

>>> Lait

Les études de FranceAgriMer

> septembre 2018

La transformation laitière française : évolutions récentes

Données 2017



Sommaire

| | |
|---|---------|
| Introduction | page 3 |
| Méthodologie | page 4 |
| I. Les principaux événements dans l'industrie française entre 2015 et 2017 | page 5 |
| 1. Fusions et acquisitions | page 5 |
| 2. Les principaux investissements | page 7 |
| II. Analyse globale des sites industriels | page 10 |
| 1. Le niveau de spécialisation des sites | page 10 |
| 2. La diversité des mix-produits | page 12 |
| 2.1. Par « taille » de sites | page 12 |
| 2.2. Par statut | page 13 |
| 2.3. Par région | page 14 |
| III. Analyse par produit | page 16 |
| 1. Le lait liquide conditionné | page 16 |
| 1.1. Le lait liquide - total | page 16 |
| 1.2. Le lait liquide infantile | page 19 |
| 2. Le beurre | page 20 |
| 3. La crème conditionnée | page 22 |
| 3.1. Spécialisation et polyvalence des sites industriels | page 22 |
| 3.2. La crème fraîche conditionnée | page 23 |
| 3.3. La crème longue conservation | page 25 |
| 4. L'ultra-frais | page 27 |
| 4.1. Spécialisation et polyvalence des sites industriels | page 27 |
| 4.2. Les fromages blancs et petits suisses | page 28 |
| 4.3. Les yaourts et laits fermentés | page 30 |
| 4.4. Les desserts lactés frais | page 32 |
| 5. Les fromages au lait de vache | page 34 |
| 5.1. Les fromages frais | page 35 |
| 5.2. Les fromages à pâte molle | page 37 |
| 5.3. Les fromages à pâte pressée cuite (PPC) | page 39 |
| 5.4. Les fromages à pâte pressée non cuite (PPNC) | page 42 |
| 5.5. Les fromages à pâte filée | page 44 |
| 6. Les poudres de lait | page 45 |
| 6.1. Spécialisation et polyvalence des sites industriels | page 45 |
| 6.2. La poudre grasse | page 46 |
| 6.3. La poudre de lait écrémé | page 48 |
| 6.4. La poudre de lactosérum | page 50 |
| 6.5. La poudre de lait infantile | page 52 |
| Conclusion | page 54 |
| Annexes | page 55 |

Introduction

Le secteur de l'industrie laitière est une force de la filière lait de vache française, par rapport à certains de ses concurrents sur le marché mondial ⁽¹⁾ : la France dispose de grands groupes laitiers, dont quatre dans le top 20 mondial en 2017 : Danone, Lactalis, Sodiaal et Savencia. Ces groupes sont présents à l'international que ce soit via leurs exportations (40 % du lait produit en France est destiné à l'exportation) ou leurs implantations à l'étranger. L'industrie laitière française se distingue également par sa large gamme de produits laitiers fabriqués, produits de grande consommation et produits industriels.

La connaissance de ce maillon est donc un élément essentiel pour l'analyse de la filière en général et de son aval en particulier. L'objectif de cette étude, mise à jour de la publication « La transformation laitière en France » parue en juillet 2016, est toujours à partir des données de l'enquête mensuelle laitière (EML) FranceAgriMer – SSP (Service de la statistique et de la prospective), de présenter les chiffres-clés de la transformation laitière française pour l'année 2017 ainsi que les principales évolutions ayant pu être observées, soit à court terme depuis 2014 (année de référence pour l'étude de 2016), soit sur une plus longue période depuis 2008.

La première partie présente les principales évolutions survenues dans le secteur de l'industrie laitière française entre 2015 et 2017 : acquisitions de sites par de nouveaux groupes, fusions, partenariats... mais également les principaux investissements permettant d'expliquer les évolutions observées dans la suite de l'étude.

La deuxième partie permet d'avoir un aperçu général des sites de transformation industriels, leur niveau de spécialisation et la diversité de leurs mix-produits. Celle-ci est abordée selon la taille des sites, selon leur statut privé ou coopératif et selon leur localisation (région).

Une troisième partie développe de manière plus précise, par familles de produits et par produits, des données sur : la taille des sites (« taille » étant ici employé au sens de « volumes fabriqués » et non de « capacité de production ») et leur évolution depuis 2008, l'organisation par groupes (top 3, top 10), la localisation géographique des sites (par région administrative, et non plus par bassin comme dans la précédente étude). Les familles de produits suivantes sont présentées dans cette partie : le lait liquide conditionné, avec un focus sur le lait liquide infantile, le beurre, la crème conditionnée, avec la distinction crème fraîche et crème longue conservation, les produits ultra-frais : fromages blancs et petits suisses, yaourts et laits fermentés, desserts lactés frais, les fromages et leurs cinq principales familles - pâte fraîche, pâte molle, pâte pressée cuite (PPC), pâte pressée non cuite (PPNC), pâte filée - et les poudres de lait - poudre grasse, poudre de lait écrémé, poudre de lactosérum et poudre infantile.

L'analyse met notamment en avant une grande variabilité du degré de concentration industrielle (top 3 des groupes laitiers) selon les produits laitiers : elle n'est que de 43,9 % pour les fromages PPNC mais grimpe jusqu'à 99,6 % pour les fromages à pâte filée :

| TOP 3 | Volume (% du total) | Groupes |
|-----------------------------------|---------------------|---|
| Lait conditionné total | 66,6 % | Sodiaal, Lactalis, Laiterie St Denis de l'Hôtel |
| Lait liquide infantile | 90,1 % | Danone, Sodiaal, Lactalis |
| Beurre | 54,8 % | Lactalis, Sodiaal, Laïta |
| Crème fraîche conditionnée | 58,8 % | Eurial, Yoplait, Lactalis |
| Crème longue conservation | 76,2 % | Lactalis, Savencia, Sodiaal |
| Fromages blancs et petits suisses | 51,1 % | Yoplait, Maîtres Laitiers du Cotentin, Danone |
| Yaourts et laits fermentés | 64,4 % | Danone, Yoplait, Lactalis |
| Desserts lactés frais | 75,7 % | Lactalis, Novandie, Danone |
| Fromages frais | 76,2 % | Savencia, Bel, Laïta |
| Fromages à pâte molle | 63,6 % | Lactalis, Compagnie des Fromages et Richesmonts, Savencia |
| Fromages PPC | 70,1 % | Sodiaal, Lactalis, Laïta |
| Fromages PPNC | 43,9 % | Sodiaal, Bel, Lactalis |
| Fromages à pâte filée | 99,6 % | Eurial, Lactalis, Compagnie des Fromages et Richesmonts |
| Poudre grasse | 64,5 % | Lactalis, Ingredia, Sill |
| Poudre de lait écrémé | 58,6 % | Lactalis, Savencia, Laïta |
| Poudre de lactosérum | 74,6 % | Sodiaal, Lactalis, Savencia |
| Poudre de lait infantile | 62,8 % | Isigny Sainte Mère, Nestlé, Lactalis |

Source : FranceAgriMer

⁽¹⁾ Source : publication « Facteurs de compétitivité – Filière lait de vache » de FranceAgriMer, synthèse de la veille internationale

Méthodologie

Les données utilisées dans cette étude sont celles de l'enquête mensuelle laitière FranceAgriMer - SSP, réalisée auprès d'un peu moins de 900 établissements collectant du lait et / ou fabriquant des produits laitiers. Cette enquête n'est pas exhaustive. Les chiffres de 2017 présentés ont été arrêtés au 10 avril 2018. Il s'agit de données mensuelles, agrégées pour l'analyse et corrigées afin d'intégrer l'ensemble des fabrications nationales, en tenant compte des entreprises non enquêtées et de celles qui n'avaient pas répondu à la date d'extraction. À la date du 10 avril, les volumes déclarés par les répondants représentaient 100 % des volumes fabriqués pour un quart des produits suivis dans cette étude, entre 95 % et 100 % pour 42,5 % des produits suivis (avec donc moins de 5 % des volumes fabriqués estimés), entre 90 % et 95 % pour 17,5 % des produits suivis, entre 80 % et 90 % pour 10 % des produits suivis. Le taux de réponse est le plus faible (mais reste supérieur à 75 %) pour 5 % des produits.

