



AgEcon SEARCH

RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

Le problème des excédents laitiers

M. J. Keilling

Citer ce document / Cite this document :

Keilling J. Le problème des excédents laitiers. In: Économie rurale. N°16, 1953. pp. 29-33;

doi : <https://doi.org/10.3406/ecoru.1953.1309>

https://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_1953_num_16_1_1309

Fichier pdf généré le 08/05/2018

LE PROBLÈME DES EXCÉDENTS LAITIERS (1)

par M. J. KEILLING

Maître de Conférences à l'Institut National Agronomique

C'est un domaine immense dont on peut se demander s'il n'est pas imprudent de l'aborder dans une conférence de courte durée. En effet, si un algébriste se penchait sur ce problème et voulait inscrire sur le tableau les variables qui agissent à divers titres sur les « excédents laitiers », je crois que le tableau n'y suffirait point, non plus que les lettres de plusieurs alphabets réunis.

Complexité du problème.

Cette notion d'« excédent » est essentiellement variée et complexe. Elle présente un aspect local, un aspect national et, souventes fois, un aspect temporaire. D'une façon générale, il y a excédent lorsqu'il y a différence positive entre production et consommation, mais cette notion, mouvante à la surface d'un territoire, se traduit, pour le lait, par une distinction essentielle par rapport notamment aux autres produits agricoles. En effet, il n'y a jamais d'excédent qui demeure en l'état de lait proprement dit, il y a toujours transformation du lait excédentaire. On peut stocker du blé, des produits végétaux d'une façon générale, on ne peut stocker du lait, sous forme originelle plus de 2 ou 3 jours. On peut stocker de la viande, on ne peut stocker du lait. Et dès que, dans une industrie laitière, du lait n'est pas acheminé à l'état liquide vers la consommation directe il y a excédent de lait en nature et il y a nécessairement transformation de cet excédent que l'on ne veut pas perdre. La transformation est évidemment extrêmement variable quant à son mécanisme et quant à son importance ; le problème est d'élaborer, à partir du lait que l'on ne consomme pas en nature, des produits qui soient susceptibles d'affronter dans des conditions économiquement acceptables des distances et des délais de consommation et il est également nécessaire de faire face à l'imprévu en cette matière c'est-à-dire de traiter les excédents quand ils apparaissent, ce qui est relativement facile quand ils sont permanents, mais difficile et précaire quand ils sont intermittents.

Cette notion d'excédent, en effet, est représentée par l'intervalle compris entre deux courbes essentiellement différentes et indépendantes l'une de l'autre dans leurs variations :

La courbe de production de lait — qui est fonction des conditions agricoles tant végétales qu'animales et évidemment de la météorologie qui domine les unes et les autres.

Et la courbe de la consommation de lait en nature, essentiellement humaine en ce qui nous préoccupe et qui évolue sans tenir aucun compte des conditions de la production c'est-à-dire de ce qui peut se passer à la ferme, tant pour les végétaux que pour les animaux.

Ainsi avons-nous deux courbes qui se présentent tout à fait différemment l'une de l'autre : la courbe de production qui, sous nos climats, présente deux sommets au cours de l'année, un sommet en mai-juin, un sommet vers septembre-octobre un peu plus atténué avec une dépression légère pendant la période très chaude, puis la courbe de la consommation qui, sur le territoire, est peut-être sans grande variation mais présente tout de même une dépression pendant la saison estivale : il y a moindre consommation des produits laitiers en période chaude et, d'autre part, usine par usine ou exploitation laitière par exploitation laitière, la courbe de consommation subit des variations estivales en fonction de la migration des consommateurs. L'usine, ni ses produits, ne peuvent suivre les consommateurs lorsqu'ils vont en vacances dans d'autres lieux et la notion d'excédent national est accentuée en certaines circonstances en excédents locaux dus aux migrations humaines. Lorsqu'il y a, plus rarement, à la fois migrations humaines et migrations animales, la situation est encore plus complexe.

Le problème de la fabrication des produits qui sont élaborés loin des consommateurs, soit dans le temps, soit dans l'espace, se rattache à cette notion d'excédent en général.

