



Edito



La stagnation des ventes de nos fromages de chèvre perturbe les producteurs de lait de chèvre, qu'ils soient Français ou Espagnols... ou Hollandais et met à l'épreuve les systèmes de production. Nous ne sommes donc pas à l'abri des conséquences de la crise du pouvoir d'achat des consommateurs. C'est la croissance des marchés qui tirera l'ensemble de nos productions laitières. Nos voisins et néanmoins amis et concurrents, produisent dans des conditions nettement moins valorisantes que nous et sur des systèmes plus fragiles. Ils peuvent donc nous paraître menaçants si nous restons immobiles. A nous de mettre en avant nos savoirs faire, notre identification régionale, nos marques, l'affichage de nos pratiques d'élevage plus vertueuses et autonomes pour conserver un avantage concurrentiel valorisant. Faire valoir ces différences est un des défis à relever pour protéger le prix de notre lait.

Patrick CHARPENTIER
Président de l'ANICAP
Association Nationale
Interprofessionnelle Caprine



ELARGIR SES HORIZONS...



Lait de chèvre : la filière espagnole

L'Espagne détient le 2^{ème} cheptel caprin européen et produit 530 000 tonnes de lait, ce qui situe le pays au second rang de la production laitière caprine européenne derrière la France.

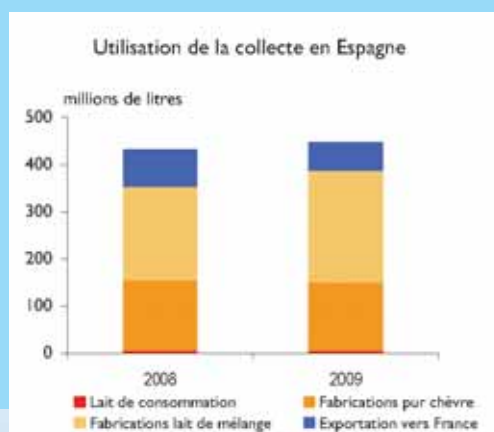
Le lait de chèvre est principalement produit en Andalousie. Les exploitations comptent de 150 à 500 chèvres avec très peu de système pâturage et fourragers. La ration est principalement composée d'aliments concentrés du commerce et une faible proportion de foin, toujours acheté. Les éleveurs utilisent des races locales telle que la race Malagueña ou la race Murciano-granadina. La gestion par lots permet de réaliser 4 à 5 périodes de mises bas durant l'année. Les éleveurs pratiquent généralement la montraite.

Le lait est collecté par des coopératives locales. Ces dernières négocient ensuite avec de grands groupes notamment des fromagers



espagnols. Très peu d'entre-elles fabriquent du fromage, de même il y a très peu d'exploitations avec transformation fromagère. En parallèle, de grands groupes laitiers privés se sont implantés. Ils exportent vers la France et fabriquent des fromages à base de lait de mélange. Forlactaria et Garcia Baquero sont les principaux collecteurs de lait, ils donnent la tendance du prix du lait de chèvre en Espagne. Le prix payé aux producteurs est basé sur la matière utile du lait (0,51 €/g de matière utile). En 2010, le prix du lait de chèvre payé aux producteurs pour la coopérative Agamma (Malaga-Andalousie) était de 459 €/1000 litres de lait.

La baisse drastique des importations françaises déstabilise les éleveurs et les coopératives locales d'autant que le coût des aliments concentrés est aussi élevé qu'en France. Seules les exploitations plus autonomes en alimentation semblent moins touchées mais elles sont éloignées des points de collecte et leur avenir est incertain.



