

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 26 (1946)  
**Heft:** 2

**Artikel:** L'industrie laitière en France  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-888724>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 26.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# L'INDUSTRIE LAITIÈRE EN FRANCE

Il est difficile de dissocier l'étude de l'industrie laitière française de celle de la production du lait et du commerce des produits laitiers. Aussi, dans ce bref exposé, examinerons-nous le problème dans son ensemble.

## I. — IMPORTANCE DE L'ECONOMIE LAITIÈRE FRANÇAISE

L'industrie laitière est une des premières industries françaises. En 1938, la production laitière venait dans la production agricole au troisième rang en valeur avec 13 milliards de francs derrière le blé (20 milliards) et la viande (18 milliards).

La France, avant-guerre, avec ses 150 millions d'hectolitres de lait, tenait le quatrième rang dans le monde, après les Etats-Unis, la Russie et l'Allemagne. Elle venait au troisième rang des producteurs de beurre, derrière les Etats-Unis et l'Allemagne. Au deuxième rang des producteurs de fromages avec l'Allemagne et l'Italie, derrière les Etats-Unis, au troisième rang des producteurs de caséine après l'Argentine et les Etats-Unis.

Le lait de brebis représentait avant guerre 740.000 hl. dont les 6/7 étaient transformés en fromage, et celui de chèvre 2.500.000 hl., dont 1.100.000 étaient transformés en fromage.

Les industries laitières transforment le lait en un grand nombre de produits ; quelques usines sont spécialisées, mais la plupart ont plusieurs fabrications, ce qui leur permet d'orienter leur travail suivant la demande du marché et la rentabilité de chaque produit.

## II. — STRUCTURE ÉCONOMIQUE ET PROFESSIONNELLE

### Production

On estime à près de 1.700.000 le nombre d'exploitations intéressées à la production laitière. Les producteurs sont groupés en Fédération nationale des producteurs de lait.

### Industrie

Il existe 3.905 entreprises privées dont 47 traitent plus de 60.000 hl. par an et 1.258 coopé-

ratives dont 22 traitent plus de 60.000 hl. par an, 969 entreprises fabriquant des fromages à pâte molle dont 24 traitent plus de 60.000 hl. Le Gruyère est fabriqué dans 1.300 entreprises, les pâtes pressées proviennent de 684 usines, 8 usines font du lait concentré, 16 du lait en poudre, 206 de la caséine.

On trouve toutes les formes d'entreprises, depuis la petite affaire artisanale jusqu'à la grande affaire capitaliste. Il existe 20 sociétés importantes parmi lesquelles une seule possède plus de 200 usines.

Les industriels sont en grande partie groupés en Fédération nationale des utilisateurs et transformateurs de lait, tandis que la Fédération nationale des coopératives laitières réunit toutes les coopératives laitières.

Enfin, depuis 1935, une organisation centrale a pour mission de coordonner les efforts depuis la production jusqu'à la consommation et de promouvoir une politique laitière rationnelle. C'est ainsi que depuis juillet 1945 le Service provisoire de l'économie laitière a remplacé l'organisme créé pendant la guerre (Comité central des groupements interprofessionnels laitiers).

### Collecteurs de produits fermiers

On estime à 2.300 le nombre de collecteurs de beurre et fromages fermiers, dont 124 se sont constitués en coopérative.

### Commerce

On trouve d'abord les auxiliaires du commerce (agents commerciaux, mandataires, commissionnaires) au nombre de 1.700 environ, puis 12.170 commerçants, grossistes et demi-grossistes et 160.000 détaillants.

Les commerçants sont réunis en de multiples syndicats, mais des pourparlers sont engagés pour les réunir dans une grande fédération.

## III. — ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION

### Le cheptel

22 millions d'hectares sont réservés à la production animale, soit 66 p. 100 du total des terres cultivées.

