

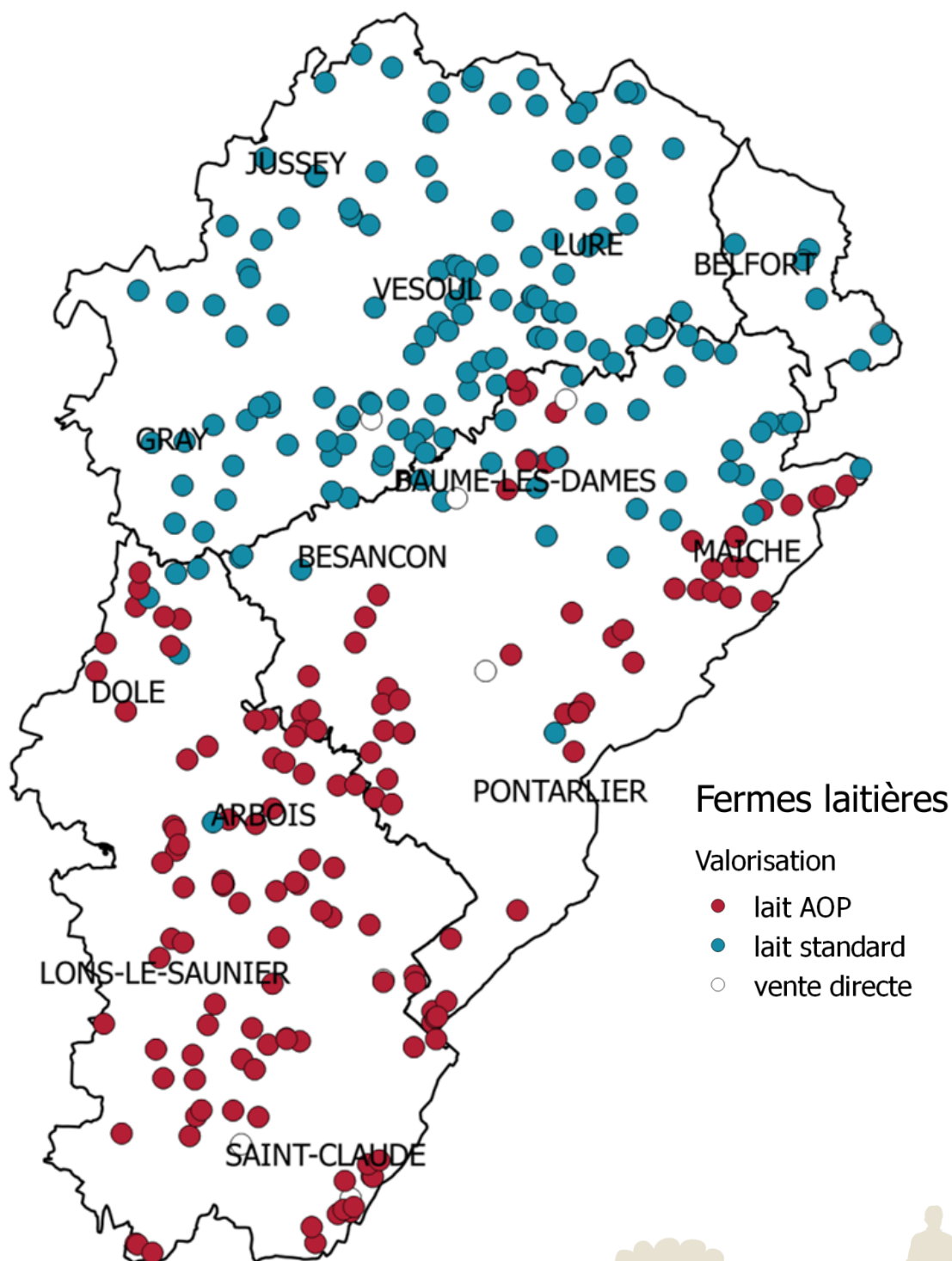


Carte des fermes laitières à fin 2020	2
Évolution de la production potentielle	3
Évolution du potentiel par département	3
Évolution de la part de lait transformé entre produits AOP et standards	5
Les conversions en Franche-Comté	5
Les conversions laitières depuis 2018	6
Ressource et valorisation	7
Utilisation du lait bio collecté et/ou transformé en région	7
Utilisation du lait bio collecté et/ou transformé en région	8
La fabrication de fromage	9
Des évolutions différentes selon les types de fromage	10
La part entre fromage AOP et non AOP	11
La vente de fromage	12
Evolution des ventes par fromage	12
Part des ventes par fromage	13
Circuits de distribution	13
Fourchettes de prix payés aux producteurs	14
Conclusion	15

Mise en garde

La synthèse est réalisée sur les bases de réponses données par mail et téléphone lors d'une enquête réalisée par Interbio Franche-Comté. Toutes les personnes enquêtées ne sont pas allées aussi loin dans leur réponse, c'est pourquoi, les résultats présentés ne sont pas exhaustifs.

