



● **Interbio** ●
FRANCHE-COMTÉ

CAMPAGNE 2020-2021

Lait biologique Franc-Comtois



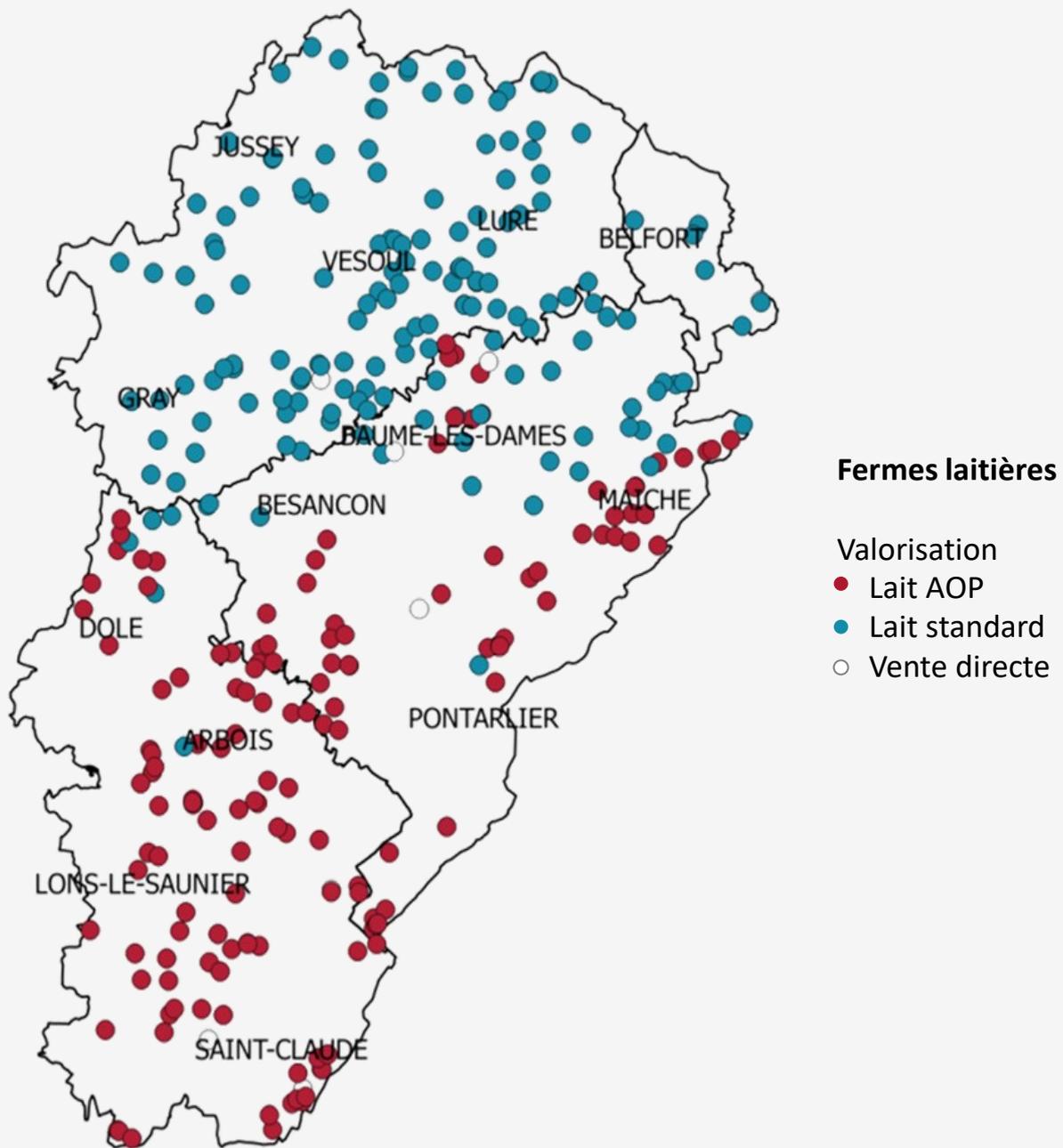
Sommaire

Carte des fermes laitières à fin 2021	2
Potentiel de lait bio régional.....	3
Évolution du potentiel par département.....	3
Évolution de la part de lait transformé entre produits AOP et standards.....	4
Les conversions laitières en Franche-Comté	5
Ressources et valorisation	7
Utilisation du lait bio collecté et/ou transformé en région	7
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
Circuits de distribution	13
Fourchettes de prix payés aux producteurs.....	13
Conclusion.....	14

Mise en garde

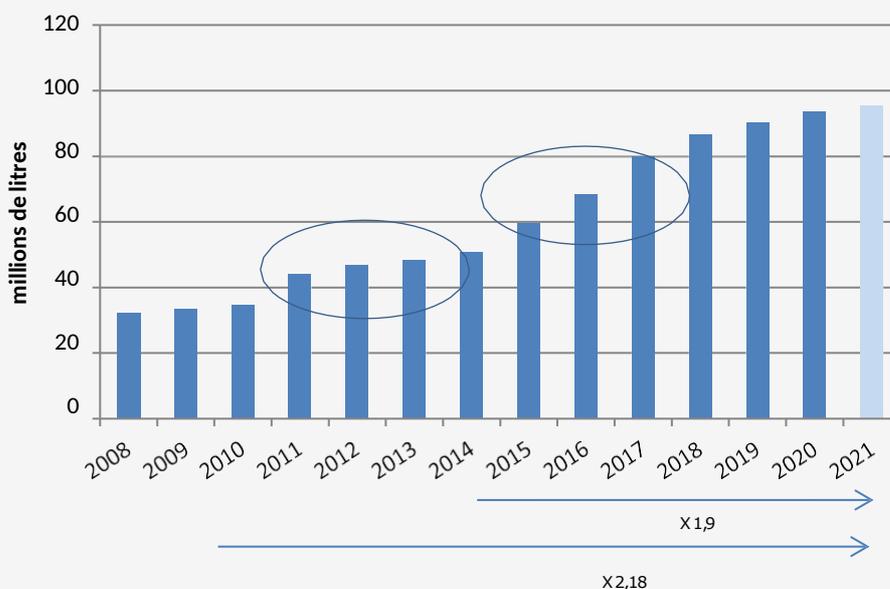
La synthèse est réalisée sur les bases de réponses données par mail et téléphone lors d'une enquête réalisée par Interbio Franche-Comté. Toutes les personnes enquêtées ne sont pas allées aussi loin dans leur réponse, c'est pourquoi, les résultats présentés ne sont pas exhaustifs.

