

Caractéristiques structurales des processus de transformation et commercialisation de l'industrie laitière-fromagère en Italie

Sorbini S., Malorgio G.A.

in

Tisserand J.-L. (ed.).
Le lait dans la région méditerranéenne

Paris : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 6

1989

pages 285-294

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI000491>

To cite this article / Pour citer cet article

Sorbini S., Malorgio G.A. **Caractéristiques structurales des processus de transformation et commercialisation de l'industrie laitière-fromagère en Italie**. In : Tisserand J.-L. (ed.). *Le lait dans la région méditerranéenne*. Paris : CIHEAM, 1989. p. 285-294 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 6)



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

Caractéristiques structurales des processus de transformation et commercialisation de l'industrie laitière-fromagère en Italie

S. SORBINI
G.A. MALORGIO
UNIVERSITÉ DE BOLOGNE (ITALIE)

RESUME - L'industrie laitière qui se situe avec 20 % au premier rang de l'industrie alimentaire de transformation est grandement sous la dépendance de facteurs structuraux. A partir d'une structure très fractionnée des élevages, l'industrie de transformation est très peu concentrée et souffre d'un retard technologique par rapport au reste de l'Europe. Environ 60 % du lait produit en Italie est transformé dans un nombre très important d'entreprises ayant parfois plusieurs lieux de transformation. La fabrication artisanale qui caractérise le produit typique de renommée locale reste prédominante. Les fermes coopératives et industrielles permettent la modernisation et l'organisation de la commercialisation se développe lentement. Il y a parfois antagonisme entre les produits à pâte dure et les produits frais qui nécessitent une chaîne du froid pour le transport et le stockage. La structure fermière qui permet de défendre une production locale de qualité est limitée dans son évolution par rapport aux grandes entreprises multinationales pouvant utiliser des marques typiques.

Mots-clés: Fromage, technologie, commercialisation, industrie laitière.

ABSTRACT - «Structural characteristics of processing and marketing in Italian dairy industry». Dairy industry that with some 20 % is in the first rank of food processing industry depends greatly on structural factors. Due to a very fragmented structure of farms, the processing industry is somewhat disperse and technologically underdeveloped in relation to the rest of Europe. About 60 % of the milk produced in Italy is processed at an important number of firms, that have sometimes several processing branches. Artisan manufacturing that characterizes the typical products of local renown is still prevalent. Cooperative and industrial farms permit updating, and therefore marketing organization develops slowly. Sometimes there is antagonism between hard and soft cheeses, the last ones requiring refrigeration for transportation and storage. Farm structure, which allows the defense of quality local production, has a limited evolution with respect to big multinational firms that can use typical brands.

Key words: Cheese, technology, commercialisation, dairy industry.

L'industrie laitière qui figure au premier rang en termes de chiffres d'affaires de tout le secteur de l'industrie alimentaire, avec une incidence estimée de 20 % du total des produits transformés, est grandement influencée par des facteurs structuraux internes et externes.

La structure des élevages des animaux laitiers en Italie est extrêmement fractionnée, faiblement compétitive du point de vue économique et avec une production insuffisante pour satisfaire les besoins internes.

Cette situation, rendue encore plus délicate par le mécanisme complexe de la Communauté Européenne en la matière, aggrave les conditions de ce secteur.

L'industrie de transformation, en partie à cause des facteurs susdits, en partie à cause des caractéristiques technologiques productives liées aux produits typiques nationaux, souffre d'un faible degré de concentration et d'un retard technologique vis-à-vis de beaucoup d'autres pays européens. Tout cela est encore plus marqué —ce qui vaut

également pour tous les secteurs alimentaires— par le lent processus d'évolution du système de distribution italien qui favorise le fractionnement des canaux commerciaux.

Au niveau de la transformation, le secteur laitier-fromager présente une dichotomie structurale qui voit d'une part la présence d'une industrie moderne et compétitive de plus en plus active, de l'autre, encore des entreprises de petites dimensions qui transforment leurs produits par des méthodes artisanales.

La dynamique des consommations alimentaires et l'exigence de maintenir à un niveau acceptable les coûts de production, a poussé de nombreuses entreprises à une plus grande concentration et modernisation des systèmes de transformation en les poussant à s'orienter vers la diversification des produits en vue d'une garantie de stabilité et une possibilité de progrès du marché. En même temps, elle a permis de garder les exploitations agricoles où la plupart du processus productif a lieu, ce qui est la seule condition qui

permet de réaliser des productions typiques de qualité aptes à satisfaire les requêtes du consommateur.

