

DOSSIER
FRANCE

OÙ VA LE LAIT ?

N° 513
Octobre 2020

Économie de l'élevage



Où va le lait de vache collecté et transformé en France ?

- L'approvisionnement : Stabilité des disponibilités en produits laitiers
- L'export : Un débouché essentiel désormais contenu
- La consommation nationale de produits laitiers
- Bilan et débouchés des principaux produits laitiers

LES DOSSIERS ÉCONOMIE DE L'ÉLEVAGE

sont une publication mensuelle du Département Économie de l'Institut de l'Élevage. Ils traitent de l'analyse des marchés du lait et des viandes, de l'évolution des structures et des résultats des exploitations d'élevage, de perspectives démographiques, territoriales ou de filières... en France, en UE ou dans les principaux pays concurrents ou partenaires.

RÉDACTEUR EN CHEF : Philippe CHOTTEAU

RÉDACTEURS :

Département Économie de l'Élevage : Benoît BARON, Gérard YOU

MÉTHODOLOGIE DE L'ÉTUDE « OÙ VA LE LAIT DE VACHE COLLECTÉ EN FRANCE ? » :

Ce **Dossier Économie de l'Élevage** repose sur une base de données qui permet de ventiler le lait de vache collecté en France (à partir des deux principales composantes du lait de vache que sont la matière grasse et la matière protéique) selon les fabrications nationales et leurs principales destinations commerciales : exportations, ventes aux ménages, à la Restauration hors-domicile (RHD) et aux Industries agro-alimentaires non laitières (IAA). La base de données intègre aussi les importations qui sont ventilées entre les trois principaux circuits commerciaux intérieurs.

La ventilation de l'origine (française et étrangère) des produits commercialisés aux ménages et à la RHD repose sur des enquêtes réalisées auprès des responsables d'achats des produits laitiers des principales enseignes de la grande distribution et des principaux opérateurs de la RHD. Les volumes de produits laitiers, français comme importés, destinés aux IAA sont ainsi calculés par différence entre ceux consommés tous circuits et ceux vendus aux ménages et à la RHD.

Les données proviennent de plusieurs sources :

- Les données fabrications de l'enquête annuelle laitière (EAL) réalisée par Agreste,
- Les données de commerce extérieur sont extraites de la base Eurostat,
- Les données de consommation des ménages reposent sur les données IRI-CNIEL (ventes dans les grands circuits) auxquelles est appliqué un taux de pénétration pour estimer la consommation des ménages tous circuits confondus. L'extrapolation repose sur les résultats annuels du panel Kantar dont FranceAgriMer a bien voulu nous communiquer.
- Les données de ventes dans la restauration hors-domicile (RHD) proviennent de la base GIRA Food service transmises au CNIEL.

Les produits laitiers à base de lait de mélange sont ventilés entre les trois types de lait (brebis, chèvre et vache) selon les compositions connues ou estimées à dire d'opérateurs.

Les fabrications destinées à la branche laitière (échangées entre entreprises du secteur) en France sont logiquement exclues des bilans. Ce sont surtout des produits intermédiaires, comptabilisés dans l'EAL, qui sont réutilisés par les industries laitières pour être transformés en produits finis ou semi-finis.

La catégorie laits infantiles n'a pas été retenue en tant que telle dans la réalisation des bilans produits en volume. En effet la plupart des fabrications françaises ne sont pas prises en compte dans l'EAL qui ne comptabilise que celles produites et déclarées par les industries laitières. Or, la plupart sont fabriquées par des industries alimentaires non laitières. Les fabrications et les échanges extérieurs de laits infantiles en poudre sont en conséquence ventilés au prorata des deux principaux ingrédients laitiers : 25% de poudre de lait écrémé et 30% de poudre de lactosérum (référence FranceAgriMer). En revanche les échanges de laits infantiles ont été intégrés dans l'analyse en valeur du commerce extérieur des produits laitiers.

Nous tenons à remercier le Cniel pour la fourniture des données annuelles de consommation et FranceAgriMer pour son soutien financier à la création et au développement de la base de données sous Access.

FINANCEURS :

Ministère de l'Agriculture - Confédération Nationale de l'Élevage - FranceAgriMer

Où va le lait de vache collecté et transformé en France ?

Ce Dossier Économie de l'Élevage propose une photographie de la destination du lait collecté et transformé en France en 2019. Soit juste avant la pandémie de Covid-19, qui, en imposant la fermeture des restaurants une bonne partie de l'année, a déformé la part relative des différents circuits de distribution dans la consommation nationale de produits laitiers. Cet état des lieux sert aussi de référence pour mesurer les évolutions conjoncturelles et plus structurelles que génère cette crise sanitaire majeure.

En 2019, les produits laitiers français consommés par les ménages avaient valorisé 42% de la ressource laitière transformée en France, soit un peu plus que les exportations de produits laitiers (40%). Loin derrière, le débouché agro-alimentaire n'avait utilisé que 12% de la ressource laitière française, devant la restauration hors domicile (RHD) à 6%. La place des produits laitiers à base de lait français varie fortement selon les débouchés intérieurs : elle est prédominante dans les achats des ménages et de la RHD (respectivement 90% et 73% des volumes). En revanche, elle est secondaire dans les achats en ingrédients laitiers des IAA (industries agro-alimentaires non laitières).

Estimée à 21,7 milliards de litres équivalent lait en 2019, la consommation française de produits laitiers se compose pour 2/3 de produits laitiers fabriqués en France et pour 1/3 de produits importés. Plus de la moitié des volumes consommés (52%) est achetée par les ménages, loin devant les IAA (38,5%) et la RHD (9,5% en 2019). La consommation française de produits laitiers est déséquilibrée : elle utilise beaucoup plus de matière grasse que de matière protéique. Ce déséquilibre se répercute sur le commerce extérieur : la France est légèrement déficitaire en matière grasse et très excédentaire en matière protéique.

D'un côté, notre pays importe surtout des produits riches en matière grasse (beurre cube et crème vrac), mais aussi des fromages et secondairement des ingrédients secs. Le beurre et la crème importés sont essentiellement achetés par les IAA non laitières de même que les ingrédients secs.

De l'autre, la France exporte des produits de grande consommation (fromages, beurre plaquette, crème, ultra-frais), dont la composition est globalement équilibrée, mais aussi des ingrédients secs riches en protéines. En somme, les exportations totales de produits laitiers valorisent plus de la moitié de la collecte nationale pour le composant protéique mais moins du tiers pour le composant matière grasse.

Cette situation se répercute sur la valeur du commerce extérieur même si les matières grasses exportées sont plus chères que les matières grasses importées. La France enregistre un déficit structurel en beurre et en crème (-490 millions € en 2019), mais en revanche un excédent commercial en fromages (+1,4 Mrd €) de même qu'en ingrédients secs (+1,2 Mrd €). Tous produits laitiers confondus, la France a dégagé un excédent commercial de +3,45 Mrds € : solde entre des exportations (7,55 Mrds €) et des importations (4,1 Mrds €).

SOMMAIRE

2/ L'APPROVISIONNEMENT :
Stabilité des disponibilités en
produits laitiers

6/ L'EXPORT : un débouché
essentiel désormais contenu

16/ LA CONSOMMATION NATIONALE
DE PRODUITS LAITIERS

Les ménages : un débouché
stable et captif

La restauration hors-domicile :
un débouché secondaire

Les IAA : débouché majeur et
méconnu

28/ BILAN ET DEBOUCHÉS SELON
LES PRODUITS LAITIERS

1

L'APPROVISIONNEMENT

Stabilité des disponibilités en produits laitiers

La production de lait de vache française a plutôt reculé depuis la suppression des quotas laitiers. Au plus haut à 25,1 milliards de litres en 2015, elle a été ramenée à 24,2 milliards de litres en 2019. La contractualisation rendue obligatoire par les autorités françaises a permis aux transformateurs de piloter l'offre laitière, ce qu'ils ne pouvaient pas faire directement lorsque la production était encadrée par les quotas laitiers dont la gestion était cogérée par l'Etat et la « profession agricole », à l'échelle des départements jusque 2011, puis des bassins laitiers jusqu'en 2015. Dans le même temps les importations ont progressé et compensé l'érosion de la production laitière.

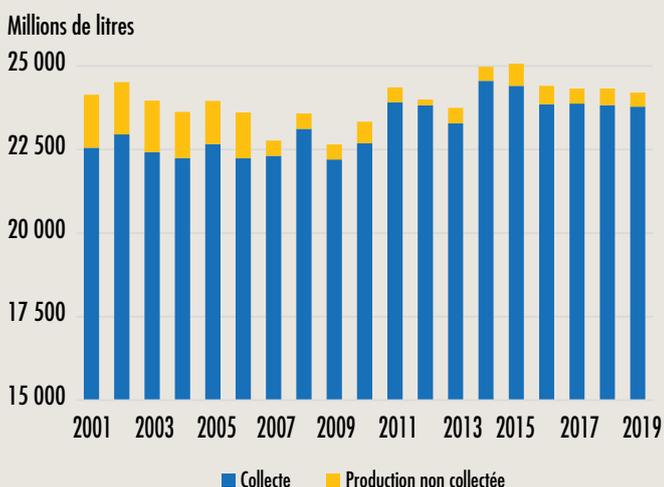


Érosion de la production française depuis la suppression des quotas laitiers

La production de lait de vache est massivement vendue par les livreurs en lait cru aux laiteries (98,3% en 2019). Estimée à 419 millions de litres en 2019, la production autoconsommée a décliné, de plus de 1/3 depuis 2010 (-34% exactement). Elle recouvre le lait consommé par les animaux et les éleveurs, le lait vendu cru en l'état et le lait transformé en produits laitiers qui sont ensuite vendus soit en direct aux ménages, soit à des détaillants (crèmeries, supérettes), soit encore aux affineurs pour les fromages en blancs fabriqués en zone AOP (surtout St Neactaire fermier).

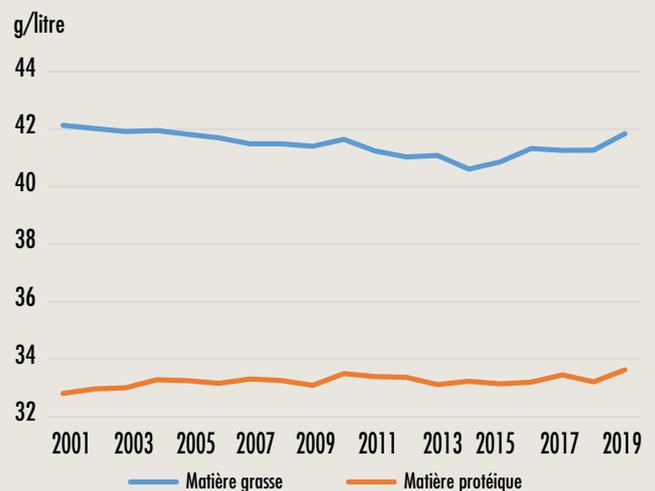
La composition du lait de vache collecté a peu varié sur dix ans avec toutefois un retournement de tendance en 2014. La teneur en matière solide utile, et particulièrement la matière grasse, avait sensiblement baissé entre 2010 et 2014 de -1,3 g/l à 73,8 g/l dans une période de croissance nette de la production laitière. Par la suite, le lait collecté s'est enrichi de +1,6 g/l en 5 ans, à 75,5 g/l en 2019 dans une phase de léger repli de la production laitière. La hausse a porté essentiellement sur la matière grasse (+1,2 g à 41,8 g/l), et secondairement les protéines (+0,4 g à 33,6 g/l).

PRODUCTION ET COLLECTE FRANÇAISES DE LAIT DE VACHE



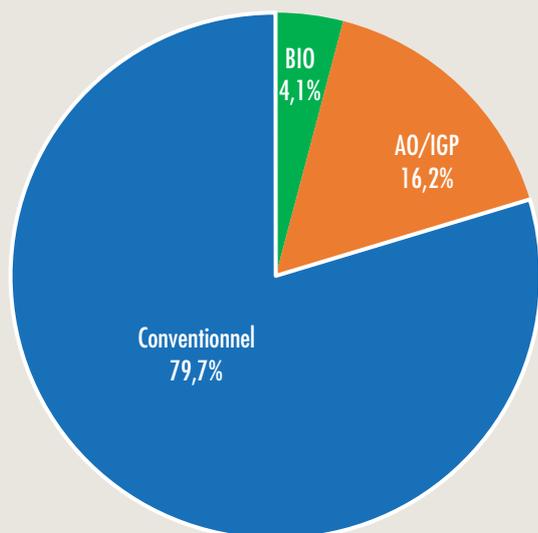
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat et SSP

PRODUCTION ET COLLECTE FRANÇAISES DE LAIT DE VACHE



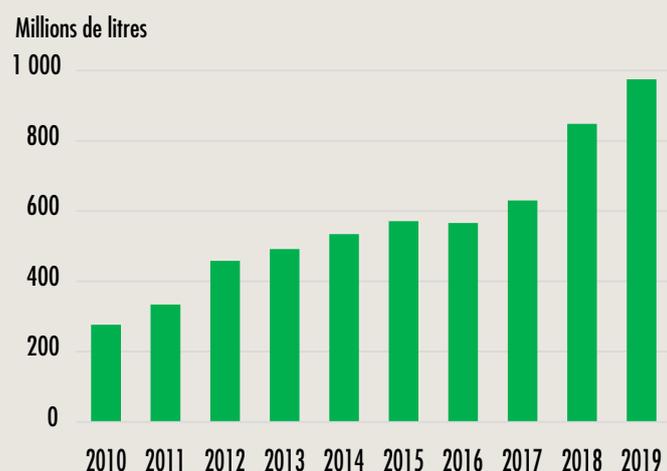
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP

RÉPARTITION DE LA COLLECTE FRANÇAISE DE LAIT DE VACHE EN 2019



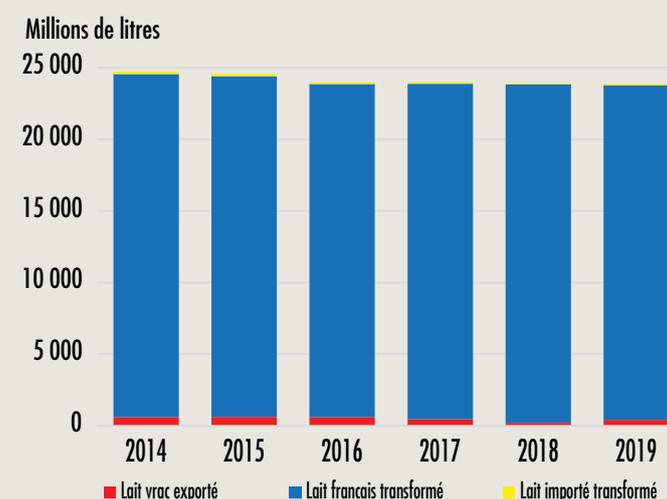
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après FAM-SSP

ÉVOLUTION DE LA COLLECTE FRANÇAISE DE LAIT DE VACHE BIO



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après FAM-SSP

DESTINATION DES LIVRAISONS ANNUELLES DE LAIT DE VACHE



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP et Eurostat

Essor de la production de lait de vache « bio »

La production de lait de vache « bio » a connu un net essor depuis 2010 : elle est passée de 1,2% de la collecte nationale en 2010 à 4,1% en 2019. Soit une multiplication par 3,5 des volumes produits et collectés à près de 1 milliard de litres en 2019. Le lait bio est essentiellement transformé en produits de grande consommation destinés aux ménages français. Le mix-produit du lait bio est légèrement différent de celui des autres laits. Les ventes de produits laitiers bios en RHD demeurent faibles et les exportations sont encore négligeables. Toutefois, il est difficile de mesurer la part des fabrications exportées à base de lait bio faute de codes douaniers spécifiques selon les types de lait (brebis, chèvre, vache, SIQO et non SIQO) à l'exception de quelques fromages bien spécifiques.

La production de lait de vache AOP et IGP est en revanche relativement stable, estimée à 16% de la production nationale en 2019. Toutefois tout ce lait AOPisable n'est pas intégralement transformé en produits AOP (essentiellement des fromages et secondairement du beurre et de la crème). Le CNAOL (Conseil national des appellations d'origine laitières) estime à 11% le volume de lait de vache réellement transformé en produits AOP. Les 33 AOP en lait de vache concernent 28 fromages, 3 beurres (Charentes-Poitou, Bresse et Isigny) et 2 crèmes (Bresse et Isigny). La France compte par ailleurs 15 AOP fromages en lait de chèvre et 3 en lait de brebis.

98% de la collecte de lait de vache transformés en France

Les exportations de lait vrac sont faibles (<2% de la collecte nationale) et en forte baisse (-50% en 5 ans) : de 607 millions de litres en 2014 à 419 millions de litres en 2019. Les laits vrac sont essentiellement entiers (80% du volume total) et secondairement écrémés.

Trois destinations absorbent 80% des exportations françaises de lait vrac en 2019 : l'Italie (160 000 t), la Belgique (139 000 t) et l'Allemagne (79 000 t). L'Italie, structurellement déficitaire en lait, en importe depuis longtemps. Malgré un sursaut en 2019 (+27% /2018), les flux décroissent face aux moindres volumes excédentaires, notamment au printemps, mais aussi en raison de la croissance de la production laitière italienne depuis 2015. Les exportations de laits vrac vers la Belgique et l'Allemagne sont des effets de frontière. Par exemple, la laiterie belge Micobel a étendu sa zone de collecte dans le nord de la France depuis la fin des quotas, où elle a recruté des éleveurs qui ont ainsi bénéficié d'une croissance plus rapide de leur production que s'ils étaient restés livreurs à une laiterie française.

Les importations de laits vrac sont négligeables (86 000 t). En somme : le lait transformé en France se compose à 99,6% de lait produit en France.

Les citernes de lait subissent des tests sanitaires avant d'être dépotées en laiteries. Le lait est ensuite généralement écrémé et les deux composants (crème d'un côté et lait écrémé de l'autre) sont ensuite thermisés à des températures plus ou moins élevées selon les fabrications. Le lait AOP qui entre dans les fabrications de fromages AOP n'est en général pas écrémé. Puis le lait liquide écrémé est enrichi en crème selon les fabrications : faiblement pour les laits conditionnés, plus ou moins selon les fabrications d'ultra-frais ou de fromages de divers types. Une partie du lait écrémé, destiné à la fabrication des ingrédients secs, subit une ou plusieurs transformations supplémentaires qui visent à séparer la caséine d'un côté, le lactosérum, puis le lactose des protéines sériques...

