

DOSSIER
LAIT DE VACHE

OÙ VA LE LAIT ?

N° 569
Septembre 2026

Économie de l'élevage



OÙ VA LE LAIT DE VACHE COLLECTÉ ET TRANSFORMÉ EN FRANCE ?

Comprendre
les flux de matière,
débouchés et échanges

APPROVISIONNEMENT

Moins de volume mais un lait plus riche

EXPORT

Un débouché majeur en recul

CONSOMMATION NATIONALE

Une dépendance croissante aux importations

PRODUITS LAITIERS BIO

Érosion des achats



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 :

Boris DUFLOT (Institut de l'Élevage)

RÉDACTRICE :

Christine GOSCIANSKI (Département Économie de l'Institut de l'Élevage)

RELECTURE:

Baptiste Buczinski (Département Économie de l'Institut de l'Élevage)

Caroline Monnot (Département Économie de l'Institut de l'Élevage)

Ce travail repose sur différentes sources de données qui permettent 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, circuits de détail, food service et Industries agro-alimentaires non laitières (IAA). Les importations sont par ailleurs intégrées et ventilées au sein des trois principaux circuits commerciaux intérieurs.

La ventilation de l'origine (française et étrangère) des produits laitiers achetés par les circuits de détail et le food service repose sur des entretiens réalisés en 2024 et 2025 auprès des responsables d'achats des produits laitiers des principales enseignes de la grande distribution, des principaux opérateurs du food service et des industries de seconde transformation utilisatrices d'ingrédients laitiers. Les produits laitiers, français comme importés, destinés aux IAA sont ainsi calculés par différence entre ceux consommés tous circuits et ceux vendus en circuits de détail et en food service.

Les données proviennent de plusieurs sources :

Les données fabrications de l'enquête annuelle laitière (EAL) réalisée par FranceAgriMer et recensée sur Agreste.

Les données de commerce extérieur extraites de la base TDM.

Les données de consommation des ménages reposant sur les données CIRCANA (ventes dans les grands circuits) auxquelles sont appliquées un taux de pénétration pour estimer la consommation des ménages tous circuits confondus. L'extrapolation repose sur les résultats annuels du panel Kantar.

Les données de ventes en food service provenant de la base GIRA Food service (GIRA FS) transmise au CNIEL et financée par FranceAgriMer.

Nous tenons à remercier le CNIEL pour la fourniture des données annuelles de consommation.

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, comptabilisées dans l'EAL, qui sont réutilisées par les industries laitières pour être transformées 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.

FINANCEURS :



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

Ce dossier présente les principaux résultats de l'étude des flux du lait collecté et transformé en France en 2023. À cette date et depuis la fin des quotas laitiers, la collecte nationale avait amorcé une baisse, reculant de 7,1% pour s'établir à 23,3 milliards de litres en 2023. Durant cette période, le lait s'est enrichi en composants, notamment en matière grasse, permettant une transformation plus dense en Matière Sèche Utile (MSU). Le lait transformé en France est quasi exclusivement d'origine nationale (99,6%), irriguant un mix produit où le fromage, le beurre et les ingrédients secs occupent une place prépondérante.

En 2023, les produits laitiers français achetés dans les circuits de détail avaient valorisé 42,5% de la ressource laitière transformée en France, soit un peu plus que les exportations de produits laitiers (39,6%). Les deux autres débouchés, les industries agroalimentaires de seconde transformation utilisatrices d'ingrédients laitiers et le food service, avaient utilisé chacun 9% de la ressource laitière nationale. Mais alors que le marché intérieur consomme près de 70% de la matière grasse française, l'exportation capte plus de la moitié (51,7%) de la ressource protéique nationale via les fromages et les ingrédients secs.

La consommation française de produits laitiers a été estimée à 21,8 milliards de litres équivalent lait en 2023. Les circuits de détail, premier moteur de la demande (52% des volumes consommés), privilégient la production tricolore avec un taux d'importation très faible (11%). À l'inverse, les IAA de seconde transformation (35% des débouchés) sont devenues le maillon le plus dépendant des marchés extérieurs : les importations y couvrent désormais 72% de leurs besoins, contre 66 % en 2019. Enfin, le food service (13% des volumes consommés) complète ce panorama en affichant une meilleure présence de l'origine France. 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 déficitaire en matière grasse et excédentaire en matière protéique.

Les importations progressent en France. Les produits étrangers couvraient 34% de la consommation intérieure française en 2023. Notre pays importe surtout des produits riches en matière grasse (beurre cube et crème vrac) mais aussi des fromages et secondairement des ingrédients secs. 75% des produits laitiers importés sont à destination des IAA.

SOMMAIRE

2/ L'APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ EN PRODUITS LAITIERS

10/ LES EXPORTATIONS FRANÇAISES DES PRODUITS LAITIERS

14/ LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

26/ BILAN ET DEBOUCHÉS DES PRINCIPAUX PRODUITS LAITIERS

30/ PRODUITS LAITIERS BIO : BILAN DES FABRICATIONS ET DE LA CONSOMMATION

1

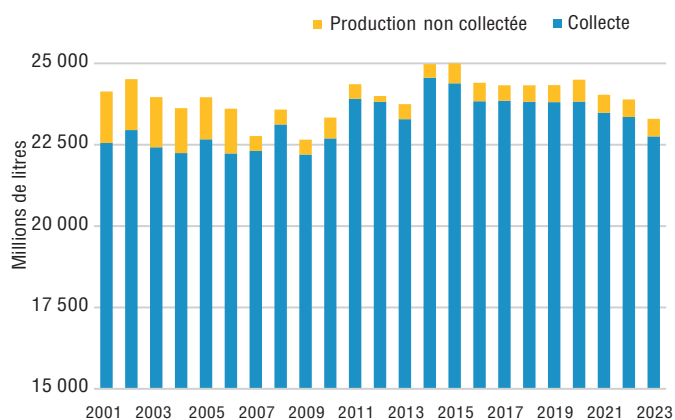
L'APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ EN PRODUITS LAITIERS

La production nationale, après avoir culminé en 2015, est entrée dans une phase d'érosion structurelle, se contractant de plus de 7% pour s'établir à 23,3 milliards de litres en 2023. Ce repli des volumes s'est accompagné d'un enrichissement qualitatif du lait collecté, dont la teneur en matière sèche utile progresse, principalement sous l'effet d'une hausse de la matière grasse.

Le lait transformé sur le territoire français est issu à 99,6 % d'une origine nationale. Cette ressource alimente un mix produit dominé par la production fromagère, le beurre et les ingrédients laitiers. Si la France demeure un exportateur majeur de produits laitiers, elle doit faire face à une dépendance croissante aux importations pour satisfaire ses besoins en matière grasse et alimenter ses industries agroalimentaires.

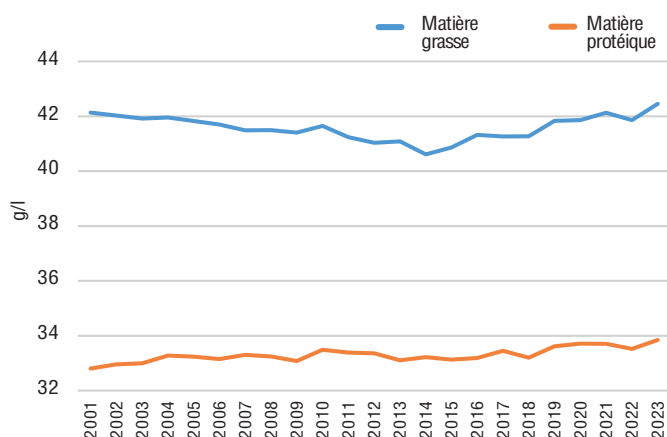


FIG. 1 : PRODUCTION ET COLLECTE FRANÇAISES DE LAIT DE VACHE



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

FIG. 2 : COMPOSITION DU LAIT DE VACHE COLLECTÉ



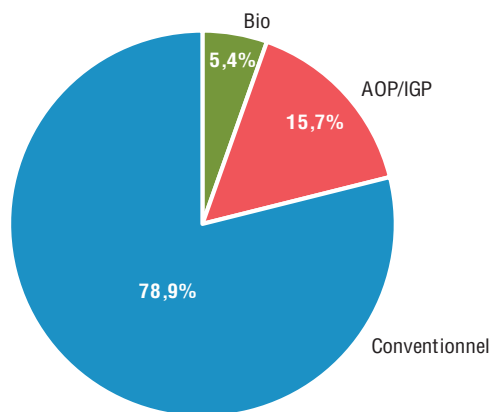
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP

Érosion de la production française de 2015 à 2023

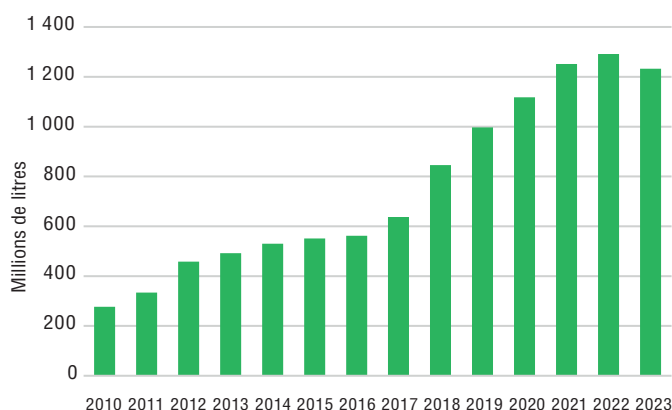
La production de lait de vache a atteint **23,3 milliards de litres en 2023**, confirmant l'érosion engagée après le pic de 2015 où elle s'élevait à 25,1 milliards de litres. En moins d'une décennie, le volume global s'est ainsi **contracté de 7,1%**. L'essentiel de cette ressource est acheminé vers l'industrie : en 2023, **97,7 %** de la production a été livrée sous forme de lait cru aux laiteries. Parallèlement, la production autoconsommée est estimée à **539 millions de litres**. Ce volume demeure stable sur les dix dernières années. 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, dont fromages en blanc, qui sont ensuite vendus soit en direct aux ménages, soit à des détaillants (crémeries, supérettes), soit encore aux affineurs pour les fromages en blanc fabriqués en zone AOP.

La teneur en matière sèche utile (MSU), et en particulier en matière grasse, s'est inscrite dans une tendance de baisse engagée dès les années 1990. Cette évolution est en grande partie liée au système des quotas laitiers, qui intégrait une référence en matière grasse : les producteurs avaient alors intérêt à faire baisser le taux butyreux afin d'optimiser leur volume de lait dans le cadre du quota. Cette dynamique structurelle a ainsi contribué à une diminution progressive de la richesse en matière grasse du lait sur le long terme.

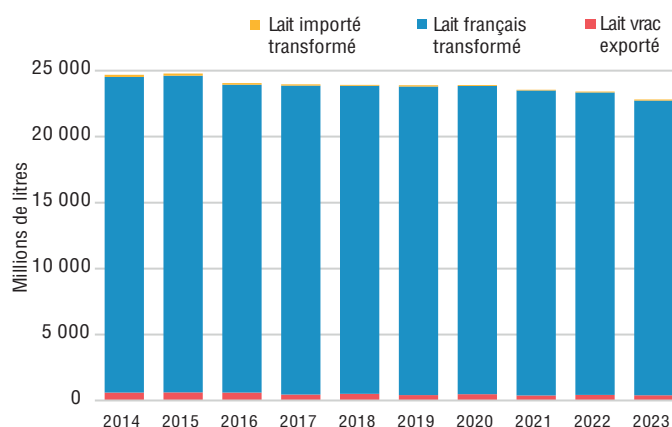
À l'inverse, on observe depuis 2015 un enrichissement progressif du lait collecté. Entre 2015 et 2023, la teneur a progressé de 2,3 g/l, atteignant 42,5 g/l en 2023, alors même que la production globale entrait dans une phase de repli. Cette hausse repose prioritairement sur la matière grasse, qui progresse de 1,6 g/l (pour atteindre 42,5 g/l), tandis que les protéines augmentent plus modérément de 0,7 g/l (pour s'établir à 33,8 g/l).

FIG. 3 : RÉPARTITION DE LA COLLECTE FRANÇAISE DE LAIT DE VACHE EN 2023

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

FIG. 4 : ÉVOLUTION DE LA COLLECTE FRANÇAISE DE LAIT DE VACHE BIO

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

FIG. 5 : DESTINATION DES LIVRAISONS ET IMPORTATIONS ANNUELLES DE LAIT DE VACHE

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

Coup d'arrêt de la croissance de la production de lait bio

À partir de la fin des années 1990, la **production de lait de vache biologique** en France a connu un développement important, passant de quelques centaines d'exploitations en 1998 à près de 4 300 livreurs en juin 2022 (point haut). Cette progression a été portée par trois vagues de conversion. La collecte a connu une croissance soutenue jusqu'en 2022, atteignant un pic de 1,29 milliard de litres. Longtemps stabilisée autour de 1% de la collecte nationale entre 2003 et 2008, elle a franchi le seuil des 4% en 2019 pour atteindre 5,5% en 2022. Cependant, l'année 2023 marque un tournant avec un recul de la collecte de 4,6% /2022, ramenant le volume à 1,23 milliard de litres (soit 5,4 % de la collecte nationale). La filière repose principalement sur des **produits de grande consommation simples** : lait liquide conditionné, beurre, ultra-frais et crème représentent la majeure partie des ventes. Les fabrications de fromages biologiques demeurent limitées, représentant seulement 10 à 15% de la matière laitière bio collectée.

La **production de lait de vache sous AOP et IGP**, essentiellement transformée en fromages et secondairement en beurre et crème, affiche historiquement une plus grande stabilité que le segment biologique. Toutefois, l'année 2023 a été marquée par un recul de la collecte, sous l'effet d'une crise inflationniste qui a durement pesé sur la consommation de ces produits. En 2023, la part de production AOP était estimée à **15,7% de la production nationale**. Toutefois tout ce lait éligible à l'AOP n'est pas intégralement transformé en produits AOP. Le CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine Laitières) estime à **10% le volume de lait de vache réellement transformé en produits AOP et 1,7% valorisé en IGP**. Les 33 AOP en lait de vache concernent 28 fromages, 3 beurres (Charentes-Poitou, Bresse et Isigny) et 2 crèmes (Bresse et Isigny). Ce panorama est complété par 15 AOP fromagères en lait de chèvre et 3 en lait de brebis.

La France transforme son lait

Les **exportations de lait en vrac demeurent marginales**, représentant moins de 2% de la collecte nationale. Cette pratique est d'ailleurs orientée à la baisse, avec une chute de 36% entre 2015 et 2023, les volumes passant de 624 à 402 millions de litres. Ces échanges concernent principalement du lait entier et, dans une moindre mesure, du lait écrémé.

En 2023, quatre destinations ont absorbé 80% des exportations françaises de lait vrac : la Belgique (125 000 t), l'Italie (71 000 t), l'Allemagne (65 000 t) et l'Espagne (61 000 t). Si l'Italie importe historiquement du lait français pour compenser son déficit structurel, les exportations vers la Belgique et l'Allemagne répondent avant tout à une logique de proximité transfrontalière.

Les **importations de laits vrac sont négligeables** (79 000 t), signe de l'autosuffisance des transformateurs en lait français. Ces apports extérieurs proviennent d'Espagne et de Belgique majoritairement. En définitive, le lait transformé sur le sol français est composé à **99,6% de lait « made in France »**.

Dès leur arrivée en laiterie, les citernes subissent des tests sanitaires rigoureux avant le dépotage. Sauf dans le cas de fabrications de fromages AOP, 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. Puis le lait liquide écrémé est plus ou moins réenrichi en crème selon les fabrications : faiblement pour les laits conditionnés, plus ou moins selon les fabrications d'ultra-frais, de fromages blancs, de fromages frais, de fromages. 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...

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

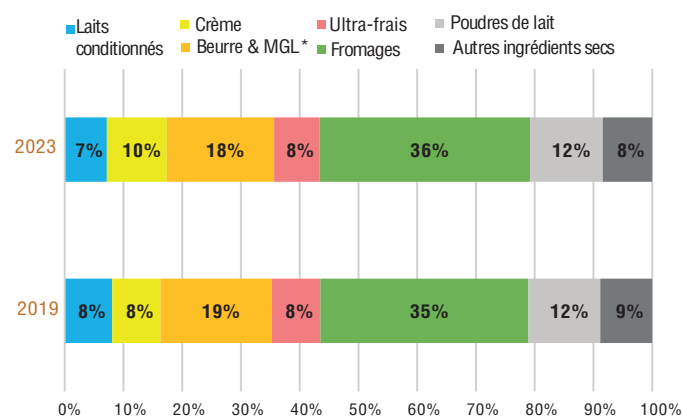
- **Les produits laitiers finis destinés à la consommation des ménages**, communément appelés produits de grande consommation : laits et crèmes conditionnés, beurre plaquette, yaourts et desserts, laits concentrés conditionnés et fromages. Ces produits finis sont surtout vendus aux ménages et secondairement aux acteurs du food service (restauration hors-domicile) avec des formats de conditionnement plus élevés.
- **Les produits ingrédients généralement commercialisés aux industries agro-alimentaires** qui 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, au food service, 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% MG et 30%), 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....

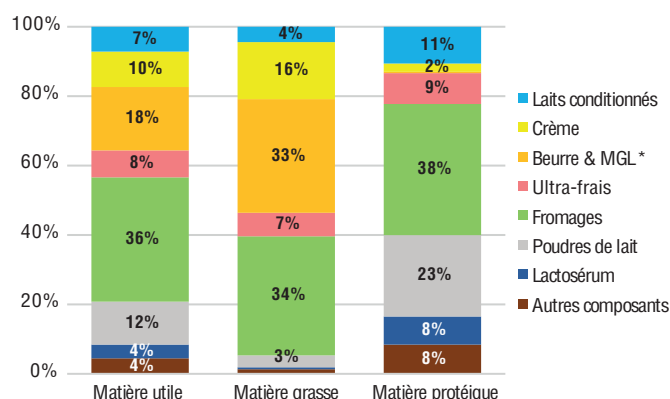


Un large éventail de produits laitiers

FIG. 6 : UTILISATION DES LIVRAISONS SELON LES PRODUITS LAITIERS EN 2019 ET 2023 (% MATIÈRE SÈCHE UTILE COLLECTÉE)

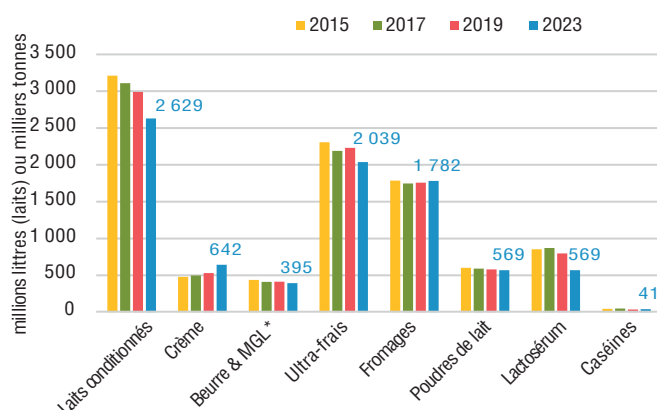
*Matière grasse laitière

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

FIG. 7 : UTILISATION DE LA RESSOURCE LAITIÈRE SELON LES FABRICATIONS EN 2023 (%)

*Matière grasse laitière

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

FIG. 8 : FABRICATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS (1 000 T DE PRODUITS)

*Matière grasse laitière

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

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

En 2023, la ressource laitière disponible pour la transformation en France (incluant les importations de lait et de crème en vrac) s'est élevée à 1,86 million de tonnes de MSU dont 1,06 million de tonne de matière grasse. Elle reste dominée par la production fromagère. Les fromages valorisent à eux seuls 36% de la MSU totale, hors fromages blancs (comptabilisés dans la catégorie ultra-frais). Les ingrédients secs représentent le deuxième poste avec 20% de la MSU, suivis de près par le beurre (18%). Le solde de la ressource est orienté vers la crème conditionnée, les produits ultra-frais (yaourts, desserts lactés et fromages blancs) et le lait de consommation.