L'utilisation du lait

Sur la base des données statistiques de zootechnie les plus récentes (relatives à 1983, et confirmées par des estimations faites par l'ISMEA pour 1987), il résulte qu'une partie des quantités de lait produites est utilisée à l'intérieur même des exploitations d'élevage pour l'alimentation humaine, des animaux et pour la transformation des produits laitiers-fromagers. Les quantités de lait consommées par les éleveurs et non vendues aux laiteries, se montent approximativement à 32 millions de quintaux, environ 28 % de la production totale. Dans le cas du lait d'ovins, et surtout des chèvres, le part de production gardée par l'éleveur est dominante (plus de 60 % et 90 %, respectivement), tandis que pour le lait de bovin elle est d'environ 24 %. Presque 48 % du lait gardé à l'exploitation est utilisé pour la consommation à l'état frais, tant par la vente directe pour la consommation finale, qu'à travers les besoins propres. 52 % qui reste est utilisé pour l'alimentation du bétail (9,4 millions) et la transformation artisanale en produits laitiers-fromagers.

La partie qui reste de la production laitière est traitée par l'industrie fromagère qui retire environ 84 millions de lait, équivalents à 72 % de la production totale (tableau 1).

Cette quantité constitue la partie de production la plus importante qui soutient assez bien le processus de transformation et de commercialisation.

De la quantité de lait produit et disponible (c'est à dire nette de la production destinée à l'alimentation du bétail), environ 21,6 % (tableau 2) est utilisé dans les mêmes exploitations où il est produit, tandis que 78,4 % est destiné à la transformation dans les systèmes de type industriel. La première de ces utilisations a subi une diminution au cours de ces dernières années. La réduction du nombre des élevages et, par conséquent, des familles satisfaisant leurs besoins propres, ainsi que la tendance diffuse à consommer du lait traité industriellement — pour des raisons d'hygiène et de facilité d'emploi — sont les raisons principales de la consommation directe réduite de lait.

La part de lait affectée à l'industrie laitière-fromagère est ramassée et donc transformée par les unités productives de type divers ayant différentes formes juridiques. En effet, 28,6 % du lait délivré est transformé par des établissements organisés en association, 1,2 % dans des systèmes industriels d'exploitations agricoles, 44,6 % dans des fromageries et centrales laitières et 4 % dans des centres de ramassage qui groupent les unités préposées à la récolte du lait, et des unités avec activité provisoire.

Cette répartition a changé ces dernières années au détriment des unités productives en formes associatives qui ont réduit, en termes relatifs, la quantité transformée à l'avantage des fromageries et des centrales laitières.

Pour ce qui est de l'utilisation du lait, le marché italien est caractérisé par l'orientation vers la production de

produits transformés (Tab. 3). Environ 60 % de la disponibilité de lait est destiné à la transformation, tandis que 40 % est utilisé pour l'alimentation directe. En effet, en Italie, la consommation par tête de lait (environ 90 kg. par an) s'établit à des niveaux inférieurs par rapport au reste de l'Europe, alors que la consommation de fromages (environ 15 KG. par an) est supérieure.

En comparant entre 1974 et 1983, la quantité de lait utilisée a enregistré, en termes absolues, un accroissement pour les deux utilisations. En termes relatifs, au contraire, la partie pour l'alimentation directe a atteint un accroissement annuel (3,4 %) supérieur par rapport à l'utilisation directe pour les produits transformés (2,5 %). Cela semble être dû au fait que, contrairement à la tendance précédente, ces dernières années, il y a eu une plus forte consommation annuelle de lait par tête.

Caractéristiques structurales du processus de transformation

Sur la base des deux derniers recensements de l'industrie, il résulte que le nombre d'établissements pour la transformation du lait s'est réduit en passant de 5.871 en 1971 à 5.294 en 1981. Cette réduction s'accompagne d'un accroissement du nombre du personnel du secteur de la transformation qui passe de 40.246 en 1971 à 43.867 en 1981, en faisant ainsi grandir la dimension moyenne des établissements.

Du point de vue structural, le secteur laitier-fromager a un poids relativement faible par rapport à l'industrie agro-alimentaire et comprend environ 7,5 % des établissements et 8,5 % du personnel.

D'après les données du tableau 3 il est possible d'observer que le nombre d'établissements est supérieur au nombre d'entreprises, il s'en déduit que, du point de vue de l'organisation, une seule entreprise a plusieurs établissements, avec un rapport qui reste constant entre 1971 et 1981.

En faisant une distinction des unités productives par type de forme juridique de leur constitution, il est possible de remarquer, d'après le tableau 4, qu'il y a une évolution non uniforme. Le nombre d'établissements appartenant aux exploitations agricoles qui transforment principalement leur propres produits a augmenté tant en termes absolues qu'en termes relatifs en engendrant ainsi un accroissement parallèle du nombre de personnel.

