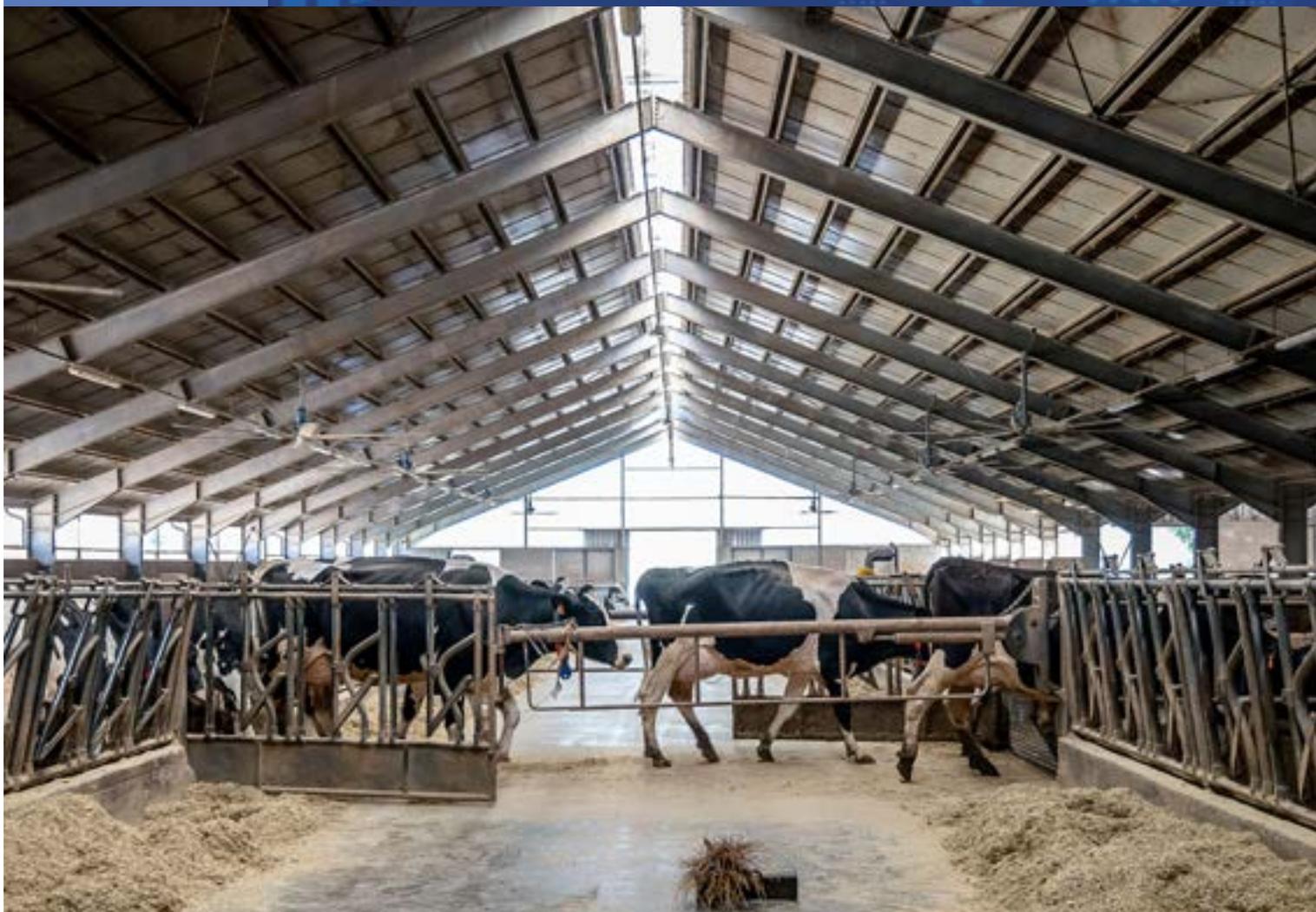


DOSSIER ITALIE

FILIÈRE
LAIITIÈRE

N° 522
Septembre 2021
18 €

Économie de l'élevage



Les fromages AOP, moteurs de l'essor de l'Italie laitière

- Un secteur laitier diversifié, le lait de vache concentré au Nord
- Une filière encore peu organisée
- Le fromage *leader* des produits laitiers
- Un marché déficitaire en volume, mais excédentaire en valeur

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.

RÉDACTEURS :

Département Économie de l'Élevage : Maria CAMPOS-HERRADA, Jean-Marc CHAUMET, Gérard YOU.

RÉDACTEUR EN CHEF : Philippe CHOTTEAU

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier chaleureusement les entreprises, les organismes et les personnes qui, par les réponses et informations qu'elles nous ont apportées, ont contribué à la réalisation de cette étude, et en particulier :

ORGANISMES D'ETUDE ET DE RECHERCHE

- Paola PARMIGIANI et Maria RONGA de l'ISMEA
- Angelo ROSSI du CLAL
- Daniele RAMA de l'OMPZ
- Alberto MENGHI du CRPA
- Alexander ANTON, Secrétaire Général de l'EDA

SECTEUR DE LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

- Vittorio FIORE, Directeur de la Communication, Groupe Lactalis Italie
- Michele FALZETTA, Directeur Général Latteria Soresina
- Piercristiano BRAZZALE, Président de Brazzale

FINANCEURS :

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



Les fromages AOP, moteurs de l'essor de l'Italie laitière

Depuis la suppression des quotas laitiers, la filière laitière italienne connaît un essor à faire pâlir d'envie l'Allemagne et la France, et ses principaux partenaires commerciaux. En cinq ans, la production laitière a bondi de +10%, grâce à la forte amélioration de la productivité de son cheptel, si bien que le solde commercial en produits laitiers est devenu excédentaire pour la première fois en 2020.

La production laitière a surtout progressé dans la plaine du Pô (à cheval sur 5 régions administratives de l'Italie du Nord) où se situe l'essentiel de la production nationale. Les leviers ont été l'amélioration génétique des troupeaux, le recours intensif à la complémentation alimentaire, et des investissements techniques et matériels importants. Malgré des coûts de production plus élevés qu'en Europe du Nord et de l'Ouest, les élevages laitiers d'Italie du Nord bénéficient d'une très bonne valorisation de leur lait, transformé en fromages AOP. Les emblématiques *Grana Padano*, *Parmigiano Reggiano* et *Gorgonzola* absorbent 40% du lait italien et sont très prisés à l'export.

La hausse de la collecte laitière a d'un côté permis d'accroître les fabrications de fromages à valeur ajoutée et de l'autre de réduire les importations de produits de base, notamment du lait vrac bon marché, qui entrent dans les fabrications de laits conditionnés et autres produits frais. Ainsi, la France, a subi une forte dégradation de son solde commercial en produits laitiers, devenu négatif depuis 2018 sous l'effet d'un fort ralentissement de ses exportations, parallèlement à des achats croissants de fromages AOP italiens.

Le dynamisme de la production italienne pourrait toutefois buter plus ou moins rapidement sur certaines limites. En Italie du Nord, le dynamisme de l'économie accentue la pression sur un marché foncier agricole devenu prohibitif. Restreints par la faible surface allouée aux cultures céréalières, les élevages laitiers recourent à des achats croissants d'aliments concentrés, massivement importés, qui gonflent les coûts de production et rendent les élevages italiens très sensibles à la volatilité des marchés des grains. En outre, le développement rapide de la production laitière a dégradé la qualité de l'eau et accru les émissions de particules fines.

Si pour l'instant c'est surtout la valeur du foncier qui pèse sur le développement de la production laitière, les attentes sociétales et les réglementations environnementales plus contraignantes pourraient à terme devenir les principaux facteurs limitant la croissance de la production laitière italienne.

SOMMAIRE

2/ L'ITALIE, ACTEUR MAJEUR DANS L'AGRICULTURE EUROPÉENNE

4/ UN SECTEUR LAITIER DIVERSIFIÉ, LE LAIT DE VACHE CONCENTRÉ AU NORD

8/ DES LIMITES À LA CROISSANCE DANS LE NORD

10/ DES COÛTS DE PRODUCTION ÉLEVÉS

14/ UNE FILIÈRE ENCORE PEU ORGANISÉE

16/ UNE MULTIPLICITÉ D'E TRANSFORMATEURS

18/ LE FROMAGE *LEADER* DES PRODUITS LAITIERS

22/ UN MARCHÉ DÉFICITAIRE EN VOLUME, MAIS EXCÉDENTAIRE EN VALEUR

24/ QUELLES PERSPECTIVES ?

1

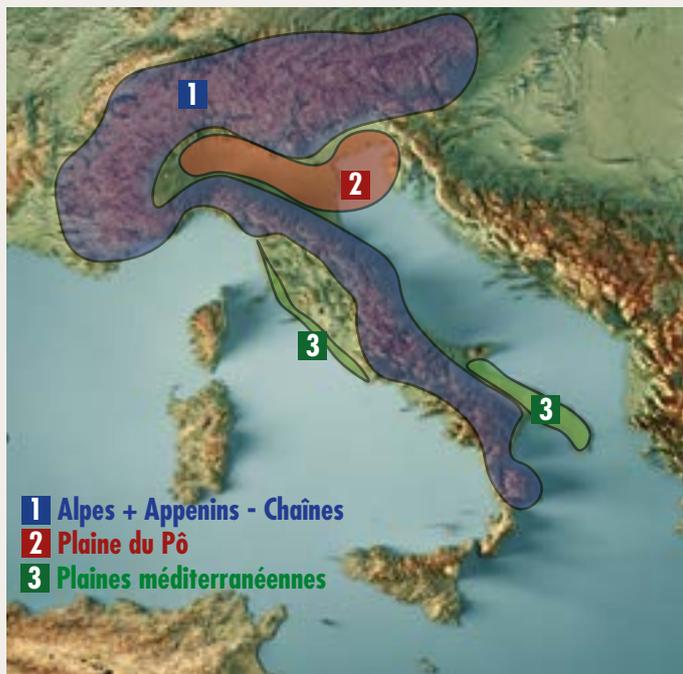
L'ITALIE, ACTEUR MAJEUR DANS L'AGRICULTURE EUROPÉENNE

Malgré des conditions pédoclimatiques peu favorables, l'Italie est une puissance agricole majeure. Tournée vers les productions végétales et animales à haute valeur ajoutée, elle s'appuie sur un marché domestique solide et un marché à l'export dynamique.



Une puissance agricole malgré des fortes contraintes

Malgré des fortes contraintes pédoclimatiques, l'Italie est la 3^{ème} puissance agricole européenne, derrière la France et l'Allemagne, grâce à une agriculture diversifiée qui réussit à dégager une forte valeur ajoutée, avec des produits alimentaires bien valorisés sur le marché domestique comme à l'export.



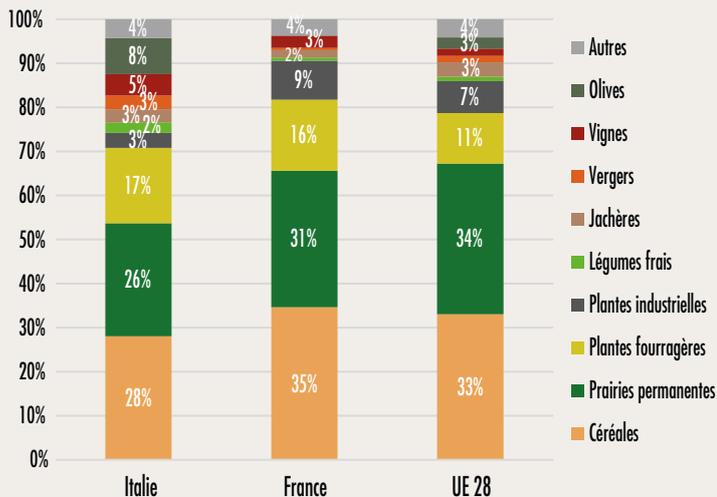
Source : ©FranckRamsport/Stock-835874798

Avec une superficie totale proche de 301 000 km², l'Italie est le 7^{ème} pays le plus étendu de l'Union européenne à 27, et pointe au 3^{ème} rang en termes de population, avec plus de 60 millions d'habitants. Cependant, c'est un pays où la population est âgée et décline, pénalisée par une économie fragile et par un taux de chômage élevé.

Le pays est soumis à des nombreuses contraintes géographiques, avec deux tiers du territoire à une altitude supérieure à 600 m. La SAU italienne représente 13,1 millions d'hectares, dont un tiers seulement en zone de plaine (majoritairement situé dans la Plaine du Pô) : les reliefs sont souvent accidentés avec des fortes amplitudes thermiques. La pluviométrie est relativement faible, aux environs de 600 mm en moyenne nationale, avec un gradient Nord-Sud. De façon schématique, on peut distinguer trois grands ensembles agro-climatiques :

- Les Alpes et les Apennins, chaînes de montagne situées au nord du pays, traversent la péninsule du Nord au Sud, avec des hivers froids et secs et des étés doux et pluvieux.
- La Vallée du Pô, au nord de l'Italie, dispose d'un climat continental, avec des hivers froids et des étés étouffants. L'humidité de l'air est élevée toute l'année et les précipitations sont modérées, et c'est une des régions les moins venteuses au monde. Le potentiel agronomique de cette zone est élevé, tant et si bien qu'elle concentre une grande part de la production agricole du pays.
- Enfin, les régions méditerranéennes, situées vers les côtes et les plaines du pays (principalement dans le Centre et le Sud, mais aussi en Ligurie et en Toscane), sont caractérisées par une pluviométrie faible et des températures relativement élevées toute l'année.