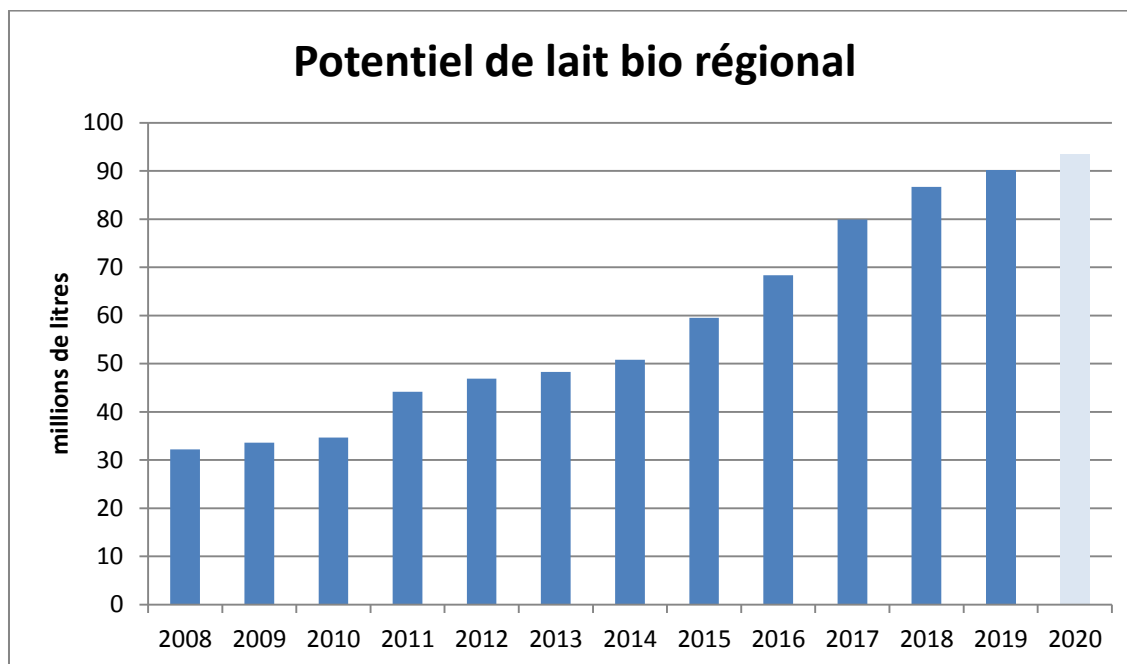
Carte des fermes laitières à fin 2020



Estimations décembre 2020

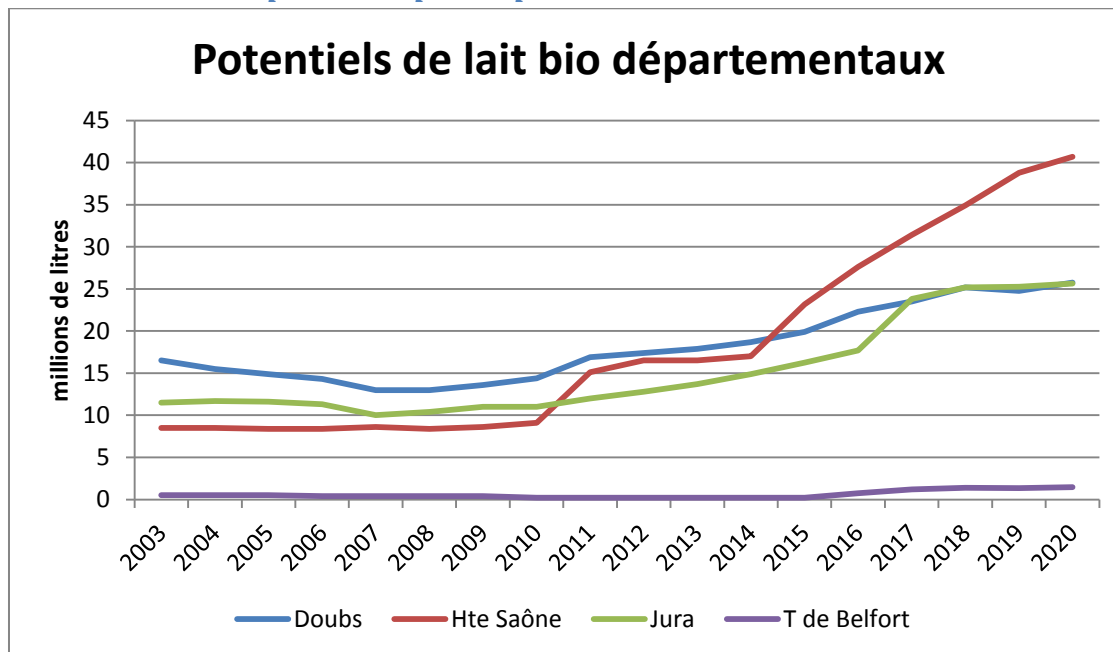
- 318 fermes
- potentiel (produit et à produire) de 93 millions de litres de lait bio.

Évolution de la production potentielle



Avec 318 fermes laitières en 2020, le volume potentiel de lait bio avoisine les 93 millions de litres. La production connaît trois vagues d'évolution : 2008 à 2010, 2011 à 2014 et à partir de 2015 une évolution constante. Depuis 2015, le lait converti connaît une évolution de +57%, et depuis 2009 de +169%, soit une multiplication par 2,8 du litrage bio. Néanmoins, sur le modèle national, la troisième vague semble commencer à faiblir.

Évolution du potentiel par département



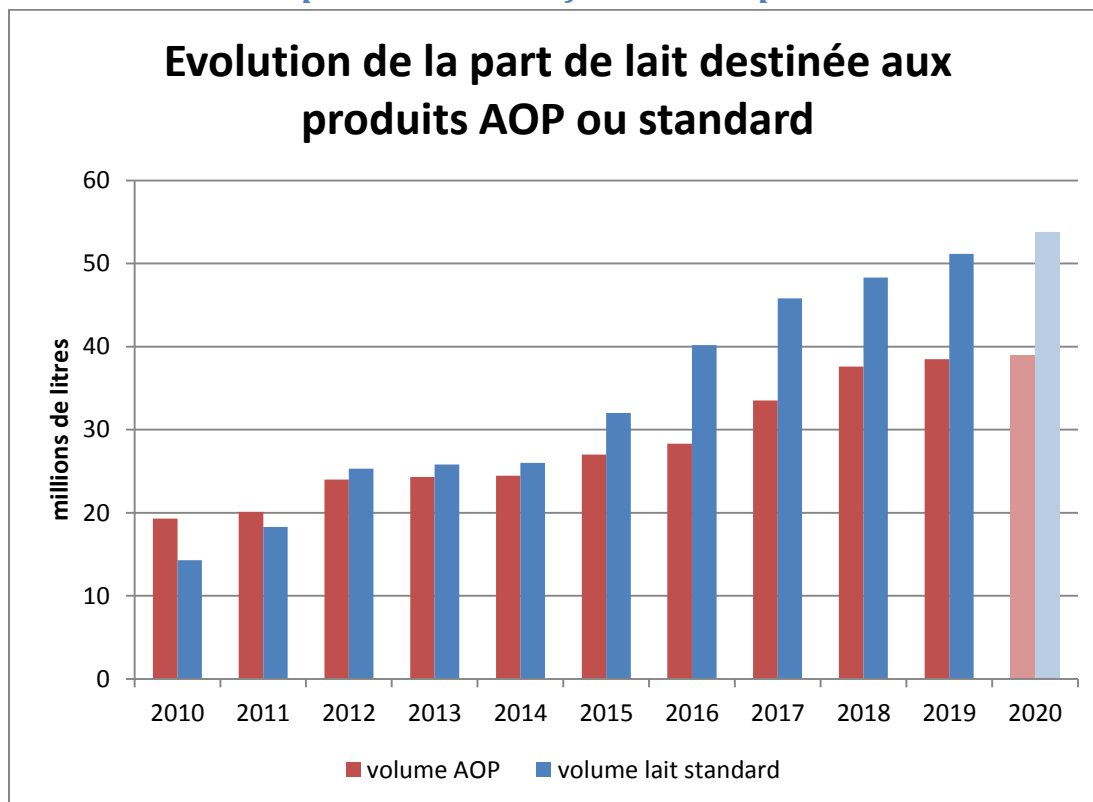
La Haute-Saône reste en tête des départements producteurs de lait avec un potentiel de 40 millions de litres. Le Doubs et le Territoire de Belfort continuent leur progression de manière plus régulière alors que le Jura se stabilise.