Une situation différente est enregistrée pour l'activité de transformation en forme associative. Le nombre d'établissements se réduit, son importance relative diminue, et il passe de 44,4 % en 1971 à 36,9 % du total des établissements. Mais, à cette réduction fait pendant un accroissement de 21 % du nombre du personnel.

Pour ce qui est de l'activité de transformation réalisée dans des entreprises de type industriel, il est possible de constater une réduction en valeur absolue du nombre des établissements et un accroissement du nombre du personnel. Ces tendances s'avèrent renversées si l'on considère les valeurs en termes relatifs pour lesquelles on enregistre une

importance plus grande des établissements, qui passent de 43,6 % en 1971 à 45 % en 1981, et une réduction en pour cent du personnel de 68,7 % en 1971 à 64,6 % du total en 1981.

D'après les éléments susdits, les caractéristiques structurales suivantes ressortent: 1) présence d'une intégration substantielle entre les activités de transformation et les activités de production du lait de la part des exploitations agricoles; 2) accroissement du nombre d'établissements dans les exploitations agricoles, dû essentiellement à une demande accrue de la part du consommateur de produits typiques obtenus par la transformation artisanale; 3) la présence simultanée d'une activité fromagère de type industriel, de dimensions plus vastes, pour faire face aux problèmes économiques de gestion; 4) la réduction de l'activité en forme associée.

Très intéressantes sont les données, illustrées au tableau 5, relatives à la dimension des établissements par classe d'amplitude du nombre de personnel en faisant une distinction par type d'activité de transformation.

Dans l'ensemble, l'activité de transformation en 1981 est concentrée sur des établissements de dimension réduite: 85 % des établissements ont moins de 9 personnes et emploient, 33 % du total du personnel. Ces valeurs ont subi une diminution par rapport aux valeurs de 1971 où le nombre d'établissements avec moins de 9 personnes représentait 89 % des établissements totaux en employant environ 41 % du personnel total.

Il semble évident que de 1971 à 1981, le secteur laitier-fromager s'est orienté vers la concentration de l'activité de transformation sur des établissements de plus grande dimensions, en particulier pour les classes d'amplitudes comprises entre 10 - 49 et 50 - 200 personnes. Cette tendance serait due, en particulier, au changement de goût des consommateurs vers une demande plus forte de fromage à pâte molle et de lait frais. La fabrication de ces produits nécessite des investissements importants tant en machinerie qu'en image du produit, car elle requiert des niveaux minima de transformation afin de réaliser des économies d'échelle.

Dans le cadre de chaque activité individuelle, la transformation du lait dans les exploitations agricoles tant en 1971 qu'en 1981, est faite essentiellement dans des établissements ayant moins de 9 personnes. Pour l'activité de transformation d'une façon associée, il y a une baisse tant du nombre des établissements que du personnel dans la classe d'amplitude avec moins de 9 personnes, en augmentant ainsi considérablement la présence d'établissements ayant une amplitude intermédiaire entre 10 et 200 personnes. Pour ce qui est de l'activité dans les entreprises industrielles nous constatons une forte proportion d'établissements ayant moins de 9 personnes, en augmentation en termes relatifs entre 1971 et 1981 à l'intérieur de la même classe, et une augmentation remarquable de la classe ayant plus de 500 personnes.

Localisation géographique des structures de transformation

Comme pour la plupart des industries alimentaires la localisation géographique du secteur laitier-fromager aussi dépend de la proximité des sources de matière première et des zones de vente.

En effet, il est possible de remarquer, d'après les données de recensement de l'industrie, que les établissements pour la transformation du lait sont concentrés dans la plaine du Pô et aux alentours des aires urbaines. En 1981, environ 60% des établissements et presque 70 % du personnel étaient localisés dans l'Italie du nord (tableau 7) où, d'autre part, est ramassée, en moyenne, 78 % du lait national avec environ 79 % du cheptel bovin laitier de tout le pays. En particulier, l'Emilie Romagne, la Lombardie et la Vénétie représentent à eux seuls plus de 45 % du nombre total des établissements et environ 50 % du personnel.

Dans les régions centrales et méridionales du pays la présence de l'industrie de transformation est moins importante. Respectivement, dans les premières sont localisés 6 % des établissements avec un total de 11 % de personnel, tandis qu'au sud il y a 34 % des établissements qui emploient 21 % du personnel.