UTILISATION DE LA SAU EN ITALIE, EN FRANCE ET DANS L'UE À 28 EN 2016



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

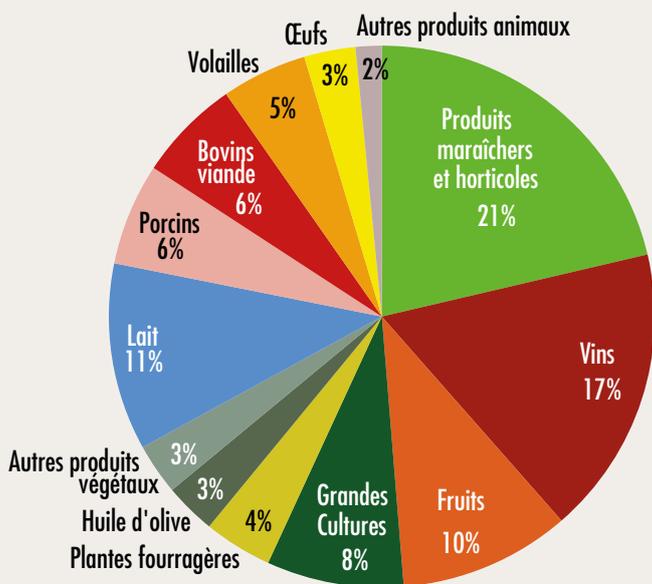
Une agriculture dominée par les productions végétales

Malgré ces contraintes naturelles, l'Italie est un grand pays agricole à l'échelle européenne et mondiale. Elle représente la 4^{ème} surface agricole de l'UE-27, et se distingue par la part importante des cultures pérennes, notamment méditerranéennes (vignes, oliveraies et vergers). Les productions végétales sont donc prédominantes : elles occupent 74% de la surface agricole (SAU) nationale, et représentent 65% de la valeur produite par l'agriculture italienne en 2020. Le pays est, avec l'Espagne, le principal producteur de fruits (10,8 Mt en 2019) et le deuxième producteur de légumes (7 Mt) dans l'UE. Les plantes fourragères occupent 17% de la SAU, soit plus que la moyenne de l'UE, tandis que les prairies permanentes et les pâturages occupent près de 26% de la SAU, contre 34% en moyenne dans l'UE-28 en 2016.

Un pays de tradition laitière à haute valeur ajoutée

La valeur produite par le secteur animal italien se situait au 4^{ème} rang européen en 2020, selon Eurostat, loin derrière l'Allemagne et la France, mais au coude à coude avec l'Espagne. La production de viandes y est largement dominante avec 17% du produit agricole, suivie du lait, qui représente 11% du produit agricole national (et le tiers des productions animales). En effet, les produits laitiers sont bien valorisés sur le marché domestique et à l'export, et la consommation de produits laitiers figure parmi les plus élevées en Europe. La tradition laitière italienne, ainsi que la stratégie de la filière de valoriser la production nationale par des produits à haute valeur ajoutée s'exprime pleinement au travers l'existence de 55 fromages sous Dénomination d'Origine Protégée (DOP équivalent à AOP). Occupant le 6^{ème} rang européen, la production laitière italienne, estimée à 12,7 millions de tonnes, représente 50% de celle de la France en volume, et 60% de la valeur (à un peu plus de 5 milliards d'euros en 2019).

RÉPARTITION DE LA VALEUR DES PRODUCTIONS AGRICOLES EN ITALIE EN 2020



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

Forte dépendance aux importations des céréales

L'Italie doit importer des céréales destinées à la consommation humaine, mais aussi à l'alimentation animale, pour satisfaire sa demande nationale. La surface cultivée en céréales est relativement faible ; 3,5 millions d'hectares en 2019 selon Eurostat, soit un peu plus du tiers de celle cultivée en France, et située majoritairement dans la Plaine du Pô. L'Italie importe la moitié de ses besoins en maïs grain, les deux tiers de ceux en blé tendre, et 30% de ceux en orge. L'Italie importe également des volumes importants de tourteaux de soja en provenance de l'Argentine et du Brésil (près de 2,2 millions de tonnes en 2020). Cette dépendance aux importations pour l'alimentation animale s'est accentuée au fil des années, ce qui rend les élevages italiens très sensibles à la volatilité des marchés des grains.



2

UN SECTEUR LAITIÈRE DIVERSIFIÉ, LE LAIT DE VACHE CONCENTRÉ AU NORD



L'Italie est un pays de tradition laitière, comme en témoigne la diversité des fabrications fromagères. La production de lait de vache, bridée sous le régime des quotas laitiers, est redevenue dynamique depuis 2015 malgré des coûts de production élevés. Les systèmes d'élevage les plus productifs, concentrés au Nord, ont évolué de façon relativement homogène, et leur poids dans la production nationale ne cesse d'augmenter.

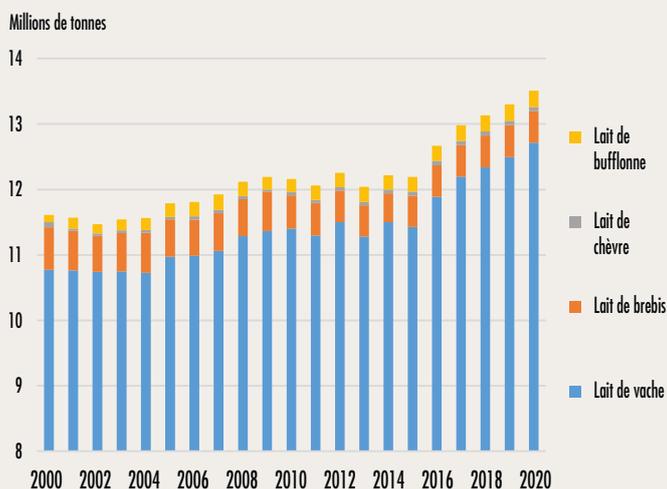
L'Italie, premier producteur européen de lait de bufflonne

La production laitière, toutes espèces confondues, est un poids lourd dans l'économie italienne, avec un tiers de la valeur agricole issue des productions animales contre 19% en moyenne dans l'UE-27. Avec une production de lait dépassant les 13 millions de tonnes en 2020, le pays se classe au 5^{ème} rang, avec un peu plus de 8% de la production laitière de l'UE-27.

Largement dominée par le lait de vache (avec 94% des volumes), la production laitière italienne se distingue par sa production de lait de bufflonne, localisée principalement dans les régions de Campanie et du Lazio. En effet, si elle ne représente que 2% du total du lait produit, l'Italie en est le principal producteur européen, avec 90% des volumes. Cette filière connaît un essor depuis plusieurs années, et la production a plus que doublé en 20 ans (à plus de 250 millions de litres), tirée par la demande de mozzarella, très prisée des Italiens et aussi de plus en plus à l'export.

Le lait de brebis, avec 4% de la production laitière nationale, est destiné majoritairement à la production du fromage AOP Pecorino Romano. Cette filière, dont la collecte et les fabrications sont concentrées dans les îles et au centre du pays, est en régression avec une faible valorisation du prix du lait de brebis, ce qui explique la chute de sa production de -25% en 20 ans.

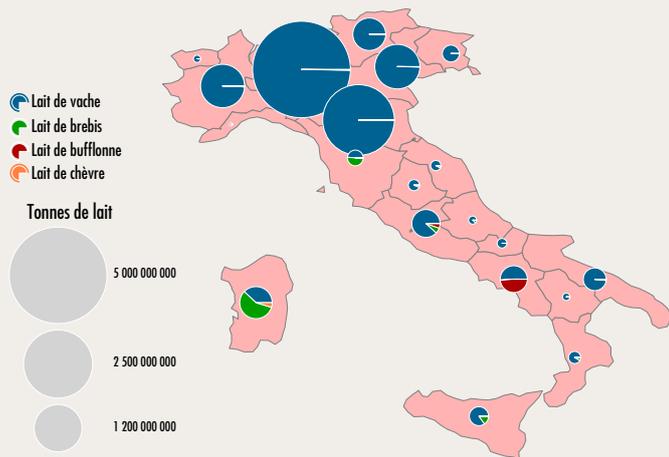
ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION LAITIÈRE ITALIENNE



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



LA PRODUCTION LAITIÈRE ITALIENNE EN 2020 (PAR RÉGION)



Carte réalisée avec Cartes&Données-©Articque
 Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Eurostat

Le lait de vache, produit majoritairement au Nord

Le lait de vache constitue le gros de la production laitière italienne, avec 12,7 millions de tonnes produites en 2020 et 53 000 exploitations recensées en 2016. Longtemps contenue par le régime des quotas (seulement +5% entre 1990 et 2015), la production est redevenue dynamique depuis leur suppression (+10% entre 2015 et 2020), tirée par la demande nationale et internationale en produits laitiers à base de lait italien. La production laitière croît surtout dans le Nord : entre 2015 et 2019, de +13% en Lombardie, de +10% en Emilie-Romagne, et de +10% au Piémont. En revanche, dans le Sud elle décline: -17% en Molise et dans les Marches, et -5% en Campanie. Ces évolutions ont accéléré la concentration géographique de la production déjà effective avant la fin des quotas laitiers. Ainsi, en 2020, la Lombardie a produit à elle seule au moins 40% du lait italien et représenté 44% des livraisons. En 2020, l'Italie du Nord a concentré 85% de la collecte nationale et 55% des exploitations laitières, tandis que le Sud pesait pour 11% des livraisons et 38% des exploitations, et le Centre représentait un peu moins de 4% du lait et 8% des fermes.

Le cheptel concentré au Nord également

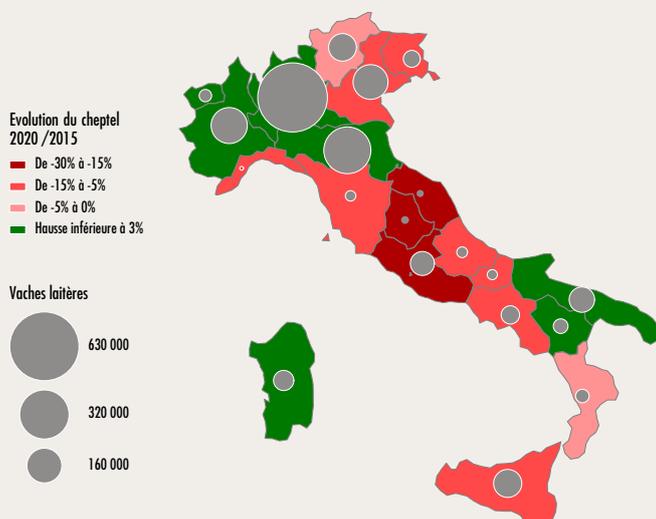
Le cheptel italien affiche des évolutions timides et en dents de scie ; l'évolution de la collecte nationale découle de l'évolution régionale du cheptel. Certaines régions ont vu leurs effectifs de vaches laitières chuter, avec, selon la BDN¹, des baisses supérieures à -12% entre 2015 et 2020 (en Sicile, Lazio, Campanie et Abruzze...). Parallèlement, les effectifs en Lombardie, Emilie-Romagne et dans le Piémont ont progressé de +4% pendant la même période. Ainsi le Nord regroupe 85% des 1,8 million de vaches laitières recensées en décembre 2020.

La baisse du cheptel dans les régions au sud de la plaine du Pô a de multiples facteurs d'explication. Les experts évoquent notamment la pyramide d'âge des éleveurs et la difficile relève générationnelle dans les bassins méridionaux, où les exploitations avec des petits troupeaux arrêtent leur activité dans un contexte de coûts de production plus élevés que dans le Nord (par éloignement géographique des sites de transformation laitière et de fabrication de l'aliment acheté).

Ainsi, les différences structurelles sont très prononcées au niveau régional. Des régions comme la Lombardie, l'Émilie-Romagne et la Vénétie ont, grâce à des investissements techniques, des niveaux de production de lait par exploitation, de nombre de têtes par exploitation et de production de lait par tête plus élevés que la moyenne européenne et comparables à ceux de la France et de l'Allemagne. Ce sont précisément ces systèmes, considérés comme efficaces et productifs, qui ont permis la progression de la collecte nationale. Simultanément, des régions comme les Pouilles et le Trentin-Haut-Adige ont une taille moyenne d'exploitation beaucoup plus petite, tant en termes de nombre de têtes que de production de lait. Il est intéressant de noter que le rendement du cheptel lombard, égal à celui des Pays-Bas, est supérieur à celui du cheptel laitier de la France et de l'Allemagne.