Carte des fermes laitières à fin 2021



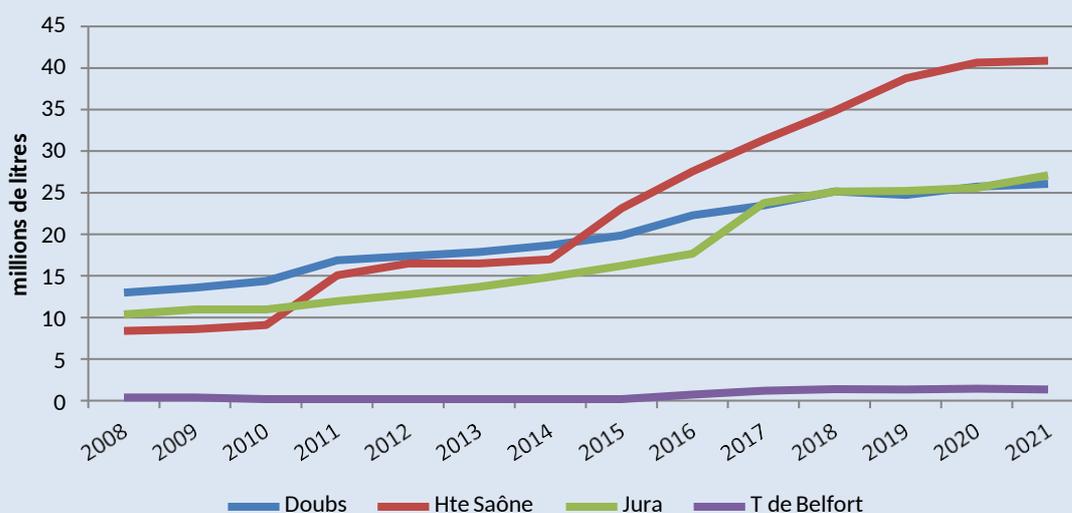
Potentiel de lait bio régional

Avec 315 fermes laitières en 2021, le volume potentiel de lait bio avoisine les 96 millions de litres. Sur le modèle national, l'année 2021 semble marquer la fin de la dernière vague de conversion impulsée en 2015 au profit d'une stabilisation des volumes.



Evolution du potentiel par département

La Haute-Saône reste en tête des départements producteurs de lait avec un potentiel de 40 millions de litres. Cependant, dû au faible nombre de conversions, l'évolution du volume de lait augmente seulement de 2% en Haute-Saône et dans le Doubs. Le Jura quant à lui affiche une hausse de plus de 5% des volumes alors que le Territoire de Belfort connaît une baisse suite à la dé-certification de fermes.

