



Un prix du lait élevé en 2008, avec un écart AOC/non AOC réduit de moitié

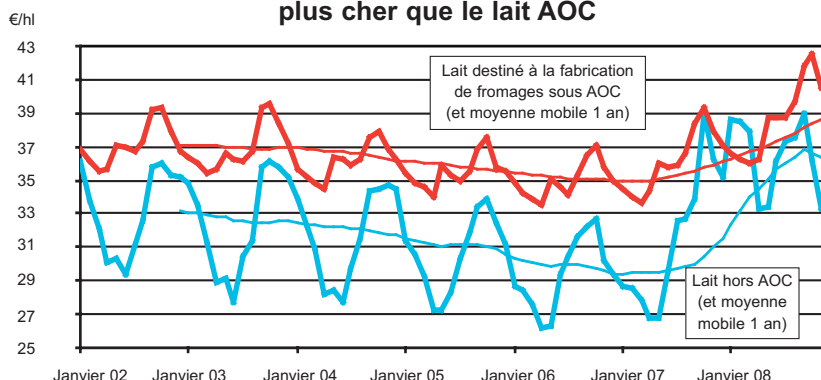
En 2008, le prix moyen annuel du lait franc-comtois est élevé, à 37,88 €/hl. Mais les hiérarchies habituelles entre filières AOC et non AOC sont temporairement bousculées. Sur les trois premiers mois de l'année, le lait conventionnel devient en effet plus cher que le lait destiné aux AOC. Les livraisons progressent et les productions fromagères aussi. Le marché du fromage phare, le comté, est porteur. Le nombre d'établissements laitiers est stable.

En 2008, la moyenne du prix du lait franc-comtois est élevée, à 37,88 €/hl, soit plus de 10% au-dessus du prix de 2007. L'année 2007 qui était par ailleurs la première année depuis 2001 où le prix du lait progressait. La conjoncture laitière, favorable jusqu'au premier trimestre 2008, donne lieu à une situation inédite. Le prix du lait AOC, qui est lissé et établi en fonction d'indicateurs de marché, devient inférieur, au premier trimestre, d'environ 2 €/hl à celui du lait "conventionnel", dont le prix s'est envolé fin 2007. Au prin-

temps, les prix des produits laitiers industriels chutent, entraînant celui du lait conventionnel vers le bas, et la hiérarchie habituelle des prix entre lait AOC et non AOC est rétablie. Le prix du lait non destiné aux AOC, habituellement plus élevé en fin d'année qu'en début d'année, est en baisse fin 2008. Celui du lait AOC continue au contraire de grimper.

Au final, l'écart de prix moyen annuel en faveur du lait AOC est supérieur à 2 €/hl en 2008, contre au moins 4 €/hl les cinq années précédentes.

Situation inédite au premier trimestre 2008 : le lait conventionnel plus cher que le lait AOC

