



Mai 2007

Les fabrications de produits laitiers dans les Pays de la Loire en 2006

Les fabrications de produits laitiers de grande consommation sont bien orientées, entraînant un recul sensible de celles de produits industriels

A l'exclusion des laits conditionnés qui reculent, les fabrications de produits de grande consommation sont en hausse par rapport à celles de 2005. Les yaourts et les desserts fermentés affichent la plus forte progression avec 13 % de mieux qu'en 2005. En 2006, les industries laitières des Pays de la Loire poursuivent leurs efforts pour rechercher une valeur ajoutée plus élevée. Les produits industriels sont orientés à la baisse en raison de la réduction des aides publiques en faveur du soutien de ces marchés et du manque de disponibilité. Ces variations de fabrication s'opèrent avec en toile de fond la baisse de la collecte. En décembre 2006, le recul atteint 1,5 % par rapport à 2005. La transformation du lait de chèvre continue de se développer dans la région. Les exploitations laitières livrent leur lait dans 34 établissements de la région, qui emploient 6 700 salariés.

Contexte 2006 : l'Union Européenne en repli sur les marchés des produits industriels

La collecte de lait dans l'Union européenne est en retrait de 0,5 % entre avril et décembre 2006. Elle résulte principalement de la baisse dans les pays de l'Europe à 15. Les déficits les plus importants sont enregistrés en Allemagne (-1,1%) et en France (-0,9 %). Le volume de lait collecté par les établissements de la région des Pays de la Loire est en recul de 1,5 % par rapport à 2005 malgré le rattrapage de fin d'année qui s'est révélé insuffisant pour combler le retard de collecte.

En 2006, les échanges mondiaux sont marqués par un raffermissement de la demande de poudres de lait face à une offre stable, d'où un net renchérissement des prix de la protéine laitière au second semestre 2006. L'Union européenne n'a pas profité de cette occasion puisque les exportations européennes de poudres ont poursuivi leur recul (-13 % pour les PG et -54 % pour les PLE). En revanche,

celles de fromages se sont mieux comportées (+3 % sur 9 mois en 2006). Les cotations européennes ont profité de cette embellie mondiale, ce qui a permis à l'UE d'écouler tous ses stocks d'intervention en fin d'année 2006.

L'évolution de la consommation française des ménages en 2006, selon le panel TNS, est peu favorable pour l'ensemble aux produits laitiers. Les consommateurs boudent le beurre et les crèmes. La baisse de la consommation touche les fromages, à l'exclusion de quelques produits de la gamme des pâtes pressées non cuites (Edam, Gouda, Mimolette, Saint-Nectaire) qui bénéficient d'une cote très favorable. Du côté des produits ultra frais, la contraction de la consommation est neutralisée par la bonne tenue des yaourts. Les laits de consommation progressent de 2 points grâce aux bons résultats des laits UHT et demi-écrémés.

Les productions de yaourts, laits fermentés et de fromages en hausse dans les Pays de la Loire

Produits fabriqués Production en tonnes	Pays de la Loire					Variation 2006/2005	France 2006	Part Pays de la Loire / France
	2002	2003	2004	2005	2006			
Lait de consommation	606 415	592 866	664 192	670 037	617 494	-7,8%	3 707 234	16,7%
Crème conditionnée	78 142	83 334	86 501	89 856	94 479	5,1%	338 342	27,9%
Yaourts et laits fermentés	160 784	148 323	132 816	135 521	152 541	12,6%	1 545 303	9,9%
Beurre	58 807	55 768	54 838	53 124	53 152	0,1%	328 848	16,2%
Fromages (fondus exclus)	263 327	263 439	281 742	270 446	282 370	4,4%	1 685 512	16,8%
Fromages à pâte molle	41 339	41 695	41 965	39 369	39 860	1,2%	438 850	9,1%
Fromages à pâte pressée non cuite	64 965	65 515	72 355	71 764	75 563	5,3%	240 415	31,4%
Fromages à pâte pressée cuite	62 804	57 225	s	s	s	-	310 854	22,0%
Fromages frais	91 507	96 104	s	s	s	-	624 085	15,0%
Lait en poudre	129 400	119 700	111 200	117 000	102 049	-12,8%	425 214	24,0%
Poudre de Babeurre	4 963	3 900	s	s	s	-2,8%	30 297	14,0%
Poudre de lactosérum	103 469	112 275	117 206	116 783	120 808	3,4%	589 649	20,0%

s: données couvertes par le secret statistique

Source : Agreste - Enquête laitière SCEES-ONILAIT

Les fabrications de produits laitiers par type

Laits conditionnés :

Retour à la moyenne décennale

Le lait UHT est le premier poste de fabrication de la région en volume. En 2006, elle en produit 598 millions de litres, soit 17 % de la production nationale. Cela lui vaut d'occuper la première place des régions productrices de lait conditionné, devant la Picardie et la Bretagne. Dans cette gamme, sa production n'est pas diversifiée. La production 2006 de la région régresse de 7,5 % par rapport à l'année 2005 dont les volumes étaient en forte augmentation. Sur 10 ans, la tendance s'avère stable autour de 600 000 tonnes.

