

## La filière du lait et des produits dérivés en Italie

Aragrande M.

*in*

Padilla M. (ed.), Ben Saïd T. (ed.), Hassainya J. (ed.), Le Grusse P. (ed.).  
Les filières et marchés du lait et dérivés en Méditerranée : état des lieux, problématique et méthodologie pour la recherche

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série B. Etudes et Recherches; n. 32

2001

pages 195-220

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI011672>

To cite this article / Pour citer cet article

Aragrande M. **La filière du lait et des produits dérivés en Italie**. In : Padilla M. (ed.), Ben Saïd T. (ed.), Hassainya J. (ed.), Le Grusse P. (ed.). *Les filières et marchés du lait et dérivés en Méditerranée : état des lieux, problématique et méthodologie pour la recherche*. Montpellier : CIHEAM, 2001. p. 195-220 (Options Méditerranéennes : Série B. Etudes et Recherches; n. 32)



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

# La filière du lait et des produits dérivés en Italie

M. Aragrande

Professeur, Université de Bologne (Italie)

---

**Résumé.** La filière du lait et des produits dérivés en Italie se caractérise par des différences territoriales très marquées aux niveaux de la production et de la transformation, concernant la capacité d'approvisionnement, l'efficacité économique et l'aptitude à la compétition. Les meilleurs résultats caractérisent les régions de la Plaine du Pô (où se localisent les 2/3 de la production nationale) par rapport aux régions méditerranéennes (Centre, Sud, Iles), avec des bas niveaux de production et d'efficacité. L'industrie de transformation est elle aussi peu compétitive par rapport à la moyenne européenne, malgré des cas de remarquable importance au niveau national et international. En tout les cas, il faut souligner que les principaux facteurs de compétition internationale sont à repérer parmi les produits typiques (tel le parmigiano reggiano et le pecorino romano) et certains produits d'innovation. Enfin, la nouvelle réglementation de l'U.E. donne des chances à la région méditerranéenne pour s'affirmer par le biais des produits typiques locaux.

**Abstract.** In Italy, the dairy sector is characterised by very marked differences on the levels of production and transformation, concerning the capacity of supply, economic efficacy and aptitude to the competition. The best results characterise the areas of the Plain of Pô (where the 2/3 of the national production are located) compared to the Mediterranean areas (Centre, South, Isles), with low levels of production and efficacy. The industry of transformation is also not very competitive compared to the European average, in spite of cases of remarkable importance at the national and international level. In any case, it should be stressed that the principal factors of international competition are to be located among the typical products (such as the "parmigiano reggiano" and the "pecorino romano") and certain products of innovation. At last, the new regulation of European Union gives chances of assertion to the Mediterranean area by the means of typical local products.

## I – Introduction

L'Italie garde une place particulière dans le territoire européen, trait d'union et de continuité entre le continent et la région méditerranéenne. Cette condition de transition se reflète sur le système économique à tout niveau, le secteur laitier n'étant pas en dehors de ce contexte. Si l'on observe les données générales de la filière du lait en Italie par rapport à la moyenne de l'Union Européenne (UE), on peut en résumer en très peu d'affirmations les aspects saillants. En synthèse, la filière du lait nationale est caractérisée par :

- ❑ Une importante production de lait, soit plus de 10 millions de tonnes par an (9,4 % de l'UE12 et 8,8 % de l'UE15) ;
- ❑ Un bas niveau d'approvisionnement, qui oblige à l'importation d'environ 2 millions de tonnes par an de lait (en provenance de l'UE pour la quasi-totalité) et d'importantes quantités de fromages, de beurre et d'autres produits laitiers ;
- ❑ Une structure de production aux performances limitées, avec une dimension moyenne de 20 vaches par exploitation (face à la moyenne européenne égale à 25), et une productivité de 5 tonnes de lait par vache (5,5 dans l'UE) ;
- ❑ Une structure de transformation industrielle de petite taille : 53 % des unités de transformation des pays principaux producteurs sont localisées en Italie, avec une capacité de production de 4.000 tonnes de lait par an par usine (24.000 dans l'UE) ;
- ❑ Un bas niveau de consommation individuelle de lait (67 litres de lait par habitant en Italie, plus de 100 dans l'UE), de beurre, de produits frais, mais un niveau de consommation de fromages assez élevé (19 kg par habitant en Italie, 16 dans l'UE) ;

- Des productions fromagères très typiques avec une image de qualité bien fondée : 31 fromages italiens ont obtenu la dénomination d'origine protégée et certains sont diffusés et compétitifs au niveau mondial (notamment *parmigiano reggiano* et *pecorino romano*).

Derrière l'image globale de la filière se cachent des situations très nuancées, dont l'articulation fait appel à une clé de lecture essentiellement spatiale.

Le système social et économique italien montre des fortes caractérisations spatiales concernant les attitudes naturelles du territoire et son utilisation, le niveau et le type de développement, le niveau et le type d'urbanisation, les styles de vie, les structures et les infrastructures. Le niveau de revenu varie de manière remarquable selon les régions avec des juxtapositions évidentes entre les régions du Nord, du Centre et du Sud. La différenciation relève de causes sociales et économiques. Le Nord est globalement une région d'industrialisation ancienne et diffusée, à forte intégration économique, au niveau inter-régional et européen, y compris nombre d'activités agro-alimentaires. Le Centre a vécu plus récemment des phénomènes d'industrialisation, concernant surtout des petites et moyennes entreprises, avec un bon niveau de diffusion territorial et de compétitivité, au moins au niveau régional et inter-régional. Le Sud et les Iles sont considérées comme des régions défavorisées, en retard économique, traditionnellement marquées par l'émigration, avec un bas niveau d'industrialisation et de performance économique, malgré de nombreuses interventions de l'Etat.

La juxtaposition spatiale a la même image au niveau de l'appareil de production agricole. Les régions du Nord se caractérisent par un environnement de type continental, avec une agriculture capitalisée, performante et variée, où l'élevage garde un rôle important. Souvent l'intégration agro-industrielle est très forte et donne lieu à des situations de forte spécialisation et efficacité économique au niveau territorial ("food district"). Dans les régions du Centre et du Sud, l'environnement est de type méditerranéen, avec une agriculture peu différenciée, de type familiale, moins capitalisée et intégrée. L'élevage y garde un rôle de deuxième plan, souvent marginal. Il s'agit en général d'une agriculture pauvre :

**Tableau 1. Répartition de la production agricole brute par grande région (%)**

	Nord	Centre	Sud	Italie
Cultures herbacées	28,6	41,4	38,3	34,0
Culture arboricoles	16,0	22,5	39,1	25,8
Zootéchnie	53,6	33,5	21,9	38,9
Sylviculture	1,8	2,6	0,7	1,5
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Source : INEA, 1998, 1999.

La deuxième variable de lecture spatiale du territoire national concerne l'altimétrie. La plus grande partie du territoire italien est constituée par des zones de collines et de montagnes, à agriculture souvent extensive ou très extensive, parfois en abandon. Etant donné la nature du terrain, il s'agit souvent de zones difficiles et défavorisées. Dans le Nord, l'élevage bovin (et laitier) est une solution très commune et presque obligée. Au Centre et au Sud, les céréales et l'élevage ovin sont les seules solutions possibles. Les plaines occupent moins d'un quart du territoire national (tableau 2) et sont situées pour la plus grande partie au Nord (Plaine du Pô). C'est de cette région que provient les 2/3 de la production agricole nationale et, comme on verra, de la production laitière.

**Tableau 2. Répartition du territoire national selon l'altitude (%)**

	Territoire national	Plaine	Colline	Montagne
Régions du Nord	39,8	35,0	18,9	46,1
Régions du Centre	19,4	9,2	63,8	27,0
Régions du Sud et Iles	40,1	18,3	53,2	28,5
Italie	100	23,2	41,6	35,2

Source : INEA, 1998, 1999.

Ces simples informations permettent de comprendre l'articulation du "système pays", sa complexité, les atouts et les contraintes qui se manifestent localement. En fait, il faudrait parler de "différents sous-systèmes" qui, selon un point de vue spatial, marquent le passage du milieu continental à l'environnement méditerranéen. En ce qui concerne le secteur du lait, on adoptera cette simple grille de lecture de l'espace économique pour esquisser les principaux changements qui se manifestent à l'intérieur de la filière au niveau de la demande, de la production, de la transformation et de la distribution. Cela dans l'hypothèse que cette approche permettra d'individualiser des espaces de recherche privilégiés pour la compréhension de la problématique méditerranéenne.

## II – La consommation du lait et des produits dérivés

Traditionnellement, la consommation du lait et des produits dérivés se présente en Italie avec de fortes caractérisations spatiales et socio-économiques. Au Nord, on consomme depuis toujours une gamme variée de produits laitiers, incluant le lait frais, le beurre et différents types de fromage. Par contre, au Centre et au Sud, la demande a toujours privilégié les produits transformés (fromages durs) au détriment du lait et des produits frais. De plus, le lait ne rentre dans le régime des italiens que hors des principaux repas, consommé surtout par les jeunes et les très jeunes ainsi que les personnes âgées. Pour les produits à plus haute valeur ajoutée, la situation ne change pas radicalement. Pour ces produits, il faut remarquer que les habitudes de consommation concernent surtout au Nord les fromages à base de lait de vache et au Centre et au Sud les fromages de lait ovin. Une remarquable exception concerne les fromages qui sont consommés aussi bien directement que pour cuisiner (*parmigiano reggiano*, *grana padano*) et dont la consommation est de type transversal, au moins au niveau social.

Ce cadre a caractérisé la consommation nationale jusqu'à l'après-guerre. A partir de cette époque, des événements importants ont donné lieu à des changements de la demande. Industrialisation, urbanisation, augmentation des revenus, changement des styles, mobilité de la population, ont contribué énormément à cette évolution qui, de son côté, n'a pas entraîné un bouleversement de la situation.

### 1. La diffusion sociale et territoriale de la consommation (les années 50-70)

Dans les années de l'après-guerre, la consommation a subi une évolution rapide au niveau quantitatif et qualitatif (tableau 3). Du point de vue économique, l'augmentation du revenu, dû à l'explosion de l'industrialisation, a entraîné la réduction relative des dépenses alimentaires dont le poids est passé de 30,6 % à 22,3 % (Majnoni et al., 1980). Au cours de ces mêmes années, le poids des produits laitiers sur le revenu est passé de 3,4 % à 1,6 % et a confirmé la rigidité de la demande pour ces produits.

**Tableau 3. Consommation individuelle de lait, fromages et beurre (kg/pers.)**

	1951/55	1961/65	1970/75	1981/85	1991/95
Lait	50,42	61,56	72,2	84,34	77,7
Fromages	5,7	8,66	11,28	15,32	15
Beurre	1,34	1,76	2,08	2,24	2,5

Source : ISTAT.

Selon une enquête menée en 1968, 50 % du lait était utilisé par les personnes des classes d'âge "extrêmes", c'est-à-dire les personnes âgées et les jeunes et, surtout, les très jeunes (de moins de 12 ans). La consommation était fortement saisonnière. Au niveau géographique, le niveau moyen de consommation individuelle de 73-76 kg par habitant atteignait jusqu'à 90 kg dans certains régions du Nord pour baisser à 60 kg dans le Sud. (tableau 4). L'urbanisation jouait aussi un rôle important, mais de manière différente selon les régions : la consommation était en fait plus élevée dans les petites villes<sup>1</sup> au Nord que dans les grandes villes au Sud.

**Tableau 4. Consommation individuelle de lait (litres/an) dans les villes (moyenne 1973/76)**

	Villes > 50.000 (a)	Autre villes (b)	Différences (a-b)
Nord Ouest	77,4	83,7	-6,3
Nord Est	85,9	93	-7,1
Centre	75,3	65,4	9,9
Sud et Iles	69,3	58,35	10,95
Italie	75,9	72,99	2,91

Source : Majnoni et al., 1980.