Cet ensemble de considérations rapidement évoquées fait apparaître là encore la grande précarité de la prévision en cette matière : il est difficile en effet de savoir à l'avance si les Parisiens quitteront la capitale le vendredi soir ou le samedi soir, s'ils feront le pont ou s'ils ne le feront pas dans les périodes de fêtes ; il est parfois des migrations imprévues, d'autres fois il y a des migrations qui ne se font pas, cela dépend de la pluie et du beau

(1) N.D.L.R. — Il n'a pas été possible de publier l'année dernière cet exposé fait aux séances de travail du 10 mai 1952. Mais il garde son caractère d'actualité — après l'avoir temporairement perdu du fait de la fièvre aphteuse.

temps, cela dépend aussi des mouvements sociaux, du pouvoir d'achat, de l'humeur des uns et des autres, et, en face de tous ces facteurs, les vaches, qui n'ont pas d'informations directes quant à l'humeur et au pouvoir d'achat des consommateurs, continuent à produire en fonction d'un rythme physiologique naturel qui leur est propre et sur lequel nous ne pouvons guère agir, instantanément.

Les transformations et leur évolution.

Il y a donc des excédents que nous devons supporter et que nous devons transformer si nous voulons valoriser la récolte de lait tout entière et ce problème est d'une dimension considérable.

En effet, technologiquement, nous nous trouvons devant un certain nombre de solutions possibles.

La plus simple, la plus sommaire c'est l'extraction de la matière grasse par la beurrerie, suivie soit de la restitution aux animaux du lait écrémé dans la mesure où ils veulent bien l'accepter et où l'on peut le leur retourner dans de bonnes conditions, soit du traitement du lait écrémé sous forme stable ; par extraction de la matière azotée, la caséine que l'on stocke au même titre que le beurre, à moins que l'alimentation animale et le marché de la viande ne valorisent convenablement le lait écrémé.

Puis il y a la solution moderne relativement coûteuse et limitée dans son emploi et dans son extension, l'extraction de l'eau, la stabilisation sous forme de poudre de lait ou de lait concentré, formes de report de la totalité du lait, l'eau seule étant exclue.

Mais la forme la plus importante de la transformation des laits excédentaires, où qu'ils soient, c'est la fromagerie de divers types qui reporte à la fois matière grasse et matière azotée.

J'insisterai peu sur les problèmes posés par beurrerie et caséinerie. En effet le beurre, dans les techniques modernes, peut être élaboré d'une façon stable : au cours du stockage il peut être maintenu à une valeur gustative et à une valeur biologique suffisante pour qu'on n'ait pas d'inquiétude quant au destin qualitatif et au destin financier du stock ; quant à la caséine elle est stable. On ne peut avoir d'inquiétude que quant à son utilisation ultérieure et son marché qui, à côté du marché de la viande, du porc notamment, est une clef de voûte du problème des excédents, préoccupe grandement ceux qui ont à traiter celui-ci ; la caséine traverse, après des heures de gloire, des heures de misère ; actuellement elle subit une crise considérable qui diminue sa production : nombre de laits de caséinerie s'orientent vers la fromagerie, faute de débouchés.

D'un autre côté pour ce qui concerne la poudre de lait, et les laits de conserve d'une façon plus générale, j'ai dit qu'il s'agissait de tonnages limités ; nous sommes en présence néanmoins de produits dont la stabilité apparente, et réelle, est considérable, mais on est en droit de douter, tout au moins au bout d'un certain nombre d'années ou de mois

suivant les techniques et suivant les températures et les climats, de la valeur biologique des produits qu'on sait ainsi conserver. C'est une des tâches à laquelle nous nous sommes attachés au point de vue technologique et pour laquelle nous aboutirons vraisemblablement à des solutions nouvelles, mais c'est un problème délicat que de conserver des produits avec toutes leurs valeurs biologiques, car si les frais de stockage s'ajoutent à des dépréciations de la valeur biologique la rentabilité de l'opération peut être extrêmement incertaine.

Restent les problèmes de fromagerie. Ce sont les plus complexes, les plus variés, c'est à ceux-ci que je m'attacherai le plus longtemps au cours de cet exposé. En effet, lorsqu'on est en présence du monde des fromages, et en France plus particulièrement, on dispose d'un ensemble de techniques très voisines les unes des autres en apparence, mais dont les différences quelques fois subtiles, nous permettent un certain nombre de variations dans les possibilités de report. En effet, le mot « fromage » couvre aussi bien le petit suisse qui est consommé le lendemain ou deux jours après son élaboration au maximum, que le parmesan qui peut être consommé deux ou trois ans plus tard. Inutile de vous dire que, à la fois pour les techniques mises en œuvre, pour les capitaux immobilisés et pour le délai de report que cela permet d'envisager, petits suisses et parmesan sont englobés sous le même vocable, bien qu'il y ait certaines différences à la fois technologiques et économiques ; le « petit suisse » s'apparente au point de vue économique au lait en nature et il en demeure très près dans toutes les servitudes de sa distribution dues à la nécessité d'une consommation aussi rapide que possible, tandis que les fromages dits « de garde » dont le parmesan est le plus marqué, représentent dans notre pays les fromages à pâte cuite. Nous sommes en mesure de reporter les fromages d'un mois sur l'autre, d'un trimestre sur l'autre et quelques fois d'une année à l'autre.