¹Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica

DISTRIBUTION DU CHEPTEL DE VACHES LAITIÈRES EN ITALIE (2020)



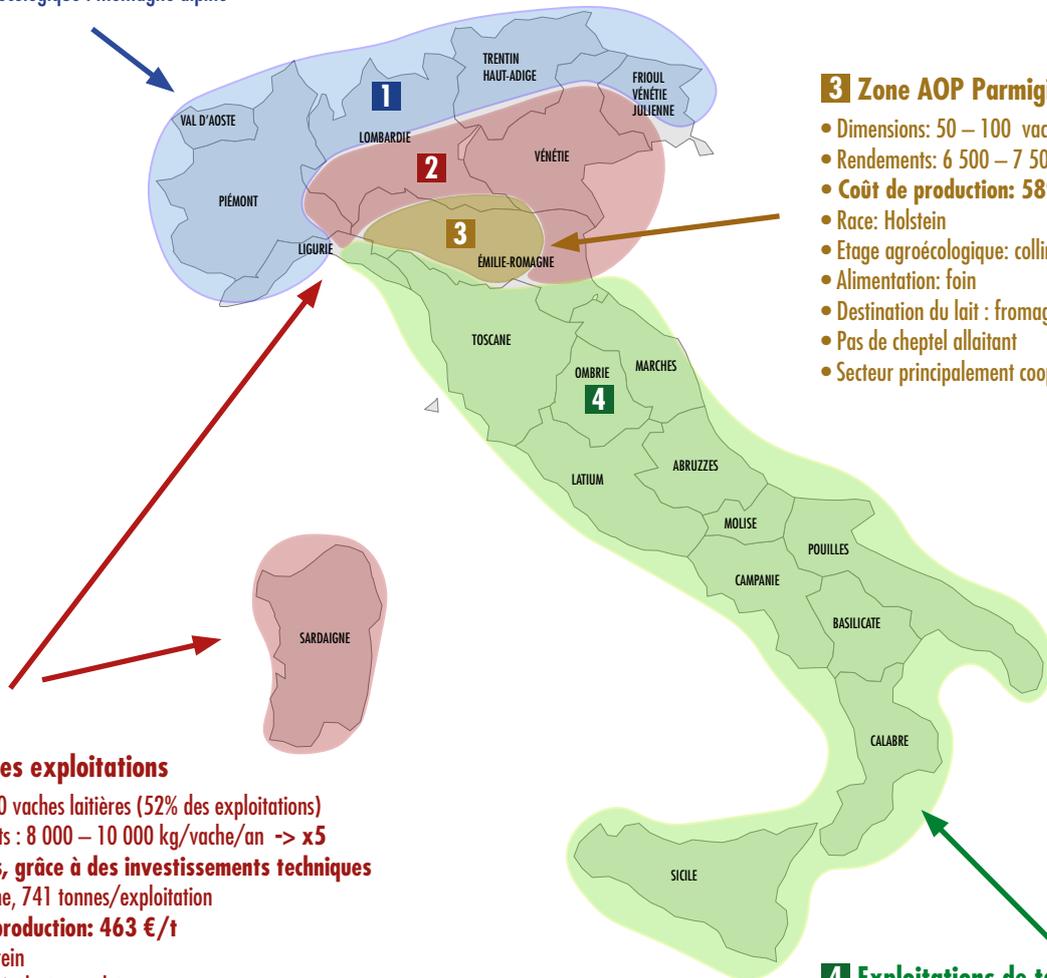
Carte réalisée avec Cartes&Données-©Articque
 Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après BDN

2 UN SECTEUR LAITIER DIVERSIFIÉ, LE LAIT DE VACHE CONCENTRÉ AU NORD

DES SYSTÈMES D'ÉLEVAGE TRÈS CONTRASTÉS

1 Petites exploitations

- Dimensions : moins de 30 vaches laitières
 - Rendements : 3 000 – 5 000 kg/vache/an -> **x2,5 en 30 ans**
 - En moyenne, 143 tonnes/exploitation
 - **Coût de production: 860 € /t**
 - Races Brune, Pie-Rouge (ou Fleckvieh)
 - Étage agroécologique : montagne alpine
- Alimentation : pâturages, concentrés -> forte dépendance aux aliments achetés
 - Destination du lait : fromages typiques (**pas d'AOP majoritaire**)
 - Pluriactivité des exploitants + activité fermière + vente directe
 - La production de viande bovine peut concurrencer la production laitière : nombreuses exploitations à vocation mixte



3 Zone AOP Parmigiano Reggiano

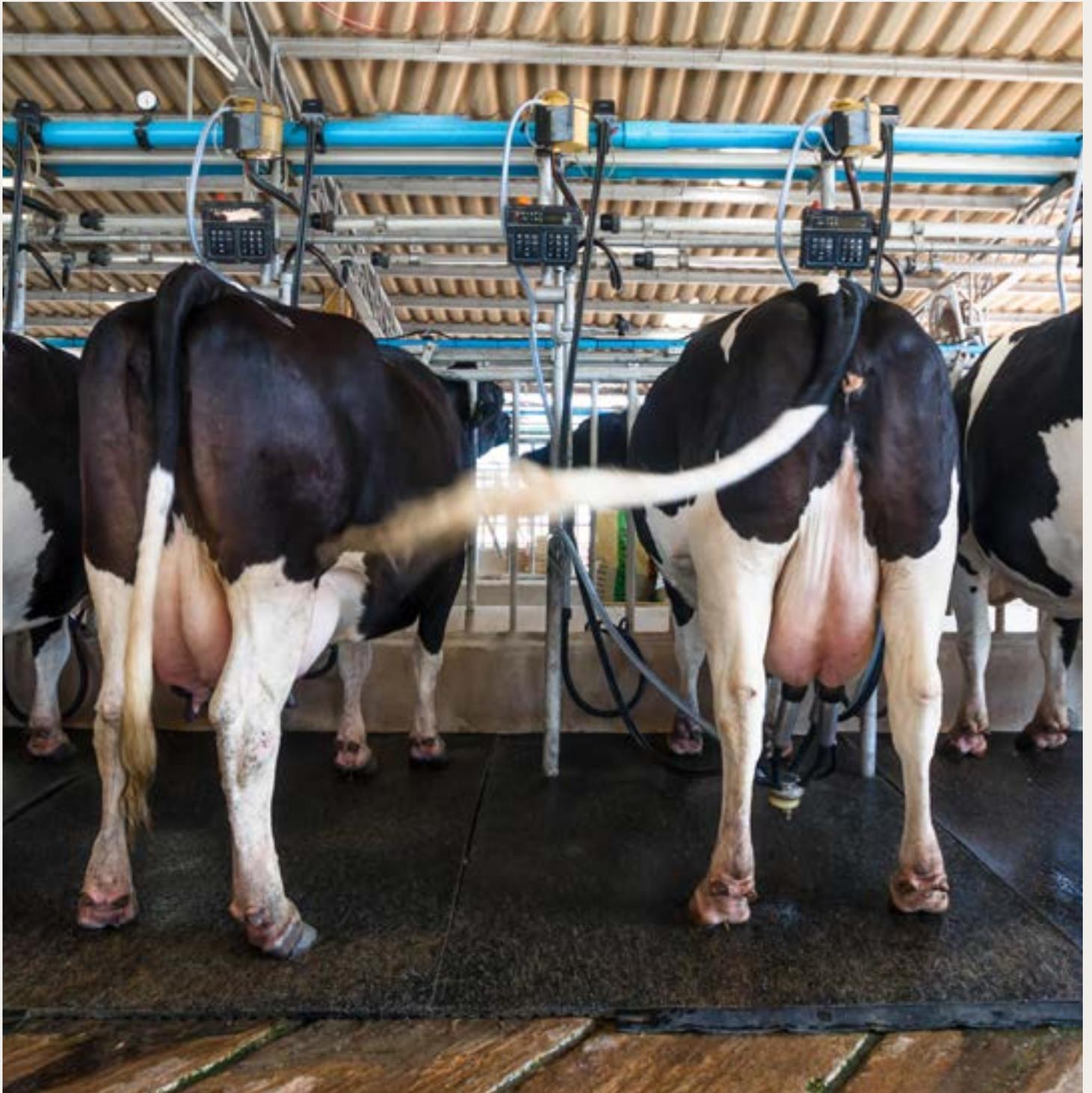
- Dimensions : 50 – 100 vaches laitières
- Rendements : 6 500 – 7 500 kg/vache/an
- **Coût de production: 589 € /t**
- Race: Holstein
- Étage agroécologique: collines/plaines/petite montagne
- Alimentation: foin
- Destination du lait : fromages AOP
- Pas de cheptel allaitant
- Secteur principalement coopératif (80%)

2 Grandes exploitations

- Plus de 150 vaches laitières (52% des exploitations)
- Rendements : 8 000 – 10 000 kg/vache/an -> **x5 en 30 ans, grâce à des investissements techniques**
- En moyenne, 741 tonnes/exploitation
- **Coût de production: 463 € /t**
- Race: Holstein
- Étage agroécologique: plaine
- Alimentation: ensilage
- Destination du lait : **produits laitiers frais** (lait, yaourt, beurre) + fromages AOP (Grana Padano, Gorgonzola, Asiago)
- Grana Padano: 50% coopératives.
- Livraisons du lait majoritaires
- Le cheptel bovin allaitant est aussi important dans cette région
- Les grandes exploitations prennent le pas sur les autres systèmes dans le Nord

4 Exploitations de taille moyenne

- Dimensions : 50 - 100 vaches laitières
- Rendements : 6 500 – 8 000 kg/vache/an
- **Coût de production: 481 € /t**
- Race: Holstein
- Étage agroécologique: plaine
- Alimentation: foin et ensilage
- Destination du lait: produits laitiers frais, fromages à pâte filée



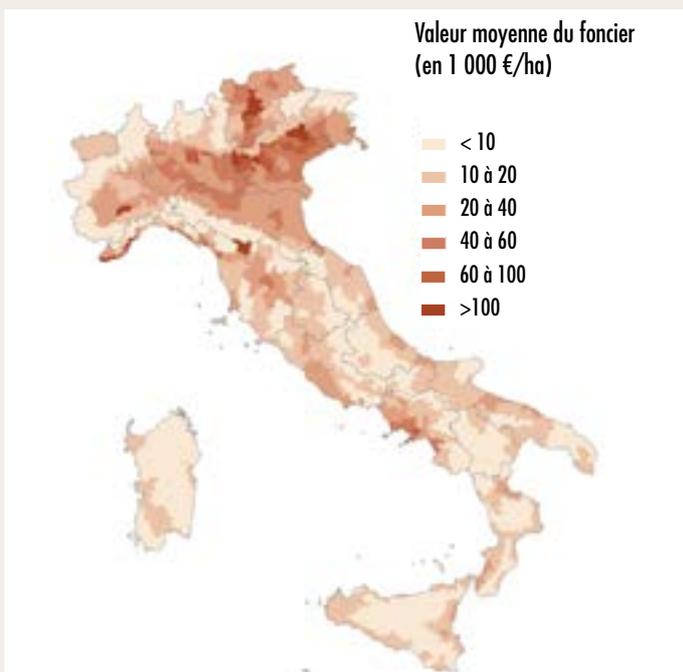
3

DES LIMITES À LA CROISSANCE DANS LE NORD

L'agriculture dans la plaine du Pô est particulièrement confrontée à des enjeux environnementaux, au premier rang desquels la gestion des émissions d'azote, et de CO², d'ammoniac et de particules fines. La filière lait de vache est pointée du doigt, et doit aussi faire face à une pression foncière importante dans la région la plus développée du pays.



LE MARCHÉ FONCIER EN 2016



Source : CREA - Rapporto regionale sul mercato fondiari 2016

Des zones d'élevage restreintes

Environ 77% du territoire italien est constitué de montagnes et collines ; les systèmes d'élevage attachés à ces ensembles agroécologiques s'adaptent au milieu (isolement géographique, éloignement des centres de transformation, faible autonomie fourragère...) au prix de coûts de production élevés.

Par contraste, la plaine du Pô présente des avantages incontestables, tant et si bien qu'elle regroupe au moins deux tiers du cheptel laitier national et la majorité des productions de viande bovine. On y trouve aussi l'essentiel de la production porcine (88% du cheptel en 2020), et de la volaille (77% du cheptel), mais aussi du blé, du maïs, du riz et des betteraves à sucre.

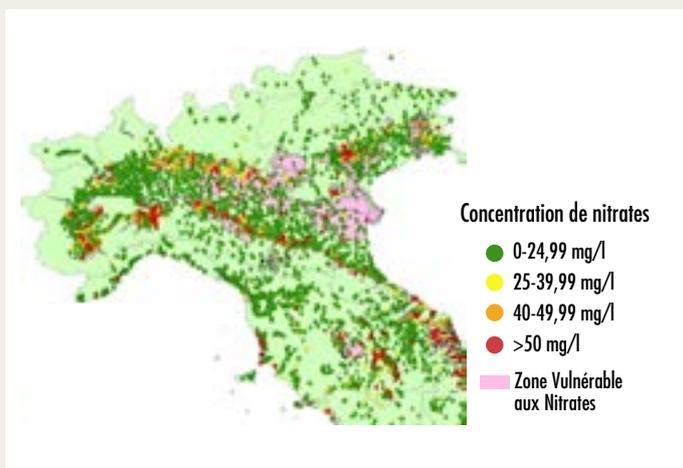
Cette plaine, fertilisée par les limons et sédiments fluviaux descendant des Alpes, dispose d'un climat tempéré. C'est aussi un véritable carrefour depuis l'Antiquité, entre l'Europe centrale, la Méditerranée et l'Adriatique. La compétition y est très dure pour l'accès au foncier, entre urbanisation, industrie et agriculture.

La pression foncière

Mais la plaine intéresse aussi les industriels, attirés par des réseaux routiers denses, et des villes grandes et moyennes avec des marchés solides. Impulsé par l'industrie métallurgique, électrique et chimique, le bassin d'emploi de la plaine est bien entendu un bassin de consommation très important, donc le PIB/habitant est presque le double de celui de l'Italie du Sud, avec 35 000 €/habitant/an en moyenne en 2019 (contre 19 000 € dans le Sud). En 2017, 40% de la population italienne y résident sur 15% du territoire national, et la densité démographique de la région est deux fois plus élevée que la moyenne nationale (avec 355 hab km²).

Dans ce contexte, la valeur du foncier agricole ne cesse de s'apprécier depuis de nombreuses années. La dernière enquête sur le marché foncier, conduite par le CREAA², date de 2016. Elle fait état d'un prix moyen des terres arables en plaine, dans le Nord de l'Italie, à 47 500 €/ha, contre 41 600 €/ha en 2009 (soit +14% en 7 ans !). En Vénétie, région touristique bien insérée dans le transport routier, le prix de l'hectare peut dépasser 100 000 €. Le prix du foncier représente donc un obstacle important à l'agrandissement des élevages déjà existants... et une barrière quasi infranchissable pour l'entrée de nouveaux éleveurs.

VALEURS MOYENNES DE CONCENTRATION DE NITRATES SUR LES SITES DE SURVEILLANCE DES EAUX SOUTERRAINES 2008 - 2011 - ITALIE DU NORD



Source : Ministère de l'Environnement

DENSITÉ D'AMMONIAC ÉMIS (T/KM2/AN), MODÉLISATION ANNÉE 2013



Source : selon projet Life «Prepair», site web lifeprepare.eu

La qualité de l'eau

Les 4 régions composant la plaine du Pô ont bénéficié jusqu'en 2015 d'un régime dérogatoire à la Directive Nitrates : la Lombardie, le Piémont, l'Emilie-Romagne et la Vénétie. La directive prévoit la définition de zones vulnérables aux nitrates, dont la localisation est généralement corrélée à la densité des élevages. Dans les zones définies comme vulnérables, il est interdit de dépasser le seuil de 170 kilogrammes d'azote organique par hectare et par an.