Il est intéressant de comparer les données régionales entre les deux recensements de l'industrie de 1971 et 1981 (tableau 6). Nous constatons qu'en 1971 le secteur laitier-fromager dans les régions du nord, manifestait une plus grande importance qu'en 1981 avec 73 % des établissements et 74 % du personnel. Les régions centrales et méridionales avaient moins d'importance où l'industrie laitière-fromagère comptait respectivement 5 % des établissements et 10 % du personnel au centre, et 22 % des établissements et 16 % du personnel au sud.

Ce transfert vers le sud de l'industrie laitière-fromagère serait dû essentiellement à l'introduction de produits longue conservation (lait UHT) et à l'extension des techniques du froid tant chez les exploitations agricoles (réservoirs de réfrigération) que dans la distribution. Cela a permis une plus grande expansion des consommations tant au niveau territorial qu'individuel, en rendant de plus en plus facile la possibilité de transfert de matière première et/ou demi-produits entre les régions excédentaires et les régions déficitaires et modifiant les canaux de distribution, en s'ouvrant vers de nouveaux points de vente (supermarchés, magasins non spécialisés, etc.). Après le tableau 7, relatif au dernier recensement de 1981, il est possible d'observer que l'activité de transformation du lait dans les exploitations agricoles est essentiellement concentrée dans les régions méridionales, regroupant environ 72 % des établissements et 49 % du personnel total enregistré dans les exploitations agricoles. Par rapport à 1971, le nombre d'établissements dans les exploitations agricoles du nord perd de l'importance, tandis qu'une augmentation du personnel est enregistrée; dans les régions centrales et méridionales l'on constate une augmentation tant des établissements que du personnel.

Pour ce qui est de l'activité de transformation en forme

associée, nous constatons une forte concentration des établissements dans les régions septentrionales où sont localisés environ 92 % des établissements avec 80 % du personnel du total national à l'intérieur du type d'activité. Par rapport à 1971, nous enregistrons une plus faible importance de l'activité de transformation en forme associée au nord, mais une augmentation dans les régions centrales et méridionales; Il faut également remarquer que parmi les différents types d'activités, dans les régions septentrionales, l'activité en forme associée a une grande incidence avec 56 % des établissements et 36 % du personnel total de l'aire du nord.

L'activité de transformation du lait dans les entreprises industrielles présente, par rapport aux autres activités, une plus grande diffusion dans tout le territoire national. En effet, 49 % des établissements et 68 % du personnel, relatifs aux entreprises industrielles, sont localisés au nord, 9 % des établissements et 14 % du personnel dans les régions centrales, tandis qu'au sud il y a 42 % des établissements et 22 % du personnel.

Caractéristiques structurales du processus de commercialisation

L'émiettement des unités productives qui caractérise l'industrie laitière-fromagère italienne, décrite aux paragraphes précédents, est compensé par la présence de quelques grands groupes industriels, présence qui, à partir de la fin des années 70 s'est étendue, au fur et à mesure, et s'est renforcée parallèlement à un accroissement significatif des consommations de lait et ses dérivés.

Avant cette période, le marché italien a été caractérisé par la présence de petites entreprises, dont la capacité de distribution était limitée à des aires locales, exception faite pour les trois grandes: Galbani, Locatelli, Invernizzi, les seules entreprises qui disposaient d'une vaste gamme de produits (charcuterie comprise), d'un réseau de vente étendu à tout le territoire national, et d'une action de publicité importante.

Pendant les années 70, avec l'accroissement important de la consommation de lait stérilisé, la Parmalat entra dans ce secteur et elle allait s'établir, par son chiffre d'affaires, aux premiers rangs du secteur laitier-fromager, en réalisant une plus grande diversification de l'activité en d'autres secteurs aussi.

Ce phénomène s'est produit aussi pour d'autres entreprises en favorisant une plus grande concentration du marché. En effet, ces dernières années on a constaté une tendance vers la constitution de sociétés regroupant plusieurs entreprises, apparemment autonomes, sous une seule gestion, ou le développement du travail pour le compte de tiers, par lequel une entreprise fournit le lait à d'autres entreprises ou le conditionne et/ou le transforme en partie, avec la marque du client.

La structure industrielle est formée d'environ 200 entreprises (tableau 8) qui, dans le domaine du lait seulement, commercialisent 90 % des besoins nationaux; 10

% qui reste est occupé par un nombre non précisé de fromageries privées ou coopératives. Une plus grande dispersion présente le marché des produits fromagers à cause essentiellement de la gamme complexe de produits, de la recherche de la qualité et de la structure productive.

Du point de vue des logiques commerciales, nous constatons que des produits aux stratégies complètement différentes cohabitent dans le secteur laitier-fromager. Des caractéristiques opposées sont évidentes, par exemple, des fromages à pâte dure ou demi-dure d'une part, et des yoghourts et fromages frais de l'autre.

