

Production du lait et marché des produits laitiers caprins dans le Bassin Méditerranéen

Le Jaouen J.-P.

in

Bougler J. (ed.), Tisserand J.-L. (ed.).
Les petits ruminants et leurs productions laitières dans la région méditerranéenne

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 12

1990

pages 73-80

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI910171>

To cite this article / Pour citer cet article

Le Jaouen J.-P. **Production du lait et marché des produits laitiers caprins dans le Bassin Méditerranéen**. In : Bougler J. (ed.), Tisserand J.-L. (ed.). *Les petits ruminants et leurs productions laitières dans la région méditerranéenne*. Montpellier : CIHEAM, 1990. p. 73-80 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 12)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Production du lait et marché des produits laitiers caprins dans le bassin méditerranéen

Jean-Pierre Le Jaouen
 Institut Technique de l'Elevage Ovin et Caprin (France)

Résumé

Animal traditionnel de la Méditerranée, la chèvre suscite actuellement un intérêt dans les pays industrialisés en raison des quotas laitiers. L'élevage caprin, souple et adaptable au milieu, produit un lait qui est quasi exclusivement transformé en fromages de façon traditionnellement artisanale, mais qui s'adapte bien aux procédés industriels.

Toutefois, il existe peu d'échanges internationaux et, à l'exception de la France, il n'y a pas de fromages spécifiques et pas de réglementation. Il convient donc de faire un effort pour fidéliser le consommateur et rechercher des débouchés pour les fromages de chèvre en raisonnant une politique de marché au sein d'une filière bien structurée.

Summary

Title : Production and marketing of goat's cheese in the Mediterranean

Traditionally found in the Mediterranean, the goat is now the subject of increased attention in industrialized countries because of quotas on cow's milk production. Goats are easily raised and produce a milk that is almost exclusively used to make traditional cheeses that adapt well to industrial methods. There are few international exchanges, however, and except for France, there are no specific cheeses or controls. An effort must therefore be made to develop loyal consumers and to create markets for goat's cheese through good marketing and production systems.

A l'évidence, la chèvre et sa production laitière font partie intégrante de la plus ancienne tradition agricole des pays du bassin méditerranéen. Historiquement, socialement et économiquement la chèvre, comme la brebis, ont participé et continuent à jouer un rôle important dans les économies agricoles avec toutefois des situations et des évolutions nettement différenciées selon les pays.

Après une longue période de déclin, la chèvre laitière suscite aujourd'hui un intérêt certain, soit comme alternative de diversification dans le cadre de filières laitières organisées, soit comme production support de programmes de développement rural tant dans les pays industrialisés que dans les pays en voie de développement.

A quelques exceptions près, on constate globalement une régression sensible du rôle traditionnel de la chèvre dans les systèmes de subsistance autrefois très fréquents sur les deux rives de la Méditerranée. Parallèlement, on observe dans plusieurs pays la mise en place de processus de modernisation avec spécialisation laitière des élevage associés à la construction de filières de transformation artisanales et industrielles.

Le développement de telles filières à finalité économique doit s'appuyer à l'aval sur l'existence ou la création de marchés de consommation pour les produits laitiers. Ces marchés traditionnels ou nouveaux doivent être générateurs de débouchés solvables où les produits laitiers caprins sont en compétition directe avec les autres produits similaires. Il est donc intéressant d'essayer de diagnostiquer les atouts et faiblesses d'un secteur laitier caprin à la fois complexe et hétérogène en fonction des particularités de chaque contexte régional et national.

Après avoir caractérisé à grands traits la physionomie de la Méditerranée caprine et sa production laitière au niveau de l'élevage, l'analyse se portera plus particulièrement sur le constat et les raisons du faible degré d'insertion du lait de chèvre et de ses produits spécifiques dans les filières industrielles et les grands marchés de consommation.