Ce problème de la fromagerie est encore plus difficile et plus complexe que je ne l'ai dit car, d'une façon générale, sur notre territoire les laits de beurrerie sont en train de reculer au profit des laits de fromagerie. Non seulement la région beurrière du Centre-Ouest (Charentes, Touraine, Poitou) devient fromagère, mais cette évolution est extrêmement marquée dans les zones qui, avant et pendant la guerre avaient commencé à pratiquer le ramassage des crèmes à la ferme, ce qui laissait le lait écrémé à l'exploitaiton à l'intention de la basse-cour et des animaux en général, et donnait par la pasteurisation un beurre de qualité : le beurre fermier disparaissait progressivement devant le beurre laitier pasteurisé et l'on semblait avoir résolu le problème de l'amélioration de la qualité des produits beurriers français.

Puis, l'évolution, la raréfaction de la main-d'œuvre paysanne aidant, les cultivateurs eux-

mêmes chez lesquels on ramasse la crème demandent que soit enlevée la totalité du lait de leur exploitation, afin qu'ils n'aient plus à s'occuper de la manipulation du lait écrémé ni de sa distribution. L'animal reculait devant l'usine, la basse-cour se réduisait en effectif et en besoins azotés, la matière azotée venue à l'usine quoi faire ? Au lieu de beurre, faire du fromage ?

Et voilà toute une partie de la Normandie ou de nos pays de l'Ouest qui s'oriente quant à la destination du lait, de la beurrerie vers la fromagerie. Problème considérable qui peut demain contribuer à modifier le marché, amorce d'une évolution redoutable : demain nous pouvons manquer de beurre en raison de cette évolution, et nous trouver devant une surabondance de fromages.

La dimension du stock permanent.

Il n'est pas sans intérêt, après cette vue d'ensemble, de rechercher à combien se chiffre, entre production et consommation, la masse de lait ainsi transformée sous forme de fromages de divers types, de divers âges à la consommation et de se demander ce que cette masse représente, tant au point de vue financier qu'au point de vue possibilité de manœuvre du marché du lait. Au point de vue tonnage de lait transformé la somme des fromages fabriqués, depuis les fromages frais jusqu'aux fromages de garde les plus durs et les plus vieux à la consommation, s'approche de 4 millions d'hectolitres de lait. Il y a donc en permanence dans les usines une masse de produits transformés en cours d'évolution biologique, d'affinage comme nous disons, qui représente 4 millions d'hectolitres, ce qui fait environ 10 milliards de francs au cours moyen du lait de l'année 1951-1952, et ces 10 milliards peuvent subir des variations en fonction de l'évolution du problème des excédents : quand il y a surcharge excédentaire ils peuvent subir un vieillissement en attendant leur arrivée à la consommation ; lorsqu'il y a disette, il y a rajeunissement, ces 4 millions d'hectolitres diminuent et prennent de la valeur en se raréfiant. En fin de compte c'est le vieillissement ou le rajeunissement au moment de la consommation de ce stock de fromages qui mesure la situation réelle du marché du lait.

Lorsque les fromages vieillissent dans les entrepôts il y a « excédent laitier », lorsque les fromages rajeunissent il y a résorption des excédents laitiers, il y a donc, du point de vue de la consommation, quelque chose de très important, c'est que l'on se trouve alternativement, suivant les saisons et suivant les circonstances, en face de fromages jeunes ou de fromages vieux. A cet égard les réactions de la consommation en fonction de ces variations jouent un rôle considérable dans l'allure du marché.

Au risque strictement financier de la variation de cours pendant la période de stockage s'ajoute bien entendu le risque non négligeable d'altération de la

qualité qui peut modifier considérablement la valeur du produit stocké.

L'évolution du goût.

Si, avant les hostilités, avant 1939, on pouvait dire que la France était un pays où l'on recherchait de préférence des fromages très affinés, des fromages vieux dans la mesure où il y a confusion entre âge et affinage, il n'en est plus de même maintenant ; telle région qui consommait des camemberts très affinés demande des camemberts moins affinés et, peu à peu, ce mouvement s'étendant, on constate que les fromages jeunes se vendent relativement mieux que les fromages vieux. C'est ainsi que, tout doucement, en fonction de l'évolution du goût et non pas de l'évolution du pouvoir d'achat, phénomènes essentiellement distincts l'un de l'autre, on arrive à constater que le stock français de fromages, se réduit par rajeunissement et que se posera la question de fabriquer à partir des excédents laitiers autre chose que des fromages qui vieillissent au risque de ne pas être consommés.