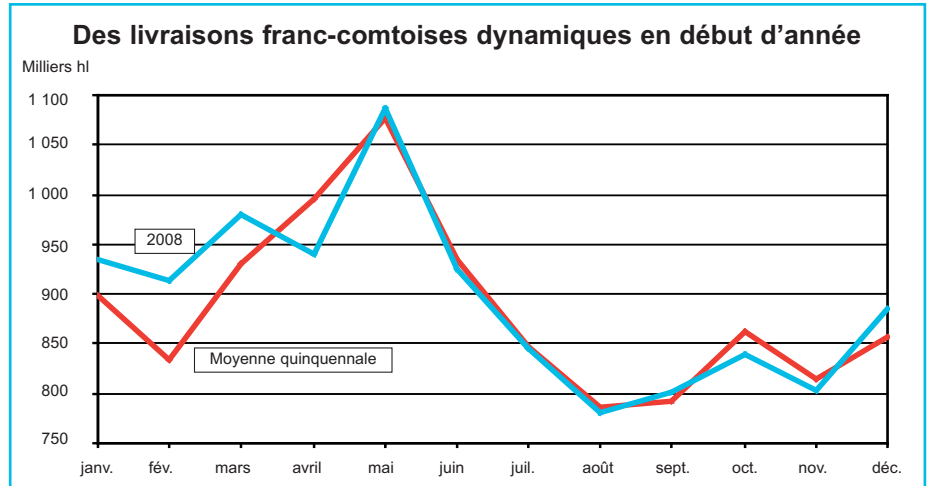


Source : DRAAF - SRISE Enquêtes mensuelles laitières

Les livraisons du premier trimestre sont stimulées par un prix du lait attractif. Globalement, sur l'année 2008, les livraisons, avec 1 073 milliers d'hectolitres, sont très proches de leur niveau de 2005 (1 079 milliers d'hectolitres). C'est 2,1% de plus qu'en 2007 et 0,9% de plus que la moyenne triennale. Au niveau national, la progression est de 3,7% par rapport à 2007 et de 3,2% par rapport à la moyenne triennale. Les exploitations du grand ouest sont en effet plus réactives car elles disposent de plus de marges de manœuvre pour augmenter rapidement leur production laitière quand le marché est porteur : vaches plus productives, cheptels plus grands, et systèmes d'alimentation à base de concentrés.

Baisse de la productivité des vaches laitières

Les livraisons franc-comtoises sont dynamiques malgré une productivité des vaches laitières en recul. Elle pâtit de la qualité médiocre des fourrages d'hiver, surtout en zone d'altitude. En plaine, les systèmes d'affouragement à base d'ensilage limitent cependant la chute de rendement. La baisse de productivité, qui persiste tout au long de l'année 2008, peut aussi être imputée au report des réformes laitières, consécutif à la conjoncture favorable de début d'année, et qui n'a pas permis l'élimination des vaches les moins performantes. En avril, le déficit de productivité est accentué par les for-



Source : Enquêtes régionales laitières

tes pluies, qui retardent la mise à l'herbe des troupeaux en zone basse et sur les plateaux moyens. Avril constitue du coup le plus mauvais début de campagne depuis une vingtaine d'années, avec un recul de 7% des quantités livrées à un an d'intervalle. A partir de mai, le profil des livraisons franc-comtoises est très proche du profil moyen quinquennal.

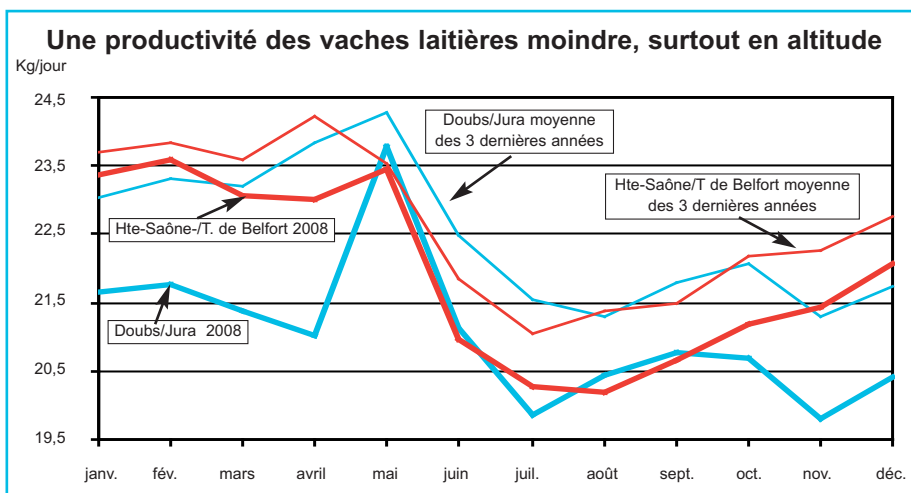
Mais la situation est contrastée entre départements. Au premier trimestre 2008, les exploitations du Doubs, de Haute-Saône, et du Territoire de Belfort augmentent leurs livraisons par rapport à la moyenne quinquennale, sans doute en réaction à la conjoncture favorable. Le Doubs maintient ensuite un profil des livraisons proche du profil moyen des cinq dernières années, alors que les exploitations de plaine, surtout du Territoire de Belfort, semblent réagir

au retournement de conjoncture en diminuant leurs livraisons. Quant au Jura, les livraisons sont inférieures à la moyenne quinquennale neuf mois sur douze.