1

L'APPROVISIONNEMENT

Stabilité des disponibilités en produits laitiers

L'industrie laitière française fabrique un grand éventail de produits laitiers

• **Les produits laitiers finis destinés à la consommation des ménages**, appelés produits de grande consommation : laits et crèmes conditionnés, beurre plaquette, yaourts et desserts, laits concentrés conditionnés et fromages. Ces produits finis sont surtout vendus aux ménages et secondairement aux acteurs de la RHD (restauration hors-domicile) avec des formats de conditionnement plus élevés.

• **Les produits ingrédients, généralement commercialisés aux industries agro-alimentaires** où ils entrent dans la fabrication d'une multitude de produits alimentaires et plats préparés : biscuits, viennoiserie, charcuterie, pizzas, chocolaterie, santé, alimentation animale (lactoreplaceurs), nutrition infantile, santé, diététique sportive et bien-être....

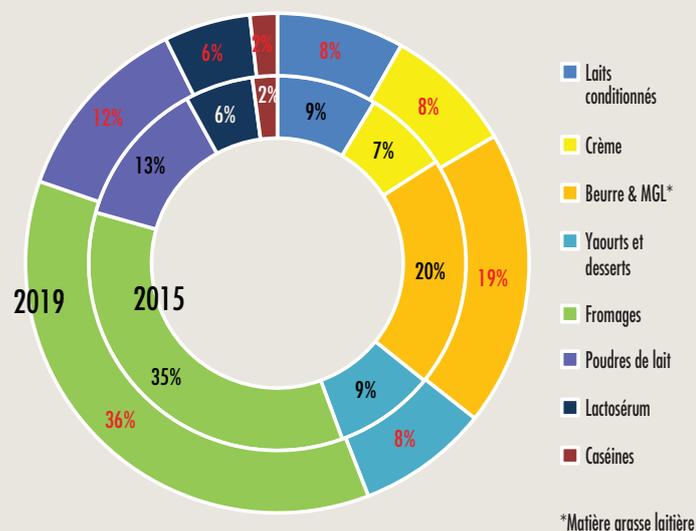
Ces produits finis non-laitiers sont ensuite vendus aux ménages, à la RHD, mais aussi exportés.

Les produits ingrédients sont très divers. On peut les classer en deux sous-ensembles :

• **Les ingrédients non secs** : lait écrémé, beurre, crème, matière grasse anhydre, certains fromages dits « ingrédients » qui entrent dans la fabrication de pizzas, de fromages fondus.

• **Les ingrédients secs** : poudre de lait écrémé, poudre de lait demi-écrémé (15% et 30% MG), poudres de lait entier dites « poudres grasses » (>26% MG et de MP, mais dont le taux peut varier à la demande des clients), lactosérum concentré ou séché, caséines et caséinates, concentrés de protéines....

UTILISATION DE LA RESSOURCE LAITIÈRE SELON LES FABRICATIONS (% COLLECTE)



Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP

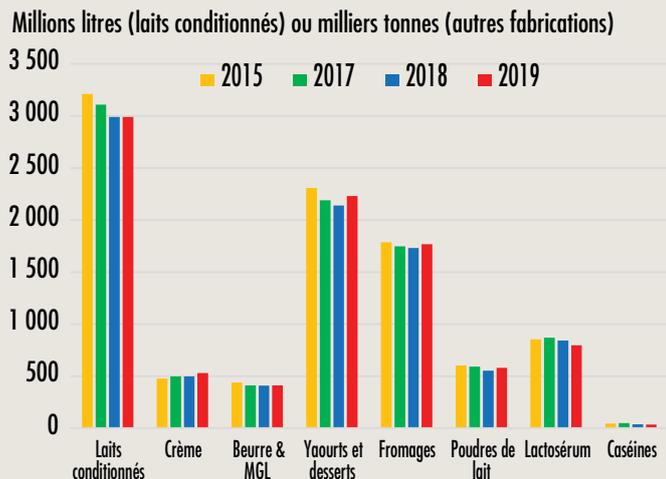
Un mix produit dominé par les fromages, le beurre et les ingrédients laitiers

La ressource laitière transformée en France, importations de lait et de crème vrac comprises, est pour 36% de la MSU (matière solide utile) en 2019 transformée en fromages, non compris les fromages blancs classés au sein des ultra-frais. Suivent les ingrédients secs (valorisant 20% de la ressource) et le beurre (19%), au coude à coude, devant les laits conditionnés, la crème, essentiellement conditionnée, et les ultra-frais (yaourts, desserts lactés et fromages blancs), 8% de MSU laitière pour chacune des trois catégories en 2019.

La ventilation de la matière grasse contenue dans la ressource laitière transformée diffère nettement de celle de la matière protéique. Ainsi les fabrications nationales de beurre et de fromages utilisent l'essentiel de la matière grasse, chacune 35%, loin devant la crème (14%) et les ultra-frais (8%). Les laits conditionnés et les ingrédients secs ne valorisent respectivement que 5% et 3% de la matière grasse totale de la ressource laitière.

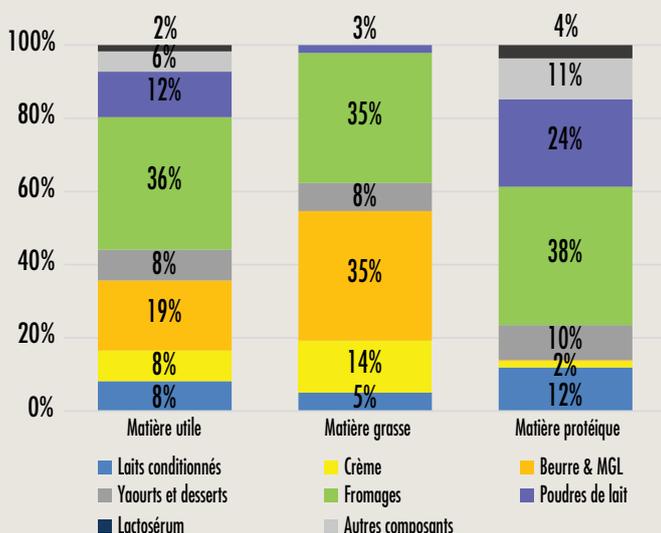
En revanche, les ingrédients secs absorbent 39% de la matière protéique du lait transformé par l'industrie laitière, juste devant les fromages (38%), mais loin devant les laits liquides (12%) et les ultra-frais (10%).

FABRICATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS



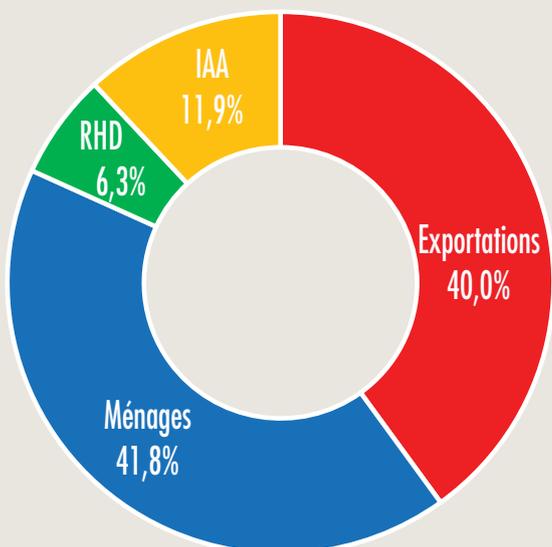
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP

UTILISATION DE LA RESSOURCE LAITIÈRE SELON LES FABRICATIONS EN 2019 (% COLLECTE)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP

DESTINATION DE LA COLLECTE FRANÇAISE EN 2019



Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

Un mix produits de la filière laitière quasi stable depuis 2015

Entre 2015 et 2019, la ressource laitière transformée a reculé de 3% en volume de lait, mais de 1% seulement en MSU du fait de l'amélioration de la composition du lait cru collecté en matière grasse (+1 g à 41,8 g/l) comme en protéines (+0,5 g à 33,6 g/l).

Le profil des fabrications a finalement peu évolué, même si la ressource laitière destinée aux laits conditionnés a chuté de -7% en 4 ans à 2,99 milliards de litres en 2019, et celle à destination d'ultra-frais d'un peu moins (-3% /2015 à 2,23 millions de tonnes). Les fabrications de fromages (toutes familles comprises) ont globalement peu varié (-1% en 4 ans), avec toutefois des évolutions internes : bond des fabrications de mozzarella (+14%), des pâtes pressées (+3%), des fondus (+5%), mais baisse des fromages frais (-8%) et stabilité des pâtes molles.

La ressource laitière transformée en ingrédients secs a aussi significativement baissé, de -5% en 4 ans, pour n'absorber plus que 20% de la MSU laitière en 2019, contre près de 21% en 2015. En revanche, les fabrications de crème conditionnée ont progressé de +11% /2015, à 531 000 t de produit en 2019.

La destination du lait transformé en France

La destination du lait et des produits laitiers est ventilée selon quatre principaux débouchés : les exportations, les ventes de produits finis aux ménages via la distribution, la vente de produits plus ou moins finis à la Restauration hors-domicile (RHD) et d'ingrédients laitiers aux IAA non laitières (industries agro-alimentaires). D'après nos estimations, les deux principaux débouchés des produits laitiers sont la vente aux ménages et les exportations, valorisant respectivement 42% et 40% des livraisons des éleveurs en 2019, loin devant les IAA (12%) et la RHD (6%).

Cette répartition est indicative, car les frontières entre les trois secteurs sont assez arbitraires et poreuses. Par exemple, les fromages ingrédients achetés par la restauration commerciale entrent dans le périmètre de la RHD, tandis que les fromages ingrédients contenus dans les pizzas surgelées vendues aux ménages comme à la RHD entrent dans le périmètre des IAA.

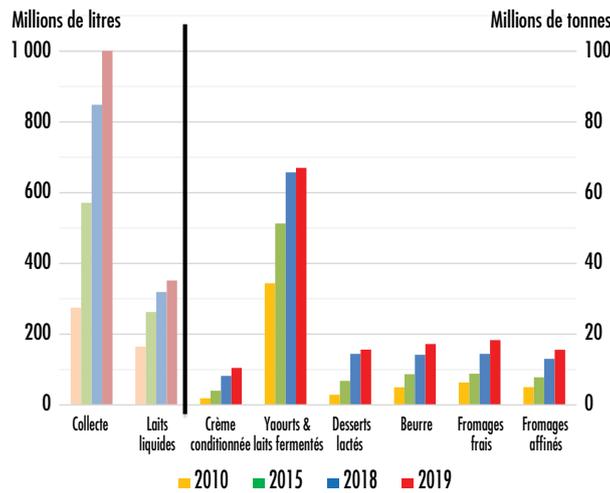


1 L'APPROVISIONNEMENT

Stabilité des disponibilités en produits laitiers

Le lait bio change d'échelle et d'utilisation

ÉVOLUTION DES FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS BIOLOGIQUES



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP

Le lait biologique change d'échelle...

La collecte de lait de vache biologique a connu un développement très rapide au cours de la décennie écoulée. Elle est passée de 275 millions en 2010 à tout juste 1 milliard de litres en 2019 (x3,6). Les fabrications nationales de produits laitiers biologiques ont diversement évolué : +545% pour les crèmes conditionnées et les desserts lactés sur la même période ; +346% pour le beurre ; +300% pour les fromages et +214% seulement pour les laits liquides, produits les plus fabriqués dès l'origine de la bio.

Le bio représenterait ainsi plus de 11% des fabrications de laits liquides conditionnés en 2019 alors qu'il ne pèse que pour un peu plus de 4% dans le total de collecte. Les fabrications de yaourts n'ont progressé « que » de 195% sur la période la décennie écoulée.

...et élargit sa gamme petit à petit

En 2019, les laits liquides conditionnés ont ainsi valorisé environ 26% de la MSU laitière biologique collectée (à comparer aux 8 % pour tout le lait de vache collecté en France). Cette part relative a toutefois fortement baissé depuis 2010 (alors à 44% de la collecte nationale « bio »). La forte hausse des volumes de lait biologique collectés au cours de la décennie, et notamment à partir de fin 2017, a permis à la gamme des produits laitiers biologiques de s'étoffer. Les crèmes et beurre ont ainsi absorbé une part croissante de MSU (de 21% en 2015 à 25% en 2019), de même que les fromages (de 14 à 16% sur 4 ans) qui restent encore peu développés en comparaison de leur poids dans la collecte laitière nationale globale.

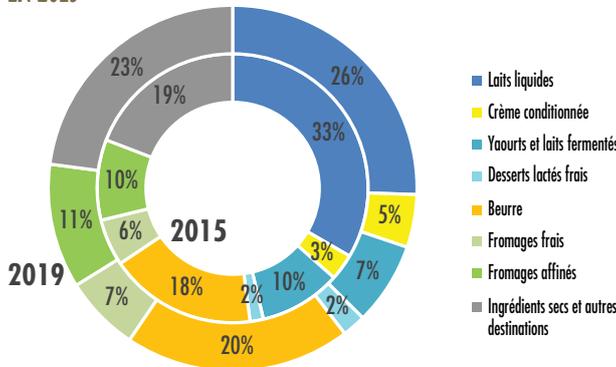
Une partie du lait biologique déclassée

La valorisation d'une part conséquente du lait biologique (aux environs de 20%) reste difficile à suivre à partir des données de l'enquête annuelle laitière. Si une partie est transformée en ingrédients secs pouvant être certifiés bio, une autre est déclassée et ainsi commercialisée dans les circuits conventionnels. Ce déclassement est lié pour partie à l'application du cahier des charges biologique dans les usines de transformation qui traitent aussi du lait conventionnel. Généralement traité en début de journée dans des circuits lavés de la veille, la fin de citerne de lait biologique est « poussée » par du lait conventionnel et ne peut prétendre au maintien de la certification. Les freintes (pertes de volume lié au processus de fabrications, lavage compris) sont ainsi bien supérieures en bio (environ 5%) qu'en lait conventionnel (1 à 1,5% selon les opérateurs). Une partie du lait peut également faire l'objet de déclassement, notamment lors du pic printanier de collecte, faute de débouchés spécifiques. De plus la demande en poudre de lait bio est encore relativement faible et insuffisante pour absorber l'excédent de matière protéique.

La forte demande intérieure en beurre et en crème permet une bonne valorisation de la matière grasse laitière bio collectée, si bien que moins de 10% de celle-ci seraient déclassés en matière grasse standard. En 2016 et 2017, ce composant était même très insuffisant pour faire face à la demande intérieure.

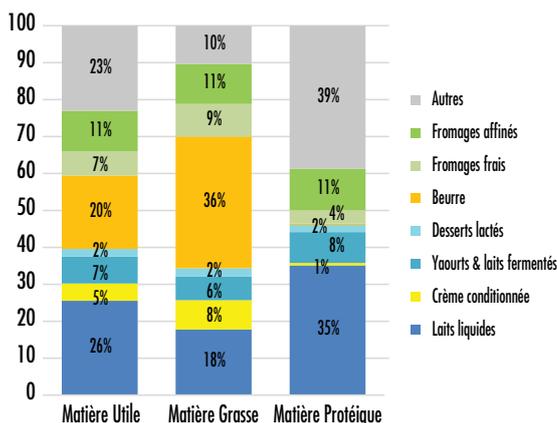
La dynamique de la collecte de lait biologique est ainsi pilotée par les besoins des transformateurs en matière grasse des industries laitières pour satisfaire la demande très dynamique en beurre et en crème biologique.

ÉVOLUTION DE LA VALORISATION DU LAIT BIOLOGIQUE EN 2015 ET EN 2019



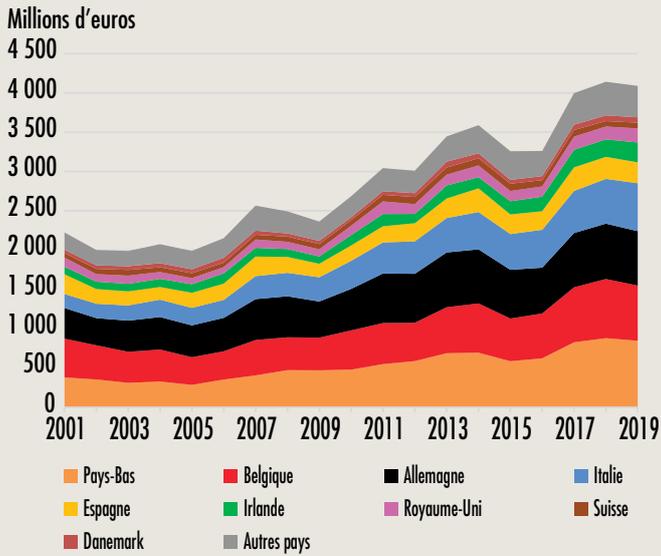
Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP

UTILISATION DE LA RESSOURCE DE LAIT BIO SELON LES FABRICATIONS EN 2019 (% COLLECTE)



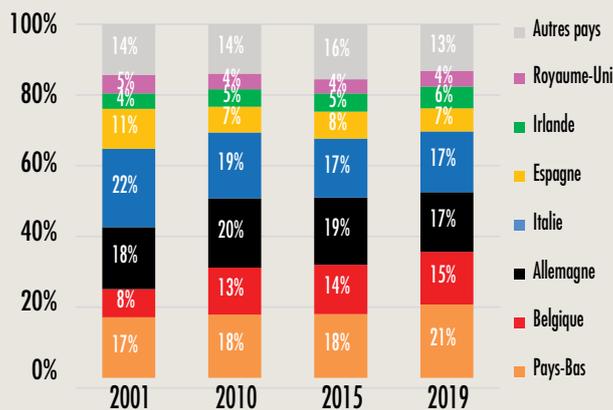
Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP

IMPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS



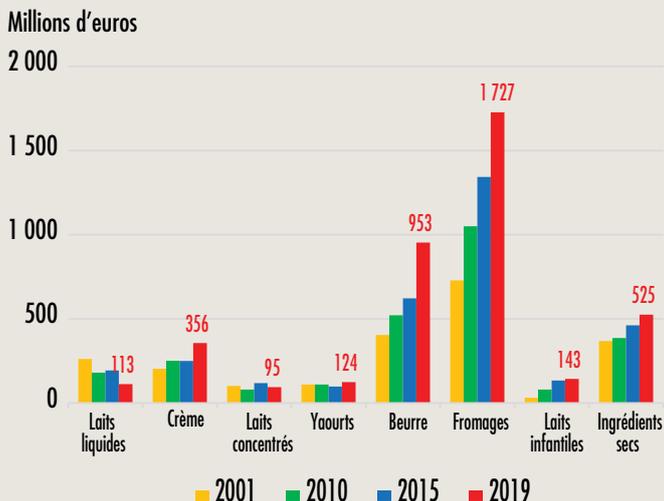
Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après Trade Map

PART DE MARCHÉS DES PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE PRODUITS LAITIERS (% VALEUR)



Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après Trade Map

IMPORTATIONS DE PRODUITS LAITIERS SELON LES FABRICATIONS



Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après Trade Map

Des importations croissantes depuis 2010

Les importations ont fortement progressé durant la décennie écoulée, plus rapidement en valeur qu'en volume. La croissance des importations a été particulièrement rapide avant la fin des quotas laitiers, si bien qu'elle a couvert le tiers de la consommation intérieure estimée à 21,7 milliards de litres de lait de vache en 2019.