I. - Physiologie générale de la Méditerranée caprine laitière

- Avec 34,6 millions de têtes, le cheptel caprin méditerranéen ne représente que 7 % du cheptel mondial – 460 millions de têtes selon les dernières statistiques (FAO, 1985).
- A elle seule la Turquie possède 13,6 millions de têtes, soit 38 % du total méditerranéen, dont la majeure partie est de race Angora, c'est-à-dire très faible aptitude laitière.
- La production méditerranéenne de lait de chèvre s'établit à 2,3 millions de tonnes correspondant à près de 30 % de la production mondiale assurée par 7 % seulement du cheptel.
- A l'intérieur de la zone méditerranéenne, de fortes disparités existent si l'on examine la spécialisation laitière mesurée par le ratio production laitière/cheptel (**figure 1**).

Trois pays se distinguent nettement : La France, la Grèce, et l'Espagne qui avec 23 % du cheptel méditerranéen (8,2 millions de têtes) assurent 50 % de la production laitière caprine méditerranéenne (1,2 millions de litres).

II. - Spécialisation laitière et souplesse d'adaptation

Lorsque l'on examine les capacités zootechniques de la chèvre en tant qu'animal producteur de lait comparativement à la vache ou à la brebis laitière dans des conditions d'élevage à contraintes équivalentes, l'espèce caprine possède des atouts certains :

- une grande souplesse d'utilisation dans les systèmes d'élevage : de l'intensif laitier parfois en stabulation permanente permettant d'atteindre des moyennes de production de 1 000 kg de lait par lactation aux différentes formes d'exploitation extensives par rapport aux facteurs animal, surface et travail ;
- une diversité de productions (lait, viande, peaux) ouvrant des possibilités de spécialisation laitière par exemple, ou de co-produits associés (lait et viande) fréquentes dans le bassin méditerranéen ;
- son adaptation à des conditions de milieu diversifiés et parfois extrêmes de l'oasis du Sud Tunisien, aux montagnes du Nord de la Grèce en passant par les *huertas* d'Andalousie, ou les vallées irriguées ;
- l'existence de races ou populations présentent des aptitudes de productivité et de rusticité ainsi que d'adaptabilité très larges ;
- son rôle irremplaçable dans les systèmes d'auto-subsistance associé à ses capacités d'intensification graduelles. Ces quelques exemples d'atouts, loin d'être exhaustifs, montrent de toute évidence que les composantes zootechniques et productives de la chèvre ne constituent pas des facteurs limitants à son développement. Les connaissances zootechniques acquises, notamment en matière d'intensification laitière permettent de disposer de solutions techniques qui, moyennant les adaptations nécessaires, peuvent répondre aux différentes configurations de développement.

C'est ainsi qu'avec les techniques disponibles, l'expérience montre qu'en l'espace de quelques années, il est possible de multiplier par deux ou trois les rendements laitiers.

L'explication de la relative marginalisation du secteur caprin dans de nombreux pays n'est donc pas liée aux capacités de l'espèce animale elle-même. D'autres facteurs d'aval concernant ses produits laitiers

spécifiques, leur transformation et leur commercialisation montrent que le véritable retard se situe au niveau du processus d'insertion dans les économies modernes.

III. - Des filières laitières autarciques

L'analyse des filières laitières caprines méditerranéennes, comparées aux filières laitières bovines et ovines, révèle trois caractéristiques :

1. - Un faible taux d'industrialisation du lait de chèvre

La majeure partie de la production laitière des cheptels caprins en zone méditerranéenne est consommée localement, soit en autoconsommation directe, soit sur les marchés locaux de proximité. Or, du fait de l'urbanisation croissante les marchés de consommation se concentrent de plus en plus dans les villes dont l'approvisionnement implique un regroupement de l'offre en volumes suffisants, une régularité des livraisons tant en quantité qu'en qualité, un allongement des circuits de distribution et une organisation commerciale en conséquence.