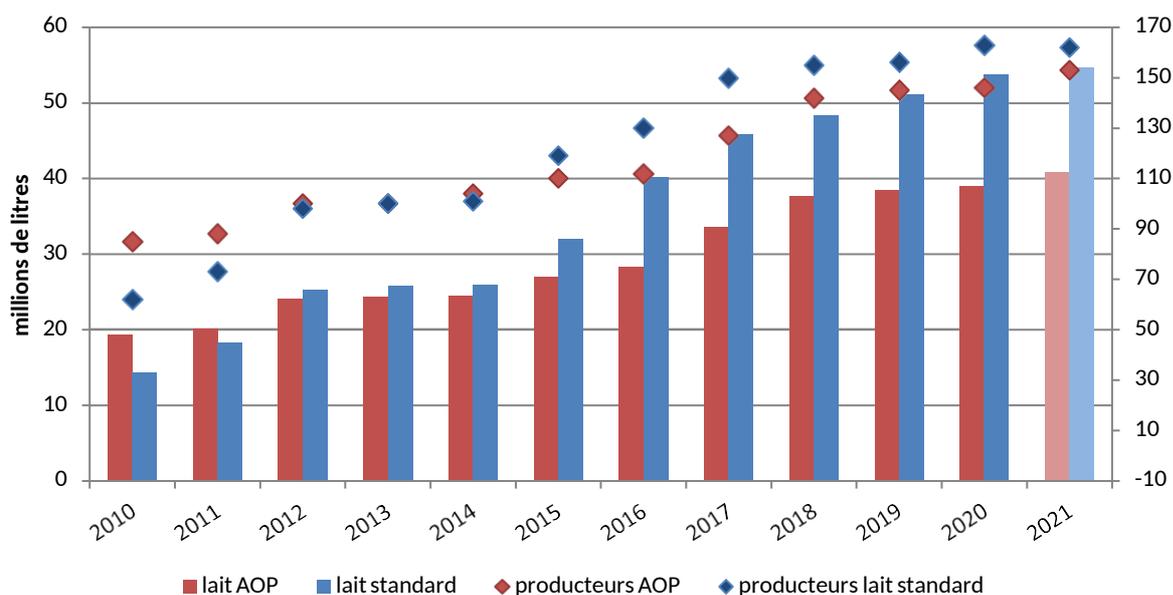


Évolution de la part de lait transformé entre produits AOP et standards

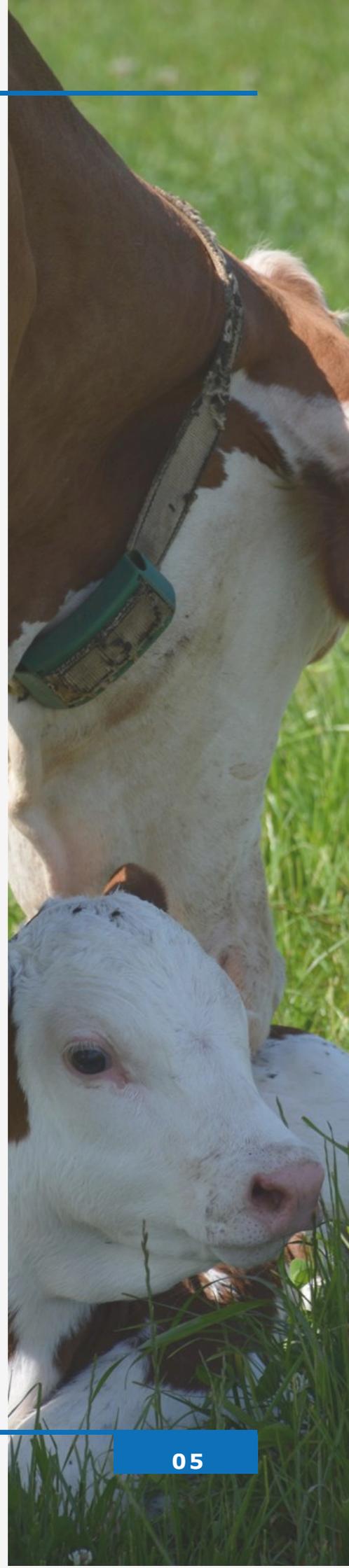
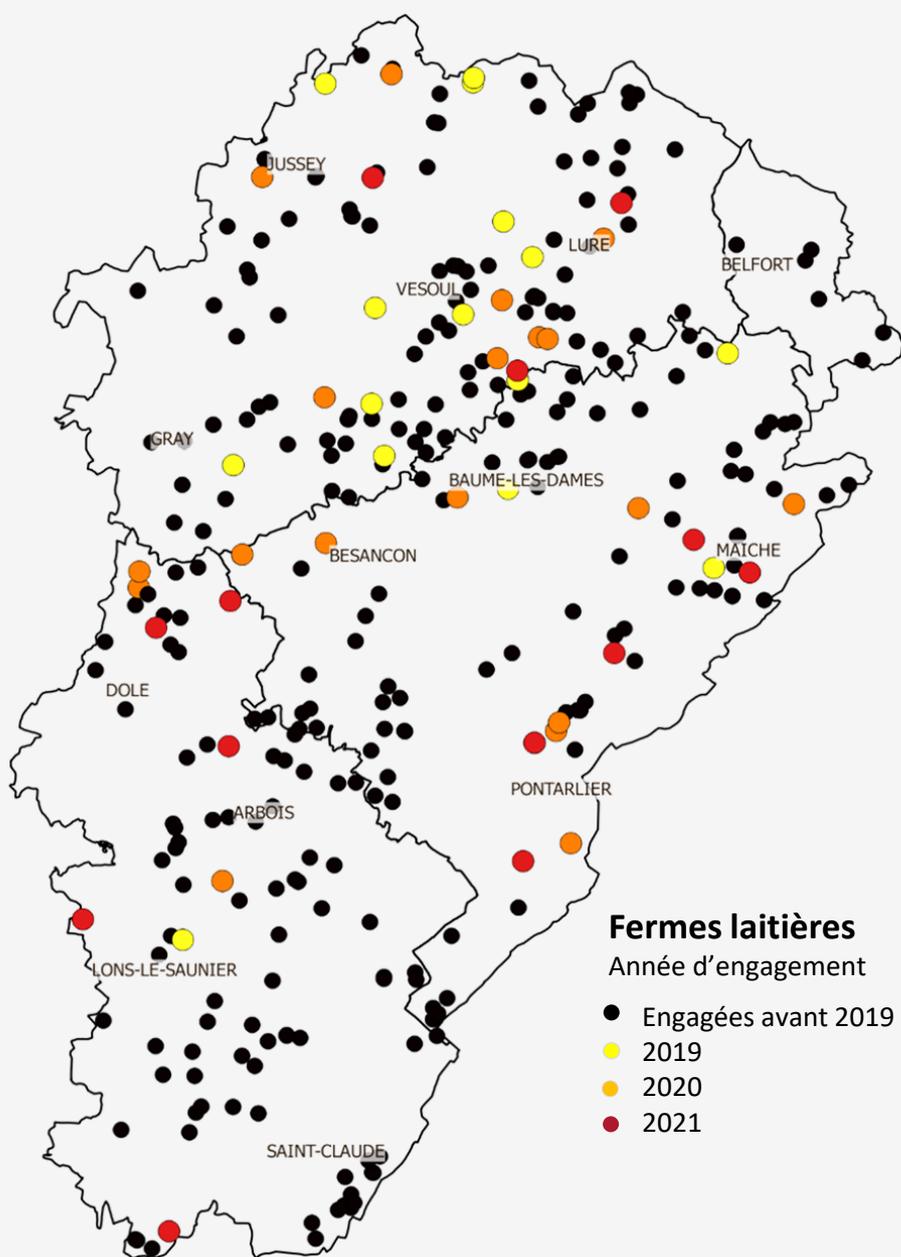
Depuis 2012 le volume de lait standard prédomine alors que le nombre de producteurs est similaire en AOP comme en standard. L'écart se creuse année après année aussi bien en volumes qu'en nombre de producteurs. En 2021 se produit l'inversement des tendances de conversions observées depuis 10 ans : le nombre de nouveaux engagés est plus important en lait AOP qu'en lait standard.

Depuis 2015, le volume de lait AOP a augmenté de 51% tandis que le lait standard enregistre une hausse de 72%.

Part de lait destinée aux produits AOP et standard



Les conversions laitières en Franche-Comté



Des conversions qui changent de secteur

Le nombre de conversions en 2021 suit la tendance de ralentissement des deux années précédentes. Cependant, la prédominance de fermes produisant du lait sous appellation est propre à 2021 : en effet, le marché du lait bio actuel n'est pas favorable à la conversion de ferme en lait standard.

	Fermes AOP	Fermes standard	Fermes vente directe	TOTAL fermes
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
2021	9	5		14

La crise sanitaire a impacté la collecte au premier semestre 2020

Les conséquences inédites de la pandémie sur la fermeture de certains marchés, les déplacements et la consommation des ménages ont déséquilibré le paysage laitier aussi bien au niveau national que régional.

