



Juillet 2008

Les fabrications de produits laitiers dans les Pays de la Loire en 2007

Les fabricants de produits laitiers maintiennent le cap en 2007, malgré la surchauffe du marché mondial

En 2007, les volumes de produits laitiers élaborés dans les Pays de la Loire apparaissent peu sensibles à la nette amélioration des marchés des produits laitiers industriels. Les tendances constatées ces dernières années se poursuivent. Les stratégies des industriels privilégient la valorisation durable du lait. Les produits de grande consommation continuent leur développement tandis que les productions de beurre, des poudres de lait et de babeurre poursuivent leur recul.

Contexte 2007 : la hausse des cours mondiaux rejaillit sur l'ensemble de l'économie laitière

L'année 2007 restera dans les mémoires associée à la flambée des prix du pétrole, des céréales et des produits laitiers. Cette envolée est alimentée par la forte demande émanant des pays émergents face à une offre stagnante et par un mouvement spéculatif. Pour les produits laitiers tels que les poudres et le beurre, les cours mondiaux atteignent des sommets avant de retomber en fin d'année à des niveaux plus raisonnables. Cette situation économique contraste avec la baisse des prix de ces dernières années, laquelle finissait par s'imposer comme inéluctable. Il n'y a pas si longtemps, personne ne se pressait pour collecter du lait disponible.

En réponse aux écarts du marché, l'urgence consiste à relancer la production laitière. La filière laitière actionne, de manière significative et graduée, le levier des prix à la production pour relancer la collecte. La hausse des prix à la production est répercutée à la vente. Précédée d'un débat médiatique animé, la hausse des prix au détail est perceptible dès la fin de l'été pour le beurre, le lait et la crème. Celle des fromages, des yaourts et desserts se produit en toute fin d'année. La gamme des produits laitiers est celle qui connaît les augmentations les plus fortes parmi celles des denrées alimentaires (+9,8 % entre février 2007 et fé-

vrier 2008). La hausse du prix du lait UHT demi-écrémé entre novembre 2007 et janvier 2008 atteint 8,6 % en moyenne, selon l'INSEE. L'augmentation du prix du beurre extra fin sur la même période est équivalente. Entre septembre 2001 et septembre 2007, elle avoisinait 2 %. L'ensemble des pays producteurs de lait connaît des évolutions similaires.

La filière a su montrer une forte cohésion dans cette première phase d'adaptation. La collecte française remonte sans toutefois rattraper le retard des années passées. Dans l'ouest de la France, les éleveurs répondent activement aux appels à produire de la filière. Les livraisons des producteurs des Pays de la Loire à l'industrie augmentent de 1,4 % par rapport à l'année précédente. L'augmentation de la collecte régionale, quant à elle, reste plus modeste (+0,2 %) car le « décollage » de la production n'intervient qu'au quatrième trimestre 2007. Sur toile de fond de volatilité des marchés, la perspective, maintenant assurée, de la suppression des quotas laitiers à moyen terme rend inévitable le processus de libéralisation de l'économie laitière. Cela se traduit par des annonces de rapprochements d'entreprises ainsi que par la remise en cause de l'accord interprofessionnel sur le prix du lait par la DGCCRF.

Les productions de beurre et poudre de lait toujours en baisse dans les Pays de la Loire

Produits fabriqués Production en tonnes	Pays de la Loire						Variation 2007/2006	France 2007	Part Pays de la Loire / France
	2003	2004	2005	2006	2007				
Lait de consommation	592 866	664 192	670 037	617 494	643 331		4,2%	3 795 597	16,7%
Crème conditionnée	83 334	86 501	89 856	94 479	99 934		5,8%	351 329	27,9%
Yaourts et desserts lactés	209 236	189 827	210 182	243 103	264 486		8,8%	2 201 811	9,9%
Beurre	55 768	54 838	53 124	53 152	51 371		-3,4%	338 089	16,2%
Fromages (fondus exclus)	263 439	281 742	270 446	282 370	295 300		4,6%	1 723 341	16,8%
Fromages à pâte molle	41 695	41 965	39 369	39 860	39 807		-0,1%	445 619	9,1%
Fromages à pâte pressée non cuite	65 515	72 355	71 764	75 563	90 321		19,5%	255 288	31,4%
Fromages à pâte pressée cuite	57 225	s	s	67 215	70 919		5,5%	314 920	22,0%
Fromages frais	96 104	s	s	95 133	98 599		3,6%	632 477	15,0%
Lait en poudre	119 700	111 200	117 000	102 049	89 123		-12,7%	398 480	24,0%
Poudre de Babeurre	3 900	s	s	4 364	3 735		-14,4%	32 760	14,0%
Poudre de lactosérum	112 275	117 206	116 783	120 808	128 675		6,5%	628 905	20,0%