2019	TOTAL		Lait standard		Lait AOP		Vente directe majoritaire	
	fermes	millions de l	fermes	millions de l	fermes	millions de l	fermes	millions de l
Doubs et T de Belfort	103	26,14	36	10,20	64	15,55	3	0,39
Jura	89	25,25	5	2,19	81	22,94	3	0,12
Haute-Saône	117	38,78	115	38,78			2	s
TOTAL	309	90,17	156	51,2	145	38,49	8	0,51

2020	TOTAL		Lait standard		Lait AOP		Vente directe majoritaire	
	fermes	millions de l	fermes	millions de l	fermes	millions de l	fermes	millions de l
Doubs et T de Belfort	107	27,19	39	10,86	64	15,55	4	0,78
Jura	90	25,66	5	2,19	82	23,35	3	0,12
Haute-Saône	121	40,68	119	40,68			2	s
TOTAL	318	93,53	163	53,73	146	38,90	9	0,90



Évolution de la part de lait transformé entre produits AOP et standards



Depuis 2012 le volume de lait standard prédomine. L'écart se creuse encore cette année puisque la majorité des conversions concerne du lait non AOP. Ce dernier représente aujourd'hui 58% du volume total de lait.

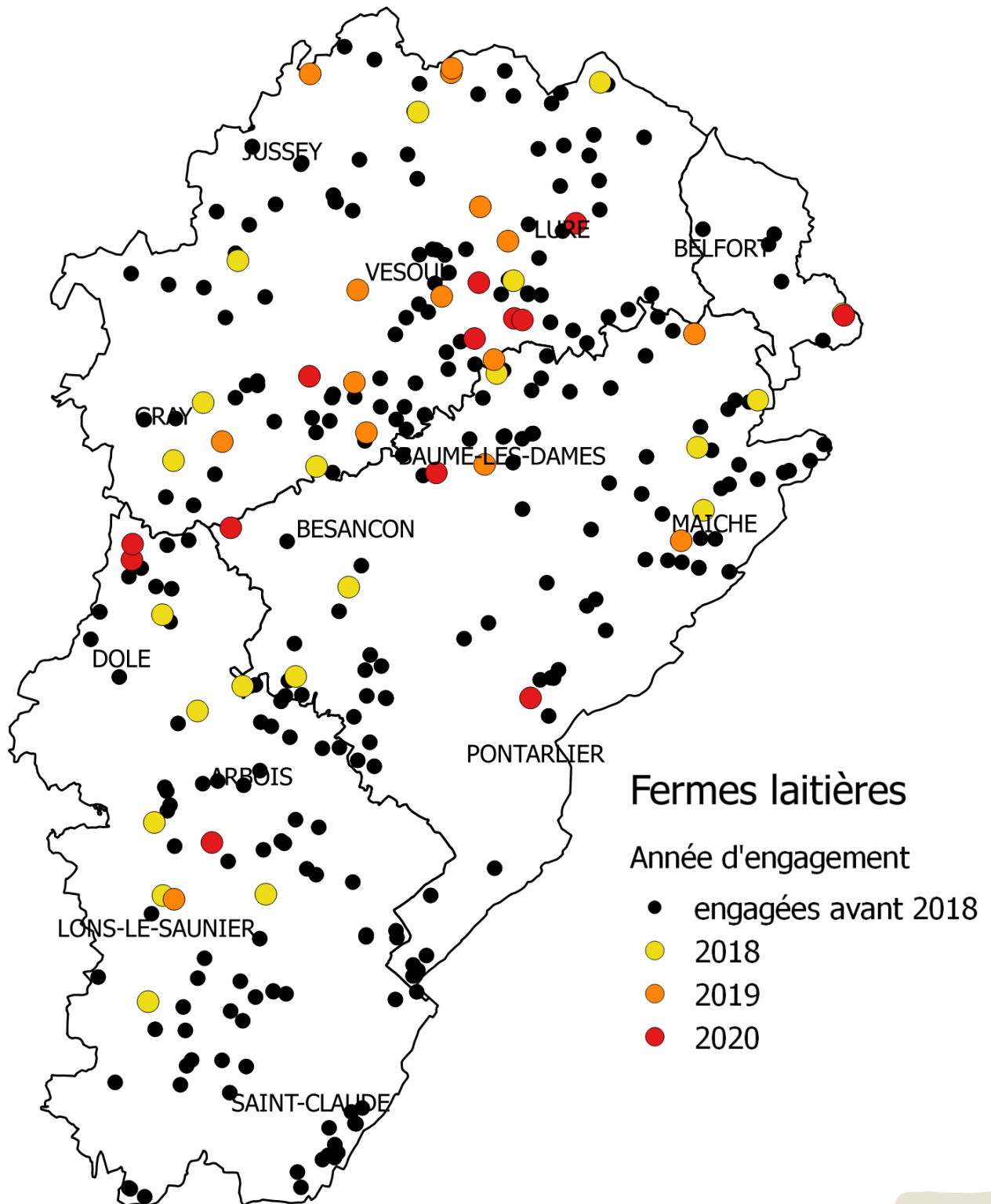
Depuis 2010, le nombre de producteurs en lait AOP a augmenté de 72% alors qu'en lait standard il a augmenté de + 163%.