Utilisation du lait de chèvre collecté en Espagne
(Source : GEB - La filière caprine en Espagne
Octobre 2010)





PRESENTATION DE LA FILIERE



Antonio RODRIGUEZ
Cortijo los tres Niños
à Sedella,
province de Málaga.
600 chèvres Malagueña
360000 litres de lait produit

Antonio s'est installé à 22 ans à la suite de son père. Avec son épouse, il détient aujourd'hui 600 chèvres à 600 kg de lait sur 14 ha et livre sa production à Lactalis. Equipé d'une salle de traite en ligne haute, il pratique la monotraite. Les mises bas ont lieu en octobre et février. Au niveau alimentaire, les chèvres sont au pâturage en soirée (4 à 5 ha accessibles). Sinon la paille est prédominante dans la ration, la superficie étant privilégiée pour la culture des olives.



La conjoncture actuelle les oblige à se diversifier. Un projet de fromagerie est en cours de réflexion pour valoriser les produits artisanaux et locaux et développer son indépendance face aux collecteurs. Situé en zone touristique, l'objectif serait

de transformer 100 litres/jour. Pour avoir une reconnaissance totale de qualité sanitaire (problème de tuberculose encore présent en Andalousie), un protocole est mis en place pour reconstituer un troupeau qualifié indemne sur un autre site.

Cette démarche permettra de vendre en toute confiance des reproducteurs et du fromage à l'avenir.

L'augmentation de la productivité des troupeaux selon Antonio repose sur le développement de la génétique de la race Malagueña et sur les progrès techniques et sanitaires des troupeaux, thème qu'il privilégie dans ses engagements professionnels locaux et régionaux.

Moules et fromages de chèvre à pâte pressée traditionnels. Seul 35% de la collecte espagnole est directement valorisé en fromage de chèvre et commercialisé au niveau national. Le reste est exporté ou ajouté au lait de brebis pour réaliser un fromage de mélange.



Andrès LASPARES
Santa Fé

province de Santa Fé
500 chèvres Murciana Granadina
360 000 litres de lait produit



Installé dans le village de Santa Fé, Andrès Lasparès est avant tout vétérinaire passionné par la reproduction. Il a créé son entreprise en 2000, sur 1 ha de terrain où était implanté un bâtiment « volaille » qu'il a reconverti pour l'élevage des chevrettes. Lors de la création de son exploitation une chèvrerie de 500 places, une nurserie sur caillebotis et une salle de traite (18 postes avec décrochage automatique) ont été construites. La main d'œuvre est constituée de 2 salariés à plein temps. Contrairement à la majorité des éleveurs de chèvres Andrès Lasparès a choisi de traire ses chèvres 2 fois par jour afin de produire le maximum de lait. Il adhère au contrôle laitier et au programme génétique d'amélioration de la race Murciana Granadina. Dans cette optique, il réalise 140 inséminations artificielles par an, les chevrettes sont gardées pour le renouvellement du troupeau (30%), la vente de reproducteurs (30%), et le reste est vendu pour la boucherie. Quatre à cinq périodes de mises-bas sont réparties dans l'année grâce à la gestion par lots et l'effet bouc.



Chèvrerie de Andrès Lasparès pouvant accueillir ses 500 chèvres de race Murciano Granadina

L'ensemble de l'alimentation est acheté, mais Andrès Lasparès réalise sa propre formulation de granulé. La ration pour un pic à 3 litres de lait est de 1,8 kg de concentré (270 € HT/tonne) et 800 g de foin de luzerne (150 € HT/tonne, acheté en local).

Le lait produit est entièrement vendu à un grand groupe laitier, Andrès Lasparès reste très confiant dans l'avenir, son entreprise de collecte ne lui impose aucune contrainte de volume, son objectif est de produire plus de lait par l'amélioration de la génétique de ses animaux et d'augmenter son chiffre d'affaires par l'amélioration de la matière utile de son lait.



Une partie des conseillers du réseau caprin du Grand-Ouest avec Juan Manuel Micheo (vétérinaire à l'association de la chèvre Malagueña et responsable du schéma de sélection avec la station de testage de 17 boucs).