Les fabrications de produits laitiers en Europe subissent l'attractivité du marché mondial. Ainsi, on constate un accroissement général des volumes des produits industriels basiques au détriment de celui des fromages. Les fabrications de ces derniers ne progressent que de 0,6 % dans l'Union européenne à 15 contre 2,2 % en 2006.

La situation française est à l'opposé de ce schéma européen. En effet, les fabrications de fromages augmentent (+2,8 %) alors que celles des poudres régressent (-8,2 %).

La consommation française demeure favorable aux fromages (+1,7 %). Les achats de matière grasse restent globalement stables. Les laits longue conservation sont moins consommés,

en accord avec la tendance de ces dernières années. En ce qui concerne les desserts, les ménages se détournent des yaourts pour préférer les autres desserts frais. La restauration hors foyer et les industries agroalimentaires de seconde transformation offrent un débouché en régulière augmentation pour les produits laitiers. Celui-ci est particulièrement dynamique dans les segments du beurre et des fromages.

Le solde des échanges commerciaux de produits laitiers atteint un niveau record en 2007, grâce à la flambée des prix sur le marché mondial et en dépit du repli des fabrications des produits industriels. Ainsi, l'excédent s'accroît de 10 % par rapport à 2006 pour atteindre 2,6 milliards d'euros. L'essentiel des destinations des produits français est intra-européen.

Les fabrications de produits laitiers par type

Les laits conditionnés se redressent

Les Pays de la Loire constituent la première région pour la fabrication de laits conditionnés avec 643 000 tonnes. Le tonnage produit s'accroît de 4,2 % par rapport à l'année 2006. Le poids de la région dans les fabrications nationales s'élève à 17 %. Les fabrications sont plutôt concentrées dans l'ouest et le nord de la France, (Pays de la Loire, Bretagne, Nord-Pas de Calais et Picardie). Soulignons qu'en 2007, les fabrications de la Picardie s'effondrent de 15,5 % quand celles du Nord-Pas de Calais s'améliorent de 17,4 %. En France, la consommation par habitant plafonne aux alentours de 63 kg. La bonne activité sur le marché d'exportation a permis de soutenir les fabrications.

Une progression honorable pour les yaourts et desserts lactés

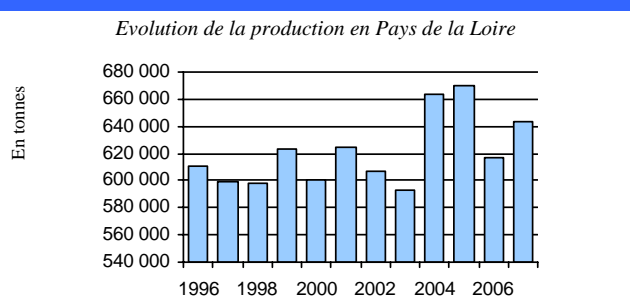
La région se place au troisième rang des volumes produits pour le segment des yaourts et des desserts lactés derrière les régions Rhône-Alpes et Nord-Pas de Calais. Ses fabrications affichent une bonne progression de 9 % à 264 500 tonnes. Cette augmentation, bien que plus faible que celle de l'année précédente (+13 %), reste satisfaisante dans le contexte de 2007, marquée par une timide progression au plan national (0,6 %). En effet, la région affiche la meilleure progression annuelle aux côtés de Midi-Pyrénées qui occupe le cinquième rang des régions.

Les yaourts et laits fermentés n'ont été que tardivement touchés par la hausse des prix au détail. Sur les dix premiers mois de l'année, l'indice des prix est même en recul par rapport à celui de l'année précédente. Pour autant, cela n'a pas permis de dynamiser la consommation des ménages. Celle-ci faiblit de 0,3 % par rapport à 2006. De leur côté, les exportations fléchissent légèrement en volume (-0,9%), mais s'équilibrent en valeur (+0,1%).