Dans le Nord de l'Italie, le seuil maximal d'épandage avait été relevé à 250 kg/ha/an. La dérogation s'appliquait aux éleveurs cultivant au moins 70% de cultures, assurant un couvert végétal prolongé, et pouvant justifier le respect des règles d'efficience alimentaire, de maîtrise des apports azotés aux cultures, d'analyse de terre et d'effluents, etc. Pour la période 2016-2019, seuls le Piémont et la Lombardie avaient demandé et obtenu une prolongation de la dérogation, qui n'a concerné qu'un nombre restreint d'exploitations. Depuis fin 2019, plus aucune dérogation n'est accordée à l'Italie.

Fin 2018, la Commission européenne initiait une procédure d'infraction contre l'Italie pour défaut de mise en œuvre de la Directive Nitrates. Dans un premier courrier, elle reprochait à l'Italie d'avoir omis de désigner des zones vulnérables aux nitrates, de surveiller suffisamment ses eaux, et de prendre des mesures supplémentaires dans des régions affectées telles que le Piémont et la Lombardie. Dans un second courrier (adressé en 2020), la Commission européenne a reproché à l'Italie de raccourcir la période d'interdiction de l'épandage d'effluents d'élevage et de ne pas avoir mis à jour, ni suivi certains programmes d'action régionaux. Le contentieux est toujours en cours, et les régions du Nord devront sans doute attendre sa résolution avant d'être éventuellement en mesure de demander des nouvelles dérogations.

La qualité de l'air

Avec le développement des industries, du trafic routier, de l'agriculture intensive et du chauffage au bois, la vallée du Pô est devenue une zone critique (la plus critique d'Europe) en termes de concentration de polluants dans l'air. Ce phénomène est favorisé par la présence de chaînes de montagnes autour de la plaine, qui, en bloquant les flux d'air maritimes et océaniques, réduisent fortement la ventilation naturelle, et par des épisodes fréquents et prolongés d'inversion climatique (un air plus froid en basse altitude, qui ne peut s'échapper par le haut).

Dans ce contexte, l'élevage est pointé du doigt pour ses émissions. Selon l'ISPRA³, il serait responsable de 75% des émissions nationales de CO² d'origine agricole en 2018, et de 17% des émissions de particules fines de <2,5 micros (tous secteurs confondus). Selon cette même source, l'élevage serait la principale source des émissions d'ammoniac du pays (95%). Ainsi, malgré les améliorations au fil des années, le bassin du Pô ne respecte toujours pas les normes de qualité de l'air fixées par la législation européenne.

Ainsi, si aujourd'hui l'élevage laitier italien, concentré au Nord, n'est soumis à aucune mesure contraignante qui limiterait sa croissance, il se retrouve confronté à une pression sociétale et environnementale croissante. D'un côté, dans le cadre du verdissement de la PAC, la réglementation européenne et italienne, encore peu contraignante, devrait se durcir dans les années à venir. De l'autre, l'opinion publique italienne apparaît de plus en plus sensible à la cause environnementale, ce qui pourrait faire pression sur la filière laitière, pointée du doigt. Cependant, les actions pour y répondre sont très souvent régionalisées et peu coordonnées, faute d'une organisation structurée de la filière, et les pouvoirs publics ne se pressent pas pour les accompagner.

²Organisme de recherche en agriculture et d'analyse de l'économie agricole, dépendant du Ministère de l'Agriculture.

³Institut Supérieur en Recherche Environnementale.

4

DES COÛTS DE PRODUCTION ET DES PRIX ÉLEVÉS

Nos entretiens ont mis en évidence les difficultés rencontrées par les acteurs italiens à réaliser une typologie précise des élevages bovins, et calculer les coûts de production et les revenus par type d'exploitation. En effet, les différentes données mises à disposition par les organismes publics ne s'accordent pas toujours, et les experts rencontrés nous ont souvent mis en garde sur la faible fiabilité des enquêtes déclaratives. Cependant, afin d'analyser les coûts de production de l'Italie et de les comparer à ceux de la France, nous avons retenu et mobilisé les données diffusées par la Commission européenne (Rapport 2018 – *EU Dairy Farms Report* et les données FADN 2019).



CARACTÉRISTIQUES MOYENNES DES EXPLOITATIONS LAITIÈRES SELON LE RICA

Année		France	Italie
2019 OTEX BOVINS LAIT	Unités de travail agricole (UTA)	1,9	2,0
	UTA salariées/UTA totales	15%	20%
	Superficie Agricole Utile (SAU en ha)	93	34
	SFP/SAU	79%	85%
	UGB herbivores/ha de SFP	1,45	2,90
	Vaches laitières	66	56
	Vaches laitières/UGB Bovines	58%	67%
	Production laitière par vache laitière (kg/an)	7 270	6 920
	Production laitière par exploitation (kg/ha)	480 000	388 000
	Production laitière par UTA (kg/an)	252 000	194 000
	Production laitière à la surface (kg/ha SAU)	5 100	11 400
2018 Calculs de la Commission européenne	Coût de production (€/t)	406	430
	Prix du lait (€/t)	356	450
	Revenu de l'exploitation agricoles (RCAL + salaires) / UTA (€)	21 215	50 158

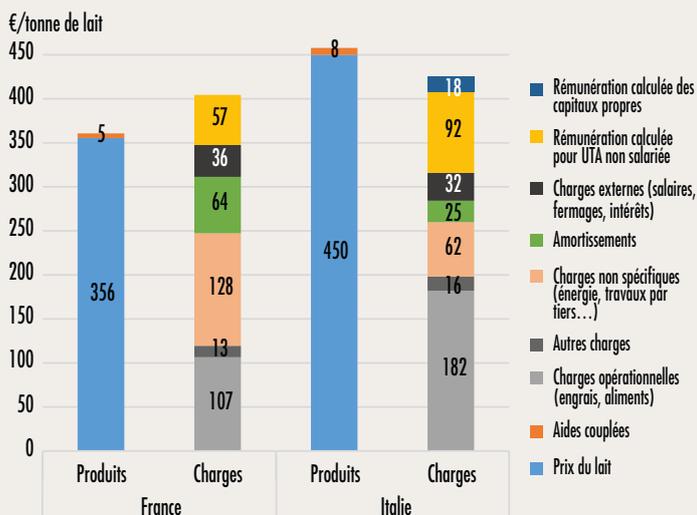
Source : DG AGRI RICA UE

Une sensibilité à la volatilité du prix des matières premières...

Selon le RICA européen (Réseau d'Informations Comptables Agricoles), les élevages italiens consacrent 182 €/tonne de lait à l'alimentation du troupeau laitier, contre 107 € en France (et 126 € en moyenne dans l'UE-28). Ce poste regroupe l'alimentation achetée, mais aussi les coûts de production des fourrages et concentrés produits sur la ferme (au prix du marché). Il s'agit du principal poste de charges : 42% des charges (contre 26% en France), imputable à une multiplicité de facteurs.

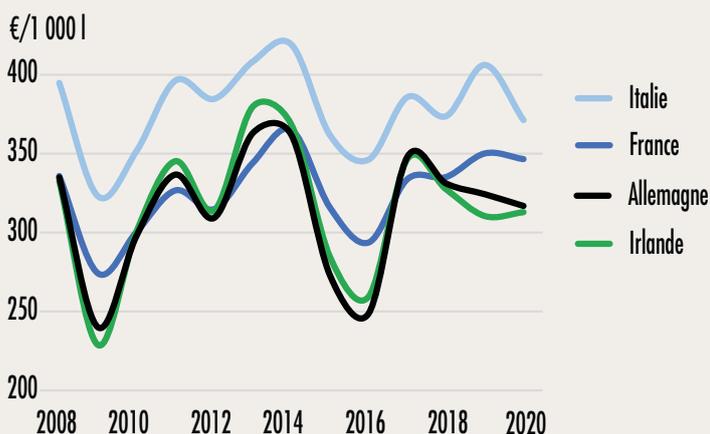
En effet, les dépenses allouées à l'aliment acheté sont 70% plus importantes en Italie qu'en France (125 €/t contre 74 €/t), et font grimper les coûts de production. La faible autonomie fourragère, en raison de la rareté des prairies (un phénomène lié à la valeur du foncier), s'ajoute à l'utilisation élevée de concentrés, estimée à 10 kg/vache/jour dans les élevages intensifs de la plaine du Pô. Ainsi, les élevages italiens subissent une dépendance structurelle aux importations d'aliments (notamment en maïs, dont les surfaces cultivées ont atteint un plus bas historique en 2020). De plus, les matières premières importées coûteraient plus cher en Italie qu'ailleurs en Europe, en raison des infrastructures portuaires de petite taille ; les grands vraquiers transportant les cargaisons de soja, de maïs et autres matières premières ne peuvent pas accoster dans tous les ports italiens. Le coût de l'acheminement de ces ressources fourragères importées dans le territoire national serait également plus élevé, compte tenu de la géographie accidentée du pays et l'absence de longs fleuves navigables.

PRODUITS ET CHARGES DES EXPLOITATIONS LAITIÈRES EN 2018



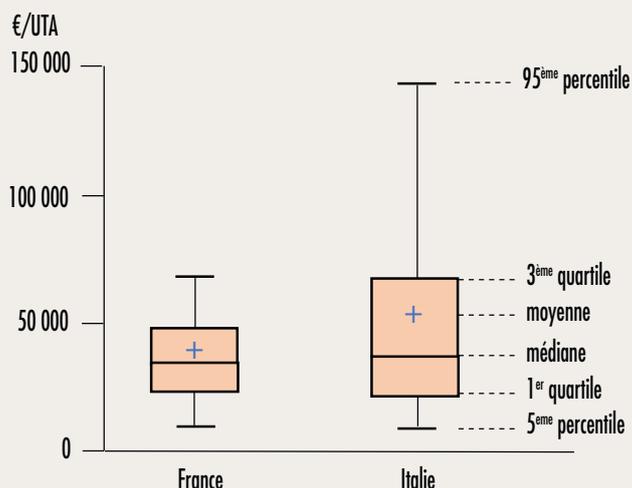
Source : DG AGRI RICA UE

PRIX DU LAIT STANDARD CHEZ LES PRINCIPAUX PRODUCTEURS EUROPÉENS



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après CLAL, FAM, BLE et CSO

DISTRIBUTION DE LA VALEUR AJOUTÉE (AVEC AIDES)/UTA DES ÉLEVAGES LAITIERS EN 2018



Source : DG Agri RICA UE

Les **cahiers de charges des nombreuses AOP italiennes** (qui représentent un peu moins de la moitié de la production laitière du pays) impactent aussi les coûts de production. Les deux principales appellations italiennes, le *Grana Padano* et le *Parmigiano Reggiano*, produites dans le Nord imposent un approvisionnement minimal de 75% du fourrage issu du territoire de l'appellation. Le cahier de charges du *Parmigiano* (fromage qui absorbe un quart de la collecte nationale), exclut l'utilisation de tout fourrage autre que le foin. Il s'agit de contraintes de production qui font grimper le coût de production moyen national, si l'on tient compte de la pression foncière.

Au final, en comptabilisant toutes les charges, y compris la rémunération calculée pour la main d'œuvre non salariée et les capitaux propres, la Commission européenne estime que le coût de production du lait est plus élevé en Italie (430 €/t) qu'en France (406 €/t). Mais c'est aussi vrai pour le prix du lait, qui est plus élevé que le coût de production en Italie en 2018 (alors que c'est l'inverse en France).

Le coût en aliments et la rémunération de la main d'œuvre (différentiel de productivité du travail) sont plus élevés en Italie. Le coût lié aux investissements (amortissements), en particulier en matériel, est plus élevé en France, surtout ramené à la tonne de lait (compte tenu de la plus faible production par ha). Le recours à la main d'œuvre extérieure coûte plus cher en France également, avec 47 €/t dont 38 € de travaux par tiers, contre 26 €/t, dont 7 € de travaux par tiers en Italie.

... mais un lait de vache bien valorisé

En 2020, le prix standard du lait italien s'est établi en moyenne annuelle à 371 €/1 000 l, selon le CLAL, soit +7% par rapport à la France (à 347 €/1 000 l), et +9% à la moyenne européenne (à 341 €/1 000 l). Sur cinq ans, de 2015 et 2020, le prix moyen pondéré du lait italien était 14% plus élevé que le prix du lait français, 11% par rapport au lait néerlandais, et 22% au lait allemand. En effet, la valorisation du lait italien, basée fortement sur des fromages AOP à haute valeur ajoutée, ainsi que la très faible part des ingrédients laitiers protègent le lait italien de la volatilité des marchés, sans pour autant le déconnecter complètement.

Malgré la concentration des exploitations laitières au Nord du pays, le prix du lait payé aux producteurs est très hétérogène, et dépend de la localisation de l'exploitation, du type de structure de collecte (privée ou coopérative), de la destination du lait collecté, de sa composition et de sa qualité sanitaire. De plus, à dire d'experts, une partie non négligeable du lait, difficile à évaluer précisément, serait collectée en dehors de toute procédure de contractualisation : le prix du lait, les primes et les volumes étant incertains pour les éleveurs relevant du régime non coopératif. Dans ce contexte, plusieurs experts ont évoqué l'absence d'une cotation nationale de référence.

Des revenus médians proches de la France, mais plus hétérogènes en Italie

Afin de comparer les revenus des pays dans lesquels le poids de la main d'œuvre salariée est très différent, la Commission européenne recourt à la valeur ajoutée, avec aides, par UTA totale (donc avant paiement des salaires, intérêts et fermages). Bien que les médianes de distribution soient très proches entre l'Italie et la France, la moyenne de cet indicateur de revenu est presque une fois plus élevée en Italie qu'en France, avec respectivement 57 000 €/UTA et 33 000 €/UTA en 2018. Cela s'explique par une dispersion bien plus importante en Italie, et surtout par la fréquence de revenus plus élevés.

La grande diversité des systèmes d'élevage italiens explique largement ce phénomène. La moyenne est boostée notamment par des systèmes efficaces et productifs, situés majoritairement dans la plaine du Pô, qui dégagent des revenus importants. Des systèmes de taille plus réduite, situés dans des zones de montagne et de piémont dans le Centre et le Sud, coexistent dans le paysage de l'élevage laitier italien.