L'augmentation des livraisons s'accompagne en France d'une légère baisse (- 0,1 g/l) de la matière protéique, mais pas en Franche-Comté. En revanche, la baisse de la matière grasse (39 g/l) du lait collecté en Franche-Comté est notable. Il faut remonter à 1994 pour retrouver un taux moyen inférieur à 39 g/l (38,95 g/l en 1994). C'est surtout au premier semestre que le taux de matière grasse est bas, notamment dans le Doubs et le Jura, probablement à cause de la mauvaise qualité des fourrages pendant l'hiver et de la mise à l'herbe retardée. L'écart avec les années précédentes se comble en juillet et août, et le taux de matière grasse revient à un niveau identique à celui des années précédentes en septembre.

La légère augmentation des livraisons ne chamboule pas les circuits de collecte du lait produit en Franche-Comté. Un peu plus de 10% du lait quitte la région. Ce phénomène, quasi inexistant dans le Doubs, est plus marqué dans le Jura (10,6% du lait jurassien quitte la région) et surtout en zone de plaine (28,7% en Haute-Saône et 19,6% dans le Territoire de Belfort).

La restructuration des exploitations se poursuit à un rythme comparable à celui des années précédentes. On



Source : Contrôle laitier

Prix du lait			
Unité : €/hl		2007	2008
Forme juridique	Coopérative	35,63	38,50
	Privé	32,83	37,25
Zone	montagne	36,16	39,22
	autre	32,95	36,97
Département	Doubs	34,84	38,52
	Jura	35,70	37,99
	Haute-Saône et Territoire de Belfort	31,25	36,15
Fabrication	Comté	36,27	38,85
	Comté + autres	35,67	38,71
	Emmental + autres	31,52	36,29
Moyenne régionale		34,22	37,88
Prix du lait standard France		29,04	33,71

Source : Enquêtes annuelles laitières 2007 et 2008

compte, en 2008, 4 633 livreurs soit 152 de moins qu'en 2007 (- 3%). La livraison moyenne progresse et s'établit à 232 000 l annuels. Sur ce critère, la Franche-Comté se place au 16^{ème} rang des régions françaises. La progression est particulièrement sensible dans le Territoire de Belfort, avec + 40 000 litres en un an, et la livraison annuelle moyenne, à 281 400 litres, y dépasse même la moyenne française. Cette augmentation s'explique par la baisse du nombre de livreurs, bien plus nette (- 14%) dans le Territoire de Belfort que dans les autres départements.