«Dossier réalisé par le réseau d'élevage caprin Poitou-Charentes, Vendée, Maine et Loire et Bretagne, composé des Chambres d'agriculture 17, 79, 86, 44 et des Contrôles Laitiers 85, 49»



CAPRINE ESPAGNOLE



Juan Andrez GASPARD

**Casabermeja, province de Málaga,
440 chèvres de race Malagueña,
200 000 litres de lait vendus.**

Installé à flanc de montagne depuis 2 ans, l'exploitation de Juan Andrez ne dispose que de peu de terrain. De famille agricole, il utilise un bâtiment construit en 2001 et mène son

troupeau de 440 chèvres en « hors sol » avec achat de foin de luzerne, foin d'avoine, paille et concentrés (mélange de matières premières). Les chèvres en pleine lactation consomment 2,2 kg de Matière sèche / jour / chèvre, dont 1,4 kg d'aliment concentré ! La production laitière est de 450 litres/chèvre.

Avec son salarié à plein temps et l'aide ponctuelle de son frère, l'éleveur a souhaité répartir le travail et la production au cours de l'année. Pour cela, 5 lots de mises-bas se succèdent tous les 2-3 mois. Juan Andrez adhère à l'association de race Malagueña.

Il utilise également les services du contrôle laitier et réalise chaque année 70 inséminations artificielles.

Le lait est livré à une laiterie d'une cinquantaine d'adhérents. Lors de la baisse du prix de vente du lait, il y a 2 ans (-200€/1000 litres), l'éleveur a diminué son cheptel de 520 à 440 chèvres pour améliorer l'efficacité des animaux présents. Même si le prix du lait constitue un point important pour son revenu, Juan Andrez est aussi inquiet de la hausse actuelle du coût de l'alimentation. Sa ration représente 60% du prix du lait !



BOVINS LAIT

La Franche-Comté : vulnérable à la sortie des quotas malgré l'AOP

Entre montagnes et plaines, la région présente une agriculture nettement orientée vers la production laitière. Présente dans les zones de plaine, elle n'a que peu d'alternatives en montagne. Environ un milliard de litres de lait (4,6% de la collecte nationale) est produit chaque année par 4 500 exploitations agricoles professionnelles.

Différents systèmes de production

Sur le massif du Jura, zone de plateaux et de montagnes, les exploitations sont majoritairement spécialisées en lait à Comté. Les coûts de production y sont plus élevés : investissements en bâtiments d'élevage plus lourds (rigueur hivernale), charges de mécanisation élevées (éclatement du parcellaire)...



La ressource fourragère est déterminante pour produire plus en montagne

Coûts de production du lait 2009

Issus des fermes de références des réseaux d'élevage de Franche-Comté et Poitou-Charentes

Méthode Institut de l'Élevage	FRANCHE-COMTE			POITOU-CHARENTES	
	Montagne-plateaux	Plaine foin	Plaine ensilage	Maxi-Stock	Silo fermé
Données 2009					
UMO totales	2	2,2	2,3	3	1,8
SAU (ha)	126	161	198	203	84
Dont Cultures (ha)	7	87	80	131	17
Quota (litres)	338 000	381 000	453 000	751 000	320 000
Coût de production (€/1000l)	590	503	449	418	434
dont bât. et inst. (€/1000l)	68	51	41	45	38
Aides (€/1000l)	109	85	64	34	50
Prix de revient à 1,5 SMIC brut/ UMO lait (€/1000l)	407	371	320	346	335
Prix du lait payé (€/1000l)	421	372	308	278	282
Rémunération en éq. SMIC	1,6	1,6	1,3	0	0,9

En plaine, les éleveurs disposent généralement d'une cinquantaine d'hectares de culture en plus de leur activité laitière. Sur cette zone, on rencontre deux systèmes selon qu'il existe sur la zone un cahier des charges excluant ou non les ensilages. Les coûts de production sont équivalents mais la répartition des postes de charges est différente. Toutefois, en «lait de foin», la meilleure valorisation du lait et de la viande et les surplus d'aides se traduisent par une meilleure rémunération de la main-d'œuvre.