Les écarts dans la consommation individuelle au niveau territorial relèvent de l'aptitude régionale à la production de la matière première, qui privilégie le Nord par rapport au Centre et au Sud. Dans la Plaine du Pô et dans les Alpes, la production de lait est une activité répandue, avec un niveau de spécialisation très élevée, ce qui permet à la population de toute la région de s'approvisionner aisément en lait, même dans les marchés les moins importants (proximité de la production à la consommation). Au Centre et au Sud, la production est plus rare et l'approvisionnement relève pour une partie importante des importations inter-régionales. La distribution de masse favorise les marchés de taille majeure (centres urbains importants) au détriment du milieu rural et des petites villes.

L'augmentation de la consommation au Nord et au Centre-Sud (malgré l'offre insuffisante) est aussi le résultat d'une politique d'approvisionnement entamée à la fin des années 30 à travers les "Centrales du lait". La loi d'institutions de 1938 donnait aux communes la gestion des établissements pour le traitement hygiénique du lait dans le but de promouvoir et de sécuriser la consommation auprès de la population. On doit au système des centrales non seulement l'augmentation de la consommation mais aussi la fidélisation du consommateur au lait frais et à d'autres produits frais et l'image même de ces produits<sup>2</sup>.

Au niveau qualitatif, il faut souligner qu'au cours des années 70, le traitement hygiénique du lait n'était pas considéré encore comme satisfaisant par les consommateurs qui avaient alors souvent recours à un traitement thermique à la maison avant de consommer le produit frais. Ce comportement dérivait peut-être d'un héritage culturel mais aussi du fait qu'à l'époque plus de la moitié du lait entier commercialisé n'était pas traité (tableau 5). Dernier fait à souligner sous l'aspect qualitatif, les consommateurs du Nord donnent de plus en plus leur préférence au lait stérilisé et écrémé, tandis qu'au Centre et au Sud le produit frais et entier tient le marché. Cela souligne une remarquable différence entre les styles de vie des deux régions, dû au type de développement économique.

**Tableau 5. Répartition de la consommation de lait selon le type et le traitement**

		.000 q	1976	%
<b>Lait entier</b>		<b>29.543</b>	<b>72</b>	
dont	non traité	15 787		38
	pasteurisé	12.009		29
	stérilisé	1 373		3
	UHT	374		1
<b>Lait écrémé</b>		<b>11.505</b>	<b>28</b>	
dont :	part. écrémé	10 913		27
Dont	pasteurisé	2 247		5
	stérilisé	6 997		17
	UHT	1 669		4
Total Ecrémé		592		1
<b>Total</b>		<b>41 048</b>		<b>100</b>

Source : Majnoni et al., 1980.

En ce qui concerne les fromages, la caractérisation sociale et territoriale de la consommation demeure une donnée de base, mais avec un décalage plus réduit au niveau des grandes régions et des classes de revenu. Le fromage est un produit "riche" pour les Italiens (tableau 6), qui sont prêts à modifier leurs dépenses selon la variation de leur revenu. La seule exception, dans ce cadre, est constituée par les fromages à râper (fromages du type *grana*) depuis longtemps diffusés dans la cuisine italienne avec des différenciations sociales et territoriales peu importantes.

**Tableau 6. Elasticité au prix et au revenu**

	Elasticité / prix	Elasticité / revenu
Lait	-0,25	0,05 / 0,47
Parmigiano	-0,24	1,22
Grana p.	-0,56	0,99

Source : Di Sandro G., Messori F., 1972 ; Messori F., Vezzani C., 1987.

## 2. Les tendances récentes

Les changements sociaux et économiques, qui se sont vérifiés dans les années 80 et 90, ont influencé la consommation alimentaire et la demande des produits laitiers.

La croissance démographique a beaucoup ralenti et la pyramide d'âge montre un vieillissement de la population. La croissance zéro est présente dans beaucoup de régions du Nord, mais elle ne s'est pas encore vérifiée au Sud. Longtemps réservoir d'émigration, l'Italie est aujourd'hui la destination de flux d'immigration de plus en plus importants. Du point de vue économique, l'augmentation du revenu est passée par des phases très variées, mais sans connaître les profondes crises des années 70. La dépense publique a connu les niveaux peut-être les plus élevés dans l'histoire du pays, pour après baisser dramatiquement au cours des années 90, avec simultanément le désengagement de l'Etat et la privatisation de nombre d'activités économiques (y compris l'agro-industrie).

Dans ce contexte, à partir de la moitié des années 80, des styles de vie nouveaux se sont graduellement affirmés, en faveur d'une demande de type de plus en plus urbain, de qualité et variée, avec, en plus, la différenciation des modes de consommation et l'évolution de la distribution moderne. Au niveau de la filière du lait et dérivés, cela a favorisé certains produits, mais sans bouleverser au fond les habitudes de consommation (tableau 7)<sup>3</sup>.

**Tableau 7. Consommation de lait et dérivés selon les zones géographiques (kg/pers. 1998, var. sur 1997)**

	Nord-Ouest	var.	Nord-Est	var.	Centre	var.	Sud-Iles	var.	Italie	var.
<b>Lait</b>	<b>36,8</b>		<b>47,9</b>		<b>43,0</b>		<b>39,4</b>		<b>41,0</b>	
Frais	15,4	nd	23,7	nd	25,6	nd	19,9	nd	20,5	nd
UHT	21,4	2,1	24,2	1,5	17,4	4,2	19,5	3,6	20,5	2,8
<b>Yaourt</b>	<b>4,8</b>	<b>8,6</b>	<b>5,6</b>	<b>14</b>	<b>3,8</b>	<b>11,4</b>	<b>2,8</b>	<b>13,4</b>	<b>4,1</b>	<b>11,4</b>
<b>Beurre</b>	<b>1,2</b>	<b>-2,2</b>	<b>1,3</b>	<b>-4,9</b>	<b>0,8</b>	<b>-3,6</b>	<b>0,4</b>	<b>-1,3</b>	<b>0,9</b>	<b>-3,1</b>
<b>Fromages frais</b>	<b>2,8</b>	<b>4,5</b>	<b>3,2</b>	<b>1,6</b>	<b>4</b>	<b>0,4</b>	<b>3,3</b>	<b>-9,6</b>	<b>3,1</b>	<b>-1,8</b>
Mozzarella	2	3,6	2,3	4,5	3,1	-1,4	2,5	-9,7	2,4	-2,2
Ricotta	0,6	7,6	0,7	-7,4	0,8	0,9	0,7	-11,2	0,7	-2,5
Mascarpone	0,1	3,7	0,2	7,7	0,1	12,1	0,1	14,7	0,1	8,3
Caprins	0,1	5,7	0	-25,6	0	40,9	0	65	0	6,5
<b>Fromages tendres</b>	<b>2,2</b>	<b>0,7</b>	<b>1,9</b>	<b>-3,6</b>	<b>1,5</b>	<b>4,5</b>	<b>0,4</b>	<b>4,8</b>	<b>1,5</b>	<b>0,9</b>
Stracchini e crescenze	0,7	1,7	0,9	-2,3	0,8	3,7	0,1	20,6	0,6	2,1
Gorgonzola	0,7	16,9	0,4	-8,2	0,1	3,2	0,1	13,9	0,3	3,2
Taleggio e quartiolo	0,4	-1,1	0,1	15,7	0	1,9	0	-9,5	0,2	-2,8
Caciotte	0,1	-2	0,3	3,7	0,5	9,7	0,1	-5,5	0,2	4,2
Camembert	0,1	-5,2	0	6,6	0	-2,1	0	9,5	0	-2,3
Italico	0,1	-7,1	0,1	-6,4	0,1	-8,6	0,1	-3,7	0,1	-6,6
Brie	0,1	-14,3	0,1	-6,4	0	5,5	0	-7,7	0,1	-9,9
<b>Fromages semi-durs</b>	<b>1,4</b>	<b>0,8</b>	<b>2,1</b>	<b>-2,6</b>	<b>0,9</b>	<b>-4,3</b>	<b>1,4</b>	<b>-5,3</b>	<b>1,4</b>	<b>-2,8</b>
Asiago e montasio	0,2	-4,5	1,1	0,5	0,1	0,2	0,2	-2,8	0,3	-0,9
Emmental e maasdam	0,7	1,1	0,7	-5,4	0,5	-6,4	0,5	-8,1	0,6	-4,3
Fontina e fontal	0,3	1,2	0,2	-9,4	0,1	-10,1	0,1	0,7	0,2	-2,2
Provolone	0,2	5,6	0,1	-3,6	0,2	2,4	0,6	-4,4	0,3	-1,08
<b>Fromages durs</b>	<b>2,2</b>	<b>4,1</b>	<b>2,7</b>	<b>-2,3</b>	<b>2,7</b>	<b>0,5</b>	<b>1,9</b>	<b>2,9</b>	<b>2,3</b>	<b>1,4</b>
Grana râpé	0,2	4,6	0,1	16,7	0,1	23,5	0	32,9	0,1	13
Grana en formes	1,8	4,9	2,3	-3,8	1,9	2,1	1,5	3,5	1,8	1,8
Pecorino	0,2	-5,1	0,3	3,2	0,7	-5,7	0,4	-1	0,4	-2,9
<b>Fromages industriels</b>	<b>7,2</b>	<b>1,9</b>	<b>5,7</b>	<b>2,5</b>	<b>4,7</b>	<b>-5,4</b>	<b>3,3</b>	<b>-6,4</b>	<b>5,1</b>	<b>-1,1</b>
D'innovation	0,5	6,2	0,4	9,5	0,4	6,3	0,3	8,1	0,4	7,3
Fondus	0,6	3,9	0,7	1,7	0,5	6,7	0,5	-2	0,5	2,2
Crèmes	5,8	1,7	4,3	2,3	3,5	-8,1	2,2	-8,3	3,9	-2,1
Fondus portions	0,3	-5,5	0,3	-1,9	0,3	-1,9	0,3	-9,6	0,3	-5,3
<b>Total fromages</b>	<b>15,8</b>	<b>2,4</b>	<b>15,6</b>	<b>0,04</b>	<b>13,8</b>	<b>-1,5</b>	<b>10,3</b>	<b>-5,3</b>	<b>13,4</b>	<b>-0,8</b>

Source : Osservatorio del latte, 1999.

## A. Le lait

Pour le lait, malgré la diversité des données sur la consommation<sup>4</sup>, les différentes sources indiquent des tendances générales uniformes : stabilité de la consommation sur la longue période ; augmentation de la consommation pour le produit à longue conservation (dont le marché est désormais majoritaire par rapport aux autres types de lait) et réduction du marché du produit frais ; moindre ou quasi nulle importance du niveau d'urbanisation sur la diffusion de la consommation globale ; importance des facteurs sociaux et économiques.

De ce dernier point de vue, il faut remarquer que la consommation de lait est plus répandue chez les personnes de niveau économique et/ou bien de niveau culturel élevé (même si moins riches). En particulier, la consommation du produit frais est fortement influencée par le niveau culturel tandis que la consommation du produit de longue conservation n'a pas de corrélation avec ce facteur, dépendant plutôt d'un choix d'opportunité.

L'aspect territorial garde son actualité. Face à une réduction du différentiel régional de consommation, la dimension régionale demeure néanmoins importante dans la différenciation qualitative (préférence pour le lait frais au Centre et au Sud, pour le lait UHT et écrémé au Nord). En ce qui concerne l'influence de l'urbanisation, à l'inverse du passé, la consommation de lait à longue conservation augmente avec la réduction de la dimension de la ville, ce qui indique des problèmes de pénétration pour le produit frais malgré le développement de la distribution moderne.