Les fabrications de crème conditionnée se concentrent en Pays de la Loire et Basse-Normandie

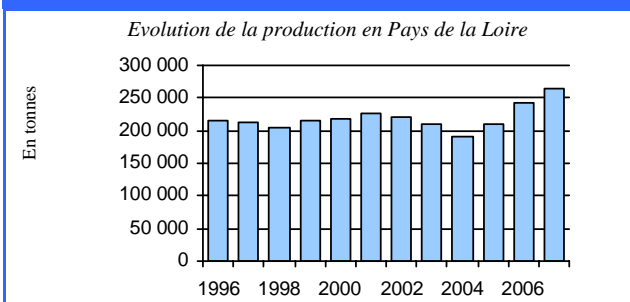
Les Pays de la Loire et la Basse-Normandie constituent les deux principales régions productrices de crème conditionnée avec respectivement 99 900 tonnes et 88 000 tonnes, soit plus de la moitié des tonnages français. En 2007, elles affichent des augmentations vigoureuses (+5,8 % et +7,6 %). Sur le plan de la consommation, les ménages reviennent vers la crème, qui progresse de 2,8 %. Les exportations, quant à elles, restent dynamiques (+7 %) bien que progressant moins que l'année précédente. Le secteur de la crème fait l'objet d'une concurrence accrue entre pays producteurs.

Lait de consommation



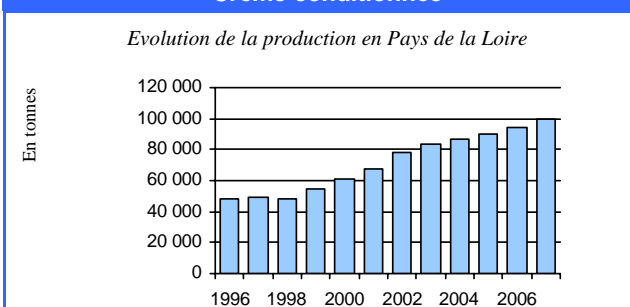
Source : Agreste - Enquête laitière SSP-ONILAIT

Yaourts et desserts lactés



Source : Agreste - Enquête laitière SSP-ONILAIT

Crème conditionnée



Source : Agreste - Enquête laitière SSP-ONILAIT

Les fromages et spécialités croissent régulièrement

En 2007, la région continue d'augmenter ses fabrications de fromages. Les volumes hors fondus atteignent 295 300 tonnes, soit 4,6 % de progression par rapport à 2006. Avec 17 % des fabrications françaises, elle se maintient en tête des régions productrices. Elle contribue, aux côtés de la Bretagne (seconde région) et de la Basse-Normandie (troisième région), à confirmer le Grand-Ouest comme pôle géographique leader en matière de fabrication de fromages. Cette zone totalise 46,4 % des fabrications françaises. La demande de fromages est très soutenue en 2007, tant au plan intérieur (+1,7 % de consommation), qu'à l'export (+ 4 % en volume). Le succès des ventes de fromages en libre service dans les supermarchés explique la progression des volumes au détail. En outre, les produits français bénéficient d'une bonne image en Europe. Nos proches voisins (Allemagne, Royaume-Uni...) forment l'essentiel des débouchés à l'export.

La production de poudre de lait diminue malgré la hausse des prix

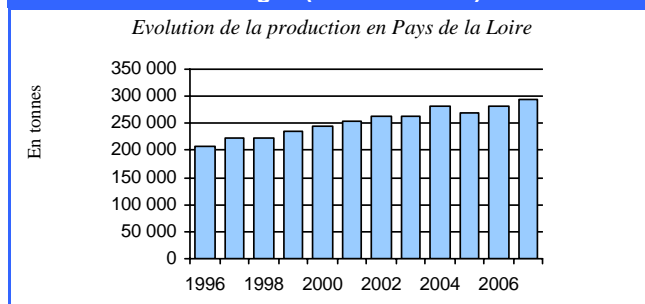
Les marchés des poudres de lait ont connu une embellie exceptionnelle au cours de l'année, en raison de la demande insistante des pays émergents et de la pénurie de marchandises. L'accroissement des cours des poudres entre leur niveau moyen de l'année 2006 et leur maximum en 2007 atteint 84 % (4050 €/tonne en 2007) pour la poudre grasse de consommation humaine, 75 % (3600 euros par tonne) pour la poudre écrémée et 71 % pour la poudre 26 % de matière grasse (4100 €/tonne). A la sortie de l'été, les cours ont commencé à fléchir. Cette tendance s'est poursuivie jusqu'à la fin de l'année.