La production de Comté repose sur un système coopératif composé d'ateliers de fabrication appelés «fruitières». De très nombreux ateliers (165 dont 145 sont des fruitières traditionnelles transformant en moyenne 3,5 millions de litres de lait) fabriquent le fromage vendu en blanc à un mois d'affinage tandis que des entreprises régionales et nationales affinent et valorisent le produit fini sur le marché.



L'AOP Comté : une affaire collective



Les ateliers disposent d'un droit à produire annuel matérialisé par des plaques vertes apposées sur chaque fromage.

Des outils de régulation

Créée en 1952, l'AOC Comté est gérée par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (CIGC) qui assure la création d'une rente d'appellation et gère la répartition de la valeur ajoutée entre producteurs de lait, fromageries et affineurs. Il dispose de deux outils : le cahier des charges qui fixe les conditions dans lesquelles le lait à Comté est produit et transformé, et le plan de campagne qui régule le volume de production de Comté.

Le cahier des charges maintient le caractère extensif de la production laitière et le lien au sol ainsi que le caractère artisanal de la transformation (cf. détail).

Chaque atelier dispose d'un droit à produire annuel matérialisé par des plaques vertes apposées sur le fromage au moulage et permettant de l'identifier, vendues par le CIGC. Le montant total auquel chaque fromagerie a droit est plafonné sur la base de références historiques et revu chaque année dans le cadre du plan de campagne.

La filière Comté en chiffres

- 2800 exploitations laitières (production moyenne : 234 000 l)
- 654 ML de lait : 85 % en AOP Comté et le reste en AOP Morbier, AOC Mont d'Or ou Bleu de Gex ou en labels (raclette, cancoillotte, Emmental grand cru ou IGP Gruyère ou marques)
- 165 ateliers de fabrication dont 145 fromageries
- 15 maisons d'affinage (35 affineurs et fabricants-affineurs)
- 56 000 tonnes de Comté en 2010 (première AOP française devant le Rocquefort). En progression de 2000 T par rapport à 2009 et en moyenne de 600 T/an depuis 10 ans.

Pour en savoir plus : <http://www.comte.com>

Au-delà de ce plafond, les fromageries doivent payer une surcotisation dissuasive.

Le plan de campagne prévoit une augmentation graduelle de droits à produire de 1 à 3% par an qui peut se faire au profit de producteurs entrant dans la filière. Mais ce plan ajuste chaque année le niveau des droits à produire en fonction du niveau des stocks et des ventes. Il peut déboucher sur une limitation de la production comme ce fut le cas en 2010-2011.

Une valeur ajoutée répartie entre les acteurs de la filière

Le prix du lait à Comté est directement lié au prix du fromage : les affineurs paient les fromageries en fonction du prix moyen qu'ils ont tiré de la vente de leur Comté sur la base de la Moyenne Pondérée Nationale (MPN). Seule cotation officielle sur le marché du Comté, la MPN donne le prix moyen constaté des ventes de Comté par les affineurs ramené à la meule. Des coefficients sont appliqués en fonction des saisons afin de favoriser le Comté fabriqué en été. Le solde est versé à la fromagerie en fonction du classement des fromages lié à la qualité.

Un contrat type CIGC définit la relation commerciale entre la fromagerie et l'affineur. Chaque mois, les fromageries calculent pour leurs producteurs le prix du lait en fonction du prix du fromage défini à 4 mois à partir de la MPN, du classement des fromages ainsi que de la valorisation des sous-produits : beurre, crème et sérum. Ce prix est ensuite modulé en fonction de la qualité du lait pour chaque producteur. Ce mécanisme affranchit les producteurs laitiers de la volatilité des prix du lait standard pour les lier au marché du Comté.