## B. Les fromages

Les données sur la consommation de fromages indiquent d'importantes différenciations régionales. Au niveau quantitatif (tableau 7, tableau 8), au Sud, la consommation est réduite jusqu'à 40 % par rapport au Nord, et cela pour la majorité des produits, mais spécialement pour les fromages tendres. Au niveau qualitatif, il faut remarquer l'importance des produits locaux dans les régions d'origine pour la majorité des fromages. C'est le cas des fromages tendres et semi-durs (*gorgonzola, asiago, montasio, emmental*) des montagnes et des zones limitrophes du Nord, et de certains fromages du Centre-Sud (*caciotta, provolone*). D'autres produits, tel la *mozzarella* (à l'origine méridionale, dont la production a été industrialisée et diffusée depuis longtemps) continue de s'affirmer au Nord en s'adaptant aux styles de vie et de consommation modernes. Ceux-ci favorisent aussi la diffusion des fromages d'innovation et industriels (tels les crèmes) dont la consommation au Nord est double par rapport au Sud (tableau 9). Enfin, les fromages de type *grana (parmesan, grana padano)* d'origine de la Plaine du Pô et des zones limitrophes, ont une diffusion assez homogène sur le territoire national. En fait, au Centre et au Sud leur consommation est même plus élevée que celle des fromages durs et semi-durs locaux.

**Tableau 8. Consommation de fromages selon les grandes régions, 1998 (indice)**

	Nord Ouest	Nord Est	Centre	Sud	Italie
Fromages frais	90,3	103,2	129,0	106,5	100,0
Fromages tendres	146,7	126,7	100,0	26,7	100,0
Fromages semi-durs	100,0	150,0	64,3	100,0	100,0
Fromages durs	95,7	117,4	117,4	82,6	100,0
Fromages industriels	141,2	111,8	92,2	64,7	100,0
<b>Tous</b>	<b>117,9</b>	<b>116,4</b>	<b>103,0</b>	<b>76,9</b>	<b>100,0</b>

Source : Elaboration sur les données du Tableau 7.

Du point de vue socio-économique, la consommation de fromage continue de s'affirmer dans les couches sociales à revenus moyen et élevé, mais là aussi avec une différenciation territoriale importante<sup>5</sup>. Les fromages d'origine septentrionale sont en fait achetés de préférence par les familles de niveau social et économique plus élevé, avec des indices de pénétration modestes, tandis que les fromages d'origine méridionale sont les plus diffusés dans les familles de niveau plus bas<sup>6</sup>.

**Tableau 9. Consommation de fromages selon les zones géographiques (détail)\***

Catégories	Zones	Types de fromages	kg/per
<b>Frais</b>	1. Centre	mozzarella	3,1
	2. Sud	mozzarella	2,5
	3. Nord Est	mozzarella	2,3
	4. Nord Ouest	mozzarella	2
<b>Tendres</b>	5. Nord Est	stracchini	0,9
	6. Nord Ouest	stracchini, gorgonzola	0,7-0,7
	7. Centre	stracchini, caciotte	0,8-0,5
	8. Sud	-	-
<b>Semi-durs</b>	9. Nord Est	asiago e montasio, emmental	1,1-0,7
	10. Nord Ouest	emmental	0,7
	11. Centre	emmental	0,5
	12. Sud	provolone, emmental	0,6-0,5
<b>Durs</b>	13. Nord Est	grana en formes	2,3
	14. Centre	grana en formes, pecorino	1,9-0,7
	15. Nord Ouest	grana en formes	1,8
	16. Sud	grana en formes, pecorino	1,5-0,4
<b>Industriels</b>	17. Nord Ouest	crèmes	5,8
	18. Nord Est	crèmes	4,3
	19. Centre	crèmes	3,5
	20. Sud	crèmes	2,2

Source : Elaboration sur les données de Tableau 7.

\* Les noms en italique indiquent les fromages dont l'origine relève de la région correspondante.

### C. Le yaourt

Le yaourt est l'un des éléments de différenciation des modèles récents de consommation. Depuis trente ans, la consommation de ce produit présente une évolution positive, ce qui a amené de 0,4 à 4 kg/habitant la demande individuelle. On peut affirmer aujourd'hui qu'il est un complément presque quotidien dans l'alimentation des Italiens. Selon PROMETEIA (ISMEA, 1993), un quart de la consommation globale est due à des consommateurs quotidiens et un tiers à des consommateurs pluri-hebdomadaires (1 à 4 fois par semaine). De norme, la consommation de yaourt n'est pas en alternative à celle du lait.

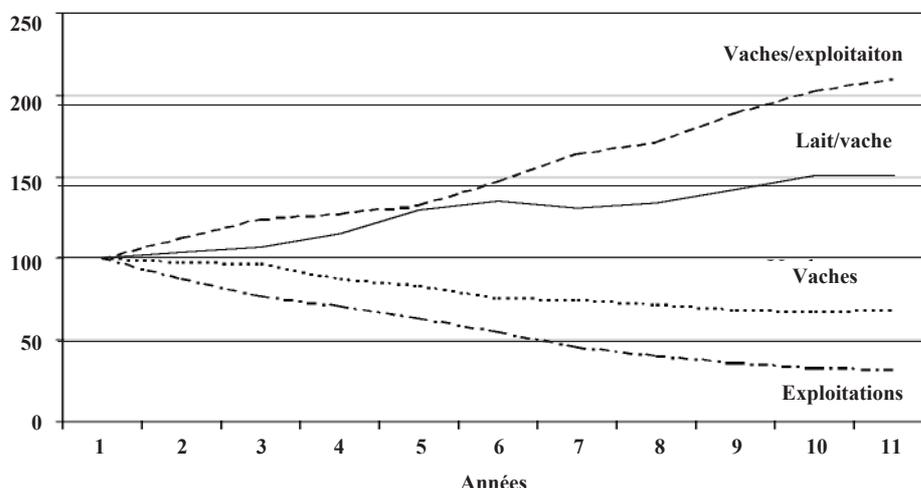
Le niveau de consommation et la présence de ce produit dans les familles marquent toutefois des différences territoriales, ce niveau de consommation étant le double au Nord par rapport au Sud. Il en est de même pour le degré de pénétration qui est de 55 % au Nord et au Centre du pays et de 33 % au Sud (ISMEA, 1997)<sup>7</sup>.

En synthèse, on peut affirmer que les modèles récents de consommation privilégient, d'un côté, les produits traditionnels, avec un poids important des produits locaux et à valeur ajoutée plus élevée, et, d'un autre côté, des produits traditionnels ou bien d'innovation, à condition qu'ils s'adaptent à des styles de vie en évolution, en terme d'image et de fonctionnalité. La caractérisation géographique de la consommation demeure un aspect important des nouvelles tendances, tant au niveau quantitatif que qualitatif. Cela concerne aussi la consommation de lait, où des récentes innovations de produits n'ont pas réussi à bouleverser des habitudes de consommation enracinées<sup>8</sup>. A l'intérieur de ce cadre, il faut isoler un nombre limité de produits qui sont apparemment associés à une standardisation territoriale de la consommation, en terme de niveau et d'habitude de consommation, tels le lait stérilisé, le fromage parmesan et autres fromages de la même famille, le yaourt, auxquels sont associées aussi des dépenses assez élevées en terme de communication et de marketing.

### III – La production agricole

L'Italie abrite 12 % des élevages de l'UE et 10,3 % des vaches laitières, ce qui indique une situation de désavantage structurel par rapport à la moyenne européenne. Depuis trois décennies, la zootechnie nationale est soumise à un processus de restructuration très important. Les données de ce processus entre 1987 et 1997 sont telles que :

**Figure 1. Données structurelles (Italie 1987-1997)**



- Réduction de 2/3 du nombre d'exploitations, soit de 311 à 102 milles unités
- Réduction d'1/3 du nombre de vaches laitières, soit de 3 à 2 millions d'unités
- Doublement de la taille moyenne des exploitations, de 10 à 21 vaches par exploitation
- Augmentation de 50 % du rendement en lait des vaches, de 3,5 à 5,2 tonnes

Le segment de la production agricole est donc soumis à une forte pression de sélection qui n'arrête pas de se renforcer tout en gardant des rythmes importants et une diffusion territoriale généralisée.

Pour simplifier la compréhension, les données régionales de la structure de production ont été regroupées selon les macro-régions principales. Notamment :

- ❑ **Régions Alpines** Régions du Nord montagneuse ou partiellement montagneuse (Valle d'Aosta, Liguria, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia) ;
- ❑ **Régions de la Plaine du Po**  
Régions qui participent pour une partie importante de leur territoire du système de la plaine du Pô (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna) ;
- ❑ **Régions du Centre, Sud et Iles (CSI)**  
Régions à caractérisation typiquement méditerranéenne.

#### 1. La structure de production

Les régions de plaine gardent depuis toujours une position leader dans la production de lait (tableau 10). Dans ces régions, se localisent 44,6 % des élevages et 67,7 % des vaches laitières du total national. Des pourcentages moins importants sont localisés dans les régions des Alpes; 39,4 % des exploitations et 24,6 % des vaches sont en CSI. Cette situation se reflète sur la dimension des exploitations qui, face à la moyenne nationale de 20 vaches par élevage, monte jusqu'à 30 dans la plaine du Pô et baisse à 9,5 dans les Alpes et 12,3 dans le CSI. Au niveau régional, le plus grand niveau de concentration est en Lombardie, avec 12,9 % des exploitations, 33,3 % des vaches, ce qui donne une dimension moyenne de 43 vaches par exploitation. Cet indice est très variable à l'intérieur des macro-régions (tableau 11), pou-

vant varier de 16 (Veneto) à 30 (Emilia R.) dans les autres régions de plaine, mais aussi atteindre 49 dans le CSI (région Sardegnna). D'autre part, il faut souligner que cette valeur concerne des régions beaucoup moins importantes en terme de quantité de bétail.

**Tableau 10. Localisation des exploitations et du bétail**

Grandes Régions	1993			1996		
	Exploit. %	Vaches %	Vaches/exploit (nr)	Exploit. %	Vaches %	Vaches/exploit (nr)
Régions des Alpes	14,2	7,4	8.4	16,2	7,8	9.5
Régions de la Plaine du Po	44,6	65,7	23.7	44,4	67,6	30.0
CSI	41,2	26,8	10.5	39,4	24,6	12.3
Italie	100	100	16	100	100	20

Source : ISTAT (Osservatorio del latte, 1999).

Entre 1993 et 1996, on assiste à des tendances structurelles diversifiées à l'intérieur des macro-régions qu'on peut chercher à grouper. La réduction des exploitations est un phénomène général, mais il ne s'accompagne pas toujours de la réduction du nombre de vaches qui augmente par contre dans un nombre important de régions. Ces dynamiques aboutissent partout à une augmentation de la taille moyenne des exploitations mais avec des rythmes différenciés, qui n'obéissent pas à une logique géographique stricte. Si l'on considère l'augmentation de la taille comme une approximation de la recherche d'efficacité économique, on peut caractériser un nombre limité de tendances en cours.

- ❑ La dynamique structurelle a un rythme réduit dans les régions historiquement spécialisées dans la production de lait (région de la plaine du Pô). On a, ici, d'un côté, des régions très compétitives dans la production de lait, exposées à la concurrence européenne depuis l'ouverture des marchés (telle la Lombardie), et, de l'autre côté, des régions qui jouissent de conditions très favorables pour la production de fromages de qualité bien affirmée même au niveau international (tel le *parmigiano reggiano* en Emilia) ;
- ❑ Dans un nombre limité de régions du Centre et du Sud (non spécialisées, dépourvues d'avantages compétitifs au niveau des productions de qualité), on a une dynamique structurelle importante qui relève surtout de l'élimination des exploitations marginales. C'est le cas de la Sardaigne (où la taille des exploitations s'est vue multipliée par 3 entre 1993 et 1996) et des régions du Centre (Marche et Umbria, où la taille a augmenté de 50 à 60 %) ;
- ❑ Le troisième scénario concerne des régions où l'apport structurel a été très limité voire négatif. Il s'agit surtout de régions du Sud ainsi que les Alpes, avec des avantages comparatifs marginaux pour des productions de qualité. Le cas typique de ce scénario est la Campania (zone DOP pour un type spécial de *mozzarella*) où la taille des exploitations s'est réduite.