L'enquête a été modifiée en 2014 (nouveau questionnaire, nouvelle nomenclature de produits). Mais pour les produits suivis dans l'étude, la rupture de série entre les données de 2014 et 2017 d'une part et les données de 2008 et 2011 d'autre part ne sont pas significatives, du moins concernant le niveau des fabrications. En revanche, le mode d'enregistrement des données a changé avec la mise en place de la nouvelle enquête mensuelle laitière : avant 2014, un établissement pouvait réaliser les déclarations pour plusieurs sites de façon agrégée alors que depuis 2014 chaque site déclare ses propres fabrications. Cela a entraîné une augmentation « apparente » du nombre de sites, notamment de ceux de petite « taille » ; les comparaisons avant – après 2014 sont donc à éviter. De plus, le système d'identification des sites industriels a été modifié entre les deux enquêtes : il n'est donc pas possible de faire les liens entre les données individuelles de ces deux versions de l'enquête et d'établir des trajectoires d'évolution.

Les règles du secret statistique imposent de fournir des données agrégées, de 3 sites ou plus, avec la condition qu'aucune des informations individuelles ne représente plus de 85 % des volumes. Pour certains produits, dans certaines classes de taille ou certaines régions, cette règle explique que les données ne sont pas toujours renseignées.

Afin de pouvoir mener une analyse par groupe, chaque établissement a été rattaché à son entreprise, elle-même dépendante d'un groupe laitier. Ces liens ont été réalisés par FranceAgriMer à partir des informations dont l'établissement dispose ainsi que de l'expertise du Groupe Bureau VanDijk / Ellisphère – base Diane. Ils résultent d'une approche économique plus que juridique. Un établissement peut en effet être rattaché à un groupe, sans appartenir effectivement au groupe d'un strict point de vue capitalistique. Ainsi, un établissement livrant la totalité ou la quasi-totalité de ses produits à un établissement d'un groupe X sera rattaché à ce groupe X de par sa dépendance fonctionnelle. Cas particulier, les joint-ventures détenues à parts égales par deux groupes laitiers (comme la Compagnie des Fromages et Richesmonts) ont été considérées comme des « groupes » à part entière.

L'analyse de l'organisation industrielle porte à la fois sur les effectifs et la taille des sites, deux termes qui doivent être précisés. L'emploi du mot « effectifs » concerne le nombre de sites et non le personnel qui travaille dans ces sites. La « taille » des sites fait référence à leur niveau de fabrication et non à leur capacité de production. En effet, la base de données de l'enquête mensuelle laitière ne permet pas d'avoir d'éléments sur la capacité des sites et leur taux d'utilisation.

I. Les principaux événements dans l'industrie française entre 2015 et 2017⁽²⁾

1. Fusions et acquisitions

Coopérative laitière au chiffre d'affaires de 25 millions d'euros, l'**Armoricaïne Laitière** fusionne avec **Even** le 1^{er} juillet 2015, rejoignant ainsi le groupe Laïta. Elle apporte au groupe un volume de 42 millions de litres par an collectés auprès de 90 producteurs ainsi qu'un site de transformation employant 80 salariés et produisant principalement de l'ultra-frais (yaourts à boire de marque de distributeur), du lait conditionné, de la crème fraîche et du fromage de type Grana, en meules ou en râpé, sous la marque Fromagio. Cette fusion est l'aboutissement d'un processus de rapprochement démarré fin 2014 ; le site industriel de Lanfrains (Côtes d'Armor) devient ainsi un site de Laïta.

Toujours au mois de juillet 2015, **La Fermière** rachète l'usine de Sodiaal-Candia localisée à Gap (Hautes-Alpes) et spécialisée dans la fabrication de produits ultra-frais. La Fermière était un client historique de ce site, dont elle absorbait plus de la moitié des 24 millions de litres de lait collectés auprès de 300 producteurs. Elle assure ainsi son approvisionnement en lait (Sodiaal continue à assurer la collecte dans toute la région) et développe sa production d'ultra-frais. Cette acquisition s'inscrit dans le cadre d'une stratégie de croissance, fondée sur des investissements : 1,1 million d'euros en 2014, complété d'un nouvel investissement annoncé de 1,5 million d'euros pour la mise en œuvre de nouveaux ateliers sur le site, sur des innovations et sur le doublement des effectifs de salariés (passant de huit à seize). L'entreprise souhaite en effet élargir sa gamme de fromages blancs et faisselles et cette acquisition répond à un axe stratégique de l'entreprise qui compte rapidement atteindre les 12 000 tonnes de produits finis par an, contre 9 000 tonnes actuellement, déclinés sous une trentaine de références.

En septembre 2015, **Casino** investit dans l'**Entreprise Laitière de Sauvain** en acquérant 90 % du capital pour la somme de 1,5 million d'euros. Cette acquisition permet à l'Entreprise Laitière de Sauvain de réaliser les investissements nécessaires à la mise aux normes de l'outil de production et de faire signer des contrats de sept ans aux éleveurs laitiers qui fournissent l'entreprise. Celle-ci valorise 4,7 millions de litres de lait par an auprès de 26 producteurs du Forez, pour fabriquer 350 tonnes de fromages par an, dont environ les trois quarts sont de la fourme de Montbrison. Elle emploie 17 salariés. Elle était déjà soutenue par Casino qui écoulait 30 % de sa production dans son réseau Géant et certaines de ses enseignes de proximité, sous l'appellation « Lait des éleveurs des Monts du Forez ». Cette acquisition assure à l'entreprise une commercialisation de ses fromages dans toute la France et non plus uniquement en Rhône-Alpes.

Le 4 novembre 2015, Eural et Agrial regroupent leurs activités laitières sous le nom d'**Eurial**⁽³⁾, qui devient la branche laitière du groupe Agrial. Ce nouvel ensemble regroupe au moment de sa création 6 450 éleveurs et 22 sites industriels employant 4 000 salariés. Avec un chiffre d'affaires de 2,3 milliards d'euros, il devient le 6^e groupe laitier français en 2016 et œuvre dans six domaines d'activité laitiers : le lait UHT, les beurres et crèmes, l'ultra-frais, les fromages de chèvre, les fromages ingrédients et ingrédients secs, les produits bio. Il améliore notamment son positionnement sur la crème fraîche et l'ultra-frais (fromages blancs et petits suisses). L'ambition du groupe est de se développer via une croissance sur les marchés internationaux et grâce à l'innovation. Pour cela, un programme d'investissements est prévu à partir de 2018.