Si le prix du lait à Comté n'a pas bénéficié des hausses conjoncturelles des prix en 2007, il n'a pas non plus souffert de la crise laitière. Toutefois, il convient de souligner que l'année 2007 a été mauvaise pour les producteurs : des pluies durant l'été ont détérioré la qualité des foins. Pour pallier à la baisse de la production de Comté induite, les stocks ont été largement mis à contribution. Ainsi, durant l'été 2009, lorsque les prix sont au plus bas pour la filière standard, la reconstitution nécessaire des stocks de Comté a justifié des prix toujours élevés.

Cette répartition de la valeur ajoutée entre les différents acteurs, un cahier des charges strict et un plan de campagne objectif en lien avec le marché ont fait le succès de la filière : la production de Comté s'élève aujourd'hui à 56 000 T annuelles, contre 35 000 T au début des années 1990, pour un prix du lait toujours en augmentation. Il a été de 420 €/1000L en 2009 et est de l'ordre de 435 €/1000 L en 2010.

La menace de la levée des quotas

La perspective de sortie des quotas représente une réelle menace pour les producteurs de lait standard, dont les coûts de production sont plus élevés que dans le Grand Ouest. On peut craindre une « fuite » partielle du lait vers l'Ouest ou vers les pays où la main d'œuvre est moins chère, comme l'Allemagne.

Bien que la production laitière AOP-AOC ne soit pas délocalisable, elle peut être impactée par la levée des quotas. La totalité des plaques vertes n'est actuellement pas produite (3 000T) car d'autres AOP ou AOC régionales comme le Morbier réussissent à bien valoriser le lait à certaines périodes. Certains producteurs disposant de suffisamment de ressources fourragères et de places en bâtiment pourraient être tentés de produire davantage.



Un système original basé sur des petites fromageries

AOP Comté



Mais le marché du Comté ne pourra absorber qu'une petite production supplémentaire par le dynamisme de ses ventes (pour 2011-2012, l'ouverture a été fixée à 1000 T, soit 1.8% d'augmentation par rapport à la production 2010-2011). Une augmentation brusque risquerait de déstabiliser la filière. Aussi, l'interprofession a d'ores et déjà imaginé un système de limitation des droits à produire Comté, déconnecté de la référence laitière des producteurs dès la campagne laitière à venir (2011-2012).

De même, les autres AOP ou AOC fromagères ne seront pas en capacité d'absorber la totalité du lait non produit en Comté dans la période après-quotas. Il reviendra donc aux coopératives de s'organiser pour trouver des débouchés hors Comté et pourquoi pas collectivement en programmant et en organisant les litrages excédentaires.

Aujourd'hui c'est l'ensemble de la filière laitière qui est vulnérable à la perspective de sortie des quotas laitiers, en Franche-Comté comme d'ailleurs dans d'autres bassins de production plus compétitifs. La relocalisation des industries agro-alimentaires se fera vers les zones où les coûts de production et de transformation sont les plus faibles. La stratégie de la différenciation peut permettre aux filières existantes de se maintenir sur des segments de marché particuliers. Dans le cas de la Franche-Comté, cette différenciation par la voie des AOP-AOC, notamment par le Comté, rend la filière moins fragile. Les productions fromagères sous signe de qualité résistent bien à la crise grâce à la solidité de l'interprofession et à la rigueur du cahier des charges de l'AOP Comté. Cependant le prix payé au producteur doit rester suffisamment attractif pour compenser les contraintes du cahier des charges. La très forte adéquation entre le territoire et le produit permet de valoriser des systèmes de production extensifs ainsi qu'un tissu dense de fruitières, véritable vecteur de développement rural.

En
Franche-Comté : 70% du
lait en fromage AOP,
AOC ou label dont
la moitié en
Comté



Le système est cependant régulièrement remis en question par l'Union Européenne et par l'OMC, notamment à cause du contrôle de la production par le système des plaques vertes considéré comme un obstacle à la libre concurrence. Avec la fin des quotas et la disparition de tout dispositif de régulation en lait standard, l'interprofession du Comté pourra-t-elle maintenir son propre dispositif de régulation et de stabilisation des prix et des volumes ? Levier essentiel du maintien de l'activité dans les zones à handicaps naturels qui pèsent sur la productivité, les AOP-AOC laitières de Franche-Comté devront être accompagnées par une politique agricole adaptée.