Les conditions naturelles, l'aptitude aux productions de qualité et l'exposition à la concurrence apparaissent des facteurs importants dans le processus de restructuration. Le résultat de ce processus n'est pas univoque, permettant des marges de flexibilité dans l'adaptation à l'environnement économique, selon les atouts à jouer (qualité et innovation des produits, organisation intérieure, efficacité de la production, etc.).

**Tableau 11. Répartition régionale des exploitations et des vaches laitières**

	1993			1996			Variation 1996/93 (%)		
	Exploit.	Vaches	Vaches /exploit.	Exploit.	Vaches	Vaches /exploit	Exploit.	Vaches	Vaches /exploit.
Valle d'Aosta	1 823	16 804	9	1 956	19 088	10	7,3	13,6	11,1
Piemonte	13 806	246 994	18	7 638	200 721	26	-44,7	-18,7	44,4
Liguria	1 944	5 881	3	1 482	6 237	4	-23,8	6,1	33,3
Lombardia	18 481	664 268	36	15 866	688 678	43	-14,1	3,7	19,4
Trentio A A	11 498	95 403	8	9 980	95 795	10	-13,2	0,4	25,0
Veneto	19 903	266 457	13	13 496	220 192	16	-32,2	-17,4	23,1
Friuli V G	5 096	53 083	10	3 600	40 451	11	-29,4	-23,8	10,0
Emilia R	11 550	332 506	29	9 585	289 838	30	-17,0	-12,8	3,4
Toscana	3 013	32 470	11	1 564	21 774	14	-48,1	-32,9	27,3
Umbria	1 169	21 427	18	527	14 210	27	-54,9	-33,7	50,0
Marche	835	9 906	12	646	12 019	19	-22,6	21,3	58,3
Lazio	7 935	110 386	14	6 675	103 132	15	-15,9	-6,6	7,1
Abruzzo	2 984	23 325	8	2 213	25 186	11	-25,8	8,0	37,5
Molise	4 283	19 485	5	2 405	20 355	8	-43,8	4,5	60,0
Campania	19 103	133 138	7	15 893	100 092	6	-16,8	-24,8	-14,3
Puglia	6 474	80 490	12	3 437	58 834	17	-46,9	-26,9	41,7
Basilicata	3 385	21 822	6	2 587	24 193	9	-23,6	10,9	50,0
Calabria	2 191	25 443	12	1 308	22 539	17	-40,3	-11,4	41,7
Sicilia	5 091	98 944	19	3 483	81 288	23	-31,6	-17,8	21,1
Sardegna	2 500	39 797	16	528	25 747	49	-78,9	-35,3	206,3
<b>Italie</b>	<b>143 064</b>	<b>2 298 029</b>	<b>16</b>	<b>104 869</b>	<b>2 070 369</b>	<b>20</b>	<b>-26,7</b>	<b>-9,9</b>	<b>25,0</b>

Source : ISTAT (Osservatorio del latte; 1996, 1999).

## 2. Les coûts de production

Durant la période 95-98, le coût net de production était de 837 £/litre de lait<sup>9</sup> en moyenne nationale (tableau 12), le coût du travail étant le poste le plus important (37,7 %), suivi par les coûts d'alimentation (30,2 %) (Osservatorio del latte, 1999).

**Tableau 12. Coût de production du lait**

	1995		1996		1997		1998		Moyenne	
	£/litre	%	£/litre	%	£/litre	%	£/litre	%	£/litre	%
Aliments achetés	198,5	23,5	195,5	22,1	187,9	21,1	165,2	19,1	<b>186,8</b>	<b>21,4</b>
Aliments produits	76,9	9,1	77,5	8,8	77,3	8,7	76,2	8,8	<b>77,0</b>	<b>8,8</b>
Dép. d'élevage	39,6	4,7	38,7	4,4	40,7	4,6	40,7	4,7	<b>39,9</b>	<b>4,6</b>
Dép. générales	38	4,5	40,2	4,6	46,3	5,2	46,2	5,3	<b>42,7</b>	<b>4,9</b>
Amortissement	90,8	10,7	96	10,9	102,1	11,5	103,4	12,0	<b>98,1</b>	<b>11,3</b>
Travail	302,5	35,8	335,3	38,0	333,3	37,4	341,6	39,5	<b>328,2</b>	<b>37,7</b>
Intérêts	98,6	11,7	100,2	11,3	103,2	11,6	90,8	10,5	<b>98,2</b>	<b>11,3</b>
Coût brut	844,9	100,0	883,4	100,0	890,8	100,0	864,1	100,0	<b>870,8</b>	<b>100,0</b>
Aides financ. (-)	28,7	3,4	29,4	3,3	39,2	4,4	39	4,5	<b>34,1</b>	<b>3,9</b>
Coût net	816,2	96,6	854	96,7	851,6	95,6	825,1	95,5	<b>836,7</b>	<b>96,1</b>
Profits (%)	4,4		2,6		-0,4		-3,5		<b>0,78</b>	

Source : Osservatorio del latte, 1999.

Le coût de production peut être mis en relation avec nombre de variables, notamment la taille de l'exploitation, le rendement en lait, le volume de production, les zones géographiques comme nous le montre le tableau ci-dessous.

**Tableau 13. Coût de production du lait selon les variables structurelles et territoriales**

Type ou localisation de l'exploitation	Coût	Profit	Coût	Profit
		£/litre	FF/litre	
Dimension (vaches)	< 9	2063	-1198	-3,86
	> 100	574,6	223,3	0,72
Production/vache (t)	< 3	1730,9	-853,6	-2,75
	> 8	592,2	255	0,82
Production (t/an)	< 20	2495	-1261	-4,07
	> 1000	522,4	309,8	1,00
Montagne	Alpes	1262	-344,6	1,11
	Centre-Nord	1310,6	-428,8	-1,38
	Sud/Iles	1418,2	-663,1	-2,14
Colline	Alpes	824,8	-71	-0,23
	Centre-Nord	884,5	11,9	0,04
	Sud/Iles	931,4	-161,8	-0,52
Plaine	Plaine du Po	687,9	146	0,47
	Centre-Nord	843,3	-72,4	-0,23
	Sud/Iles	788,4	68	0,22

Source : Osservatorio del latte, 1999.

Evidemment, le coût de production baisse au fur et à mesure que la dimension de l'exploitation, le volume de production et le rendement augmentent pour des raisons d'économies d'échelle. La réduction du coût est aussi liée à la localisation des exploitations : en zone de montagne, ce coût est en fait près du double par rapport aux régions de plaine. La structure du coût est aussi révélatrice des stratégies d'adaptation des exploitations. A ce propos, il est important de remarquer la différence entre les extrêmes de l'univers (petites exploitations versus grandes exploitations, bas rendement versus haut rendement, etc.) concernant notamment le travail, dont l'utilisation est gérée de manière stratégiquement différente dans les diverses situations<sup>10</sup>.

Au niveau géographique, il est intéressant de remarquer la variation du coût à l'intérieur de la même altitude entre le Nord, le Centre et le Sud. Même à l'intérieur des zones de plaine, la différence entre le coût de production peut doubler d'un extrême à l'autre.

### 3. La production et la commercialisation

La production nationale de lait est constituée essentiellement de lait de vache (92 %)<sup>11</sup>, les laits de brebis et de chèvres n'étant que faiblement présents (6,8 % et 1,2 %). Cette production est localisée dans le Sud-Iles et dans le Centre. Selon l'ISTAT (tableau 14), la production nationale se situe autour de 11 à 12 millions de tonnes ces dernières années.

**Tableau 14. Production de lait en Italie, 1990-1997 (.000 t.)**

	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
Production de lait	12 091	11 947	11 874	11 648	11 690	12 454	12 921	13 061
dont : des vaches	11 256	11 082	10 898	10 653	10 674	11 259	11 575	11 752
des bufflonnes	43	45	52	70	79	81	127	148
des ovins	663	689	789	788	800	907	1 051	998
des caprins	129	131	135	137	137	207	168	163
<b>Utilisation du lait</b>								
Aliment des veaux	1 015	1 016	1 040	1 089	1 082	1 309	1 336	1 466
Utilisation directe,	155	135	124	113	119	130	203	229
Autoconsommation	96	84	78	74	74	78	60	66
Vente directe	59	51	46	39	45	52	143	163
Transformé dans l'exploitation	546	538	549	512	456	568	531	463
Livraison aux laiteries,	10 375	10 256	10 162	9 935	10 033	10 460	10 851	10 904
dont : de vaches	10 026	9 894	9 746	9 501	9 540	9 916	10 068	10 130
de bufflonnes	312	316	362	364	415	462	634	605
d'ovin	-	6	7	7	8	11	33	33
de chèvre	37	40	47	63	70	71	116	136

Source : ISTAT (Osservatorio del latte, 1999).

De la production nationale :

- 85 % est livré aux laiteries,
- 9,6 % est utilisé pour l'alimentation des veaux,
- 4,3 % est transformé auprès de l'exploitation,
- 1,2 % est utilisé directement

Les consignes faites aux laiteries sont en augmentation, ainsi que celles concernant l'utilisation pour l'alimentation des veaux (effet de l'application de l'OCM-lait) au détriment des autres formes d'utilisation.

Ces tendances ne sont pas complètement confirmées selon d'autres sources<sup>12</sup>. Mis à part le conflit d'information, sur la base des données AIMA (l'agence italienne pour les interventions sur les marchés), on peut obtenir une image supplémentaire des tendances structurelles en cours. La concentration de la production, dont la localisation est confirmée, favorise de plus en plus les zones spécialisées, à cause des facteurs naturels mais aussi à cause de la dotation de structures, de technologie et d'organisation. Par conséquent, les différenciations au niveau territorial vont de plus en plus s'affirmer. La taille de production critique<sup>13</sup> de l'exploitation continue d'augmenter et se place maintenant autour de 200 tonnes par an de lait commercialisé (livraisons aux laiteries + ventes directes) en moyenne nationale. Cette dimension a toutefois une variabilité territoriale très forte. Dans les zones de plaines (pour la majeure partie, localisées dans la région du Pô), la dimension critique a atteint 1000 tonnes par an, tandis que dans les zones de montagne et défavorisées elle varie entre 50 et 100 tonnes.

Ces tendances confirment, au niveau de la production, l'existence de modèles et de stratégies d'adaptation différenciées au niveau territorial, qui ne favorisent pas forcément le gigantisme structurel au détriment des petites exploitations. D'autre part, il est intéressant de constater le poids des exploitations qui se trouvent en deçà et au delà de la dimension critique dans les différentes zones géographiques pour mieux comprendre la dimension territoriale de ce phénomène (Cf. tableau 15). Au niveau national, 86 % des exploitations sont en dessous de la dimension critique, en produisant 32,5 % du lait. Cette répartition se confirme dans les régions défavorisées, mais avec une moindre dimension critique. Par contre, dans les zones de plaine, les plus sensibles à l'effet de la confrontation internationale, les exploitations dites "à risque" représentent 96,7 %. La couche des exploitations "performantes" se réduit à 3,3 % et gère près de 30 % de la production locale.

**Tableau 15. Répartition des exploitations selon la production annuelle et la zone géographique**

Zone Géographique	Italie		Plaines Montagne et zones défavorisées			
	200 t/an		1000 t/an		100 t/an	
Dimension critique (D.C.)	Exploitations	Production	Exploitations	Production	Exploitations	Production
En dessous de la D.C.	85.8	32.5	96.7	70.9	86.9	41.8
Au dessus de la D.C.	13.2	67.5	3.3	29.1	13.1	58.2

Source : notre élaboration (Osservatorio del latte, 1999).