Cette évolution n'est pas encore très marquée et beaucoup ne l'ont pas encore entrevue. Cependant, l'année dernière, les stockages de camemberts en frigorifique qui se sont formés au mois de juin de 1951 pour ressortir vers septembre ou octobre se sont traduits par des désastres et vous n'avez pas été sans remarquer que, dans certains quartiers, les détaillants vous offraient 2 camemberts, un camembert jeune et un camembert ancien, l'un faisait passer l'autre ; c'était le jeune qui faisait accepter l'ancien. Voilà un danger redoutable ; si la consommation se détourne du fromage vieux, nous serons obligés d'avoir moins de fromages en stock entre production et consommation et nous devons nous orienter vers d'autres mécanismes de régulation, vers d'autres formes du report.

Le choix des fabrications.

Ce premier aspect qui joue sur 4 millions d'hl. de lait montre que, une variation de 10.000 ou 100.000 hl. de lait sur 4 millions n'est pas considérable, on peut dire même que c'est insensible, ça n'a pas une très grande importance si l'âge moyen du stock est de 2 mois sur l'ensemble des fromages que l'on augmente d'une semaine, ce n'est pas encore grave ; mais cependant ce vieillissement qui crée la désaffection de la consommation est un danger. Mais il en est un autre dont il faut tenir compte. La consommation en effet ne consomme pas du fromage mais des types de fromages d'âges différents, de présentations différentes et de goûts différents et l'on se trouve ainsi devant un ensemble de fragments du stock national de fromages qui sont fonction d'une option du fabricant. Celui-ci a choisi, au moment où le lait était disponible, de fabriquer l'un ou l'autre des multiples types de fromages que nous offrent les possibilités de la technologie et puis, le choix

fait, il se trouve prisonnier de cette option, tant pour l'équipement que pour le financement, que pour la clientèle et le marché. Et c'est ainsi que, l'an dernier par exemple, deux évolutions tout à fait différentes se sont manifestées. Des excédents se sont orientés vers le Gorgonzola. Sur ce marché étroit (le marché français est de 1.500 tonnes environ, à l'année) 50 tonnes de plus, 50 tonnes de moins, font la baisse ou font la hausse, et contribuent au vieillissement ou au rajeunissement du stock, 100 tonnes encore mieux, et 200 tonnes davantage, le marché de Gorgonzola qui était très avantageux au début de l'année, est devenu catastrophique en fin d'exercice car ce marché étroit ne supporte pas que de nouveaux excédents viennent s'ajouter au tonnage traditionnel. Par contre, parallèlement, le marché des pâtes cuites est beaucoup plus considérable (de 50.000 à 60.000 tonnes à l'année), quelques milliers de tonnes de plus n'ont pas effondré le marché, qui a pu absorber des excédents saisonniers considérables et des fabrications nouvelles importantes. Il est intéressant de noter que l'option des fabricants, soit pour le Gorgonzola, soit pour le Gruyère, s'est traduite pour les uns par une difficulté en fin d'année, pour les autres par des résultats non négligeables au point de vue financier.

Voilà donc une notion très importante qui caractérise essentiellement le problème fromager : c'est cette option au départ, option qui commande l'équipement, le financement et le destin des produits. C'est une nouvelle variable du problème des excédents.

Le suréquipement.

Ajoutons à ceci que, compte tenu de cet ensemble de difficultés, chacun des industriels, chacune des coopératives également qui se trouvent en présence du problème d'un choix pour la transformation, a tendance à se réserver la possibilité d'effectuer plusieurs choix, d'entreprendre plusieurs fabrications. Quelles sont les conséquences ? En premier lieu, c'est un équipement beaucoup plus varié, qui confine au suréquipement pour les financiers. En outre, cet équipement plus varié demande un personnel ayant davantage d'aptitude pour faire face à de multiples fabrications et par conséquent l'on recherche des fabricants, des praticiens ayant toutes les aptitudes, ce qui est rare, ou l'on s'assure le service de techniciens connaissant une fabrication puis une autre ou d'autres, on multiplie la demande de techniciens, on exaspère, on fausse le marché de la main-d'œuvre qualifiée et cela se termine par l'accroissement des frais généraux.