Yaourts et desserts lactés :

fabrications privilégiées en 2006, stabilité sur 10 ans

La fabrication de yaourts et de laits fermentés enregistre une progression de 13 % en moyenne par rapport à l'année précédente. Après le creux de 2004 et 2005 où les volumes étaient nettement inférieurs à ceux de 2003, la région retrouve un nouveau dynamisme. Ce nouvel élan intervient alors que la consommation des ménages se révèle moins favorable que l'an passé tant en quantité qu'en valeur. Le secteur fait l'objet d'une vive concurrence entre distributeurs, ce qui limite les hausses de prix. Sur 10 ans, la production évolue autour de 150 000 tonnes.

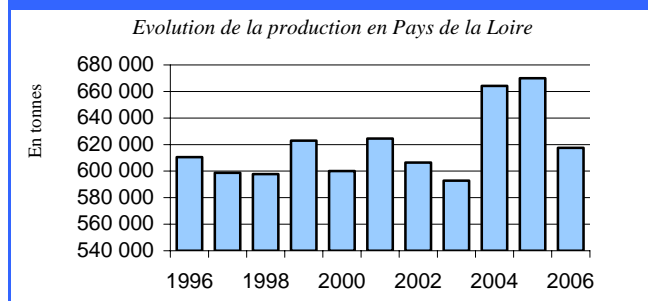
Fromages : la fabrication se développe régulièrement

La place de la région dans la fabrication nationale de fromages est prépondérante. Avec 17 % de la production nationale, elle rivalise avec la Basse-Normandie qui la devance de seulement 1 point. Ses volumes augmentent de 4 % par rapport à 2005. Elle est présente dans les secteurs des fromages à pâtes pressées non cuites (31 % de la production nationale), des fromages à pâte pressée cuite et des fromages frais. Sa position reste dominante dans la fabrication des fromages à pâtes pressées non cuites. Cette production progresse de 6 % par rapport à 2005. Elle est assise sur quelques produits phares tels que ceux de la gamme de la Mimolette et assimilés ou de la Petite meule à trous pour laquelle elle détient l'exclusivité nationale. Les marchés de ces fromages sont les plus dynamiques. Le positionnement de la région sur ces créneaux constitue un atout incontestable de la filière.

Crème : nette augmentation des volumes

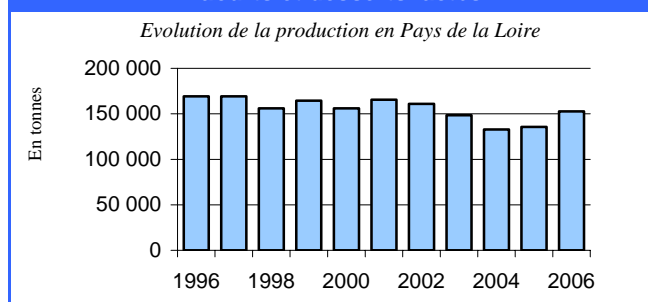
Avec 28 % des fabrications nationales, la région des Pays de la Loire devance de deux points la Basse-Normandie. En 2006, sa production augmente de 4 % en moyenne, aussi bien en crème fraîche que UHT. Sur 10 ans, la région a développé cette production de + 90 % malgré les aléas de la consommation de crème fraîche. La crème UHT connaît en revanche une consommation en croissance régulière. La valorisation de ces produits reste toutefois difficile du fait de la concurrence exacerbée dans les linéaires des distributeurs. Elle perd 1,5 % sur l'année.