Face à ces exigences, l'offre des produits laitiers caprins se révèle trop souvent inadaptée car issue d'ateliers artisanaux ne disposant pas des volumes suffisants, ni des moyens technologiques et des structures commerciales nécessaires.

Bien que l'on ne dispose que de très peu d'informations statistiques fiables, il se dégage un groupe de pays dans lesquels existe une collecte industrielle significative : France, Espagne, Grèce, Israël, tandis que dans les autres pays la transformation à la ferme et artisanale prédomine.

Il est remarquable de constater qu'à l'importance de la transformation industrielle, correspond en corollaire un fort niveau de spécialisation laitière des ateliers de production.

Concernant l'industrialisation de la transformation du lait de chèvre, trois remarques s'imposent :

- comme les laits de vache et de brebis, le lait de chèvre s'adapte parfaitement aux contraintes industrielles : stockage au froid à la ferme permettant de maintenir la qualité bactériologique et de réduire les frais de collecte, application de systèmes de paiement multicritères en fonction de sa richesse et de sa qualité bactériologique, en application des technologies modernes de transformation, etc. C'est ainsi qu'en France, 85 % des laits refroidis et collectés tous les deux jours sont classés en catégorie A à moins de 100 000 germes totaux par ml. ;
- la saisonnalité de la production de lait de chèvre face à la nécessité d'approvisionner régulièrement les marchés de consommation peut être palliée, soit partiellement par l'étalement des lactations (avance des mises-bas par induction hormonale des chaleurs), soit par l'application de techniques de report désormais bien maîtrisées. Parmi les techniques les plus employées au plan industriel figurent : le report de lait concentré congelé, la congélation du caillé pour les pâtes lactiques et la conservation des fromages sous vide à 2°C.

Ces techniques dont certaines peuvent être utilisées par de petits ateliers, car ne nécessitant pas d'investissement coûteux, sont largement appliquées en France puisque plus de 7 000 tonnes de produits de report sont produits chaque année, correspondant au tiers de la collecte industrielle annuelle (213 millions de litres) ;

- Parallèlement au développement de la transformation industrielle, la petite transformation artisanale est parfaitement susceptible de s'adapter aux impératifs des marchés modernes. C'est ainsi qu'en France, l'industrialisation de la production fromagère n'a pas pour autant éliminé la

production de fromages fermiers qui demeure importante avec 15 000 tonnes, soit le tiers de la production totale.

Tout en conservant ses caractéristiques traditionnelles et régionales, la fabrication fermière a cependant évolué afin d'adapter ses produits, ses technologies et ses équipements aux nouvelles exigences du marché notamment sur le plan des garanties sanitaires et vis-à-vis des circuits de distribution.

A côté des petits ateliers traditionnels spécialisés dans les fromages régionaux, il est apparu une nouvelle génération d'ateliers modernes, bien équipés pour travailler plusieurs centaines de litres de lait par jour qui ont lancé sur le marché des produits nouveaux dont les modes de présentation et les goûts correspondaient aux nouvelles attentes des consommateurs.

2. - Peu d'échanges internationaux

A l'inverse des produits laitiers bovins et dans une moindre mesure ovins qui font l'objet d'échanges internationaux, les produits laitiers caprins sont consommés exclusivement sur les marchés nationaux.

Il n'existe d'ailleurs pas de statistiques faisant état d'exportations ou d'importations significatives de lait ou de produits laitiers spécifiquement caprins, à l'exception de la France qui réalise quelques importations de lait ou de caillé et exporte 1 859 tonnes de fromages, soit 4 % de sa production nationale, principalement dans les pays de la CEE et les Etats-Unis.

3. - Peu de fromages de chèvre spécifiques et absence de réglementations

La tradition méditerranéenne est de consommer le lait de chèvre tout comme le lait de brebis sous forme de fromages de types variés, dont les modes de fabrication et les possibilités de conservation sont bien adaptés aux conditions climatiques et aux habitudes alimentaires.

