

640 producteurs, 48 850 vaches à lait, 1 % de la production nationale de lait

4 000 producteurs de lait en 1983 en Alsace, 640 en 2004 : voici les chiffres affichés par la FDSEA, pour une production quasiment identique. «*C'est l'instauration des quotas laitiers qui a contribué à changer la donne du marché*». Proches de la retraite, certains agriculteurs ont cessé leur activité, indemnisés par l'État. D'autres se sont diversifiés, d'autres enfin se sont développés, parfois en se regroupant. Regard sur un marché contrasté.



Pierre-Paul Ritleng, conseiller technique à la FDSEA, Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles, et animateur du CRIEL (Centre régional interprofessionnel de l'économie laitière), a suivi cette évolution, considérant l'arrivée des quotas comme une chance, de même que le phénomène associatif qui permet de se regrouper* et de mutualiser les investissements. «*Le travail du lait est très contraignant, les jeunes ne souhaitent plus être mobilisés 365 jours par an, en s'unissant ils deviennent plus efficaces et réalisent des économies d'échelle. Parallèlement, la réforme de la Politique agricole commune (PAC) qui sera en phase active en 2006, va imposer de nouvelles*

contraintes aux producteurs, déjà soumis à un durcissement de la réglementation, notamment en matière d'hygiène». Alors que les agriculteurs arrivant sur le marché devront intégrer une fonction administrative plus importante, les «*anciennes générations*», seront obligées de renouveler leur outil pour rester performants. Autre problème évoqué par Pierre-Paul Ritleng et qui concernera également les repreneurs d'exploitations, la nécessité de sortir des villages pour se mettre aux normes et s'agrandir. Or, les terres à bâtir sont très prisées et la forte concentration de la population marque un obstacle à l'implantation, du fait des nuisances liées aux exploitations : bruit des machines, odeurs, etc.

Actuellement 640 producteurs adhérents sont recensés par la FDSEA, qui représente environ 95 % de la profession. Avec 48 850 vaches à lait (30 000 dans le Bas-Rhin), ils affichent quelque 260 Ml de lait collectés, dont 160 environ concernent le Bas-Rhin (61,5 % de la production régionale). «*Dans le Bas-Rhin, observe Pierre-Paul Ritleng, Alsace-Lait représente près de 70 % de la collecte régionale, suivie d'Unicolais (basée à Sarrebourg, l'entreprise collecte essentiellement sur le Bas-Rhin) et Calas*».

Alors qu'en 2001, le prix du lait avait atteint les 306,85 € les 1 000 litres, une baisse progressive a marqué les dernières années : «*le lait est acheté par les transformateurs*

au prix de 282,92 € pour 1000 litres en 2004», indique Pierre-Paul Ritleng. «*Pour compenser cette baisse, une aide directe a été versée aux producteurs. Mais malheureusement, la baisse des prix ne se retrouve pas dans les rayons*», regrette-t-il, affichant clairement qu'il milite pour une répartition équitable de la valeur ajoutée. La consommation des produits à base de lait alsacien représente environ 30 % de la consommation régionale, l'export est inexistant, tout comme pour le lait de chèvre, une part infime est transformée en fromage et vendue sur les marchés. <

[Contact] 03 88 19 17 70

*GAEC : groupement agricole d'exploitation en commun

Raymond Durr, producteur résolument bio

Ferme Durr : «la vraie nature du lait»

Boofzheim. À moins de 30 kilomètres de Strasbourg, au cœur du Ried, la ferme Durr s'inscrit dans le paysage de l'agriculture biologique. Raymond Durr y élève une cinquantaine de vaches laitières, nourries selon un cahier des charges précis, 65 % d'herbes provenant des prés de l'III. 320 000 litres de lait bio sont produits chaque année. Le lait cru entier et les produits laitiers transformés sont vendus à la ferme et dans des magasins spécialisés. La ferme Durr produit également des yaourts, crèmes desserts, boissons rafraîchissantes, fromages, issus d'une fabrication artisanale bio.