Les producteurs de la première catégorie —souvent sous la couverture d'une marque typique ou d'origine et avec une structure fortement émietée— n'appliquent pas de stratégies d'innovation. De plus, sujets à un coût élevé de fabrication et aux obstacles d'un marché fondamentalement statique, réalisent, d'une manière générale, des marges de bénéfice assez réduites.

Les producteurs de yoghourt, crèmes et flans, ainsi que de fromages frais, avec une structure productive plus concentrée, sont plus portés à l'innovation, aux stratégies de marque et commercialisation et atteignent, en moyenne, de meilleurs niveaux de rentabilité.

Une composante importante dans les processus de commercialisation des produits laitiers-fromagers, est le système de distribution. En Italie, nous constatons une coexistence de circuits traditionnels et techniques de distribution avancées, même si ce sont ces dernières qui sont en train de s'affirmer.

L'orientation la plus courante va vers le développement de systèmes verticaux de distribution et de points de vente spécialisés où il se réalise une forme de rapport continu entre producteurs et systèmes de distribution pour la commercialisation des produits.

Mais, suivant le type de produit, les canaux de commercialisation présentent des formes diverses. Pour le lait pasteurisé, la distribution est assez dispersée avec des réseaux de vente souvent directe (80 % commercialisé directement par le personnel de la transformation) avec passage par le point de vente tous les jours ou un jour sur deux, en couvrant ainsi des aires très limitées. Le lait pasteurisé est distribué à travers les laiteries (65 %) et, de plus en plus fréquemment, à travers les supermarchés (25 %); une quantité limitée passe par les magasins d'alimentations courants et mixtes (10 %), à cause de la période de conservation limitée du produit. Environ 20 % du marché du lait frais est couvert par sept producteurs (centrales laitières de Milan, Turin, Rome, suivies par les sociétés Granarolo, Ala, Sole et Giglio), la partie qui reste est fragmentée dans une multitude de petites entreprises.

Etant donnée la grande incidence des coûts de livraison et d'équipements spéciaux, les producteurs expérimentent de plus en plus la diversification de la production vers d'autres produits périssables à transporter ensemble, de sorte à utiliser des canaux qui commercialisent déjà le lait frais et réduire ainsi les coûts de distribution.

Le secteur du lait longue conservation est plus compétitif

et concentré: 40% des besoins est couvert par les 6 entreprises principales du secteur, parmi lesquelles Parmalat détient environ 23 % du marché.

Le lait longue conservation ne nécessitant pas le transport au froid, et étant disponible pour le stockage, s'adapte à n'importe quel type de commercialisation sans créer des problèmes de conservation et de durée. Pour cela, la vente est orientée vers les grands groupes de distribution qui commercialisent 35 % du total, les magasins d'alimentation mixtes 59 %, tandis que dans les laiteries 6 % seulement.

Pour les fromages à pâte molle et frais nous constatons un accroissement progressif du réseau de distribution à travers une meilleure image, l'assortiment de la gamme offerte et l'élargissement des aires d'approvisionnement. La distribution de ces types de fromages est faite directement par les petites producteurs, parmi lesquels une certaine tendance à la concentration est devenue assez commune, tandis que les commerçants en gros s'occupent de la commercialisation d'environ 50 % des marchandises traitées.

Cette catégorie de fromages intéresse un grand nombre de sociétés européennes: Locatelli, Kraft, Unilit, etc. Les entreprises étrangères commercialisent leurs produits à travers les importateurs, parfois ces fromages sont commercialisés sous appellation italienne. Il y a aussi le phénomène d'entreprises nationales qui, afin de réduire les coûts, font produire à l'étranger leurs propres fromages qui sont ensuite vendus en Italie.

Dans l'ensemble, environ 40 % du chiffre d'affaires des grandes entreprises italiennes est contrôlé par du capital étranger.

La distribution des fromages durs et demi-durs se fait essentiellement à travers le long canal traditionnel, c'est à dire, par l'intermédiaire du commerçant en gros. Celui-ci commercialise à peu près 80 % de la quantité totale.

La présence du commerçant en gros, parfois occasionnel, a une grande importance dans les processus productif de ces fromages. Non seulement il s'occupe de la vente du produit fini, mais aussi de l'affinage qui est complètement séparée de la fabrication qui requiert de longues immobilisations et entraîne des risques qui peuvent être difficilement supportés par les fromageries.

Conclusions

Le secteur laitier-fromager italien est caractérisé par des établissements de transformation dont les dimensions moyennes sont très réduites.