Cette hausse brutale du marché a pour effet de relancer les exportations européennes de poudre de lait écrémé. Les volumes correspondants s'accroissent de 109 % par rapport à 2006. En revanche, ceux de la poudre grasse continuent de baisser (-13 %). En France, la hausse des cours laisse quasiment insensible l'orientation de production de ces dernières années. Globalement, la baisse des fabrications de poudre se poursuit (-6,3%). Les principaux sites de production se situent dans trois régions : Bretagne, Pays de la Loire et Champagne-Ardenne. Ensemble, en 2006, elles fabriquent 70 % des tonnages nationaux. En 2007, ces trois régions affichent les plus importantes baisses relatives de volumes (-12 % en moyenne). Les deux premières régions justifient ce recul par le fait qu'elles bénéficient, par ailleurs, d'un éventail de fabrications équilibrées et dynamiques, garantissant une valeur ajoutée élevée. Dans ce contexte, il est hasardeux de se désengager d'une stratégie à long terme pour répondre aux opportunités très fluctuantes du marché. La troisième région réduit ses fabrications de poudre du fait de la baisse de sa collecte (8,6 % cette année).

Les fabrications de poudre de lactosérum progressent

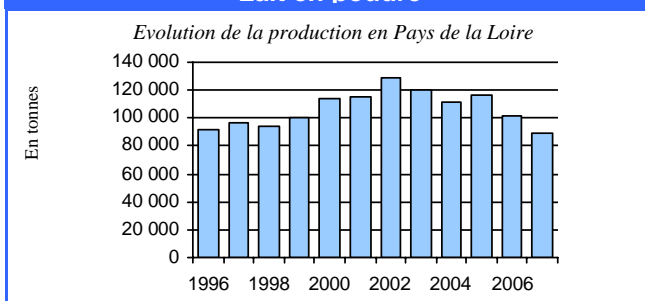
Les volumes de lactosérum produits dans la région s'améliorent de 6,5 % par rapport à l'année précédente, en conséquence directe de l'évolution de l'activité fromagère. Cependant, le poids de la région dans les fabrications nationales stagne à 20,4 %. En effet, d'autres régions déve-

Fromages (fondus exclus)



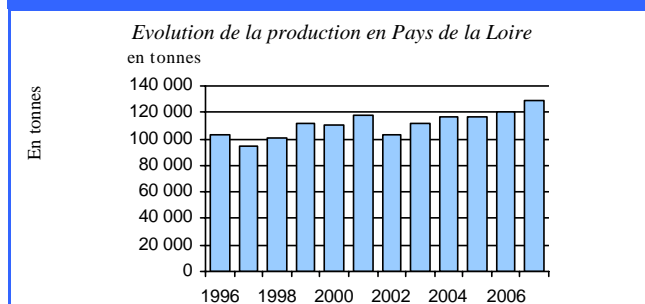
Source : Agreste - Enquête laitière SSP-ONILAIT

Lait en poudre



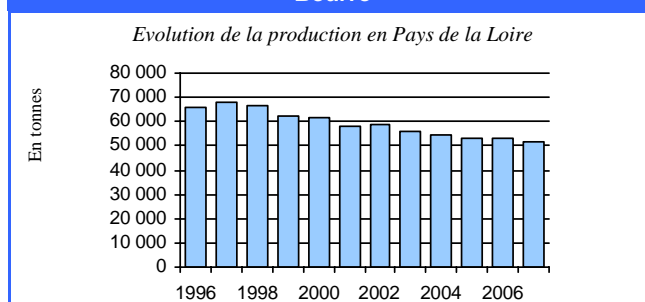
Source : Agreste - Enquête laitière SSP-ONILAIT

Poudre de lactosérum



Source : Agreste - Enquête laitière SSP-ONILAIT

Beurre



Source : Agreste - Enquête laitière SSP-ONILAIT

loppent significativement leur production. Parmi celles-ci, la Bretagne enregistre la plus forte hausse (+24 %). Le niveau élevé du cours du lactosérum en 2006 s'est encore amélioré en 2007. L'envolée s'est produite dès le deuxième trimestre, avec une augmentation dépassant les 100 % en moyenne par rapport au même trimestre de l'année précédente. Au cours du troisième trimestre, il s'oriente à la baisse. La situation pénalise fortement les producteurs de veaux de boucherie qui subissent par ailleurs une crise de la consommation.