5% des livraisons françaises mais un tiers des établissements

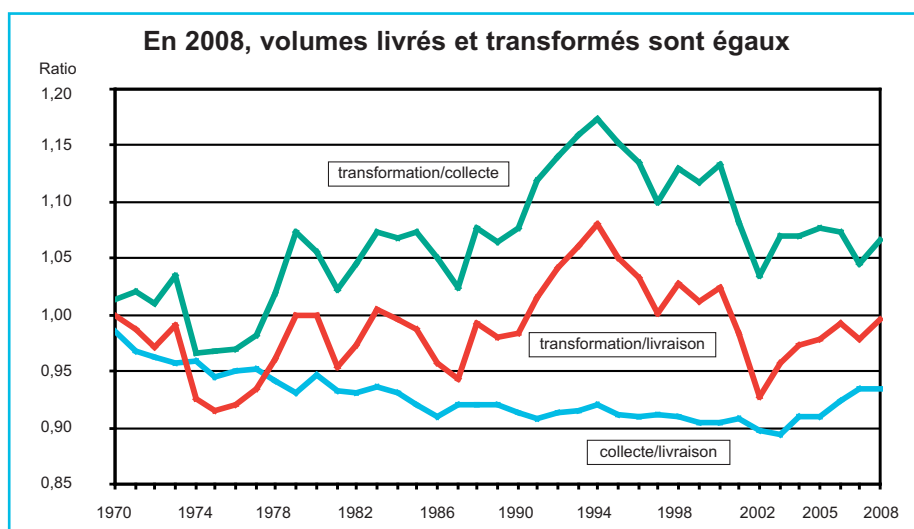
Les livraisons franc-comtoises ne représentent que 4,6% des livraisons françaises. La Franche-Comté se situe au 7^{ème} rang des régions françaises, et au 6^{ème} pour le nombre de livreurs. Les trois premières régions françaises, Bretagne, Pays de la Loire et Basse-Normandie, forment un ensemble grand ouest produisant à lui seul près de la moitié des volumes français et dix fois plus que la Franche-Comté. En revanche, la Franche-Comté est la région comptant le plus grand nombre d'établissements laitiers (194), plus d'un tiers des établissements français, en raison de la présence en zone de montagne de nombreuses fruitières. Les établissements collectant annuellement moins de

trois millions de litres représentent 55% des établissements collecteurs mais seulement 17% des volumes collectés. Ces petits établissements sont présents uniquement dans le Doubs et le Jura.

La Franche-Comté a tendance à moins collecter qu'à livrer. Depuis les années 70, le ratio lait collecté sur lait livré n'avait cessé de se réduire, avec notamment, depuis l'instauration des quotas, une collecte se réduisant légèrement plus vite que la livraison. Mais depuis 2004, la tendance s'inverse, la collecte augmentant. Toutefois, les établissements laitiers franc-comtois transforment plus de lait qu'ils n'en collectent. Ils ont pour cela recours à des achats de lait. En 2008, ces achats

sont conséquents, puisqu'en un an les volumes livrés et collectés progressent de 2,1% mais le volume de lait transformé progresse de 4%. Si bien que le volume transformé est cette année très proche du volume livré.

Logiquement, la production de beurre, produits laitiers frais et surtout fromages (hors fondus) augmente de 3,5% par rapport à 2007. Les pâtes pressées cuites représentent près de 70% des volumes de fromages de vache. La production phare régionale est le comté. Avec 49 295 tonnes, le niveau de production est comparable à celui de 2005 (49 435 tonnes), et en progression de 3% par rapport à 2007, preuve que cette production est peu marquée par la crise. La moyenne de prix du comté, mesurée par la Moyenne pondérée nationale (MPN), a continuellement progressé en 2008, passant de 5 620 €/t en janvier à 6 229 €/t en décembre. Les volumes de ventes annuels (y compris la production hors Franche-Comté) progressent de 1,5%. Les stocks se réduisent d'environ 10% en un an. En juillet, où ils sont les plus élevés, ils atteignent 27 457 tonnes. Malgré un prix également élevé (Prix moyen de l'emmental ou PME à 4 931 €/t en moyenne 2008 contre 4 309 €/t en 2007), la production d'emmental continue son déclin. A 23 726 tonnes, la production régionale est en repli de 6,3% en un an. Certains ateliers semblent