Les conversions en Franche-Comté

	Fermes AOP	Fermes standard	Fermes vente directe	TOTAL fermes
2014	4	2	2	8
2015	7	18	1	26
2016	2	20		22
2017	17	20		37
2018	12	11		23
2019	4	12		16
2020	3	9	1	13

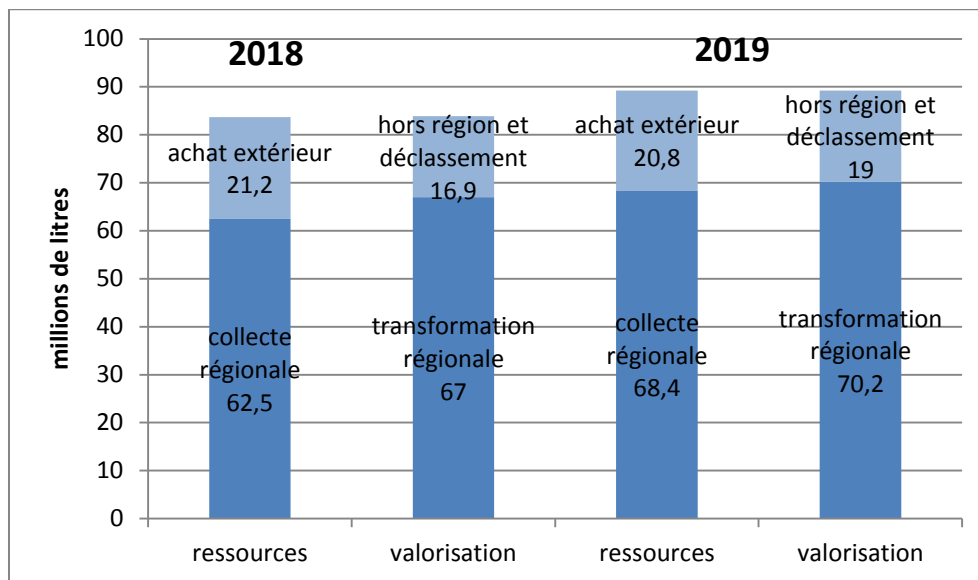
Le nombre de conversions 2020, est très inférieur aux années passées et laisse penser que la forte dynamique des quatre dernières années commence progressivement à s'affaiblir. En effet alors que la demande de lait bio est très présente en lait AOP mais que les candidats à la conversion sont peu nombreux, le marché du lait standard semble se tasser.

Les conversions laitières depuis 2018



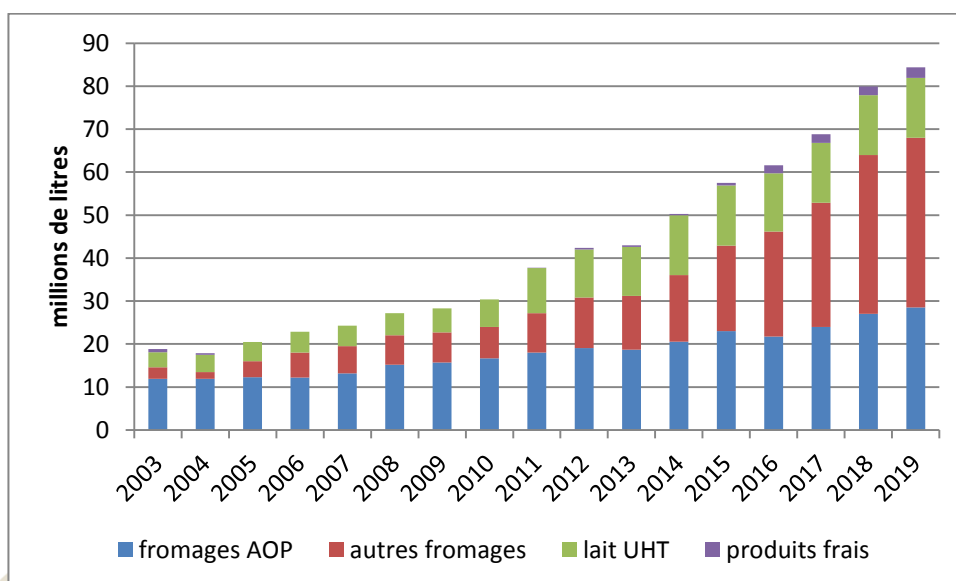
Ressource et valorisation

On estime la collecte 2019 à 68,4 millions contre 62,5 millions l'année précédente. Cette hausse est notamment permise par les fermes arrivées au terme de leur conversion. Néanmoins, il est à noter que l'année 2019 est marquée une nouvelle fois par la sécheresse et entraîne un déficit de pousse de l'herbe surtout localisée en Haute-Saône.

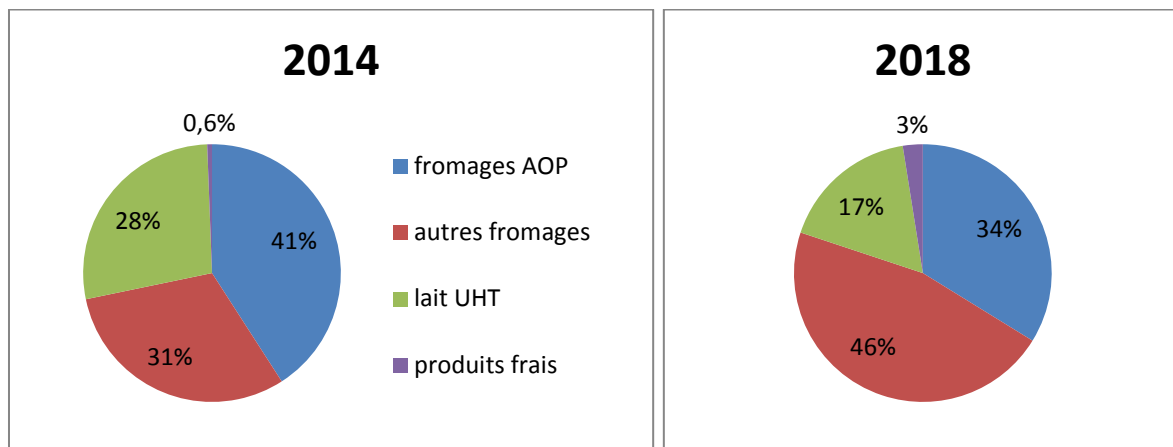


La collecte a augmenté de 9% entre 2018 et 2019. L'achat est moins important cette année et s'élève à 20,8 millions soit -2% par rapport à 2018. La transformation dans les fromageries franc-comtoises est quant à elle passée de 67 à 70,2 millions soit une hausse de 5%.