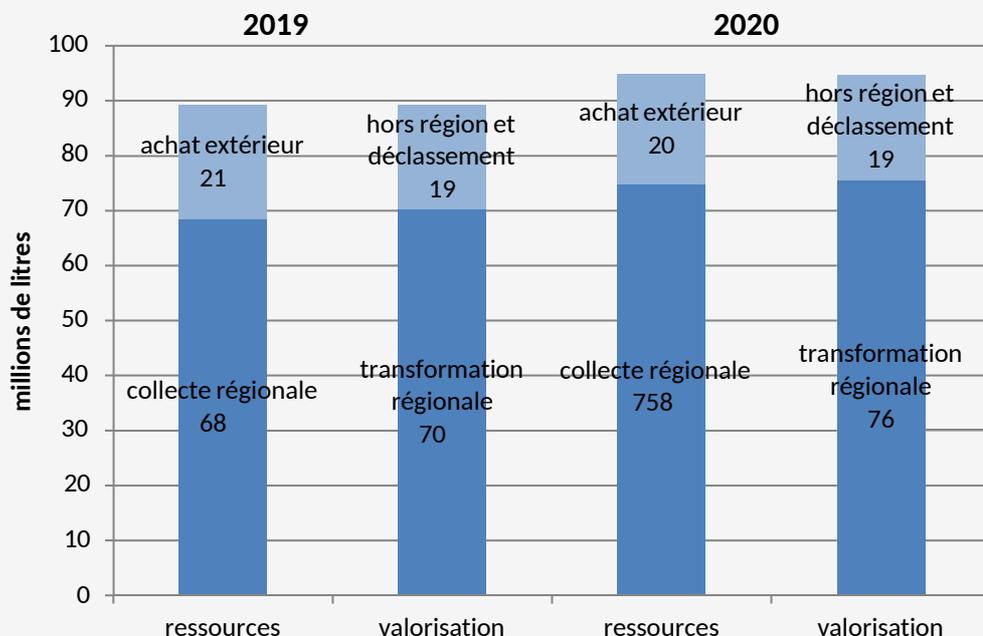
En plus de la sécheresse printanière, des incitations à la réduction de volumes demandées par les opérateurs ont participé à limiter la collecte de lait bio sur le premier semestre. Les stratégies en lait standard ont été différentes selon les entreprises : une réduction des volumes a par exemple été demandée par certains opérateurs avec paiement aux volumes non produits.

D'autres structures ont appelé à une modération de la production sans réduction chiffrée mais en refusant de collecter le volume au-dessus de la référence prévue par producteur.

Certaines n'ont demandé aucune baisse de production à leurs éleveurs car une réorientation sur certains débouchés comme les GMS était alors possible.

Enfin, les laiteries qui s'approvisionnent en lait extérieur ont tempéré leurs achats.

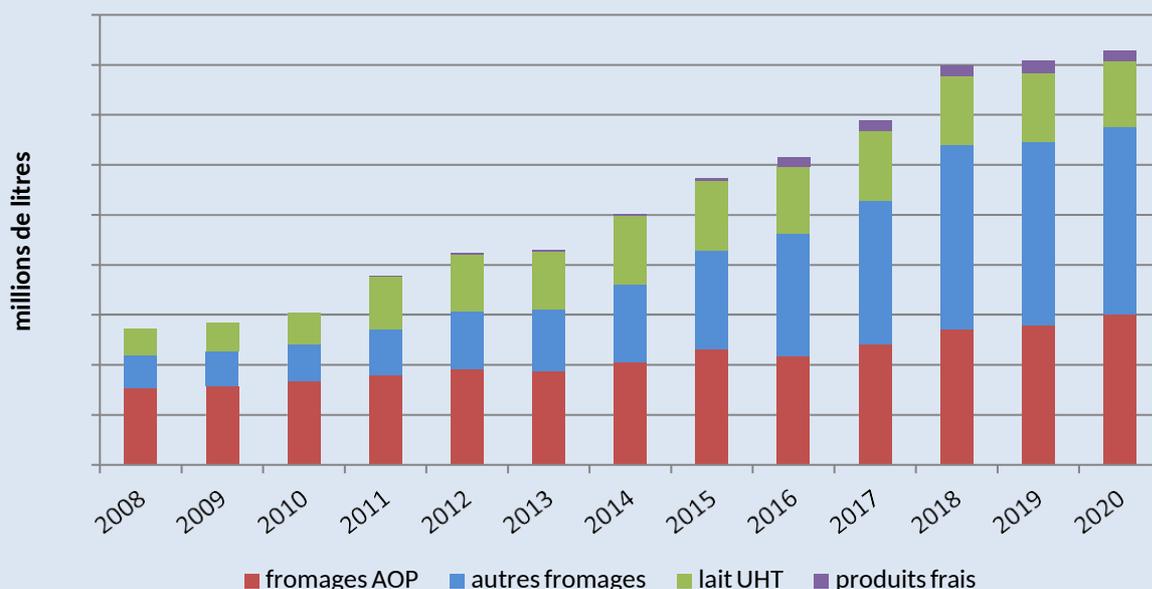
Ressources et valorisation



On estime la collecte 2020 à 74,8 millions contre 68,4 millions l'année précédente. Cette hausse est notamment permise par les fermes arrivées au terme de leur conversion mais pour la troisième année consécutive, la production fourragère est déficitaire et limite le potentiel de production de lait bio.

La collecte a augmenté de 9% entre 2019 et 2020. Les volumes achetés sont assez stables par rapport à 2019 et s'élèvent à 20,8 millions. La transformation dans les fromageries franc-comtoises est quant à elle passée de 67 à 70,2 millions soit une hausse de 8%.

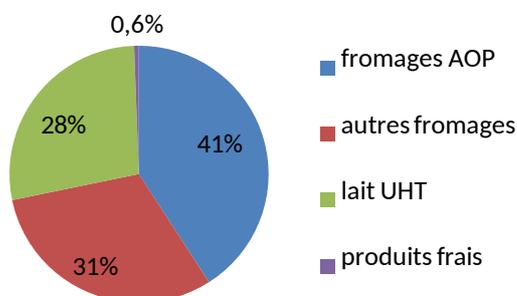
Utilisation du lait bio collecté et/ou transformé en région



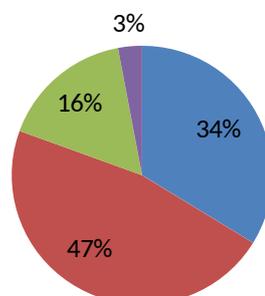
Utilisation du lait bio collecté et/ou transformé en région

Les années précédentes enregistraient une tendance au recul de la part de fromages AOP dans la part totale de transformation de lait au profit notamment des pâtes molles et pâtes pressées cuites standard dont la progression a été fulgurante (x3 entre 2013 et 2020). 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 45% du total.