Surcapitalisation, suréquipement, demande artificiellement accrue en main-d'œuvre qualifiée, rarefaction et exigences accrues de celle-ci, nous arrivons à une situation difficile parce que chacun veut faire le choix le meilleur, mais celui-ci ne peut être définitif et sûr car nous sommes dans un domaine d'éco-

nomie non concertée, chacun essaye de se débrouiller au mieux. Un minimum d'organisation réduirait peut-être ces risques par des ententes interentreprises, intercoopératives ou interprofessionnelles. Ces ententes pourraient peut-être veiller à ce problème, éviter le suréquipement dû à l'hésitation devant l'option définitive de la fabrication et éviter la demande exagérée et excessive, à notre gré, de fabricants ayant toutes les qualifications.

Le marché extérieur et ses problèmes.

Aux problèmes que j'évoque ainsi sommairement devant vous s'ajoute le problème des exportations. La France exporte certes des produits laitiers mais en quantités réduites sur un marché mondial très encombré par des produits émanant d'économies laitières beaucoup mieux placées que la nôtre quant au prix de revient de la matière première, aussi nous trouvons-nous devant une difficulté considérable pour la conquête de nouveaux débouchés. De nouveaux marchés sont accessibles dans la mesure où les acheteurs sont en mesure de payer. Mais ceci n'est pas nouveau ; il est beaucoup de gens dont l'alimentation rationnelle réclame un complément de produits laitiers, mais parmi ces gens bien peu ont le pouvoir d'achat nécessaire pour atteindre nos prix. C'est ainsi, par exemple, que l'on peut dire que le marché de l'Afrique du Nord, en plein développement au point de vue démographique, est à peu près localisé pour nos produits laitiers, à la population d'origine européenne, tandis que la population indigène demeure absolument étrangère au problème de nos excédents laitiers.

Lorsque l'on consulte les documents émanant de la F. A. O. pour ce qui a trait à la ration moyenne de protéines animales des populations on constate, qu'une forte bande de dépression de cette ration s'étale dans le monde musulman de Casablanca jusqu'aux Indes. On note des chiffres de 5 à 6 grammes de protéines animales par jour et par tête, chiffres moyens bien entendu, et l'on peut penser que, peut-être, en face de ce besoin physiologique, des produits laitiers d'origine européenne pourraient se placer. Mais là intervient le pouvoir d'achat, ces populations ne semblaient pas avoir le moyen de payer des matières grasses européennes, tandis que, peut-être, les protéines du lait leur seraient accessibles. Aussi se demande-t-on s'il ne serait pas possible de présenter des produits laitiers différents de ceux qui sont généralement recherchés en Europe, il faudrait que ces produits soient à la fois moins riches en matières grasses et plus stables. La valorisation de la matière azotée sous forme de fromages à basse teneur en matière grasse pourrait peut-être s'obtenir en face de ces consommateurs nouvellement acquis, par des présentations nouvelles et l'on résoudrait ainsi le problème de l'élargissement du marché.

Je dois ajouter que, en face de cette situation, les

techniciens ne sont pas restés inactifs et se sont préoccupés de rechercher des formules nouvelles. Une difficulté essentielle est qu'un fromage à l'état humide est en danger permanent au point de vue bactériologique et lorsqu'on le transporte sous des climats méditerranéens ou tropicaux le risque est tel pour le fromage humide que l'on se demande s'il ne vaudrait pas mieux le stériliser comme une conserve avant de l'expédier, mais pour un fromage à faible teneur en matière grasse et à bon marché, il est absurde, du point de vue du pouvoir d'achat, de l'offrir au consommateur sous un emballage qui vaut aussi cher que la matière grasse que l'on n'y a pas mise. Aussi nous trouvons-nous devant une difficulté redoutable, c'est le problème de la présentation et de l'emballage des fromages pour ces climats. Certes le fromage séché ou le fromage en poudre représenteraient des solutions, encore faudrait-il que, sous ces climats, il soit possible de reconstituer, sous la forme plastique que nous connaissons, le fro-

mage en poudre de façon à le rendre agréable aux consommateurs.

Conclusions.

Après ce tour d'horizon sur les problèmes laitiers, il apparaît bien que la situation excédentaire prévisible de notre production nationale se traduise par la nécessité d'élaborer des produits nouveaux afin d'aborder avec succès des marchés nouveaux.

Cette situation sera d'autant plus difficile à affronter que nous nous trouvons à la fois devant une tendance accrue vers la production fromagère, et en face d'une évolution des goûts des consommateurs vers des fromages plus jeunes qu'autrefois. La situation fromagère, l'état des stocks en cours d'affinage, leur vieillissement plus ou moins marqué, formeront en définitive, l'indice de l'équilibre ou de déséquilibre du marché général des produits laitiers et c'est à ce niveau que se concentreront les risques les plus sérieux de pertes en période d'extension de la production.