Une multiplicité de sources d'information

Plusieurs sources du prix du lait

Plusieurs organismes publics et privés diffusent régulièrement des données de prix du lait de vache payé à la production, dont les méthodes de calcul et les finalités divergent :

- ISMEA

Organisme sous tutelle du Ministère des Politiques Agricoles et Forestières, l'ISMEA publie mensuellement un prix du lait moyen payé au producteur (toutes compositions), calculé sur la base des déclarations des collecteurs. Il s'agit d'une moyenne nationale pondérée observée, publiée à posteriori. Ce prix moyen est ensuite transmis à Bruxelles⁴ pour une diffusion plus large.

- CLAL

Le CLAL publie mensuellement un prix du lait à la composition standard en Lombardie, « résultat d'une estimation, indicative d'une tendance globale, obtenue (...) sur la base des accords sectoriels et des nouvelles les plus pertinentes du marché ».

- OMPZ⁵

Dans le cadre d'un programme régional, l'OMPZ a développé un système d'indexation du prix du lait. Celui-ci est basé sur des éléments du marché italien et européen, et permet de simuler le prix d'usage du lait dans la région de Lombardie. En 2019, ce prix était indexé sur trois composantes : le prix des produits laitiers sur le marché italien, le prix de produits laitiers sur le marché international, et enfin, sur un panier d'indicateurs relatifs aux coûts de production. Cet indicateur a vocation à être mobilisé par la filière, et servir de guide dans les relations contractuelles entre producteurs et transformateurs, principalement en Lombardie.

- Le RICA

Issues d'un échantillon représentatif d'enregistrements individuels collectés par l'intermédiaire des offices comptables agricoles, le Réseau d'information comptable Agricole constitue une source de données qui peuvent être comparées entre pays européens. Sur la base des données diffusées, il est possible d'estimer non seulement le prix du lait mais la composition des charges et des produits des exploitations laitières spécialisées (voir chapitre 4).

Italatte (ex Parmalat) - le prix de référence effectif

Avec 10% de la collecte nationale en 2018, Italatte, du groupe Lactalis, est un opérateur majeur sur le marché italien des produits laitiers. Le contrat proposé par la société à ses fournisseurs est suivi par nombreux acteurs de la filière et le prix payé à ses livreurs sert de référence. Il est repris par des acteurs privés et coopératifs (et soutenu par le principal syndicat agricole, Coldiretti).

Le groupe a développé son propre système de détermination du prix du lait de vache, qu'il applique à tous ses fournisseurs depuis 2015. Après quelques remaniements, le prix payé par Italatte est indexé à 70% sur le prix des produits laitiers dans l'UE-27 (basé sur les données diffusées par la Commission européenne) et à 30% sur le prix du *Grana Padano* (produit guide dans le marché italien des produits laitiers), déterminé à la Bourse de Milan et de Mantoue. Dans sa version de 2020, des conditions de bien-être animal ont été intégrées au contrat ; les éleveurs fournissant Italatte doivent être évalués et notés selon une liste de critères. Une pénalité est appliquée en cas de non-conformité aux conditions du contrat. Le défaut d'évaluation, ou l'absence de renouvellement du certificat, peut conduire à l'arrêt de la collecte du lait jusqu'à la mise en conformité.

⁴EU milk market observatory de la Commission européenne

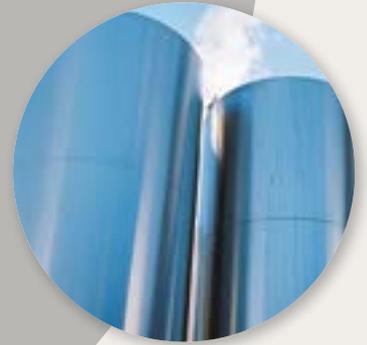
⁵Observatorio sul mercato dei prodotti zootecnici - Observatoire rattaché à l'ISMEA (et à l'Université du Sacro Cuore de Milan)



5

UNE FILIÈRE ENCORE PEU ORGANISÉE

La filière laitière italienne pâtit encore d'un déficit d'accompagnement des éleveurs et d'un manque d'organisation collective, en lien avec la segmentation des politiques sectorielles entre régions. Les éleveurs se trouvent généralement en position de faiblesse dans leurs négociations avec les acheteurs. Néanmoins, certains organismes prennent la relève et articulent éleveurs et industries de transformation, faute de structure fédérative ou d'interprofession.



Une interprofession laitière inexistante...

Malgré un cadre réglementaire assez bien défini, l'Italie peine à développer des structures nationales de coordination entre les représentants des différents maillons, et le secteur interprofessionnel a du mal à s'imposer comme un modèle de gestion de la filière laitière. Ainsi, après la disparition d'Unalat, première interprofession nationale laitière, au début des années 2010, des interprofessions régionales ont vu le jour (en 2011 dans le Piémont, en 2015 en Lombardie, par exemple). Cependant, aujourd'hui, l'Italie ne dispose pas d'une interprofession nationale du lait.

Actuellement, les relations entre les agriculteurs, l'industrie et la distribution se déroulent dans un contexte de faible poids du maillon producteur. L'activité contractuelle se caractérise par la nature épisodique, locale et non structurée des accords, pour lesquels il n'existe aucun mécanisme de régulation interne au secteur. Interrogés sur les raisons qui expliqueraient ce manque d'organisation de la filière, les experts évoquent en premier lieu un manque d'investissement du maillon distribution, afin de prolonger l'opacité autour des prix d'achats à l'industrie. La volonté du maillon transformation est également pointée du doigt, cherchant à garder des marges de manœuvre dans l'approvisionnement industriel, le lait national serait occasionnellement mobilisé en tant que ressource d'appoint, complétant un approvisionnement basé sur le lait spot importé, moins cher. Ainsi, le manque d'interprofession est l'un des points faibles de la filière laitière italienne.

...mais des maillons organisés

Face au manque d'articulation de la filière italienne dans son ensemble, certaines structures prennent le relais et remplissent le rôle de communication et d'organisation d'une interprofession, sans pour autant en avoir les prérogatives officielles.

Des syndicats agricoles au pouvoir difficile à saisir

En amont, il existe deux syndicats agricoles représentatifs : *Coldiretti* et *Confagricoltura*.



• *Coldiretti* : Avec 1,6 million de producteurs adhérents, elle regroupe la majorité des exploitations italiennes, avec 70% des membres des chambres de commerce inscrits aux organisations représentatives. Très implantée sur tout le territoire national, elle compte 19 fédérations régionales, 97 fédérations interprovinciales et provinciales, 724 bureaux régionaux et 5 668 sections municipales.



• *La Confagricoltura*⁶ : Deuxième force syndicale du monde agricole italien. Elle est organisée en 18 sections régionales et 95 sections provinciales, ainsi que des fédérations par filière. *Confagricoltura*

s'est distingué de *Coldiretti* en représentant les grands entrepreneurs agricoles. Depuis de 2013, et grâce à la création d'*Agrinsieme* (une structure regroupant producteurs, transformateurs privés et coopératives), elle représente 30% du secteur agricole italien.

Ces deux syndicats portent les revendications des éleveurs laitiers auprès des pouvoirs publics. Ils participent aux négociations sur le prix du lait avec les principaux collecteurs (*Italatte*, notamment). Les contrats proposés par

⁶Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana.

les transformateurs sont souvent validés au préalable par les syndicats, sans quoi ils ne seraient pas acceptés par les éleveurs adhérents. Cependant, le rôle précis des syndicats dans la filière laitière n'apparaît pas très évident, est peu défini et peut parfois dépasser celui qu'on leur accorde en France.



Un maillon industriel organisé

L'association *Assolatte* regroupe les entreprises de collecte et de transformation. Créée dans l'après-guerre, elle négocie avec les organisations syndicales le contrat collectif des opérateurs de l'industrie laitière, représente les intérêts des adhérents auprès des pouvoirs publics nationaux et européens (étant elle-même adhérente à l'EDA⁷), et travaille avec les ODG⁸ des AOP italiennes. Elle représente la quasi-totalité du lait transformé en Italie.

Les ODG italiennes peuvent orienter le marché du lait

En absence d'une interprofession laitière nationale, les ODG des AOP italiennes (qui absorbent un peu moins de la moitié du lait italien) favorisent la communication entre les différents maillons de la chaîne, protègent les produits d'appellation des produits frauduleux ou de concurrence déloyale. Elles jouent aussi un rôle de régulation de l'offre (adaptation des fabrications à la situation des marchés) conformément au droit communautaire (dérogation accordée aux organismes de gestion des AOP fromagères).

La régulation de la production de fromages AOP faite par les ODG passe par l'attribution de quotas de production, en contrepartie d'une cotisation proportionnelle aux volumes produits (lait ou fromage). L'attribution de quotas permet, d'un côté, de limiter la production, puisque la cotisation due par l'adhérent est majorée lors d'une éventuelle hausse de la production (sous forme de pénalité, dans certains cas). D'un autre côté, cette cotisation finance le fonctionnement des ODG.

Le fonctionnement des ODG dépend de la structuration de la production et de la transformation de l'AOP (majoritairement coopérative ou privée, localisation, superposition avec d'autres zones de production de lait sous appellation...), certaines ne cherchant pas du tout à contrôler la production de fromages. Cependant, les stratégies adoptées par les ODG des deux principales AOP italiennes, le *Grana Padano* et le *Parmigiano Reggiano* (qui transforment à elles deux près de 42% du lait italien), orientent incontestablement le marché du lait et sont suivies de près par les acteurs de la filière laitière dans son ensemble. Ceci est particulièrement vrai pour le cas du *Grana Padano*, car le prix de ce fromage est souvent indexé dans le calcul du prix du lait des laiteries.

Le *Parmigiano Reggiano* – des quotas à la production de lait

Fabriqué avec du lait de vache entier du jour auquel est ajouté du lait partiellement écrémé de la veille, le *Parmigiano Reggiano* est un fromage à pâte pressée cuite, à croûte naturelle. Ses meules de 35 à 40 cm de diamètre et de 20 à 26 cm d'épaisseur pèsent de 30 à 40 kg, et nécessitent environ 600 litres de lait. Après 12 mois d'affinage au minimum, le consortium autorise l'apposition de l'appellation d'origine sur le pourtour de la meule.



L'ODG de cette appellation est conformée par les éleveurs (3 400 environ), les laiteries (estimées à 400) et les grossistes-affineurs. Elle est régie par le *Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano* (CFPR). Pour contrôler la production et stimuler

les prix, le CFPR a mis en place, à partir de 2016, un « projet de régulation de l'offre de *Parmigiano reggiano* » triannuel. En pratique, il s'agit d'un mécanisme de quotas de production laitière pour les éleveurs produisant du lait sous cette AOP, sur la base du volontariat. Une « participation

économique supplémentaire, liée à une référence de production » leur est demandée en cas de dépassement des volumes de référence. Selon l'ODG, les éleveurs adhèrent majoritairement à ce programme de contrôle de production, encouragés par les prix rémunérateurs atteints grâce au programme.

Le *Grana Padano* – des quotas de fromages



Le procédé de fabrication du *Grana Padano* est identique à celui du *Parmigiano Reggiano*, et les meules similaires visuellement. Mais sa zone de fabrication est plus large, et le cahier de charges est moins restrictif. Il n'impose pas de restriction pour l'alimentation des vaches, contrairement au *Parmigiano* (seul le foin autorisé en fourrages grossiers). Il s'agit d'un fromage dont la période d'affinage peut aller de 9 à 16 mois. Si la croûte dure est naturellement de couleur jaune foncé, la pâte de texture granuleuse (d'où son nom *Grana*) est quant à elle de couleur blanche à jaune paille.

En ce qui concerne la régulation de l'offre, la stratégie adoptée par *Grana Padano* est différente : il s'agit du « plan de production ». Si les quotas laitiers du *Parmigiano* sont un frein pour les exploitations, les plans de production relèvent des marchés et leur respect concerne les laiteries. Il n'y a donc pas d'interférence dans les choix de production des exploitations individuelles, mais seulement dans la quantité de lait transformée en *Grana Padano* et la quantité destinée à d'autres usages par les laiteries. Ainsi, les laiteries dont la production excède celle autorisée par les quotas attribués par l'ODG se voient imposer des cotisations majorées.

Ces deux programmes de régulation de la production ont fait l'objet d'une validation par le Conseil d'État italien en 2021.

Les organisations de producteurs en lente croissance

L'adhésion des éleveurs livrant leur lait à une organisation de producteurs (OP) a été rendue possible grâce au « Paquet lait », adopté en 2012 dans l'UE, afin de renforcer la position des producteurs laitiers. La finalité d'une OP est de renforcer le pouvoir de marché des adhérents, soit en regroupant l'offre dans le cadre d'une OP avec transfert de propriété, soit en négociant avec leurs acheteurs (OP sans transfert de propriété) les conditions de commercialisation (volume, prix, cahiers des charges).

En Italie, la taille minimale pour la reconnaissance d'une OP est fixée à dix producteurs et à une production commercialisée d'au moins 1,5 million d'euros, 3 millions de litres de lait, ou 2% de la production laitière régionale (exprimée en volume ou en valeur). La législation nationale laisse aux régions la possibilité de fixer des limites plus contraignantes, mais seule la Lombardie a porté le nombre minimal de membres à 50 et défini un volume minimal de commercialisation égal à 150 000 tonnes de lait.

En 2019, l'Italie dénombrait 52 OP et 2 Associations d'OP reconnues, composées principalement de structures coopératives. Ensemble, elles commercialisent un peu moins du tiers de la collecte nationale. Cependant, selon les experts, les conditions de reconnaissance adoptées par l'Italie sont insuffisantes pour assurer la concentration de l'offre et le rééquilibrage du pouvoir de marché au profit des éleveurs.