Avant la guerre, les vaches représentaient 56 p. 100 du cheptel bovin. De 1913 à 1938, il n'y a eu qu'une légère augmentation du nombre de vaches toutes catégories, qui est passé de 7.794.000 à 8.731.850. Par contre, au cours de la guerre, on a assisté à une baisse assez importante :

1939 .. .. ..	7.965.190
1940 .. .. ..	7.859.510
1941 .. .. ..	7.538.760
1942 .. .. ..	7.358.104
1943 .. .. ..	6.810.000
1944 .. .. ..	6.442.961

Le nombre des vaches laitières serait passé de 7.275.000 en 1938 à 4.271.607 en 1944, en raison d'une utilisation croissante des vaches pour le travail.

Si la reconstitution du cheptel s'effectue à la même cadence qu'après 1938, il faudrait de sept à dix ans pour reformer le troupeau de 1938. Une organisation rationnelle de l'élevage permettrait sans aucun doute de réduire très sensiblement ce délai.

Sur les 22 races de vaches laitières, 3 (normande, tachetée de l'Est et hollandaise) représentent près de la moitié du cheptel.

En 1943 le nombre de vaches toutes catégories par département est très variable ; il va de 223.000 pour l'Ille-et-Vilaine à 2.830 pour le Var, ce qui donne une densité moyenne au kilomètre carré, pour l'ensemble de la France, de 12,4 vaches. Les départements de la Manche, de l'Ille-et-Vilaine et du Finistère dépassent, en 1943, la densité de 30 vaches au kilomètre carré, les départements côtiers du Nord à la Charente-Maritime, le Massif-Central, l'Est, les Alpes du Nord et l'Alsace en comptent 15 à 30. Certains départements du Midi n'ont qu'une ou deux vaches au kilomètre carré. De ce fait, 23 départements sur 90 possèdent 40 p. 100 du cheptel de vaches. La production totale annuelle présente de grandes différences suivant les régions. La Normandie, la Picardie, le Nord, le Jura, le Doubs, la Haute-Savoie et l'Alsace dépassent 2.000 litres par vache et par an, alors que les Pyrénées, le Limousin, le Bourbonnais, le Berry, la Bourgogne, la Bretagne et la région de Toulouse sont en-dessous de 1.000 litres.

### La production laitière

Il faut distinguer entre la production laitière totale et la production commercialisée (exportations

de la ferme sous forme de lait ou de produits laitiers). Les régions d'élevage ont une production commercialisée évidemment faible.

C'est ainsi qu'en 1937, 55 p. 100 du total commercialisé était collecté dans 24 départements des régions nord et ouest (des Ardennes au département des Charentes Maritimes). En 1943, 52 p. 100 du total commercialisé étaient représentés par les régions nord et ouest sans la Bretagne ; cette dernière région et la région de Lyon venaient ensuite avec 22 p. 100.

En 1937, les 10 premiers départements fournisseurs étaient, dans l'ordre : Manche, Nord, Ille-et-Vilaine, Seine-Inférieure, Finistère, Calvados, Charentes-Maritimes, Pas-de-Calais, Isère, Deux-Sèvres ; en 1943 : Manche, Calvados, Seine-Inférieure, Pas-de-Calais, Charentes-Maritimes, Doubs, Deux-Sèvres, Maine-et-Loire, Somme, Sarthe.

Production laitière des années 1937 et 1943 (1)

	1937	1943
Lait non commercial.. hl.	50.777.780	46.000.000
Lait commercialisé .. hl.	92.907.020	50.376.273
Production laitière totale .. .. .. hl.	143.684.800	96.376.273
Produits obtenus :		
Beurre :		
fermier .. .. .. t.	108.349	37.788
laitier .. .. .. t.	99.421	87.489
Fromages :		
fermier .. .. .. t.	58.392	10.778
laitier.. .. .. t.	165.710	90.492
Caséine .. .. .. t.	12.656	5.876
Lait concentré.. .. .. t.	25.000	14.923
Vente de crème en nature .. .. .. t.	8.200	néant
	1938	1943
Fromages de chèvres	6.000 (2)	823
Fromages de brebis ..	12.000	8.300

(1) Pour 1943 il s'agit de chiffres officieux qui ne comprennent pas la production passée hors circuit ravitaillage. Les départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin, de la Moselle et de la Corse ne sont pas compris dans les chiffres de 1943.