Anne-Marie Meudre,
Chambre d'agriculture du Jura
Réseau d'élevage de Franche-Comté,
Anne Catlow, stagiaire
et Françoise Perrot-Gallet (FDCL Doubs)

Le cahier des charges de l'AOP Comté renforcé en 2007

Production :

- Productivité laitière plafonnée à 4 600 l par hectare de SAU
- Identification des surfaces fourragères
- Races : Montbéliarde et Simmental

Fertilisation

- Plafonnement de la fertilisation à 50 unités d'azote minéral et 120 d'azote total par hectare d'herbe
- Cahier des charges pour les fumures organiques et les boues

Gestion des surfaces

- Obligation de mélange d'au moins 3 espèces fourragères
- Limite à 15% de la surface fourragère en cultures pures
- Limite du chargement à 1,3 UGB par ha de surface fourragère
- Au moins 1 ha d'herbe par vache laitière.
- Interdiction du zéro pâturage

Alimentation :

- Plafonnement des concentrés à 1 800 kg/vache laitière/an
- Liste positive des aliments du bétail
- Interdiction des OGM
- Interdiction des aliments fermentés, des concentrés aromatisés et des acides aminés de synthèse
- Interdiction des mélanges de fourrages grossiers hachés avec des concentrés

Lait (production) :

- Lait cru
- Interdiction du robot de traite
- 2 traites par jour
- Refroidissement entre 10 et 18° C à la ferme.
- Lait de mélange

Lait (transformation) :

- Rayon de collecte du lait : 25 km
- Cuves : capacité maximum de 5000 litres par cuve, entre 2 et 5 cuves par fromager, pas de cuves fermées
- Pas plus de 3 tours par cuve par jour
- Interdiction de l'automatisation complète
- Plafonnement de la taille des ateliers à 30 fois la taille moyenne d'une exploitation de la filière, soit 7 millions de litres actuellement

Affinage :

- Sur planches d'épicéa du massif du Jura
- Minimum 120 j depuis l'emprésurage

Transformation :

- Vente possible sous forme râpée

Comté
et Morbier
ont une reconnaissance européenne.
Anciennement AOC, ce
sont désormais des AOP
(Appellation d'Origine
Protégée).





Echo des filières

Les fromages de chèvre, tout le monde dit Ouêêêê

L'ENILIA-ENSMIC prépare à des formations agroalimentaires par les voies scolaires, apprentissage et continue. On y trouve un brevet professionnel agroalimentaire, un baccalauréat professionnel Bio-Industries de Transformation (2nde, 1ere et terminale), un BTS scolaire et apprentissage en qualité dans les industries alimentaires et sciences et technologiques des Aliments (3 spécialités : produits laitiers, produits céréaliers et aliments et processus technologique) et enfin une licence professionnelle « conception, production et management en IAA » (3 parcours : conception, produits laitiers et produits céréaliers).

L'école publique basée à Surgères (17) utilise des halls technologiques (5500m²), des laboratoires et affiche **un taux de réussite de 85% aux examens et de 90% d'insertion professionnelle à 2 ans.**

L'ANICAP a lancé une campagne de promotion du fromage de chèvre. Les spots publicitaires à la télévision, (avril et août-septembre) sont complétés par une communication sur internet, www.fromagesdechèvre.com

Il reste des places pour la rentrée 2011 dans les différents cycles et notamment ceux consacrés aux produits laitiers.