Lait de consommation



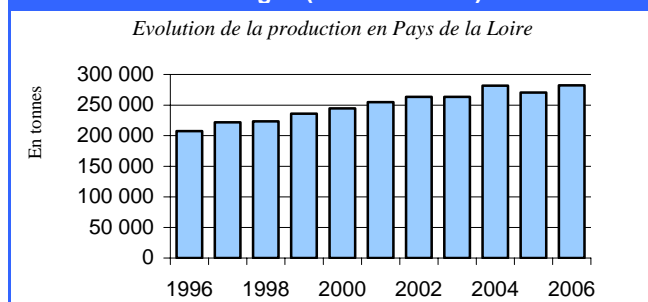
Source : Agreste - Enquête laitière SCEES-ONILAIT

Yaourts et desserts lactés



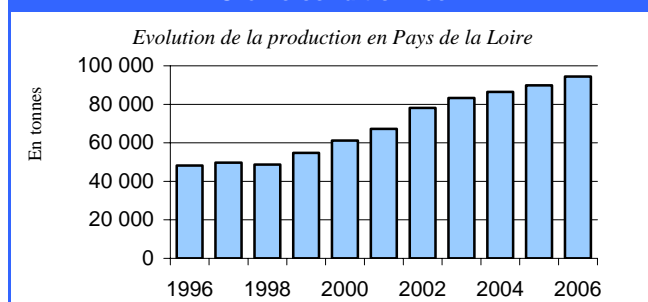
Source : Agreste - Enquête laitière SCEES-ONILAIT

Fromages (fondus exclus)



Source : Agreste - Enquête laitière SCEES-ONILAIT

Crème conditionnée



Source : Agreste - Enquête laitière SCEES-ONILAIT

Les poudres de lait reculent depuis 2002

La production de poudres chute de 13 % dans les Pays de la Loire en 2006. Les poudres grasses plongent de 23 %. La poudre de lait écrémé, ré-engraissé ou non, limite la perte à -6 %. La région représente 24 % de la production nationale de poudres de lait. Pour la troisième année consécutive, le prix d'intervention de la poudre baisse en juillet pour atteindre la baisse globale fixée par l'Union européenne de -25 %. Les restitutions à l'export fondent par la même occasion. Pourtant, contre toute attente, la demande soutenue à l'exportation conjuguée à la baisse des fabrications européennes de poudre de lait écrémé engendre des tensions sur les marchés et les cours sont exceptionnellement élevés, surtout en fin d'année 2006 et début 2007.

Poudre de lactosérum : légère hausse de la production

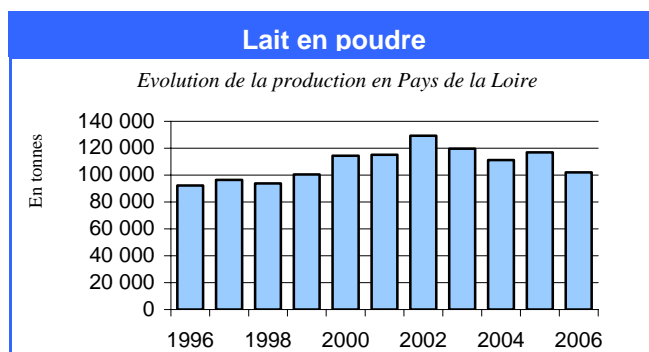
20 % de la fabrication française de poudre de lactosérum sont réalisés dans les Pays de la Loire. En lien avec la hausse des fabrications de fromages, la production de lactosérum progresse de 3,4 %. Les Pays de la Loire figurent en tête des régions productrices, talonnés de près par la Bretagne. En 2006, les cours de la poudre de lactosérum atteignent des niveaux élevés dopés par ceux de la poudre de lait écrémé.

La production de beurre reste stable en 2006 mais s'érode sur 10 ans

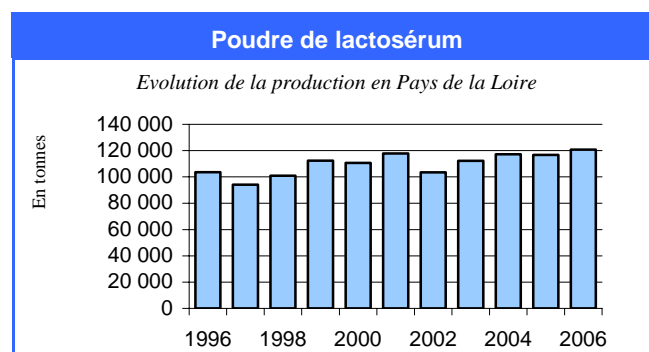
Les fabrications de matières grasses (beurre et beurre anhydre) se contractent de 5 % dans l'Union européenne. En France, la baisse se limite à 3,5 %. Avec 13,5 % de baisse, le beurre anhydre de crème prend une grande part dans ce recul. 13 % des matières grasses françaises sont fabriqués dans les Pays de la Loire. Elle est la troisième région productrice derrière la Basse-Normandie et la Bretagne. Mais sa production, qui ne concerne que le beurre, reste stable par rapport à 2005. Les cours du beurre sont victimes de la baisse drastique des aides européennes à ce secteur dont il était fort dépendant. Les cours suivent la baisse du prix d'intervention qui, pour la troisième année consécutive, est abaissé. La France qui n'avait pas sollicité l'intervention en 2005 figure au nombre des bénéficiaires en 2006 pour une petite quantité. Sur le deuxième semestre, le marché retrouve un nouvel équilibre comme peuvent en témoigner le redressement des cours et l'élimination des derniers stocks d'intervention.

