

>> **Consommation de fromages**

## Le lait cru perd du terrain

Les fromages au lait cru sont en perte de vitesse. C'est ce que révèle l'enquête menée par le SCEES (Service central des enquêtes et études statistiques du ministère de l'Agriculture) entre 1999 et 2001\*. Les chiffres indiquent en effet que les Français achètent de plus en plus de fromages au lait pasteurisé (en progression de 5,7%), délaissant de facto le lait cru qui, lui, n'enregistre qu'une maigre progression de 1,1 % (193 208 tonnes en 2001 contre 191 110 tonnes en 1999 et 191 604 tonnes en 1997). Cette tendance ne semble épargner aucune filière, puisqu'elle touche autant les pâtes cuites que les pâtes molles et indifféremment le lait de vache, de brebis ou de chèvre.

Plusieurs facteurs contribuent sans doute à cette tendance, persistante depuis plus de 5 ans (17,7 % des fabrications industrielles en 1997 contre 16,4 % en 2001) comme les craintes liées à la sécurité alimentaire (les fromages peu sensibles

à la listériose sont les moins touchés) ou l'argument économique (les fromages au lait pasteurisé sont moins chers).

Ce sont les pâtes pressées non cuites qui tirent le mieux leur épingle du jeu (augmentation de 2,8 %, tandis que leurs homologues au lait pasteurisé progressent de 9,8%). Les pâtes molles (37 600 tonnes en 2001 contre 40 000 tonnes en 1999) n'arrivent pas à enrayer leur déclin.

Certaines AOC, dont le cahier des charges n'interdit pas le recours au lait pasteurisé, ont peu à peu abandonné le lait cru, essentiellement pour faciliter l'exportation de leurs produits. C'est le cas des pâtes persillées, dont la production au lait cru enregistre ainsi un recul de 40,7 %! ■

(\* L'enquête portait uniquement sur des fromages affinés et issus d'établissements collectant un minimum de 1 800 litres de lait (vache, chèvre ou brebis) par an.

| Production de fromages affinés (en tonnes) | Lait cru      |               |               | Lait pasteurisé |               |               | Part des fromages au lait cru (en %) |             |             |
|--|---------------|---------------|---------------|-----------------|---------------|---------------|--------------------------------------|-------------|-------------|
|  | 1997          | 1999          | 2001          | 1997            | 1999          | 2001          | 1997                                 | 1999        | 2001        |
| Vache à pâte pressée cuite                 | 73 398        | 78 268        | 80 455        | 213 325         | 219 529       | 241 133       | 25,6                                 | 26,3        | 25,0        |
| Vache à pâte pressée non cuite             | 46 681        | 42 893        | 42 872        | 161 972         | 170 888       | 187 765       | 22,4                                 | 20,1        | 18,6        |
| Vache à pâte molle                         | 40 899        | 39 920        | 37 610        | 423 232         | 432 922       | 436 043       | 8,8                                  | 8,4         | 7,9         |
| Vache à pâte persillée                     | 2 126         | 1 749         | 1 262         | 33 349          | 36 056        | 37 181        | 6,0                                  | 4,6         | 3,3         |
| Brebis                                     | 21 323        | 21 069        | 22 533        | 25 060          | 28 292        | 30 356        | 46,0                                 | 42,7        | 42,6        |
| Chèvre et mi-chèvre                        | 7 177         | 7 211         | 8 476         | 33 464          | 41 213        | 49 342        | 17,7                                 | 14,9        | 14,7        |
| <b>Ensemble</b>                            | <b>194604</b> | <b>191110</b> | <b>193208</b> | <b>890401</b>   | <b>928900</b> | <b>981820</b> | <b>17,7</b>                          | <b>17,1</b> | <b>16,4</b> |

 >> **TENDANCE**

## Le libre-service se porte bien

Le marché des fromages en libre-service se porte bien, si l'on en croit les chiffres publiés par IRI-Sécodip pour l'année 2002, avec une augmentation de 4,5% en valeur et 1,6% en volume. Cette bonne santé s'explique par différents facteurs : la diversification de l'offre sur certains produits emblématiques (camembert allégé, par exemple), la multiplication des nouveautés, à commencer par l'épaississement de l'offre "allégé". Mais c'est aussi et surtout le travail de fond orchestré par les fabricants et les distributeurs qui semblent porter ses fruits : meilleure lisibilité dans les linéaires (la segmentation "fromages à usage plateau", "spécifiques" et "cuisinés"), développement d'emballages pratiques et conviviaux (étui refermable, cave saveur, etc.)... Sans oublier l'implantation de plus en plus massive des fromages LS au sein des enseignes de hard-discount.

Parmi les meilleures progressions, on retrouve principalement les pâtisseries fromagères (+ 12% en valeur), les fromages au lait de brebis (+10,7%) ou encore les pâtes pressées cuites (+ 9,9%). De leur côté, les pik and mix et les fromages à consommer chaud essuient respectivement un recul de 13,8 % et 6,7 %. ■