Utilisation du lait bio collecté et/ou transformé en région

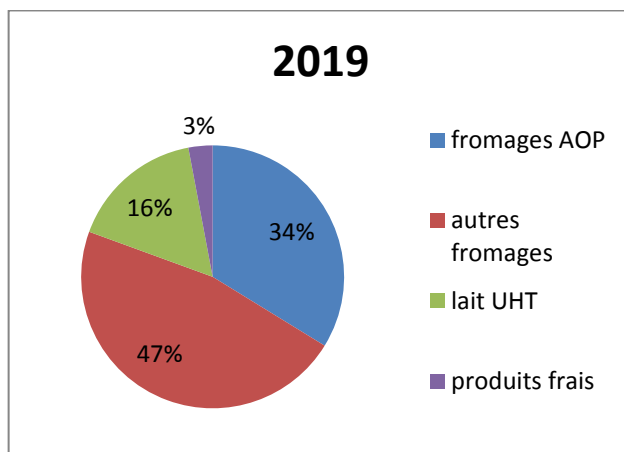


Utilisation du lait bio collecté et/ou transformé en région



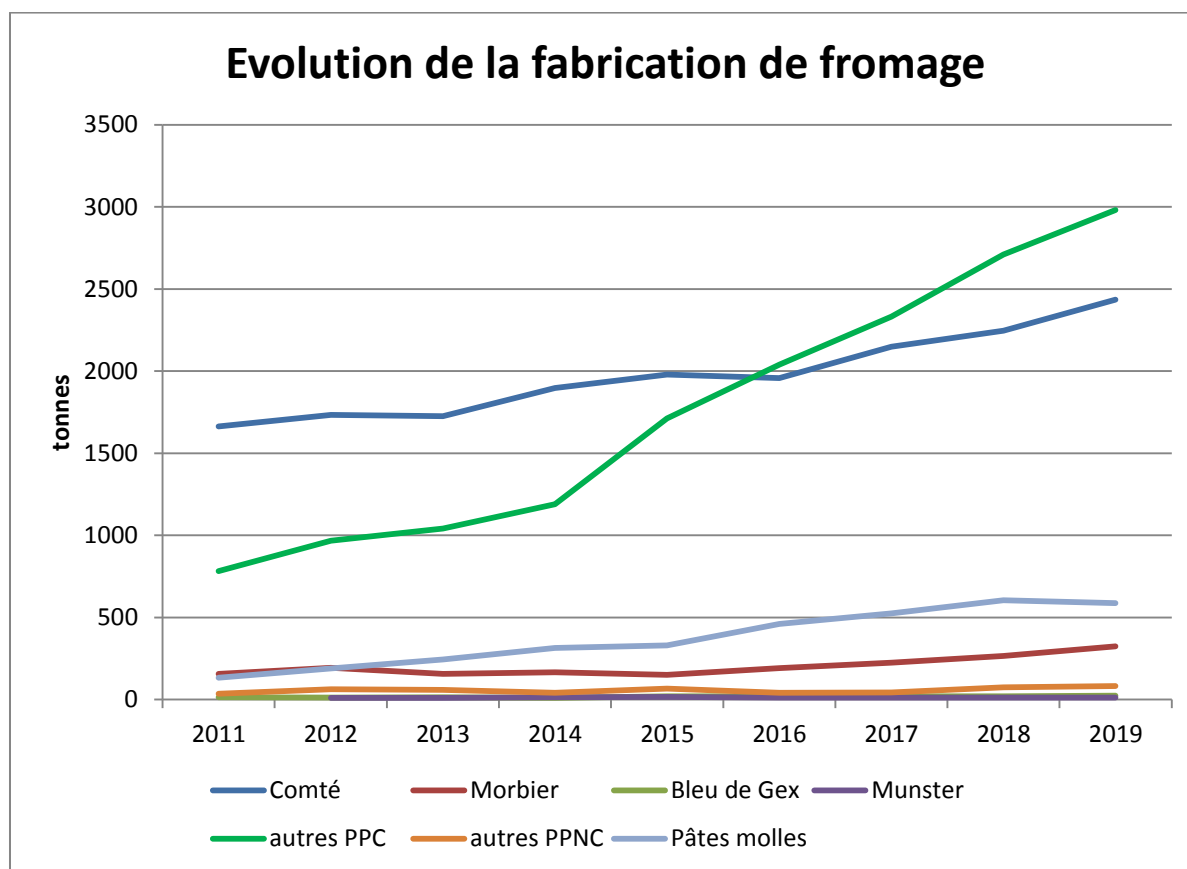
Les fromages AOP reculent encore un peu dans la part totale de transformation du lait. Au début des années 2000 ils représentaient la majorité du lait transformé en bio avec plus de 60% pour passer en 2011 sous la barre des 50%. Ce recul dans la part totale s'est réalisé au profit des autres fromages notamment les pâtes molles et pâtes pressées cuites comme l'emmental qui continuent sa progression.

Les fromages non AOP représentaient 14 % du lait bio transformé en 2003. En 10 ans ils ont plus que doublé pour atteindre 29% et ils représentent aujourd'hui 47% du total.



En 2019 le devenir du lait bio suit la dynamique de l'année précédente. La grande majorité du lait franc-comtois est transformé en fromage. Cette prépondérance du fromage se stabilise passant de 80 à 81 %.

La fabrication de fromage

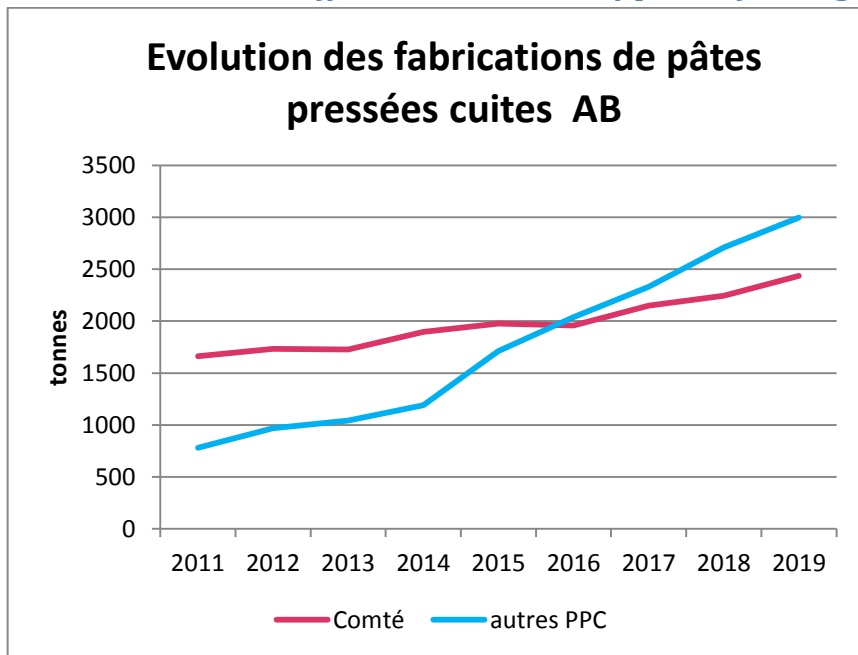


La fabrication de fromage progresse de 490 tonnes, soit + 8%.