(2) Production totale : environ 15.000 tonnes (6.000 tonnes seulement commercialisées).

On voit que la production fermière commercialisée (beurre et fromage) a diminué pendant la guerre dans des proportions considérables. Cela tient au fait qu'échappant plus facilement aux impositions et aux contrôles, elle a alimenté le marché dit « parallèle ».

Les chiffres ci-dessus ne donnent pour 1943

La vente directe, en 1943, représente uniquement du lait de consommation.

#### IV. — PRINCIPALES PRODUCTIONS ET RÉGIONS PRODUCTRICES

## Lait de consommation

Deux grands centres de production : le bassin parisien qui fournit le lait nécessaire à la capitale et qui groupait 31 départements en 1937, et le bassin lyonnais fournisseur de la région méditerranéenne. La vente du lait en bouteilles a pris cette année un grand développement.

## Beurre

Les grandes régions beurrières sont l'ouest et le nord, le beurre fermier provenant plus particulièrement de la Normandie, de la Bretagne, du Nord et du Massif-Central (voir ci-contre). Depuis 1943, à l'instar de l'étranger, un contrôle a été établi pour les beurres pasteurisés qui sont vendus désormais sous marque de garantie.

## Fromages

La principale région de production est l'Est de la France (du département du Nord au département de l'Isère), auquel il faut adjoindre la région normande et les départements de la Sarthe, du Maine-et-Loire, de l'Indre-et-Loire, du Cantal, de la Haute-Loire et de l'Aveyron (voir carte).

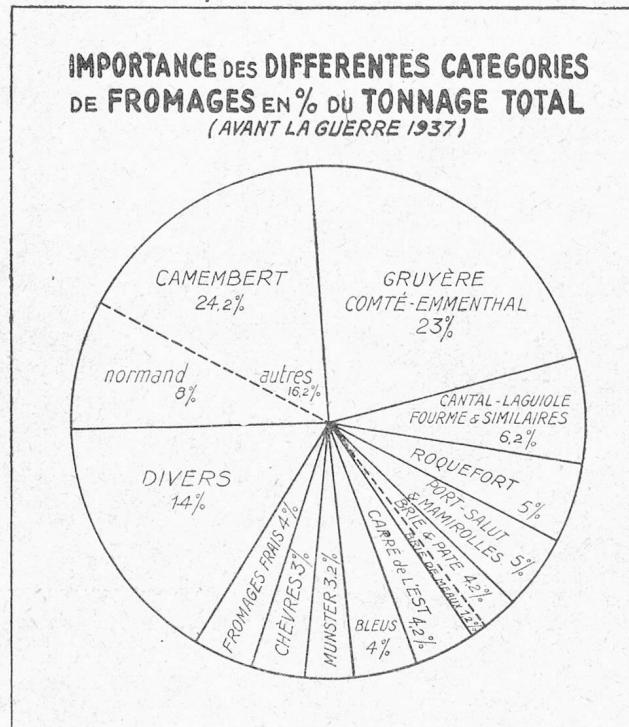
qu'un aspect de la production fromagère (fromage gras), alors que pendant la guerre il a été fabriqué un tonnage important de fromages maigres afin d'augmenter la production beurrière.

La production fermière est très variable suivant les régions. Par exemple, en 1943, elle se répartissait comme suit :

Le Massif-Central, les départements du Nord, de l'Aisne, de la Saône-et-Loire, de la Seine-et-Marne, des Vosges, du Haut-Rhin et de la Haute-Savoie sont les gros producteurs de fromages fermiers.