Contact : 05 46 27 69 00 - www.enilia-ensmic.fr



Point des adhésions chartes en Charentes-Poitou (dont Vendée)



Chartre des Bonnes Pratiques 2171 (lait et mixte)



AOC : 1095



Code Mutuel des Bonnes Pratiques : 1081

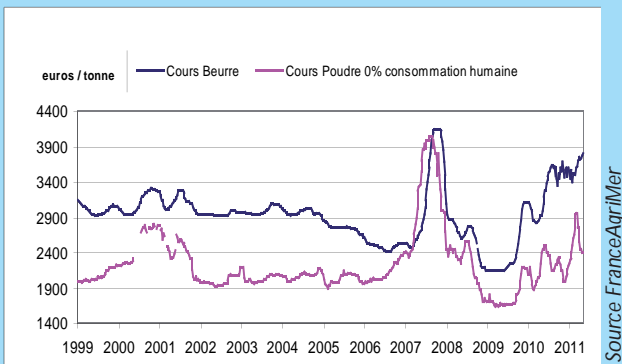
Baromètre : Prix moyen payé au producteur en Poitou-Charentes

	2007	2008	2009	2010	2011
1 ^{er} trimestre	291	389	304	303	327
2 ^{ème} trimestre	253	314	256	273	
3 ^{ème} trimestre	305	346	263	319	
4 ^{ème} trimestre	367	323	286	332	
Année entière	302	344	278	306	

	2007	2008	2009	2010	2011
1 ^{er} trimestre	545	610	627	643	583
2 ^{ème} trimestre	469	544	555	539	
3 ^{ème} trimestre	521	592	602	568	
4 ^{ème} trimestre	654	711	716	676	
Année entière	530	601	613	594	

Le prix du lait est calculé par le SCEES après enquête mensuelle des laiteries. C'est un prix du lait moyen payé au producteur, toutes primes comprises et toutes qualités confondues. Attention, il ne prend pas en compte les compléments de prix. Les données 2010-2011 sont provisoires.

Cotation Beurre - Poudre

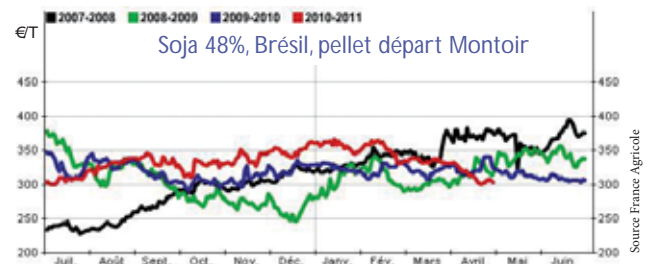
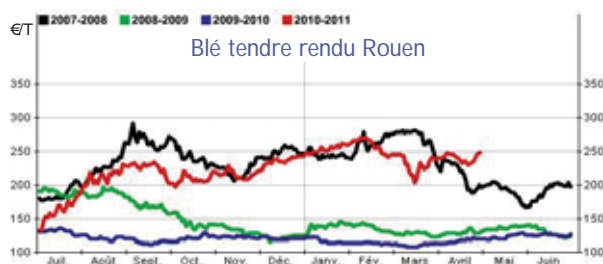


Source FranceAgriMer

Collecte du lait de chèvre (source FranceAgriMer)

Cumul x 1000 L		2008	2009	2010	2011 (% 10-11)
Poitou-Charentes	Janv - fev	30 871	30 113	32 473	32 589 (+0,4%)
	Janv - déc	233 214	251 990	270 642	
Pays de la Loire	Janv - fev	7 231	7 268	7 986	7 634 (-4,4%)
	Janv - déc	72 019	80 420	85 427	
France	Janv - fev	55 956	54 643	59 151	59 381 (+0,4%)
	Janv - déc	440 803	481 134	512 055	

VIVRE du lait



avec le soutien financier de FranceAgriMer, du CRIEL Charentes-Poitou et du BRILAC



Document imprimé par Imprimerie Rochelaise - Le Nouvel R avec encres végétales sur papier PEFC/10-31-1240