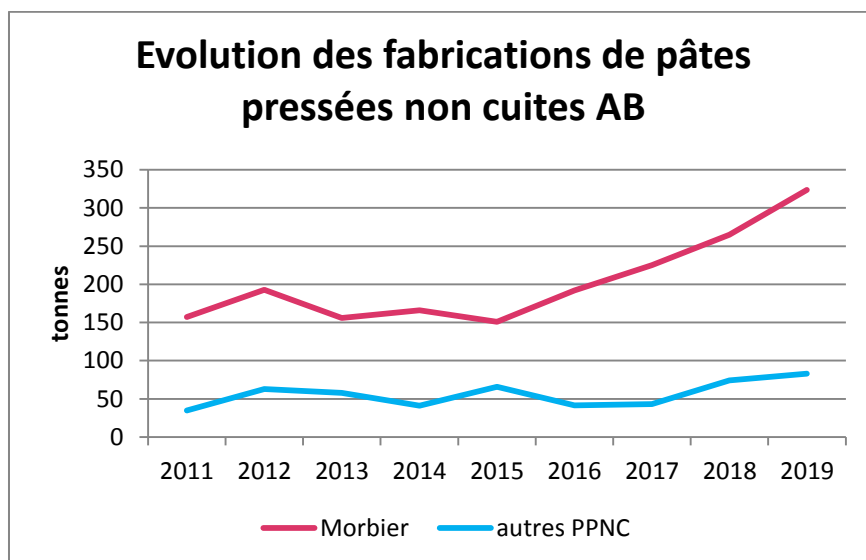
Le Comté bio représente 38% des fromages fabriqués, le Morbier 5%, les autres pâtes pressées cuites 47%, les pâtes pressées non cuites un peu plus de 1%, les pâtes molles 9%. Le Bleu de Gex et Munster représentent moins de 1% chacun.

Aujourd'hui, le volume le plus important est porté par les autres pâtes pressées cuites, la fabrication d'emmental et gruyère atteignant quasiment les 3 000 T. Ces fromages ont marqué une forte progression en 2015 et sont depuis en constante évolution enregistrant une augmentation de +75% entre 2015 et 2019.

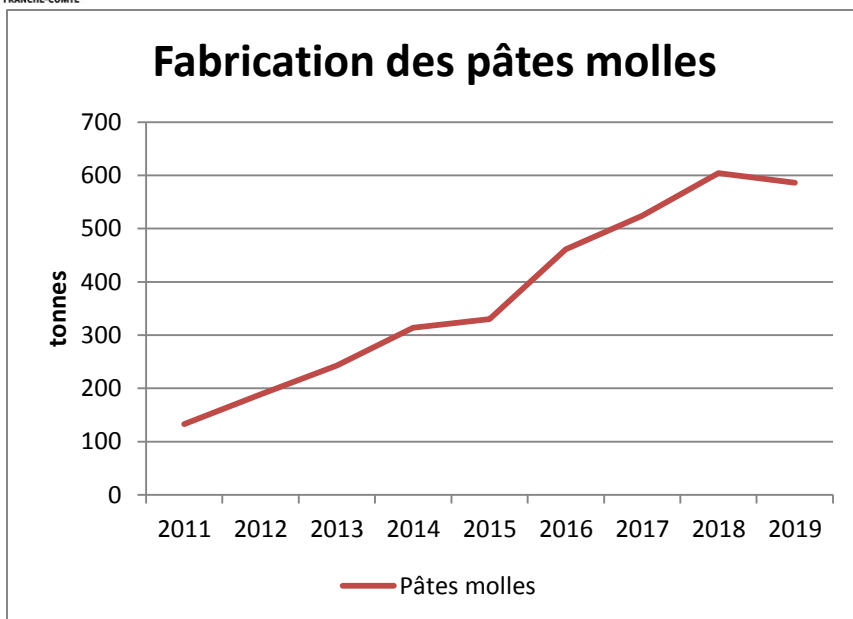
Des évolutions différentes selon les types de fromage



En pâtes pressées cuites, les fabrications d'emmental et de gruyère dépassent toujours celles de Comté depuis 2016. Ce dernier a connu une hausse de 8% entre 2018 et 2019 et de 46% depuis 2011. Les autres pâtes pressées cuites ont été multipliées par 4 depuis 2011 et évoluent de 10% entre 2018 et 2019.



Le Morbier poursuit son évolution positive avec une hausse de la production de plus de 22% après un décollage en 2016. Depuis 2011, la production de Morbier et des autres pâtes pressées non cuites ont été multipliées par 2. Les autres pâtes pressées non cuites évoluent de 10% entre 2018 et 2019.