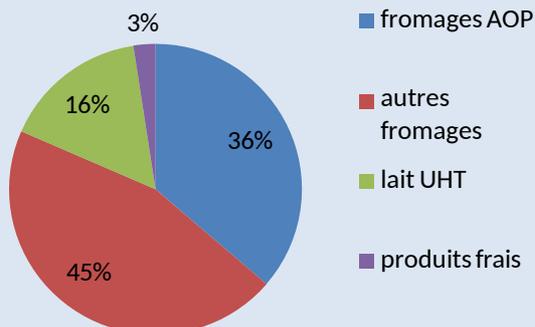
2014



2019



2020



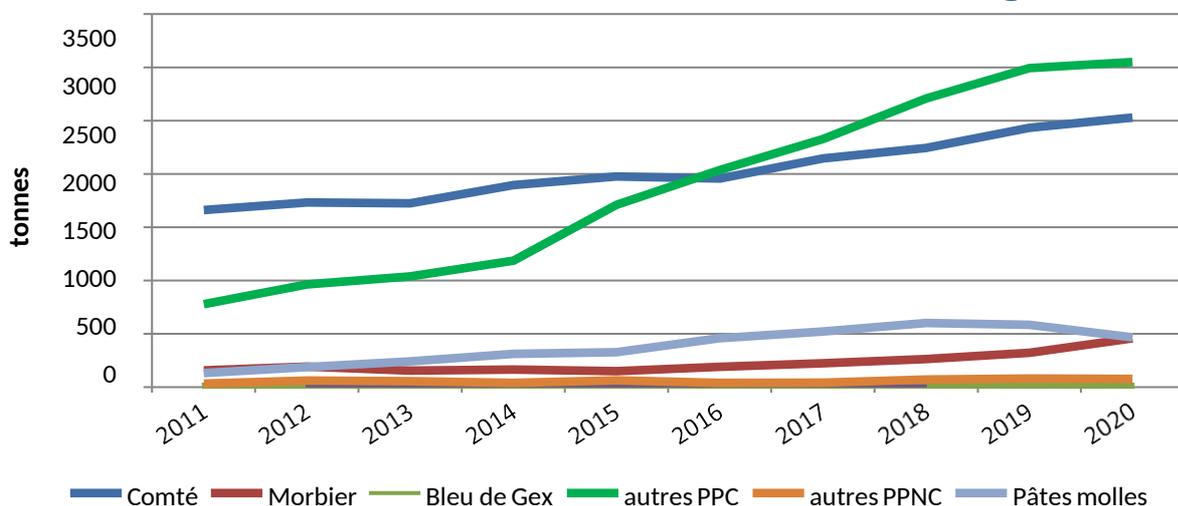
Cependant en 2020, la fabrication de fromages AOP connaît une plus forte progression que les autres fromages (+8% contre +3%) et augmente ainsi sa part sur le total régional.



La fabrication de fromage

La fabrication de fromage progresse d'environ 170 tonnes soit + 3%. Le Comté bio représente 38% des fromages fabriqués, comme l'an passé, alors que le Morbier passe de 5 à 7%. Près de la moitié des fromages réalisés concernent les pâtes pressées cuites (47%), alors que les pâtes pressées non cuites se cantonnent à 1%. En 2020, les pâtes molles connaissent une légère baisse et représentent désormais 7% du total des fromages. Le Bleu de Gex représente moins de 1% des fabrications.

Évolution de la fabrication de fromage



Aujourd'hui, le volume le plus important est porté par les autres pâtes pressées cuites, la fabrication d'emmental et de gruyère ayant dépassé les 3 000 T. Ces fromages ont marqué une forte progression en 2015 et sont depuis en constante évolution enregistrant une augmentation de +78% entre 2015 et 2020.

La crise sanitaire déstabilise le marché des produits laitiers

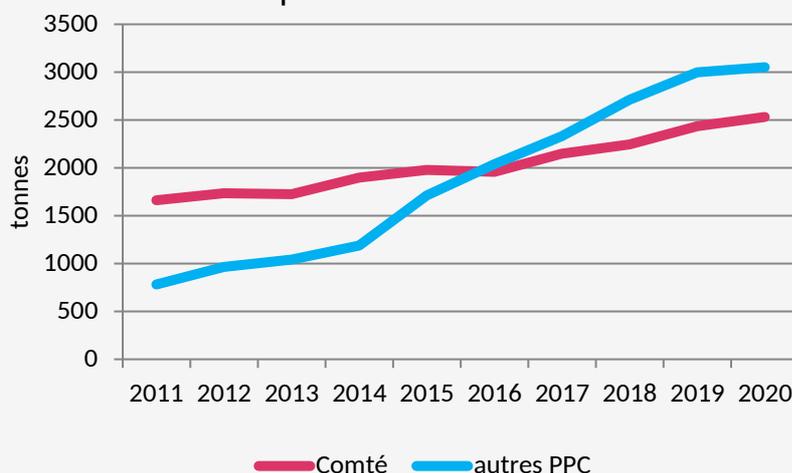
La pandémie de Covid a eu des conséquences inattendues sur les ventes et la fabrication de fromage. Les fromages affinés, avec la fermeture de la découpe et des rayons traditionnels, ont davantage subi la crise que le lait UHT, beurre et crèmes qui ont souvent été en pénurie en GMS.

Les ventes ont décollé sur le fromage AOP prédécoupé alors que l'offre en pâtes pressées non cuites était supérieure à la demande pendant quelques mois. Pour certaines entreprises, l'approvisionnement en emballage a également été complexe. Enfin, la main d'œuvre au sein des unités de transformation a été une problématique commune aux fromageries. Du à l'absentéisme, le nombre réduit de salariés a provoqué une désorganisation brutale. Certaines fabrications ont alors eu du mal à être honorées dans les temps.