Comparé à 2019, la part de la ressource mobilisée pour les laits conditionnés et les ingrédients secs a légèrement reculé au profit de la fabrication de fromages et de crème.

Logiquement, la ventilation de la matière grasse contenue dans la ressource laitière transformée diffère de celle de la matière protéique. Ainsi les fabrications nationales de beurre et de fromages utilisent l'essentiel de la matière grasse, respectivement 33% et 34%, loin devant celles de crème (16%) et d'ultra-frais (7%). Les laits conditionnés et les ingrédients secs n'utilisent respectivement que 4% et 5% de la matière grasse totale de la ressource laitière.

À l'inverse, ce sont les ingrédients secs qui constituent le premier débouché pour les protéines, en captant 40% de la matière protéique du lait transformé par l'industrie laitière. Les fromages suivent de près avec 38%. Le reste de la ressource protéique est utilisé pour le lait liquide (11%) et les produits ultra-frais (9%).

Des fabrications de produits laitiers en recul depuis 2015

Entre 2015 et 2023, la ressource laitière transformée a reculé de 7,2% en volume de lait, mais de 4,5% seulement en MSU du fait de l'amélioration de la composition du lait cru collecté.

Le profil des fabrications a peu évolué, même si la ressource laitière destinée aux laits conditionnés a chuté de 18% depuis 2015 à 2,63 milliards de litres en 2023, et celle à destination d'ultra-frais d'un peu moins (-12% /2015 à 2,04 millions de tonnes). Les fabrications de fromages (toutes familles comprises) ont globalement peu varié (-0,3% depuis 2015), avec toutefois des évolutions internes notables : bond des fabrications de fromages à pâte filée (+8%), des pâtes pressées cuites (+4%), des fondus (+2%), mais baisse des fromages frais (-3%) et des pâtes molles (-2%).

La ressource laitière transformée en ingrédients secs a aussi significativement baissé, de 13% depuis 2015, pour n'absorber plus que 18% de la MSU laitière en 2019, contre près de 21% en 2015. Seules les fabrications de crème conditionnée ont progressé, de 35% /2015.

L'APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ EN PRODUITS LAITIERS

La destination des fabrications françaises : une prédominance des circuits de détail et de l'exportation

La destination du lait et des produits laitiers français se répartit entre quatre débouchés principaux : **les exportations, les circuits de détail¹, le food service² et la vente d'ingrédients laitiers aux industries agroalimentaires (IAA) de seconde transformation**. D'après nos estimations, deux piliers majeurs captent l'essentiel de la ressource : les circuits de détail (42,5% de la collecte 2023) et les exportations (près de 40 %). Ces deux segments dominent largement le marché, loin devant les IAA (9 %) et le food service (9%).

Il convient toutefois de souligner que cette répartition est indicative, les frontières entre les secteurs du marché intérieur étant par nature poreuses. Par exemple, un fromage ingrédient acheté par un restaurateur est comptabilisé dans le food service, alors que ce même fromage, intégré dans une pizza surgelée, est rattaché au segment des IAA, que le produit fini soit destiné aux ménages ou à la restauration.

Entre 2019 et 2023, dans un contexte de baisse de la production nationale (-4,5% en volume de lait et -3,4% en MSU), **les circuits de détail ont**

renforcé leur position, passant de 41,2% à 42,7% des débouchés. Ce renforcement des circuits de détail s'est opéré au détriment du débouché IAA. Ce dernier a vu sa part se contracter pour ne représenter que 9% de la destination finale de la collecte française en 2023.

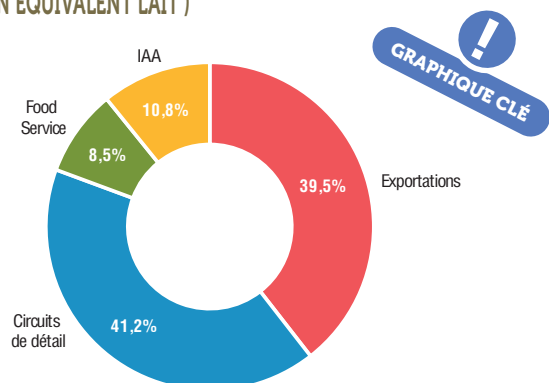
Le débouché des IAA de seconde transformation présente la particularité de ne pas constituer une destination finale. Les ingrédients laitiers sont intégrés dans des produits élaborés (plats cuisinés, biscuiterie, confiserie...), qui seront ensuite réinjectés vers les trois autres circuits : le détail, le food service ou l'exportation.

La destination de la collecte nationale varie de manière significative selon que l'on analyse les flux sous l'angle de la matière grasse ou de la matière protéique.

Le marché intérieur s'impose comme le débouché prédominant pour la matière grasse laitière française, qui y est consommée à près de 70%. Par conséquent, la part de la collecte orientée vers l'exportation chute à 30,6% pour ce composant. À l'inverse, le profil des exportations françaises, principalement portées par les fromages et les ingrédients secs, induit une mobilisation plus massive de la matière protéique pour l'export. Ce débouché absorbe ainsi 51,7% de la ressource protéique totale issue de la collecte nationale.

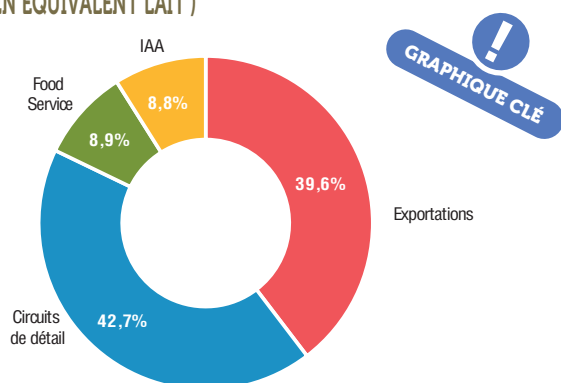
¹Les circuits de détail regroupent l'ensemble des points de vente destinés à la consommation finale des ménages : la Grande Distribution (hypermarchés, supermarchés, EDMP - Enseignes à Dominante Marques Propres), les commerces de proximité, les crémiers-fromagers spécialisés et la vente directe.
²Le food service englobe l'ensemble de la consommation de produits laitiers hors du foyer. Il comprend la Restauration Hors Foyer (RHF), le secteur de la Boulangerie-Vienniserie-Pâtisserie artisanale, les Circuits de Vente Alternatifs (CVA) qui regroupent les traiteurs, charcutiers-traiteurs, organisateurs d'événements et les points de vente de snacking...

FIG. 9 : DESTINATION DE LA COLLECTE FRANÇAISE EN 2019
(MESURE EN ÉQUIVALENT LAIT)



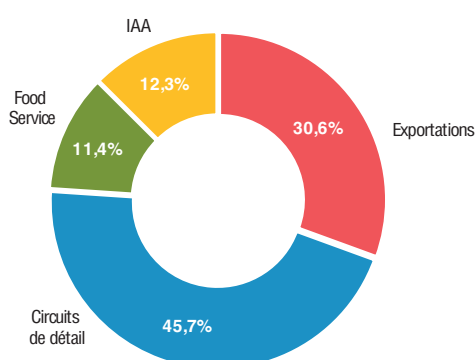
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP

FIG. 10 : DESTINATION DE LA COLLECTE FRANÇAISE EN 2023
(MESURE EN ÉQUIVALENT LAIT)



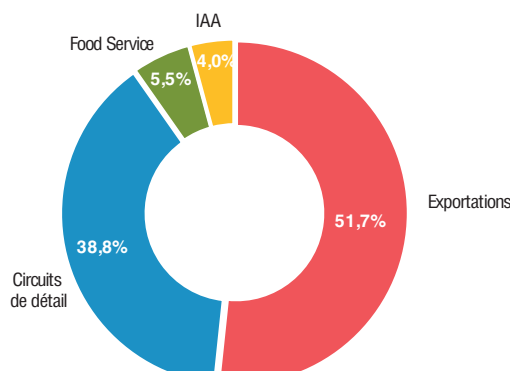
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

FIG. 11 : DESTINATION DE LA COLLECTE FRANÇAISE EN 2023
(MESURE EN % DE MG)

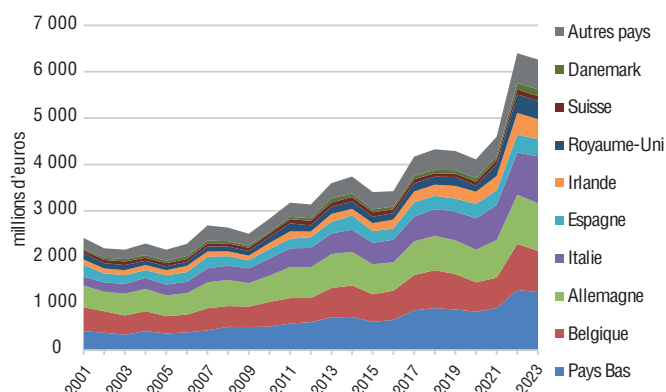


Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

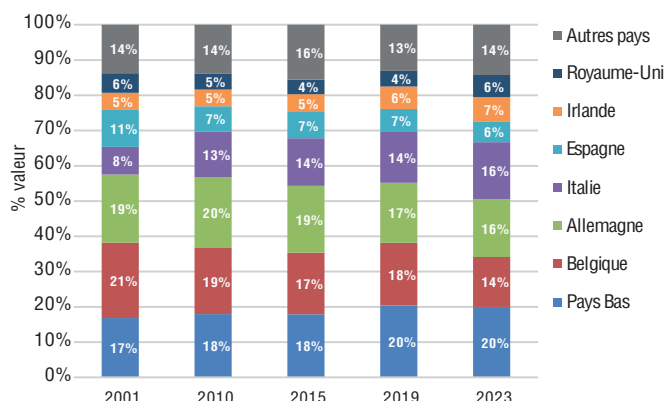
FIG. 12 : DESTINATION DE LA COLLECTE FRANÇAISE EN 2023
(MESURE EN % DE MP)



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

FIG. 13 : IMPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS


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

FIG. 14 : PART DE MARCHÉS DES PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE PRODUITS LAITIERS


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

La montée en puissance des importations

Depuis 2010, les importations françaises de produits laitiers ont connu une **forte progression**, croissant plus rapidement en valeur qu'en volume. En 2023, elles atteignaient 6,26 milliards d'euros, soit une hausse de 121% en treize ans. Cette dynamique a connu une accélération brutale en 2022 sous l'effet de la poussée inflationniste. En 2023, les produits importés couvrent 34% de la consommation intérieure française. Jusqu'en 2019, avant le Brexit, les importations provenaient à 98% des autres pays membres de l'UE-28.

En 2023, le trio de tête des fournisseurs est composé des **Pays-Bas** (1,25 milliard d'euros), de l'**Allemagne** (1,03 milliard d'€) et de l'**Italie** (1,01 milliard d'€). La Belgique (887 M€), l'Irlande (428 M€) et le Royaume-Uni (395 M€) complètent ce panorama. Dans le temps, la part des importations en provenance d'Allemagne, de Belgique et d'Espagne recule au profit des Pays-Bas et de l'Italie.

Les importations françaises de produits laitiers se composaient en 2023 pour 45% en valeur de fromages, 22% de beurre, 14% de produits frais et liquides (laits conditionnés, crème, laits concentrés, yaourts et ultra-frais), 11% 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). Ces volumes sont principalement **absorbés par les industries agroalimentaires** pour la fabrication de produits alimentaires élaborés. Les produits laitiers finis, directement destinés aux circuits de détail ou au Food Service, ne représentent qu'un quart des importations totales (mesurées en équivalent lait).

Une croissance des importations plus rapide en valeur qu'en volume

Les importations en valeur ont progressé dans toutes les familles de produits, à commencer par les fromages dont les importations ont grimpé de 164% entre 2010 et 2023 pour atteindre 2,80 Mrd € en 2023. Le beurre suit une tendance similaire avec une progression de 156%, représentant désormais une facture de 1,35 Mrd €. Plus important encore, le segment des laits infantiles a vu ses flux bondir de 210%, s'établissant à 272 M€. Les autres catégories ne font pas exception : les ingrédients secs affichent une hausse de 66% (687 M€), tandis que les produits liquides et frais progressent de 41% pour atteindre 886 M€.

Si la croissance en valeur a bondi de 121% de 2010 à 2023, les importations de produits laitiers ont progressé plus modérément en volume de MSU (+30%). Cette dynamique témoigne d'une inflation soutenue des prix mais aussi d'un recours accru à des produits importés à plus forte valeur ajoutée.

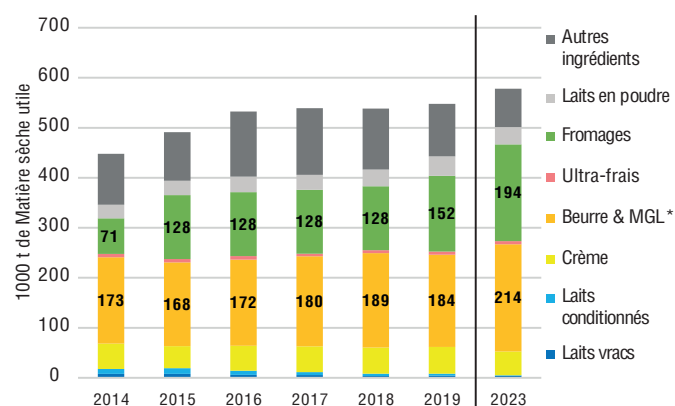


Le beurre, un produit très importé

1

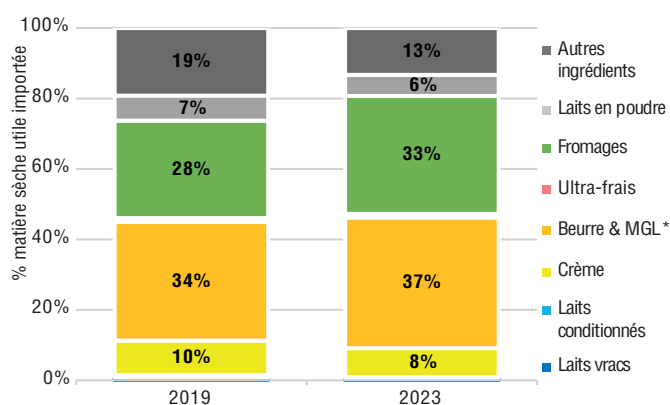
L'APPROVISIONNEMENT DU MARCHE EN PRODUITS LAITIERS

FIG. 15 : IMPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS



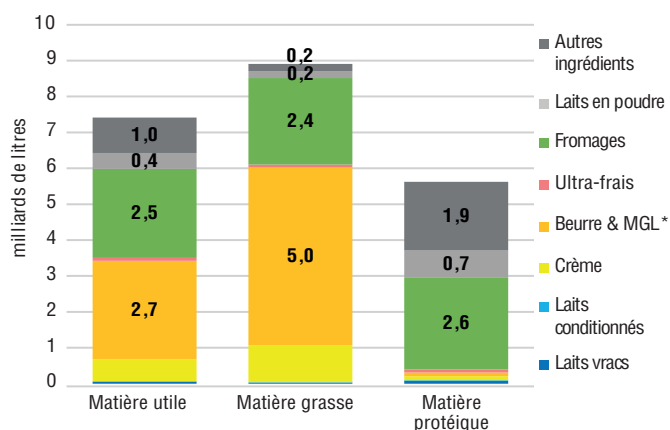
*Matière grasse laitière
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après TDM

FIG. 16 : IMPORTATIONS DE PRODUITS LAITIERS EN 2019 ET 2023



*Matière grasse laitière
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP & TDM

FIG. 17 : IMPORTATIONS DE PRODUITS LAITIERS EN 2023
MESURÉES EN ÉQUIVALENT LAIT



*Matière grasse laitière
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après TDM

Une croissance des importations de fromages et de beurre

Entre 2019 et 2023, les importations de produits laitiers ont progressé de 6% en MSU. Elles ont atteint 578 000 t de MSU en 2023. Cette évolution est principalement portée par le segment des fromages, dont les volumes importés ont bondi de 28% sur la période. Désormais, les **fromages** représentent 33% de la MSU totale importée. Le **beurre** suit une tendance similaire avec une progression de 16%, consolidant sa position dominante avec une part relative de 37% des importations. Les volumes de crème importés ont reculé de 12%, ramenant leur poids relatif à 8% des importations en 2023. Le segment des produits frais s'inscrit également dans une trajectoire déclinante, illustrée par l'effondrement des importations de laits conditionnés (-66%) et, dans une moindre mesure, de laits en vrac (-8%), mais une légère progression des yaourts (+2%). Enfin, les ingrédients secs confirment leur reflux avec une baisse significative de 23% de leurs volumes. L'essentiel de la matière grasse importée est concentré sur le duo beurre et crème (67%), complété par les fromages (27%). Quant à la matière protéique, ce sont les fromages (46%) et les ingrédients secs (47%) qui constituent la majorité des importations.

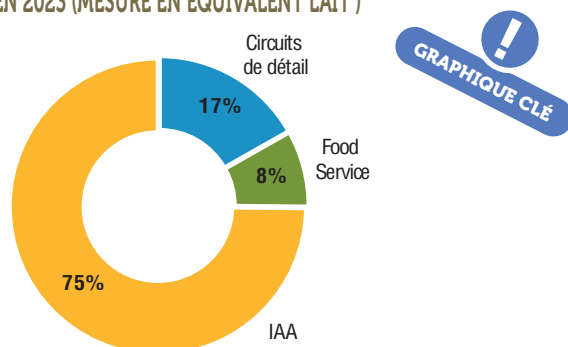
Les importations couvrent 34% de la demande intérieure

Estimées à 7,4 Mrds de litres équivalent lait en 2023, les importations couvrent 34% de la consommation nationale de produits laitiers, évaluée par bilan à 21,8 milliards de litres en 2023. Cette dépendance s'est accentuée au cours des dernières années, la part des importations dans l'utilisation intérieure ayant progressé de deux points entre 2019 et 2023.

L'analyse des débouchés révèle que les **IAA sont les principaux moteurs de cette demande extérieure**. Elles captent 75% des volumes importés (mesurés en équivalent lait), loin devant les circuits de détail (17%) et le food service (8%).

Les importations de produits laitiers sont relativement déséquilibrées en termes de composants. **Elles sont bien plus riches en matière grasse qu'en protéines**. Ainsi, la France a importé en matière grasse l'équivalent de 8,9 milliards de litres lait en 2023 tandis qu'elle n'a importé pour le composant protéique que l'équivalent de 5,6 milliards de litres de lait.

FIG. 18 : DESTINATION DES IMPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS EN 2023 (MESURE EN ÉQUIVALENT LAIT)



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

• LES CHIFFRES CLÉS 2023

23,3 milliards de litres
de lait produit

Les fromages valorisent
36% de la MSU transformée

2 débouchés majeurs :
circuits de détail **(43%)**
et exportations **(40%)**

70% de la matière grasse
valorisée sur le marché intérieur

52% de la matière protéique
valorisée à l'export

2

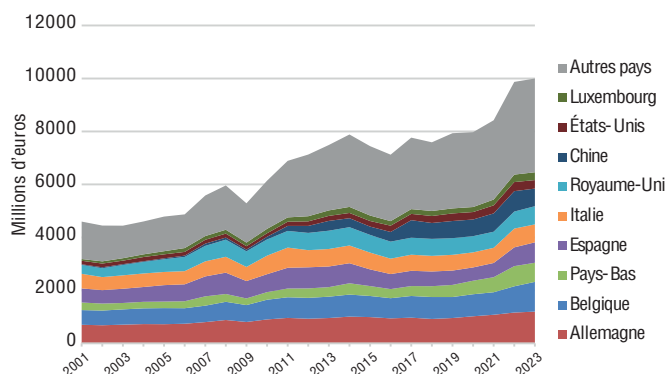
LES EXPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS

Les exportations demeurent un débouché majeur pour la filière laitière française, valorisant près de 40% du lait collecté. De 2015 à 2023, les exportations françaises de produits laitiers se sont réduites en volumes, alors qu'elles ont progressé en valeur en raison de la hausse des prix internationaux et de la recherche de valeur ajoutée. Elles se sont progressivement réorientées vers des marchés situés hors de l'Union européenne, les pays-tiers représentant 43% des débouchés en valeur en 2023.