Le 30 juin 2016, Eural reprend le fromager **Guilloteau**, entreprise de 300 salariés dont la production est axée sur les fromages de vache à pâte molle (de la marque le Pavé d'Affinois). Le groupe Eural renforce ainsi sa présence à l'international, 35 % du chiffre d'affaires (65 millions d'euros) du fromager étant généré grâce à l'exportation en 2015.

Après un partenariat initié en février 2014, la **Coopérative Laitière de Haute-Normandie** fusionne avec **Sodiaal** en juin 2016, apportant 250 millions de litres de lait en provenance de 450 exploitations et un chiffre d'affaires de 104 millions d'euros. Cette fusion ne se traduit pas directement par un apport de volumes de produits laitiers, puisque ce site ne déclare aucune fabrication à l'enquête mensuelle laitière, mais plutôt par un approvisionnement en lait. La Coopérative Laitière de Haute-Normandie couvre les régions de la Haute-Normandie, de la Picardie et l'ouest de l'Île de France, des zones où Sodiaal était jusqu'alors peu présent.

⁽²⁾ Cette partie s'appuie sur la veille réalisée par le CNIEL sur les entreprises laitières, complétée des recherches de l'auteur. Ne sont mentionnés dans cette partie que les événements ayant lieu en France et concernant les produits traités dans l'étude (par exemple, ce qui concerne les crèmes glacées n'est pas mentionné).

⁽³⁾ Eurial sera le nom utilisé dans cette étude.

Le 1^{er} janvier 2016, la coopérative de Saint Denis-lès-Bourg et la coopérative laitière d'Étrez, distantes d'une vingtaine de kilomètres, fusionnent, la nouvelle entité conservant le nom de la **coopérative laitière d'Étrez**. Ne pouvant faire face à la remise aux normes sanitaires demandée par l'administration, la coopérative de Saint Denis-lès-Bourg a choisi de se rapprocher de sa voisine. De son côté, la coopérative laitière d'Étrez a accepté cette proposition qui lui assure un approvisionnement supplémentaire en lait (2,5 millions de litres, qui s'ajoutent à une collecte de 29 millions de litres), nécessaire à son objectif de développement sur de nouveaux marchés, avec des produits tels que les fromages, l'ultra-frais, les matières grasses.

En juin de la même année, **Lactalis** acquiert le fromager normand **Graindorge**, qui collecte 48 millions de litres de lait par an dont 42 millions de litres potentiellement valorisables sous forme d'AOP : Graindorge est le leader national des AOP livarot et pont-l'Évêque, 2^e sur le camembert de Normandie et fabrique également le neufchâtel. La PME familiale, qui emploie 250 salariés et transforme le lait de 116 producteurs sur trois sites (deux dans le Calvados et un en Seine-Maritime), réalise un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros (dont 5 % aux États-Unis). Le groupe laitier Lactalis renforce ainsi sa part dans les fromages, qui occupent déjà 34 % de son chiffre d'affaires, et conforte ainsi sa place de leader sur le marché des fromages à pâte molle : il devient leader dans la production de camemberts AOP.

Peu après, le groupe coopératif les **Maîtres Laitiers du Cotentin** rachète les établissements **Réaux**, qui collectent 22 millions de litres de lait. Cette entreprise familiale, installée à Lessay (Manche), est spécialisée dans la fabrication de camembert au lait cru AOP ; elle réalise un chiffre d'affaires de 17,5 millions d'euros avec 85 salariés. Un peu plus de la moitié de ce chiffre d'affaires est liée à la production de camembert au lait cru AOP vendu sous les marques Le Gaslonde et REO. Ce rapprochement donne à la fromagerie Réaux, qui reste une entité distincte au sein du groupe, des possibilités d'approvisionnement supplémentaires et lui permet de bénéficier du potentiel commercial des Maîtres Laitiers du Cotentin. Pour ce dernier, l'acquisition de Réaux lui permet de devenir un acteur dans le secteur des fromages AOP. Le 22 novembre 2016, le groupe les Maîtres Laitiers du Cotentin signe un accord avec Sodiaal pour devenir actionnaire unique et donc acquéreur de YéO Frais. Le rachat est effectif en début d'année 2017. YéO Frais est spécialisé dans la production et la transformation de yaourts et de crèmes fraîches en marques de distributeurs (MDD) et est précurseur sur le marché du yaourt bio en GMS. Basé à Toulouse, le groupe emploie 180 personnes et produit 65 000 tonnes de produits annuellement à partir de lait collecté dans les fermes du sud-ouest de la France. Grâce à cette acquisition, les Maîtres Laitiers du Cotentin renforcent leur position sur le marché de la MDD.

En 2017, l'**Union des coopératives d'affinage de Franche-Comté**, qui collecte 95 millions de litres de lait par an, devient sociétaire de **Sodiaal**.

Le 1^{er} juillet 2017, le groupe américain **Schreiber** reprend le site de **Bel** à Cléry-Le-Petit (Meuse), spécialisé dans la fabrication de fromages à pâte pressée non cuite, et ses caves d'affinage de Bar-le-Duc (Meuse) et Maredsous (Belgique). Ce 3^e groupe laitier américain arrive ainsi en France, 25 ans après être entré en Europe (Allemagne dès 1992, puis Autriche, Portugal, Espagne, Bulgarie, République tchèque, Slovaquie). Son objectif est de développer l'activité fromage sous marques de distributeurs et comme produits ingrédients : Schreiber sous-traitera les produits à la marque Bel que le groupe fromager continuera à commercialiser. Il envisage également d'investir dans la construction d'un nouvel atelier pour l'ultra-frais : yaourts, fromages blancs et desserts frais pour la marque U et vise une production de 47 000 tonnes de produits par an avec un démarrage de la production prévu début 2019.

En juillet toujours, **Pierre Dischamp** rachète la **Fromagerie de la Voueize**, dans la Creuse. Ce site fabrique de manière artisanale 140 tonnes par an d'une quinzaine de fromages (gouzon : fromage lactique très frais affiné en 10 jours, saint-alpinien, chambérat : fromages à pâte molle et croûte lavée affinés pendant 1 mois, délice du chalet : fromage maigre, saint-chabret : fromage de chèvre...) dans sa petite usine du « Domaine de Laugères » à Gouzon qui emploie dix salariés. Il approvisionne les grandes surfaces, fromagers et crémiers de la région du Massif central ainsi que Rungis. La société Dischamp, qui domine le marché du Saint Nectaire, compte ainsi se diversifier avec une gamme de produits de terroir et prévoit de faire de la recherche et du développement sur de nouveaux produits.