### 3. L'industrie de transformation

Depuis le début des années 90, l'industrie agro-alimentaire italienne est sous le tir des grandes entreprises multinationales qui cherchent à acquérir des marques, des circuits commerciaux et des implantations pour gagner des positions compétitives sur le marché italien. Suite à une vague d'acquisition rapide, le rythme a maintenant ralenti et les stratégies vont s'articuler. La filière du lait n'échappe pas à ce processus (ISMEA, 1997). La pression de la distribution alimentaire, la poussée de la globalisation, le changement de la demande et d'autres facteurs contraignants, vont refaçonner l'environnement compétitif très rapidement et donnent lieu à des dynamiques nouvelles au niveau de la transformation (cf. tableau 16).

**Tableau 16. Les principales entreprises agro-alimentaires en Italie**

Entreprises	Chiffre d'affaires (mrd £)		Employés (nr)		Groupes
	1994	1995	1994	1995	
Nestlé Italienne Spa	3 221	331	8 848	1 656	Nestlé
Galbani Spa	2 031	2 267	6 162	5 943	Danone
Parmalat Spa	1 905	1 842	1 752	1 725	Parmalat
Kraft General Foods Spa	1 557	1 579	3 621	3 326	Philip Morris
Cirio -Polenghi -De Rica Spa	1 447	1 377	2 151	1 814	Cirio
Granarolo Felsinea Spa	521	617	683	687	CERPL
Unigrana Spa	286	435	26	33	
Giglio	364	415	382	388	Parmalat
Cons. Latterie Mantovane	281	368	195	213	
Zanetti Spa	258	344	189	234	
Danone Spa	285	332	300	-	Danone
Sitia Yomo	340	307	922	878	Yomo

Source : ISMEA, 1997.

#### A. La structure de l'industrie de transformation

L'industrie laitière italienne se base sur un grand nombre d'implantations de dimension moyenne ou réduite. Au début des années 80, 3 148 unités de transformation ont collecté 7,7 millions de tonnes de lait, avec une capacité moyenne de 2,5 tonnes par usine. Sur le total des implantations, 96 % étaient de petite dimension<sup>14</sup> et utilisaient moins de 50 % du lait, avec une taille moyenne de 1 250 tonnes par an (tableau 17a, tableau 17b). Par contre, plus de 50 % du lait était utilisé par 4 % des implantations. Ces données ont changé au cours des ans, mais sans bouleverser la situation. Dans les années 1995-97, les petites implantations ont augmenté d'environ 33 % leur taille au prix de la disparition de plus d'un millier d'unités ; en même temps, le nombre des grandes implantations a augmenté, mais avec une diminution de la taille moyenne en terme de lait traité (de 31 396 à 28 334 tonnes par an). La recherche d'une dimension optimale caractérise donc le segment de la transformation à tout niveau.

**Tableau 17a. Unités de transformation du lait**

Années	Petites implantations			Moyennes et grandes implantations			Total		
	Implant.	Production (.000 t)	Moyenne (t)	Implant.	Production (.000 t)	Moyenne (t)	Implant.	Production (.000 t)	Moyenne (t)
<b>INDUSTRIE LAITIERE</b>									
81/83	3 022	3 779	1 250	126	3 956	31 480	3 148	7 735	2 457
95/97	1 890	3 522	1 864	206	6 707	28 291	2 096	10 260	4 465
<b>Avec production de lait et produits frais</b>									
81/83	574	461	804	66	2 767	41 719	640	3 229	5 045
95/97	259	291	1 125	75	3 512	47 040	333	3 803	11 410
<b>Avec production de beurre</b>									
81/83	2 373	34	14	101	42	413	2 474	76	31
95/97	1 184	24	21	113	97	861	1 297	121	94
<b>Avec production de fromages</b>									
81/83	2 818	295	105	76	257	3 386	2 894	552	191
95/97	1 852	317	171	175	593	3 380	2 028	910	449

Source : ISTAT (Osservatorio del latte, 1999).

**Tableau 17b. Unité de transformation de lait. Indices**

Années	Petites implantations			Moyennes et grandes implantations			Total		
	Implant.	Production %	Moyenne*	Implant.	Production %	Moyenne*	Implant. %	Production	Moyenne*
<b>INDUSTRIE LAITIERE</b>									
81/83	96,0	48,9	100,0	4,0	51,1	100,0	100	100	100,0
95/97	90,2	37,6	149,1	9,8	62,4	89,9	100	100	181,7
<b>Avec production de lait et produits frais</b>									
81/83	89,6	14,3	100,0	10,4	85,7	100,0	100	100	100,0
95/97	77,6	7,7	139,9	22,4	92,3	112,8	100	100	226,2
<b>Avec production de beurre</b>									
81/83	95,9	44,9	100,0	4,1	55,1	100,0	100	100	100,0
95/97	91,3	20,1	143,4	8,7	79,9	208,7	100	100	305,9
<b>Avec production de fromages</b>									
81/83	97,4	53,4	100,0	2,6	46,6	100,0	100	100	100,0
95/97	91,4	34,8	163,7	8,6	65,2	99,8	100	100	235,2

Source : notre élaboration sur données ISTAT (Osservatorio del latte, 1999).

\*1981/83=100

La distribution géographique montre que plus de 60 % des unités de production sont localisées au Nord et 30,4 % au Sud, la concentration mineure étant au Centre (7 %) (Tableau 18). D'autre part, les tendances de changement indiquent au Nord la réduction des implantations et leur augmentation au Centre et surtout au Sud.

**Tableau 18. Distribution géographique des unités de production**

	1981-83		1995-97		Variations %
	nr.	%	nr.	%	
Nord	2730	80,5	1477	62,6	-45,9
Centre	150	4,4	165	7,0	10,0
Sud	511	15,1	716	30,4	40,1
<b>Total</b>	<b>3391</b>	<b>100,0</b>	<b>2358</b>	<b>100,0</b>	<b>-30,5</b>

Source : ISTAT (Osservatorio del latte, 1999).+

L'analyse de la dimension en terme d'unité de travail (nombre total de travailleurs par unité de transformation) complète le cadre de cette tendance. En 1981, l'industrie de transformation laitière pesait pour 20,6 % sur le secteur agro-industriel, avec 14,6 % des employés. En 1996, son poids a baissé à 12,1 %

des entreprises et à 14,2 % des employés. Le résultat de ce processus est l'augmentation de la taille moyenne, mais avec une inversion de tendance : la taille passe en fait de 14 à 21 entre 1981 et 1991 pour baisser à 19 en 1996 (Tableau 19). Cette tendance est articulée au niveau territorial. D'un côté, on a au Nord Ouest (incluant la Lombardie) une situation assez stable sur les cinq dernières années ; dans les autres régions la taille augmente jusqu'en 1991 pour baisser en 1996 : de 13 à 11 dans le Nord Est, de 33 à 22 dans le Centre et de 11 à 9 dans le Sud. Encore faut-il constater que le processus de restructuration ne favorise pas forcément les grandes dimensions mais laisse des marges de manœuvre pour les petites entreprises, spécialement en milieu méditerranéen.

**Tableau 19. Employés et entreprises**

	1981			1991			1996		
	Entreprises	Employés	Employés / entreprises	Entreprises	Employés	Employés / entreprises	Entreprises	Employés	Employés / entreprises
<b>NORD</b>	<b>2 418</b>	<b>38 271</b>	<b>16</b>	<b>1 555</b>	<b>38 269</b>	<b>25</b>	<b>1 496</b>	<b>35 544</b>	<b>24</b>
Nord Ouest	665	24 496	37	534	25 189	47	519	24 405	47
Nord Est	1 753	13 775	8	1 021	13 080	13	977	11 139	11
<b>CENTRE</b>	<b>216</b>	<b>5 159</b>	<b>24</b>	<b>161</b>	<b>5 269</b>	<b>33</b>	<b>201</b>	<b>4 332</b>	<b>22</b>
<b>SUD</b>	<b>1 197</b>	<b>8 997</b>	<b>8</b>	<b>671</b>	<b>7 526</b>	<b>11</b>	<b>733</b>	<b>6 912</b>	<b>9</b>
Midi	460	6 099	13	469	5 433	12	549	4 827	9
Iles	737	2 898	4	202	2 093	10	184	2 085	11
<b>ITALIE</b>	<b>3 831</b>	<b>52 427</b>	<b>14</b>	<b>2 387</b>	<b>51 064</b>	<b>21</b>	<b>2 430</b>	<b>46 788</b>	<b>19</b>

Source : ISTAT (Osservatorio del latte, 1999)

L'organisation de la collecte et de la transformation du lait varie de manière importante au niveau territorial. Au niveau national, les coopératives et les entreprises privées ont un poids semblable en terme numérique (autour au 50 %) mais en terme de quantité de lait acheté, globalement et par unité d'achat (lait/acheteur/an), les coopératives gardent une marge de priorité (55-58 % entre 1996 et 1998, 5 300 tonnes par an) (tableau 20). Les entreprises publiques locales (*entreprises municipalisées*) et les associations des producteurs (APL) ont un poids marginal dans la collecte de lait. Du point de vue territorial, 99,6 % des acheteurs restent locaux et de dimension réduite. Les entreprises de niveau national et multinational, malgré leur gigantisme (entre 100 et 150 000 tonnes de lait par an) ont une incidence négligeable sur la totalité.

**Tableau 20. "Premiers acheteurs" de lait de vache**

Type d'entreprise	Acheteurs (nr.)	Achats (nr.)	Total	Lait (tons)	
				Par acheteur	Par livraison
<b>1997/98</b>					
Privées	1 154	39 399	4 243 756	3 677	108
Coopératives	1 132	49 340	6 001 056	5 301	122
Municipalisées	3	188	30 818	10 273	164
APL	11	1 010	60 377	5 489	60
Locales	2 290	85 939	9 017 668	3 938	105
Nationales	4	2 282	389 639	97 410	171
Multinationales	6	2 262	928 700	154 783	411
<b>Total</b>	<b>2 300</b>	<b>89 937</b>	<b>10 336 007</b>	<b>4 494</b>	<b>115</b>
<b>1995/96</b>					
Privées	1 276	41 860	4 423 380	3 467	106
Coopératives	1 228	52 401	5 690 852	4 634	109
Municipalisées	4	120	30 472	7 618	254
APL	9	1 023	64 769	7 197	63
Locales	2 507	90 204	8 675 706	3 461	96
Nationales	4	1 727	372 800	93 200	216
Multinationales	6	3 473	1 160 966	193 494	334
<b>Total</b>	<b>2 517</b>	<b>95 404</b>	<b>10 209 473</b>	<b>4 056</b>	<b>107</b>

Source : ISTAT (Osservatorio del latte, 1999).

En ce qui concerne la caractérisation régionale, il faut remarquer l'importance majeure des coopératives situées au Nord, où se localisent normalement les entreprises de plus grande taille. L'importance des coopératives diminue en allant vers le Sud, où les entreprises privées atteignent 85 %, la capacité de collecte se réduit énormément et les entreprises de niveau national et multinational disparaissent (Osservatorio del latte, 1999).

## B. Le marché et les stratégies des entreprises

La concentration du marché du lait en Italie est faible et a tendance à diminuer ces dernières années (cf. tableau 21). Etant données les caractéristiques de la structure de production au niveau agricole et de l'industrie de transformation, il est facile de constater que les niveaux les plus élevés de concentration caractérisent les régions du Nord, notamment le Nord Ouest. D'autre part, il faut souligner la situation des régions du Centre et du Sud, où cet indice garde des valeurs assez élevées par rapport à la moyenne nationale et a tendance à augmenter, allant ainsi en sens contraire par rapport à la dynamique nationale. La perte de position dans le marché italien concerne surtout des grands groupes nationaux et internationaux (tel Galbani, Polenghi, Parmalat, Kraft J.S.). Au niveau régional, ce sont surtout des entreprises nationales qui vont améliorer leur position sur le marché (c'est le cas de Biraghi et CERPL dans le Nord Ouest, Mila au Nord Est, Centrales du Lait au Centre). Par contre, les entreprises de dimension nationale et multinationale ont tendance à réduire leur position et à différencier de plus en plus leur activité au sens commercial et géographique<sup>15</sup>.