Des évolutions différentes selon le type de fromage

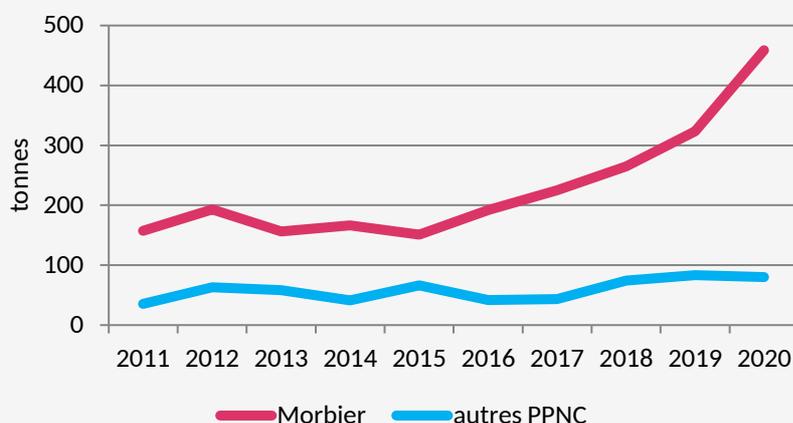
Le Comté connaît une hausse de 4% entre 2019 et 2020 alors que la fabrication des autres pâtes pressées cuites, auparavant très dynamique, augmente seulement de 2% contre +11% entre 2018 et 2019. Le total des volumes d'emmental et de gruyère a été multiplié par quatre depuis 2011.

Évolution des fabrications de pâtes pressées cuites AB



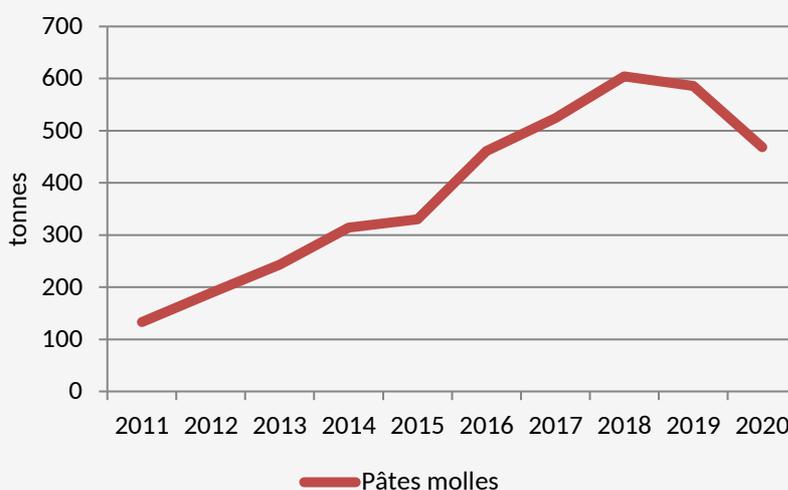
Le Morbier poursuit son évolution considérable débutée en 2016 avec une hausse de la production de plus de 40% entre 2019 et 2020. Depuis 2011, la production de Morbier a été multipliée par trois. Les autres pâtes pressées non cuites ont été multipliées par 2 bien qu'elles représentent un volume plus confidentiel.

Évolution des fabrications de pâtes pressées non cuites AB



Après une forte dynamique impulsée en 2015, la fabrication des pâtes molles recule de nouveau entre 2019 et 2020 (-20%) pour revenir au niveau de 2018. La fermeture de certains marchés suite à la crise covid et les difficultés de main d'œuvre en ateliers participent à cette baisse des volumes.

Évolution des fabrications de pâtes molles AB

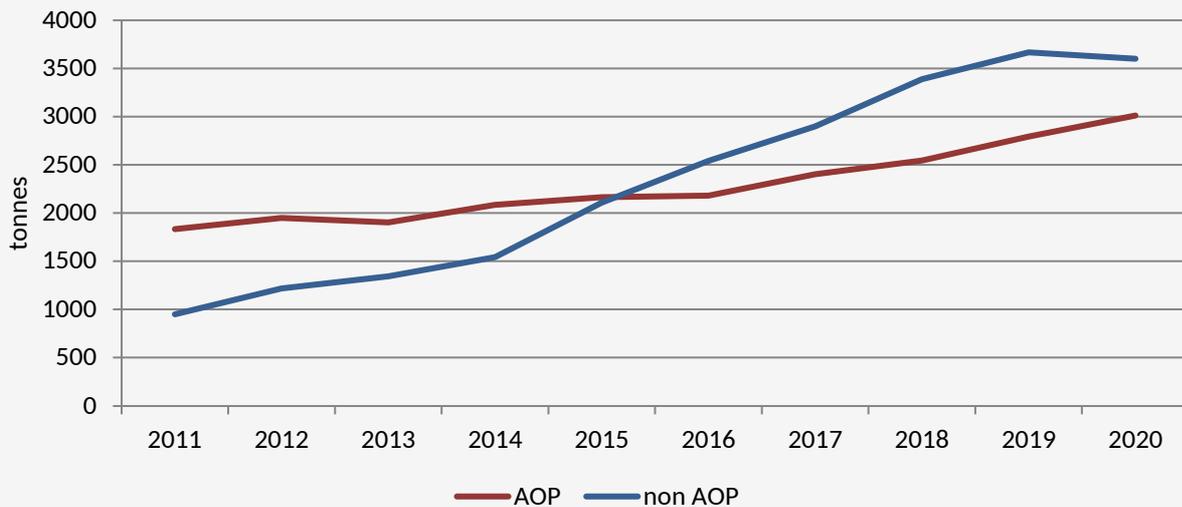


La quantité de Bleu de Gex produit stagne depuis quelques années. L'appellation, en bio et conventionnel confondus semble en effet en déclin depuis quelques années.