⁷ European Dairy Association

⁸ Organismes de gestion, connus en Italie comme *Consorzium di Tutella*

6

UNE MULTIPLICITÉ DE TRANSFORMATEURS

Le maillon transformation compterait un peu moins de 2 000 entreprises employant 25 000 personnes. Les laiteries privées et les centrales laitières représentent plus des deux tiers des structures. Les sociétés coopératives représentent un peu moins du quart des entreprises. Le nombre de coopératives aurait été divisé par 5 depuis le début des années 80, dans un mouvement de fusion.



Le maillon transformation très polarisé

Le maillon transformation de la filière laitière italienne est très polarisé et peut schématiquement être séparé en deux grands groupes.

Deux géants laitiers



D'un côté, deux transformateurs majeurs, dont le chiffre d'affaires dépasse le milliard d'euros : *Lactalis* et *Granarolo*. Ces deux groupes sont surtout présents dans le lait UHT (*Lactalis* avec sa marque phare *Parmalat*), le beurre, les yaourts, les fromages, majoritairement non

AOP même si *Lactalis* a mis un pied dans les AOP à travers le rachat de *Nuova Castelli* en 2019. *Lactalis Italia* est le leader laitier en Italie. Son chiffre d'affaires en 2019, sans *Nuova Castelli*, s'élevait à 1,21 milliard d'euros. Le groupe laitier français est présent depuis 1988 en Italie et n'a cessé d'investir dans le pays (voir encadré).

Granarolo S.p.A est une holding italienne du groupe *Granarolo* contrôlée à 77% par la Coopérative *Granlatte*.



Son chiffre d'affaires se monte à 1,3 milliard d'euros en 2020. Plus de 650 éleveurs en sont membres, répartis dans 12 régions italiennes, mais dont 60% sont installés dans le nord du pays. En 2020, l'entreprise a collecté 650 000

tonnes de lait de vache et transformé 825 000 tonnes de lait.

La société a entamé ces dernières années une double évolution : une diversification vers des produits non laitiers, qui représentent 25% de son chiffre d'affaires en 2019, contre 15% en 2015 et une internationalisation (33% du chiffre d'affaires à l'international contre 4% en 2011) où la France est le premier marché export. Elle possède ainsi 14 sites de production en Italie et 7 à l'étranger (Brésil, France, Royaume-Uni, Nouvelle-Zélande) et a acquis des distributeurs de produits alimentaires à l'étranger (10 pays), avec une filiale en France (*Casa Azzurra*). *Granarolo* se place au 1^{er} rang en termes de ventes de lait frais, à la seconde place pour les fromages frais libre-service, le lait UHT et les yaourts.



De nombreuses petites laiteries

Outre ces deux leaders laitiers, le secteur italien de la transformation est constitué de très nombreux acteurs régionaux dont le chiffre d'affaires est inférieur à 500 millions d'euros, notamment présents dans les fromages AOP, mais également dans tous les autres produits. Si la fabrication des fromages AOP est réalisée par de nombreuses petites fromageries, l'exportation est en grande partie aux mains de grands affineurs, qui affinent en plus de leurs propres fabrications, celles achetées aux petits opérateurs. De plus, ces grandes entreprises sont souvent impliquées également dans l'affinage et l'export du *Parmigiano* et du *Grana Padano*.

Le secteur des AOP poursuit une restructuration permanente, qui commence à faire apparaître des entreprises de taille importante. En janvier 2021, la fusion de *Parmareggio* et d'*Agriform* a ainsi permis l'établissement de la plus grande entreprise italienne, et même mondiale, de fromages AOP, avec un chiffre d'affaires proche de 600 millions €.

Cette polarisation du maillon transformation entraîne une structure de parts de marchés très différentes selon que l'on examine les produits frais ou les fromages AOP. Ainsi, les trois *leaders* (*Parmalat*, *Granarolo* et *Centrale del latte d'Italia*) comptent pour 57% des ventes sur le marché du lait UHT et 55% sur celui du lait frais. 56% des ventes de yaourts sont aux mains de quatre entreprises. À l'inverse, les filières fromagères AOP sont caractérisées par de multiples structures artisanales.

Une géographie différenciée selon les formes juridiques

Les coopératives sont concentrées dans le nord du pays : 80% d'entre elles sont réparties dans les 8 régions septentrionales, dont plus de 40% dans la seule Emilie-Romagne. Les filières AOP concentrent en effet une forte proportion de coopératives. Ainsi, le Consortium *Parmigiano Reggiano* compte 80% de coopératives et celui du *Grana Padano* 63%.

À l'opposé, les sociétés non coopératives sont prédominantes dans les régions du Sud, avec 85% du total des entreprises laitières et même plus de 90%, dans les Pouilles et la Calabre.



Rachats d'entreprises par Lactalis en Italie

- **Locatelli**, racheté à Nestlé en 1988
- **Invernizzi**, racheté à Kraft en 2003
- **Cadernartori**, racheté à Bel en 2005
- **Galbani**, racheté au fonds d'investissement BC Partners en 2006 : 85% du CA en produits laitiers, leader sur les fromages qui ne sont pas d'appellation
- **Parmalat**, acheté en 2011 : l'entreprise réalise la majorité de son activité hors de l'Italie. Présente dans 15 pays, son activité est plus importante au Canada qu'en Italie même.
- **Nuova Castelli**, racheté en 2019 au groupe d'investissement britannique *Charterhouse Capital Partners* : son chiffre d'affaires était de 460 millions d'euros en 2018, dont environ 70% à l'export. *Nuova Castelli* est spécialisée dans l'affinage et la distribution de nombreux produits laitiers traditionnels italiens et de fromages AOP (*Parmigiano Reggiano*, *Mozzarella di Bufala Campana* et *Gorgonzola*) et possède 13 sites de production en Italie et 3 à l'étranger.

7

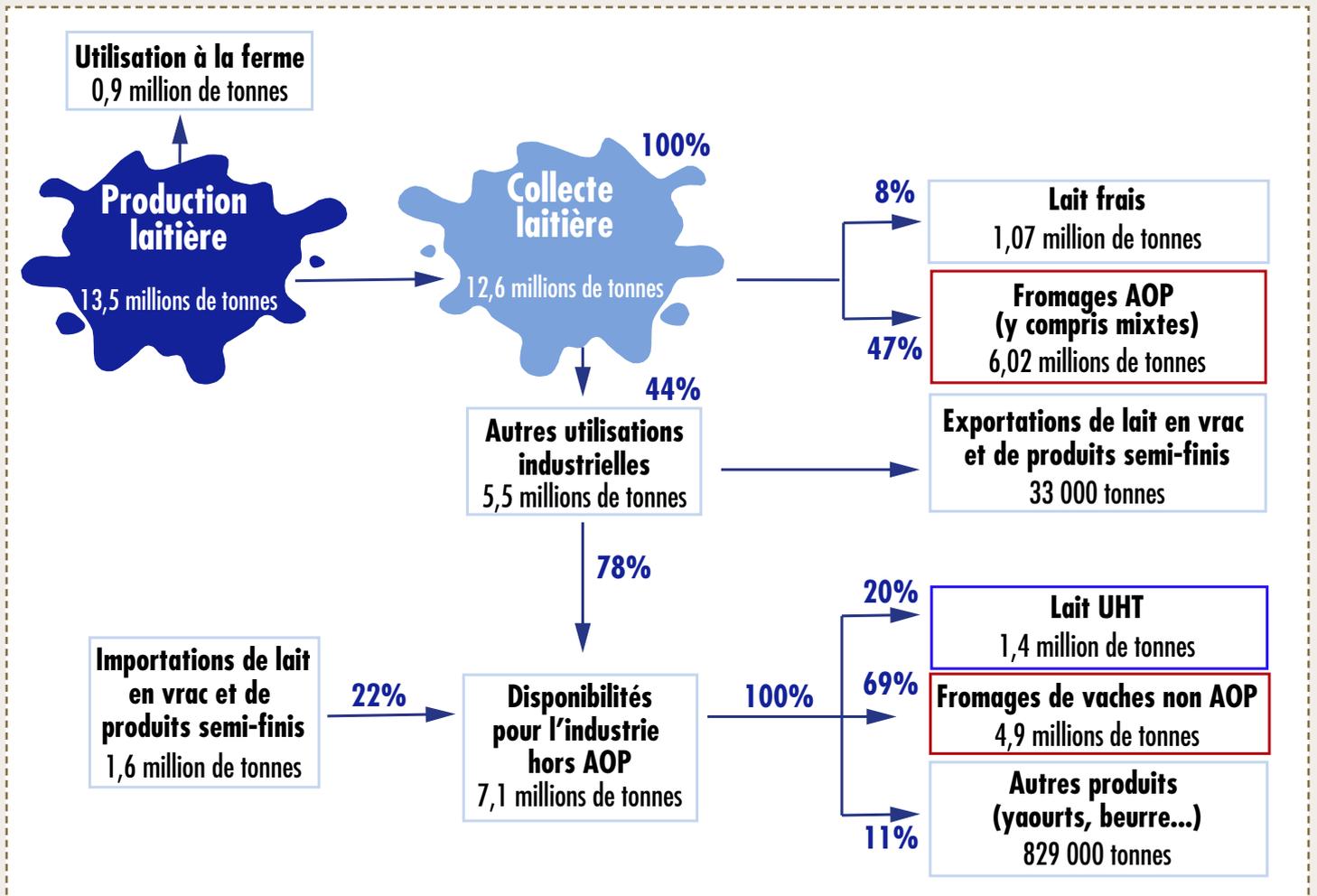
LE FROMAGE, LEADER DES PRODUITS LAITIERS



La production laitière, estimée en 2019 à 13,5 millions de tonnes, est massivement vendue en lait cru aux laiteries (12,6 millions de tonnes de lait de vache), dont près de la moitié entre dans la fabrication de fromages AOP et pour une petite partie en lait frais. Au reste de cette collecte s'ajoute du lait vrac importé (près de 2 millions de tonnes) pour fabriquer du lait UHT, des fromages non-AOP et d'autres produits comme le beurre et les yaourts. Au total, plus de 70% du lait disponible est destiné à la fabrication de fromages, dont plus de 40% rien que pour les fromages AOP.

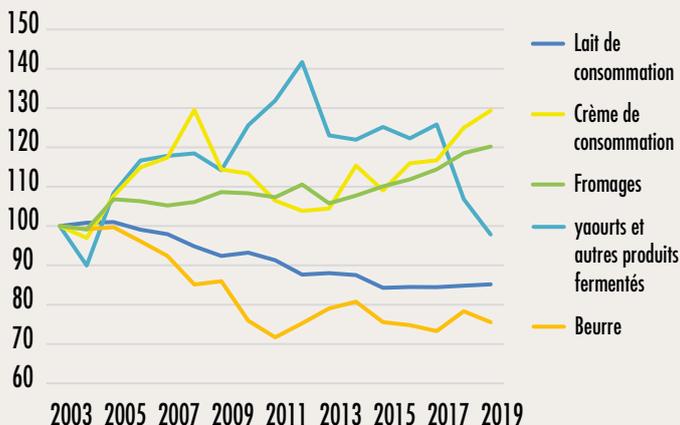
L'utilisation du lait à la ferme est estimée à près d'un million de tonnes de lait d'après l'OMPZ, transformées pour plus de la moitié en fromages. Une partie du lait est également utilisée sur les exploitations pour l'alimentation des veaux.

DESTINATION DU LAIT EN ITALIE EN 2019



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

ÉVOLUTION DES FABRICATIONS LAITIÈRES ITALIENNES EN VOLUME (BASE 100 = 2003)



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

Des évolutions disparates selon les types de produits

Tous les produits laitiers n'ont pas bénéficié de la hausse de la collecte. Entre 2003 et 2019, les volumes de lait de consommation ont reculé de -13% et les fabrications de beurre de près de -15%. La production de yaourts a globalement progressé jusqu'en 2017 avant de chuter suite à la décision de Danone d'arrêter ses fabrications en Italie. Au final, seules les fabrications de fromages et de crème ont progressé : de +20% entre 2003 et 2019 pour les premiers et de +30% pour la crème de consommation.

La consommation des produits laitiers à la baisse

La consommation de produits laitiers en Italie a aussi évolué de manière contrastée selon les produits ces dernières années, sous l'effet du changement d'habitudes de consommation, mais également de l'érosion démographique. L'Italie a perdu plus de 500 000 habitants en 5 ans suite aussi à la crise économique et financière, les plus jeunes tentant leur chance à l'étranger.

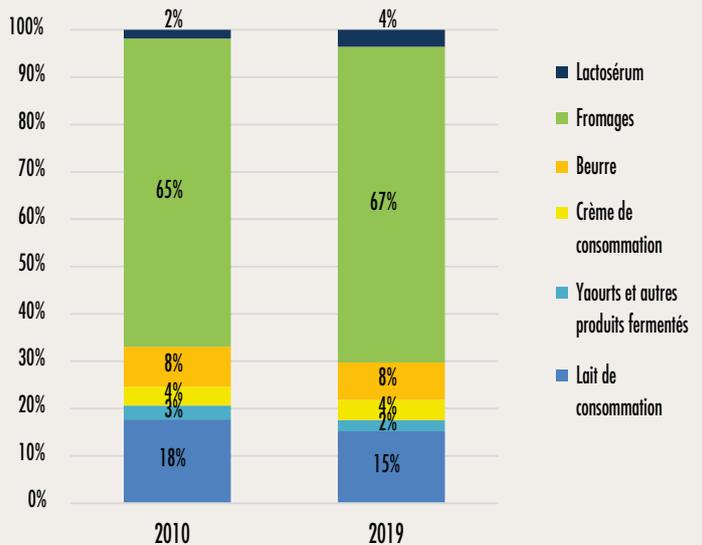
Pour certains produits le comportement du consommateur n'est guidé que par le prix le plus bas, alors que pour d'autres produits, il est prêt à dépenser plus pour une qualité recherchée. Dans le même temps, les achats en *Hard discount* se multiplient, surtout pour le lait frais, tout particulièrement dans les régions peuplées du Nord.

Si la consommation apparente globale de **lait liquide** poursuit son recul, la consommation par habitant a fortement reculé entre 2012 et 2017, avant de se stabiliser à 46 kg/hab./an en 2019. La baisse des importations est en partie compensée par la hausse de la production laitière, plus forte depuis 2020, et par le repli des exportations, entraînant un accroissement du taux d'auto-provisionnement du pays.