En effet, parmi les groupes analysés pour caractériser les structures du secteur, l'activité dans les exploitations agricoles est représentée par de petits établissements, au niveau intermédiaire se situe l'activité coopérative tandis que pour l'activité en entreprises industrielles nous arrivons à des dimensions plus acceptables qui permettent l'utilisations de stratégies de production et commercialisation efficaces.

La permanence sur le marché d'unités productives de

dimension minimum est d'autre part possible grâce à une demande soutenue, essentiellement locale, de produits typiques.

Ce phénomène de fragmentation de la demande et de la distribution sur les marchés locaux est, en réalité, typique de tout le secteur alimentaire, mais il semble avoir une importance particulière dans le secteur étudié.

Dans un sens, il faut remarquer que ce phénomène présente des avantages, tels que la défense d'une tradition fromagère diversifiée d'une zone à l'autre, et la fonction sociale de maintien d'activités économiques dans les aires marginales de montagne et colline.

Mais, cette situation a aussi ses limites. En particulier, l'absence d'interventions (investissements, publicité) sur la commercialisation prive ces produits d'un débouché de marché suffisant pour garantir une réelle évolution quantitative et qualitative. Leur survivance risque, donc, d'être liée aux domaines géographiques d'origine et à des modèles de consommation locale.

Toutefois, l'intérêt que récemment beaucoup de groupes d'investisseurs étrangers ont montré, témoigne de la bonne santé de nombreuses entreprises italiennes et des perspectives favorables de leur développement. Il est certain que l'intégration de l'industrie italienne dans des groupes à base multinationale, pourrait se révéler un dommage pour la zootechnie italienne.

En effet, en spéculant sur les coûts plus bas des élevages européens, ces groupes tendent à s'approvisionner en lait à l'étranger et souvent à confier une partie de la transformation à d'autres pays en ne laissant aux établissements italiens que la phase de conditionnement.

Mais, les éleveurs et les entreprises italiennes pourraient profiter de cette situation pour faire réaliser un saut de qualité à la production nationale tant comme matière première que comme produit final. Dans ce sens, la capacité des multinationales en termes de promotion et lancement de

Tableau 1
UTILISATION DE LA PART DES EXPLOITATIONS
AGRICOLAS DU LAIT PRODUIT (1983)

	(000 ql)	%
Production totale	116.579	100,00
Utilisation:		
Alimentation humaine	15.490	13,29
a) Besoins propres de l'exploitation agricole	4.245	27,40
b) Vente directe	11.245	72,60
Alimentation du bétail	9.494	8,14
Transformation en produits laitiers-fromagers	7.666	6,58
Livraisons à l'industrie laitière-fromagère	83.929	71,99

Source: Annuaire de Statistique de la zootechnie, chasse et pêche, 1984

Tableau 2

**UTILISATION DU LAIT DISPONIBLE PAR TYPE
D'UNITÉ PRODUCTIVE (1975-1983)**

	1975		1983	
	(000 ql)	%	(000 ql)	%
Exploitations agricoles	22.035	24,10	23.156	21,60
Livraisons à l'industrie laitière-Fromagère	69.440	75,90	83.929	78,40
dont:				
— établissements en forme associée	26.382	38,00	30.646	36,50
— établissements en exploitations agricoles	1.115	1,60	1.276	1,50
— fromageries et centrales laitières	38.055	54,80	47.722	56,90
— centres de ramassage	3.888	5,60	4.285	5,10

Source: Annuaire de Statistique de la zootechnie, chasse et pêche, 1976, 1984.

* Données disponibles à partir de 1975.

Tableau 3

**DISPONIBILITÉ ET UTILISATION DU LAIT
EN ITALIE (1974-1983)**

	1974		1983	
	(000 ql)	%	(000 ql)	%
Production nationale utilisable	91.094	95,37	106.995	86,87
Importations	4.431	4,64	16.170	13,13
Exportations	10	0,01	—	0,00
Disponibilité totale	95.515	100,00	123.165	100,00
Lait pour l'alimentation directe	35.542	37,21	48.168	39,11
Lait pour la transformation laitière-fromagère	59.973	62,79	74.997	60,89

Source: Nos élaborations sur l'annuaire Statistique de la zootechnie, chasse et pêche, 1975, 1984.