La part entre fromage AOP et non AOP

Évolution des volumes de fromages AOP et non AOP



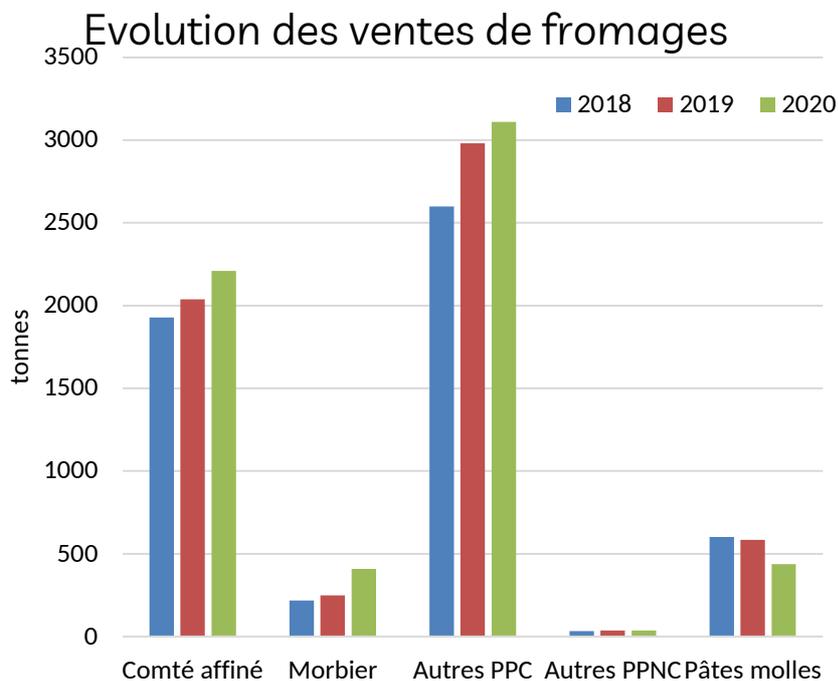
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
AOP	1834	1948	1905	2086	2165	2182	2404	2544	2794	3012
%AOP	66%	62%	59%	57%	51%	46%	45%	43%	43%	46%
non AOP	949	1219	1342	1544	2108	2540	2899	3390	3650	3600

La part des fromages non AOP dépasse celle des fromages sous appellation depuis 2016 et se développe plus rapidement. Néanmoins, le volume total de Comté et Morbier augmente de 8% entre 2019 et 2020 et hausse la part de fromages sous appellation au sein du total régional.

Au contraire, les fromages standard connaissent une légère baisse.

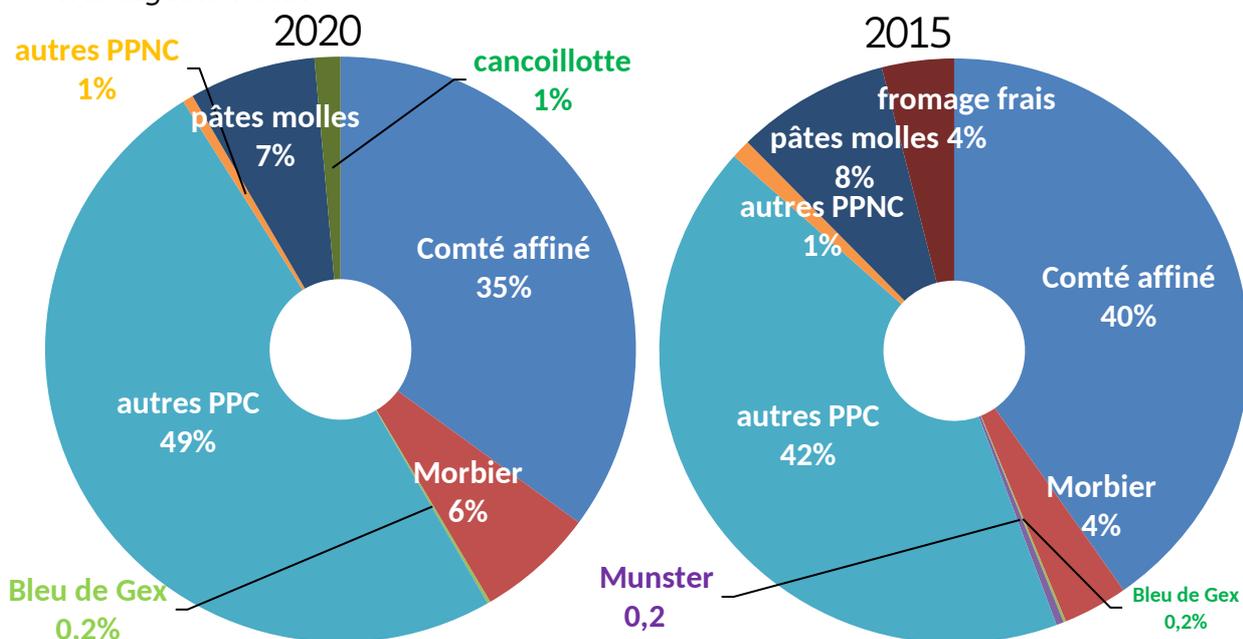
La vente de fromage

La dynamique de vente des années précédentes est exacerbée cette année pour le Morbier qui continue sa hausse et les pâtes molles qui décroissent légèrement. Le Comté et les autres pâtes pressées non cuites continuent leur progression, bien que moins dynamique pour ces dernières.