La France est exportatrice nette de protéines laitières mais doit faire face à un déficit structurel en matière grasse.

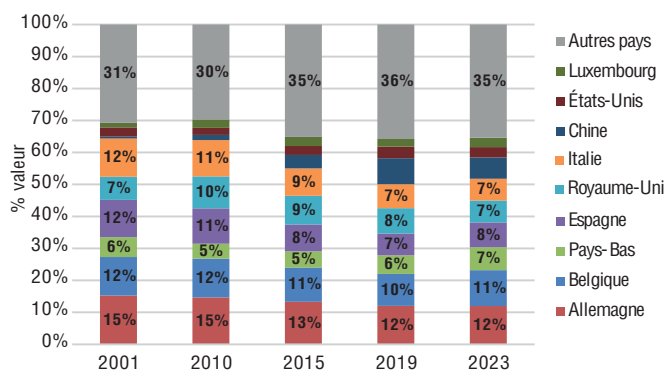


FIG. 1 : EXPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS SELON LES DESTINATIONS



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

FIG. 2 : PART DES DESTINATIONS DANS LES EXPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS



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

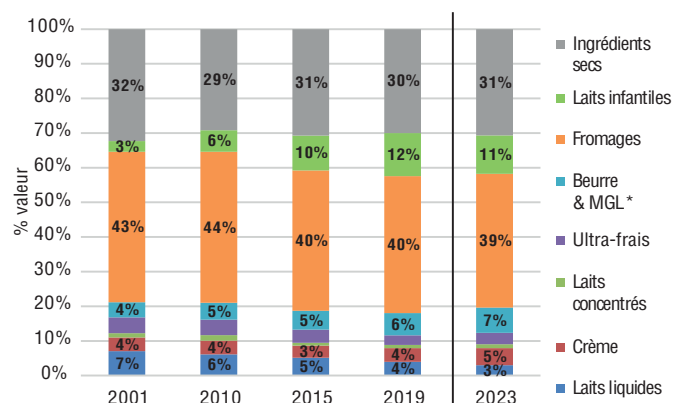
Croissance et diversification géographique des exportations laitières françaises

En 2023, les exportations françaises de produits laitiers ont atteint 10 Mrds €. Alors que l'Union européenne absorbait les deux tiers des flux au début du siècle, sa part est descendue à **57% en 2023**, au profit d'une diversification vers les marchés pays tiers.

Les 9 premiers pays clients représentent 65% des exportations en valeur. Les principaux pays sont frontaliers : l'Allemagne conserve sa place de premier partenaire (1,20 Mrd €) devant la Belgique (1,12 Mrd €), l'Espagne (772 M€), les Pays-Bas (721 M€) et le Royaume-Uni (687 M€). On note toutefois une érosion progressive du poids relatif de l'Allemagne, de la Belgique, de l'Espagne et de l'Italie dans le mix export.

Parmi les destinations extracommunautaires, le Royaume-Uni est le premier marché d'exportation suivi de la Chine. En 2023, les exportations vers la Chine ont atteint 665 M€, soit un volume d'affaires multiplié par 24 depuis 2001. Les États-Unis confortent leur position de troisième client hors UE (322 M€), devant l'Algérie (256 M€), la Suisse (169 M€), la Corée du Sud (150 M€) et le Japon (122 M€).

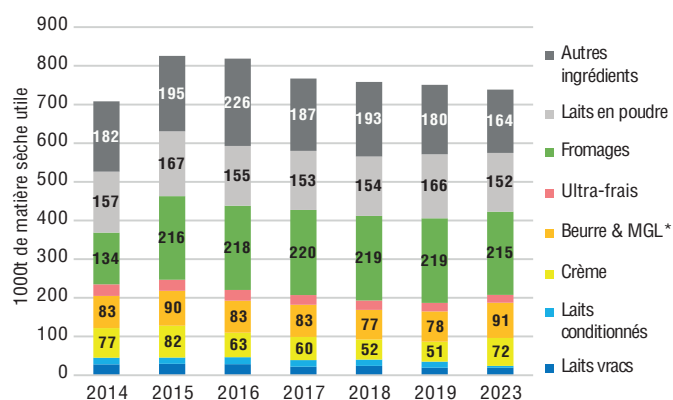
FIG. 3 : PART DES PRODUITS LAITIERS EXPORTÉS



*Matière grasse laitière

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

FIG. 4 : EXPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS



*Matière grasse laitière

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

Le fromage en tête des exportations laitières françaises

En 2023, la valeur des exportations françaises repose sur **une offre dominée par les fromages** qui représentent 39% du chiffre d'affaires à l'export. Les ingrédients secs (poudres grasses, poudre maigre, lactosérum, caséines et autres composants du lait) comptent pour 31% de la valeur. Le reste des flux se répartit entre les produits de grande consommation (laits liquides, crème, yaourts) pour 11%, les laits infantiles pour 11% et le beurre pour 7%.

Dans le temps, on observe un recul relatif de la part des fromages et du lait liquide en valeur. À l'inverse, le secteur des laits infantiles a connu une forte progression, et dans une moindre mesure le beurre.

Les exportations de laits infantiles sont majoritairement à destination des pays tiers, qui captent 74% de la valeur et 66% des volumes en 2023. La Chine s'impose comme la première destination (19% de la valeur), devant la Belgique et l'Algérie.

Concernant le beurre, la France exporte pour moitié de ses volumes du beurre conditionné (plaquettes). Le beurre plaquettes trouve majoritairement preneur hors de l'Union européenne (71% des flux), notamment en Corée du Sud, en Chine et aux États-Unis.

En revanche, le fromage reste surtout sur un marché de proximité. L'Union européenne absorbe 70% de la valeur et 75% des volumes. L'Allemagne demeure le premier client (22% de la valeur), suivie par la Belgique, l'Espagne et le Royaume-Uni. Hors UE, les États-Unis figurent comme la première destination, avec 5% de la valeur des fromages exportés.

Repli des exportations en volume

Estimées à 739 000 t de MSU en 2023, les exportations françaises de produits laitiers ont reflué de 11% depuis 2015 (-87 000 t de MSU), année qui constituait un point haut, avec un repli particulièrement marqué entre 2015 et 2017. Cette baisse globale est principalement imputable à la chute des exportations de produits frais : les expéditions de laits conditionnés se sont effondrées de 70%, tandis que celles de yaourts ont fléchi de 28% sur la période. Celles de fromages sont restées globalement stables si bien que leur part relative est passée de 26 à 29% dans la MSU totale exportée, du seul fait du fléchissement des exportations totales. Également stables en volume, les exportations de beurre ont vu leur part relative se consolider pour atteindre 12% de la MSU totale exportée en 2023.

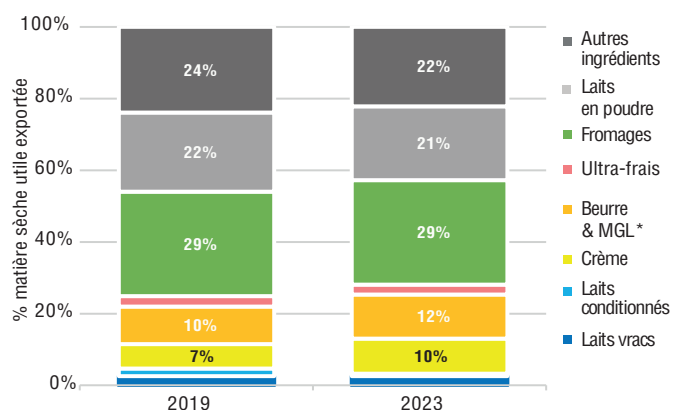
Depuis 2015, les exportations d'ingrédients secs ont enregistré un recul de 13%. En conséquence, leur poids relatif dans le total des volumes exportés s'est contracté pour s'établir à 46% de la MSU en 2023.



Les ingrédients secs, des produits très exportés

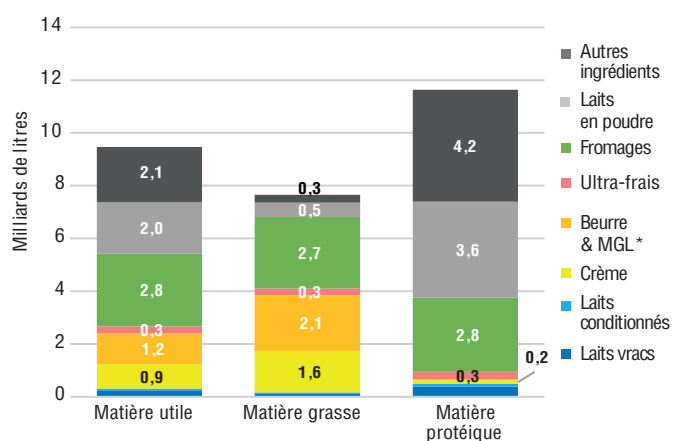
LES EXPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS

FIG. 5 : EXPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS EN 2019 ET 2023



*Matière grasse laitière
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP & TDM

FIG. 6 : EXPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS EN 2023 MESURÉES EN ÉQUIVALENT LAIT



*Matière grasse laitière
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après TDM

Une prédominance marquée des protéines

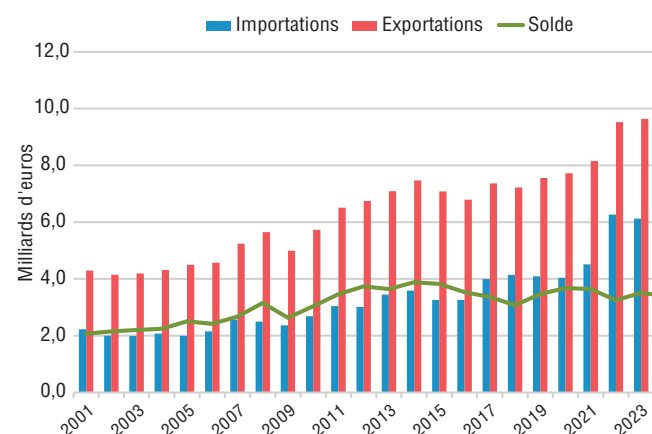
Les exportations françaises de produits laitiers présentent un profil beaucoup plus riche en matière protéique qu'en matière grasse. Elles contiennent l'équivalent de 11,6 milliards de litres pour le composant protéique, soit 51% de la production laitière nationale, et seulement 7,7 milliards de litres pour le composant matière grasse (31% de la production laitière).

Globalement, les exportations ont valorisé l'équivalent de **9,5 milliards de litres de lait cru en 2023**, ce qui correspond à **39,6%** de la ressource laitière disponible. À titre de comparaison, ce volume atteignait 10,9 milliards de litres en 2015, soit 44,4% de la ressource nationale. La part des exportations dans la ressource laitière s'est donc sensiblement érodée sur la période. En 2019, elle s'établissait à 39,5%, pour un volume équivalent à 9,7 milliards de litres, un niveau légèrement supérieur à celui observé en 2023.



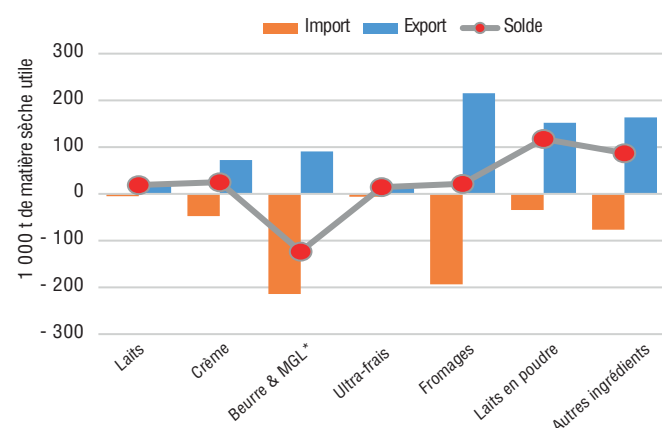
Les fromages, pilier des exportations françaises

FIG. 7 : COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE EN PRODUITS LAITIERS



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

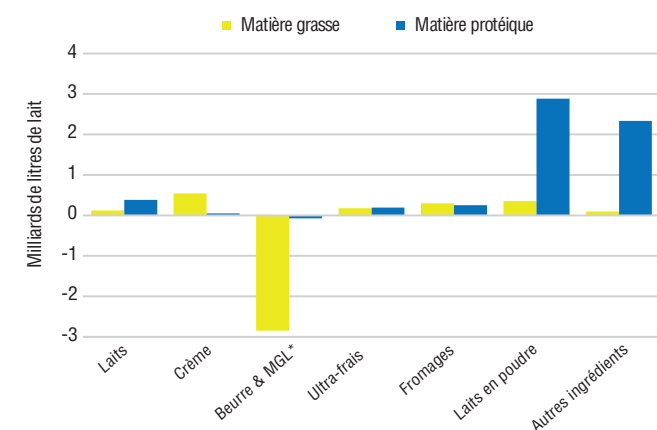
FIG. 8 : ÉCHANGES EXTÉRIEURS DES PRODUITS LAITIERS EN 2023



*Matière grasse laitière

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

FIG. 9 : SOLDE COMMERCIAL DES PRODUITS LAITIERS EN 2023 MESURÉ EN ÉQUIVALENT LAIT



*Matière grasse laitière

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

Un excédent commercial qui se réduit et révèle un déséquilibre entre protéines et matière grasse

La France a maintenu en 2023 un excédent commercial significatif dans le secteur laitier, atteignant +3,52 milliards d'euros. Celui-ci s'est toutefois sensiblement érodé par rapport au niveau record observé en 2014 (+3,88 milliards d'euros).

Mesuré en MSU, le solde commercial est excédentaire de 160 000 t en 2023, ce qui équivaut à **+2,06 Mrds de litres de lait (composition 2023)**. Cet excédent s'est néanmoins fortement contracté depuis 2015, enregistrant une baisse de 53%, ce qui correspond à un recul de 2,37 milliards de litres équivalent lait.

L'excédent commercial mesuré en matière utile est le plus élevé pour les ingrédients secs.

Il est relativement faible pour les laits, les fromages, la crème et les yaourts. En revanche, le solde commercial est très déficitaire en beurre, estimé à -123 000 t de MSU en 2023 soit -1,6 Mrd de litres équivalent lait.

Globalement, ce solde commercial est très déséquilibré selon les composants du lait. Il est négatif pour la matière grasse (-1,26 milliard de litres équivalent lait) sous l'effet d'un déficit marqué en beurre, seulement partiellement compensé par les excédents en matière grasse des autres familles de produits.

À l'inverse, le solde est très excédentaire en protéines laitières, estimé à +6,01 milliards de litres équivalent lait en 2023, et repose pour 87% sur celui des ingrédients.



Un déficit marqué en beurre

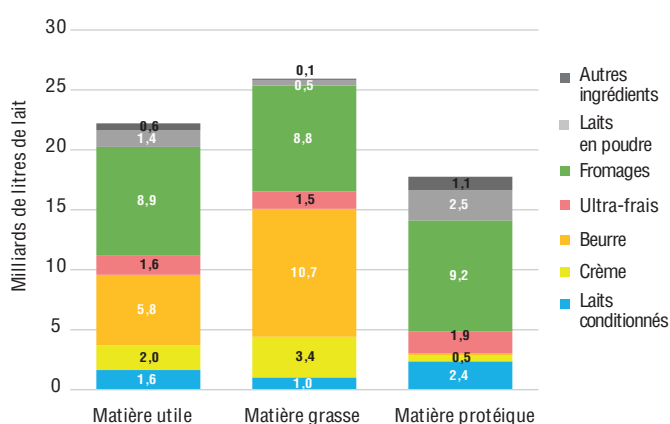
3

LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

La consommation française de produits laitiers est estimée à 21,8 milliards de litres équivalent lait en 2023 tous circuits confondus. Si la production française couvre les deux tiers des besoins du pays, le marché intérieur fait face à un recours croissant aux importations pour équilibrer sa demande. Les circuits de détail demeurent le premier moteur de la demande nationale, suivis par les industries agroalimentaires de seconde transformation. Le food service complète ce panorama en tant que troisième circuit de distribution.



FIG. 1 : CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS PAR BILAN EN 2023 MESURÉE EN ÉQUIVALENT LAIT

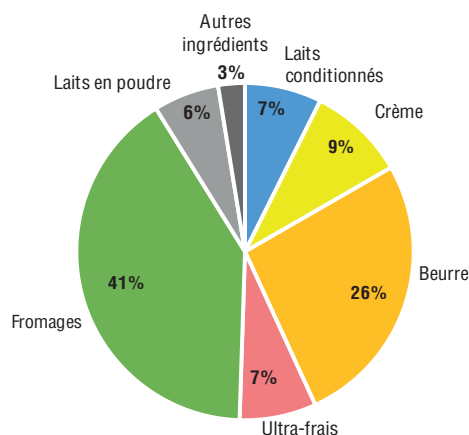


Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP,TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

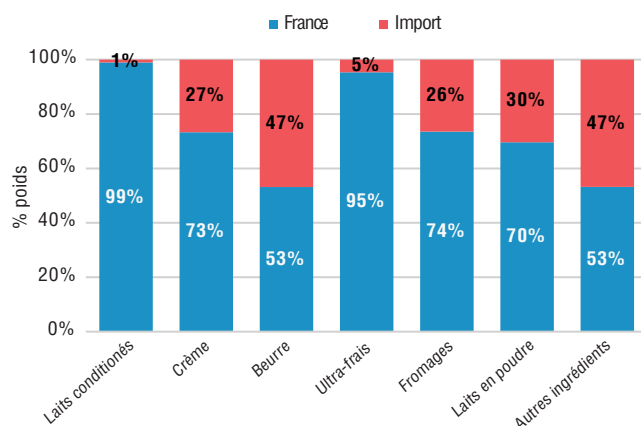
Un déséquilibre structurel entre gras et protéines

En 2023, la consommation nationale de produits laitiers, tous circuits confondus, est estimée par bilan à **21,8 milliards de litres**, soit une moyenne de **321 litres équivalent lait par habitant**. Ce calcul repose sur la composition moyenne du lait collecté en France, caractérisée par des teneurs de 33,85 g/l en protéines et 42,46 g/l en matière grasse. La consommation nationale de produits laitiers se révèle plus importante en matière grasse qu'en matière protéique. D'après nos estimations, elle s'élève à 26,2 milliards de litres équivalent lait pour le composant matière grasse et à seulement 16,6 milliards de litres équivalent lait pour le composant protéique. Le beurre, les fromages et la crème fournissent respectivement 41%, 34% et 13% de la consommation nationale de matière grasse. Celles de protéines se situent pour 52% dans les fromages, 20% dans les ingrédients secs, 13% dans les laits conditionnés et 10% dans les ultras-frais.