2. Les principaux investissements

Lait conditionné

- En 2015, le groupe les **Maîtres Laitiers du Cotentin** entreprend la construction d'une nouvelle usine à Méautis, dans la Manche, pour un montant de 116 millions d'euros. Le site est inauguré en septembre 2017. Il emploie 230 salariés et est destiné à la production de lait infantile liquide UHT sous forme de briquettes, notamment pour les marchés d'exportation : il dispose pour cela de six lignes de conditionnement qui sortent chacune 24 000 briquettes à l'heure. Le groupe a entre autres signé un contrat de onze ans avec le distributeur chinois Synutra et un tiers de la nouvelle usine lui est dédié. Celle-ci accueille de plus la production de beurre et de crème (AOP Isigny) produite jusqu'alors par le site de Tribehou (à 10 kilomètres) qui doit être fermé. Une partie de la nouvelle usine reste disponible pour la mise en place de lignes de produits frais et UHT, l'ambition du groupe étant d'aller toucher de nouveaux marchés dans les pays en voie de développement avec son lait UHT en briques Tetrapak.
- Le 18 septembre 2015, la **Laiterie Saint-Denis-de-l'Hôtel** inaugure l'extension de son usine de Varennes-sur-Fouzon (Indre), pour du stockage et un atelier process, qui a nécessité un investissement de 10 millions d'euros. Après une deuxième ligne d'embouteillage en 2013 pour 10 millions d'euros et une nouvelle station de traitement des effluents, ce nouveau chantier porte à 60 millions d'euros le cumul des investissements sur ce site industriel depuis 2008. Sur la même période, l'effectif est passé de 85 à 200 salariés permanents. Sur son deuxième site à Saint-Denis-de-l'Hôtel (Loiret), la Laiterie a agrandi, en 2016, son usine pour développer ses fabrications de substituts de lait liquide à base de jus végétaux.
- De son côté, le groupe **Sodiaal** investit 26 millions d'euros sur le site de conditionnement de lait liquide de La Talaudière (Loire), grâce à l'appui de Tetra Pak et dans le cadre d'un contrat conclu avec Synutra.

Matière grasses solides

Deux investissements sont à noter en 2016, dont l'impact ne se voit toutefois pas (encore) dans les données de l'enquête mensuelle laitière de 2017 :

- **Laïta** annonce cette année-là un plan d'investissement de 24 millions d'euros sur cinq à six ans pour rénover ses beurreries d'Ancenis (Loire-Atlantique) et Landerneau (Finistère). Ces investissements vont concerner trois domaines : l'optimisation de la gestion des flux de la crème destinée à la fabrication des différents produits, un nouvel ordonnancement des fabrications et la modernisation des équipements pour maintenir la qualité des produits. Laïta prévoit d'augmenter de 10 % ses capacités d'équipements de réception de la crème et de conditionnement des produits. Pour compléter ces projets, Laïta a prévu un plan de recrutement (une vingtaine de postes) et de formation déployé sur les six années du projet, pour ces deux sites.
- La **Laiterie Le Gall** de Quimper (Finistère), filiale de la **Sill**, a réalisé plusieurs investissements : deux nouveaux tanks (réservoirs à lait) de 100 000 et 150 000 litres et une amélioration des lignes de production avec des capacités accrues (machines récentes). Ces dernières ont coûté 2,4 millions d'euros. L'objectif pour ce groupe spécialisé dans le beurre de baratte, la crème fraîche et le lait, est d'accroître sa capacité de fabrication, notamment de produits biologiques afin de répondre à la demande croissante du marché français.

Ultra-frais

Entre 2015 et 2017, différents investissements ont été constatés dans le domaine des produits ultra-frais :

- En 2015, **Triballat** finalise sa dernière tranche de travaux dans sa nouvelle usine de Noyal-sur-Vilaine (Ille-et-Vilaine) qui aura nécessité un investissement global de 45 millions d'euros sur trois ans. Quinze emplois sont progressivement créés sur ce site destiné à la fabrication de produits biologiques sous la marque Vrai. L'usine dispose d'une capacité de production en vitesse de croisière de 25 000 tonnes de produits finis par an : fromages frais, fromages...
- Sur le site de Gap qu'elle a racheté à Sodiaal, la **Fermière** construit un nouvel atelier de fromages blancs et faisselles pour 1,5 million d'euros (cf. partie I.1.).

- En 2016, **Péchalou** a pour projet de doubler la capacité de production de yaourts de son usine de Saint-Cyprien (Dordogne).
- **MOM** (Mont Blanc Maternelle), du groupe **Bel**, finalise de son côté un plan d'investissement de 40 millions d'euros sur trois ans pour accroître les capacités de fabrication de desserts de son usine de Chef-du-Pont (Manche), notamment ses crèmes Mont Blanc. L'objectif affiché du groupe MOM est de devenir le leader mondial sur le snacking laitier, segment qu'il considère comme un important levier de croissance. L'investissement entrepris a permis d'agrandir les bâtiments et de construire quatre chaînes de conditionnement, afin de passer de 20 000 tonnes de produits finis à 35 000 tonnes.
- En 2016, **Danone** investit 10 millions d'euros sur son site de Villecomtal (Gers) qui produit chaque jour 500 tonnes de yaourts aux fruits, avec 200 salariés. Un nouveau bâtiment a été construit pour 5 millions d'euros (principalement pour le mélange du sucre en poudre et du lait pour faire le yaourt) ; les autres investissements concernent l'atelier fruit et l'installation d'une machine à filtrer l'air qui produit l'azote nécessaire pour la fabrication. En 2017, c'est sur son site de Saint-Just-Chaleyssin (Isère), qui produit 80 % des Danettes vendues en France, que Danone investit 12 millions d'euros, pour construire une nouvelle ligne de production dans le cadre d'une innovation : Danette le Liégeois Croquant.
- De son côté, **Yoplait** met en service une ligne de desserts sur le site de Vienne (Isère).

Fromages

De nombreux projets d'investissements ont vu le jour entre 2015 et 2017 concernant les marchés des fromages au lait de vache. Les plus marquants et notamment ceux ayant eu un impact sur les données de cette étude sont listés ci-dessous :