Tableau 21. Concentration du marché des produits laitiers

		95/96	96/97	97/98	Entreprises (% du marché)
<b>Italie</b>	CR4	12,4	11,8	10,6	Galbani, MI (4.3)
	CR8	18,6	18,0	16,8	Consorzio Produttori Latte MI (2.4) Cirio Polenghi RM (2.1) Parmalat PR (1.8) Latteria Soresinese CR (1.6) Kraft J.S., MI (1.6) Arborea 3A OR (1.5) Biraghi CN (1.4)
<b>Nord Ouest</b>	CR4	44,1	43,6	42,2	Biraghi CN (16.5)
	CR8	58,7	57,8	57,2	Nestlé It, MI (9.7) Abit, TO (9.6) Parmalat, PR (6.5)
<b>Lombardia</b>	CR4	29,1	27,3	25,7	Galbani, MI (11.1)
	CR8	38,4	36,9	35,0	Consorzio Produttori Latte, MI (6.1) Latteria Soresinese, CR (4.3) Kraft J.S., MI (4.2)
<b>Nord Est</b>	CR4	17,8	18,2	18,3	Mila, BZ (6.4)
	CR8	29,6	29,9	29,9	Centro Latte Brunico, BZ (4.6) Lattebusche, BL (3.7) Latteria Soligo, TV (3.5)
<b>Emilia R.</b>	CR4	11,7	11,4	9,8	CERPL, BO (4.3)
	CR8	15,6	15,5	14,1	Sarega, MN (1.9)
<b>Centre</b>	CR4	27,1	28,9	30,6	Lattepiù, RM (12.4)
	CR8	38,4	39,7	42,0	Produttori Latte Aurelia, RM (7.8) Produttori Latte Casilina, RM (5.6) Coop. Produttori Latte, PG (4.8)
<b>Sud et Iles</b>	CR4	21,6	23,7	24,1	Arborea 3A, OR (12.4)
	CR8	30,4	32,5	33,2	Cirio Polenghi, AN (5.1) F.Ili Capurso, BA (3.9) Coop. Ragusa Latte, RG (2.7)

Source : AIMA (Osservatorio del latte, 1999), notre élaboration.

Une tendance intéressante est l'acquisition des centrales du lait (cf. § 1.1, note 3) par les grands groupes nationaux. Depuis leur création, les centrales du lait ont instauré un rapport privilégié avec le territoire qui leur donne une position concurrentielle importante : au niveau de la consommation, pour l'image de fiabilité et de loyauté des produits (en particulier pour les produits frais), au niveau de l'approvisionnement pour le rapprochement territorial à la production de matière première (ISMEA, 1997 ; Commissione Antitrust, 1991). Les acquisitions dans ce domaine particulier sont nombreuses et sont diffusées au niveau territorial. Voici une liste des acquisitions de la dernière décennie :

Acheteur	Centrales du lait acquises
<b>Parmalat</b>	C. del Latte di Genova
	C. del Latte Brianza
	C. del Latte Bari
	C. del Latte Como
	C. del Latte Taranto
	C. del Latte Centallo
<b>Cirio</b>	C. del Latte Voghera
	C. del Latte Legnano
	C. del Latte Salento
	C. del Latte di Ancona
	C. del Latte di Roma
	C. del Latte di Napoli
<b>Granarolo Felsinea/CERPL</b>	C. del Latte di Parma
	C. del Latte Verona
<b>Interbanca</b>	C. del Latte Varese
<b>C. del Latte di Torino</b>	C. del Latte Rapallo
<b>COVALPA</b>	C. del Latte Avezzano

Source : Osservatorio del latte, 1996 ; ISMEA, 1996 ; Commissione Antitrust, 1991.

On peut synthétiser les tendances en cours par les résultats d'une enquête effectuée par l'Observatoire du lait (Osservatorio del latte, 1996) sur un échantillon de 168 entreprises spécialisées dans la production laitière :

*"Les entreprises de grande dimension (non coopératives) se développent apparemment par des politiques d'acquisitions; les petites et moyennes entreprises, par contre, ont mis en place une politique basée plutôt sur des investissements mirés à l'expansion de leur capacité, en occupant les espaces disponibles suite à la fermeture d'autres entreprises; les entreprises coopératives, enfin, se sont orientées vers une stratégie de rationalisation, au niveau de la production aussi bien que patrimonial."* (Osservatorio del latte, 1996).

#### 4. La distribution

La distribution des produits laitiers est incluse dans les tendances qui caractérisent la distribution des produits alimentaires, dont on peut esquisser les aspects les plus importants.

Au niveau géographique, on assiste depuis des années, en Italie, au développement des formes de distribution moderne. La diffusion de ce phénomène n'est pas homogène sur le territoire national. Au Nord, on a 56 % des exercices qui participent de la grande distribution organisée avec une surface moyenne 27,5 % fois plus grande que dans le Sud et un espace de service par habitant qui a plus que doublé (tableau 22).

**Tableau 22. Diffusion territoriale des formes de distribution moderne en Italie****□ Grande Distribution Organisée**

	NORD	CENTRE	SUD	ITALIE
Nb. d'unités	3 173	1 119	1 379	5 671
Surface (.000m <sup>2</sup> )	3 247	1 041	1 101	5 388
Nr. travailleurs	86 909	29 121	21 375	137 405
Travailleurs/unité	27,4	26,0	15,6	24,1
Surface/unité (m <sup>2</sup> )	1 023	930,3	801,9	947,1
Surface/habitant (m <sup>2</sup> )	127	94,1	52,6	93,6

**□ Super/Hypermarchés**

	NORD O.	NORD E.	CENTRE	SUD	ITALIE
Nr d'unités	1 142	1 348	875	1 043	4 408
Surface moyenne (m <sup>2</sup> )	1 311	941	1 055	887	1 047
Surf./1000 habit. (m <sup>2</sup> )	100	121,9	84,4	44,8	81,3

Source : INEA, 1999 ; Pieri R., Venturini L., 1996.

Des processus de restructuration incessants caractérisent ce segment : d'un côté la compétition intérieure est très forte, même au niveau territorial, d'un autre côté, des formes d'intégration horizontale sont recherchées pour partager des fonctions communes (par exemple, à travers les centrales d'achat). Des formes de compétition verticale se sont aussi affirmées avec la diffusion des marques des distributeurs, le système ECR, la normalisation des contrats. Il faut enfin remarquer l'attention de la distribution organisée vers les habitudes d'achat au niveau local, ce qui ouvre des marges de compétition pour les petites et moyennes entreprises régionales même face aux grandes entreprises nationales.

La distribution moderne, à travers les supermarchés et les hypermarchés, est désormais le canal principal pour la distribution des produits laitiers, avec un quota de 47,1 % de produits commercialisés en terme de valeur et 50,1 % en termes des quantités (tableau 23). Si l'on considère aussi les supérettes, ces valeurs montent jusqu'à environ 70 %. Les autres formes de distribution se partagent les marchés avec des valeurs beaucoup moins importantes. Les "Hard Discount" (HD), suite à leur positionnement initial à l'intérieur du marché italien, n'ont pas réussi à gagner l'attention du consommateur. Ils ont acquis un quota de 17,4 % en volume, mais évidemment avec une contre-valeur de seulement 7,7 %. Les formes traditionnelles de distribution, incluant les boutiques spécialisées, sont par contre en diminution constante, avec des quotas de 1,9 % et 12,5 % en volume et de 5,8 % et 12,5 % en valeur.

La confrontation des quotas en valeur et en volume nous amène à parler des prix qui caractérisent les différentes modalités de vente. Le niveau de prix le plus bas que l'on registre dans les HD est jusqu'à 50 % inférieur à la moyenne nationale (variable selon les produits). Par contre, les plus élevés sont à relever dans le secteur de la vente traditionnelle.

Evidemment, le différentiel de prix ne suffit pas à expliquer le succès des formes les plus évoluées de distribution (super/hyper marchés) dont l'affirmation se doit à nombre de facteurs qui permettent aux consommateurs de choisir et de se fidéliser à des pratiques d'achat : facilité, qualité, fiabilité, présentation des produits sont possibles aussi dans la distribution de masse (avec par exemple la différenciation des surfaces selon le type de service, la grande différenciation des produits, etc.), selon un grand nombre de caractéristiques agréées par les consommateurs.

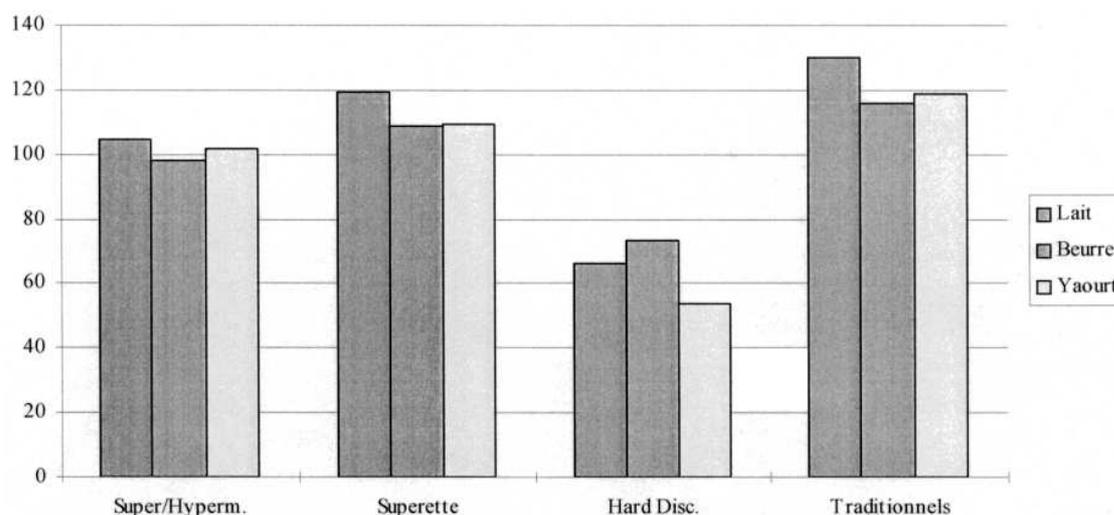
**Tableau 23. Quotas des produits laitiers selon le type de vente (Italie = 100)**

	Super/hyperm.	Supérette	Hard discount	Spécialisés	Traditionnels	Italie
<b>A - En valeur</b>						
Lait 52,2	17,9	14,8	nd	15,1	100,0	
Beurre	49,4	24,0	9,2	nd	17,4	100
Yaourt	59,2	21,8	5,8	nd	13,3	100
Fromages	44,1	24,5	6,6	8,2	16,7	100
frais	37,3	26,2	6,0	8,7	21,8	100
tendres	42,7	25,1	5,9	10,8	15,5	100
semi-durs	43,2	23,2	7,5	8,1	18,0	100
durs	47,4	23,9	6,3	8,3	14,1	100
industriels	51,8	23,1	8,3	4,1	12,6	100
<b>Total</b>	<b>47,1</b>	<b>23,3</b>	<b>7,7</b>	<b>5,8</b>	<b>16,1</b>	<b>100</b>
<b>B - En volume</b>						
Lait 50,7	15,3	22,3	nd	11,7	100,0	
Beurre	50,2	22,1	12,6	nd	15,0	100
Yaourt	58,2	19,9	10,8	nd	11,2	100
Fromages	46,6	21,6	12,2	5,4	14,2	100
frais	38,1	24,0	8,7	8,1	21,1	100
tendres	43,8	23,5	9,1	9,8	13,9	100
semi-durs	43,0	22,3	10,7	7,2	16,7	100
durs	48,0	22,9	8,0	7,6	13,5	100
industriels	53,3	18,7	17,6	1,0	9,4	100
<b>Total</b>	<b>50,1</b>	<b>18,2</b>	<b>17,4</b>	<b>1,9</b>	<b>12,5</b>	<b>100</b>

Source : Osservatorio del latte, 1999.