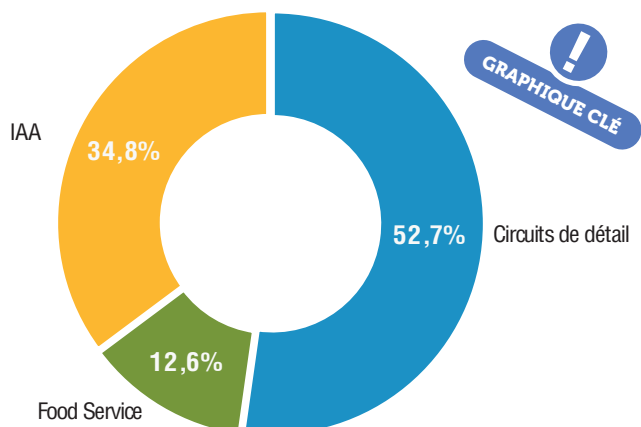
La consommation française, mesurée en équivalent lait collecté de l'année, a très légèrement diminué entre 2019 et 2023. Mais elle a légèrement augmenté en MSU, de +0,2% /2019. En effet, la teneur en matière utile du lait collecté s'est enrichie de 0,9 g/l sur la même période à 78 g/l en 2023.

FIG. 2 : CONSOMMATION DE PRODUITS LAITIERS EN FRANCE EN 2023 (EN % ÉQUIVALENT LAIT)

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP,TDM & CIRCANA-CNIEL

FIG. 3 : ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS CONSOMMÉS EN FRANCE EN 2023

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après GEB, SSP,TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

FIG. 4 : RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION FRANÇAISE DE PRODUITS LAITIERS EN 2023 (MESURE EN ÉQUIVALENT LAIT)

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP,TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

Une consommation nationale dépendante des importations

En 2023, les fabrications françaises de produits laitiers ont globalement couvert les deux tiers de la consommation nationale.

Les importations totales de produits laitiers, estimées à 7,4 milliards de litres, se composent essentiellement de matière grasse laitière (beurre et crème) et 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 (1 et 5%), conséquente pour les fromages (26%), forte pour les poudres de lait et la crème (30% et 27%). Et presque la moitié de beurre consommé sur le territoire français provient de l'importation (47%).

Entre 2019 et 2023, la part des importations dans la consommation nationale s'est légèrement accentuée passant de 33% à 34% de la consommation.

Une dépendance aux importations variable selon les circuits de distribution

La structure de la consommation nationale de produits laitiers repose sur trois secteurs distincts :

- Les circuits de détail, débouché majoritaire, distribuent l'équivalent de 53% de la consommation nationale de produits laitiers soit 11,5 milliards de litres équivalent lait de vache.
- Les IAA de seconde transformation, 2^{ème} circuit consommateur de produits laitiers, utilisent l'équivalent de 35% du lait consommé en France, soit 7,6 milliards de litres.
- Le food service, avec une consommation estimée à 2,7 milliards de litres, capte presque 13% du volume de lait consommé.

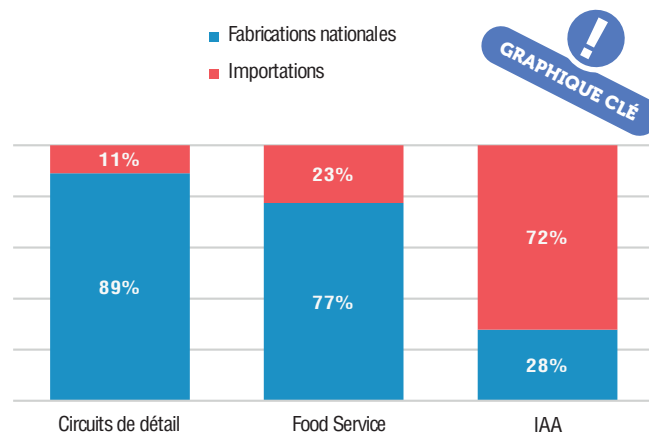
Le recours aux marchés extérieurs n'est pas uniforme et fluctue de manière contrastée selon le débouché final.

La part des produits importés reste **faible dans les circuits de détail (11% en 2023)** bien que cette proportion ait augmenté comparé à 2019 (10% en 2019).

En food service, l'importation pèse pour 23% des besoins laitiers de ce secteur en 2023. Fait marquant : ce segment est le seul à enregistrer une baisse significative de sa dépendance aux importations, qui atteignait 26% en 2019.

Les importations sont prédominantes dans les achats des IAA.

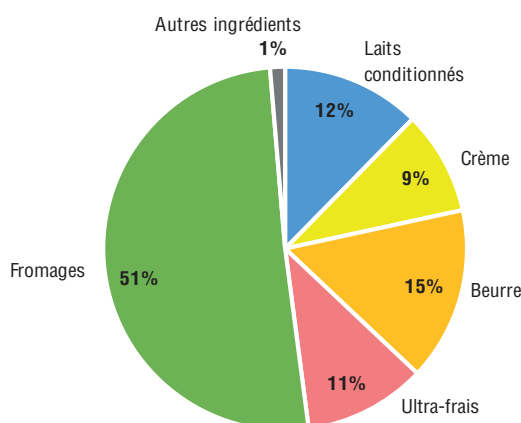
Elles couvrent désormais **72%** des besoins industriels en produits laitiers, marquant une accélération nette par rapport à 2019 (66%).

FIG. 5 : CONSOMMATION FRANÇAISE DE PRODUITS LAITIERS SELON ORIGINE ET DÉBOUCHÉS EN 2023 (MESURE EN ÉQUIVALENT LAIT)

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après Enquêtes, SSP,TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

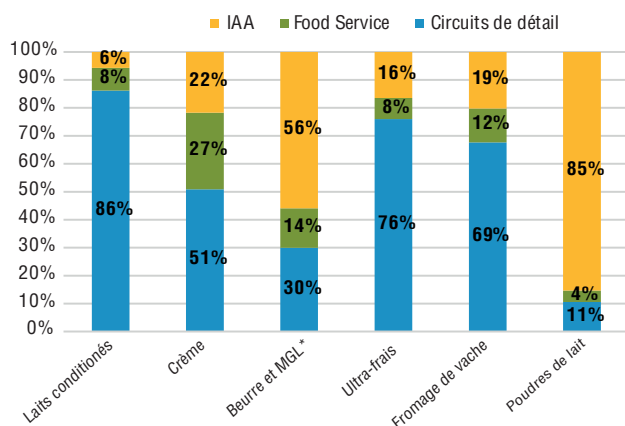
LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

FIG. 6 : LES PRODUITS LAITIERS DANS LES CIRCUITS DE DÉTAIL EN 2023 (EN % DE MSU)



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM & CIRCANA-CNIEL

FIG. 7 : PART DES DÉBOUCHÉS INTÉRIEURS EN 2023 SELON LES PRODUITS CONSOMMÉS



*Matière grasse laitière

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

Les circuits de détail : un débouché dynamique et captif

Le marché des circuits de détail constitue le pivot central des débouchés de la filière laitière française. En 2023, ce débouché ne se contente pas d'absorber plus de la moitié de la consommation nationale, il privilégie la production tricolore.

Les circuits de détail, le premier pilier de la consommation nationale

Les circuits de détail regroupent l'ensemble des points de vente destinés à la consommation finale des ménages. Ce secteur, qui englobe la Grande Distribution (hypermarchés, supermarchés, EDMP - Enseignes à Dominante Marques Propres), les commerces de proximité, les crémiers-fromagers spécialisés et la vente directe, a capté **52% de la consommation française de produits laitiers** en 2023.

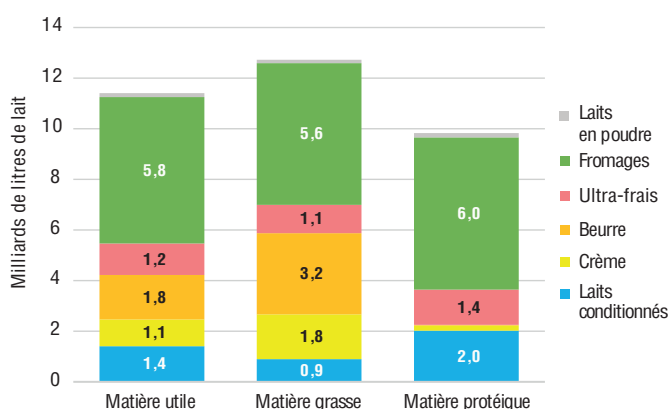
Dans ce circuit, les produits sont majoritairement commercialisés sous forme de produits finis pré-emballés à poids fixe. La vente à la coupe, désormais secondaire, se concentre essentiellement sur les fromages. Elle est assurée d'une part par les rayons traditionnels des grandes surfaces, et d'autre part par les commerçants-crémiers ou des étals sur les marchés couverts ou de plein vent.

Selon les données Kantar en 2023, les dépenses des ménages en produits laitiers se sont réparties comme suit :

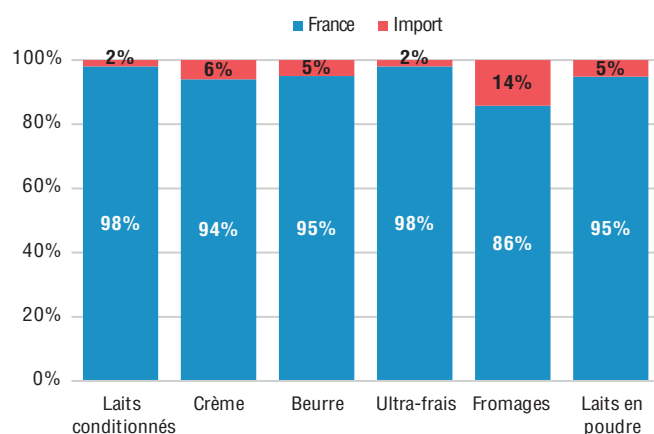
- Hypermarchés et Supermarchés : 66%.
- EDMP (Hard-discount) : 11%.
- Ventes en ligne (E-commerce) : 9%.
- Proximité : 8%.
- Autres circuits (Bio, marchés, crémiers, vente directe, ...) : 6%.

En 2023, les **Marques de Distributeurs (MDD)** sont devenues majoritaires en valeur avec **45 % de part de marché** (contre 42% en 2019), dépassant désormais les marques nationales (44%). En volume, la domination des MDD est encore plus flagrante sur certains segments : les crèmes avec 62% de part de marché, les laits conditionnés (58%), les fromages (55%) et dans une moindre mesure le beurre (48%) et les ultra frais (49%). La part des MDD est en progression ces dernières années.

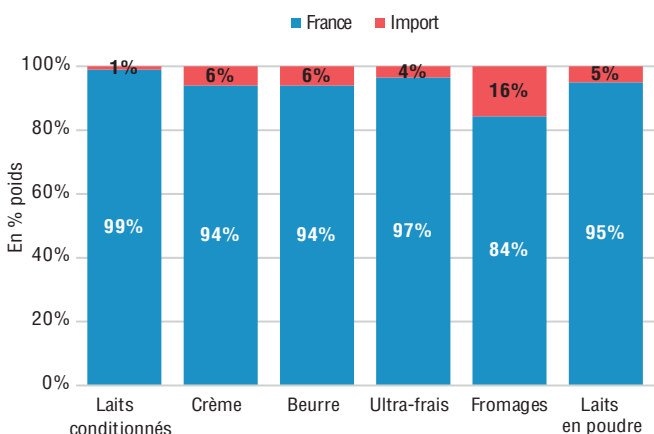
En 2023, les circuits de détail ont valorisé **890 000 tonnes de MSU laitière**. Ce volume témoigne d'une légère hausse de consommation de produits laitiers dans ce secteur, comparé aux 867 000 tonnes utilisées en 2019. Tous circuits de détail confondus, **les fromages s'imposent comme le produit laitier le plus acheté par les ménages (51% des volumes achetés en MSU en 2023)**, devant le beurre (15%), les laits conditionnés (12%), les ultra-frais (11%) et la crème (9%).

FIG. 8 : LES PRODUITS LAITIERS DANS LES CIRCUITS DE DÉTAIL EN FRANCE EN 2023

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM & CIRCANA-CNIEL

FIG. 9 : ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LES MÉNAGES EN FRANCE EN 2019

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

FIG. 10 : ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LES MÉNAGES EN FRANCE EN 2023

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

La part des ménages dans la consommation nationale des produits laitiers est extrêmement variable selon les produits : prédominante en laits conditionnés (86% du volume total en 2023), en fromages (68%) et en ultra-frais (76%). Elle est moindre en crème (51%) et secondaire en beurre et autre matière grasse laitière (30%). Enfin elle est marginale en laits en poudre (11%), ces produits étant prioritairement captés par les circuits industriels.

Un débouché dynamique

Estimée à **11,5 milliards de litres équivalent lait de vache**, soit 53% de la consommation nationale en 2023, la consommation de produits laitiers *via* les circuits de détail est plus riche en matière grasse qu'en protéines. Elle nécessite l'équivalent de 12,8 milliards de litres pour le composant matière grasse et 9,9 milliards de litres pour le composant protéique.

La matière grasse consommée est apportée par les fromages (44%), suivis de près par le duo beurre et crème (39%). Les produits ultra-frais et les laits conditionnés restent plus en retrait (respectivement 9% et 7%). La matière protéique est massivement consommée à travers les fromages (61%), loin devant les laits conditionnés (20%) 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.

Mesurée en MSU, la consommation des ménages affiche une progression notable de **+3,5% entre 2019 et 2023**. Les ventes de crème (+15%) et de fromages (+5%) ont été les principaux moteurs de cette hausse. Ce dynamisme a permis de compenser la déconsommation structurelle des laits conditionnés, dont les volumes ont reculé de -7% sur la même période.

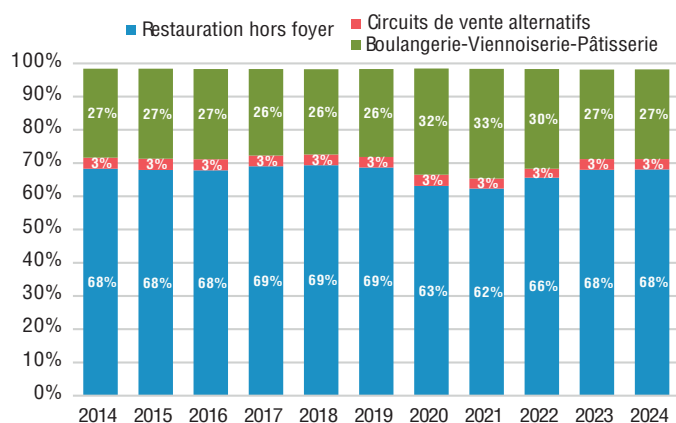
Une prédominance de l'offre nationale

Les produits laitiers commercialisés *via* les circuits de détail se distinguent par un fort ancrage territorial : ils sont massivement issus de lait de vache produit et transformé en France. En 2023, **l'origine nationale** représentait **89% de la MSU** consommée par les ménages (89% pour la matière grasse et 88% pour la matière protéique). La part des importations, estimée d'après une enquête réalisée auprès des distributeurs, varie selon les familles de produits. La dépendance aux marchés extérieurs est quasi nulle pour les ultra-frais et les laits liquides, respectivement de 4 et 1%. Elle est aussi très faible pour le beurre et la crème, estimée à 6%. **Les fromages** affichent une part d'importation plus significative de 16%. Ce chiffre, qui varie selon les types de fromages, est en légère progression par rapport à 2019 (14%).

En résumé, **le débouché des circuits de détail** constitue un pilier fondamental pour la filière laitière nationale : il a **valorisé en 2023 l'équivalent de 42,7% de la collecte française**, contre seulement **17% des importations** totales de produits laitiers.

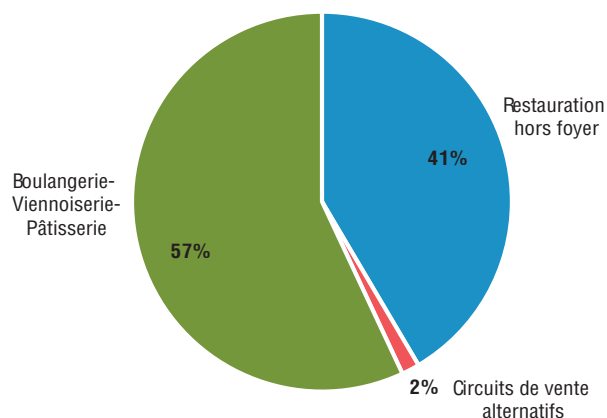
LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

FIG. 11 : RÉPARTITION DU VOLUME DE PRODUITS LAITIERS SELON LES SECTEURS DU FOOD SERVICE (EN ÉQUIVALENT LAIT)



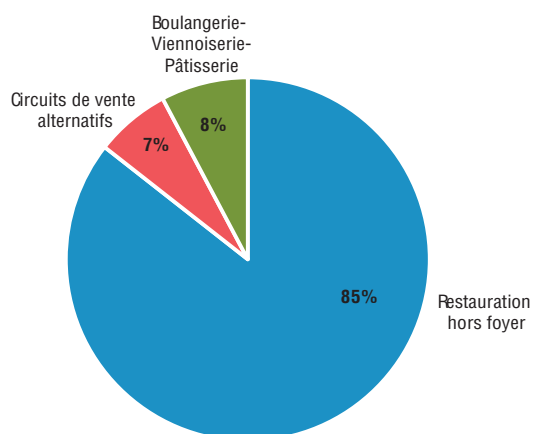
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après CNIEL et GIRA FS

FIG. 12 : RÉPARTITION DES VOLUMES DE BEURRE SELON LES SECTEURS DU FOOD SERVICE EN 2023



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après CNIEL et GIRA FS

FIG. 13 : RÉPARTITION DES VOLUMES DE FROMAGES SELON LES SECTEURS DU FOOD SERVICE EN 2023



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après CNIEL et GIRA FS

Food service : un débouché secondaire aux enjeux spécifiques

Le food service demeure un débouché secondaire pour les produits laitiers. Avec un poids estimé à 12,6% de la consommation nationale, il se place en retrait derrière les circuits de détail et les industries agroalimentaires.

Un débouché pluriel aux besoins spécifiques

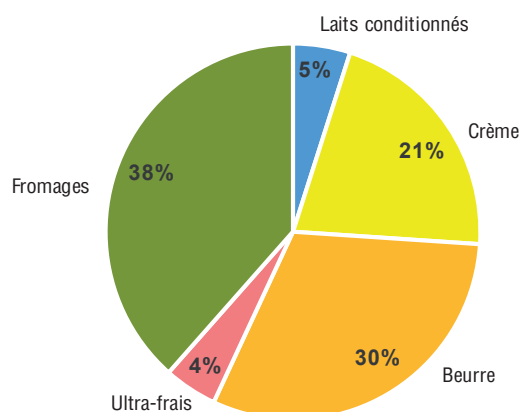
Le **Food Service** englobe l'ensemble de la consommation de produits laitiers hors du foyer. Il comprend la **Restauration Hors Foyer** (RHF) déclinée en restauration collective (scolaire, santé, entreprise) et restauration commerciale (gastronomie, chaînes, fast-food). Il intègre le secteur de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie artisanale (BVP). Il compte également les Circuits de Vente Alternatifs (CVA) qui regroupent les traiteurs, charcutiers-traiteurs, organisateurs d'événements et les points de vente de snacking... Dans ce secteur, le produit laitier est polyvalent : il est à la fois une matière première indispensable pour l'artisan, une aide culinaire fonctionnelle pour le chef de cuisine et un produit fini de service pour la restauration.

En 2023, le food service a généré un chiffre d'affaires de **3,7 milliards d'€** sur les produits laitiers. La RHF constitue le moteur principal avec 77% de cette valeur, suivie par la BVP artisanale (19%). Si ce chiffre d'affaires a bondi de 32% entre 2019 et 2023, cette progression est essentiellement portée par l'inflation, les volumes de produits laitiers utilisés restant stables sur la période. Au sein de la RHF, la restauration commerciale domine et représente à elle seule 56% du chiffre d'affaires.