Tableau 4

**ENTREPRISES, ÉTABLISSEMENTS ET PERSONNEL DANS LE SECTEUR LAITIER-FROMAGER ITALIEN
(1971-1981)**

Année 1971	Entreprises		Etablissements		Personnel		Personnel/ Etablissement
	N	%	N	%	N	%	N
Transformation du lait aux exploitations agricoles qui traitent leurs produits propres	687	12,35	700	11,92	1.935	4,81	3
Transformation du lait en forme associée	2.574	46,25	2.607	44,40	10.640	26,44	4
Transformation du lait en entreprises industrielles	2.304	41,40	2.564	43,67	27.671	68,75	11
Total	5.565	100,00	5.871	100,00	40.246	100,00	7
Année 1981							
Transformation du lait aux exploitations agricoles qui traitent leurs produits propres	911	18,34	950	17,94	2.573	5,87	3
Transformation du lait en forme associée	1.874	37,73	1.945	36,91	12.930	29,48	7
Transformation du lait en entreprises industrielles	2.182	43,93	2.390	45,15	28.364	64,66	12
Total	4.967	100,00	5.294	100,00	43.867	100,00	8

Source: Nos élaborations sur données Istat, Recensement de l'industrie, 1971, 1981.

Tableau 5

**ÉTABLISSEMENTS PAR CLASSE D'AMPLITUDE DU NOMBRE DE PERSONNEL DANS LE SECTEUR
LAITIER-FROMAGER
(1974-1981)**

Année 1971 Classes d'amplitude	< 9		10-49		50-199		200-499		> 500		Etablis. sans personnel	Total	
	Etablis. N	Personnel N	Etablis. N	Personnel N	Etablis. N	Personnel N	Etablis. N	Personnel N	Etablis. N	Personnel N		Etablis. N	Personnel N
Transformation du lait aux exploitations agricoles qui traitent leurs produits propres	677	1.510	23	425	—	—	—	—	—	—	—	700	193
Transformation du lait en forme associée	2.508	8.157	92	1.571	6	522	1	390	—	—	—	2.607	1064
Transformation du lait en entreprises indus.	2.042	6.737	439	8.712	64	5.370	14	4.644	3	2.208	2	2.564	2.767
Total	5.227	16.404	554	10.708	70	5.892	15	5.034	3	2.208	2	5.871	4.024
Année 1981													
Transformation du lait aux exploitations agricoles qui traitent leurs produits propres	918	1.858	29	506	3	209	—	—	—	—	1	950	257
Transformation du lait en forme associée	1.685	6.020	209	3.999	22	1.758	3	1.153	—	—	1	1.954	1.293
Transformation du lait en entreprises indus.	1.891	6.562	402	7.545	65	6.670	12	3.554	6	4.033	4	2.390	2.836
Total	4.494	14.440	640	12.050	90	8.637	15	4.707	6	4.033	6	5.294	4.386

Source: Nos élaborations sur données Istat, Recensement de l'industrie, 1971, 1981.

Tableau 6
ÉTABLISSEMENTS ET PERSONNEL DANS LE SECTEUR LAITIER-FROMAGER
ITALIEN PAR TYPE D'ACTIVITÉ ET RÉGION
(1971)

Régions	Activités en exploitations agricoles		Activités en forme associée		Activités en entreprises industrielles		TOTAL	
	Etablis. N	Personnel N	Etablis. N	Personnel N	Etablis. N	Personnel N	Etablis. N	Personnel N
Piémont	27	115	55	193	232	2.287	314	2.595
Val d'Aoste	5	15	95	154	4	26	104	195
Lombardie	75	188	375	2.596	431	10.571	881	13.355
Ligurie	1	2	3	7	21	383	25	392
Trentin	8	22	139	417	31	228	178	667
Vénétie	16	60	352	1.216	251	1.890	619	3.166
Frioul	7	18	488	1.388	36	371	531	1.777
Emilie Romagne	101	310	1.046	4.156	509	3.168	1.656	7.634
Total Nord	240	730	2.553	10.127	1.515	18.924	4.308	29.781
Toscane	19	52	8	110	108	802	135	964
Ombrie	4	22	6	64	17	92	27	178
Marches	7	19	2	22	18	206	27	247
Latium	7	64	4	57	97	2.389	108	2.510
Total Centre	37	157	20	253	240	3.489	297	3.899
Abruzzes	2	15	4	49	40	348	46	412
Molise	1	7	1	2	46	233	48	242
Campanie	25	140	9	56	306	1.638	340	1.834
Pouilles	230	472	2	24	155	1.050	387	1.546
Basilicate	3	41	—	—	40	172	43	213
Calabre	46	93	1	4	46	178	93	275
Sicile	111	258	1	1	61	599	173	858
Sardaigne	5	22	16	124	115	1.040	136	1.186
Total Sud	423	1.048	34	260	809	5.258	1.266	6.566
Italie	700	1.935	2.607	10.640	2.564	27.671	5.871	40.246

Source: Nos élaborations sur données Istat, Recensement de l'industrie, 1971.