Les importations françaises de produits laitiers (4,04 Mrds € en 2019) ont progressé de plus de moitié (+52% exactement) depuis 2010, essentiellement entre 2010 et 2014. Elles ont ensuite évolué par à-coups, à la baisse en 2015 et 2016, sous l'effet de la chute des cours des ingrédients laitiers lors de la seconde crise laitière, puis à la hausse. Jusqu'en 2019 les importations provenaient à 98% de l'UE.

Les principaux fournisseurs sont des pays d'Europe du Nord : les Pays-Bas (847 M€ en 2019), devant la Belgique (703 M€), l'Allemagne (692 M€). Suivent l'Italie (610 M€), l'Espagne (266 M€ de produits laitiers dont une part importante mais impossible à quantifier à base de lait de chèvre) et l'Irlande (252 M€).

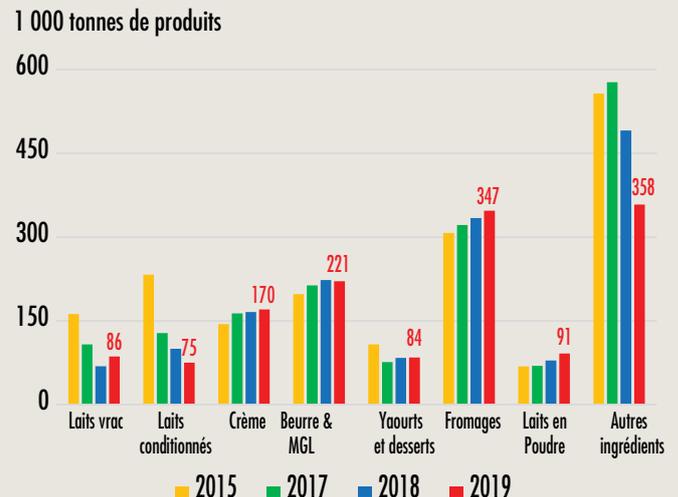
Les importations françaises de produits laitiers se composaient pour 43% en valeur de fromages, 24% de beurre, 17% de produits frais et liquides (laits conditionnés, crème, laits concentrés, yaourts et ultra-frais), 13% d'ingrédients secs (poudres grasses, poudre maigre, lactosérum, caséines et autres composants du lait) et 4% de laits infantiles.

Les produits laitiers importés sont surtout des ingrédients (laits et crème vrac, beurre cube, fromages) achetés par les IAA non laitières, qui entrent dans l'élaboration de produits alimentaires. Les produits laitiers finis importés, qui sont essentiellement destinés aux ménages et à la RHD, représentent moins du ¼ des importations totales mesurées en équivalent lait (23% en 2019).

Croissance des importations plus rapide en valeur qu'en volume

Les importations ont progressé dans toutes les familles de produits : +64% depuis 2010 pour les fromages à 1,73 Mrd € en 2019, +48% pour le beurre (953 M€ en 2019), +36% pour les ingrédients secs (525 M€) et +11% pour les produits liquides et frais (687 M€ toujours en 2019) avec des évolutions contrastées au sein de cette famille de produits : hausse des imports de crème conditionnée (volume et valeur), chute de celles

IMPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS



Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat

1

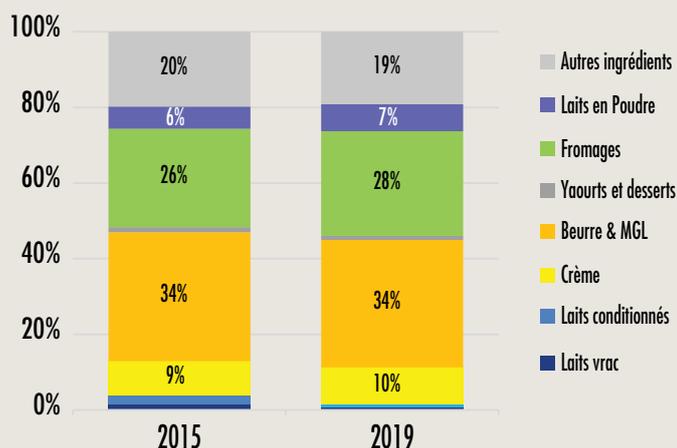
L'APPROVISIONNEMENT

Stabilité des disponibilités en produits laitiers

des laits liquides (conditionnés et laits vrac) en volume comme en valeur, relative stabilité des achats de yaourts importés à 124 M€ en 2019.

De 2010 à 2019, les importations de produits laitiers ont progressé moitié moins vite en volume de MSU (+23%) qu'en valeur (+52% /2010). À l'exception des laits liquides et des laits concentrés, elles ont progressé dans toutes les autres familles de produits.

IMPORTATIONS DE PRODUITS LAITIERS EN 2015 ET 2019 (%MSU IMPORTÉE)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP & Eurostat

Forte croissance des importations de fromages

Ce sont surtout les importations de fromages qui ont progressé (+34% en volume de MSU depuis 2015) pour atteindre 28% de la MSU totale importée, suivies de celles des ingrédients secs (+14%) dont la part relative s'est maintenue à 26% de la MSU totale importée. Les importations de crème et de beurre ont progressé respectivement de +10% et +22%. En revanche, les importations de produits frais (laits liquides compris) ont plafonné en volume, si bien que leur part relative dans les importations totales a cédé -1% en 4 ans, à 12% en 2019.

En 2019, la matière grasse importée contenue dans le beurre et la crème a représenté 44% de la MSU totale importée, devant les fromages (28%), les ingrédients secs (26%) et les produits frais (13% avec les laits liquides et les ultra-frais).

Entre 2015 et 2019, les importations de produits laitiers ont progressé de +12% en MSU, mais de +9% en équivalent lait (rapporté à la teneur du lait collecté la même année), soit +610 millions de tonnes équivalent lait. La hausse mesurée en équivalent lait s'est surtout faite entre 2015 et 2017. Elle a été insignifiante entre 2017 et 2019 du fait de la hausse de teneur en matière utile du lait collecté (+1 g/l entre 2018 et 2019) qui a ainsi neutralisé la légère hausse de MSU importée.

Les importations couvrent le tiers de la demande intérieure

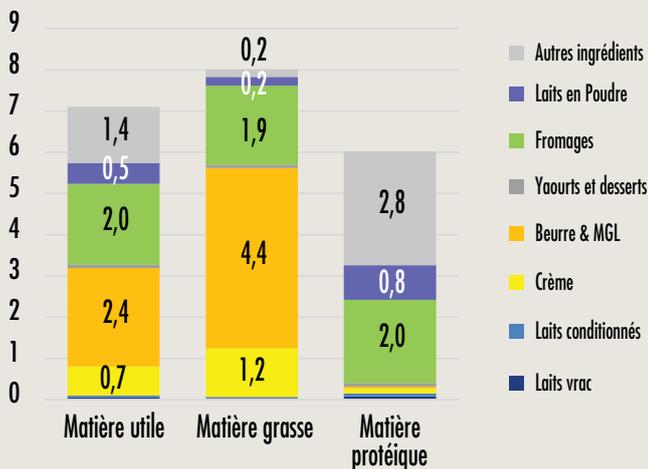
Estimées à 7,1 Mrds de litres équivalent lait en 2019, les importations couvrent 33% de la consommation nationale de produits laitiers, évaluée par bilan à 21,7 milliards de litres en 2019. Les industries agro-alimentaires sont les principaux utilisateurs de produits laitiers importés (77% du volume total mesuré en équivalent lait), devant les ménages (15%) et la RHD (8% du total).

Les importations de produits laitiers sont relativement déséquilibrées en termes de composants. Elles sont bien plus riches en matière grasse qu'en protéines au regard de la composition du lait collecté en France. Ainsi, la France a importé en matière grasse l'équivalent de 8,0 milliards de litres lait en 2019 (dont 55% via le beurre, 24% les fromages et 15% la crème) tandis qu'elle n'a importé pour le composant protéique que l'équivalent de 6,0 milliards de litres de lait, dont 60% sont contenus dans les ingrédients laitiers, un bon tiers dans les fromages et le reste dans les produits frais et liquides (6 à 7%).

Entre 2015 et 2019, la part des importations totales dans l'utilisation intérieure a relativement peu varié de +1 point à 33% sous l'effet d'une hausse concomitante des importations et de l'utilisation intérieure passée de 20,2 milliards de litres en 2015 à 21,7 milliards de litres en 2019. Ramenée par habitant, la consommation est estimée à 324 litres équivalent lait sur la base de 67 millions d'habitants.

IMPORTATIONS DE PRODUITS LAITIERS EN 2019 MESURÉES EN ÉQUIVALENT LAIT

Milliards de litres



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP & Eurostat

2

L'EXPORT : Un débouché essentiel désormais contenu

Les exportations françaises de produits laitiers (7,56 Mrds € en 2019) ont progressé d'un tiers en valeur depuis 2010, essentiellement entre 2010 et 2014 avant la suppression des quotas laitiers, en lien avec la hausse de la collecte. Entre 2014 et 2019, ce débouché n'a que faiblement progressé en valeur.



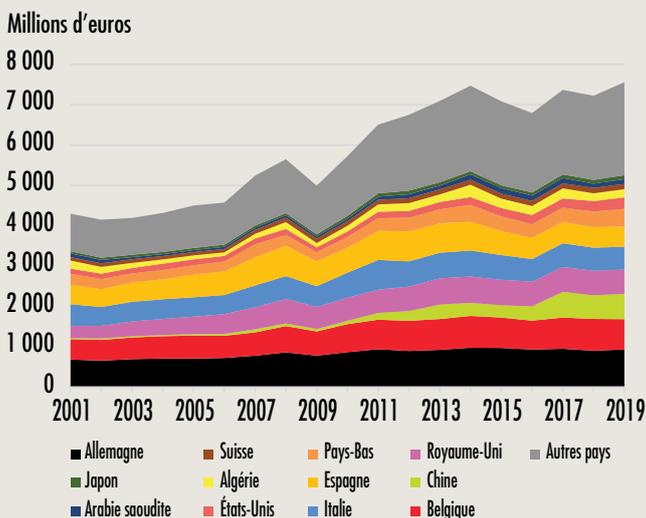
Des exportations faiblement croissantes en valeur depuis 2014

La croissance des exportations s'est faite essentiellement sur les pays tiers (x2 depuis 2010 à 3,1 Mrds € en 2019), tandis que celles vers les autres membres de l'UE-28 ont peu varié sur la décennie écoulée (+8% /2010 à 4,5 Mrds € en 2019).

Les principaux débouchés sont les pays frontaliers : Allemagne en tête (934 M€), devant la Belgique (750 M€), le Royaume-Uni (600 M€), l'Italie (570 M€) et l'Espagne (500 M€).

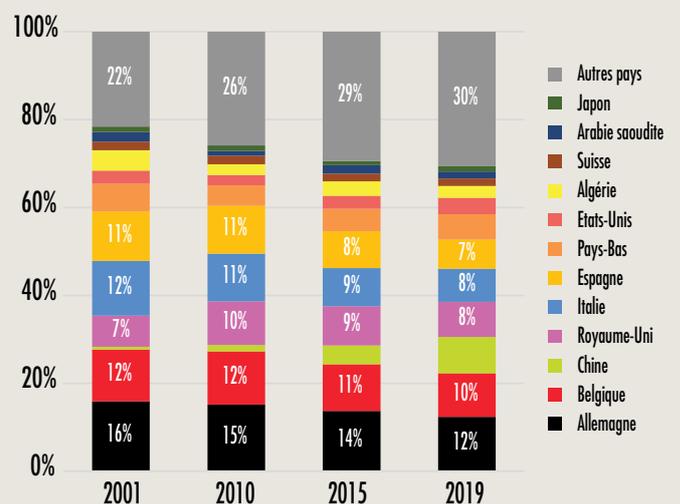
La Chine est devenue la première destination sur pays tiers (628 M€ en 2019 ; x7,5 en 10 ans), loin devant les Etats-Unis (284 M€), l'Algérie (202 M€), la Suisse (128 M€), l'Arabie Saoudite (120 M€) et le Japon (98 M€).

EXPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS SELON LES DESTINATIONS



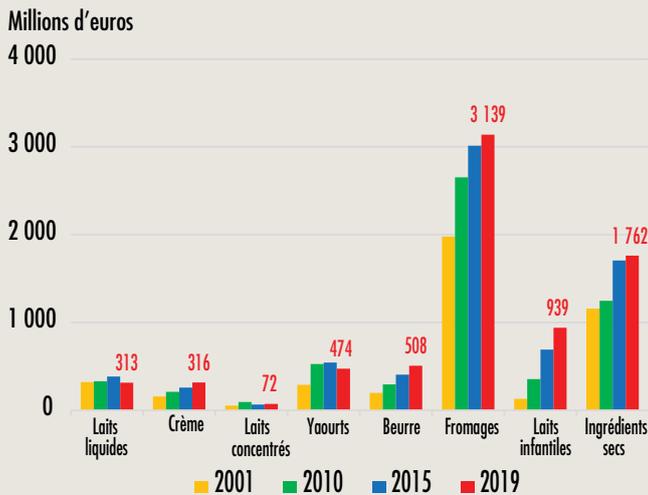
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Trade Map

PART DES DESTINATIONS DANS LES EXPORTATIONS DE PRODUITS LAITIERS (% VALEUR)



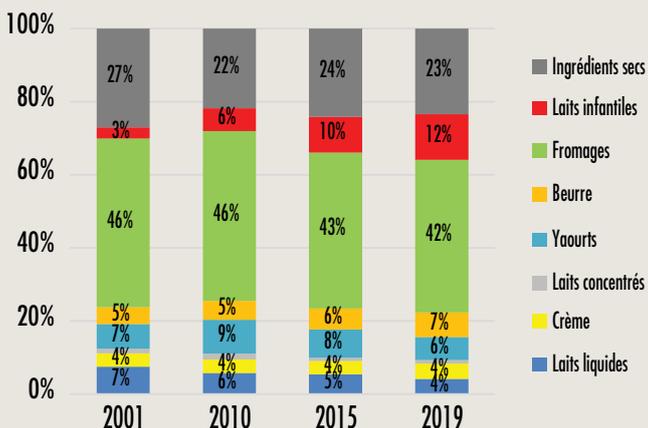
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Trade Map

EXPORTATIONS DE PRODUITS LAITIERS SELON LES FABRICATIONS



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Trade Map

PART DES PRODUITS LAITIERS EXPORTÉS (% VALEUR)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Trade Map

Les exportations françaises de produits laitiers (7,56 Mrds € en 2019) se composent pour 42% de fromages, pour 23% d'ingrédients secs (poudres grasses, poudre maigre, lactosérum, caséines et autres composants du lait), pour 16% de produits de grande consommation (laites liquides, crème, yaourts...), pour 12% de poudres de lait infantile et pour 7% de beurre.

Les fromages, cœur des exportations

Les exportations de fromages (3,1 Mrds € en 2019) ont fortement progressé en valeur entre 2010 et 2014, malgré une faible évolution des volumes expédiés. Ensuite, depuis la fin des quotas laitiers, elles ont faiblement progressé de +3% en valeur et de +1% en volume entre 2014 et 2019.

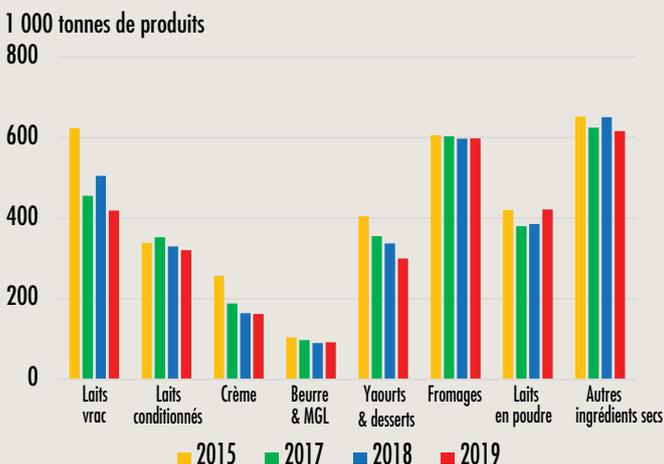
Les exportations de produits liquides et frais sont globalement stationnaires depuis 2010 (1,175 Mrd € en 2019) avec des évolutions contrastées : hausse des exports de crème conditionnée (volume et valeur), baisse des laités liquides (conditionnés et laités vrac) en volume comme en valeur, recul marqué des yaourts à 474 M€ en 2019 (au plus haut à 627 M€ en 2012). A l'inverse les exportations de laités infantiles en poudre ont bondi (x2,65 depuis 2010) à 940 M€ en 2019, en premier lieu vers la Chine, pour représenter 12% de la valeur des exportations totales de produits laitiers en 2019.

Les exportations d'ingrédients secs ont progressé plus modérément (+40% à 1,76 Mrd €) pour représenter 23% des exportations totales en 2019.