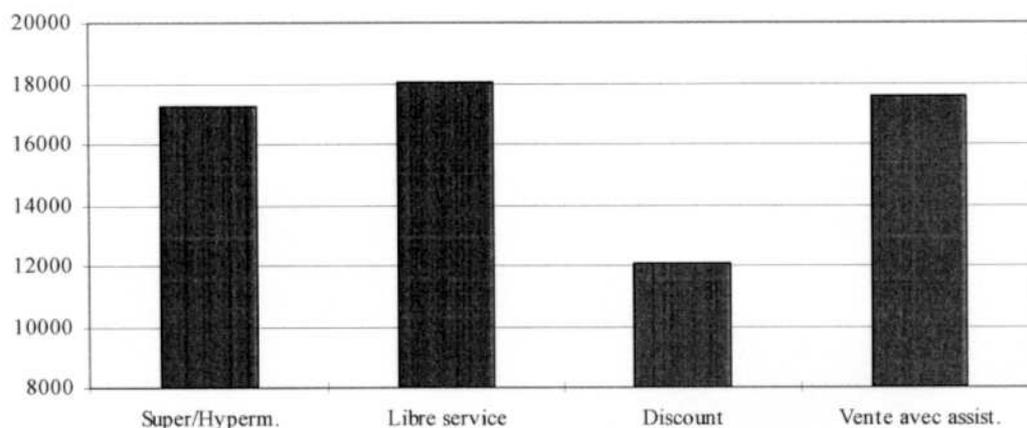
L'importance des différentes formes de distribution varie aussi selon le produit et la région. Les super/hypermarchés commercialisent entre 49 et 55 % des produits laitiers dans les régions du Nord mais seulement 40-41 % au Centre et au Sud (Osservatorio del latte, 1999). Les différences s'articulent aussi selon le type de produit : notamment pour le lait, le beurre et le yaourt dont la commercialisation varie de 56 % à 67 % dans le Nord Est et seulement de 43 % à 50 % dans le Centre et le Sud. Selon d'autres enquêtes (ISMEA, 1996), il est intéressant de remarquer, pour les fromages, l'importance des boutiques spécialisées dans le Sud (26,4 %) par rapport aux autres régions (13,6 % au Nord, 10,2 % dans le Centre), malgré les prix plus élevés de cette forme de distribution (voir figure 2 et figure 3) et le niveau de revenu moins favorable dans ces régions.

**Figure 2. Prix des principaux produits laitiers selon la modalité de commercialisation (Italie = 100)**



Source : Osservatorio del latte, 1998 (notre élaboration).

**Figure 3 - Prix des fromages selon la modalité de commercialisation (£/kg)**



Source : ISMEA 1997 (notre élaboration).

## 5. Le commerce extérieur

En 1998, l'Italie a importé 4 900 milliards de produits laitiers et en a exporté pour seulement 1 844, avec un solde de plus de 3 000 milliards. Le secteur du lait contribue donc au passif de la balance commerciale agro-alimentaire, dont le solde normalisé (-23,8 %) est inférieur à celui du secteur du lait (-45 %). En fait, les importations de produits laitiers représentent 10,6 % des importations agro-alimentaires, mais les exportations ne s'élèvent qu'à 6,4 % par rapport aux exportations agro-alimentaires.

Le solde négatif du secteur a son origine dans les années 60 et se développe très rapidement pendant les années 70, pour devenir ensuite une situation structurelle. Au cours des années 1973-77, les seules importations de lait ont plus que doublé, de 4,1 à 8,5 millions de tonnes, tandis que la production nationale demeurait plus ou moins stable (+ 1,2 %). Les causes de la dépendance envers les autres pays, notamment envers la CEE sont à ramener (Majnoni et al. 1980) à :

- ❑ l'augmentation de la demande intérieure, qui se développa au cours de ces années à des rythmes plus élevés que la moyenne communautaire (+ 2,9 contre + 1,0 %) ;
- ❑ la faiblesse structurelle de la production agricole nationale, caractérisée par un grand nombre de petites exploitations, mal équipées, et avec des coûts de production élevés par rapport aux grands producteurs européens ;
- ❑ l'application, dans cette situation, de l'OCM-lait, ce qui fut la cause d'une confrontation très dure pour le produit national.

A cela, il faut aussi ajouter la faiblesse des mesures de politique agricole nationale, peu axées sur la compétitivité, et la survivance de situations de marché peu favorables à la confrontation sur le marché unifié (voir aussi note 2)<sup>16</sup>. L'augmentation de la consommation pendant la période fut comblée quasi entièrement par les importations.

Actuellement, la structure des importations en termes d'équivalent lait est formée par (Osservatorio del latte, 1999) :

- ❑ lait 36,6 %
- ❑ laits concentrés 31,4 %
- ❑ fromages 24,3 %
- ❑ autres produits 5,2 %
- ❑ yaourt et laits fermentés 2,5 %

En terme de valeur, les principaux produits d'importation sont les fromages (40,4 %), le lait liquide (27,8 %) et en poudre (10,6 %), qui sont les principaux responsables du déficit du secteur. Beurre (6,3 %)<sup>17</sup>,

crème (5,1 %) et yaourt (3,7 %) ont un poids moins important sur la balance commerciale (tableau 24). Les seules catégories qui donnent un solde positif sont les crèmes glacées (incluses dans la catégorie "Autre produits") et un nombre limité de fromages. Parmi ces derniers, on trouve les fromages durs (*parmigiano reggiano*, *pecorino romano*) qui sont très typiques de la tradition alimentaire italienne et jouissent d'un marché international en quelque sorte privilégié par l'émigration italienne dans le monde (notamment le *pecorino romano*).

**Tableau 24. Importations et soldes pour les principaux produits laitiers**

	Valeur £	%	Tonnes £	%	Soldes
Lait	1 370 087	27,8	2 103 766	72,7	-1 360 919
Crème	250 265	5,1	83 561	2,9	-246 267
Yaourt	183 528	3,7	82 393	2,8	-169 353
Lait condensé	21 335	0,4	12 245	0,4	-20 447
Laits en poudre	524 896	10,6	149 406	5,2	-517 743
Beurre et beurre liquide	308 986	6,3	60 216	2,1	-167 021
Fromages	1 993 559	40,4	307 068	10,6	-619 542
Caséine et sérum	174 468	3,5	58 326	2,0	-141 076
Autres produits *	105 903	2,1	36 718	1,3	151 768
<b>Total</b>	<b>4 933 027</b>	<b>100</b>	<b>2 893 699</b>	<b>100</b>	<b>-3 090 600</b>

Source : Osservatorio del latte, 1999.

\* Y inclus glaces, boissons, lactose

Les principaux fournisseurs de l'Italie sont à repérer en Europe et spécialement dans l'UE. Les importations de lait liquide, beurre, crème, yaourt et lait en poudre ont comme origine, pour 99 voire 100 %, l'UE et l'Autriche (qui garde une position importante pour le lait liquide). En particulier, on importe de l'Allemagne entre 60 et 74 % de ces produits, le restant provenant de France et du Bénélux. Il est à noter que pour le beurre, la France joue un rôle plus important (47 % des importations). Pour les fromages, la situation est un peu plus différenciée, en incluant aussi des pays méditerranéens (notamment l'Espagne pour les fromages frais et la Grèce pour les fromages tendres).

L'exportation de produits italiens les plus compétitifs (fromages et crèmes glacées) se joue aussi à l'intérieur de l'UE, mais d'autres clients importants apparaissent parmi des pays tiers (tableau 25).

Des cas sont à souligner, qui concernent notamment des produits de qualité (DOP) tel le *provolone* (fromage semi-dur d'origine méridionale mais produit aussi au Nord), les fromages de type *grana* (*parmigiano reggiano* et *grana padano*, fromages vieillis d'origine de la région du Pô), les fromages de type *pecorino* (*fiore sardo*, *pecorino romano*, fromages de brebis d'origine du Centre et du Sud-Iles), exportés pour plus de 50 % vers des pays tiers (Amérique du Nord, Suisse), pays faut-il le rappeler, de destination d'importantes vagues d'émigration jusqu'à la deuxième guerre mondiale. D'autres facteurs (investissements commerciaux) sont plutôt à l'origine de la diffusion de fromages d'image et riches (*parmigiano reggiano*).

**Tableau 25. Exportations de fromages selon le pays (% quantité)**

<b>Fromages</b>	<b>Pays</b>	<b>%</b>
<b>Frais</b> UE = 89,3%	Allemagne	39,5
	France	25,4
	UK	10,7
	Autriche	6,1
<b>Aux herbes</b> UE = 84,2%	Allemagne	33,5
	France	29,3
	Pays Bas	6,8
	Belgique et Lux.	6,1
	Danemark	6,1
<b>Provolone</b> UE = 48,3%	France	33,3
	Allemagne	23,7
	Belgique et Lux.	14,3
	UK	10,9
<b>Beurre</b> UE = 95,9%	France	52,2
	Belgique et Lux.	23,9
	Allemagne	15,5
	Pays Bas	5,3
<b>Glaces</b> UE = 87,0%	Allemagne	21,6
	Autriche	20,3
	Espagne	14,9
	France	11,7
	Pays Bas	8,9
	UK	8,8
<b>Parmigiano reggiano et Grana</b> UE = 48,1% Suisse = 20,6% Amérique du Nord = 20,3%	Allemagne	31,2
	France	20,4
	UK	17,1
	Belgique et Lux.	9,7
<b>Fiore sardo et pecorino</b> UE = 7,6% Amérique du Nord = 89,7%	France	32,4
	Allemagne	29,0
	Belgique et Lux.	10,3
	Grèce	8,4

Source : Osservatorio del latte, 1999.

## 6. Synthèse

La filière du lait et des produits dérivés en Italie montre des caractérisations territoriales très fortes que l'on constate dans tous les segments, à partir de la production de matière première, à travers la transformation, la distribution et la consommation.

Les différences territoriales relèvent en premier lieu de la nature du sol, l'Italie abritant en fait d'un côté des régions de type continental européen (tel le Nord) et, de l'autre, des régions typiquement méditerranéennes (le Centre et le Sud). Les zones de plaine les plus adaptées à la production de lait sont de dimension limitée et se trouvent surtout au Nord (Plaine du Pô). En deuxième lieu, il faut faire appel à des différences d'ordre économique, qui concernent le type de développement régional. Le niveau et le type d'industrialisation, son origine historique au niveau territorial, la dotation de structures et d'infrastructures, le niveau d'organisation économique, sont très variables du Nord au Sud du pays.

Des différences importantes sont à souligner dans les styles de vie et dans les habitudes d'achat et de consommation aussi bien que dans le niveau de revenu individuel, qui contribue à la différenciation de la consommation.

Ces facteurs agissent ensemble au niveau spatial, de manière que, à l'intérieur de la filière, on peut isoler des sous systèmes territoriaux avec des caractéristiques originales.

A partir de la consommation, on peut isoler dans les régions du Nord des modèles de consommation et de distribution assez évolués, dans le sens de leur adaptation à des styles de vie riches, typiques des sociétés à développement industriels et postindustriel. On trouve dans ces régions, outre un niveau de consommation élevé pour les produits laitiers, une demande qui favorise les produits modernes et d'innovation (par exemple fromages frais, fromages industriels, produits adaptés à la grande distribution). La consommation de lait est aussi très répandue au niveau territorial. La distribution organisée a atteint ici un niveau européen, avec une différenciation de service qui permet de satisfaire une demande exigeante en terme de qualité et d'assortiment. En même temps, on a dans cette région les systèmes de production les plus performants du pays, au niveau de la production de matière première et au niveau de la transformation.