- En 2015, sur son site de Sablé-sur-Sarthe (Sarthe), **Bel** met en route une chaudière à bois d'un coût de 5,5 millions d'euros : elle consommera des débris de bois locaux et l'énergie produite devrait suppléer l'emploi du gaz pour la pasteurisation du lait et du fromage. Le groupe a également investi 6 millions d'euros en 2015 dans un atelier de fabrication de Boursin roulé au jambon, développant ainsi sa production de fromage frais. Ce nouvel atelier mobilise 25 à 30 personnes. En 2017, Bel consacre 20 millions d'euros pour développer son offre de fromages à base de lait de pâturage et de lait biologique.
- En 2015, **Entremont Alliance**, du groupe **Sodiaal**, investit 12 millions d'euros dans son site de Montauban-de-Bretagne (Ille et Vilaine) pour accroître de 25 % la capacité de son usine et en faire le premier site français de fabrication d'emmental. Cet investissement s'inscrit dans un large projet de remise à niveau des sites industriels d'Entremont Alliance, de 15 à 17 millions d'euros par an, depuis 2011 et sa fusion avec Sodiaal.
- **La Fromagerie de La Lémance**, spécialisée dans la production de fromages biologiques, a investi 3 millions d'euros pour accroître ses fabrications sur le site de La Verrie (Vendée), où sont fabriqués des desserts lactés à base de lait de chèvre biologique : cet investissement est destiné à agrandir le site et à embaucher entre cinq et dix salariés. En 2017, c'est sur son site de Montayral (Lot-et-Garonne) que la Fromagerie investit 4,5 millions d'euros.
- **La Coopérative Laitière de la Vallée des Entremonts** investit en 2015 pour 1,5 million d'euro à Entremont-le-Vieux (Savoie), un site qui fabrique principalement des fromages à pâte pressée non cuite (dont de la raclette et des fromages type tommes, saint nectaire et pyrénéés).
- Après trois années de travaux de remplacement de cuves, tanks, système de moulage, circuit d'hygiène et 17 millions d'euros investis, la nouvelle ligne de production de fromages à pâte dure du site de Ploudaniel (Finistère) de la filiale **Even Lait de Laïta** est opérationnelle : la capacité de production du site passe de 25 000 à 35 000 tonnes par an. Cette augmentation de la production est liée à l'accroissement de la taille (de 95 à 125 kg) et au changement de la forme (de ronde à carrée) des meules.
- **L'Entreprise Laitière de Sauvain** (Loire), filiale du groupe **Casino**, finalise un investissement de 1,4 million d'euros pour rénover sa fromagerie.
- **Eurial**, avec un projet de 135 millions d'euros, projette de doubler la capacité annuelle de fabrication de mozzarella de son site d'Herbignac (Loire-Atlantique). Face à la demande croissante des marchés, notamment mondiaux, pour la mozzarella, ce site s'est avéré saturé malgré ses 40 000 tonnes produites annuellement. En 2016, Eurial met donc en place son projet d'extension pour atteindre une capacité de 80 000 tonnes de fromages d'ici 2020.
- **Les Fromageries de Blâmont**, filiale de **Sodiaal**, finalisent la rénovation du site de fabrication de fromages à pâte molle au lait cru ou pasteurisé, principalement du munster AOP, localisé à Herbéviller (Meurthe-et-Moselle). L'ambition de la fromagerie est d'être reconnue comme la spécialiste du munster. Pour cela, le site, qui emploie 37 salariés, a investi plus de 1,7 million d'euros sur deux ans, tout d'abord pour augmenter ses capacités d'égouttage et d'affinage, puis pour s'équiper de quatre caves d'affinage.

- Pour 2,5 millions d'euros, la **SASU Pâturages Comtois** rénove et agrandit son usine d'Aboncourt-Gésincourt (Haute-Saône), qui fabrique des fromages à pâte molle, en particulier du brie, et des fromages à pâte pressée cuite : gruyère et emmental.
- La **Fromagerie Germain**, filiale de **Triballat Rians**, décide de transférer ses fabrications de pâtes molles au sein d'une nouvelle unité localisée à Vaux-sous-Aubigny (Haute-Marne). Cette nouvelle usine d'une surface de 6 900 m², d'un investissement de 14 millions d'euros, permettra de doubler la capacité de production de Langres et d'Epoisses, le site d'origine de Chalancey (Haute-Marne) ne pouvant plus s'agrandir. Un grand magasin de vente directe est également prévu. Les travaux ont commencé fin novembre 2016 mais ce n'est qu'à l'été 2018 que le site sera mis en route.
- Les **Fromageries Perreault**, filiale de **Savencia**, construisent une nouvelle unité de tranchage et de conditionnement de fromages à Azé (Mayenne) pour un investissement de 8 millions d'euros, avec une mise en service prévue en milieu d'année 2018. Ce projet doit permettre à la société, qui produit des fromages à pâte molle et à pâte pressée non cuite, de répondre à une demande croissante sur le fromage en tranches.

Produits secs

De nombreux investissements ont concerné les produits secs sur les trois années étudiées ici.

- En 2015, **Sodiaal** investit 15 millions d'euros dans l'usine Nutribio basée à Montauban (Tarn et Garonne) pour y multiplier par six la production de poudre de lait infantile bio. Ainsi, à partir de septembre 2016, les fabrications de ce site peuvent atteindre 6 000 tonnes par an. Ce projet d'investissement, entre Sodiaal et l'entreprise chinoise Century International Trading, est le plus important lancé dans le sud-ouest. Le contrat signé entre ces deux sociétés en juillet 2015 prévoit la fourniture et la distribution sur le marché chinois de poudre de lait infantile bio sous la marque Nactalia. Pour accroître ses fabrications, la filiale Nutribio compte augmenter sa collecte de lait bio, qui passera de 8 millions de litres collectés auprès de 45 producteurs à 32 millions issus de 160 producteurs de l'Aveyron, de la Lozère et du Tarn.

En 2015 toujours, Sodiaal démarre la construction d'une nouvelle tour de séchage sur le site de Quimper (Finistère).

L'année suivante, **Eurosérum**, filiale du groupe Sodiaal, construit un atelier de déminéralisation du lactose issu de la fabrication du fromage attendant à l'usine de Synutra à Carhaix (Finistère), moyennant un investissement de 16 millions d'euros. Ce nouvel outil devrait permettre de traiter 300 000 litres par jour de matière première et de créer une quinzaine d'emplois. La construction s'est achevée en juillet 2017 et l'entrée en production a eu lieu en janvier 2018. La poudre de lactosérum déminéralisée issue du traitement de cette usine sera utilisée par le site de Synutra à Carhaix pour fabriquer de la poudre de lait infantile (Sodiaal et Synutra travaillant déjà en collaboration : depuis 15 ans, Eurosérum est fournisseur de Synutra en Chine).

- **L'Union des Producteurs de Beaufort** inaugure en octobre 2015 sa nouvelle usine de transformation du lactosérum à Albertville (Savoie), qui a nécessité un investissement d'un montant de 12 millions d'euros. L'entreprise avait pour habitude de vendre son lactosérum ; cependant, pour pouvoir tirer parti de ce coproduit du Beaufort (1 kg de Beaufort génère 9 kg de lactosérum), elle a choisi de construire sa nouvelle usine Savoie Lactée pour le valoriser en fabriquant de la poudre de lait, du beurre et de la ricotte italienne.
- En juin 2015, la coopérative **Isigny Saint-Mère** met en service une nouvelle usine de poudre de lait infantile sur son site d'Isigny-sur-Mère (Calvados). Elle représente un investissement de 65 millions d'euros, financé pour les deux tiers par la coopérative et pour un tiers par la société chinoise Biostime, d'ailleurs destinataire d'un tiers des volumes qui seront produits. Cette entreprise chinoise est spécialisée dans l'importation de produits européens certifiés (lait infantile et produits de soin pour l'enfant). Le site est amené à produire plus de 50 000 tonnes de poudre de lait infantile.
- En 2016, **Nestlé** investit 27 millions d'euros dans la modernisation des lignes de fabrication de lait infantile de son site de Boué (Aisne). Ce site, qui emploie 380 salariés, est spécialisé dans la production de laits infantiles, commercialisés en France et à l'étranger, et réalise ce projet pour lancer de nouvelles générations de produits et développer ainsi sa compétitivité. 80 % de la production de ce site est exportée et le groupe espère pouvoir encore progresser en Europe et en Asie, plus particulièrement en Chine.
- En décembre 2017, **Laïta** inaugure sa nouvelle usine « high-tech » (11 000 m², 200 m de long, une tour de 47 m de haut) de poudre de lait et de poudre infantile à Créhen (Côtes d'Armor), dont les trois ans de travaux ont nécessité 80 millions d'euros. Ce site offre une capacité de production de 30 000 tonnes par an, qui seront principalement destinées à l'exportation. La perspective est de transformer à terme 200 millions de litres de lait par an. Ce nouvel outil de Créhen permet en outre de libérer les deux tours de séchage du groupe à Ancenis et Landerneau.