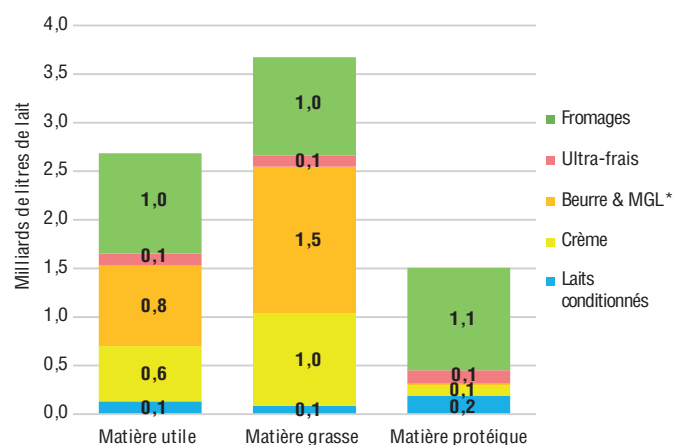
Si la RHF est le premier utilisateur global, l'importance de la BVP varie selon les familles de produits. La RHF capte les trois quarts des volumes de lait liquide et de crème, 86% des fromages et la quasi-intégralité de l'ultra-frais. En revanche, le secteur de la BVP artisanale s'impose comme l'utilisateur majoritaire du beurre (57%) et de la poudre de lait (52%). Les produits laitiers vendus au secteur du food service sont principalement des **produits ingrédients** (lait, beurre, crème, fromages ingrédients) entrant dans la confection de plats, et secondairement des **produits finis** (yaourts, fromages affinés, portions individuelles) servis en l'état aux usagers. Ce périmètre exclut les ingrédients laitiers déjà incorporés dans des produits pré-préparés (frais ou surgelés) vendus comme produits intermédiaires au secteur du Food service. Ces derniers sont comptabilisés dans le débouché des industries agroalimentaires (IAA).

Un débouché secondaire

Le food service constitue un débouché secondaire, loin derrière ceux des circuits de détail et des IAA. Nous estimons son poids à **12,6% de la consommation nationale de produits laitiers en 2023**, mesurée en équivalent lait. Il varie toutefois considérablement selon les familles de produits : marginal pour les poudres de lait (4%) et les laits liquides ou ultra-frais (8%), mais significatif pour les fromages (12%), le beurre (14 %) et surtout pour la crème, dont il valorise 27% des volumes nationaux.

FIG. 14 : PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LE FOOD SERVICE EN 2023 (% MSU)

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après TDM & GIRA FS

FIG. 15 : PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LE FOOD SERVICE EN 2023 MESURÉE EN ÉQUIVALENT LAIT*Matière grasse laitière
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après TDM & GIRA FS

Une consommation dominée par la matière grasse

En 2023, le food Service a absorbé **214 000 tonnes de MSU**. Ce volume marque un léger retrait par rapport aux 221 000 tonnes enregistrées en 2019,

Le fromage s'impose comme le pilier central de ce débouché, représentant 38% de la MSU totale, devant le beurre (30%) et la crème (21%).

Avec un volume estimé à **2,7 milliards de litres équivalent lait**, la consommation de produits laitiers en food service est nettement plus riche en matière grasse qu'en protéines.

Elle nécessite l'équivalent de 3,7 milliards de litres pour le composant matière grasse et 1,6 milliard de litres pour le composant protéique. La matière grasse consommée se trouve pour 41% dans le beurre, 27% dans les fromages, 25% dans la crème. La matière protéique est massivement concentrée dans les fromages (67%), loin devant les laits conditionnés (12%) et l'ultra-frais (9%).

Le recul des importations en food service

L'approvisionnement du secteur food service repose majoritairement sur des produits transformés en France à partir de lait de vache d'origine nationale. Selon les enquêtes menées auprès des principaux fournisseurs et grossistes du food service, **la part des produits importés est estimée à 23% de la MSU totale consommée en 2023** (23% de la matière grasse et 20% de la matière protéique). Cette dépendance aux marchés extérieurs s'avère toutefois très hétérogène selon les catégories de produits. L'autonomie est quasi totale pour les laits conditionnés ainsi que pour les desserts et yaourts, où les importations ne représentent que 3% des achats. En revanche, le recours aux produits étrangers est plus marqué pour les produits soumis à de forts arbitrages de prix : la part des imports atteint ainsi 22% pour la crème, 23% pour les fromages et s'élève à 25% pour le beurre.

Il est important de souligner que la part des importations dans le food service s'inscrit dans une dynamique de recul global depuis 2019, année où elle atteignait 26%.

Cette tendance au recul des importations dans le secteur du food service est portée par une **demande croissante pour l'origine France**. Cette dynamique est largement soutenue par le cadre législatif de la loi EGAlim et par la volonté de garantir une plus grande transparence auprès des convives *via* l'affichage de l'origine.

Toutefois, une partie du secteur reste pilotée par une **stratégie de « prix accessibles »**. Le recours aux importations constitue alors un levier économique pour maîtriser les coûts. Sur les segments dits « non différenciants » (beurre, crème, lait liquide), les arbitrages restent largement dictés par le prix. Le recours aux importations permet aussi d'accéder à des produits spécifiques (comme des spécialités fromagères italiennes...).

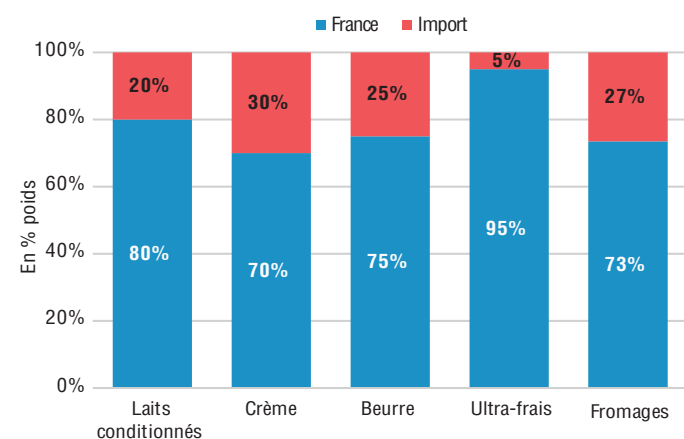
Le secteur doit également composer avec des **tensions sur les disponibilités**, particulièrement critiques à certaines périodes pour la matière grasse. Face à des hausses des prix des produits laitiers, les professionnels déploient plusieurs stratégies d'ajustement. D'une part, ils opèrent des arbitrages techniques en substituant le beurre par des matières grasses végétales ou en utilisant des crèmes plus légères. D'autre part, ils ajustent leur offre en réduisant les grammages ou en modifiant la qualité des ingrédients utilisés.



Restauration collective

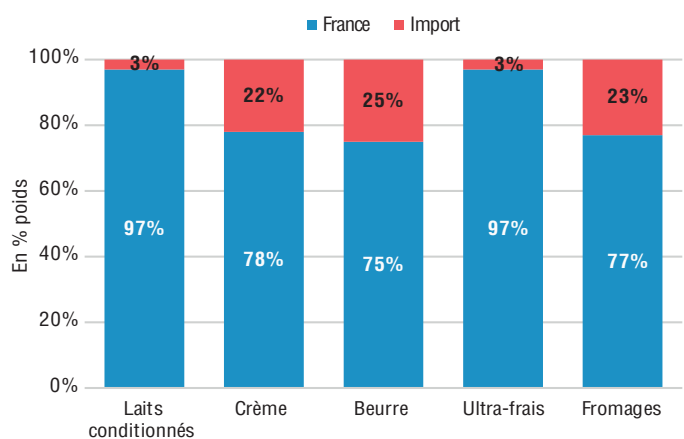
LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

FIG. 16 : ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LE FOOD SERVICE EN 2019



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

FIG. 17 : ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LE FOOD SERVICE EN 2023



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

Bien que le remplacement du beurre par de la margarine reste techniquement complexe et que le goût du beurre demeure un moteur de consommation puissant, **l'utilisation de matières grasses végétales** se développe. Initialement confidentielle, cette pratique gagne du terrain lorsque les cours du beurre s'envolent. Le risque pour la filière laitière est ici majeur : une fois les recettes modifiées et les nouvelles habitudes de production intégrées par les chefs et les industriels, le retour en arrière vers la matière grasse laitière est rarement automatique.

La nature de la demande en food service évolue sous l'impulsion de nouvelles habitudes de consommation. On observe notamment une **forte croissance des fromages ingrédients**, utilisés pour leurs propriétés fonctionnelles (fondant, nappant, gratinage). Cette dynamique est largement portée par le succès de la **cuisine italienne** en restauration commerciale et en snacking.

Des convives en quête de produits sains et vertueux

Parallèlement aux enjeux de production, le secteur doit répondre à une mutation profonde des attentes des convives. On observe une quête croissante de naturalité et de transparence, où la demande pour l'origine nationale s'accompagne d'une exigence pour des produits plus sains et une **réduction notable de l'usage d'additifs**.

Également, l'impératif de la transition environnementale redessine les contours du métier. Cela se traduit par une volonté marquée de **réduire les emballages** et de généraliser l'usage de contenants réutilisables, afin de limiter l'empreinte écologique du secteur tout en répondant aux nouvelles pressions réglementaires et sociétales.

L'avenir du secteur s'inscrit dans un contexte de **vigilance accrue concernant la ressource laitière**. Le recul tendanciel de la collecte en France soulève des inquiétudes majeures sur la capacité des acteurs à pérenniser la filière et à préserver un approvisionnement français.

Le secteur des IAA : Un débouché stratégique pour les ingrédients laitiers

Le secteur des industries agroalimentaires (IAA) de seconde transformation constitue le segment le plus complexe et le plus technique de la valorisation laitière. Loin d'être de simples utilisateurs d'ingrédients laitiers, ces industriels exploitent la polyvalence de la matière laitière pour ses propriétés physico-chimiques et technologiques. Ici, le lait, le beurre, la crème ou les poudres ne sont plus des produits finis, mais des ingrédients fonctionnels.

Les liens de ces industries avec l'amont de la filière laitière apparaissent relativement distendus, notamment en raison de la part importante des importations dans leurs approvisionnements en ingrédients laitiers. Cette situation soulève un double questionnement. D'une part, l'offre française d'ingrédients laitiers répond-elle à leurs besoins en termes de qualité, de volumes disponibles et de compétitivité-prix ? D'autre part, dans quelle mesure ces industries pourraient-elles davantage valoriser l'origine France de leurs ingrédients laitiers ?

La diversité des usages laitiers en industrie

Le troisième pilier de la consommation laitière en France repose sur les **industries agroalimentaires (IAA) de seconde transformation**. En 2023, ce débouché stratégique a capté **34,8% de la consommation nationale** (en équivalent lait)

Dans ce secteur, les produits laitiers ne sont plus des produits finis, mais deviennent un élément important de la recette ou pourront agir comme aide culinaire, agent de texture ou seront utilisés pour leurs propriétés physico chimiques.

La polyvalence de la matière laitière explique la multitude d'industries utilisatrices. Tout d'abord, la **Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie (BVP) industrielle** ainsi que la **Biscuiterie** sont des secteurs très utilisateurs de beurre notamment pour le feuilletage et la saveur. L'**industrie des Glaces** s'appuie principalement sur le lait liquide pour sa base crémeuse. L'**industrie du Chocolat** est grande consommatrice de poudres de lait. Les **Plats Cuisinés et Sauces** utilisent de la crème liquide pour la liaison, le lait pour les bases de soupes et de sauces et un usage croissant de fromages ingrédients. La **Charcuterie (Industrie Carnée)** exploite les poudres de lait et les caséinates pour leurs propriétés technologiques (rétention d'eau, texture). La **Nutrition Spécialisée (Médicale et Sportive)** est un secteur à haute valeur ajoutée où les protéines de lactosérum et les caséines sont plébiscitées pour la réparation musculaire et le perméat de lait pour ses capacités de réhydratation rapide. L'**industrie des Boissons** utilise les ingrédients laitiers pour des fonctions spécifiques, comme les caséines pour la clarification des boissons. Le secteur de l'**alimentation animale** constitue également un débouché majeur, où les poudres de lait et le lactosérum sont essentiels à la formulation d'aliments d'allaitement pour les jeunes animaux d'élevage. Enfin, l'**industrie de la nutrition infantile** utilise des ingrédients laitiers de haute qualité, tels que le lactose et les protéines sériques.

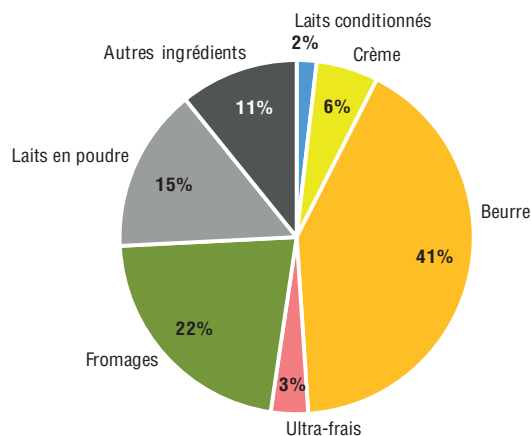
L'évaluation des volumes de produits laitiers destinés aux industries de seconde transformation repose sur une **méthode de calcul par solde**. Le volume attribué au débouché IAA est obtenu en soustrayant du bilan de consommation nationale les ventes enregistrées dans les deux autres circuits (circuits de détail et food service). De la même manière, la part des importations spécifiquement utilisée par l'industrie est déduite du solde entre les importations totales et celles estimées pour les circuits de détail et du food service. Les ingrédients laitiers utilisés dans le débouché IAA sont incorporés dans leur processus de fabrication. Les produits ainsi fabriqués (biscuits, glaces, plats cuisinés, etc.) rejoignent ensuite leurs propres circuits de distribution, dont le détail n'est pas l'objet de cette étude, celle-ci se concentrant sur la destination des produits laitiers en tant qu'intrants industriels.



La Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie, un marché majeur pour le beurre

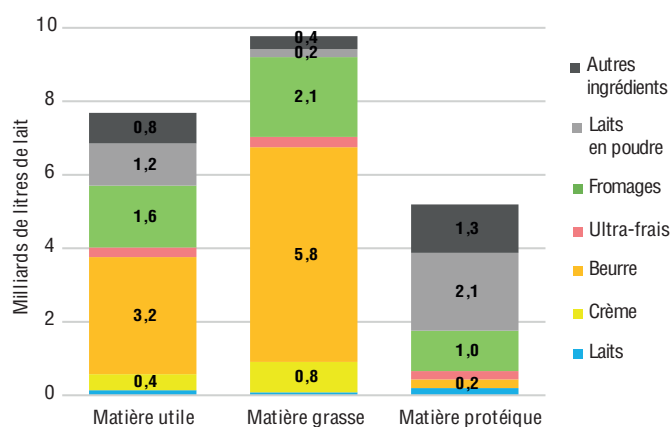
LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

FIG. 17 : LES INGRÉDIENTS LAITIERS UTILISÉS PAR LES IAA EN 2023 (% MSU)



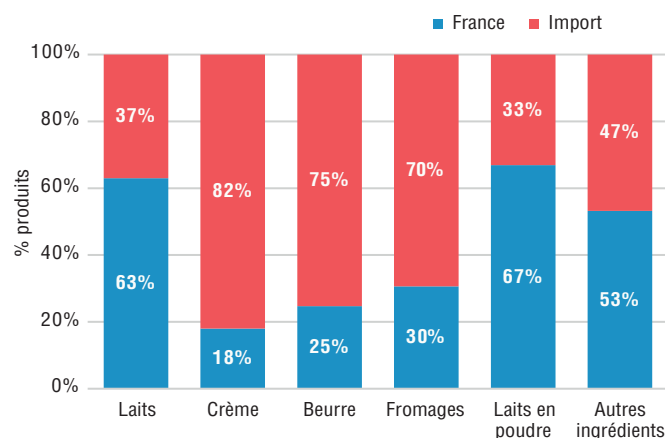
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après bilan GEB

FIG. 18 : CONSOMMATION DES IAA EN 2023 MESURÉE EN ÉQUIVALENT LAIT



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM, GIRA FS & CIRCAN-CNIEL

FIG. 19 : ORIGINE DES PRODUITS LAITIERS ACHETÉS PAR LES IAA EN 2023 (EN % PRODUITS)



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

Une prédominance marquée de la matière grasse

Les industries de seconde transformation ont utilisé **592 000 tonnes de MSU laitière** en 2023. Ce volume témoigne d'une légère baisse de l'utilisation d'ingrédients laitiers dans ce secteur, comparé aux 612 000 tonnes utilisées en 2019.

Le beurre s'impose comme l'ingrédient laitier le plus utilisé par les IAA (42% de la MSU totale). Il devance les fromages (21%), les poudres de lait (15%) et les autres ingrédients secs (11%). Les autres produits restent plus marginaux.

Estimée à **7,6 milliards de litres équivalent lait**, la consommation de produits laitiers par les IAA est plus riche en matière grasse qu'en protéines. Elle nécessite l'équivalent de 9,7 milliards de litres pour couvrir les besoins en matière grasse contre seulement 5,1 milliards pour le composant protéique. Dans le détail, la matière grasse est apportée majoritairement par le beurre (60%), suivi des fromages (21%) et de la crème (9%). À l'inverse, la ressource protéique provient principalement des poudres de lait (46%) et des fromages (22%).

34,8% de la consommation française de produits laitiers

L'importance du débouché industriel au sein de la consommation laitière nationale n'est pas uniforme, elle fluctue de manière significative selon la nature des produits. Si le lait liquide reste majoritairement destiné à la consommation directe, 6% de ses volumes sont dirigés vers la seconde transformation, les produits plus concentrés occupent une place bien plus centrale en industrie. Ainsi, l'industrie compte pour 19% de la consommation nationale de fromages et 22% de celle de la crème. Ce poids devient prépondérant pour le beurre (56%) et culmine à 85% pour les poudres de lait, confirmant leur statut d'ingrédient quasi exclusivement dédié à la formulation agroalimentaire.

Au global, ce secteur s'affirme comme un pilier majeur de la demande intérieure en captant **34,8% de la consommation totale en équivalent lait**. Plus précisément, le débouché agroalimentaire mobilise **37% de la matière grasse laitière** disponible sur le territoire et **31% de la matière protéique**.

Une dépendance marquée aux approvisionnements extérieurs

L'approvisionnement des industries agroalimentaires françaises repose très majoritairement sur les marchés extérieurs. En effet, la part des importations est estimée à **72% de la MSU laitière totale** incorporée par ces transformateurs. Cette prédominance des produits importés est particulièrement frappante pour les corps gras et les fromages.

Malgré l'excédent structurel de la France en protéines laitières, la part des produits importés demeure élevée : elle atteint **33% pour les poudres de lait** et grimpe jusqu'à **47% pour les autres ingrédients laitiers**. Ce recours massif à l'importation souligne le défi de la compétitivité et de l'adéquation de l'offre nationale aux besoins spécifiques des industries de seconde transformation. D'autant que la part des produits importés est en progression. Elle était de 66% de la MSU laitière utilisée en IAA en 2019.

Le débouché IAA a valorisé 9% du lait collecté en France en 2023 et 74% de la matière utile totale contenue dans les importations de produits laitiers.

BVP et Industrie laitière : un équilibre fragilisé par la volatilité des cours et les enjeux de décarbonation

Le secteur de la Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie (BVP) industrielle représente un pilier de l'agroalimentaire français avec une production annuelle estimée à **2,5 millions de tonnes** en 2023 (données Prodcum). Ce volume se décompose en trois grandes familles : la **Boulangerie**, dominée par le pain de mie, les pains pré-cuits et la boulangerie longue conservation (biscottes, toasts); la **Viennoiserie**, incluant les croissants, pains au chocolat et les produits briochés; la **Pâtisserie industrielle**, avec les fonds de tartes, entremets et gâteaux de conservation. La part exportée représente environ 35% à 40% du volume produit.

Entre 2019 et 2023, le secteur a montré une forte résilience avec des volumes globaux stables.