A côté de cette utilisation fromagère, le lait de chèvre est également employé pour la production de yaourts ou d'autres laits fermentés essentiellement dans les pays de l'Est de la Méditerranée, mais cette utilisation demeure secondaire par rapport à la production de fromages.

Les études conduites depuis plusieurs années par un groupe de spécialistes de la Fédération Internationale de Laiterie ont permis d'établir l'inventaire des fromages méditerranéens et de dresser un certain nombre de constats :

- en premier lieu si l'on considère les fromages faisant l'objet d'une commercialisation, il existe très peu de variétés de fromages identifiés comme étant fabriqués exclusivement au lait de chèvre. Cette situation tient au fait qu'en Méditerranée les troupeaux étaient souvent mixtes (brebis et chèvres) et les laits des deux espèces étaient mélangés. Cette tradition fermière s'est maintenue et parfois institutionnalisée avec l'industrialisation comme en Espagne ou en Grèce ;
- en deuxième lieu dans de nombreux pays le lait de brebis bénéficie d'une meilleure image que le lait de chèvre, aussi lorsque des laits de mélange sont employés en fabrication fromagère, c'est principalement le lait de brebis qui est valorisé dans la présentation des produits sur le marché.

De ce point de vue la France fait figure d'exception, dans la mesure où le fromage de chèvre est aussi bien valorisé et identifié en terme d'image auprès des consommateurs que le fromage de brebis (production annuelle : 49 000 tonnes de fromages de chèvre et 28 000 tonnes de fromages de brebis) ;

- en troisième lieu la protection réglementaire de la dénomination générique «fromage de chèvre» ou des dénominations de variétés du fromage de chèvre est inexistante. Seule la France possède un dispositif réglementaire définissant et protégeant :

- les dénominations «fromage de chèvre» et fromage mi-chèvre,
- 9 dénominations de variétés de fromages de chèvre,
- 6 Appellations d'Origine,
- des formes réservées exclusivement aux fromages de chèvre.

IV. - Une consommation à conquérir

L'extrême diversité des habitudes alimentaires et de leurs modes et vitesse d'évolution dans les différents pays du bassin méditerranéen rend extrêmement difficile toute approche synthétique quantitative ou qualitative de la consommation des produits à base de lait de chèvre.

En effet, une approche analytique impliquerait pour chaque pays de bien situer les tendances générales de consommation alimentaire, notamment à l'égard des produits laitiers, puis à l'intérieur des produits laitiers de caractériser la place particulière des produits au lait de chèvre et notamment des fromages caprins.

Les modalités et les moments de consommation des fromages sont en effet variés, entre la place du fromage en fin de repas structuré en France, la Feta grecque souvent consommée en salade, ou le fromage consommé en apéritif (*tapas*) en Espagne.

Dans la mesure où le lait de chèvre est principalement transformé en fromage, une première approche consiste à situer les niveaux de consommation dans les pays pour lesquels existent des statistiques. Deux fromages de pays se distinguent nettement :

- ceux à fort niveau de consommation, avec dans l'ordre au plan mondial, trois pays méditerranéens : Grèce (22,2 kg/habitant/an) ; France (21,8 kg) et Italie (17,5 kg),
- ceux à faible niveau de consommation telle l'Espagne (6 kg).

Les études de consommation spécifiques consacrées au groupe de chèvre sont pratiquement inexistantes à l'exception de la France où l'on dispose d'un ensemble de données issues d'études qualitatives sur l'image du fromage de chèvre et de panels de suivi de la consommation.

Bien que les données françaises ne soient pas extrapolables aux autres pays, elles peuvent néanmoins donner des points de repère dans la mesure où une étude réalisée par la COFREMCA dans les pays européens a montré des évolutions convergentes de consommation avec toutefois :

- des vitesses d'évolution différentes selon les pays,
- un rattrapage progressif des populations traditionnelles vers les modes de consommation modernes,
- des nuances importantes entre les pays en fonction de leur tradition.

