007	81 %	1 879	19 %	0	///	9 887
<i>dont raclette</i>	9 811	98 %	197	2 %	0	///	10 008
Pâtes molles	5 308	33 %	54	0,3 %	10 744	67 %	16 105
<i>dont Mont d'Or</i>	4 667	100 %	0	///	0	///	4 667
Pâtes persillées	0	///	321	100 %	0	///	321
<b>Total fromages de vache (sauf fondus)</b>	<b>72 489</b>	<b>62 %</b>	<b>27 565</b>	<b>23 %</b>	<b>17 439</b>	<b>15 %</b>	<b>117 493</b>
Fromages Fondus	0	///	r	///	s	///	85 653
Metton Cancoillotte	2 317	41 %	0	///	3 392	59 %	5 709
Beurre	269	28 %	701	72 %	0	///	970

s : secret statistique r : secret induit

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2014