Dans la BVP, le terme «**Pur Beurre**» est une mention réglementée et valorisante. Elle garantit au consommateur que l'**intégralité de la matière grasse** ajoutée dans la recette est d'origine laitière (beurre ou beurre concentré). Il est interdit d'y adjoindre la moindre trace de matière grasse végétale (MGV).

En Boulangerie, la poudre de lait écrémé est l'ingrédient phare. Ses protéines favorisent la rétention d'eau, assurant le moelleux de la mie sur plusieurs jours. En Viennoiserie et Brioche, le beurre est utilisé pour le feuilletage. En pâtisserie industrielle, les produits laitiers ne servent pas seulement au goût, ils sont des agents technologiques de structure. Le beurre est utilisé pour la texture et le goût, les poudres de lait pour la conservation et la crème est la base des ganaches et des crèmes pâtisseries.

En 2023, les industries de seconde transformation ont consommé **299 000 tonnes de beurre**. Avec des taux d'incorporation atteignant 15% à 25% dans les recettes de viennoiserie, le secteur de la **BVP s'impose comme le premier utilisateur** de cette matière grasse parmi les secteurs industriels. Selon nos estimations, basées sur les recettes des différents produits fabriqués, la BVP concentre à elle seule **51% des volumes totaux de beurre consommés par les IAA**.

Le secteur de la BVP industrielle est porté par une perte d'expertise en fabrication artisanale dans les points de vente. Face aux tensions sur les métiers et aux difficultés de recrutement, la fabrication sur place recule au profit de terminaux de cuisson où les produits sont livrés «prêts à cuire».

L'approvisionnement en beurre est européen et standardisé, s'appuyant majoritairement sur le «beurre cube» (blocs de 25 kg), format de référence pour sa praticité logistique et sa stabilité lors du stockage. Pour les industriels, les critères d'achat sont multiples : technicité du produit, conditionnement, compétitivité prix et disponibilité. Cependant, les industriels expriment une insécurité d'approvisionnement chronique sur le marché français. Ils font face à des laiteries nationales privilégiant le secteur du retail (GMS), ne vendant aux industriels que de manière jugée majoritairement opportuniste. Cette absence de visibilité, couplée à une volatilité des cours devenue ingérable, place les fabricants de BVP dans une situation tendue.

Le mix de matières grasses évolue. Si l'usage des matières grasses végétales (MGV) est historique dans le secteur, leur consommation avait marqué le pas entre 2015 et 2021, sous l'effet du «palme-bashing» et de la quête de naturalité (Clean Label) des consommateurs. Cette tendance s'inverse désormais : le développement des MGV, utilisées pures ou en mélange avec des matières grasses laitières, s'accélère à nouveau. Ce retour est d'abord dicté par l'extrême volatilité des cours du beurre, la MGV offrant une alternative plus compétitive pour maintenir des prix de vente accessibles.

L'arbitrage se fait également sur des critères techniques et marketing : lorsque le profil aromatique du beurre n'est pas le marqueur central du produit, c'est le cas dans les produits fourrés au chocolat ou aux fruits, l'utilisation de graisses végétales ou de mélanges mixtes est plus fréquent. Enfin, un nouvel argument de poids émerge : la décarbonation. La matière grasse animale étant plus émettrice de gaz à effet de serre que son équivalent végétal, l'intégration des MGV devient un levier stratégique pour les industriels souhaitant réduire le bilan carbone de leurs recettes tout en optimisant leurs coûts de revient. Une fois qu'une recette a été reformulée avec des MGV et validée techniquement, le retour au beurre est rarement envisagé. **Si le beurre demeure majoritaire dans les volumes actuels, sa position est de plus en plus contestée.**

Biscuiterie : entre recherche de conservation et arbitrages entre beurre et matières grasses végétales

En 2023, l'industrie de la biscuiterie en France a généré un volume de 520 000 tonnes (données Prodcum). Ce secteur, qui regroupe les biscuits secs, fourrés, cookies et produits moelleux, fait preuve d'une solide résilience, portée notamment par une belle dynamique à l'international avec 30 à 35% de sa production destinée à l'exportation. Ce secteur se distingue par **l'utilisation de produits laitiers à faible activité de l'eau comme les poudres et le beurre**, c'est-à-dire contenant très peu d'eau disponible pour le développement des micro-organismes. Ces ingrédients contribuent à assurer une longue conservation des produits de biscuiterie. En biscuiterie, l'usage de lait liquide est très limité, quasi exclusivement réservé au segment des produits moelleux (madeleines, quatre-quarts), car l'humidité est l'ennemie structurelle de la conservation des biscuits secs. En biscuiterie, l'usage de MGV est très répandu. Elles rendent la pâte plus friable et assurent que le biscuit reste bien sec et cassant dans le temps. Leur usage est aussi dicté par la conservation : ces graisses ne rancissent pas vite, ce qui permet aux biscuits de rester bons pendant plusieurs mois. Enfin, leur goût neutre permet de mieux laisser s'exprimer les arômes de chocolat ou de fruits, tout en offrant une alternative plus stable et moins coûteuse face aux variations de prix du beurre. Et comme pour la BVP, les industriels de la biscuiterie intègrent désormais les MGV dans leur stratégie RSE comme un levier de décarbonation.

La biscuiterie capte 15 à 20% du beurre utilisé par les IAA de seconde transformation en France.



La biscuiterie, un débouché pour le beurre et les poudres de lait

LA CONSOMMATION NATIONALE DE PRODUITS LAITIERS

L'industrie du chocolat : un débouché exigeant pour les ingrédients laitiers à haute valeur ajoutée

En 2023, la production française de chocolat s'est établie à environ **730 000 tonnes** (source : Syndicat du Chocolat), production stable ces dernières années. Qu'il s'agisse de grands groupes industriels, de PME ou d'artisans indépendants, les acteurs français bénéficient d'un savoir-faire reconnu : **la France exporte ainsi près de 70% de sa production en volume**, dont 80% vers l'Union européenne. Dans l'industrie du chocolat, les produits laitiers ne sont pas seulement des ingrédients pour le goût, ils jouent un rôle technique crucial pour la texture, la conservation et le point de fusion (la sensation de fondant en bouche). Le chocolat au lait est le segment le plus gourmand en ingrédient laitier. L'industrie utilise majoritairement du lait en poudre (pour éviter l'eau qui fait figer le chocolat) et du beurre concentré pour rendre le chocolat plus mou, plus fondant et empêcher le blanchiment.

En 2023, les industries de seconde transformation ont consommé **245 000 tonnes de poudres de lait**. **Presque un tiers s'est trouvé à destination des chocolatiers**. Le marché de la poudre de lait étant mondial, les grands groupes arbitrent en permanence entre les différentes origines pour sécuriser leurs volumes et optimiser leurs coûts. De plus, l'industrie du chocolat est extrêmement exigeante sur la qualité de la poudre (granulométrie, profil aromatique, absence d'odeurs parasites). Si un fournisseur étranger propose une poudre avec un profil sensoriel spécifique qui correspond mieux à une recette de chocolat, l'industriel privilégiera cette source. Afin de ne pas dépendre d'un seul bassin de production, les chocolatiers diversifient leurs sources d'achat. Contrairement aux secteurs de la BVP ou de la biscuiterie, qui utilisent majoritairement des poudres de lait dites «standards», la chocolaterie exige des **poudres à haute valeur ajoutée**.

L'usage des MGV est autorisé et pratiqué dans l'industrie du chocolat, mais il est strictement encadré par la réglementation européenne (Directive 2000/36/CE).

Les chocolatiers peuvent ajouter des MGV autres que le beurre de cacao, mais elles ne doivent pas dépasser 5% du poids total du produit fini et l'étiquetage doit préciser qu'il contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao. Si certains industriels y ont recours pour réduire le prix de revient face au coût élevé du beurre de cacao, de nombreux chocolatiers français s'y refusent pour préserver la noblesse du produit.

L'industrie des glaces : enjeux de sécurisation des ingrédients laitiers

En 2023, la France a produit 568 millions de litres de glaces (source : Syndicat des glaces), une production en légère progression des dernières années mais beaucoup de concurrence. **Les glaces à base de lait et de crème** représentent 78% des volumes produits soit **443 millions de litres produits**. L'onctuosité de la glace industrielle repose sur le foisonnement, c'est-à-dire l'injection d'air dans le mix. La réglementation française encadre strictement cette pratique pour les « crèmes glacées », en imposant un poids minimal de 450 g/litre. Compte tenu de la répartition entre les segments (Entrée de gamme/MDD, Standard et Premium), on observe un foisonnement moyen de 60 à 70%. Ainsi, un litre de glace pèse en moyenne 600 g, ce qui porte la production laitière annuelle à environ **266 000 tonnes**.

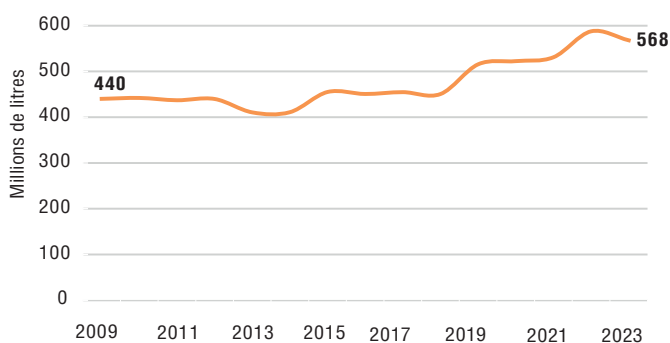
Contrairement à la biscuiterie ou à la chocolaterie, la fabrication des glaces est une « **voie humide** », grande consommatrice de lait liquide. La nature des ingrédients laitiers varie toutefois selon le positionnement. En entrée de gamme, pour s'affranchir du coût logistique (transporter du lait liquide, c'est transporter 90 % d'eau), les usines privilégient la reconstitution (eau, poudre de lait, matière grasse). Plus on monte en gamme, plus le lait liquide et la crème remplacent la poudre de lait et l'eau. Le segment premium privilégie le frais. Le secteur de la glace est le seul des trois (avec la BVP et la chocolaterie) à être un utilisateur majeur de matière grasse laitière sous forme liquide (crème). Pour l'appellation « **Glace à la crème** », la législation impose au moins 5% de matière grasse laitière issue exclusivement de la crème, interdisant toute graisse végétale.

Le secteur des glaces absorbe à lui seul **25% de la crème utilisée par les IAA** et a utilisé **11% des poudres**. Contrairement au chocolatier qui achète une poudre spécifique pour sa granulométrie, le glacier achète une poudre pour sa solubilité et sa capacité à fixer l'eau. Le secteur de la glace est un gros utilisateur de **poudres de commodité**. Le segment Premium utilise toutefois des poudres spécifiques pour obtenir une texture ultra-lisse et éviter la perception de cristaux de glace.

Bien que la glace se conserve un à deux ans au congélateur, le coût énergétique du stockage en froid négatif est très élevé. Les industriels produisent en partie en flux tendus, juste avant et pendant la saison estivale. Les usines positionnées sur le segment Premium sont installées à proximité des zones de production laitière pour garantir la fraîcheur de leur crème et de leur lait. Le secteur est par ailleurs extrêmement dépendant de la météo : un été caniculaire fait bondir la demande, tandis qu'un été pluvieux a l'effet inverse.

Aujourd'hui, **le prix des ingrédients et la pérennité de l'approvisionnement sont au cœur des préoccupations des industriels des glaces**. Ils sont soucieux du recul de la collecte laitière en France, la sécurisation des volumes de lait et de crème devient un enjeu stratégique.

FIG. 20 : FABRICATIONS DE GLACES ET SORBETS EN FRANCE



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après Agreste, Syndicat des glaces

L'industrie de seconde transformation : des enjeux de performance technique et économique, de sécurisation des approvisionnements et un rôle clé dans la valorisation laitière

L'analyse des secteurs de la BVP, de la chocolaterie et des glaces révèle que les ingrédients laitiers ne sont pas de simples additifs, mais des **éléments indispensables à la fabrication des produits**. Chaque ingrédient est fonctionnel et répond à une exigence physique précise : la poudre de lait gère la rétention d'eau en BVP et la texture en chocolaterie, le beurre assure le feuilletage ou le point de fusion, la crème joue sur l'onctuosité des glaces.

Les industriels expriment **une insécurité d'approvisionnement** chronique. La préférence des laiteries pour le marché du détail (GMS) et le recul global de la collecte laitière française placent les industriels dans une position de dépendance risquée. Cette insécurité est exacerbée par une volatilité des cours qui rend les prix de revient imprévisibles, forçant les industriels à des arbitrages sur les marchés mondiaux (poudres) ou européens (beurre).

Nous assistons par ailleurs à une mutation du mix des matières grasses. La **Matière Grasse Végétale (MGV)** n'est plus seulement une alternative économique au beurre laitier, elle devient un **levier de décarbonation**. Face aux engagements RSE et à la pression sur les coûts, le pur beurre recule devant des formulations hybrides ou végétales, moins émettrices de CO². Une fois ces reformulations validées techniquement, le retour au beurre devient rare.

Pour les industriels de la seconde transformation qui cherchent à développer leurs relations avec des fournisseurs français, l'avenir de leur approvisionnement est étroitement lié à la vitalité de la production laitière française. Face au recul de la collecte nationale, un consensus émerge sur la nécessité de **renforcer l'attractivité du métier d'éleveur**. La sécurisation de leurs approvisionnements passe impérativement par la pérennité des exploitations. Cela implique de redonner du sens au métier et, surtout, de garantir que les éleveurs puissent vivre dignement de leur production.

Enfin, une inquiétude croissante pèse sur la **disponibilité de la matière grasse laitière**. Les industriels français craignent une fuite de la valeur, avec le risque que la crème et le beurre produits localement soient captés par des marchés étrangers plus rémunérateurs ou par des circuits de distribution prioritaires. Dans ce contexte, la construction de partenariats durables avec l'amont de la filière apparaît comme un enjeu majeur. Réciproquement, l'amont s'interroge sur la capacité et la volonté des industriels français à privilégier les approvisionnements nationaux. La sécurisation de la matière grasse repose donc sur un enjeu partagé : renforcer la capacité de l'aval à s'approvisionner en France tout en donnant à l'amont davantage de visibilité sur les débouchés et la rémunération associés.



Produit laitier glacé

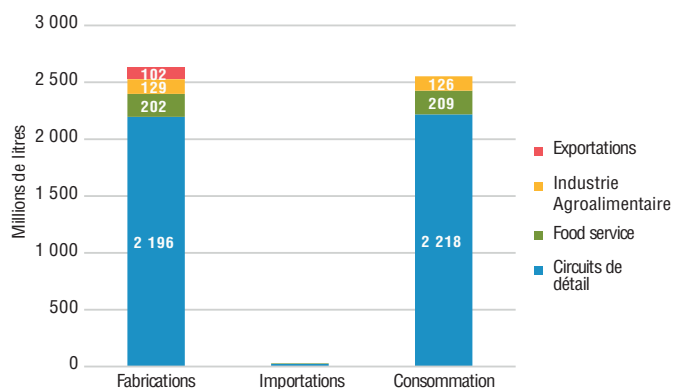
4

BILAN ET DEBOUCHÉS DES PRINCIPAUX PRODUITS LAITIERS

Tandis que le lait liquide poursuit un déclin structurel amorcé depuis plusieurs années, le marché de la crème affiche une belle vitalité, portée par une demande intérieure et internationale solide. Si la France demeure un exportateur majeur, notamment de protéines via ses poudres de lait et ses fromages, elle accroît sa dépendance aux importations pour satisfaire ses besoins industriels en matière grasse (beurre) et en fromages ingrédients.

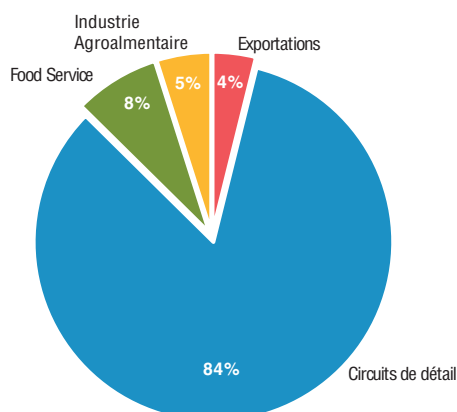


FIG. 1 : DESTINATION DES FABRICATIONS ET IMPORTS DE LAITS CONDITIONNÉS EN 2023



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP,TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

FIG. 2 : DESTINATION DES FABRICATIONS DE LAITS CONDITIONNÉS EN 2023



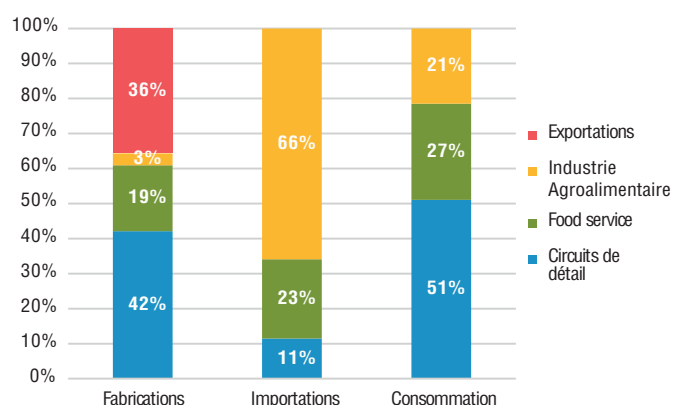
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP,TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

Laits liquides conditionnés : un marché recentré sur la demande intérieure

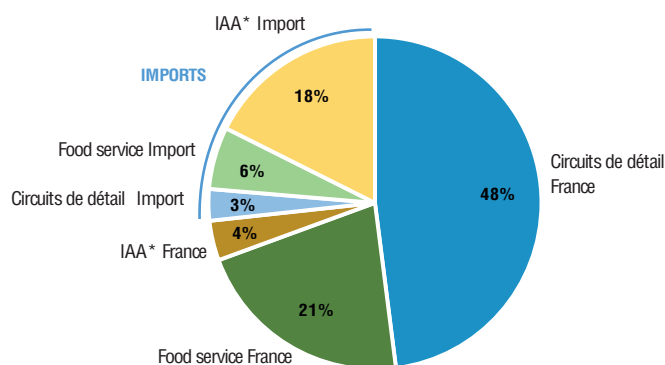
Les fabrications de laits conditionnés ont poursuivi leur tendance baissière. Entre 2019 et 2023, elles ont reculé de 12%, pour s'établir à 2,63 milliards de litres en 2023 selon l'Enquête annuelle laitière (EAL). Ce lent déclin s'inscrit dans le sillage d'une **érosion tendancielle de la demande intérieure**, estimée en baisse de 7% de 2019 à 2023 (-19% /2015), à 2,55 milliards de litres en 2023 d'après nos estimations par bilan.

Les fabrications sont très majoritairement destinées au marché national, qui valorise 96% des volumes en 2023. Les circuits de détail constituent désormais le principal, et presque unique, débouché, en captant 84% des volumes, contre 78% en 2019. **Les exportations de laits conditionnés sont très faibles** et se sont nettement contractées. Elles ne représentent plus que 102 000 tonnes en 2023, soit 4% des fabrications nationales. L'Italie demeure le premier client (47 000 t), loin devant le Royaume-Uni et la Chine.

Les importations sont, elles aussi, très limitées. Avec 26 000 tonnes en 2023, elles ne couvrent que 1% de la demande intérieure, dont 1% des achats en circuits de détail et 3% des achats en food service, laquelle est toutefois très secondaire. Les importations, qui ont chuté de 66% /2019 à 26 millions de litres, proviennent essentiellement de Belgique, d'Allemagne et des Pays-Bas. Ce repli 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.