Les produits issus du lait de chèvre se développent

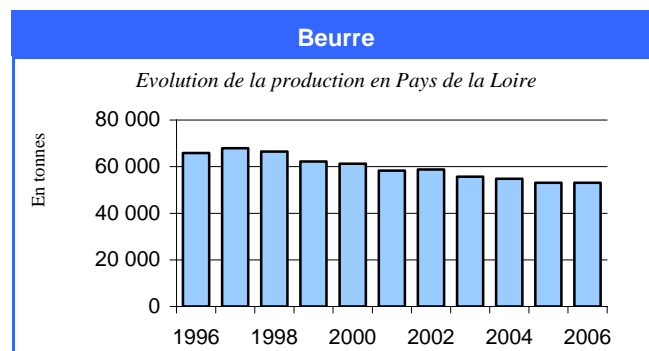
Les fabrications de produits à base de lait de chèvre se partagent à parts égales entre les laits conditionnés et les fromages. Les laits conditionnés produits dans la région représentent plus du quart de la production nationale. Ils augmentent de 4 % par rapport à 2005. Ce sont essentiellement des fromages affinés qui sont fabriqués dans la région. Leur volume est anecdotique comparé à la fabrication française. Ils enregistrent néanmoins un bond de 10 % par rapport à 2005.



Source : Agreste - Enquête laitière SCEES-ONILAIT



Source : Agreste - Enquête laitière SCEES-ONILAIT



Source : Agreste - Enquête laitière SCEES-ONILAIT

Caséines et caséinates : coup de frein à la fabrication

La région des Pays de la Loire met un frein à sa production de caséine. Celle-ci voit ses volumes réduits de 27 %. Elle suit le mouvement général dans l'Union européenne. L'année 2006 marque un tournant important pour la caséine. En effet, les aides publiques en faveur du soutien au marché sont supprimées. Cependant, l'anticipation de l'événement par les industriels a permis de limiter les stocks. Les cours qui sont restés fermes, au-dessus de ceux de 2004 qualifiés de corrects, se sont même redressés en fin d'année. Deux régions fabriquent de manière significative de la caséine : les Pays de la Loire restent en tête avec plus de la moitié de la production nationale devant la Bretagne.

Des entreprises laitières actives en 2006

L'année 2006 est riche en projets dans les entreprises laitières implantées dans les Pays de la Loire. Plusieurs opérations de fusion et restructuration ont vu le jour :

- LACTALIS est un acteur majeur des mouvements de rapprochement. Cette entreprise constitue une filiale commune avec NESTLE (à 60 % en sa faveur). Cette alliance permet au groupe lavallois de devenir un des leaders sur les produits laitiers frais (yaourts et desserts lactés). L'usine de Vallet (44) est désormais sous la coupe de LACTALIS.
- LACTALIS a également repris l'entreprise CELIA de Craon (53), spécialisée dans le fromage à pâte pressée (Chaussée aux moines) et dans les poudres de lait grasses. Deux usines ex-CELIA sont dans le giron de LACTALIS : Craon et Saint-Florent-le-Vieil.

Du côté des projets d'investissement, la région est très active :

- EURIAL POITOURAINE concrétise le projet d'usine de Mozzarella à Herbignac (44), aux côtés de plusieurs autres coopératives laitières. Le projet prévoit un investissement de 56 M€ sur 2 ans.
- BEL décide d'investir massivement dans ses deux fromageries d'Evron (53) et de Sablé (72) pour un montant global de 25 M€
- TERRENA-Laiterie du Val d'Ancenis fait également émerger son projet de fromagerie sur le site actuel d'Ancenis (44), avec un investissement de 19 M€
- BONGRAIN (fromagerie TESSIER) crée une nouvelle fromagerie de pâtes molles à Cornillé-les-Caves (49) avec un investissement de 13 M€

Méthodologie de l'enquête laitière

L'enquête mensuelle laitière unifiée Office de l'élevage/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.