II. Analyse globale des sites industriels

En 2017, 642 sites industriels distincts ont déclaré des fabrications de produits laitiers (données de l'enquête mensuelle laitière) dont 18 n'ont fabriqué que des produits autres que ceux pris en compte dans l'étude. Cette étude⁽⁴⁾ s'attachant à suivre les sites fabriquant des produits laitiers issus de lait de vache, les sites fabriquant exclusivement des produits au lait de brebis et/ou de chèvre ne sont pas pris en compte. Les produits biologiques (au lait de vache) et donc, par extension, les sites fabriquant des produits biologiques sont inclus dans cette étude.

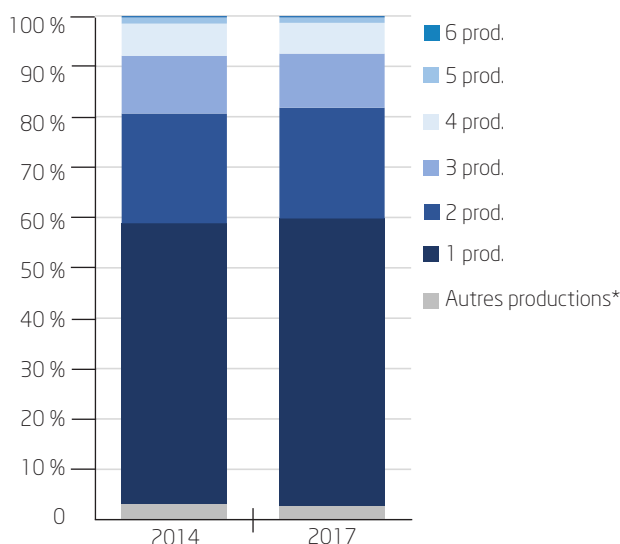
On compte donc en 2017 14 sites de transformation de moins qu'en 2014 : cette année-là, il en existait 656.

1. Le niveau de spécialisation des sites

Les 624 sites suivis dans la suite de cette étude présentent des niveaux de spécialisation plus ou moins poussés. La majorité des sites se concentre sur une seule grande famille de produits laitiers : lait conditionné, matières grasses, crème conditionnée, ultra-frais, fromages ou poudres de lait. Ces sites représentent 58,7 % des sites industriels (366 unités), soit 1,2 point de plus qu'en 2014 (365 unités). Ce gain s'est fait aux dépens des sites fabriquant trois types de produits laitiers, dont la proportion a diminué de 0,8 point entre 2014 et 2017. Les autres classes ont peu évolué. La répartition des sites selon leur niveau de spécialisation est donc restée relativement stable sur les trois dernières années.

Parmi les sites spécialisés, 70,5 % ne déclarent fabriquer que des fromages, une proportion en légère hausse par rapport à 2014 (69,9 %), grâce à trois sites supplémentaires. Ils sont 14,5 % à ne produire que de l'ultra-frais, soit autant (tant en nombre qu'en pourcentage) qu' en 2014. Les sites industriels spécialisés dans la fabrication de poudres de lait représentent 8,2 % des sites spécialisés, une proportion en hausse par rapport à 2014, alors que l'on compte trois sites de moins ne produisant que du lait conditionné (- 0,9 point).

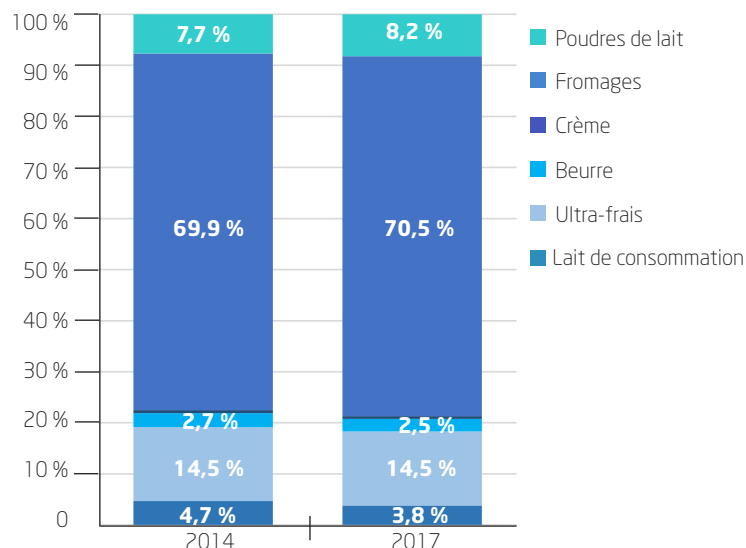
Répartition des sites industriels selon leur niveau de spécialisation, évolution entre 2014 et 2017



Source : FranceAgriMer

* hors produits suivis dans l'étude (cf. note 4)

Production des sites industriels spécialisés, évolution entre 2014 et 2017



Source : FranceAgriMer

(4) Pour rappel, les produits pris en compte dans cette étude sont : le lait liquide conditionné, le beurre, la crème conditionnée, les fromages blancs et petits suisses, les yaourts et laits fermentés, les desserts lactés frais, les fromages frais, les fromages à pâte molle, les fromages PPC, les fromages PPNC, les fromages à pâte filée, les poudres grasses, les poudres de lait écrémé, les poudres de lactosérum et les poudres infantiles.

Les sites non spécialisés associent principalement des fabrications de produits grande consommation :

- Pour les 141 sites fabriquant deux types de produits : des fromages associés à des produits ultra-frais (26,2 %), du beurre (21,3 %) ou de la crème (20,6 %), de la crème et des produits ultra-frais (11,3 %) ou du lait de consommation (6,4 %) ;
- Pour les 69 sites associant trois types de produits : environ 80 % fabriquent des fromages, associés à de la crème et du beurre (54,5 %) ou de la crème et des produits ultra-frais (25,5 %) ;
- Pour les 39 sites fabriquant quatre types de produits laitiers : il s'agit pour 74,4 % d'entre eux de fromages, crème, beurre et ultra-frais.

56 sites fabriquent du lait conditionné et un quart de ces sites se limite à cette famille de produits, quand un autre quart (23,2 %) y associe un autre type de produit laitier, le plus souvent de la crème. La seconde moitié des sites industriels qui produisent du lait conditionné font également au moins deux autres types de produits laitiers, en grande majorité de grande consommation.

Sur les 53 sites industriels fabriquant des poudres de lait, 56,6 % ne font que ce type de produits et 22,6 % y associent une seule autre production, pour les trois quarts des fromages. Quand les poudres de lait sont fabriquées sur des sites avec au moins deux autres types de produits, elles complètent plutôt des fabrications de beurre et de crème que de fromages et d'ultra-frais.

2. La diversité des mix-produits

L'objectif de cette partie est d'analyser la répartition des fabrications de produits laitiers (par grandes familles de produits) selon trois critères : la « taille » des sites (c'est-à-dire leur niveau de production), leur statut privé ou coopératif et leur localisation (la région).

Pour ce faire, le total des fabrications de produits laitiers de chacun des 642 sites ayant déclaré des volumes à l'enquête mensuelle laitière en 2017 ont été converties en matière sèche utile (MSU), produit par produit ; les volumes de MSU ont ensuite été regroupés par familles de produits laitiers. Le tout a été sommé pour obtenir le total des fabrications de chaque site en MSU.