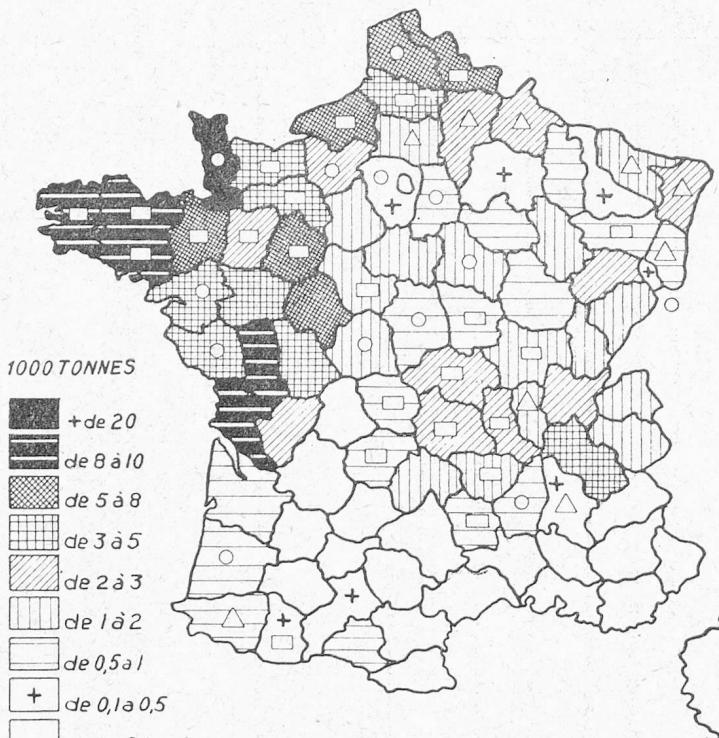
La France est réputée pour la qualité de ses fromages et le choix important de variétés qu'elle offre aux connaisseurs.

Pour avoir un aperçu plus exact des différentes fabrications, il convient de se reporter aux statistiques d'avant-guerre :



# PRODUCTION BEURRIÈRE ET FROMAGÈRE PAR DÉPARTEMENT EN 1937

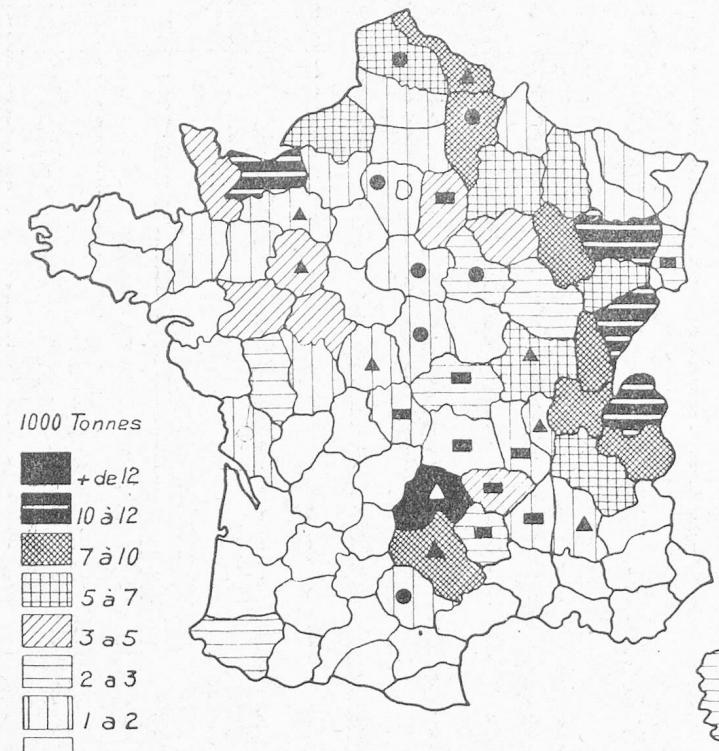
## Beurre



Départements produisant + de 100 t.

- — — Prod. fermière représentant de 75 à 100 p. 100 de la production totale.
- △ — — représentant de 50 à 75 p. 100 de la production totale.
- — — représentant de 25 à 50 p. 100 de la production totale.
- Sans indications : production fermière inférieure à 25 p. 100 de la production totale.

## Fromage



Fromage de lait de vache pour les départ. de + de 1.000 t.