L'UE débouché majeur des fromages et des produits frais

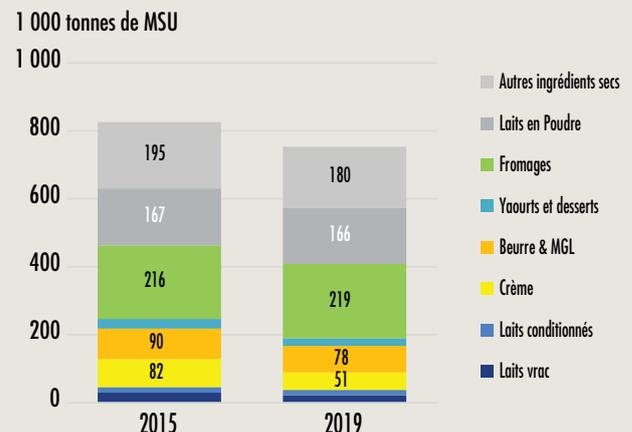
La part de l'UE dans les exportations françaises varie selon les familles de produits. La France exporte massivement ses fromages et ses produits ultra-frais vers l'UE-28, respectivement 76% en valeur et 80% en volume pour les premiers et 72% et 76% pour les seconds en 2019. Les ventes de matières grasses solides sont plus équilibrées entre l'UE et les pays tiers, à égalité en 2019, après avoir perdu 20% de parts de marché vers l'UE au profit de +20% vers les pays tiers en près de 20 ans. Enfin, l'UE-28 est devenue un débouché secondaire pour les produits secs exportés (38% en valeur et 48% en volume en 2019). Les expéditions supplémentaires de produits secs ont été commercialisées vers les pays tiers, tandis que celles vers les autres pays membres de l'UE ont marqué le pas sur la même période.

EXPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS (1 000 T DE PRODUITS)



Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat

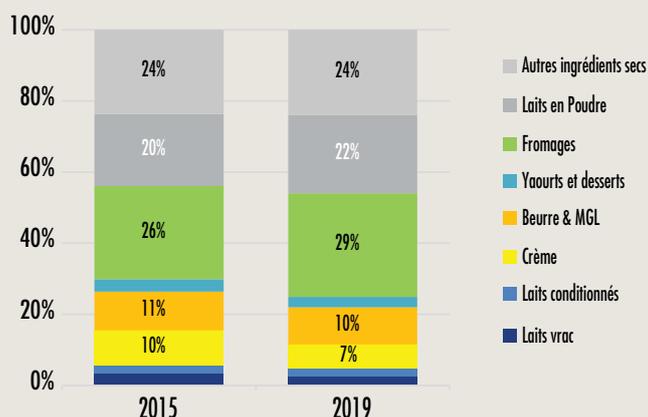
EXPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS (1 000 T DE MATIÈRE SÓLIDE UTILE)



Source: GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat

L'EXPORT : Un débouché essentiel désormais contenu

EXPORTATIONS DE PRODUITS LAITIERS EN 2015 ET 2019 (% MSU EXPORTÉE)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP & Eurostat

Les exportations ont reculé en volume

Estimées à 751 000 t de MSU en 2019, les exportations françaises de produits laitiers ont reflué de -9% depuis 2015 (-75 000 t de MSU), essentiellement entre 2015 et 2017, après avoir progressé entre 2005 et 2015. Ce sont surtout les exportations de produits frais et liquides qui ont fléchi, de -30% en quatre ans, pour ne plus représenter que 12% de la MSU exportée (contre 15% en 2015). Celles de fromages sont restées globalement stables, en poids brut comme en MSU, si bien que leur part relative est passée de 26 à 29% en 4 ans dans la MSU totale exportée. Celles de beurre ont légèrement reculé en quatre ans de -13% à 78 000 t de MSU, si bien que leur part relative a cédé 1 point depuis 2015, à 10% de la MSU totale exportée en 2019.

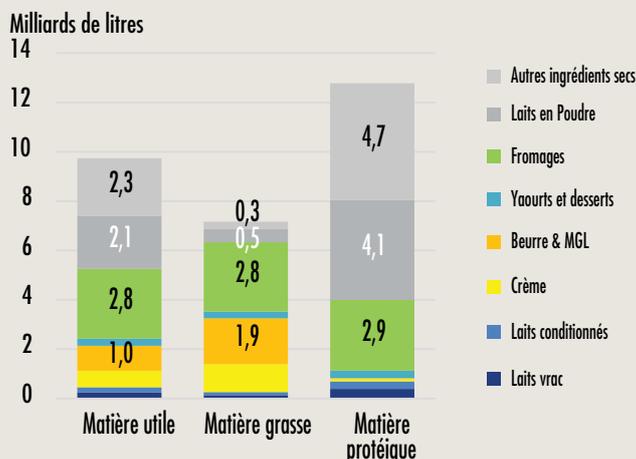
Des exportations plus riches en protéines

Les exportations d'ingrédients secs ont aussi légèrement reculé, en poids brut comme en MSU, de -5% en 4 ans. Malgré cela, leur part relative a gagné 2 points, à 46% de la MSU totale exportée en 2019.

Les exportations françaises de produits laitiers sont globalement beaucoup plus riches en matière protéique qu'en matière grasse. Elles contiennent l'équivalent de 12,8 milliards de litres pour le composant protéique, soit 53% de la production laitière nationale, et seulement 7,2 milliards de litres pour le composant matière grasse (30% de la production laitière).

Les deux composants confondus ont valorisé l'équivalent de 9,7 milliards de litres de lait cru en 2019, ce qui représente 40% de la ressource laitière disponible (livraisons plus déstockage) la même année. En 2015, la France laitière avait exporté l'équivalent de 10,9 milliards de litres équivalent lait, soit 44,4% de la production livrée en 2015, cette part a donc sensiblement baissé en 4 ans. Entre 2015 et 2019, les laiteries ont collecté moins de lait (-756 millions de litres) et réduit davantage leurs exportations. Car, dans le même temps, la collecte transformée en produits laitiers vendus sur le marché intérieur a légèrement progressé (+430 millions de litres de lait).

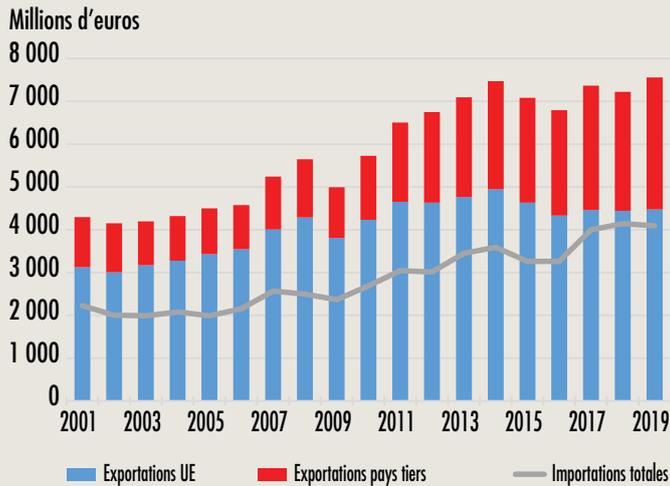
EXPORTATIONS DE PRODUITS LAITIERS EN 2019 MESURÉES EN ÉQUIVALENT LAIT



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS et IRI

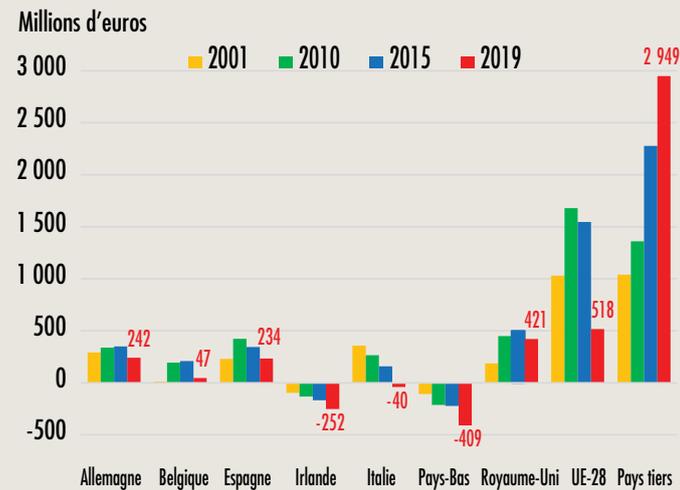


COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE EN PRODUITS LAITIERS



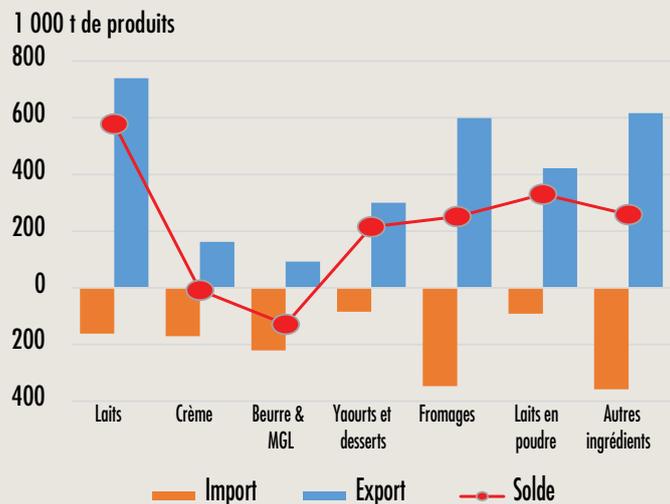
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat

SOLDE COMMERCIAL EN PRODUITS LAITIERS SELON PAYS UE



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Trade Map

ÉCHANGES EXTÉRIEURS DES PRODUITS LAITIERS EN 2019



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP et Eurostat

Solde commercial positif, mais déséquilibré en composants du lait

La France dégage un excédent commercial toujours conséquent (+3,47 Mrds € en 2019), qui s'est cependant sensiblement érodé depuis son niveau record atteint en 2014 (+3,88 Mrds €). Cet excédent découle de deux mouvements inverses. D'une part, l'excédent commercial a fondu comme neige au soleil avec les autres pays membres de l'UE-28, de +1,93 Mrd € en 2008 au plus haut, à +434 M € en 2018. De l'autre, il s'améliore avec les pays tiers depuis 2010, de 1,0 milliard €, à 2,95 Mrds € en 2019, du seul fait des exportations croissantes ; les importations sur pays tiers demeurant faibles et relativement stables jusqu'à la sortie du Royaume-Uni de l'UE (0,13 Mrd € en 2019).

Le solde commercial s'est dégradé avec la plupart des pays limitrophes, qui sont aussi les principaux clients et fournisseurs de la France. Il demeure excédentaire avec l'Allemagne (+242 M€), l'Espagne (234 M€) et le Royaume-Uni (+421 M€). Il est tombé à l'équilibre avec la Belgique. Il est en revanche devenu légèrement négatif en valeur avec l'Italie (-40 M€), quoique toujours excédentaire en volume, sous l'effet d'importations croissantes de produits à forte valeur ajoutée (Parmesan, mozzarella, Pana cotta...). Enfin, le déficit commercial ne cesse de se creuser avec les Pays-Bas (-409 M€) et la République d'Irlande (-252 M€ en 2019).

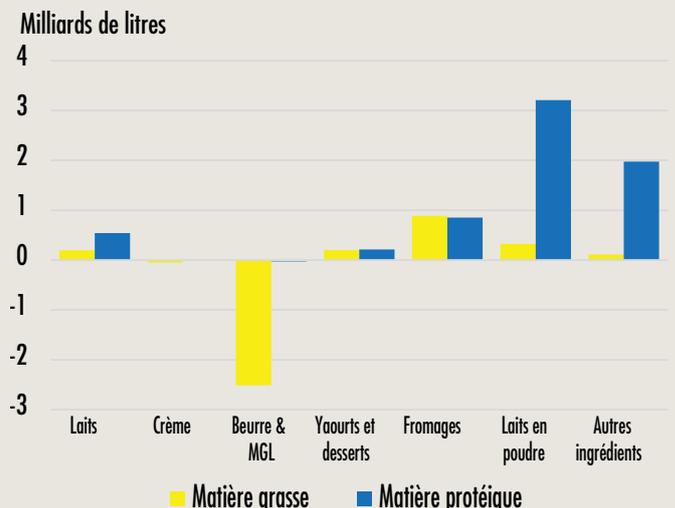
Mesuré en MSU, le solde commercial reste bien entendu très excédentaire, de +750 000 t en 2019, ce qui équivaut à +2,63 Mrds de litres de lait (composition 2019). Cet excédent a toutefois nettement reculé, de près de 33% entre 2015 et 2019 soit -1,4 milliard de litres équivalent lait. Ainsi le taux d'autosuffisance de la filière laitière est passé de 116% en 2015 à 111% de la production collectée en France.

L'excédent commercial mesuré en matière utile est le plus élevé pour les ingrédients secs, suivis des fromages. Il est relativement faible pour les laits et la crème. En revanche, le solde commercial est très déficitaire en beurre.

Ce solde commercial est très déséquilibré selon les composants du lait et légèrement négatif pour le composant matière grasse (-850 millions de litres équivalent lait) sous l'effet d'un important déficit commercial de beurre (-129 000 t de produits soit l'équivalent de 2,5 milliards de litres), qui n'est que partiellement compensé par l'excédent en matière grasse dans les autres familles de produits, en premier lieu les fromages.

À l'inverse, il est très excédentaire en protéines laitières, estimé à +6,75 milliards de litres équivalent lait en 2019, et repose pour 75% sur celui des ingrédients, 13% des fromages et pour le reste des produits frais et laits liquides.

SOLDE COMMERCIAL DES PRODUITS LAITIERS MESURÉ EN ÉQUIVALENT LAIT



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP et Eurostat

3

LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

La consommation française de lait et produits laitiers est estimée à 21,7 milliards de litres équivalent lait en 2019 tous circuits confondus. Les ventes de produits laitiers aux ménages constituent le premier débouché intérieur, estimé à 52% de la consommation nationale, devant les IAA non laitières qui achètent des ingrédients laitiers (38,5%). La RHD représente un débouché secondaire, avec moins de 10% de la consommation nationale et 6% du lait de vache collecté en France. Tous produits, la consommation française est relativement plus riche en matière grasse qu'en protéines.



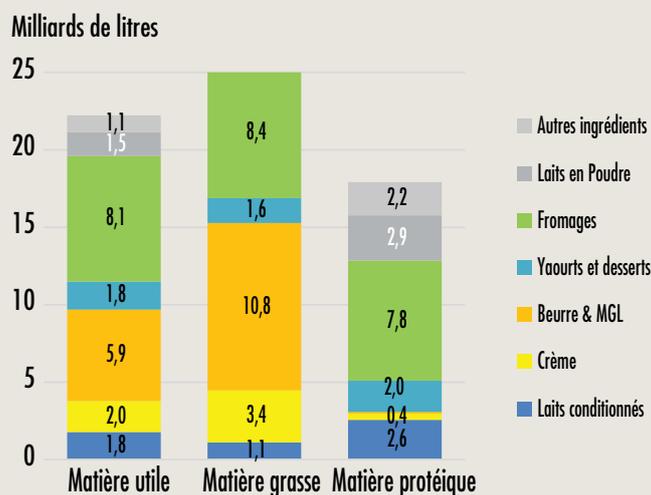
Tous circuits confondus, la consommation nationale de produits laitiers est estimée par bilan à **21,7 milliards de litres de lait en 2019, soit 324 litres équivalent lait par habitant**, sur la base de la composition du lait collecté en 2019 (33,62 g/l de protéine et 41,84 g/l de matière grasse).

La consommation nationale de produits laitiers est bien plus importante en matière grasse qu'en matière protéique. D'après nos estimations, elle s'élève à 24,8 milliards de litres équivalent lait pour le composant matière grasse, et à seulement 17,9 milliards de litres pour le composant protéique. Le beurre, les fromages et la crème

fournissent respectivement 44%, 33% et 14% de la consommation nationale de matière grasse. Celle de protéines se situe pour 43% dans les fromages, 28% dans les ingrédients secs, 14% dans les laits conditionnés et 11% dans les ultra-frais.

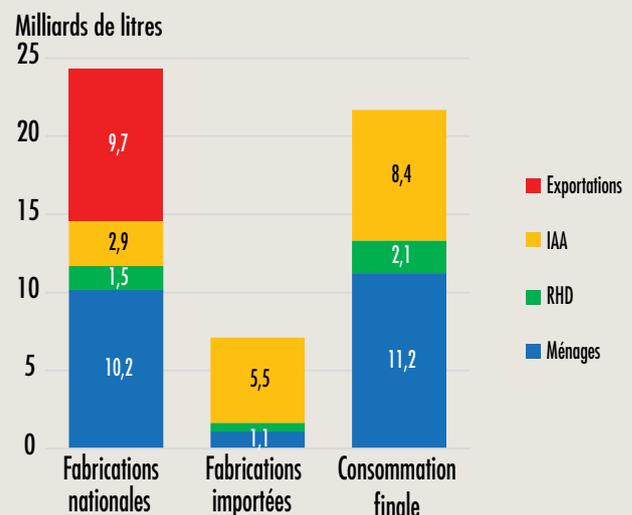
La consommation française, mesurée en équivalent lait collecté de l'année, n'a pour ainsi dire pas varié entre 2017 et 2019, même si elle a sensiblement progressé en matière solide utile, de +0,8%/2017. La hausse de la teneur en matière utile du lait collecté, de +1,5 g/l sur la même période à 77,14 g/l en 2019, a en quelque sorte neutralisé cette hausse de la MSU consommée.