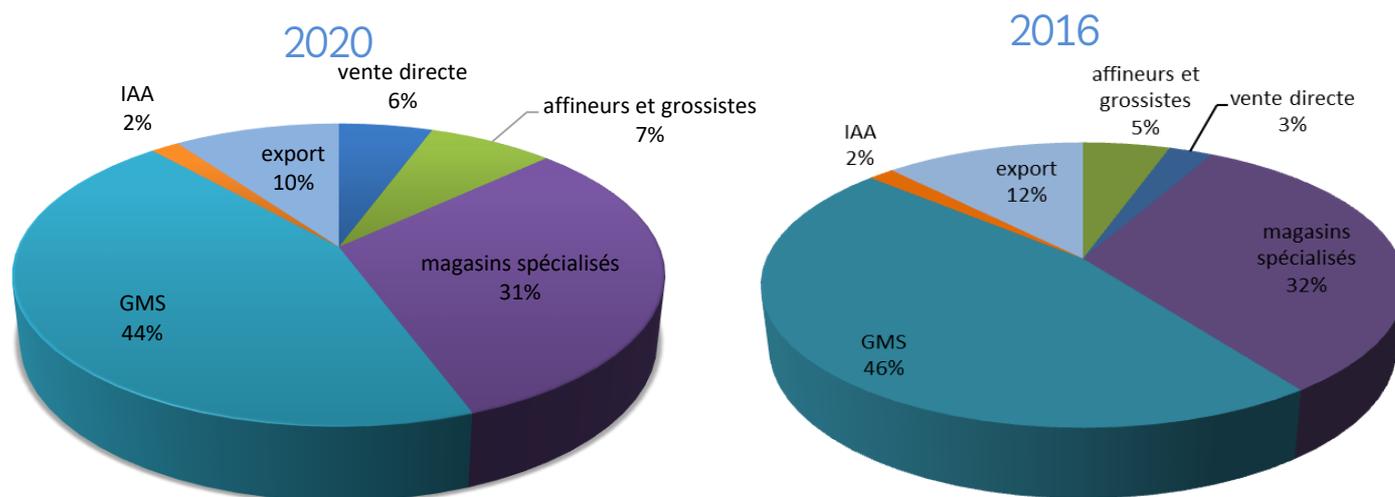
Part des ventes par fromage

En 5 ans, la part de pâtes pressées cuites sur le total commercialisé a gagné 7 points. La part de Morbier a également conquis 2 points supplémentaires. Suivant la tendance de ces dernières années, la part du Comté faiblit légèrement au profit de fromages non AOP.



Circuits de distribution

L'année 2020 est caractérisée par une augmentation de la part de la vente directe et notamment au sein des fruitières. Ce mode de commercialisation connaît une forte croissance au premier semestre 2020 en raison de la crise sanitaire et de la modification des comportements induits. La GMS est toujours le circuit de commercialisation dominant même si sa part a quelque peu diminué ces quatre dernières années. Ces chiffres doivent cependant être pris avec précautions car non exhaustifs.

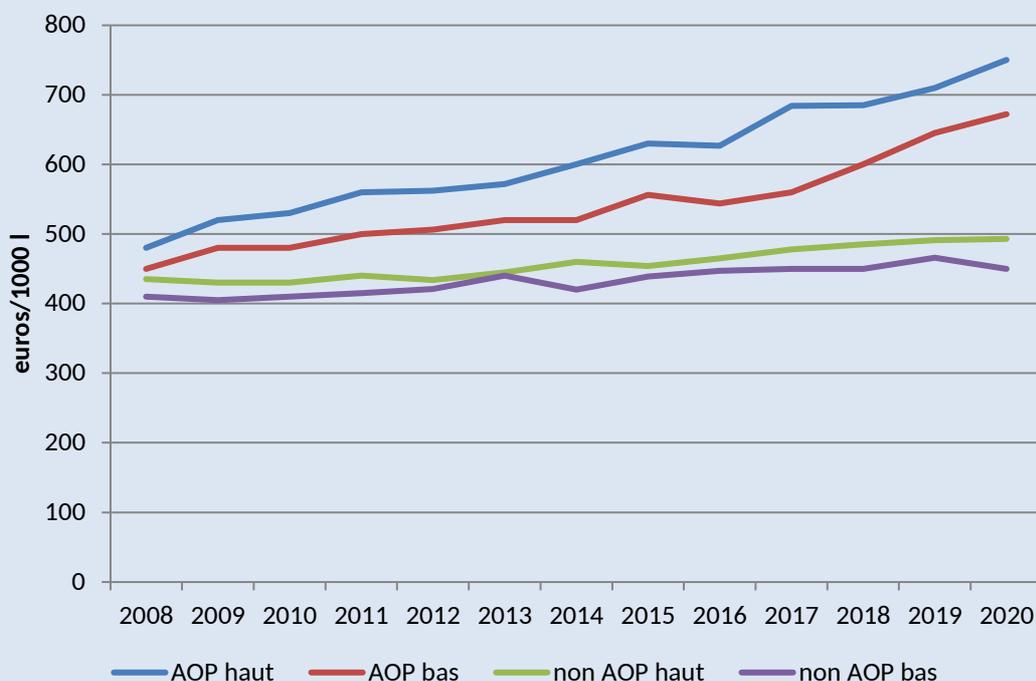


Fourchettes de prix payées aux producteurs

NB : les prix affichés sont les prix finaux bio

De manière générale, les prix sont à la hausse depuis 2008, ils augmentent encore légèrement en AOP entre 2019 et 2020. Le prix non AOP bas affiche un décrochage sur 2020.

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 95 millions de litres de lait et 315 fermes laitières bio ou en conversion fin 2021. Le nombre de conversions en 2021 suit la tendance de 2020 avec une quinzaine d'engagements en bio. Néanmoins la répartition AOP/standard est inversée avec une majorité de conversions en zone Comté alors que le marché du lait bio standard commence à montrer les premiers signes d'essoufflement.

Comme les années précédentes, le 1er 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 arrivées au terme de leur conversion. Néanmoins, suite à la sécheresse printanière et aux incitations de modération des volumes, notamment à cause des incertitudes du marché face à la pandémie, la production de lait bio a été limitée au printemps.

La transformation dans les fromageries franc-comtoises a augmenté de 3% entre 2019 et 2020 avec cette année une hausse plus significative sur les produits AOP (+8%).

Les ventes de fromage suivent globalement les dynamiques de l'an passé avec un développement du Morbier bio à souligner. La pandémie de Covid a néanmoins eu des conséquences inattendues sur les ventes et la fabrication de fromage, rendant difficile la mise en marché de certains produits durant quelques mois. Les fromageries ont par conséquent réalisé un peu moins d'achat extérieur de lait que l'an passé.

Au sein des circuits de distribution, la prédominance de la GMS perdure, bien que ce canal ait perdu quelques points ces quatre dernières années. 2020 s'est caractérisée par une augmentation de la vente directe, notamment au sein des fruitières.

Aujourd'hui, après l'essoufflement des conversions débuté il y a plusieurs années, le développement de la filière lait bio semble avoir atteint un pallier avec une offre supérieure à la demande. En effet, une grande partie des produits biologiques connaît actuellement une baisse de la consommation arrivée brusquement après le boom du confinement. Une meilleure communication sur le cahier des charges AB et davantage de sensibilisation pourraient être des leviers à activer pour endiguer cette période complexe.