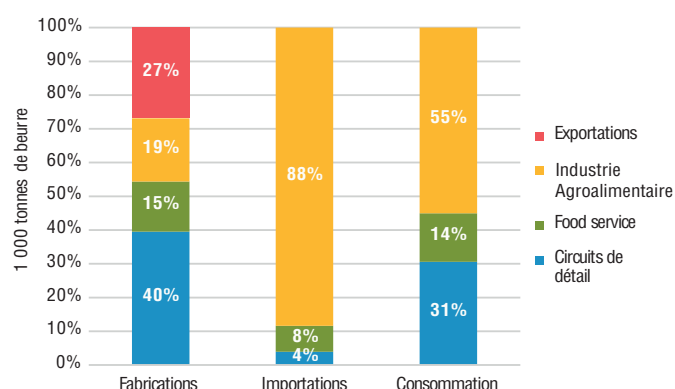
FIG. 3 : DESTINATION DES FABRICATIONS ET IMPORTATIONS DE CRÈME EN 2023

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP,TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

FIG. 4 : ORIGINE DE LA CRÈME CONSOMMÉE SELON LES DÉBOUCHÉS EN 2023

*Industrie Agroalimentaire

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP,TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

FIG. 5 : DESTINATION DES FABRICATIONS ET DES IMPORTS DE BEURRE ET MGL* EN 2023

*Matière grasse laitière

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP,TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

Crème : un dynamisme porté par la consommation intérieure et l'export

Produit de première transformation, la crème occupe une place centrale dans l'industrie laitière. Si elle constitue une base essentielle pour de nombreuses fabrications (laits conditionnés, ultra-frais, fromages et beurre), une part de la matière grasse est directement commercialisée sous forme de crème liquide (avec un taux variable de matière grasse). Qu'elle soit destinée au vrac industriel ou conditionnée pour le consommateur final, en frais ou en UHT, cette ressource affiche une belle vitalité. **Les fabrications commercialisées ont ainsi progressé de 21% entre 2019 et 2023**, portées par une demande intérieure structurellement forte.

Après une période de reflux, **les exportations de crème ont renoué avec la croissance en 2023**, atteignant 229 000 t (+41% /2019). Les crèmes vrac représentent 128 000 t, expédiées principalement vers l'Union européenne (Belgique, Italie, Pays-Bas, Espagne et Pologne). Les crèmes conditionnées s'orientent majoritairement vers le grand export, porté par la forte notoriété des marques françaises. La Chine s'impose ici comme le premier client, absorbant 39% des volumes de crèmes conditionnées exportées.

La demande de crème pour le marché intérieur est très dynamique.

Les volumes consommés progressent régulièrement d'année en année et ont augmenté de 5% /2019. Les circuits de détail constituent le premier débouché de la crème (51%), devant le food service (27%) et les IAA (21%). Au total, 27% de la crème consommée en France est issue d'importations. Cette part reste limitée dans les circuits de détail (6%), plus marquée en food service (22%) et très élevée dans les IAA, où elle atteint 82%.

La progression de la demande intérieure a été couverte par une hausse des fabrications nationales. Parallèlement, **les importations ont reculé de 12% entre 2019 et 2023**, pour s'établir à 151 000 t en 2023. Elles se composent à 55% de crème en vrac et à 45% de produits conditionnés, et proviennent surtout de Belgique, d'Allemagne et des Pays-Bas.

Beurre : entre recul des fabrications et dépendance aux importations

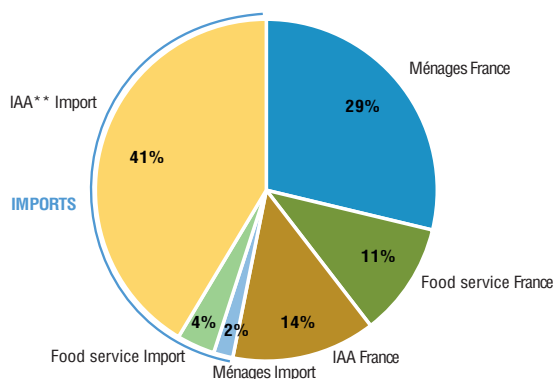
Les fabrications de beurre mobilisent 33% de la matière grasse du lait collecté en France, soit presque autant que les fabrications fromagères (34%). Depuis 2015, les **fabrications** de beurre composé de 82% de matière grasse et de beurre anhydre composé de 98% de matière grasse **ont nettement reculé** : elles affichent une baisse de 10% /2015, à 395 000 t en 2023 (-4% /2019), et ce malgré une demande intérieure globalement stable. Ce repli s'explique principalement par la diminution de la collecte laitière française observée depuis la fin des quotas. Selon nos estimations, les fabrications se composaient à 47% de beurre « cube » en 2023, une part en légère baisse par rapport à 2019 (48%).

La contraction des fabrications s'est traduite par une baisse des disponibilités pour le marché intérieur, en recul de 10% /2019, à 289 000 t en 2023. Dans le même temps, les exportations, qui avaient diminué les années précédentes, sont reparties à la hausse en 2023 (+15% /2019). La France a ainsi exporté 106 000 t de beurre et de matière grasse laitière, principalement vers la Belgique, la Corée du Sud, la Chine, les Pays-Bas et le Royaume-Uni.

Les exportations se décomposent en 83 500 t de beurre dont 41 000 t de beurre plaquette et de 42 000 t de beurre cube, auxquelles s'ajoutent 20 500 t de beurre anhydre en 2023. La France se distingue par ses beurres de marque à forte notoriété internationale (Président, Paysan Breton, Isigny, Grand Fermage...), mais aussi par ses beurres « techniques » destinés aux artisans et industriels de la pâtisserie et de la viennoiserie. Les beurres de commodité restent, en comparaison, peu présents dans les flux exportés.

BILAN ET DÉBOUCHÉS DES PRINCIPAUX PRODUITS LAITIERS

FIG. 6 : ORIGINE DU BEURRE ET MGL* CONSOMMÉS SELON LES CIRCUITS EN 2023

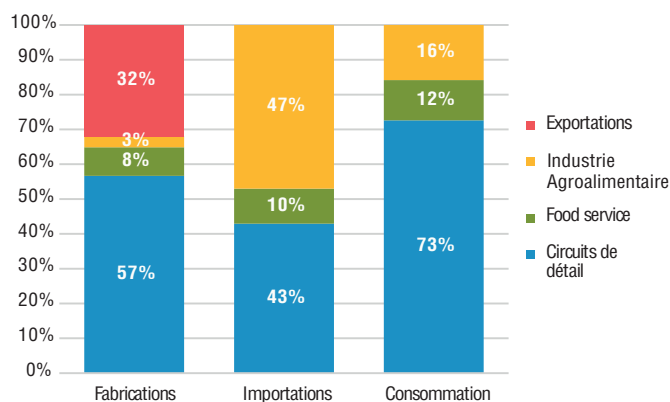


*Matière grasse laitière

**Industrie Agroalimentaire

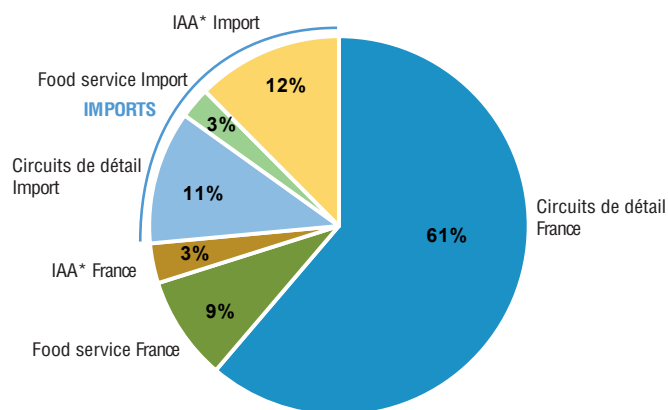
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

FIG. 7 : DESTINATION DES FABRICATIONS ET DES IMPORTS DE FROMAGES EN 2023 (FONDUS COMPRIS)



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

FIG. 8 : ORIGINE DES FROMAGES CONSOMMÉS SELON LES CIRCUITS EN 2023 (FONDUS COMPRIS)



*Industrie Agroalimentaire

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

En 2023, **73% des fabrications nationales ont été écoulées sur le marché intérieur** dont 40% vendues aux circuits de détail, 19% aux IAA non laitières et 15% au food service. Ensemble elles ont couvert 53% de la demande intérieure, estimée à 543 000 t par bilan en 2023. Ainsi la consommation française de beurre est nettement supérieure aux fabrications nationales (395 000 t).

L'essentiel de cette consommation est indirecte, le beurre cube étant un ingrédient incorporé par les IAA dans leurs fabrications. Ce débouché représente 55% de la consommation nationale dont l'approvisionnement est couvert pour 75% par des volumes importés.

Les circuits de détail 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 94% d'origine française. Le food service ne représente que 14% de la consommation nationale de beurre dont l'approvisionnement est pour les trois quarts français.

La consommation de beurre était stable en France entre 2019 et 2023, grâce à une bonne tenue de la demande des IAA. **La progression des importations**, 254 000 tonnes en 2023 soit +15 % depuis 2019, a ainsi compensé la baisse des volumes nationaux disponibles. Ces importations concernent principalement du beurre en vrac (215 500 t en 2023), destiné aux industries agroalimentaires non laitières.

Fromages : une demande intérieure solide de plus en plus soutenue par les importations

Les fabrications fromagères constituent le premier débouché du lait de vache en France, mobilisant 36% de la matière utile en 2023. Depuis 2015, elles ont été globalement stationnaires. Elles ont atteint 1,79 million t en 2023 (+1% /2019).

Trois familles de fromages (pâtes molles, pâtes pressées cuites et non cuites) représentent presque 80% des fabrications de fromages mesurées en matière utile.

Les exportations de fromages, 32% des fabrications nationales, se maintiennent à peine en volume (-3% /2019) à 581 000 t en 2023. En matière utile, elles se composent pour un tiers de pâtes molles, 37% de pâtes pressées (cuites et non cuites), 13% de fromages fondus et 1% de fromages frais. En volume de produits, la structure diffère : les fromages frais arrivent en tête (un tiers des volumes), devant les pâtes molles (27%) et les pâtes pressées (25%).

32% des fabrications de fromages sont destinées à l'exportation, vers des pays de l'UE pour les trois quarts des volumes exportés.

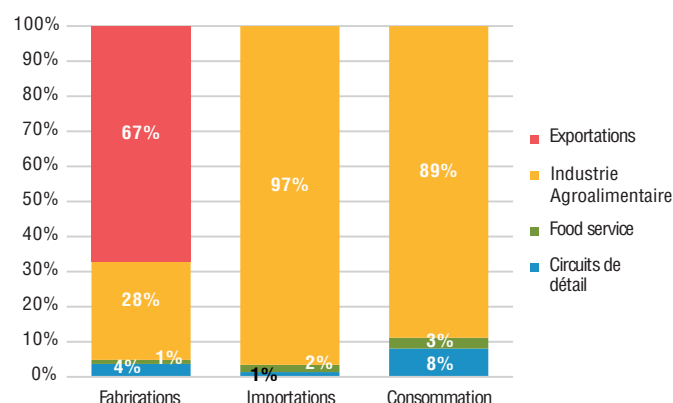
Sur le marché intérieur, les fabrications nationales couvrent 74% d'une demande estimée à 1,68 million de tonnes en 2023. **La demande croissante en fromages (+9% /2015) a surtout été satisfaite par des importations supplémentaires** (+28% /2019 à 445 000 t en 2023).

Cette dynamique est portée à la fois par le développement des ventes au détail et par l'augmentation de l'utilisation des fromages ingrédients par les industries agroalimentaires.



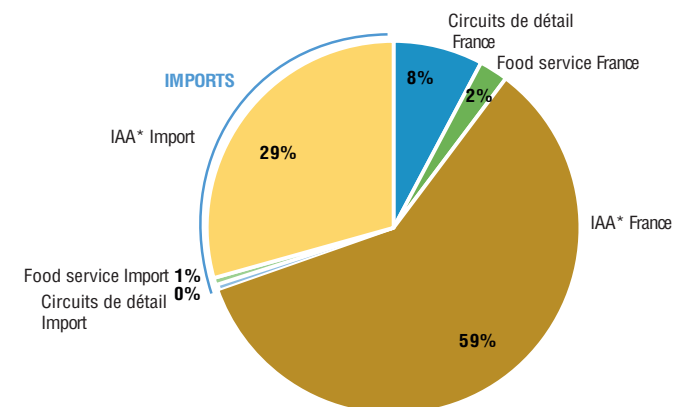
Un rayon fromage râpé très plébiscité

FIG. 9 : DESTINATION DES FABRICATIONS ET DES IMPORTS DE LAITS EN POUDRE EN 2023



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

FIG. 10 : ORIGINE DES LAITS EN POUDRE CONSOMMÉS SELON LES CIRCUITS EN 2023



*Industrie Agroalimentaire

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP, TDM, GIRA FS & CIRCANA-CNIEL

Près des ¾ des fromages sont consommés à domicile. Les circuits de détail sont composés à 84% de fromages fabriqués en France et pour le reste (16%) 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%) et devient majoritaire en pâtes filées (50%).

La consommation de fromages en food service et par les IAA est respectivement de 12% et 16% en volume de produits. Le premier 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 food service (23% des volumes) et massive dans les IAA (79% des volumes consommés).

Les importations (445 000 t en 2023), qui ont couvert l'essentiel de la hausse de la demande intérieure depuis 2015, **alimentent en premier lieu les IAA** (47% du volume importé), puis les circuits de détail (43%) et le food service (10%). Les fromages importés destinés aux ménages et au food service sont plutôt des spécialités fromagères de qualité (Parmesan, mozzarella, mascarpone, ricotta...), certaines d'entre elles bénéficiant d'une appellation ou s'affichant comme spécialités fromagères étrangères. Mais les circuits de détail et le food service font également appel à l'import pour des fromages (emmental, râpés) très compétitifs pour les segments premiers prix. Ceux utilisés par les IAA sont principalement des fromages ingrédients à forte compétitivité prix.

Les principaux fromages importés sont par ordre d'importance des pâtes pressées non cuites (134 000 t en 2023), principalement gouda, edam et cheddar, des pâtes pressées cuites (95 000 t, surtout de l'emmental), des fromages frais (77 000 t), des pâtes filées (82 000 t). Les imports de pâtes persillées et pâtes molles sont négligeables (8 000 et 9 000 t).

Les fromages importés proviennent presque exclusivement d'Europe. Cinq pays assurent 80% des importations de fromages : l'Italie (126 000 t tous fromages en 2023), l'Allemagne (103 000 t), les Pays-Bas (90 000 t), le Royaume-Uni (36 000 t) et la Belgique (28 000 t).

Poudres de lait : des fabrications largement tournées vers l'export

Les fabrications de poudres de lait (entier, demi-écrémé et écrémé) mobilisent 23% de la matière protéique de la collecte (bilan 2023) et 3% de la matière grasse, soit 12% de la matière utile du lait collecté (matières grasses et protéiques confondues). Elles évoluent au gré de la conjoncture car les fabrications de poudre maigre, stockables plusieurs années, servent de produits de report. Après une forte progression en 2014 et 2015, au pic de la production laitière française, les fabrications ont ensuite reflué. Elles s'établissaient à 569 000 t en 2023 (poudre de babeurre comprise), en recul de 2% /2019, dont 433 000 t de poudre maigre, 24 000 t de poudre de babeurre et 113 000 t de poudres de lait entier ou demi-écrémé.

En 2023, les deux tiers des fabrications ont été exportées soit 383 000 t de poudre de lait, dont 275 000 t de poudre maigre, 37 000 t de poudre de babeurre et 71 000 t de poudre de lait demi-écrémé et entier.

Le tiers des volumes fabriqués est commercialisé sur le marché intérieur. Il est très majoritairement destiné aux IAA (industries laitières comprises pour les fabrications de poudres de lait infantile), le premier débouché avec 89% de la consommation intérieure. Les IAA s'approvisionnent pour les deux tiers 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 sont modestes (8% de la consommation nationale), tandis que ceux du food service sont marginaux (3%).

En 2023, les importations, presque totalement achetées par les IAA, ont couvert 30% de la demande intérieure, estimée à 268 000 t par bilan.

5

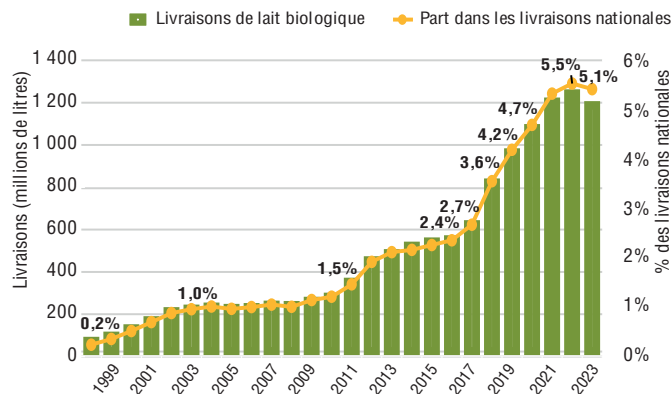
PRODUITS LAITIERS BIO : BILAN DES FABRICATIONS ET DE LA CONSOMMATION



Après une décennie de forte croissance, la collecte de lait biologique s'est retournée en 2023, face à un repli des achats des ménages amorcé dès 2021.

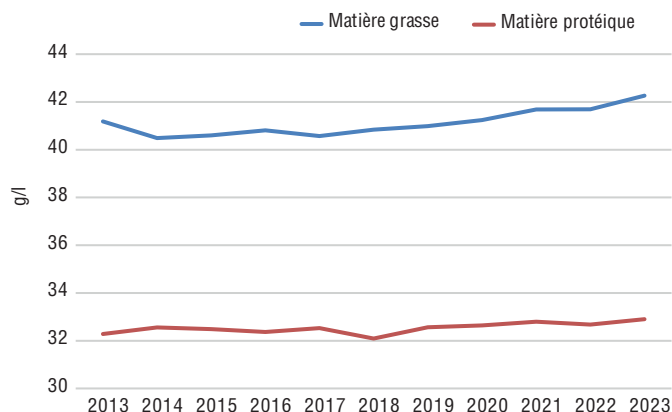
Alors que le secteur conventionnel repose sur le fromage, le bio reste fortement dépendant du lait liquide, qui capte 31% de la matière sèche utile des produits de grande consommation. La distribution de détail, pilier du marché (83% des volumes), a subi une érosion de ses achats, tandis que la restauration hors foyer fait preuve d'une forte résilience sous l'impulsion de la loi EGalim.