- — — Prod. fermière représentant de 75 à 100 p. 100 de la production totale.
- ▲ — — représentant de 50 à 75 p. 100 de la production totale.
- — — représentant de 25 à 50 p. 100 de la production totale.
- Sans indications : production fermière inférieure à 25 p. 100 de la production totale.

La production moyenne était évaluée à 239.500 tonnes, soit :

Fromages frais .. . . . . 4,17 p. 100

Fromages à pâte molle.. . . . . 45,93 p. 100  
 Pâte pressée demi dure .. . . . . 24, p. 100  
 Pâte cuite .. . . . . 25,90 p. 100

Elle se décomposait ainsi :

	Evaluation de la production avant-guerre	p. 100
<b>Fromages frais.. . . . .</b>	10.000 t.	4
Demi-suisses, Demi-sels, Régimes, Fromages à la pie, Double crème.		
<b>Fromages à pâte molle.. . . . .</b>	110.000 t.	1,2
Brie de Meaux fermier. . . . .	3.000 t.	
Brie laitier, Brie de Montereau, Brie moyen moule Coulommiers, Brie petit moule Coulommiers, Brie de Melun, Pâte de Brie. . . . .	7.000 t.	3
Camembert normand.. . . . .	20.000 t.	8
Petit Camembert, autres Camemberts .. . . . .	40.000 t.	16,2
Carré de l'Est, Petit carré de l'Est, Carré de l'Est à croûte lavée, Dreux, Coulommiers	10.000 t.	4,2
Livarot .. . . . .	1.000 t.	0,5
Maroilles, Sorbais, Mignon, Quart .. . . . .	3.000 t.	1,2
Munster.. . . . .	8.000 t.	3,5
Neufchâtel.. . . . .	1.000 t.	0,5
Olivet.. . . . .	500 t.	0,2
Pont-l'Evêque fermier Calvados .. . . . .	500 t.	0,2
Pont-l'Evêque laitier et petit Pont-l'Evêque.. . . . .	3.000 t.	1,2
Rollot, Saint Remy, autres fromages locaux.. . . . .	7.000 t.	3
Chèvres.. . . . .	6.000 t.	3
<b>Fromages à pâte pressée demi-dure.. . . . .</b>	57.500 t.	0,2
Bel Pease .. . . . .	500 t.	
Bleu, Bleu d'Auvergne et similaire, Petit bleu d'Auvergne, Bleus des Causses et Aveyron, Bleu de Laqueille, Bleu de Thiézac.. . . . .	8.000 t.	3,5
Bleu du Haut-Jura .. . . . .	1.000 t.	0,5
Cantal laitier, Cantal fermier, Laguiole, Aubrac Salers, Fourme d'Ambert.. . . . .	15.000 t.	6,2
Edam français, Gouda français, Gouda bébé, boîte ou vacherin.. . . . .	4.000 t.	1,5
Gorgonzola. . . . .	500 t.	0,2
Mamiroille, Port salut, Petit Port salut .. . . . .	12.000 t.	5
Reblochon .. . . . .	1.000 t.	0,5
Saint-Marcellin.. . . . .	1.000 t.	0,5
Saint-Nectaire laitier, Saint-Nectaire fermier .. . . . .	2.500 t.	1
Rocquefort.. . . . .	12.000 t.	5
<b>Fromages à pâte cuite.. . . . .</b>	62.000 t.	
Asiago, Montasio, Beaufort .. . . . .	2.000 t.	1
Gruyère, Comté, Emmenthal.. . . . .	55.000 t.	23
Fromages fondu.. . . . .	4.500 t.	2
Fromages à tartiner.. . . . .	500 t.	0,2
<b>Total</b>	<b>239.500 t.</b>	

## Caséine

Tant par sa variété — caséine lactique, préssure alimentaire, textile — que par sa qualité, la caséine française avait avant-guerre la première place sur le marché international. Les principaux départements producteurs sont, dans l'ordre : Charentes-Maritimes, Deux-Sèvres, Vendée, Indre-et-Loire, Vienne, Charente, Maine-et-Loire, Indre.