CONSOMMATION PAR BILAN EN 2019 MESURÉE EN ÉQUIVALENT LAIT



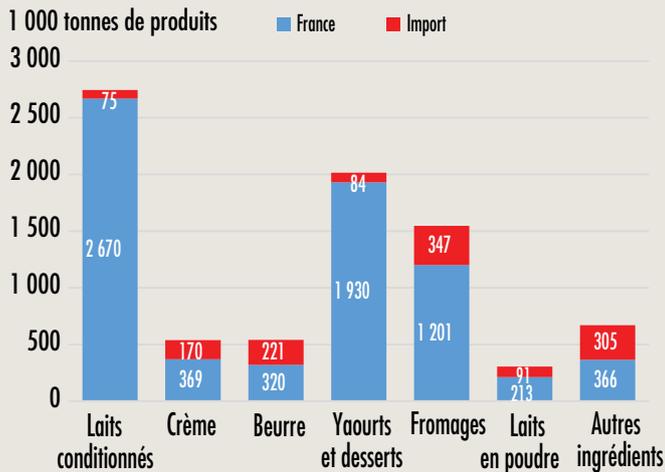
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat & IRI-CNIEL

DÉSTINATION DES FABRICATIONS NATIONALES ET IMPORTÉES SELON DÉBOUCHÉS EN 2019 EN ÉQUIVALENT LAIT



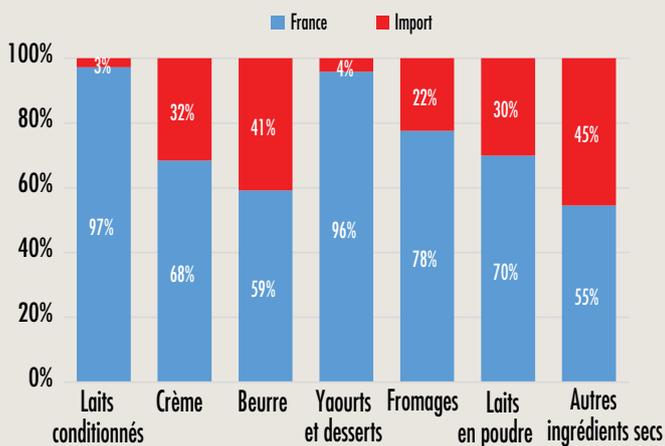
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS CONSOMMÉS EN 2019



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat & IRI-CNIEL

ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS CONSOMMÉS EN 2019 (% POIDS)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après enquête GEB

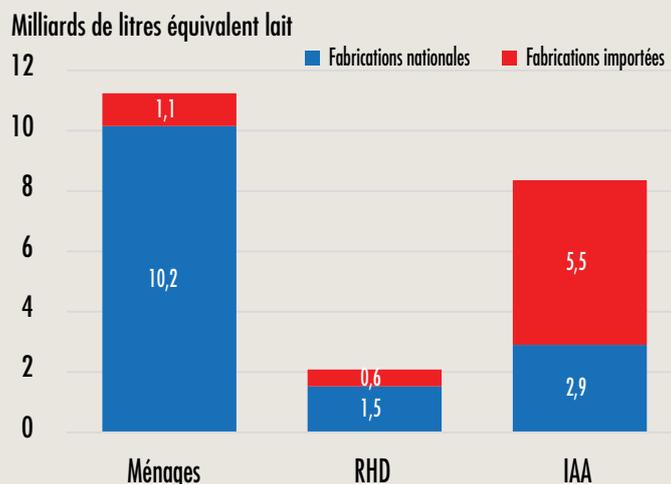
Les fabrications françaises de produits laitiers ont globalement couvert les 2/3 de la consommation nationale en 2019. Les importations totales de produits laitiers, estimées à 7,1 milliards de litres, se composent essentiellement de matière grasse laitière (beurre et crème) et secondairement de fromages. La part des importations dans la consommation varie fortement selon les familles de produits : faible pour les laits conditionnés et les ultra-frais (3et 4%), conséquente pour les fromages (23%), forte pour les poudres de lait et la crème et (30% et 32%), et très forte pour le beurre (41%).

La consommation nationale de produits laitiers émane pour 51,8% des ménages, pour 38,5 % des IAA et pour à peine 9,6% de la RHD. La part des produits importés diffère fortement selon les destinations intérieures :

- faible dans les achats de ménages (10%) sur une consommation estimée à 11,2 milliards de litres équivalent lait de vache,
- Significative en RHD (27%) sur une consommation estimée à 2,1 milliards de litres,
- Prédominante dans les achats des IAA (65%) sur une utilisation estimée à 8,4 milliards de litres.

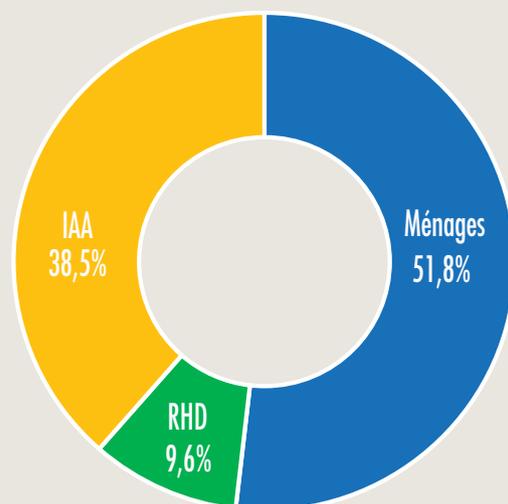


CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS SELON ORIGINE ET DÉBOUCHÉS EN 2019



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Giras FS & IRI

RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION FRANÇAISE EN 2019



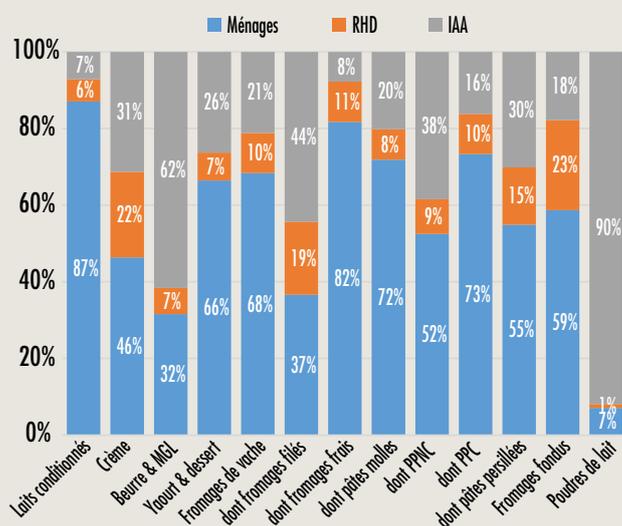
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

3 LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

LES MÉNAGES : un débouché stable et captif

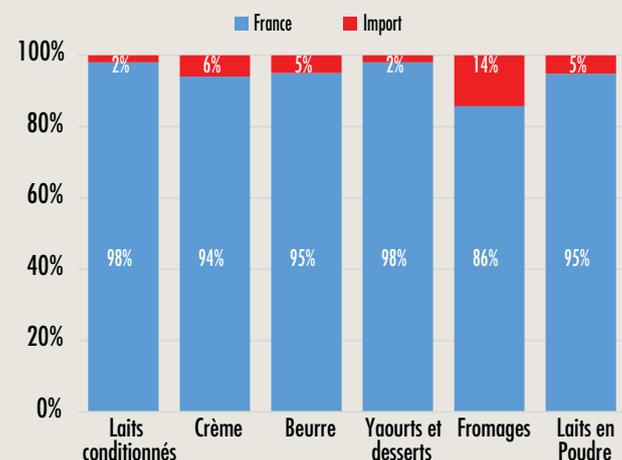
Les ventes de produits laitiers aux ménages constituent le premier débouché intérieur pour les produits laitiers. Ce marché est considérable : proche de 20 Mrds € en 2019 dont 18,1 Mrds € pour les seules ventes réalisées par la grande distribution selon *Nielsen ScanTrack*. Ainsi, les ménages ont acheté l'équivalent de 11,2 milliards de litres de lait en 2019, soit 52% de la consommation nationale calculée par bilan.

PART DES DÉBOUCHÉS INTÉRIEURS EN 2019 SELON LES PRODUITS CONSOMMÉS



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat, IRI, GIRA et SSP

ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LES MÉNAGES EN 2019 (% POIDS)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après enquête GEB

Les achats des ménages, un débouché majeur pour l'industrie laitière

Les produits laitiers constituent un des piliers de l'alimentation. Ils se consomment à tous les repas et entrent comme ingrédients dans la préparation de nombreux plats. Ils représentent 1/6 du chiffre d'affaires alimentaires réalisé par la grande distribution en 2019 selon *Nielsen ScanTrack*.

Les produits laitiers vendus aux ménages sont des produits finis, très majoritairement pré-emballés et à poids fixe. La vente à la coupe, devenue secondaire, se limite aux fromages, et très marginalement au beurre et à la crème. Celle-ci est pour une bonne part assurée par les *GMS*, essentiellement en hypermarchés et grands supermarchés, et pour une autre assurée par les commerçants-crémiers, avec des magasins situés en centre-ville et dans les galeries marchandes, ou des étals sur les marchés couverts ou de plein vent.

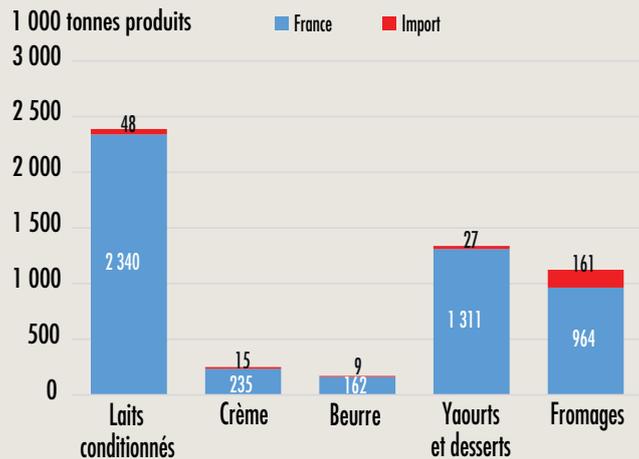
Les ménages achètent en premier lieu des fromages (44% des dépenses totales en produits laitiers en 2019), puis des ultra-frais (27%), loin devant les laits conditionnés (13%), le beurre (9%), la crème fraîche (5%) et la margarine (2%) en 2019, d'après Kantar. Ainsi, entre 2018 et 2019, les dépenses supplémentaires en produits laitiers ont porté pour moitié sur les fromages, un quart sur les ultra-frais et un autre quart sur le beurre. Le rayon des produits laitiers demeure dominé par les marques nationales, même si les MDD occupent une place croissante avec 42% de part de marché en valeur en 2019, et font presque jeu égal en volume avec les marques nationales et régionales (48,4% en 2019). La part des MDD est la plus forte sur les laits conditionnés et les produits frais et la moins élevée sur les fromages.

La part des ménages dans la consommation nationale des produits laitiers est extrêmement variable selon les produits : prédominante en laits conditionnés (87% du volume total en 2019), en fromages (68%) et en ultra-frais (66%). Elle est moindre en crème (46%) et secondaire en beurre et pour les autres matières grasses laitières (32%). Enfin elle est marginale en poudres de lait (7%).

Faible part des produits importés dans les achats des ménages

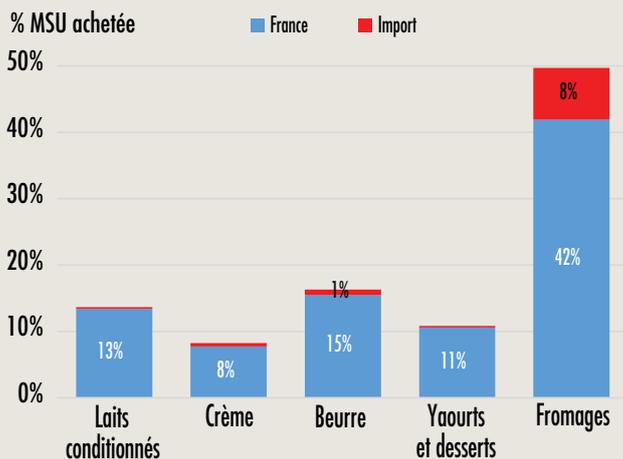
Les produits laitiers consommés par les ménages sont massivement fabriqués en France avec du lait de vache produit en France. Cette part est en effet estimée à 90% de la matière solide utile laitière contenue dans les produits laitiers achetés par les ménages en 2019. La part des importations, estimée d'après une enquête réalisée en 2018 auprès des distributeurs, varie selon les familles de produits. Elle est négligeable dans les ultra-frais et les laits liquides, respectivement 1 et 2%. Elle est aussi très faible pour le beurre et la crème, estimée à 5 et 6%. Toutefois, la part de beurre et de crème d'origine étrangère est probablement sous-

ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LES MÉNAGES EN 2019



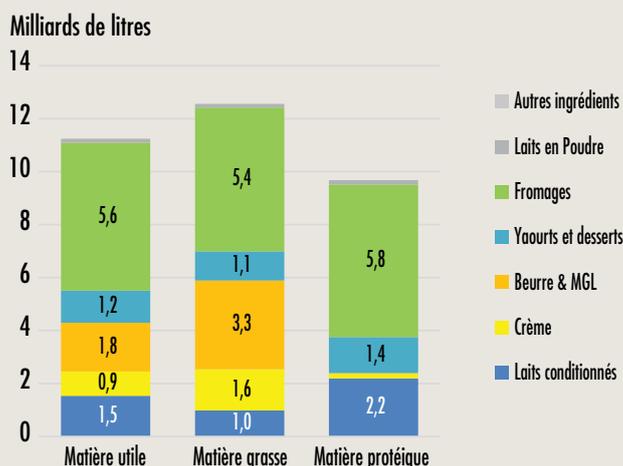
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat & IRI-CNIEL

ORIGINE DU LAIT DANS LES PRODUITS ACHETÉS PAR LES MÉNAGES EN 2019



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat & IRI-CNIEL

CONSOMMATION DES MÉNAGES EN 2019 MESURÉE EN ÉQUIVALENT LAIT



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat & IRI-CNIEL

estimée car de nombreux fournisseurs ne peuvent garantir l'origine 100% française de la matière grasse qui entre dans certaines fabrications, notamment dans les produits premiers prix.

La part des fromages importés, estimée à 14%, varie selon les familles de fromages. Elle est négligeable pour les pâtes molles (1%), significative pour les pâtes pressées cuites (15%) et non cuites (25%) et élevée pour les pâtes filées avec autant de produits importés que de fabrications françaises. Cette ventilation sur l'origine des produits repose sur une enquête réalisée en 2018 auprès de la plupart des grands distributeurs sur l'origine de leurs approvisionnements.

En somme, le débouché des ménages a absorbé l'équivalent de 42% de la collecte française en 2019 et 15% des importations totales de produits laitiers, converties en équivalent lait, la même année.

En équivalent lait comme en valeur, les fromages constituent le premier poste d'achat de produits laitiers (50% de la MSU en 2019), loin devant le beurre (16%), les laits conditionnés (14%), les ultra-frais (11%) et la crème (8%). La consommation à domicile de poudres de lait conditionnées est marginale avec 1% de la MSU totale contenue dans les produits laitiers achetés par les ménages.

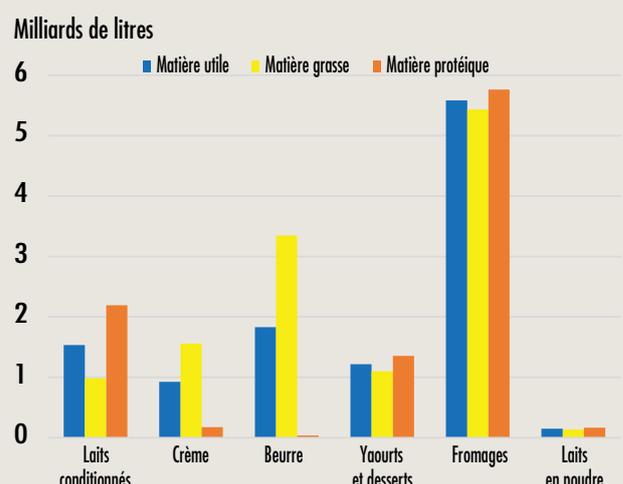
52% de la consommation nationale et 42% du lait français

Estimée à 11,2 milliards de litres équivalent lait de vache, soit 52% de la consommation nationale en 2019, la consommation de produits laitiers par les ménages à domicile est nettement plus riche en matière grasse qu'en protéines. Elle nécessite l'équivalent de 12,6 milliards de litres pour le composant matière grasse et 9,7 milliards de litres pour le composant protéique.

La matière grasse consommée est contenue pour 43% dans les fromages, 39% dans le beurre et la crème, 9% dans les ultra-frais et 8% dans les laits conditionnés. La matière protéique est massivement présente dans les fromages (60%), loin devant les laits conditionnés (23%) et les ultra-frais (14%) ; les poudres de lait conditionnées n'absorbent que 2% de la matière protéique laitière contenue dans les produits laitiers achetés par les ménages.

La consommation des ménages en produits laitiers, mesurée en matière solide utile (MSU), a baissé de -1% entre 2017 et 2019. Le dynamisme des ventes de crème et de fromages n'a pas totalement compensé la poursuite du mouvement de dé-consommation de laits conditionnés et d'ultra-frais, dont les volumes achetés par les ménages ont baissé respectivement de -7% et -4% en deux ans. En 2020, les achats de laits conditionnés et de produits frais par les ménages ont exceptionnellement rebondi de +4,4% d'une sur l'autre selon IRI-CNIEL, suite à la fermeture de la restauration commerciale pendant près de 4 mois qui a provoqué un report de consommation de la RHD au domicile.

CONSOMMATION DES MÉNAGES EN 2019 MESURÉE EN ÉQUIVALENT LAIT



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat & IRI-CNIEL

3 LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

LA RESTAURATION HORS-DOMICILE : un débouché secondaire

Avant la pandémie de Covid-19 en 2020, la Restauration hors-domicile (RHD) occupait une part croissante dans les dépenses alimentaires des ménages. En 2018, cette part était estimée à 28% en France selon Eurostat, soit dans la moyenne européenne. Cette part, extrêmement variable selon les pays, est la plus élevée pour les Irlandais (57%), devant les Espagnols (49%), et la plus faible dans les pays de l'Est (Bulgarie, Pologne, Roumanie) avec moins de 10% pour ces derniers.