Les études qualitatives sur les freins et motivations des consommateurs à l'égard du fromage de chèvre ont montré :

- une bonne image et une attitude positive du consommateur liées aux traditions alimentaires. Le fromage est considéré comme faisant partie intégrante du patrimoine culturel et gastronomique, il se situe entre l'alimentation de base et le plaisir,
- l'origine du lait, c'est-à-dire l'espèce animale n'apparaît pas un critère spontané de structuration au sein de l'ensemble des fromages. Le goût et la consistance du fromage ont plus d'importance que l'espèce animale.
- les fromages de chèvre sont considérés comme nettement différenciés des autres fromages, ils évoquent une spécificité accompagnée d'un refus d'une banalisation,

- l'image des fromages de chèvre est rigide dans la mesure où les familles achètent toujours la même variété de fromage en dépit de la diversité des produits offerts sur le marché,
- une destination apparaît entre consommation familiale et consommation sociale. Le fromage de chèvre est présent une fois sur deux dans les repas de réception alors qu'il ne figure qu'une fois sur trois dans les repas quotidiens. Le Chèvre apparaît donc avec une image de produit festif (comme le Roquefort) bien qu'il soit également un fromage de consommation quotidienne,
- dans la mesure où la consommation moyenne par individu masque de fortes disparités du fait de la segmentation croissante du marché, une enquête auprès de 805 personnes a permis de différencier une typologie de trois grands groupes de consommateurs en fonction de divers critères :
 - les faibles consommateurs (27 %) qui sont surtout des consommateurs occasionnels,
 - les consommateurs moyens (53 %) qui valorisent bien l'image du chèvre mais ne le consomment qu'occasionnellement,
 - les forts consommateurs (21 %) qui consomment 10 fois plus que la moyenne mais sont aussi forts consommateurs de tous les fromages,
 - l'analyse des critères socio-démographiques n'apporte pas d'éléments explicatifs sur les niveaux de consommation, le fromage de chèvre est consommé par toutes les couches de la population,
 - enfin, la **figure 2** met en évidence le positionnement des fromages de chèvre par rapport aux autres fromages en fonction de divers critères tels que le mode de consommation, le lieu d'achat, le goût etc... Le Chèvre apparaît nettement situé parmi les fromages typés à goût prononcé, c'est-à-dire à l'opposé des fromages banalisés comme le gruyère ou le camembert.

Parallèlement à ces études le marché du fromage de chèvre est suivi à travers un panel de consommateurs (4 560 ménages) dont les achats sont recensés chaque semaine. Ce panel permet d'évaluer par catégorie, régions, lieux d'achats les volumes achetés mais également d'affiner le profil des consommateurs des différentes variétés.