Ingénieur en laiterie, Raymond Durr travaillait dans l'industrie laitière lorsque son père a pris sa retraite, en 1980. «Il avait alors un petit élevage de sept vaches laitières. Et moi, sourit l'exploitant, j'étais devenu une victime de la maladie bio, difficile à guérir... J'ai eu envie de produire du lait bio dans une filière artisanale». À 29 ans, le jeune homme a donc investi dans un bâtiment pouvant accueillir 50 vaches et permettre la transformation du lait sur place. Il a également adhéré au projet d'Alsace Nature, qui visait à empêcher le retournement des prairies naturelles du Ried, contribuant à la sauvegarde des paysages.

Hygiène et traçabilité

Aujourd'hui, la Ferme Durr fournit l'ensemble du réseau de distribution alsacien – magasins spécialisés et bio, supermarchés et hypermarchés disposant d'un rayon bio (partenaire privilégié, le Rond-Point Coop). Sa gamme variée englobe l'ensemble des pro-



[Raymond Durr]

duits laitiers, y compris les fromages, yaourts, crèmes, etc. autant de produits certifiés d'agriculture biologique (Labels Alsace Bio, AB). La ferme Durr vend également ses produits sur place et sur les marchés – deux sites, boulevard de la Marne à Strasbourg et à Furdenheim. Le lait cru conditionné en bouteilles plastique est distribué quotidiennement dans le Haut-Rhin et le Bas-Rhin. La moitié du chiffre d'affaires de la ferme Durr est réalisée avec des grossistes en France et en Allemagne et

du marché, en même temps qu'aux contraintes liées aux normes européennes». À la ferme Durr, de nombreux aménagements ont été réalisés pour répondre aux critères d'hygiène et de traçabilité. «La nécessité d'acheter des emballages à des conditions correctes – 50 000 pots imprimés au minimum – nous a également poussés à grandir», reconnaît Raymond Durr.

Garder la vocation artisanale

Convaincu que l'industrie agro-alimentaire est prise dans un étau de mondialisation, celui-ci a préféré rester sur sa niche. Et continue de fabriquer 40 produits différents, sans machine performante. «Je veux garder ma vocation artisanale. Ma clientèle est informée de la qualité de mes produits, elle est consciente de leur coût. Je vends des produits santé et plaisir, issus d'une nouvelle relation à la terre, préservant le bien-être de l'animal et son environnement». Sur quelque 80 clients réguliers du magasin de la ferme, la moitié sont des amis. Convivialité oblige, Raymond Durr accueille chaque année sept ou huit stagiaires, qui logent à la ferme et mangent avec les patrons. <

[Contact] 03 88 74 87 80

[CONSOMMATION]

- le Français boit 70 litres de lait par an
- l'Irlandais 158,4 litres
- le Finlandais 153,7 litres
- l'Anglais 118,7 litres
- l'Allemand 67,1 litres
- le Grec 62,5 litres

[Source] www.maison-du-lait.com

> suite p.50

Alsace Lait : coopérative laitière indépendante

La maîtrise de la filière

Alsace Lait a été créée en 1979, regroupant quatre coopératives préalablement situées à Molsheim, Riedseltz, Haguenau, Berstett, puis la Laiterie de Strasbourg. Aujourd'hui, elle regroupe 400 adhérents, producteurs et propriétaires de quelque 20 000 vaches laitières, assurant une collecte de près de 108 MI de lait par an.

À Hoerd, sur une emprise de 10 hectares, 170 salariés d'Alsace Lait sont répartis dans plusieurs bâtiments dédiés à la collecte, à la transformation et à la commercialisation du lait et des produits à base de lait. Seul le

blanc, yaourts à boire et brassés, nécessitent le traitement de 30 000 tonnes de lait par an. Les trois axes de vente sont la GMS (60 % du chiffre d'affaires), la restauration hors foyer (25 %) et l'industrie (15%). Un pan qui inclut la fabri-