Si la consommation de **beurre** a rebondi en 2018 et s'est stabilisée en 2019, elle le doit à des importations en hausse, la production nationale ne décollant pas faute de disponibilités.

La consommation de **yaourts** ne cesse de décliner depuis 2017 (-13% en trois ans à 8,2 kg/hab./an en 2020) et se répercute sur les fabrications nationales, les importations restant stables. Le taux d'approvisionnement dépasse à peine les 50%. Ce faible niveau souligne en creux les orientations des transformateurs laitiers et les faibles capacités de fabrication des entreprises nationales à satisfaire

UTILISATION DU LAIT EN ITALIE (% MSU)



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

la demande intérieure. Elle met également en évidence les limites de l'approvisionnement national en ressource laitière bon marché pour affronter la concurrence étrangère.

En **fromages**, la hausse de la production abonde aussi bien les exportations que la consommation intérieure. Cette dernière a, au total et par bilan, progressé en 2018 et s'est stabilisée en 2019 à 1,4 million de tonnes. La consommation par habitant oscille entre 22,0 et 23,5 kg/hab. depuis une dizaine d'années.

Les fromages : le cœur du secteur laitier italien

La crème et les fromages ont donc, non seulement bénéficié de la hausse de la collecte, mais également du recul des autres fabrications. Entre 2010 et 2019, une part plus importante du lait disponible a été orientée vers les fabrications de fromages, qui d'après nos calculs, serait passée de 65% à 67% de la MSU disponible dans le pays. Ce chiffre est à comparer aux 35% de la MSU laitière française transformée en fromages. Les fromages représentent ainsi le deuxième produit laitier fabriqué en Italie, avec 1,1 million de tonnes, derrière le lait de consommation, mais évidemment le premier en équivalent lait et en valeur.

Près de 45% du lait transformé en fromages entre dans la fabrication de fromages à pâte dure (dont le *Parmigiano Reggiano* et le *Grana Padano*). Suivent les fromages frais (38%).

Les données disponibles par type de fromage en volume englobent les laits des différentes espèces, sans différencier les produits au lait de vache, qui représentent 90% du total. En 2019, les fromages frais ont ravi la première place, avec près de 43% des fabrications totales de fromages (566 000 t), devant les fromages à pâte dure (37% et 488 000 t), tandis que les fromages à pâte molle ont pris la troisième place (11%) devant les semi-durs (9%).

Une autre caractéristique de la production fromagère italienne réside dans la place des appellations : 52 AOP et 2 IGP tous laits confondus. En lait de vache, les 37 appellations existantes représentent 40% des fabrications nationales de fromages de lait de vache, notamment à travers la prépondérance de pâtes pressées cuites comme le *Grana Padano* et le *Parmesan*.

Mais ces fromages d'appellation au lait de vache sont concentrés autour d'un tout petit nombre de produits : seuls 7 fromages dépassent chacun 1% de la production nationale de fromages tous types confondus.

Les fromages AOP concentrés autour de 3 appellations

Les 3 principales AOP (*Grana Padano*, *Parmigiano Reggiano* et *Gorgonzola*) représentent 87% des volumes des AOP lait de vache et les deux premières (*Grana Padano*, *Parmigiano Reggiano*) près des trois quarts. Ces deux appellations capteraient également près de 40% de la collecte italienne, sachant que 13 à 14 litres de lait sont nécessaires pour obtenir 1 kg de ces fromages. Enfin, elles contribueraient pour près des deux tiers au total des 4 milliards d'euros de valeur générée par les 52 AOP tous laits confondus.

Cette concentration autour de ces produits emblématiques s'accroît, puisqu'entre 2014 et 2020, la part des trois premiers fromages est passée de 85,5% à 87%. La croissance de leur production est en effet beaucoup plus rapide que celle des autres AOP. Sur la même période, la production de *Grana Padano* a augmenté de +10%, celle de *Parmesan* de près de

+20%, et celle de *Gorgonzola* de +15%... alors que celle des autres AOP n'a progressé en moyenne que de +5%. En outre, plus de la moitié des fromages AOP a vu sa production reculer depuis la sortie des quotas.

Une forte concurrence entre fromages

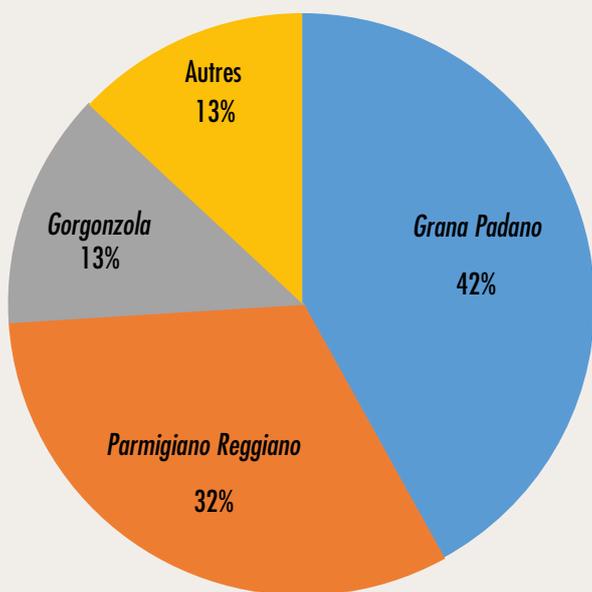
Entre les fortes hausses de production des trois principales AOP et la baisse de consommation des fromages dans le pays, le marché italien des fromages AOP est entré dans une période de très forte concurrence et de surplus.

D'une part, la production de lait dans les zones concernées a dépassé la hausse des quotas des volumes AOP. Les éleveurs des coopératives dans la zone AOP *Grana Padano* sont motivés à produire, encouragés par des prix du relativement élevés et n'étant pas limités par des plafonds de production de lait. Certains acteurs craignent ainsi une éventuelle situation de surproduction de lait dans ces zones AOP, ce qui pousserait les laiteries, coopératives et privées, à transformer ce lait en produits laitiers non AOP ; une situation qui finirait par impacter les prix.

D'autre part, des transformateurs voulant profiter du marché porteur des fromages à pâte dure, ou des membres des ODG *Grana Padano* et *Parmigiano Reggiano* disposant de surplus de lait, se positionnent sur le segment de ces fromages en fabriquant des fromages dits « similaires », qui concurrencent directement ces AOP. Le marché italien a donc vu apparaître de nombreux ersatz de ces deux grands leaders italiens par la forme et les méthodes de production. *Granarolo* a ainsi voulu s'attaquer de front au *Grana Padano* en fabriquant les *Granarolo 300* et *Granarolo 400*. D'autres fromages sont produits avec du lait des zones AOP, comme le *Bella Lodi*, surnommé le *Parmesan noir*. Ces fromages sont surtout consommés en Italie, et concurrencent le *Grana Padano* et le *Parmigiano Reggiano* sur le marché domestique.

À l'inverse, des fromages similaires sont fabriqués à l'étranger et importés en Italie, soit par des entreprises étrangères, soit par des entreprises italiennes, comme *Brazzale* qui fabrique le *Gran Moravia*, en République Tchèque. *Brazzale* est un des membres fondateurs du consortium du *Grana Padano* et poursuit toujours sa fabrication. Mais, bridé par les quotas du consortium, l'entreprise a décidé d'augmenter sa production à l'étranger, dans un fromage proche de ceux qu'elle fabrique en Italie. Ces dernières années, le *Gran Moravia* enregistrerait la croissance en volume la plus importante parmi tous les produits de la société.

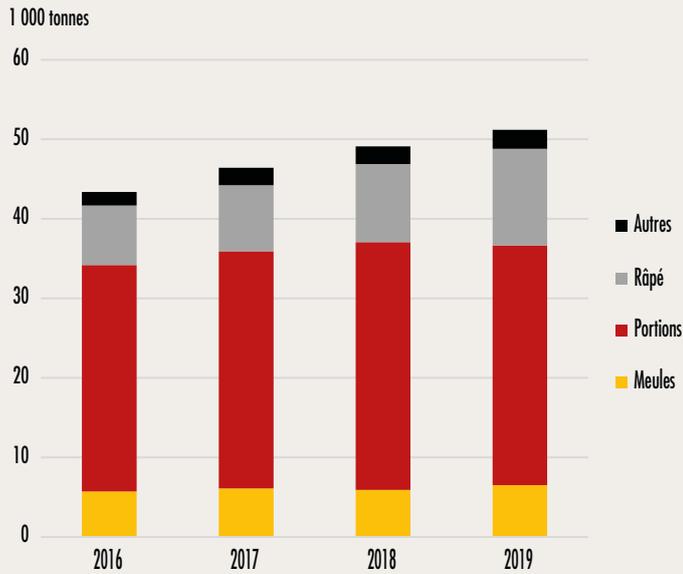
RÉPARTITION DES FROMAGES AOP DE LAIT DE VACHE EN 2019



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

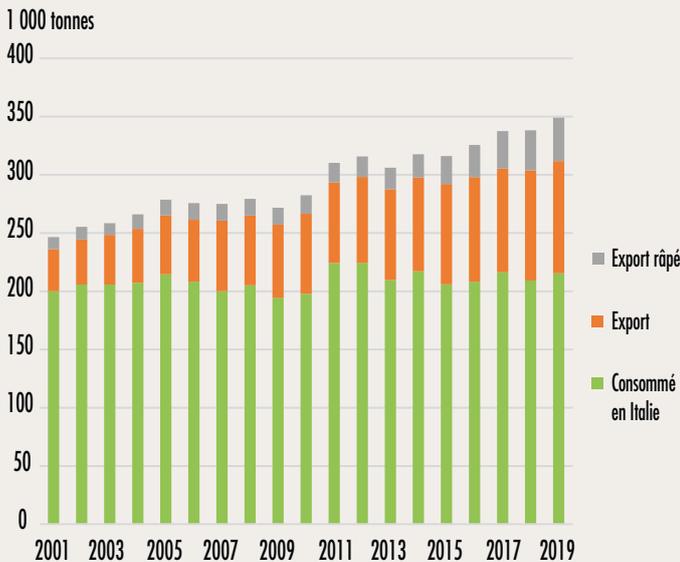


ÉVOLUTION DES FORMES DE PARMIGIANO REGGIANO



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après Rapports annuels

ÉVOLUTION DES DÉBOUCHÉS DU PARMIGIANO REGGIANO ET DU GRANA PADANO



Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après CLAL et SMEA

La réaction des fromages AOP

Cette situation a mené les membres des consortiums du *Grana Padano* et du *Parmigiano Reggiano* à réagir pour assurer la pérennité des fabrications. D'une part, pour limiter les surplus de lait, des coopératives commencent à mettre en place des systèmes double-volume-double prix (au-delà d'un volume A de lait payé à un prix garanti relativement élevé, le volume supplémentaire collecté est payé à un moindre prix, généralement non garanti) ; d'autre part, les membres cherchent à développer les ventes de leurs produits. Ils continuent ainsi, à travers les consortiums qui gèrent les AOP, de réserver les trois quarts de leur budget promotion pour le territoire italien, afin de préserver leur part de marché, alors que, l'exportation concerne une part de plus en plus importante de la production. Les campagnes publicitaires des consortiums sont souvent subventionnées par des fonds publics et complétées par des actions des plus grands transformateurs.

Les transformateurs ont également misé sur de nouvelles formes de produits grâce à des innovations qui ont permis d'accroître la part du râpé, qui est passé pour le *Parmesan* de 17% en 2016 à 24% des fabrications en 2019, et jusqu'à un tiers des volumes pour le *Grana Padano*.

Enfin ils ont développé l'exportation : la part des deux fromages *Grana Padano* et *Parmesan* vendue à l'étranger étant passée de 17% en 2001 à 39% en 2019. Toute la production supplémentaire de ces deux fromages est donc exportée sous différentes formes dont de râpé qui prend une part de plus en plus importante. La France, par exemple, capte la moitié des exportations de *Parmesan* râpé, tandis que d'autres pays comme le Canada et les États-Unis, importent principalement des meules.



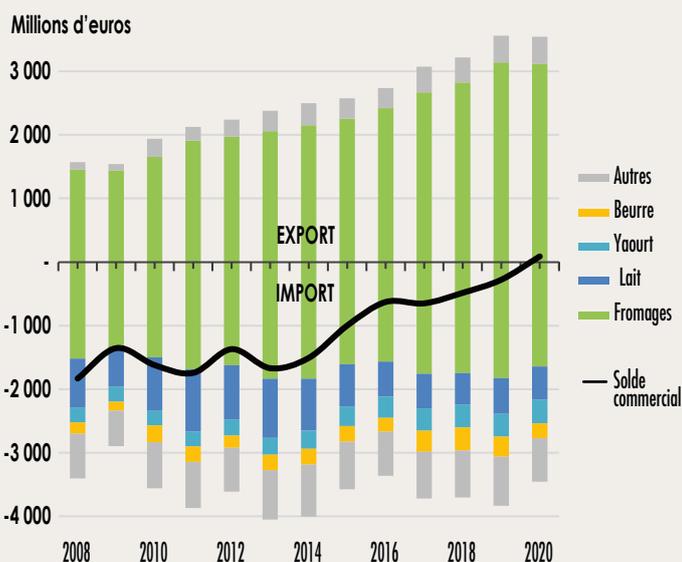
8

UN MARCHÉ DÉFICITAIRE EN VOLUME, MAIS EXCÉDENTAIRE EN VALEUR

Si en 2020, le solde commercial de la filière laitière italienne est devenu positif en valeur, il est toujours déficitaire en matière sèche utile. En effet, l'Italie importe une multiplicité de produits laitiers, alors qu'elle exporte quasi exclusivement des fromages à haute valeur ajoutée. Principaux acheteurs des fromages italiens, l'Allemagne et la France sont aussi ses principaux fournisseurs.