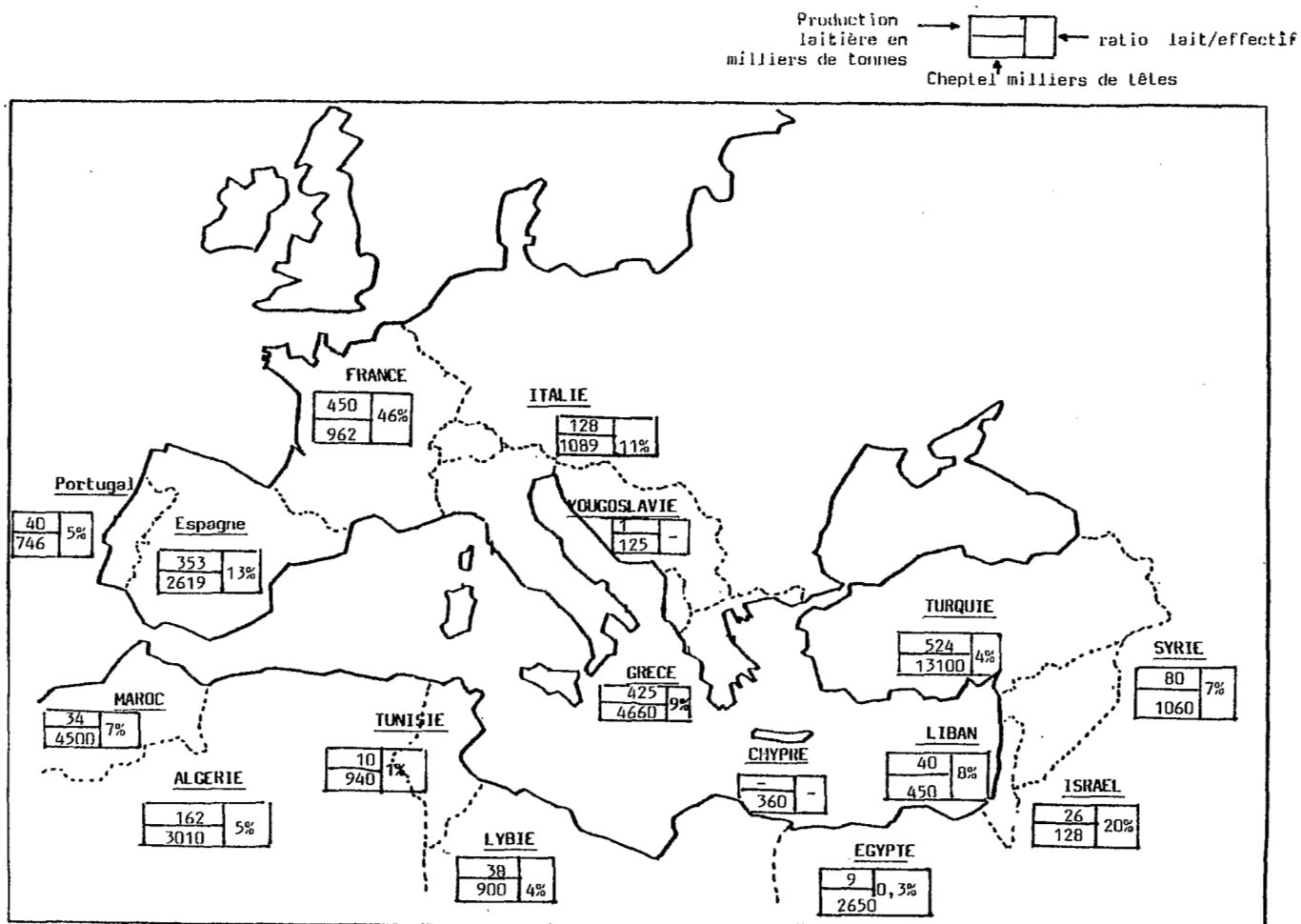
Mis en place depuis 1986, l'analyse des résultats du panel fait apparaître :

- une progression régulière de la consommation des ménages (196 millions de fromages) de l'ordre de 2 à 3 % par an. Cette consommation s'établit à 23 700 tonnes en 1988, à laquelle s'ajoute la consommation des collectivités et l'exportation,
- le taux de pénétration du fromage de chèvre de 1 % par an environ avec 65 % des ménages achetant du fromage de chèvre,
- la grande distribution est largement majoritaire dans les ventes : les hypermarchés et supermarchés totalisent 65 % des ventes, tandis que les circuits spécifiques (crémiers, marchés) sont plutôt spécialisés dans les fromages traditionnels.

En conclusion, ce rapide tour d'horizon des produits laitiers caprins montre que le développement des filières caprines méditerranéennes passe avant tout par la définition d'une politique marketing visant à proposer sur le marché des produits adaptés à l'évolution des consommations nationales.

C'est donc plus sur l'aval des filières que devront à l'avenir porter les efforts en terme de produits et de transformation. Les débouchés ayant été ainsi créés, les conditions seront établies pour une modernisation des ateliers d'élevage.

Figure 1 : Cheptel caprin et production de lait de chèvre dans le bassin méditerranéen



Source FAO, 1985.

Figure 2