Un débouché plus difficile à cerner

La restauration hors-domicile est définie en creux ou en opposition à la restauration à domicile. Elle comprend classiquement la restauration dite collective (scolaire, hospitalière, militaire, pénitentiaire) et la restauration commerciale (restaurants indépendants et chaînes commerciales). Toutefois, le champ et les contours de la restauration hors-domicile ne cessent d'évoluer et de s'étendre. Par exemple les boulangeries, de centre-ville ou dans les centres commerciaux, vendent de plus en plus de sandwiches le midi (or elles ne sont pas prises en compte dans ce périmètre), des supérettes développent des espaces de vente et de restauration sur place, non pris en compte. Des restaurants mobiles appelés *foods trucks* connaissent un succès croissant. Centrés initialement sur la fourniture de pizza, ils proposent une gamme de plus en plus variée de plats à manger sur place ou à emporter.

À l'inverse, des acteurs de la restauration commerciale vendent de plus en plus de plats à emporter qui seront consommés à domicile. Cette pratique s'est répandue en 2020 durant les périodes de confinement. Ainsi les frontières classiques entre RHD et RAD deviennent de plus en plus poreuses et les périmètres de plus en plus flous.

Notre analyse de la RHD s'appuie sur les travaux du GIRA Food Service qui évalue régulièrement, sur la base d'enquêtes fines, les achats en produits alimentaires, dont laitiers, de la RHD. Le périmètre intègre

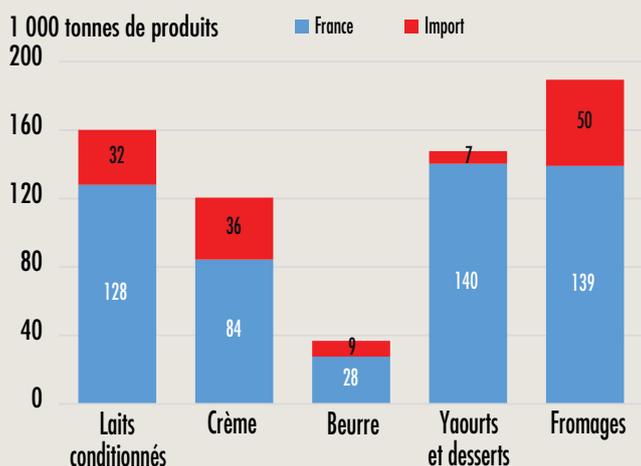
la restauration commerciale et collective de même que les circuits alternatifs. En revanche, sont exclues de cette analyse la boulangerie, la pâtisserie et la viennoiserie.

Les produits laitiers vendus en RHD sont surtout des produits ingrédients (lait, beurre, crème, fromages ingrédients) qui entrent dans la confection de plats cuisinés, et secondairement des produits finis (fromages affinés, yaourts, desserts lactés, beurre portion) qui sont servis en l'état aux clients ou usagers. En revanche, les ingrédients laitiers contenus dans les plats pré-préparés et vendus (frais ou congelés) comme produits intermédiaires à la RHD n'entrent pas dans ce périmètre, car ils sont intégrés dans les produits laitiers vendus aux IAA non laitiers.

Un débouché secondaire

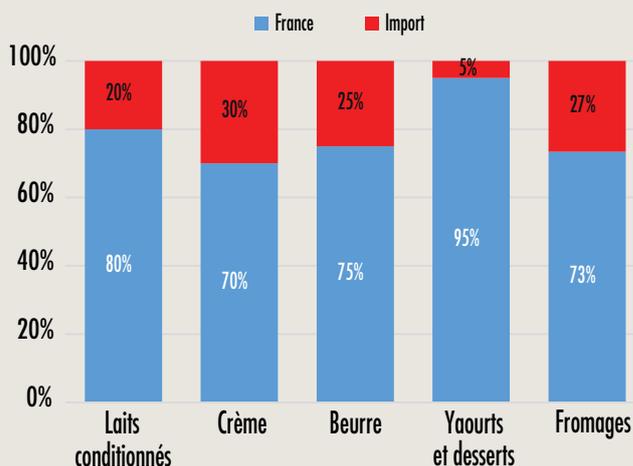
La RHD constitue un débouché secondaire, loin derrière ceux des ménages et des IAA, que nous estimons à 9,6% de la consommation nationale de produits laitiers en 2019, mesurée en équivalent lait. Cette part varie selon les produits laitiers : de 1% pour les poudres de lait, à 23% pour les fromages fondus, en passant par 6% pour le lait liquide, 7% pour le beurre et les ultra-frais, 8% pour les fromages pâte molle, 9 et 10% pour les pâtes pressées non cuites et cuites, 11% pour les fromages frais, 19% pour les pâtes filées et 22% pour la crème.

ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LA RHD EN 2019



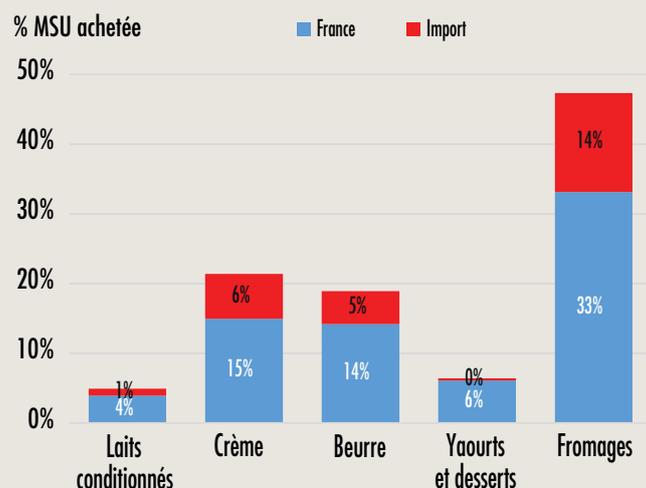
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat & Gira Foodservice

ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LA RHD EN 2019 (EN % POIDS)



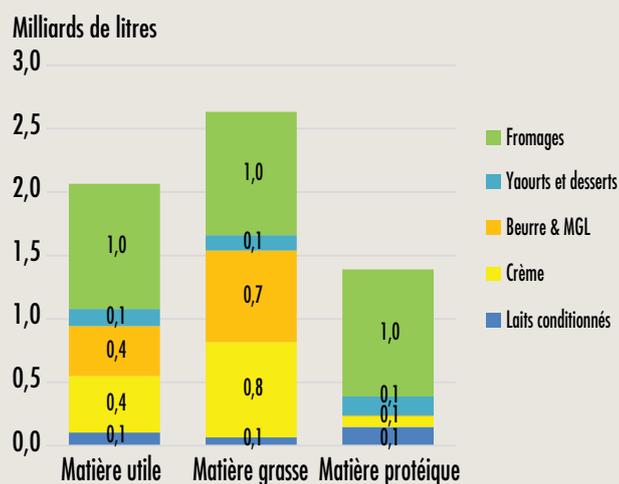
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après enquête GEB

ORIGINE DU LAIT DANS LES PRODUITS ACHETÉS PAR LA RHD EN 2019 (% MSU)



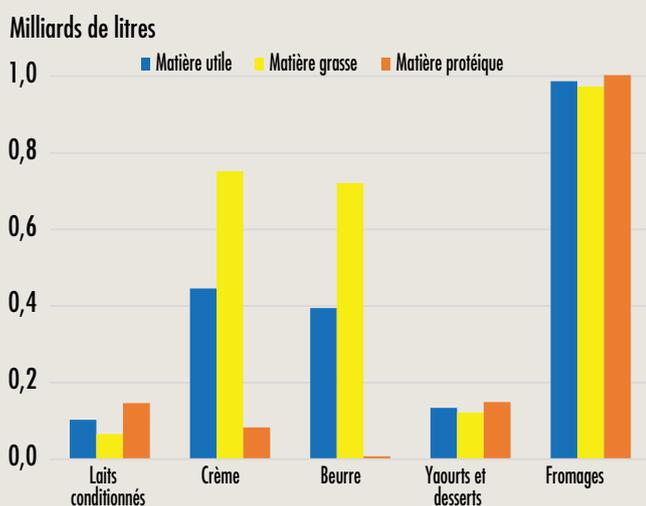
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat & Gira Foodservice

CONSOMMATION DANS LA RHD EN 2019 MESURÉE EN ÉQUIVALENT LAIT



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat & Gira Foodservice

CONSOMMATION DANS LA RHD EN 2019 MESURÉE EN ÉQUIVALENT LAIT



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat & Gira Food Service

27% de consommation à base de produits importés

Les produits laitiers vendus en RHD sont essentiellement fabriqués en France avec du lait de vache « origine France ». La part des produits importés est estimée à 27% de la matière solide utile laitière totale consommée. Et cette part varie bien entendu selon les familles de produits, D'après notre enquête réalisée en 2018 auprès des principaux fournisseurs et grossistes à la RHD, elle est faible pour les desserts et yaourts (5% des fabrications totales). Elle est plus conséquente pour les laits conditionnés (20%), le beurre (25%), les fromages (27%) et la crème (30%). La part des fromages importés (14%) varie selon les types de fromages : réduite pour les pâtes molles et les fromages frais (10%), plus conséquente pour les pâtes pressées cuites et persillées (25%), et importante pour les fromages fondus (40%) et les pâtes filées (50%).

En somme, le débouché de la RHD n'a absorbé que 6% de la collecte française en 2019 et 8% des importations totales de produits laitiers mesurées en équivalent lait.

Les fabrications les plus consommées

En valeur comme en équivalent lait, les fromages constituent le premier poste de consommation de produits laitiers en RHD (47% de la matière utile totale), loin devant la crème (21%), le beurre (19%), les ultra-frais (6%) et les laits conditionnés (5%) ; les laits en poudre étant aussi marginaux (1%).

Avant la pandémie de Covid-19, c'était aussi la famille de produits la plus dynamique. Les volumes de fromages vendus en RHD avaient progressé de +12% de 2015 à 2019, quand les ventes de crèmes, d'ultra-frais et de beurre augmentaient plus modestement, respectivement de +9%, +3 et +2% en 5 ans. Le dynamisme de la consommation de fromages reposait surtout sur l'usage de fromages ingrédients dans les pizzas, dans les burgers, tandis que celle de fromages plateau déclinait.

Débouché globalement modeste pour l'industrie laitière, la RHD constitue néanmoins un circuit important pour certaines filières AOP fromagères qui réalisent une part conséquente de leurs ventes en restauration commerciale via la vente en plateau.

Entre 2017 et 2019, la quantité de MSU laitière en RHD avait ainsi globalement progressé de +3,4%, principalement en fromages et secondairement en crème et beurre.

Consommation très déséquilibrée

Estimée à 2,1 milliards de litres équivalent lait de vache, soit à peine 10% de la consommation nationale en 2019, la consommation de produits laitiers par la RHD est aussi beaucoup plus riche en matière grasse qu'en protéines.

Elle nécessite l'équivalent de 2,7 milliards de litres pour le composant matière grasse et presque moitié moins pour le composant protéique (1,4 milliard de litres). La matière grasse consommée se trouve pour 37% dans les fromages, 28% dans le beurre, 27% dans la crème, et 5% dans les laits conditionnés. La matière protéique se retrouve massivement dans les fromages (71%), loin devant les ultra-frais (11%) et les laits conditionnés (10%).



3 LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

LES IAA : débouché majeur et méconnu

Les industries agro-alimentaires sont devenues au fil du temps un débouché majeur pour les produits laitiers, estimé à 39% de la consommation française de lait et produits laitiers en 2019. Les produits qu'elles achètent sont variés : des produits frais (laits liquides, crème, beurre, fromages blancs et frais), des fromages ingrédients (mozzarella, râpés, tranchés...) et des ingrédients secs (caséines, lactose, laits en poudre, protéines laitières extraites du lait ou du sérum).

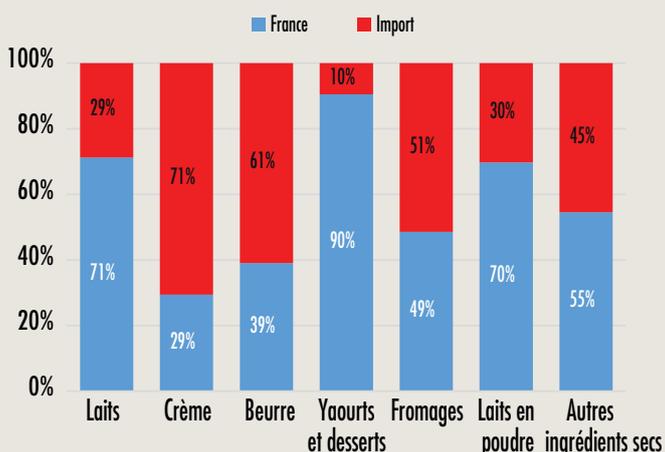
Les produits frais et les fromages achetés par les IAA sont pratiquement identiques à ceux vendus pour les ménages et la RHD. En revanche, les ingrédients secs sont spécifiquement fabriqués pour les IAA qui les incorporent dans une grande variété de produits agro-alimentaires, de l'alimentation animale à la nutrition infantile ou à l'élaboration de sauces, en passant par la boulangerie, la chocolaterie, la charcuterie. Le tableau ci-dessous indique les principaux ingrédients laitiers utilisés selon les secteurs qui commercialisent des produits finis ou intermédiaires aux ménages, à la RHD ou bien à l'export.

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS UTILISÉS SELON LES SECTEURS AGRO-ALIMENTAIRES

	Beurre	Crème	Poudres grasses	Poudre maigre	Poudre lactosérum	Lactose	Caséines/caséinates	Protéines sériques
Alimentation animale								
Alimentation infantile								
Boissons énergisantes								
Biscuiteries,								
Boulangerie pâtisserie								
Charcuterie								
Chocolaterie								
Glaces								
Produits diététiques								
Plats cuisinés								
Sauces								

Source : GEB - Institut de l'Élevage

ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LES IAA EN 2019 (EN % POIDS)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après bilan GEB

L'estimation de l'utilisation des principaux produits laitiers par l'industrie agro-alimentaire est calculée par solde entre d'une part la consommation nationale calculée par bilan, et d'autre part la somme des ventes aux ménages et à la RHD. De même la consommation des IAA en produits laitiers importés résulte du solde entre les importations totales et celles estimées dans les deux autres circuits. Il s'agit en quelque sorte d'un bilan partiel : on considère que tous les aliments fabriqués en France avec notamment des ingrédients laitiers sont commercialisés sur le marché intérieur. Autrement dit, il n'intègre pas le commerce extérieur de ces aliments transformés éventuellement exportés, mais aussi importés puis vendus aux ménages et à la restauration.

39% de la consommation française de produits laitiers

La part estimée des IAA dans la consommation nationale varie logiquement selon les produits : elle n'est que de 7% pour les laits liquides, monte à 21% pour les fromages, 31% pour la crème et même 62% pour le beurre et jusqu'à 90% pour les laits en poudre. Au sein des fromages, le débouché intérieur agro-alimentaire est le plus important pour les pâtes filées (44%) juste devant les pâtes pressées non cuites (38%) et les pâtes persillées (30%). Tous produits confondus, le débouché agro-alimentaire représente 39% de la demande intérieure en produits laitiers d'après nos estimations par bilan.

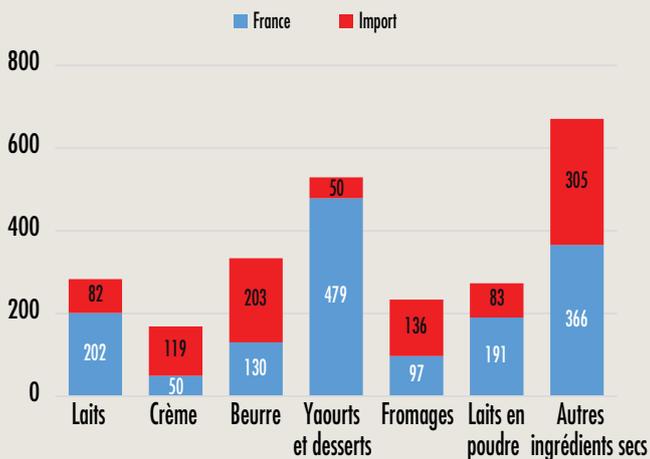
Bien entendu, les ingrédients (caséines, poudre de lactosérum, concentrés de protéines, lactose...) sont des produits intermédiaires vendus aux industries, essentiellement agro-alimentaires, pour fabriquer des produits finis ou semi-finis. Le périmètre des IAA ne tient compte que des ventes de produits laitiers aux industries non laitières. Les ventes entre industries laitières pour fabriquer des produits laitiers n'entrent pas dans ce périmètre.

Deux tiers des produits laitiers utilisés sont importés

Les produits laitiers achetés et utilisés par les IAA sont très majoritairement importés. La part importée est estimée à **65% de la MSU totale incorporée par les IAA, selon nos estimations**. Elle est prédominante pour la crème et le beurre (voir graphique) du fait de la surconsommation française de matière grasse laitière. Elle est moindre en fromages (51%) avec toutefois d'importants écarts selon les type des pâtes : de 3% seulement pour les pâtes molles, à plus de 50% pour les pâtes filées fraîches, les pâtes fraîches et les pâtes cuites, en passant par 39 à 40% pour les pâtes persillées, les pâtes pressées non cuites et les fromages fondus.

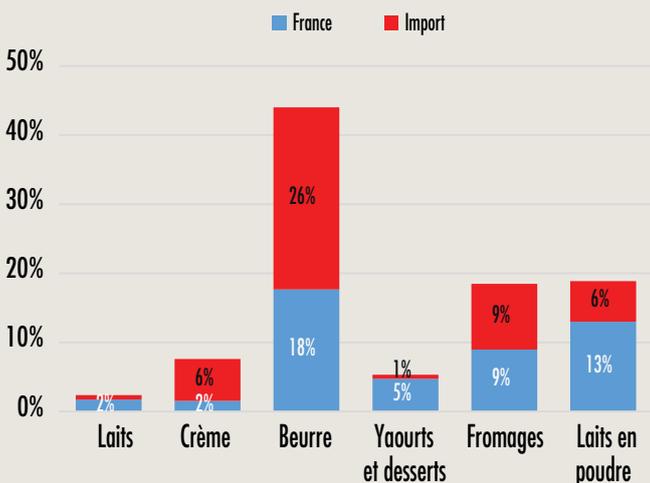
Malgré le fort excédent laitier en protéines laitières, la part des ingrédients secs (poudres de lait, lactosérum, caséines, protéines sériques) importés est relativement élevée : 30% pour les laits en poudre et 45% pour les autres ingrédients.

ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LES IAA EN 2019 (1 000 TONNES PRODUITS)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

ORIGINE DU LAIT DANS LES PRODUITS ACHETÉS PAR LES IAA EN 2019 (% MSU)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

Débouché majeur pour les imports

Le débouché des IAA n'a absorbé que 12% du lait collecté en France en 2019, mais plus des trois quarts de la matière utile totale contenue dans l'ensemble des importations de produits laitiers.

Le beurre est l'ingrédient laitier le plus utilisé par les IAA (45% de la MSU totale), loin devant les fromages (24%), les poudres de lait (13%), la crème (8%) et les ultra-frais (6%) et les laits liquides (2% du total).

Estimée à 8,4 milliards de litres équivalent lait de vache, soit 39% de la consommation nationale en 2019, la consommation de produits laitiers par les IAA est aussi relativement plus riche en matière grasse qu'en protéines.

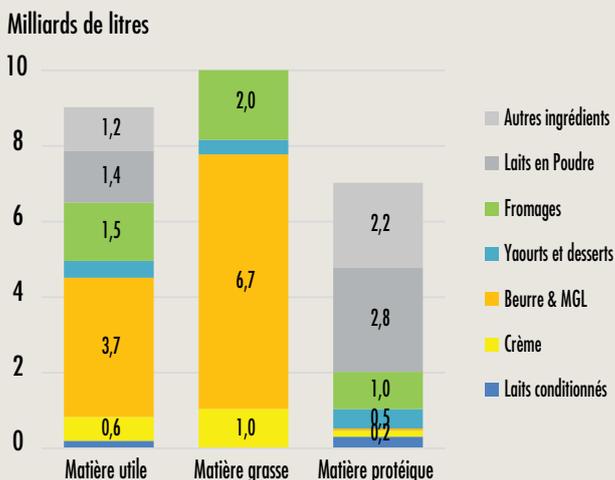
Elle nécessite l'équivalent de 10,0 milliards de litres pour le composant matière grasse et seulement 7,0 milliards de litres pour le composant protéique. La matière grasse consommée est contenue pour 70% dans le beurre, 15% dans les fromages et 11% dans la crème, le reste l'étant dans les ultra-frais, laits liquides et poudres. La matière protéique se retrouve quant à elle pour 41% dans les fromages et pour 42% dans les poudres de lait et ingrédients secs et pour le reste dans les laits liquides, ultra-frais et crème.

Débouché croissant entre 2017 et 2019

Les IAA sont devenues au fil du temps un débouché majeur pour la filière laitière, même si la part des fabrications françaises est secondaire. En 2017 et 2019, elles ont légèrement accru leurs achats, mesurés en MSU, de +2,7% d'après nos estimations. Ce sont surtout les utilisations de beurre, de fromages et de crème qui ont progressé. Les volumes supplémentaires vendus sont essentiellement des produits laitiers fabriqués en France, si bien que la part du lait français est passée de 32 à 35% de la ressource laitière totale utilisée par les IAA.

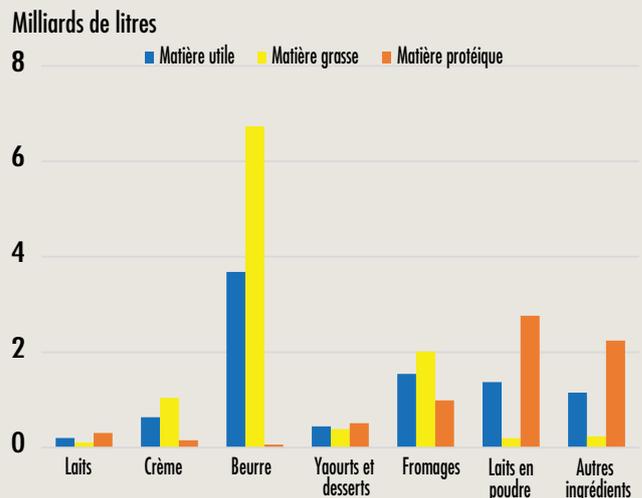


CONSOMMATION DES IAA EN 2019 MESURÉE EN ÉQUIVALENT LAIT



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

CONSOMMATION DES IAA EN 2019 MESURÉE EN ÉQUIVALENT LAIT



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

4

BILAN ET DÉBOUCHÉS DES PRINCIPAUX PRODUITS LAITIERS

Jusqu'à la pandémie de Covid-19, les dynamiques de marchés étaient contrastées selon les produits laitiers.

Le marché des laits conditionnés était plutôt déclinant du fait de la lente érosion des achats des ménages, même si les flux croissants vers la Chine compensaient la contraction des échanges avec les pays voisins.

Les marchés de la crème et du beurre sont mieux orientés. La consommation de beurre était surtout tirée par la demande des industries agro-alimentaires qui utilisent l'essentiel des importations. Les fabrications françaises de beurre sont surtout destinées aux ménages, dont la demande a bondi en 2020, tandis que les exportations marquent le pas faute de fabrications suffisantes.

Du côté des fromages, la France laitière ne contribue pas au dynamisme de la demande internationale. Avec des fabrications stationnaires, la légère progression de la demande intérieure a été couverte par des importations supplémentaires entre 2015 et 2019.

Enfin, la filière laitière française, très excédentaire en protéines laitières, exporte l'essentiel de ses fabrications d'ingrédients secs dont les 2/3 des fabrications de poudres de lait.



LAITS LIQUIDES CONDITIONNÉS : des échanges extérieurs réduits

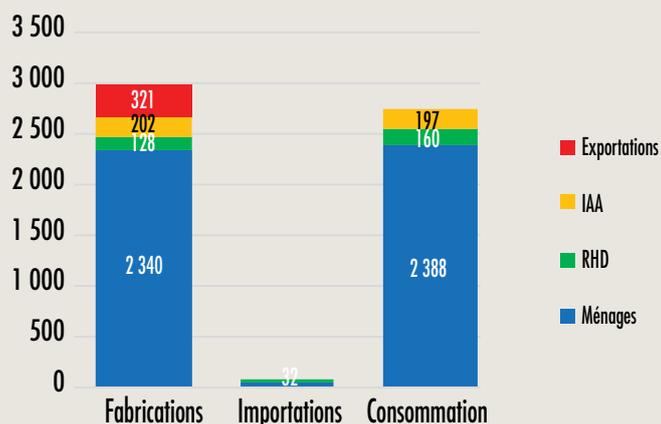
Les fabrications de laits conditionnés étaient déclinantes jusqu'à la pandémie de la Covid-19. Elles ont chuté de -7% en 4 ans à 2,99 milliards de litres en 2019 selon l'Enquête annuelle laitière (EAL). Ce lent déclin découle de la baisse tendancielle de la demande intérieure de -12% en 4 ans à 2,75 milliards de litres en 2019 d'après nos estimations.

Les exportations de laits conditionnés sont relativement faibles (321 000 t en 2019 soit 10% des fabrications) et plutôt stables depuis 2015. Les principaux clients sont l'Italie (155 000 t) et l'Espagne (73 000 t), suivies de la Chine (19 000 t en 2019).

Les fabrications destinées au marché intérieur sont pour 88% vendues aux ménages, pour 5% à la RHD et pour le reste aux IAA.

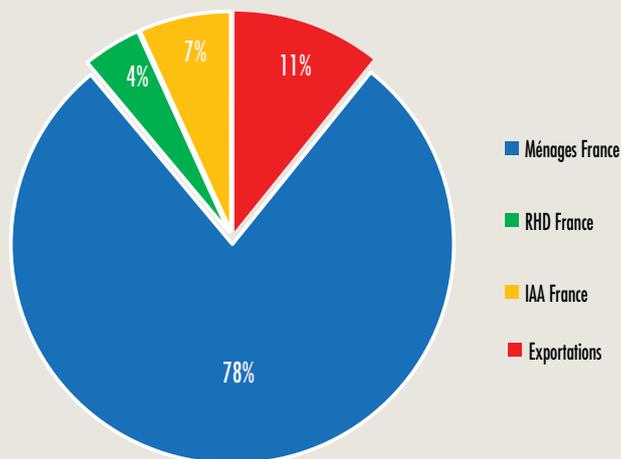
Les importations de laits conditionnés (75 000 t en 2019) ne couvrent que 3% de la demande intérieure, dont 2% des achats des ménages en 2019, mais 20% des achats de la RHD. Les importations, qui ont chuté de -66% /2015, proviennent essentiellement de Belgique et d'Allemagne. Ce déclin des échanges découle de la stratégie des fabricants et de la grande distribution qui mettent de plus en plus en avant l'origine française du lait sur les emballages. De plus, en 2019, un décret obligeait les fabricants à mentionner l'origine géographique du lait en tant qu'ingrédients dans leurs fabrications de produits laitiers commercialisés en France. Décret annulé depuis par le Conseil d'État.

DESTINATION DES FABRICATIONS ET IMPORTS DE LAITS CONDITIONNÉS EN 2019 (1 000 TONNES PRODUITS)



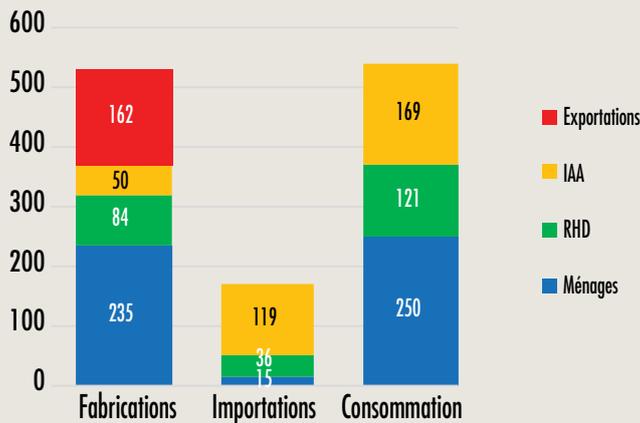
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

DESTINATION DES FABRICATIONS DE LAITS CONDITIONNÉS EN 2019



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

DESTINATION DES FABRICATIONS ET IMPORTATIONS DE CRÈME EN 2019 (1 000 TONNES PRODUITS)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

CRÈME : demande intérieure et débouchés extérieurs dynamiques

La crème est un produit de première transformation de l'industrie laitière qui est ensuite incorporée dans de multiples fabrications (laits conditionnés, ultra-frais, fromages et bien entendu beurre). Une petite part de la matière grasse est commercialisée à l'état de crème (avec un taux variable de matière grasse), selon différents formats (en vrac pour l'industrie, conditionnée selon de multiples formats pour les ménages ou la RHD), en frais ou bien UHT.

Le bilan de la crème tient compte, du côté des disponibilités, des importations de crème (vrac et conditionnées) et des seules fabrications commercialisées en dehors de l'industrie laitière sur les marchés intérieur et à l'exportation. Les fabrications de crème sont plutôt dynamiques : en croissance de +11% en 4 ans, à 531 000 t en 2019, et sont essentiellement vendues conditionnées (87% des volumes).

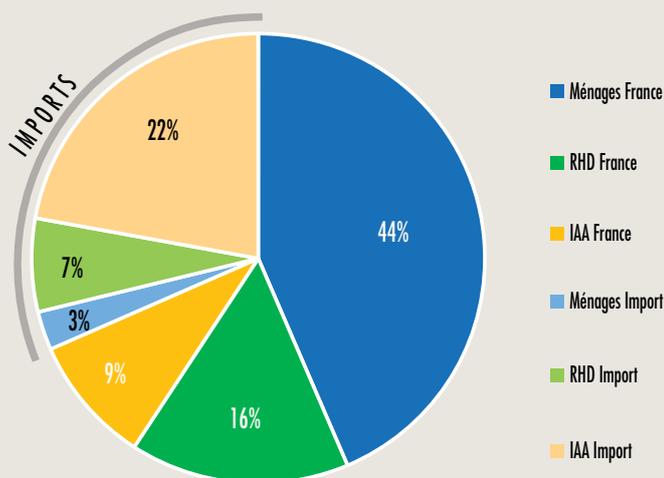
Les exportations totales de crème ont nettement reflué depuis 2015 (-37% à 162 000 t en 2019), surtout en vrac (de 176 000 à 65 000 t en 4 ans). Dans le même temps, les expéditions de crèmes conditionnées ont certes progressé, mais plus modestement : de +19% /2015, à 97 000 t en 2019. Les crèmes conditionnées sont expédiées pour 80% des volumes vers les pays tiers, Chine en tête (32 000 t) juste devant l'UE-28 (19 200 t). Ce dynamisme traduit la bonne notoriété des marques nationales au grand export, notamment en Chine.

La demande intérieure de crème est très dynamique, avec des volumes qui ont bondi de +48% /2015 à 539 000 t, essentiellement du fait de la demande des IAA (x2 en 4 ans à 169 000 t).

Les ménages restent cependant les premiers utilisateurs de crème (46%), devant les IAA (31%) et la RHD (22%). Cette demande intérieure est surtout couverte par des crèmes conditionnées en France (70% des volumes) dont les volumes sont plutôt stables. La part des crèmes importées est faible dans les achats des ménages (6%), modérée en RHD (30%) mais très élevée dans l'approvisionnement des IAA non laitières (71%).

La croissance de la demande intérieure a été couverte par des fabrications supplémentaires, (+11% /2015), mais aussi par des importations croissantes (+18% en 4 ans, à 170 000 t en 2019). Celles-ci proviennent pour 50% en vrac et 50% conditionnées, surtout de Belgique, d'Espagne, d'Italie, des Pays-Bas et d'Allemagne. Seules les importations de crème en vrac ont progressé depuis 2015, pour représenter la moitié des importations en 2019.

ORIGINE DE LA CRÈME CONSOMMÉE SELON LES DÉBOUCHÉS EN 2019

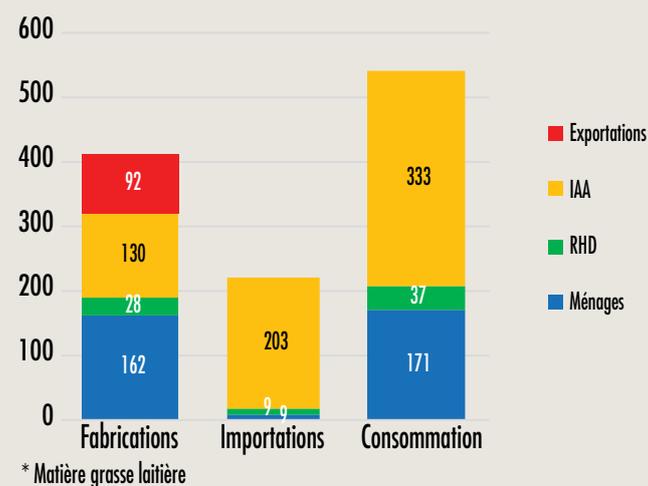


Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat



4 BILAN ET DÉBOUCHÉS SELON LES PRODUITS LAITIERS

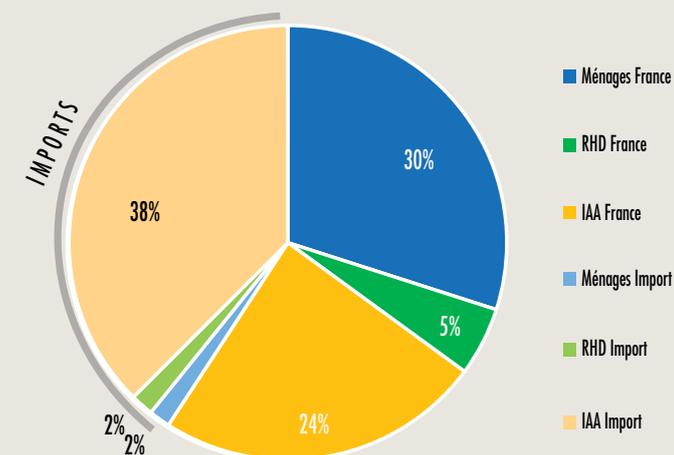
DESTINATION DES FABRICATIONS ET IMPORTS DE BEURRE & MGL EN 2019 (EN 1 000 TONNES PRODUITS)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI



ORIGINE DU BEURRE & MGL* CONSOMMÉS SELON LES CIRCUITS EN 2019



* Matière grasse laitière
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

BEURRE : fabrications réduites malgré la demande intérieure dynamique

Les fabrications de beurre et de MGL absorbent 35% de la matière grasse du lait collecté en France, autant que les fabrications fromagères. Depuis 2015, les fabrications de beurre (82% de matière grasse) et de beurre anhydre (98% de matière grasse) ont nettement reculé : de -6% en 4 ans, à 412 000 t en 2019, malgré une demande intérieure robuste. Ce reflux des fabrications de beurre est lié au recul de la collecte française depuis la fin des quotas qui a entraîné une réduction des fabrications conjointes de beurre et de poudre maigre.

Recul des exportations

Les moindres fabrications se sont d'une part répercutées sur les exportations de beurre (-12% à 92 000 t en 2019) et sur les disponibilités pour le marché intérieur (-4% à 320 000 t la même année). En 2019, la France a exporté 92 000 t de beurre, dont 47% vers les autres pays de l'UE-27 (en premier lieu vers la Belgique, puis aux Pays-Bas), et 53% vers les pays tiers (Royaume-Uni, Chine, Japon...). Les exportations se décomposent en 71 500 t de beurre (dont 41 500 t de beurre plaquette) et 30 000 t de beurre cube, auxquelles s'ajoutent 18 300 t de beurre anhydre en 2019. La France exporte surtout du beurre plaquette, grâce à des marques de grande notoriété à l'international (Président, Paysan Breton, Isigny, Grand Fermage...), mais aussi des beurres cube dits « techniques », appréciés par les artisans et industriels de la pâtisserie et de la viennoiserie.

En 2019, les fabrications nationales ont été commercialisées à 78% sur le marché intérieur dont 39% aux ménages, 32% aux IAA non laitières et 7% à la RHD. Elles ont couvert 59% de la demande intérieure, estimée à 541 000 t par bilan en 2019. Ainsi la consommation française de beurre est nettement supérieure aux fabrications nationales (412 000 t).

L'essentiel de cette consommation est indirecte, le beurre cube étant un ingrédient incorporé par les IAA dans leurs fabrications. Ce débouché représente 62% de la consommation nationale dont l'approvisionnement est couvert pour 61% par des volumes importés.