ment les seuls à détenir le Label Rouge pour la crème fluide, ce qui nous vaut une clientèle de grands restaurants parisiens». S'il aime à souligner le bien-être de l'animal dans ses cheptels, Michel Debes, producteur et président de la coopérative depuis douze ans, tient aussi à relever «l'importance de l'équilibre à trouver pour l'éleveur. Le métier de producteur de lait nécessite beaucoup de contraintes, il faut savoir évoluer, avoir des structures adaptées, investir dans des automatismes pour faire de la qualité. Les conditions de vie deviennent aussi importantes que le revenu, d'où l'évolution des producteurs vers les regroupements du type GAEC (voir p.48). Il faut gérer au mieux les investissements pour rester compétitif. On ne peut préjuger d'un maintien des quotas ni des aides dispensées pour compenser les baisses de prix. Chez Alsace Lait, les cinq dernières années ont été difficiles, du fait du sinistre subi en 2000-2001». Depuis, une orientation clairement affichée vers les produits frais devrait pouvoir doper les ventes. De même que l'obtention de la certification IFS permettra de se développer à l'international.

dans un rayon de 50 km, ce qui autorise un ramassage quotidien d'une durée inférieure à cinq heures dans chacune des exploitations. 100 % des coopérateurs, adhérents ou en cours d'homologation, respectent la charte des bonnes pratiques d'élevage (CBE). Leurs cheptels bénéficient d'une alimentation régulière tout au long de l'année, dont 2/3 de l'alimentation produite sur la ferme, 1/3 en compléments de rations. Des contrôles systématiques au chargement et déchargement du lait sont validés par un laboratoire indépendant interprofessionnel. <

[Contact] 03 88 69 22 04



[Michel Debes]

transport est une fonction réalisée en sous-traitance. Le lait représente environ 38 % des 74,6 M€ du chiffre d'affaires de la coopérative, il est vendu frais, fermenté et pasteurisé. Le lait UHT (entier et demi-écrémé) représente 35 MI, alors que le frais atteint les 9 MI.

30 000 tonnes de lait par an

Également fabriqués dans l'usine, le fromage blanc frais, battu nature et aromatisé, véritable cheval de bataille d'Alsace Lait, et des spécialités laitières à base de fromage

cation de mélanges pour la préparation de la tarte flambée. Le noyau dur de la clientèle d'Alsace Lait se situe en Alsace, mais l'entreprise démarque également en région parisienne, à Lille et à Lyon. «De même que nous sommes les seuls à produire un lait frais haute qualité (répondant à des critères rigoureux définis dans un cahier des charges fixé par décret, imposant notamment des seuils bactériologiques à la collecte, une transformation et un conditionnement spécifique), nous sommes égale-

Une traçabilité totale

L'entreprise, certifiée Iso 9001 et 9000, version 2000, se targue d'une maîtrise complète de la filière laitière dont la zone de collecte, soigneusement identifiée, se situe

[LA FÉDÉRATION NATIONALE DES PRODUCTEURS DE LAIT]

Syndicat professionnel créé en 1946, ses adhérents sont les sections laitières des fédérations départementales ou régionales des syndicats d'exploitants agricoles. La FNPL est constituée en association spécialisée de la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles). Elle représente les producteurs de lait auprès des pouvoirs publics français et européens.

[Contact] 01 49 70 71 90

La ferme Adam

Un robot pour respecter les rythmes biologiques des vaches

Près de 80 vaches laitières, 690 000 litres de lait par an, 150 ha de terre, voici les caractéristiques de la ferme Adam à Wahlenheim. Cette exploitation familiale en GAEC (voir page 48) est dirigée par trois frères, Christian, Didier et Benoît, dont le père, Paul Adam, avait lui-même repris l'exploitation de son père en 1964. Une affaire qui n'a eu cesse d'évoluer, d'adapter ses équipements pour augmenter ses capacités de production, se mettre aux normes CEE et autres certificats et labels de qualité et de traçabilité. C'est ainsi que la ferme a mis en place la méthode HACCP, qu'elle adhère au réseau Bienvenue à la ferme, au Buerehof.