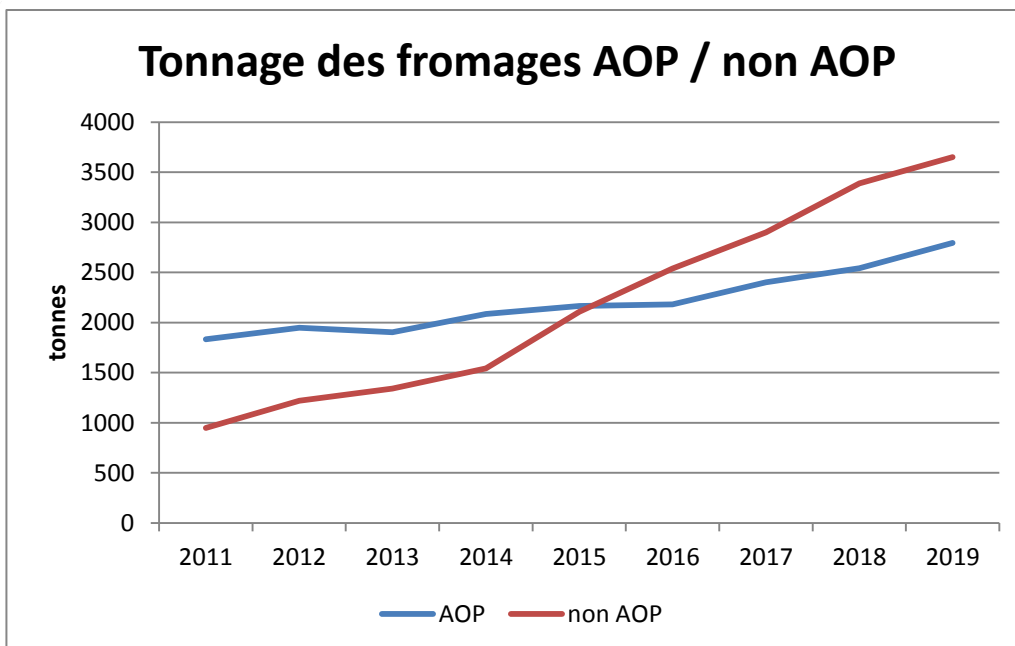
La fabrication des pâtes molles enregistre un faible recul cette année de -2%. La production s'est néanmoins multipliée par 6 depuis 2011 notamment par la création de nouveaux produits dans les fromageries.

La quantité de Bleu de Gex produit stagne depuis quelques années. L'appellation, en bio et conventionnel confondus semble en effet en déclin depuis quelques années.

La part entre fromage AOP et non AOP

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	evol 18/19
AOP	1834	1948	1905	2086	2165	2182	2404	2544	2794	10%
% AOP	66%	62%	59%	57%	51%	46%	45%	43%	43%	
non AOP	949	1219	1342	1544	2108	2540	2899	3390	3650	8%

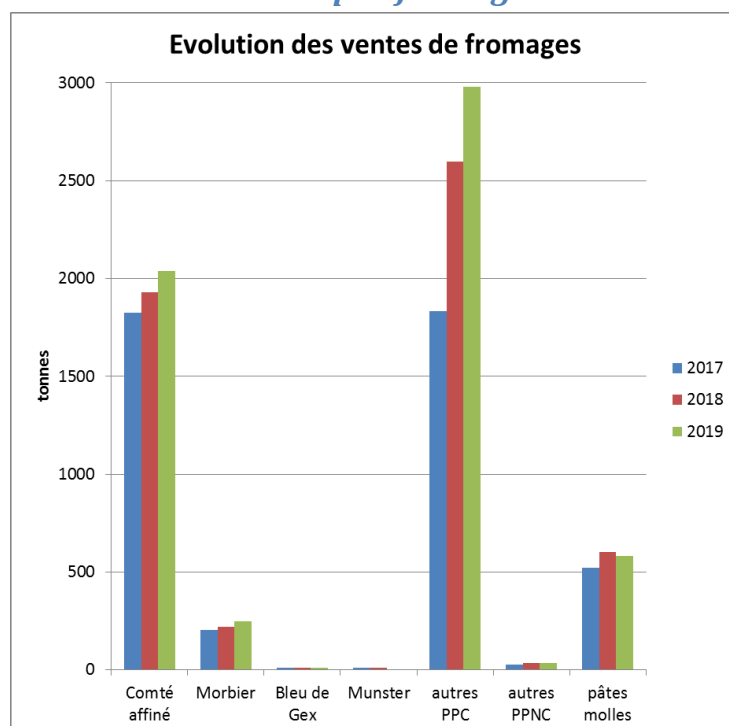




La part des fromages non AOP dépasse celle des fromages sous appellation depuis 2016 et se développe plus rapidement. En effet, même si les fromages AOP connaissent une évolution de 10% cette année, le tonnage total a évolué de 52% en 8 ans alors que le volume de fromages hors AOP s'est quasiment multiplié par 4.

La vente de fromage

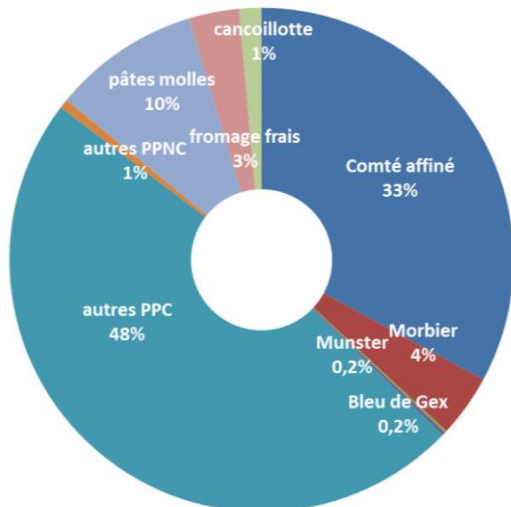
Evolution des ventes par fromage



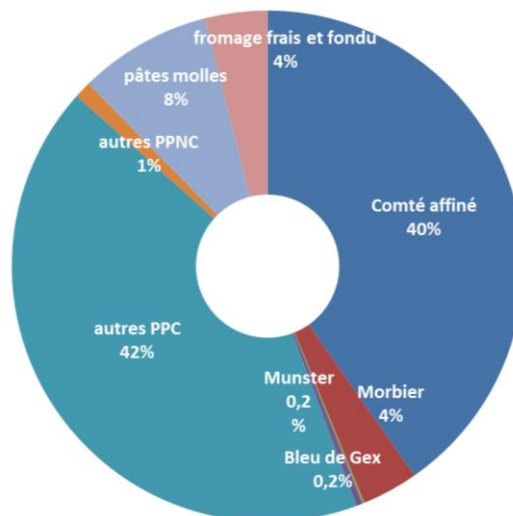
Les ventes suivent la dynamique des années précédentes, avec une forte progression des pâtes pressées cuites et du Comté. Les autres types de fromage subissent de faibles variations.