Le beurre poursuit sa baisse

Le Grand-Ouest produit près de 70 % de la matière grasse nationale. La Basse-Normandie conforte sa position de première région pour le tonnage produit (31,5 % des fabrications nationales). En effet, ses fabrications bondissent de 15 %. A la deuxième place, derrière la Bretagne, les Pays de la Loire réalisent 12,5 % des fabrications nationales. La baisse des volumes (-3,4 %) s'inscrit dans le sillage de la décennie écoulée (-2,8 %). Comme les poudres, le beurre a bénéficié d'une forte hausse des cours, à partir du second trimestre. Son cours s'installe pendant plus d'un mois à la valeur maximale de 4150 €/tonne, soit une progression de

66 % par rapport à son niveau le plus bas relevé en début d'année. Il redescend à partir du mois de novembre. Les échanges français font état d'un net recul des importations. L'excédent commercial s'améliore de 20 %. La consommation intérieure reste stable d'une année sur l'autre (+0,1 %).

Caséines et caséinates, une spécificité régionale

La fabrication de caséines devient de plus en plus une spécificité des Pays de la Loire. La région assure, à elle seule, 60 % des volumes nationaux. En 2006, cinq régions réalisaient des volumes significatifs. En 2007, le bassin de fabrication se réduit à trois seulement, situées le long du littoral Atlantique. La Bretagne fabrique 28 % des tonnages et le Poitou-Charentes 13 %. L'arrêt des soutiens européens en 2006 avait freiné les fabrications françaises. En 2007, celles-ci reprennent (+5,2 %) grâce aux cours mondiaux favorables.

Les produits issus du lait de chèvre progressent

La collecte de lait de chèvre des Pays de la Loire progresse de 3 %. Si les laits conditionnés régressent (-1 %), le développement des fromages affinés se poursuit (+6 %), fort du succès remporté par les bûches (+9 %).

Vie des entreprises

L'année 2007 a été moins riche que 2006 en projets dans les entreprises laitières implantées dans les Pays de la Loire. Cependant, quelques opérations de fusion et restructuration ont vu le jour :

- **Lactalis** rachète, pour 280 millions, d'euros le premier groupe laitier croate DUKAT, qui emploie 2300 salariés.
- Les **Fromageries Bel** achètent **Boursin** au groupe anglo-néerlandais **Unilever** pour 400 millions d'euros. Bel s'offre ainsi sa première marque de fromage frais qui viendra compléter le portefeuille du groupe.

Bibliographie

- Agreste - Conjoncture lait - avril 2008, synthèse 2008/23
- Le marché des produits laitiers carnés et avicoles en 2007 - Office de l'élevage
- Les variations de prix des produits alimentaires - mai 2008 - INSEE

Méthodologie de l'enquête laitière

L'enquête mensuelle laitière unifiée Office de l'élevage/SSP (ex-SCEES) est réalisée auprès des établissements de transformation du lait et des produits laitiers et des unités de collecte et de stockage de ces mêmes produits. L'enquête ne porte pas sur tout le champ de façon exhaustive. Pour obtenir une bonne précision sur la qualité des résultats, l'Office de l'élevage interroge toutes les unités classées par ordre décroissant d'importance jusqu'à atteindre, pour chaque rubrique du questionnaire, un taux de couverture de 95 % au moins. Ainsi, une estimation est nécessaire pour aboutir à des résultats couvrant l'ensemble des établissements produisant du lait et des produits laitiers.



**Direction régionale et départementale
de l'agriculture et de la forêt
Pays de la Loire et Loire-Atlantique**

Service régional de l'information
statistique et économique

12, rue Menou - 44035 NANTES CEDEX 1

Tél. : 02 40 12 36 48 - Fax : 02 40 12 36 43

Mél : srise.drda44-pays-de-la-loire@agriculture.gouv.fr

Site internet : www.drda44-pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr

Directrice de la publication : I. Nuti

Rédacteur en Chef : P. Millon

Rédaction : R. Berteaux

Impression : SRISE à NANTES

Composition : B. Guy

Dépôt légal : à parution

ISSN : 1956 - 7499

Prix : 2,5 €