Tableau 7

ÉTABLISSEMENTS ET PERSONNEL DANS LE SECTEUR LAITIÉR-FROMAGER ITALIEN PAR TYPE D'ACTIVITÉ ET RÉGION (1981)

Régions	Activités en exploitations agricoles		Activités en forme associée		Activités en entreprises industrielles		TOTAL	
	Etablis. N	Personnel N	Etablis. N	Personnel N	Etablis. N	Personnel N	Etablis. N	Personnel N
Piémont	14	48	62	435	197	2.360	273	2.843
Val d'Aoste	2	7	30	189	6	37	38	233
Lombardie	53	352	240	2.454	309	9.791	602	12.597
Ligurie	2	3	7	25	17	509	26	537
Trentin	14	45	80	507	14	172	108	724
Vénétie	40	256	233	1.477	165	1.714	438	3.447
Frioul	15	44	291	1.195	47	297	353	1.536
Emilie Romagne	79	250	853	4.630	430	3.161	1.362	8.041
Total Nord	219	1.005	1.796	10.912	1.185	18.041	3.200	29.958
Toscane	30	114	18	169	74	890	122	1.173
Ombrie	6	31	9	86	31	265	46	382
Marches	3	9	4	50	15	278	22	337
Latium	13	165	14	164	94	2.623	121	2.952
Total Centre	52	319	45	469	214	4.056	311	4.844
Abruzzes	4	7	9	85	41	297	54	389
Molise	1	4	2	17	47	386	50	407
Campanie	40	131	25	196	379	2.217	444	2.544
Pouilles	50	152	10	208	196	1.565	256	1.925
Basilicate	6	13	9	143	38	234	53	390
Calabre	17	33	5	81	76	422	98	536
Sicile	78	163	9	56	62	297	149	516
Sardaigne	483	746	44	763	152	849	679	2.358
Total Sud	679	1.249	113	1.549	991	6.267	1.783	9.065
Italie	950	2.573	1.954	12.930	2.390	28.364	5.294	43.867

Source: Nos élaborations sur données Istat, Recensement de l'industrie, 1981.

Tableau 8
PRINCIPALES SOCIÉTÉS DANS LE SECTEUR
LAITIER-FROMAGER (1985)

Sociétés	Chiffre d'affaires (millions de lires)	Employés (nombre)
Galbani Egidio	1.159.705	6.986
Parmalat*	715.782	1.087
Locatelli*	367.938	2.475
Cerpl	353.466	886
Invernizzi	352.677	2.512
Kraft Italia	308.495	565
Polenghi Lombardo	243.619	1.141
Giglio Latterie C. Riunite	241.741	454
Cirio*	193.127	1.260
Ala	192.738	456
Sitia Yomo	150.214	700
Prealpi	119.258	129
Latteria Soresinese	101.721	380* *
Sterilgarda	99.374	110
Gervais Danone*	96.812	336
Zarpellon	96.000**	160* *
Auricchio Gennaro	85.220	380
Lattesud	84.031	156
Centrale latte di Milano	74.174	459
Dietalat	66.674	126

Source: Nos élaborations de «Il Sole 24 Ore», 22 octobre, 1986 «Il Mondo», octobre 1986.

* Activités diversifiées en d'autres secteurs

** Données 1984.

nouveaux produits sont un encouragement indispensable pour le marché italien.

Le risque est que l'industrie italienne ne réussisse pas à rester compétitive et qu'elle se limite à des productions marginales telles que la production de fromages typiques ayant un marché local, le travail pour le compte de tiers ou qu'elle prenne le chemin des produits à faible coût et de qualité médiocre.

Bibliographie

ISTAT, *Annuario della zootecnia, caccia e pesca*, Roma, anni vari.

ISTAT, *Censimento dell'industria, commercio e artigianato*, Roma, anni 1971, 1981.

IRVAM Informazioni, *latte e derivati*, Roma, Dicembre 1987.

VALDERRAMA, E. «Le valenze di mercato del latte», *Largo Consumo*, n. 7-8, 1988.

INEA, «Il settore lattiero-caseario», *Il Mulino*, Bologna, 1985.

INEA, «Il mercato lattiero in Italia», *Il Mulino*, Bologna, 1980.

TORELLI, F. e TASSINARI, M. C.: «Trasformazione lattiero-casearia», *Agricoltura*, n. 5, Bologna, 1988.

TORELLI, F.: «Strategie commerciali e di marca nel settore lattiero-caseario». *Il dottore in scienze agrarie e forestali*, n. 2, Roma, febbraio, 1988.

FACINELLI, B.: «Il canali di commercializzazione del latte e dei prodotti caseari», *Largo Consumo*, n. 11, 1984.