Le 1^{er} degré d'analyse est fait sur des grandes familles de produits :

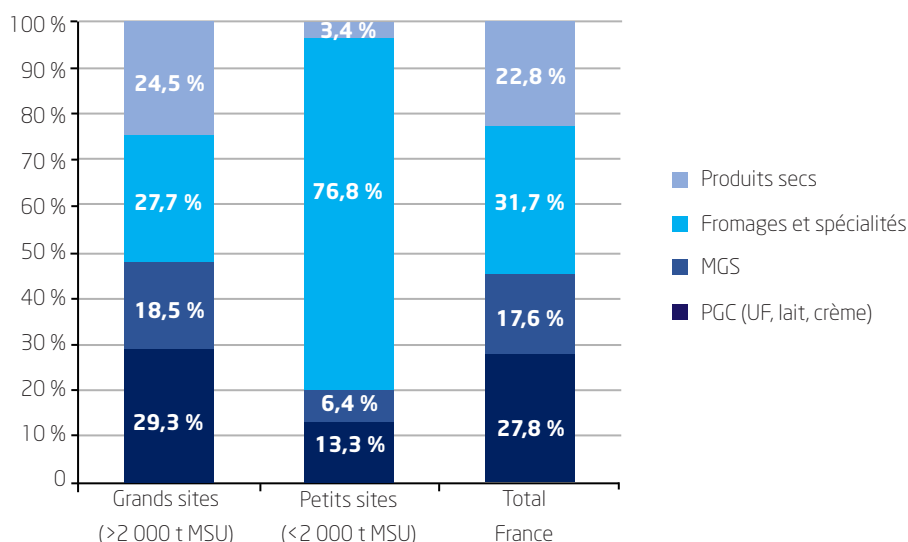
- les PGC (produits de grande consommation) : lait conditionné liquide, crème conditionnée, ultra-frais (yaourts et desserts lactés, fromages blancs et petits suisses) ;
- la matière grasse solide (MGS) : beurre, butteroil, MGLA ;
- les fromages et spécialités ;
- les produits secs : poudre de lait écrémé, poudre grasse, poudre de lactosérum, poudre de lait infantile, poudre de babeurre, caséines, caséinates, concentrés de protéines...

Quand une analyse plus poussée s'avère pertinente, la présentation détaillera ces grandes familles de produits.

2.1. Par « taille » de sites

Pour distinguer les « grands » sites des « petits » sites, la limite a été posée à 2 000 tonnes de MSU transformées en 2017 : on dénombre 167 sites ayant utilisé au moins 2 000 tonnes de MSU pour leurs fabrications, ce qui représente 26 % du total des sites. Pour indication, la moyenne des fabrications est de 3 100 tonnes de MSU, la médiane de 332 tonnes et le 1^{er} quartile de 2 269 tonnes. Les sites dont la transformation implique au moins 2 000 tonnes de MSU (les « grands » sites) sont caractérisés par une répartition relativement homogène de leurs fabrications : les produits secs nécessitent environ 25 % de la MSU transformée, les fromages près de 28 %, les PGC un peu plus de 29 % et la matière grasse solide environ 19 %. Le profil des « petits » sites (< 2 000 tonnes de MSU) est totalement différent : plus des trois quarts de la MSU sont utilisés pour la fabrication de fromages, alors que les produits industriels (produits secs et matières grasses solides) en absorbent moins de 10 %. Les fabrications de PGC sont également moins développées que dans les « grands » sites, où ces produits sont le 1^{er} poste d'utilisation de la MSU.

Mix-produit des sites industriels selon leur niveau de production



Source : FranceAgriMer

Les yaourts et desserts lactés représentent plus de la moitié des volumes en MSU (56,7 %) des produits de grande consommation fabriqués par les « petits » sites alors que la répartition entre les différentes catégories de PGC est plus homogène au sein des « grands » sites : 38,9 % pour l’ultra-frais, 35,1 % pour les laits conditionnés et 26,1 % pour les crèmes conditionnées.

En ce qui concerne les fabrications de produits secs, elles sont concentrées à 58,6 % sur les poudres de lactosérum dans les « petits » sites (coproduit des fromages) et complétées par les poudres de lait écrémées et grasses (32,8 %) alors que dans les « grands » sites, 52,3 % de la MSU destinée aux produits secs sert à faire des poudres écrémées et grasses et les volumes restants se répartissent entre les poudres infantiles, les poudres de lactosérum et les caséines, caséinates et concentrés de protéines (entre 14 et 17 %).

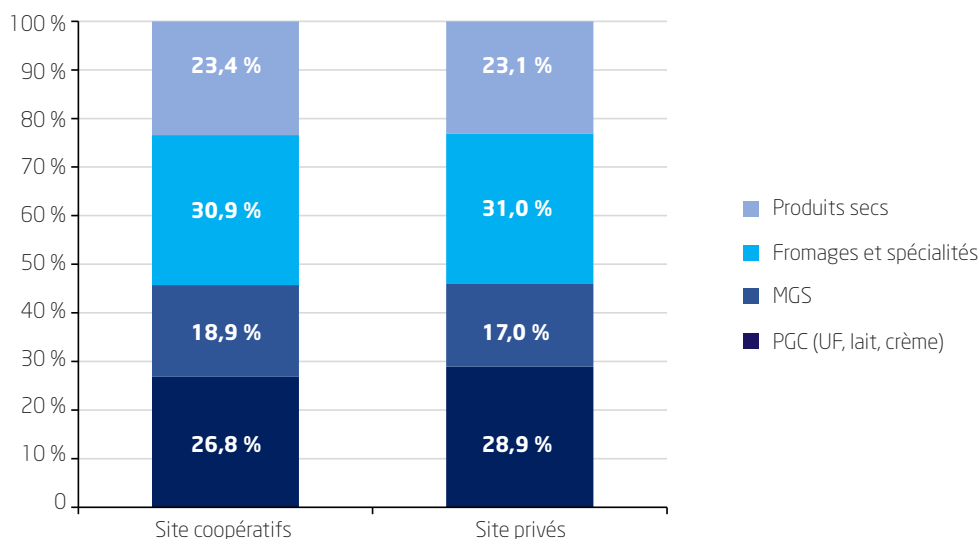
2.2. Par statut

Les sites industriels ont été répartis selon leur appartenance à un groupe coopératif ou à un groupe privé. Sur les 642 sites, 76,6 % ont été identifiés comme appartenant à des groupes coopératifs (50,4 %) ou à des groupes privés (49,6%). Ils représentent 98,2 % des fabrications françaises de produits laitiers en MSU.

La répartition moyenne des fabrications par familles de produits est fortement similaire entre les coopératives et les industries privées. La seule différence marquante concerne les matières grasses solides, dont la part est plus élevée dans les coopératives, et les produits de grande consommation, qui comptent un peu plus dans les industries privées.

Une analyse plus poussée de certaines grandes familles de produits montre que les coopératives utilisent deux fois plus de MSU pour fabriquer du lait conditionné que pour fabriquer des produits ultra-frais ou de la crème conditionnée ; en revanche, les industries privées produisent deux fois plus d’ultra-frais que de lait conditionné ou de crème conditionnée (en quantité de MSU utilisée, toujours). La répartition des fabrications dans la famille des produits secs présente peu de différences entre coopératives et privés, la majorité de la MSU dédiée aux produits secs servant aux fabrications de poudres de lait (écrémées et grasses), à hauteur de 43 % pour les coopératives et 58 % pour les privés. Les volumes restants sont répartis entre la poudre infantile, la poudre de lactosérum et les caséines, caséinates, concentrés de protéines, la poudre de babeurre comptant pour très peu.