Source : Enquêtes annuelles laitières

Fabrications et volumes de lait

unités : tonne, hl pour le lait	2008	Evolution 07/08 en %
Beurre	1 016	+ 2,3
Produits laitiers frais	3 826	+ 2,0
Pâtes Pressées Cuites (PPC)	77 182	+ 1,6
<i>dont comté</i>	49 295	+ 3,2
<i>dont emmental</i>	23 726	- 6,3
<i>dont gruyère</i>	3 843	+ 51,6
Pâtes Pressées Non Cuites (PPNC)	18 606	+ 22,3
<i>dont morbier</i>	9 053	+ 16,8
<i>dont raclette</i>	8 729	+ 26,6
Pâtes molles	14 517	+ 0,0
<i>dont mont d'or</i>	4 160	- 0,6
Total fromages de vache	111 031	+ 4,4
Fromages fondus	76 620	+ 1,0
Metton	473	- 33,5
Cancoillotte	4 794	- 7,3
TOTAL HORS FONDUS	121 140	+ 3,5
Lait livré	1 073 481	+ 2,1
Lait collecté	1 003 760	+ 2,1
Lait transformé	1 069 740	+ 4,0

Source : Enquêtes annuelles laitières

d'ailleurs réorienter leurs fabrications vers la dernière née des AOC fromagères franc-comtoises, le gruyère. Les volumes de gruyère augmentent de moitié par rapport à 2007.

Quant au morbier, la dérogation accordée aux fabricants situés hors de la zone AOC a pris fin en juillet 2007. Depuis cette date, la production semble avoir atteint un rythme de croisière, avec une moyenne de production mensuelle de 750 tonnes. La raclette affiche un beau taux de progression, de + 20% par rapport à la moyenne triennale.

Les fromages à pâte pressée cuite doivent être affinés. Les établissements producteurs ne disposent pas toujours de la place et des fonds nécessaires à cette opération. Pour

le comté notamment, dont la durée minimale d'affinage est de 120 jours, moins d'un tiers des 156 établissements producteurs affinent au moins une partie de leur production sur place. 20% du comté produit en Franche-Comté est affiné sur place. Le reste est confié à des entreprises d'affinage. ■

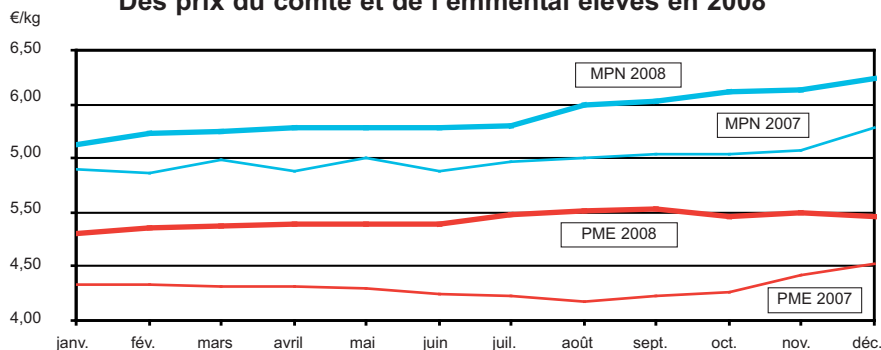
Méthodologie, définitions et sources

L'enquête annuelle laitière 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 la localisation de cet établissement. 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. La **qualité** du lait (matière grasse et matière protéique) d'un département correspond au taux moyen du lait collecté par les établissements de ce département. 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.

Pour cet article, les données de l'enquête mensuelle régionale sont également exploitées, ainsi que celles du contrôle laitier (141 095 vaches contrôlées en Franche-Comté en 2008), du Comité interprofessionnel du gruyère de comté (CIGC), et du Syndicat interprofessionnel du gruyère français (SIGF).

Des prix du comté et de l'emmental élevés en 2008



Sources : CIGC, SIGF

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 internet : www.agreste.agriculture.gouv.fr

Directeur : P. WEHRLÉ

Directeur de la publication : D. CLERGET

Rédaction : K. FRETIERE

Composition : M.C. PETIT-MAIRE

Impression : DRAAF

Dépôt légal : à parution ISSN : 0246-1803 Prix : 4,50 €