Le dernier investissement en date est la création d'un bâtiment de 3600 m², dans lequel a été installé un robot de traite. «*Nous respectons ainsi le rythme biologique de la vache, qui prend l'initiative de se faire traire lorsqu'elle en a envie, à*



[Didier Adam]

n'importe quel moment de la journée», explique Benoît Adam, qui s'occupe plus particulièrement de la partie administrative et commerciale de la ferme, à côté de sa fonction d'enseignant au lycée agricole d'Obernai. La ferme Adam livre environ 30 % de sa production à la

coopérative Alsace Lait, 70 % étant transformés à la ferme pour une vente directe auprès des particuliers qui achètent dans le magasin attenant à la ferme ou sont livrés à domicile, mais aussi en circuit GMS, auprès des grossistes et des industriels. Le lait pasteurisé est vendu en briques avec bouchons plastique, entier, demi-écrémé, écrémé. La ferme produit également de la crème fraîche, des crèmes desserts, du fromage blanc également intégré dans des garnitures complètes pour tartes flambées (fonds de tarte, préparations assaisonnées, lardons) et vendu à des particuliers, restaurants et associations. Parmi les objectifs de la Ferme Adam : un projet d'ouverture de magasins, dont le premier en mars 2006, près de Huningue. <

[Contact] 03 88 51 02 11

[COMMERCE EXTÉRIEUR]

Structurellement excédentaire, le solde commercial du secteur des produits laitiers s'est contracté en 2004, pour atteindre 631 M€. Alors que les exportations reculaient de 1,8 %, les importations progressaient de 2,4 %.

[TISSU DES ENTREPRISES]

Pour la 5^e année consécutive, le nombre d'établissements spécialisés dans la fabrication de lait liquide et de produits frais s'est contracté en 2003 (-4 unités), alors que dans le même temps les effectifs salariés progressaient de près de 1 %.

40 % de la collecte de lait étaient assurés par trois groupes en 2002 : Lactalis, Sodiaal et Bongrain-CLE. Ils étaient suivis par quatre coopératives (Laïta, Eurial-Poitouraine, Unicopa et le GLAC) et quatre groupes privés (Entremont, Danone, Nestlé et Bel).

Les géants des industries agro-alimentaires sont bien représentés sur le marché des produits laitiers. Néanmoins, ils doivent faire face à la concurrence des spécialistes. À leurs côtés interviennent de nombreuses coopératives en aval de la filière.

Danone, c'est aussi Taillefine, Bio et Actimel.

Nestlé, c'est aussi Sveltesse, La Laitière, Yoco.

[ET L'ALSACE ?]

En Alsace, l'équilibre apparent est dû à la présence d'un secteur de la glace important, qui génère de l'emploi dans la transformation, alors que la transformation laitière, au sens traditionnel, est assez peu représentée.

La production alsacienne est de 1,2 % de la production nationale, d'après Onilait/SCEES. La production de lait pasteurisé est présente dans les groupes également impliqués dans la production de lait UHT : Social, Lactalis et Alsace-Lait, marque de renommée locale.

[DOCUMENTATION]

> L'économie laitière en chiffres

C'est un recueil de statistiques qui présente un panorama complet du secteur laitier en France, dans l'Union européenne et dans le monde. Vous y trouverez notamment la structure de la production laitière, la production et la collecte du lait, la structure de la transformation, les fabrications de produits laitiers, les prix de vente, les mesures d'intervention. CNIEL, édition 2005, 214 pages, 9,50 €

[Contact] 01 49 70 71 71

[Site] www.maison-du-lait.com/chiffres/ecochif.html

> Étude Xerfi :

Produits laitiers (négoce et fabrication)

Collection État du Marché, 5-IAA-02

[Contact CCI]

Monique Siffert, 03 88 75 25 50

[REVUES SPÉCIALISÉES]

> LSA – www.lsa.fr

> Faire Savoir-Faire www.fairesavoirfaire.com

> Points de Vente www.pointsdevente.com

> Agia Alimentation www.sediac.fr