ÉVOLUTION DU COMMERCE EXTÉRIEUR DE L'ITALIE EN PRODUITS LAITIERS



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

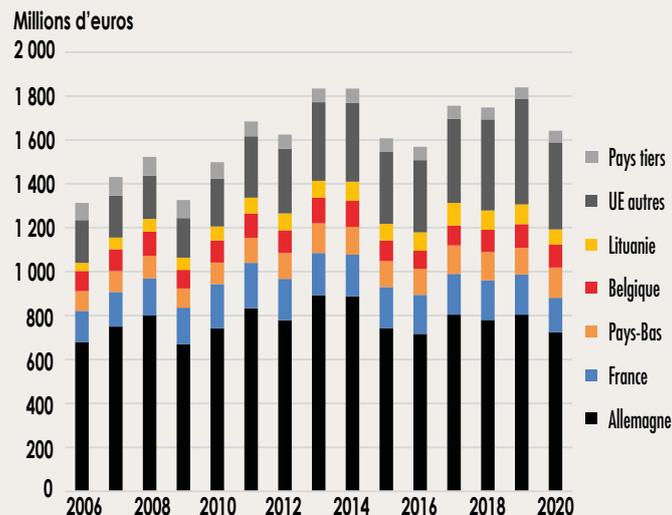
Un excédent commercial récent

À environ +90 millions d'euros en 2020, le solde commercial de la filière laitière italienne est devenu pour la première fois positif en valeur. L'Italie a exporté 3,7 milliards d'euros en produits laitiers (dont 3,1 milliards d'euros en fromages), et en a importé 3,6 milliards d'euros (des fromages, du lait vrac et des yaourts). La balance commerciale italienne ne cesse de s'améliorer depuis 2013, tirée par la bonne dynamique des exportations de fromages.

Cependant, le pays reste déficitaire en matière sèche utile, malgré une amélioration du bilan au fil des années.

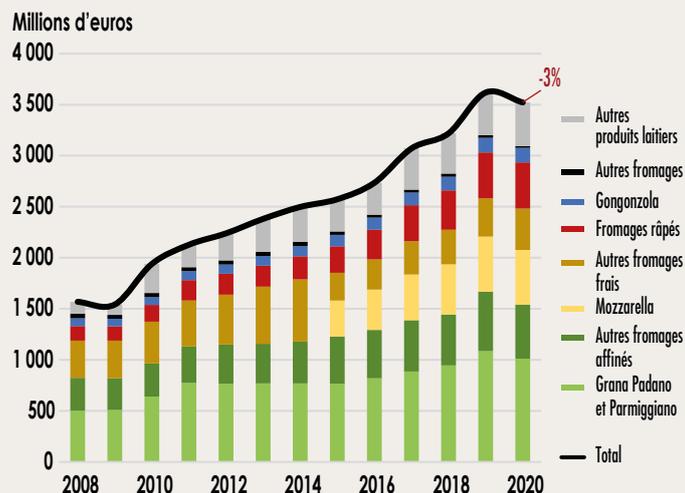
Le déficit italien est surtout tiré par des importations de fromages qui représentent 40% de la MSU importée. En 2020, un peu moins de 490 000 t de fromages ont été achetées par l'Italie. Le pays importe aussi des quantités importantes de lait vrac, à destination de l'industrie, et de lait conditionné, à destination de la GMS. Mais ces achats évoluent au gré de la production laitière italienne, et ne cessent de se réduire depuis plusieurs années face à la hausse de l'approvisionnement du marché par la production nationale dans un contexte de déconsommation de lait conditionné. Finalement, l'Italie enregistre une hausse progressive des achats en matières grasses (qui pèsent pour 25% de la MSU importée) et yaourts, face à des fabrications nationales très insuffisantes pour satisfaire la demande intérieure.

ÉVOLUTION DES IMPORTATIONS ITALIENNES DE FROMAGES PAR PAYS D'ORIGINE (TOUS PAYS)



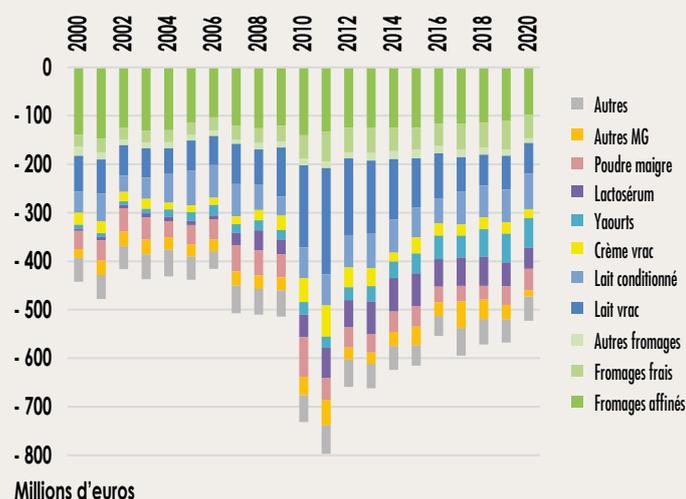
Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après Eurostat

EXPORTATIONS ITALIENNES DE PRODUITS LAITIERS



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

ÉVOLUTION DES IMPORTATIONS ITALIENNES DE PRODUITS LAITIERS FRANÇAIS



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

Le fromage, principal produit d'importation...

Si la valeur des fromages importés par l'Italie évolue en dents de scie, sa part dans les importations totales de produits laitiers reste stable, à un peu moins de la moitié, tandis que les volumes progressent doucement. Composés principalement de fromages allemands (60% en valeur), les importations de fromages sont destinées à la RHD (cantines et restauration collective), à la GMS (pour des produits d'entrée de gamme) et à l'industrie agroalimentaire. Les fromages importés de France, le deuxième fournisseur avec 15% de part de marché, sont positionnés différemment sur le marché italien, avec un positionnement plus qualitatif. Composés de fromages AOP mais aussi de spécialités fromagères (non AOP) à bonne notoriété commerciale, ils sont surtout vendus dans les GMS et les circuits spécialisés. Cette segmentation du marché place les fromages affinés français importés en Italie tout en haut de la fourchette de prix : à 4,75 €/kg en moyenne, il est supérieur de 40% au prix moyen des fromages importés allemands (à 3,31 €/kg).

... mais aussi d'exportation

Les exportations italiennes en produits laitiers ont été multipliées par deux en 11 ans, surtout grâce à la bonne dynamique des fromages (qui pèsent pour 87% de la valeur totale exportée). En effet, l'Italie a réussi à positionner sa production fromagère à l'international et compte plus de 200 pays-clients, se basant sur une tradition et un savoir-faire reconnu et bien valorisé.

En 2020, les fromages affinés représentent un peu moins de la moitié de la valeur exportée, avec 1,5 milliard d'euros, mais si on ajoute les fromages râpés (principalement des affinés), cette part grimpe à 56%. En effet, la stratégie de croissance des ODG des deux principales AOP italiennes vise à étendre leur portefeuille de clients, en proposant des produits avec des nouvelles formes de conditionnement. Dans ce contexte, les volumes exportés de fromages affinés se sont envolés en quelques années (x1,6 entre 2008 et 2020), alors que la valeur exportée a progressé encore plus vite (x2 pendant la même période !). Hormis la contreperformance enregistrée en 2020, cette dynamique devrait se poursuivre, tant la filière repose sur le marché à l'export. L'Allemagne est le principal client de fromages affinés italiens (en valeur et en volume), suivie de près par les Etats-Unis (avec 14% des exportations). La France arrive en troisième position, avec 103 millions d'euros de fromages AOP achetés, soit 10% de la valeur exportée par l'Italie.

D'un autre côté, encouragés par la demande à l'export en *mozzarella* et *ricotta*, les fromages frais ont progressivement gagné en importance... tant et si bien que ses envois ont presque triplé entre 2008 et 2020 ! Aujourd'hui, avec un peu moins d'un milliard d'euros, les fromages frais pèsent pour 27% des exportations totales de fromages. Avec 289 millions d'euros, la France en est la principale destination, suivie par l'Allemagne et le Royaume Uni.

L'Italie réduit ses importations en produits laitiers français... alors que ses envois de fromages décollent

Auparavant négatif, le solde commercial italien avec la France est devenu excédentaire depuis 2018. En 2020, il s'établit à +145 millions d'euros, à l'avantage de l'Italie. À l'origine de ce phénomène se trouve la réduction progressive des achats italiens de lait, crème, yaourts, et matière grasse française, orientées à la baisse après le pic de 2011. D'un côté, la croissance de la production italienne a ralenti ses besoins en lait importé ; de l'autre, l'Italie s'est orientée vers d'autres fournisseurs plus compétitifs pour s'approvisionner de ces produits laitiers.

Simultanément, les exportations de produits laitiers italiens vers la France ont été multipliés par trois entre 2000 et 2020. Les fromages frais pèsent pour 43% des achats français de produits laitiers, suivis de près par les achats fromages affinés (42% du total fromages râpés compris).

QUELLES PERSPECTIVES ?

La filière laitière italienne a démontré sa capacité à s'adapter et à progresser rapidement, tant en terme de production que de transformation. Elle peut compter sur un tissu industriel diversifié, une longue tradition de consommation et son rayonnement à l'international. Cependant, elle se trouve rattrapée par des contraintes environnementales, par les pressions foncières, qui pourrait freiner son dynamisme.



Une filière laitière conquérante qui pourrait atteindre ses limites ?

Les forces de la filière italienne reposent sur la place importante du secteur laitier dans l'agroalimentaire national, sur le savoir-faire des éleveurs et bien sûr sur la place des AOP et la reconnaissance internationale de certains fromages, qui ont permis son développement récent. Mais cette filière compte également des faiblesses, comme les coûts de production relativement élevés, la forte concentration géographique dans le nord du pays, qui pourraient freiner la hausse de la production. Le manque d'organisation de la filière pourrait aussi être préjudiciable lorsque la filière devra prendre en compte le volet environnemental de la production et la mise en œuvre de la nouvelle PAC. Enfin, et c'est le pendant de la force des AOP, la croissance laitière ne repose que sur l'exportation de quelques fromages emblématiques, *Grana*, *Parmigiano* ou *Mozzarella*.

Néanmoins, cette filière peut tenter de saisir plusieurs opportunités, comme la demande accrue de produits répondant à de nouveaux besoins de consommation comme des modes de production considérés comme

« durables », une origine garantie... Mais également l'expansion de la demande internationale en fromages aux États-Unis ou en Asie, même si pour l'instant les AOP italiennes ne font pas encore partie des habitudes de consommation asiatiques.

Enfin, la croissance de la filière, qui repose sur les exportations de fromages, fait face à quelques menaces sur les marchés internationaux. La hausse des droits de douanes américains sur les fromages européens et les ruptures des chaînes d'approvisionnement dues au Covid-19 étant les derniers exemples en date. On peut également citer l'arrivée d'une politique européenne plus verte et ses impacts sur la production, redoutés comme un frein potentiel à la croissance par plusieurs acteurs interrogés. Enfin, la baisse de consommation en Italie, entre une population qui recule et la croissance des régimes alimentaires réduisant la part des produits animaux, risque de pousser un peu plus cette filière vers l'exportation.

FORCES

- Importance économique de la filière dans le système agroalimentaire national.
- Haut niveau de savoir-faire (gestion, génétique) dans les exploitations.
- Forte présence des appellations d'origine et reconnaissance internationale de certains fromages.

OPPORTUNITÉS

- Demande accrue de produits répondant aux nouveaux besoins de consommation : modes de production considérés comme « durables », produits sûrs d'un point de vue sanitaire, origine garantie...
- Expansion de la demande internationale de fromages (Amériques, Asie).

FAIBLESSES

- Coûts de production du lait plus élevés que les concurrents étrangers (fragmentation de la propriété, moindre disponibilité des pâturages, cahiers des charges, etc.).
- Forte concentration de la production dans le nord du pays, avec un impact potentiellement élevé du point de vue environnemental.
- Filière peu organisée au niveau national.
- Croissance laitière qui repose presque exclusivement sur les exportations de quelques fromages.

MENACES

- Instabilité du marché international générée par des facteurs exogènes (relations commerciales et politiques entre États menant à des barrières tarifaires, etc.).
- Impact d'une politique plus verte sur les coûts et le niveau de production (réduction des émissions de GES, conditionnalité renforcée...).
- Baisse de la consommation : recul de la population italienne et expansion des régimes alimentaires réduisant la part des produits animaux dans les pays occidentaux.

DOSSIER ITALIE

FILIÈRE LAITIÈRE

N° 522
Septembre 2021
18 €

Économie de l'élevage



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

Dossier marché mondial de la viande bovine en 2020. Perspectives 2021.
N° 521 - Juin 2021

Dossier marchés mondiaux des produits laitiers en 2020. Perspectives 2021.
N° 520 - Mai 2021

Dossier annuel Ovins 2020.
Perspectives 2021. N° 519 - Avril 2021

Dossier annuel Caprins 2020.
Perspectives 2020. N° 518 - Mars 2021

Dossier annuel Bovins lait 2020.
Perspectives 2021. N° 517 - Février 2021

Dossier annuel Bovins viande 2020.
Perspectives 2021. N° 516 - Janvier 2021

Dossier Brésil viande.
N° 514-515 - Novembre-Décembre 2020 (à paraître)

Dossier Où va le lait ?
N° 513 - Octobre 2020

Dossier Italie : Viande bovine.
N° 512 - Septembre 2020



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

Mise en page et iconographie : Leila Assmann

Crédits photos : Couverture et P24 ©Antonella BOZZINI/AlamyStockPhoto - P7 ©Nunnapos NOIWISSET/AlamyStockPhoto - P15 ©L.GUENEAU/Cniel - P22 Gérard Guilbert/Flickr - DR Institut de l'Élevage

Directeur de la publication : Martial Marguet

Imprimé à Imprimerie Centrale de Lens - N°ISSN 1273-8638 - N° IE 0021501015

Abonnement version papier : 160 € TTC par an : leila.assmann@idele.fr - Tél. : 01 81 72 16 06

Version numérique téléchargeable gratuitement sur <http://www.idele.fr>

Confédération
Nationale de l'Élevage
CNE