Part des ventes par fromage

2019



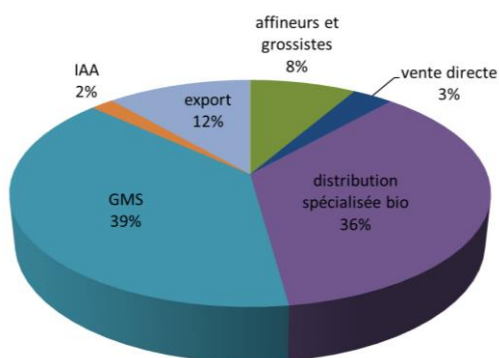
2015



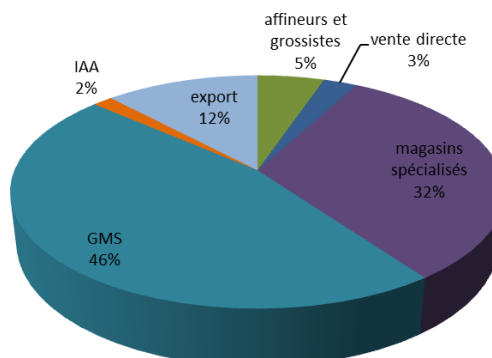
En quelques années, la part de pâtes pressées cuites sur le total commercialisé a gagné 7 points. Les pâtes molles prennent également plus d'ampleur représentant aujourd'hui 10% du total. Suivant la tendance de ces dernières années, le Comté perd 7 points au profit de fromages non AOP.

Circuits de distribution

2019

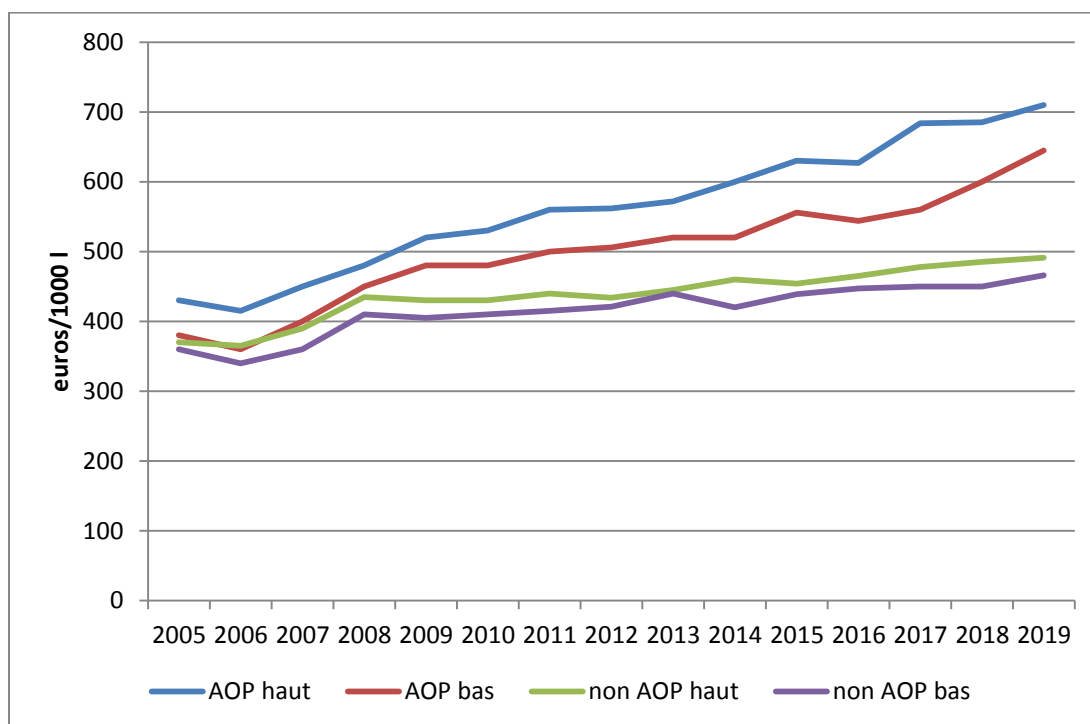


2016



Les magasins spécialisés continuent à prendre de l'ampleur dans les circuits de distribution depuis quelques années mais ne semblent pas encore se hisser au niveau des GMS. Cependant ces chiffres doivent être pris avec précautions car non exhaustifs.

Fourchettes de prix payés aux producteurs



NB : Les prix en AOP sont les prix constatés alors qu'en lait standard, il s'agit de prix de base 38-32.

De manière générale, les prix sont à la hausse depuis 2006, ils augmentent encore légèrement entre 2018 et 2019.

L'écart plus important pour le lait AOP est dû aux particularités des fruitières, par exemple si elles investissent, si elles affinent elles-mêmes, etc.

Conclusion

La production régionale de lait bio continue de progresser pour un potentiel de 93 millions de litres de lait et 318 fermes laitières bio ou en conversion. Le nombre de conversions est le plus faible depuis 2014 et confirme l'essoufflement de la forte dynamique impulsée en 2015. Comme l'an passé, le 1^{er} département laitier reste la Haute-Saône et la part de lait standard est prépondérante dans les litrages régionaux.

La collecte annuelle de lait a augmenté cette année grâce aux volumes apportés par les nouvelles fermes bio mais l'année 2019, par une nouvelle sécheresse a mis en difficulté certaines fermes, dans une moindre mesure que 2018 néanmoins. Les fromageries font un peu moins d'achat extérieur de lait que l'an passé.

La transformation dans les fromageries franc-comtoises augmente de 5%, évolution positive mais moins forte que l'an passé avec une hausse de plus de 20%.

Les fromages AOP connaissent une évolution de 10% cette année et le tonnage total a évolué de 52% en 8 ans alors que le volume de fromages hors AOP s'est quasiment multiplié par 4 et connaît cette année une dynamique de +8%. Ce sont les pâtes pressées cuites et pâtes molles qui présentent les plus fortes dynamiques.

Les ventes de fromage suivent globalement les dynamiques de l'an passé : le Comté affiné, bien qu'il progresse, perd des points dans la part totale de fromage vendu au profit des fromages non AOP.

Au sein des circuits de distribution, la part des magasins spécialisés augmente cette année encore mais la GMS reste en tête des ventes.

En termes de collecte et fabrication, l'année 2019 montre de nouveau une progression, bien que plus faible qu'en 2018. A l'amont, la dynamique de conversion se tasse poursuivant un essoufflement déjà ressenti l'an passé. Aujourd'hui, il est à noter une demande importante de l'aval en lait AOP bio alors même que les candidats à la conversion sont peu nombreux entraînant une tension entre offre et demande. Au contraire la demande en lait standard bio de la part des transformateurs commence à se tasser de manière globale et les projets de conversion sont donc ralentis.

Avec le soutien