Des différenciations sont quand même possibles dans le modèle septentrional, qui comprend aussi de zones marginales très étendues, où l'élevage est un choix obligatoire. On aboutit alors à deux modèles territoriaux différenciés.

- ❑ Celui de la **performance aiguë**, qui caractérise un nombre limité de régions (on pourrait même dire de départements) avec des structures de production et de transformation industrielle de taille européenne. Il s'agit des zones de plus ancienne production et industrialisation, exposées à la concurrence internationale et qui, à cause de la proximité territoriale avec les grands producteurs européens, ont atteint un bon niveau de compétitivité.
- ❑ Et, dans les régions physiquement défavorisées (montagne et colline), des productions locales permettent de gagner les marchés, grâce aussi à des situations particulières au niveau de la consommation (fromages traditionnels de consommation nationale et internationale, tel le *parmigiano reggiano*) et de l'organisation (intégration verticale, associations, etc.). C'est un modèle de **spécificité locale** qui prime la qualité et qui jouit d'un environnement économique et structurel favorable.

Au Centre et au Sud du Pays<sup>18</sup>, la consommation des produits laitiers est réduite par rapport à la moyenne nationale, mais aussi l'assortiment de la demande est en contre tendance par rapport au pays. A partir de la consommation de lait, la préférence des consommateurs est en quelque sorte liée à l'image créée par les politiques de diffusion de la consommation des années 50 et 60. En ce qui concerne les autres produits, la diffusion des fromages du Nord (mais que l'on pourrait dire nationaux comme le *grana*) a atteint un bon niveau, mais les produits innovants ont du mal à s'affirmer. La distribution moderne n'est pas diffusée et le service n'y est pas encore suffisamment évolué, ce qui amène souvent les consommateurs à préférer la distribution traditionnelle pour les produits laitiers (notamment les fromages). Au niveau de la production, l'élevage bovin cède le pas aux ovins et la structure de production est soumise à des processus de restructuration très forts et parfois dramatiques. Mais des tendances nouvelles apparaissent, tout en permettant de caractériser des modèles différenciés, en liaison avec le segment de la transformation. On peut ainsi distinguer :

- ❑ Des **régions à forte restructuration**, surtout au niveau de la production, où l'on cherche à atteindre des dimensions adéquates à la rationalisation;
- ❑ Des **régions à restructuration faible**, où la recherche d'une dimension optimale est loin de s'avérer.
- ❑ Ces tendances, au niveau de la production, rejoignent un processus **de miniaturisation de la transformation**, en contre tendance évidente avec le modèle de performance aiguë du Nord.

On peut imaginer alors un retour à l'artisanal (peut-être sous la poussée de l'officialisation de certaines DOP locales), qui permet aux petites et aux moyennes entreprises de gagner des espaces de marché face à la transformation industrielle proprement dite. La cohabitation territoriale entre les petites et les grandes entreprises se manifeste un peu partout en Italie, même dans le Nord, entre zones de plaine et de montagne. Mais il est à souligner la différence de contexte économique qui caractérise le Sud par rapport au Nord (et en parti au Centre).

Sur l'indication de ces tendances, on arrête la description de la filière nationale. Le cas de l'Italie montre de manière assez claire les limites du mirage de l'autosuffisance dans un marché ouvert, qui se veut de

plus en plus globalisant et apparemment peu soucieux de la spécificité régionale. D'autre part, il est évident aussi que des espaces de marché existent où l'on peut jouer sur la flexibilité économique et structurelle, tout en mettant en valeur les atouts locaux. Cela implique en quelque sorte un espace de cohabitation, physique et économique, entre des dimensions structurelles opposées, entre le gigantisme des grands groupes nationaux et internationaux d'un côté, et la miniaturisation au niveau local de l'autre côté.

## Notes

1. Plus de 50.000 habitants.
2. Les centrales du lait ont été établies par la loi 851/1938 dans le but d'éviter les problèmes de santé liés à la consommation de lait non traité, et pour pousser la consommation de masse. On peut parler de *système* car la loi prenait en charge la modalité d'approvisionnement des établissements auprès des producteurs, et se complétait en quelque sorte par la distribution. Les centrales pouvaient en fait s'approvisionner dans le bassin de production correspondant au besoin d'une ville à des prix administrés. Ce système (dit des *zones blanches*) a persisté jusqu'à la fin des années 70 pour être démantelé suite à l'application de l'OCM communautaire. Certains auteurs imputent à ce système de formation du prix (de type monopolistique) une partie de la responsabilité de la rigidité de l'offre nationale face à l'augmentation de la consommation. Aujourd'hui, comme on le dira plus en avant, l'acquisition des centrales du lait est une stratégie importante pour la pénétration territoriale des groupes industriels de la filière.
3. Pendant les deux dernières décennies les sources d'information sur les tendances de la filière se sont enrichies de nombreuses contributions, (par exemple les enquêtes DATABANK, ASSOLATTE, ISMEA, Osservatorio del latte), qui se sont ajoutées aux estimations de l'Institut Central des Statistiques (ISTAT), le bureau national chargé de l'information statistique en Italie. La comparaison entre les différentes sources a amené à une révision drastique des données sur la consommation nationale, longtemps surestimée par l'ISTAT, selon l'opinion des experts de la filière. En particulier, la consommation de lait, qui selon l'ISTAT est au niveau de 77,7 kg/pers., devrait être ramenée à 56 kg selon des estimations plus soignées. Ces différences ne permettent des comparaisons que sur les tendances ne pouvant pas atteindre aucune certitude sur les niveaux absolus de consommation.
4. Les considérations sur la consommation des différents produits sont basées sur les enquêtes *Consumer* et *Telepanel* de ISMEA et NIELSEN (ISMEA).
5. Enquête *Consumer* 1995 en (ISMEA, 1996).
6. Parmi les facteurs territoriaux, la taille de la ville n'est pas utile pour la détermination de la consommation des fromages, à l'exception de la mozzarella, dont la consommation est plus élevée dans les grands centres urbains.
7. Selon l'enquête INN-CA 95 la consommation de yaourt est fortement liée à des facteurs sociaux et d'environnement, tels le sexe, l'âge, la présence d'enfants dans la famille, la qualification de produit sain (Osservatorio del latte, 1996).
8. Pour le beurre il faut remarquer que la consommation a une tendance négative depuis une décennie. Le niveau de consommation, très bas pendant l'après-guerre, a continué à baisser jusqu'à moins de 2 kg/habitant (Osservatorio del latte, 1999)
9. L'équivalent de 2,75 FF et de 0,432 EURO.
10. Les exploitations de petite taille et de bas rendement sont obligées d'utiliser le travail (familial) en substitution d'autres facteurs de production (notamment capital technique et technologique) pour réduire leur dépendance envers l'extérieur, ce qui donne un niveau de dépense plus bas pour les aliments achetés par rapport à ceux produits par l'exploitation. Dans les exploitations les plus performantes on a un bouleversement de cette stratégie.
11. Moins de 1% de la production nationale de lait est due aux bufflonnes. A partir de ce lait, produit dans deux régions (Campania, Sud; Lazio, Centre) on obtient un type spécial de mozzarella DOP (*mozzarella di bufala*). La production de ce lait a triplé pendant ces 10 dernières années.
12. Selon AIMA et UNALAT (Osservatorio del latte, 1999) la production commercialisée est globalement stationnaire et les ventes directes sont en diminution.
13. La dimension de production (tonnes/an/exploitation), en dessous de laquelle, on assiste à une réduction des exploitations et, au dessus de laquelle, on a une augmentation des exploitations.
14. La limite entre *petites unités* et *moyennes/grandes unités* de transformation est donnée, selon la spécialisation de l'unité de transformation, par un de ces paramètres : la récolte de 10.000 tonnes par an de lait ; la production de 10.000 tonnes par an de lait ou bien de produits frais ; la production de 100 tonnes par an de beurre ; la production de 1.000 tonnes par an de fromages (Osservatorio del latte, 1999).
15. Les entreprises multinationales ont varié depuis longtemps leur gamme de produits au niveau alimentaire et ont entamé des politiques de différenciation territoriale au niveau mondial à travers l'achat ou l'acquisition d'activités en Amérique du Nord et du Sud (Parmalat), en Chine (Parmalat et Cirio).
16. L'effet de la confrontation au niveau européen a été d'abord la sélection très rapide des exploitations et la réduction du nombre de vaches. L'augmentation du rendement des vaches en lait, rapportée par les statistiques nationales, fut en

fait le résultat de l'élimination des vaches à plus bas rendement. La reprise des marges de compétitivité est plutôt l'histoire des années 80, mais sans contrepartie au niveau des importations.

17. Malgré le bas niveau de consommation, l'Italie est obligée d'importer du beurre. Ce phénomène peut être expliqué aussi par un aspect structurel de la transformation : l'importante production de fromages fait que le beurre est souvent considéré comme un produit secondaire du traitement du lait pour la production de fromages à haute valeur ajoutée.
18. Les tendances au Centre et au Sud du pays sont assez différenciées, le Centre se distinguant par certains aspects. Par souci de synthèse, on parlera de l'ensemble comme d'un seul territoire.

## Références

- **Autorità Garante della concorrenza e del mercato** (Commissione Antitrust) (1991). - *Indagine conoscitiva nel settore del latte*. - Presidenza del Consiglio dei Ministri, Roma.
- **De Francesco E, Povellato A.** (1988). - *La specializzazione da latte negli allevamenti italiani*. - INEA/II Mulino Bologna.
- **Di Sandro G., Messori F.** (1972). - *Domanda di alimenti proteici animali in Italia*. - Edagricole, Bologna.
- **Ferrari P.** (1968). - *L'industria del latte in Italia*. - CCIAA, Piacenza
- **INEA** (annuel). - *L'agricoltura italiana conta*. - Roma.
- **ISMEA** (annuel). - *Filiera latte*. - Roma.
- **ISMEA** (1994). - *Il sistema delle imprese agroalimentari italiane : una mappa a livello territoriale*. - Roma.
- **Majnoni F., Pallavicini G., Turri E., Cuoco C.** (1980). - *Il mercato lattiero in Italia*. - INEA/II Mulino, Bologna.
- **Messori F., Vezzani C.** (1987). - *La domanda al consumo di formaggio grana Parmigiano Reggiano : un'analisi empirica*. - Rivista di Economia Agraria.
- **Osservatorio sul mercato del latte e dei prodotti lattiero-caseari (Osservatorio del latte)** (1996; 1997; 1998; 1999).- *Annuario del latte*.- AIA-UNALAT-SMEA, Franco Angeli Ed., Milano.
- **Patuelli V., Aragande, M.** (1989). - *Le secteur du lait en Italie par rapport aux autres pays méditerranéens (Espagne, Grèce, Portugal)*. - dans " Le lait dans la région méditerranéenne " Actes du Colloque de Rabat (Maroc) 25-27 octobre 1988, Option Méditerranéenne A-6/1998, CIHEAM, Paris.
- **Pieri R., Venturini L.** (1996). - *Cambiamenti strutturali e strategie nella distribuzione alimentare in Italia. Le conseguenze per il sistema agro-alimentare*. - Franco Angeli Ed. Milano.
- **Rama D., Keane M.J.** (1993). - *Production costs for milk in European countries*. - Franco Angeli Ed. Milano.
- **Rama D., Pieri R.** (1995). - *The European dairy industry : Consumption changes, vertical relations and firms strategies*. - Franco Angeli Ed. Milano.
- **Trevisan G.** (1998). - *Politica agraria e dinamiche d'impresa nei processi di ristrutturazione della zootecnia da latte nel bellunese*. - Università Ca' Foscari di Venezia.