FIG. 1 : ÉVOLUTION DES LIVRAISONS DE LAIT BIOLOGIQUE
ET DE LEUR PART DANS LE TOTAL DES LIVRAISONS NATIONALES



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

FIG. 2 : COMPOSITION DU LAIT DE VACHE BIOLOGIQUE COLLECTÉ (G/L)

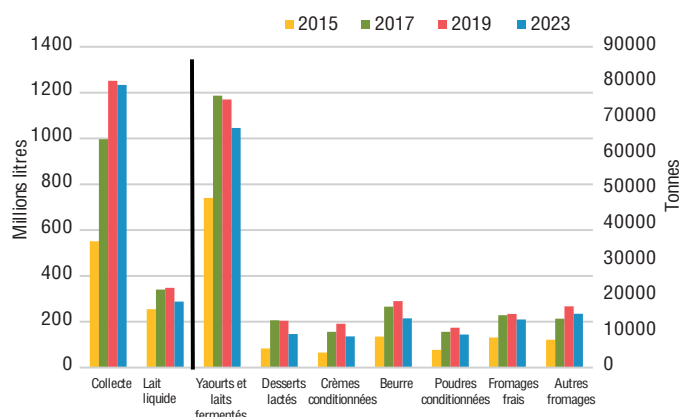


Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après SSP

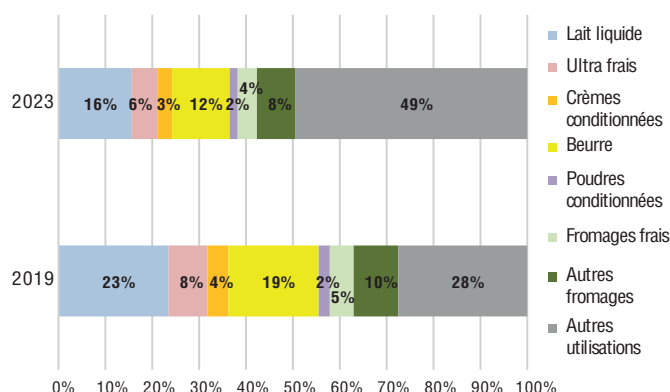
D'une phase de fort développement au retournement du marché

La collecte de lait de vache biologique en France a connu un développement très rapide à partir de 2010. Elle est passée de 275 millions de litres en 2010 à 1,292 milliard de litres en 2022, ses volumes ont été multipliés par près de 5. Cependant, ce dynamisme s'est rompu en 2023, marquant l'entrée de la filière dans une période de crise. Ce **retournement** s'explique par la conjonction de **fragilités structurelles et de facteurs conjoncturels défavorables**, tels qu'une situation de surproduction face à un net recul de la demande, accentué par l'inflation. Par ailleurs, la réduction de l'écart de prix avec le lait conventionnel a affaibli l'attractivité de la production de lait biologique. Ce contexte difficile a non seulement entraîné l'arrêt des conversions, mais a également déclenché un mouvement de déconversions au sein des exploitations. En conséquence, **la collecte a enregistré un repli significatif en 2023 pour s'établir à 1 233 millions de litres (-4,6% /2022) soit 5,1% de la collecte nationale.**

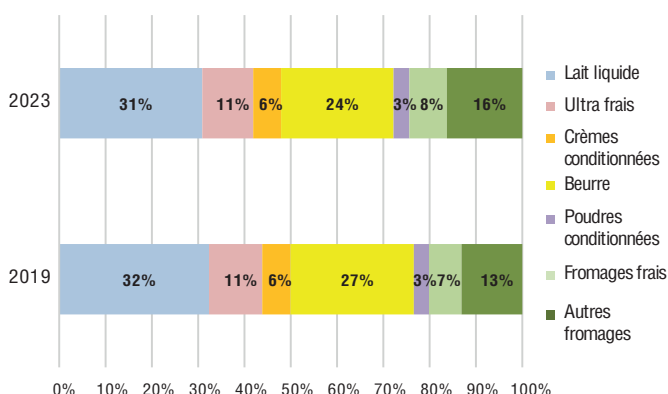
Parallèlement à l'évolution des volumes, le lait biologique a connu un **enrichissement qualitatif** notable, marqué par une hausse de sa teneur en matière sèche utile. Entre 2017 et 2023, cette concentration a progressé de 2,1 g/l pour atteindre 75,2 g/l. Cette amélioration repose essentiellement sur la matière grasse, qui a augmenté de 1,7 g/l pour s'établir à 42,3 g/l, tandis que le taux protéique a connu une progression plus modérée de 0,4 g/l, atteignant 32,9 g/l.

FIG. 3 : ÉVOLUTION DES FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS BIOLOGIQUES EN FRANCE

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

FIG. 4 : UTILISATION DES LIVRAISONS DE LAIT BIO SELON LES PRODUITS FABRIQUÉS EN 2019 ET 2023 (% MSU)

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

FIG. 5 : UTILISATION DES LIVRAISONS DE LAIT BIO SELON LES PRODUITS PGC* FABRIQUÉS EN 2019 ET 2023 (% MSU)

*Produits de Grande Consommation

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

Un recul généralisé des fabrications depuis 2021

Après une phase de forte croissance jusqu'en 2020, **les fabrications de produits laitiers biologiques ont amorcé un repli dès 2021**. Ce recul s'est poursuivi au cours des années 2022 et 2023, en lien avec l'érosion de la demande. En 2023, la baisse des fabrications est particulièrement marquée, comparé au point haut de 2020. Si les fromages et les yaourts affichent des baisses respectives de 9% et 14%, les pertes sont bien plus lourdes pour les autres catégories : les fabrications ont ainsi chuté de 21% pour le lait liquide, 23% pour le beurre et jusqu'à 25% pour les crèmes conditionnées.

Structure de la valorisation du lait bio : entre déclassement et orientation vers les produits de base

L'examen de la ventilation de la MSU laitière biologique collectée révèle des spécificités. Le premier constat est que l'ensemble de la collecte biologique ne trouve pas de débouché dans son circuit d'origine, une part de la production est déclassée vers le circuit conventionnel. Selon FranceAgriMer, le déclassement a atteint un niveau critique en 2023, face à un fort recul des achats des ménages, avec **40% du lait bio collecté réorienté vers la filière conventionnelle**. FranceAgriMer publie le détail des fabrications de produits laitiers biologiques de grande consommation. Mais les fabrications de crème vac, de poudres vac, d'autres ingrédients et les volumes de lait vac exporté ne font pas l'objet d'un suivi détaillé. Par conséquent, ces volumes non déterminés sont agrégés avec le lait déclassé sous la catégorie « Autres utilisations » dans le bilan de la MSU collectée.

Autre point important quand on regarde la ventilation de la MSU laitière biologique collectée, c'est l'importance des laits liquides, qui ont capté 16% de la MSU en 2023.

L'analyse ciblée sur les Produits de Grande Consommation (PGC) accentue ce contraste. Alors que dans l'ensemble de l'industrie laitière, **les laits liquides conditionnés** ne mobilisent que 7% de la MSU totale, ils représentent **31% de la MSU dédiée aux PGC biologiques**. À l'inverse, les fromages, qui constituent le pilier de la valorisation nationale avec 36% de la MSU globale, ne pèsent que 16% dans le mix produit biologique.

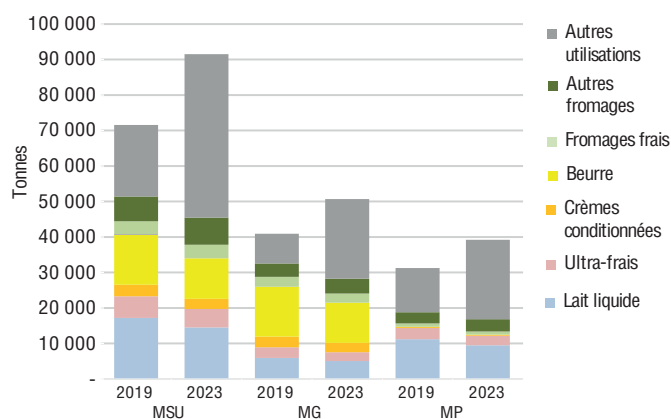
Ainsi, en 2023, la valorisation du lait biologique transformé en PGC place les laits liquides en tête (31%), suivis du beurre (24%), des fromages (24%) et enfin des yaourts (11%). Cette structure souligne l'orientation marquée du secteur bio vers les produits de base.

En 2023, la ressource laitière biologique issue de la collecte française a atteint 92 700 t de MSU. 40% ont été déclassés (source FAM) et 47 100 t ont été orientés vers la fabrication de PGC bio. Le reste a été orienté vers la fabrication de poudres, crèmes vac et autres ingrédients ou exporté sous forme de lait en vac.

La ventilation de la matière grasse contenue dans la ressource laitière transformée diffère de celle de la matière protéique. Ainsi les fabrications nationales de beurre utilisent l'essentiel de la matière grasse (40%). C'est le lait liquide qui constitue le premier débouché pour les protéines en captant 50% de la matière protéique du lait transformé.

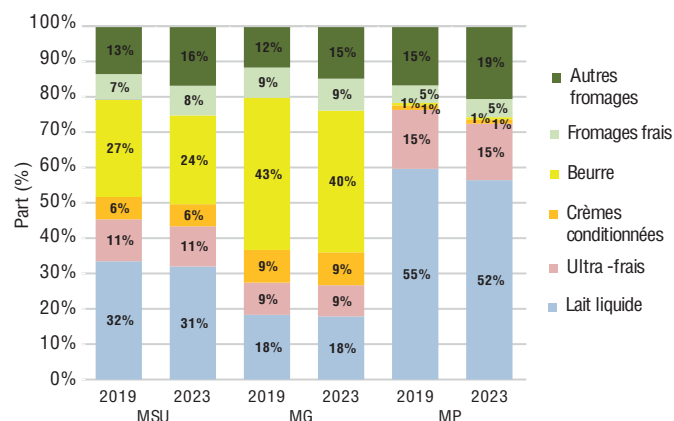
BILAN DES FABRICATIONS ET DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS BIO

FIG. 6 : VENTILATION DE LA MSU, MG ET MP DU LAIT BIO



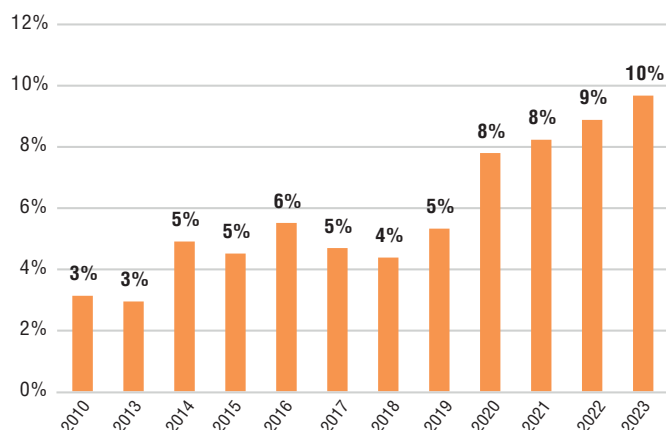
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après FAM

FIG. 7 : VENTILATION DE LA MSU, MG ET MP DES PRODUITS LAITIERS BIO DE GRANDE CONSOMMATION FABRIQUÉS



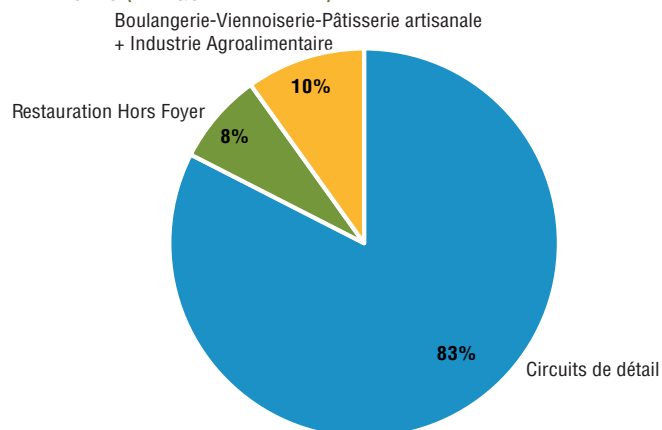
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après FAM

FIG. 8 : PART DES EXPORTATIONS DANS LES FABRICATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS LAITIERS BIO (EN VALEUR)



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après Agence Bio /ANDI

FIG. 9 : RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION FRANÇAISE DE PRODUITS LAITIERS BIO (EN ÉQUIVALENT LAIT)



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après FAM, CIRCANA-CNIEL, GIRA FS, Agence Bio

Peu d'échanges de produits laitiers bio

En 2023, les **exportations** de produits laitiers bio ont atteint 79 millions € d'après l'Agence Bio. Elles ont représenté **9% des fabrications françaises** de produits laitiers biologiques en valeur. Cette part, qui oscillait historiquement autour de 5%, a progressé ces dernières années. Dans un contexte de repli de la consommation intérieure, les marchés extérieurs sont devenus un débouché plus stratégique pour la filière. Les exportations sont principalement constituées de poudres de lait.

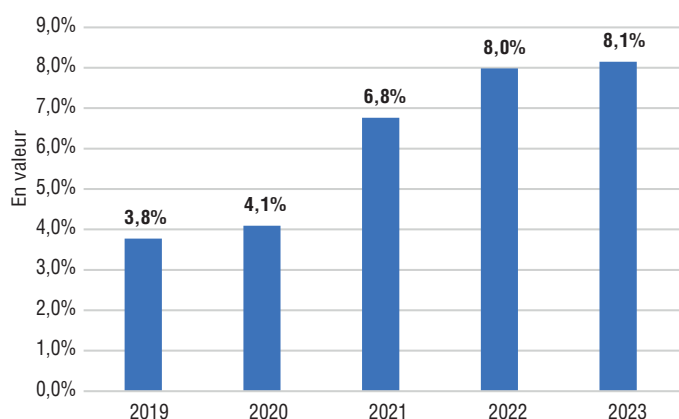
À l'inverse, les **importations** demeurent marginales et stables, s'établissant à 15 millions d'euros en 2023. Elles ne couvrent que **2% de la consommation française** de produits laitiers bio. Ces achats à l'étranger répondent à des besoins spécifiques : il s'agit essentiellement de fromages AOP bio (notamment italiens), de produits issus de la filière «lait de foie», ainsi que de quelques références de Produits de Grande Consommation pour la grande distribution ou de beurre destiné aux IAA.

Une prédominance de la distribution de détail

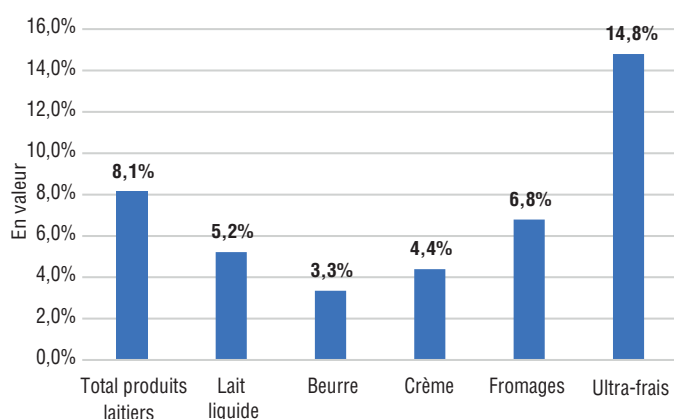
En 2023, la **consommation française de produits laitiers bio a été estimée à 672 millions de litres équivalent lait**. Ce volume a été calculé en intégrant l'hypothèse d'un taux de déclassement de la collecte de 40% (donnée FranceAgriMer) et en considérant que les proportions d'échanges extérieurs (exportations et importations) sont identiques en valeur et en volume.

D'après les données CIRCANA et Kantar, la **consommation de produits laitiers bio dans les circuits de détail** s'est établie à 555 millions de litres équivalent lait soit l'essentiel de la consommation nationale avec une part de **83%**. Les achats des ménages en magasins généralistes ont reculé de 19% entre 2019 et 2023.

D'après GIRA FS Food Service, en 2023, les achats de produits laitiers bio en **RHF** ont représenté 51 millions de litres équivalent lait soit **8%** de la consommation nationale. Il est important de noter que ce périmètre se limite à la restauration stricte et n'englobe pas l'intégralité du food service. Par déduction, la part orientée vers la **Boulangerie-Pâtisserie artisanale et les IAA** est estimée à **10%** de la consommation nationale.

FIG. 10 : PART DES PRODUITS LAITIERS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE (EN VALEUR)

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après GIRA FS

FIG. 11 : PART DE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE EN 2023 PAR TYPE DE PRODUITS LAITIERS (EN VALEUR)

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après GIRA FS

Le dynamisme du segment biologique en restauration hors foyer : entre impulsion législative et défis d'approvisionnement

L'introduction des produits laitiers biologiques dans la restauration hors foyer s'est initialement opérée avec les **produits ultra-frais**, un segment privilégié pour sa forte visibilité auprès des convives. Puis sous l'effet de la loi **Egalim**, **l'usage de la bio s'est généralisé aux ingrédients de base que sont le lait, le beurre et la crème**.

La part des produits laitiers biologiques en restauration hors foyer a fait preuve d'une forte résilience. Contrairement aux circuits de la distribution de détail, qui ont subi les contrecoups du désengagement des ménages et de l'inflation, la demande au sein de la RHF s'est tenue.

D'après les acteurs de la RHF, **très peu de produits laitiers biologiques sont importés** à part quelques spécialités (notamment fromages).

Le secteur fait face à la crainte d'une pénurie de l'offre bio. Dans un contexte de concurrence entre les différents débouchés, un redémarrage significatif de la consommation des ménages pourrait fragiliser l'approvisionnement de la restauration, le food service risquant alors d'être délaissé au profit des circuits de détail.

Les ingrédients laitiers biologiques en industrie agroalimentaire : un débouché restreint

L'utilisation d'**ingrédients laitiers biologiques au sein des IAA demeure minoritaire**, le développement se heurtant à des enjeux d'image et de cohérence. Pour le consommateur de produits issus de l'agriculture biologique, l'acte d'achat est souvent dicté par une quête de naturalité et de simplicité, des valeurs qui entrent parfois en contradiction avec la perception des produits ultra-transformés. Un consommateur de produits bio privilégiera, par exemple, une glace artisanale locale à son équivalent industriel, fût-il certifié biologique.

En conséquence, les volumes d'ingrédients laitiers biologiques mobilisés par l'industrie restent modestes. **Face aux difficultés d'approvisionnement en formats industriels ou pour répondre à des impératifs de compétitivité tarifaire, certaines entreprises ont recours à l'importation**, notamment pour le beurre bio.

Si certaines enseignes n'ont jamais franchi le pas de la certification, d'autres, après avoir réduit, voire suspendu leurs gammes biologiques face aux incertitudes du marché, opèrent aujourd'hui un retour sélectif. Ce redéploiement s'articule généralement autour de gammes plus resserrées et ciblées.



Rayon produits laitiers bio

DOSSIER
LAIT DE VACHE

OÙ VA LE LAIT?

N° 569
Septembre 2026

Économie de l'élevage



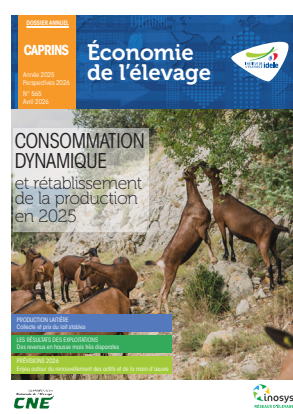
Retrouvez tous les dossiers « Économie de l'Élevage » sur :
www.idele.fr



Dossier annuel -
Bovins lait
n°564 - Mars 2026



Dossier annuel -
Bovins viande
n°563 - Janvier 2026



Dossier annuel -
Caprins
n°565 - Avril 2026



Dossier annuel -
Ovins
n°566 - Avril 2026



Dossier marchés mondiaux -
Produits laitiers
n°567 - Juin 2026



Dossier marchés mondiaux -
Viande bovine
n°568 - Juin 2026

Conception de la maquette : Béta Pictoris (beta.pictoris@free.fr) - Institut de l'Élevage

Mise en page et iconographie : Jenny LEFEUVRE (Institut de l'Élevage)

Crédits photos : Couverture ©O.AMY/CNIEL, P2 ©L.PAGE/CNIEL, P4 ©A.BERTIN/CNIEL, P7 ©O.AMY/CNIEL, P9 ©KUBALS/ADOBESTOCK, P10 ©IMAGE'IN/ADOBESTOCK, P11 ©PRASHANT ZI/ADOBESTOCK, P12 ©D.MEIGNAN/CNIEL, P14 ©KORTA/ADOBESTOCK, P19 ©RAW PIXEL/ADOBESTOCK, P21 ©PUNTOSTUDIOFOTO LDA/ADOBE STOCK, P23 ©ARIS SANJAYA/ADOBE STOCK, P25 ©M.VANDEWALLE, P26 ©PARILOV/ADOBESTOCK, P29 ©C.MAIGRET/IDELE, P33 ©TANYA KEISHA/ADOBESTOCK.

Imprimé à L'Artésienne - N°ISSN 1273-8638 - N° IE 0026501026

Version numérique téléchargeable gratuitement sur www.idele.fr

Confédération
Nationale de l'Élevage
CNE