Les ventes aux ménages ne représentent qu'un petit tiers de la consommation nationale de beurre, sous forme de produits finis (plaquette, beurrier) dont la matière grasse est à 95% d'origine française. La RHD ne représente que 7% de la consommation nationale de beurre avec un approvisionnement aux trois quarts français.

Hausse des exportations

La consommation de beurre est croissante (+2% /2015), grâce au dynamisme de la demande des IAA qui a plus que compensé l'érosion des achats des ménages sur la même période. Ainsi, les importations (221 000 t de produits en 2019), en forte hausse sur la période (+12% /2015) ont non seulement couvert la hausse de la demande, mais aussi compensé la baisse des fabrications disponibles pour le marché intérieur. Les importations sont surtout composées de beurre vrac (203 000 t en 2019) acheté par les IAA non laitières.

FROMAGES : fabrications et exportations stationnaires

Les fabrications fromagères sont les principales utilisatrices de lait de vache (37% de la matière utile en 2019). Depuis 2015, elles ont été globalement stationnaires (-1% en 4 ans), à 1,773 million t en 2019. Le bond des pâtes filées (+14%) et la progression plus modeste des pâtes pressées (cuites et non cuites) n'ont pas compensé le fléchissement des pâtes fraîches (-8% /2015).

Trois familles de fromages (pâtes molles, pâtes pressées cuites et non-cuites) représentent les trois quarts des fabrications de fromages mesurées en matière utile.

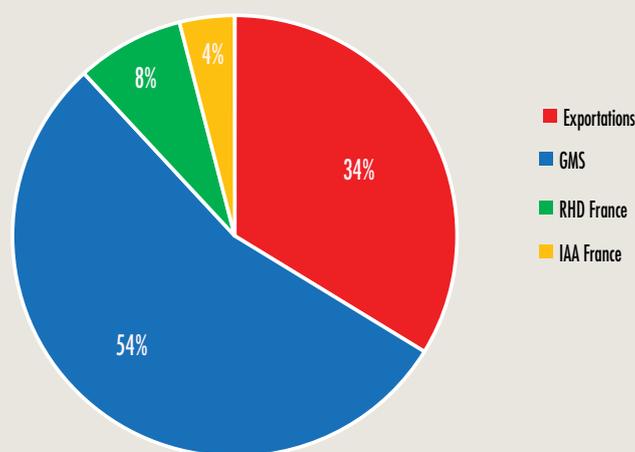
Les exportations de fromages concernent plus du 1/3 des fabrications nationales et se maintiennent à peine en volume (-1% /2015) à 599 000 t en 2019. Elles se composent pour 1/3 de pâtes molles (part de la matière utile des fromages), 31% de pâtes pressées (cuites et non cuites) 14% de fondus et 12% de fromages frais. En volume de produits, la part des fromages frais est bien plus élevée (1/3 des volumes totaux), devant les pâtes molles (28%) et les pâtes pressées cuites et non cuites (20%).

Les principales spécialités exportées sont les fromages frais (196 000 t en 2019), devant les pâtes molles (169 000 t), les pâtes pressées (119 000 t), les fromages fondus (64 000 t) et les pâtes filées (40 000 t).

Près des trois quarts des exportations de fromages se font vers 5 pays limitrophes : dans l'ordre l'Allemagne, la Belgique, le Royaume-Uni, les Pays-Bas, l'Espagne et l'Italie. Les États-Unis sont la deuxième destination extra-communautaire (23 000 t en 2019), après le Royaume-Uni désormais pays tiers (86 400 t en 2019).

Les fabrications nationales couvrent 77% de la demande intérieure, estimée à 1,5 million de tonnes de produit en 2019. Cette part relative a légèrement reculé sous l'effet d'une demande légèrement croissante (+1% /2015), couverte par des importations supplémentaires (+13% /2015 à 347 000 t en 2019).

DESTINATION DES FABRICATIONS DE FROMAGES EN 2019 (FONDUS COMPRIS)



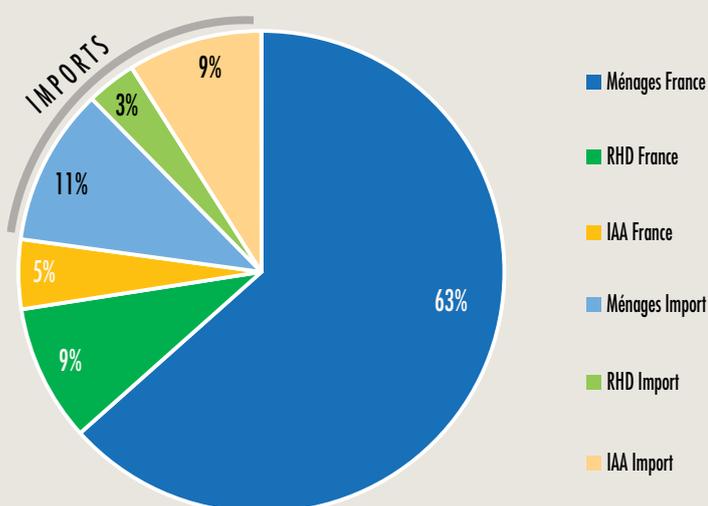
Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

Demande intérieure croissante...

Près des 3/4 des fromages sont consommés à domicile. Les achats des ménages sont composés à 86% de fromages fabriqués en France et pour le reste (14%) de fromages importés. La part des fromages importés est variable selon les spécialités : négligeable en pâte molle (1%), modeste en pâte fraîche, pâtes pressées cuites et persillées (10% à 15%), plus conséquente en pâtes pressées non cuites (25%) mais elle est majoritaire en pâtes filées (50%).

La consommation de fromages en RHD et par les IAA est respectivement de 12% et 14% en volume de produits. En valeur, la part de la RHD dépasse celle des IAA. La première achète surtout des fromages affinés et secondairement des ingrédients pour la confection des repas. En revanche, les IAA achètent essentiellement des fromages ingrédients. En conséquence, la part des fromages importés est modérée en RHD (27% des volumes) et massive dans les IAA (66% des volumes incorporés).

DESTINATION DES FABRICATIONS ET DES IMPORTS DE FROMAGES EN 2019 (FONDUS COMPRIS)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

...couverte par des importations supplémentaires

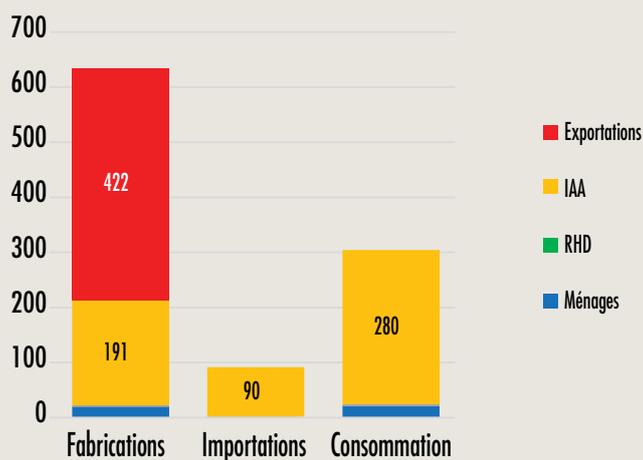
Les importations (347 000 t en 2019) ont couvert l'essentiel de la hausse de la demande intérieure depuis 2015, et sont en premier lieu consommées à domicile par les ménages (46% du volume total), puis par les IAA (39%) et enfin en RHD (15%). Les fromages importés consommés par les ménages et en RHD sont plutôt des spécialités fromagères de qualité (Parmesan, mozzarella, mascarpone, ricotta...), pour certaines d'entre elles bénéficiant d'une appellation, pour d'autres des spécialités fromagères étrangères (par exemple leerdammer fabriqué aux Pays-Bas par Savencia) ou bien des fromages (emmental, râpés) très compétitifs pour les segments premiers prix. En revanche ceux utilisés par les IAA sont des fromages ingrédients à forte compétitivité prix.

Les principaux fromages importés sont par ordre d'importance des pâtes pressées non cuites (100 000 t en 2019), principalement gouda, edam et cheddar, 79 000 t de pâtes pressées cuites (emmental surtout), des fromages frais (63 000 t), des pâtes filées (54 000 t). Les imports de pâtes persillées et pâtes molles sont négligeables (8 000 et 6 000 t).

88% des importations de fromages proviennent de 5 fournisseurs : l'Italie (94 500 t tous fromages en 2019), devant l'Allemagne (82 700 t), les Pays-Bas (81 800 t), la Belgique (26 800 t) et le Royaume-Uni (22 800 t).

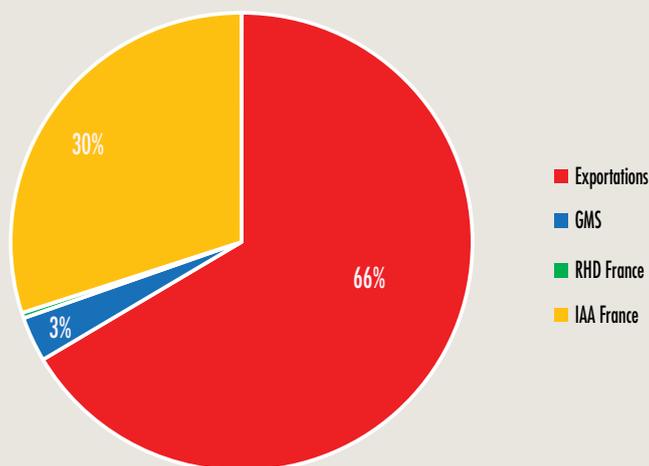
4 BILAN ET DÉBOUCHÉS SELON LES PRODUITS LAITIERS

DESTINATION DES FABRICATIONS ET DES IMPORTS DE LAITS EN Poudre EN 2019 (1 000 TONNES PRODUITS)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

DESTINATION DES FABRICATIONS DE LAITS EN Poudre EN 2019



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après SSP, Eurostat, Gira FS & IRI

Poudres de lait : deux tiers des fabrications exportées

Les fabrications de poudres de lait (entier, demi-écrémé et écrémé) absorbent 24% de la matière protéique de la collecte (bilan 2019) et à peine 3% de la matière grasse, soit 13% de la matière utile du lait collecté (matières grasse et protéique confondues). Elles évoluent au gré de la conjoncture car les fabrications de poudre maigre, stockables plusieurs années, servent de produits de report. Après avoir fortement progressé en 2014 et 2015, au pic de la production laitière française, elles ont depuis reflué de -8% /2015 à 579 000 t (poudre de babeurre comprise), dont 462 000 t de poudre maigre, 26 000 t de poudre de babeurre et 91 000 t de poudres de lait entier ou demi-écrémé.

Lors de la seconde crise laitière (2015 et 2016), les laiteries avaient fortement accru leurs fabrications de beurre/poudre maigre qui, faute de débouchés commerciaux, avaient pesé sur le marché, obligeant la Commission européenne à activer l'intervention pour soutenir les cours de la poudre maigre. Ainsi la Commission européenne avait acheté en France 71 700 t de poudre maigre entre octobre 2015 et novembre 2017, essentiellement en 2016. Ces volumes ont ensuite été remis sur le marché en 2018 et 2019.

2/3 des disponibilités exportées en 2019

En 2019, les deux tiers des disponibilités (fabrications+stocks remis sur le marché) ont été exportées soit 422 000 t de poudre de lait, dont 318 000 t de poudre maigre, 26 000 t de poudre de babeurre et 91 000 t de poudre 1/2 écrémé et entier (contre 122 000 t en 2014).

Le tiers des volumes commercialisés sur le marché intérieur est d'abord et surtout utilisé par les IAA (industries laitières comprises pour les fabrications de poudres de lait infantile), le premier débouché avec 92% de la consommation intérieure. Les IAA s'approvisionnent pour les 2/3 en poudres de lait fabriquées en France et pour 1/3 en poudres de lait importées.

Les achats de poudre de lait conditionnée par les ménages restent modestes (7% de la consommation nationale), tandis que ceux par la RHD sont marginaux.

En 2019, les importations, presque totalement achetées par les IAA, ont couvert 30% de la demande intérieure estimée à 304 000 t.



TABLE DE COMPOSITION EN MP, MG ET MSU POUR LES FABRICATIONS (G/100 G)

FAMILLE	PRODUIT OU GROUPE DE PRODUITS	MG	MP	MSU
LAIT LIQUIDE	Total Lait liquide	1,72	3,24	4,96
	Lait liquide entier conditionné	3,60	3,32	6,91
	Lait infantile liquide	2,71	1,90	4,61
	Lait liquide demi-écrémé conditionné	1,53	3,28	4,82
	Lait liquide écrémé conditionné	0,11	3,26	3,37
	Lait aromatisé	1,40	2,98	4,38
LAIT CONCENTRÉ	Lait concentré	7,79	7,50	15,29
CRÈME	Total crème	26,13	2,44	28,57
	Crème fraîche de 6 à 29 % de MG	15,60	3,20	18,80
	Crème fraîche à plus de 29 % de MG	30,50	2,47	32,97
	Crème stérilisée ou UHT de 6 à 29 % de MG	14,60	2,64	17,24
	Crème stérilisée ou UHT à plus de 29 % de MG	32,10	2,11	34,21
YAOURTS ET DESSERTS LACTÉS	Yaourts et autres laits fermentés	2,69	3,60	6,28
	Yaourts et autres laits fermentés	3,00	4,06	7,07
	Yaourts nature, même sucrés, au lait de vache	2,54	3,38	5,92
	Yaourts fermentés aromatisés ou aux fruits	3,54	7,45	10,98
	Fromages blancs et petits suisses	5,06	3,51	8,57
	Desserts lactés frais	3,52	3,48	7,00
	Desserts lactés de conserve et thermisé			
MATIÈRES GRASSES SOLIDES	Beurre (hors beurre concentré)	82,00	0,75	82,75
	Beurre concentré	99,80	0,20	100,00
	Spécialités à tartiner 100 % laitières	41,15	0,50	41,65
FROMAGES	Fromages frais de vache (hors petits suisses et fromages blancs)	19,42	6,38	25,79
	Fromages de vache (hors fondus, hors frais)	26,94	23,22	50,16
	Fromages de vache à pâte molle	24,68	19,62	44,30
	Fromages de vache à pâte pressée non cuite ou demi-cuite	27,07	25,09	52,16
	Fromages de vache à pâte pressée cuite	31,20	27,97	59,17
	Fromages de vache à pâtes persillées	28,19	20,34	48,54
	Fromages de vache à pâte filée	19,70	16,90	36,60
	Metton, cancoillotte	9,11	14,90	24,01
	Fromages fondus	28,44	20,52	48,96
PRODUITS INGRÉDIENTS	Lait poudre entier (>=26% MG)	26,80	27,40	54,20
	Poudres infantiles	0,49	14,09	14,58
	Lait poudre demi-écrémé	15,10	29,50	44,60
	Lait poudre écrémé	0,70	35,30	36,00
	Poudre de babeurre	6,00	34,00	40,00
	Poudre de lactosérum	1,10	13,00	14,10
	Lactose	-	-	-
	Lactoprotéines	2,10	35,00	37,10
	Autres composants naturels du lait	1,50	70,00	71,50
	Caséines	1,07	83,26	84,33
	Caséinates	1,00	92,00	93,00
	Babeurre liquide ou concentré	6,00	34,00	40,00
	Lactosérum liquide ou concentré	0,97	8,74	9,71

Source : Table commune CNIEL, FranceAgriMer et Institut de l'Élevage





DOSSIER
FRANCE

OÙ VA LE LAIT ?

N° 513
Octobre 2020

Économie de l'élevage



SÉLECTION DE PARUTIONS RÉCENTES DES DOSSIERS ÉCONOMIE DE L'ÉLEVAGE (GEB)

Dossier Italie : Viande bovine.

N° 512 - Septembre 2020

Dossier marchés mondiaux des produits laitiers en 2019. Perspectives 2020.

N° 511 - Été 2020

Dossier marché mondial viande bovine en 2019. Perspectives 2020. N° 510 - Juin 2020

Dossier annuel Ovins 2019.

Perspectives 2020. N° 509 - Mai 2020

Dossier France. La filière lait bio.

N° 508 - Avril 2020

Dossier annuel Caprins 2019.

Perspectives 2020. N° 507 - Mars 2020

Dossier annuel Bovins lait 2019.

Perspectives 2020. N° 506 - Février 2020

Dossier annuel Bovins viande 2019.

Perspectives 2020. N° 505 - Janvier 2020

Dossier Pays-Bas. La filière caprine -

N° 504 - Décembre 2019



Conception de la maquette : Béta Pictoris (beta.pictoris@free.fr) - Évolution de la maquette : Marie-Thérèse Gomez

Mise en page et iconographie : Leïla Assmann

Crédits photos : ©Couverture Anton/AdobeStock - 0094/CNIEL_GuillaumeBLANCHON_ROANNE_20170928_078 - Redzen/AdobeStock - ddukang/AdobeStock - DR Institut de l'Élevage - Prostock-studio/AdobeStock - Photo_Lye/Fotolia - Lakeview Images/AdobeStock - Gérard Guilbert/FlickrR - ©3^{ème} couv Photo_Lye/Fotolia - ©P2 Photoagriculture/AdobeStock - ©P5 Redzen/AdobeStock - ©P10 HENADZY/ AdobeStock - ©P12 Gérard Guilbert/FlickrR - ©P14 Aisyaqilumar/AdobeStock - ©P15 Anton/AdobeStock - ©P19 0094/CNIEL_GuillaumeBLANCHON_ROANNE_20170928_078 - ©P21 DR Institut de l'Élevage - ©P22 Sergey Ryzhov/AdobeStock - ©P23 Prostock-studio/AdobeStock - ©P24 Redzen/AdobeStock - ©P26 DZMITRY PALUBIATKA/AdobeStock - ddukang /AdobeStock - ©P28 Lakeview Images/AdobeStock

Directeur de la publication : Martial Marguet

Imprimé à Imprimerie Centrale de Lens - N°ISSN 1273-8638 - N° IE 0020501015

Abonnement : 160 € TTC par an : Technipel - Email : technipel@idele.fr - Tél. : 01 40 04 51 71

Confédération
Nationale de l'Élevage
CNE