## V. — LES PROBLÈMES D'APRÈS-GUERRE

Les professions intéressées à l'économie laitière et les pouvoirs publics semblent désireux de faire

un gros effort pour amener notre production laitière, particulièrement touchée par les quatre années de guerre, au niveau des meilleures productions étrangères. Un plan est à l'étude, attendons sa sortie officielle pour le commenter.

Nous devons tendre à augmenter la quantité et la qualité de nos produits laitiers tout en abaissant le prix de revient. Pour la diffusion des études, conseils, avis, etc., notre pays se doit d'utiliser les méthodes les plus modernes (presse, livres, brochures, expositions, radio, cinéma, démonstrations culinaires, voyages d'études, visites d'exploitations modèles, etc.).

La France a montré dans le passé ce qu'elle était capable de réaliser. Nous sommes persuadés que, dans quelques années, elle sera parmi les meilleurs producteurs de produits laitiers du monde.

**VI. — LES ÉCHANGES  
ENTRE LA SUISSE ET LA FRANCE  
DE 1925 A 1938**

Nous ne parlerons pas du lait complet (échange de la zone franche).

**Caséine.** — Notre exportation, stationnaire jusqu'en 1935, a baissé considérablement en 1938.

**Lait concentré.** — Les importations de lait concentré sont en nette régression.

**Fromages.** — Alors que nos importations sont en constante augmentation, les exportations, par contre, diminuent depuis 1925.

**Beurre.** — Baisse importante des exportations depuis 1930.

**Lait en poudre.** — Importations en constant progrès.

**Bétail.** — Les échanges semblaient tendre en 1938 vers un équilibre.

Dans l'ensemble, les importations sont beaucoup plus importantes que les exportations.

Le tableau suivant indique l'évolution des échanges de produits laitiers et de cheptel entre la France et la Suisse de 1925 à 1938.

**EXPORTATIONS DE FRANCE EN SUISSE ET IMPORTATIONS DE SUISSE EN FRANCE**

(En quintaux et en têtes de bétail)

(Rubrique « commerce spécial, poids net » de la statistique douanière française)

Nature de la marchandise	1925		1930		1935		1938	
	Import.	Export.	Import.	Export.	Import.	Export.	Import.	Export.
Crème.. . . . .	0	0	6	0	0	0	0	0
Lait complet.. . . . .	2.126	72.567	538	95.933	3	96.198	100	10.214
Caséine dure.. . . . .	191	2.555	11	857	15	1.390	35	520
Caséine.. . . . .	0	4.407	34	1.818	0	5.044	0	1.769
Lait concentré sucré.. . . . .	4.314	0	22.110	0	6.447	0	7.318	0
Lait concentré non sucré.. . . . .	2.280	20	0	419	456	0	0	0
Fromages toutes catégories.. . .	6.246	4.870	31.827	10.113	52.527	3.835	65.200	4.041
Dont : Holland, Gruyère .. . . . .	5.783		31.636	4.957	52.411	436	64.553	424
Pâte molle .. . . . .			0	4.154	0	3.081	2	3.617
Pâte demi-dure et autres	463	?						
Roquefort .. . . . .			191	1.002	1.116	318	645	0
Sucre de lait.. . . . .	0	68	0	0	0	0	0	168
Beurre.. . . . .	0	616	0	4.684	0	0	0	693
Farine lactée.. . . . .	12.235	0	155	0	5	0	25	0
Lait en poudre.. . . . .	0	0	1.717	0	2.481	0	4.392	0
Vaches.. . . . .	658	172	0	0	9.158	2.312	4.778	3.268
Génisses.. . . . .	291	10	0	0	198	26	305	414
Taureaux.. . . . .	307	18	194	0	488	528	1.475	642
Veaux.. . . . .	496	0	271	0	1.165	1.854	9	1.196

N.-B. — Le fait qu'à certaines rubriques ne figurent ni importations ni exportations peut s'interpréter de deux façons :

- a) Il n'y a eu aucune transaction,
- b) Les transactions ont été très faibles et les statistiques douanières les ont bloquées dans la rubrique « Autres pays étrangers ».