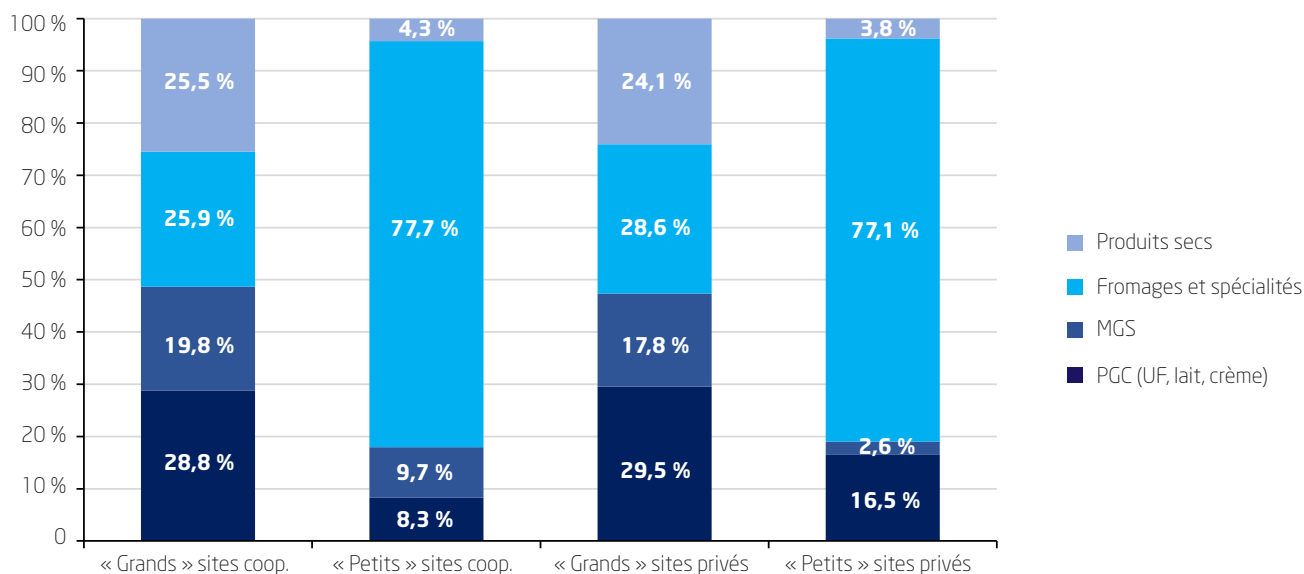
Mix-produit des sites industriels selon leur statut coopératif ou privé



Source : FranceAgriMer

On retrouve les distinctions observées selon la « taille » des sites dans une analyse recoupée avec le statut de ces sites : le mix-produit des « grandes » coopératives et celui des « grands » privés (> 2 000 tonnes de MSU) sont similaires, comme le sont celui des « petites » coopératives et celui des « petits » privés (< 2 000 tonnes de MSU). Les premiers affichent des fabrications des quatre familles de produits laitiers dans des proportions relativement homogènes tandis que les seconds se concentrent sur les fabrications de fromages. Néanmoins, si ces « petits » sites privés complètent leurs fabrications avec des PGC, les volumes de matières grasses solides ne sont pas non plus négligeables dans les « petites » coopératives. Il y a donc finalement plus de différences entre les sites selon leur niveau de production que selon leur statut.

Mix-produit des sites industriels selon leur statut x leur niveau de production



Source : FranceAgriMer

2.3. Par région

Les sites ont été répartis par région administrative afin d'analyser les éventuelles spécificités des régions en termes de fabrications de produits laitiers.

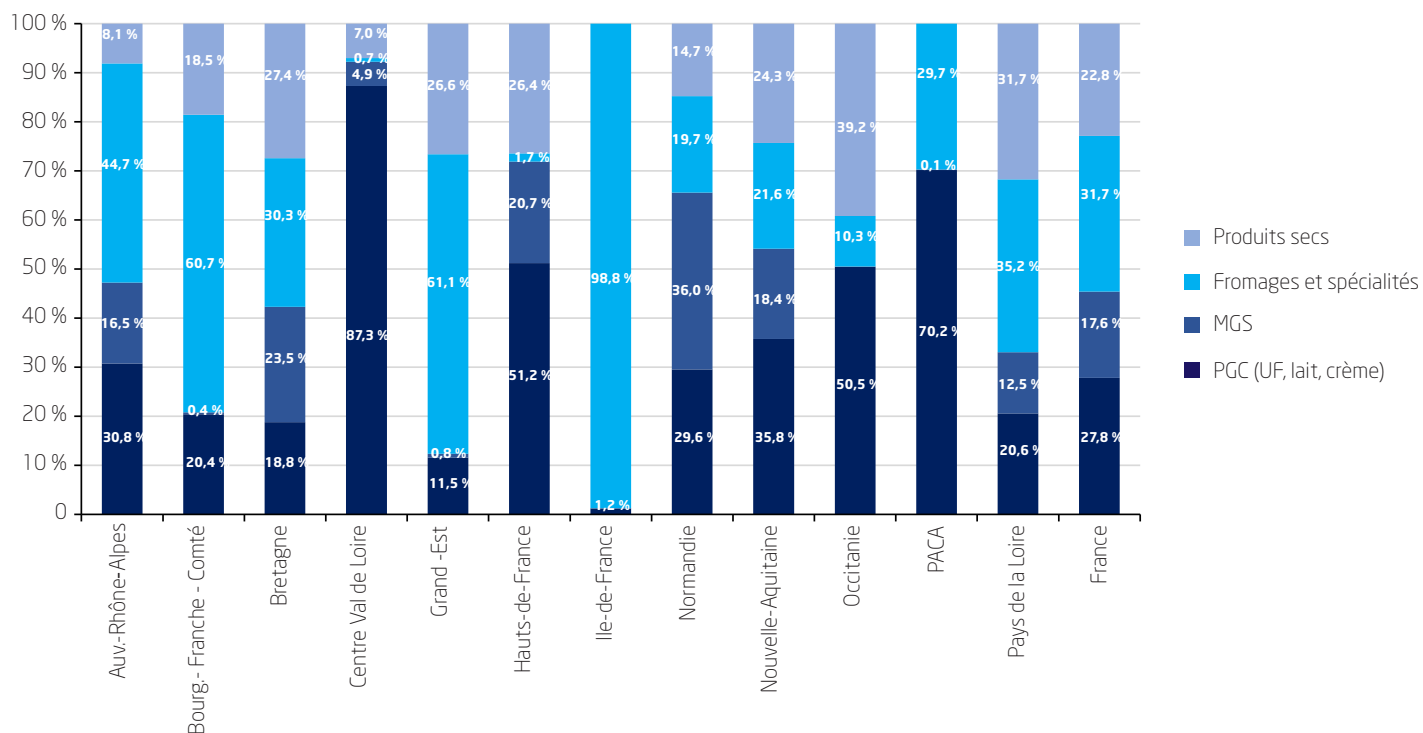
Sur le total de la MSU mise en œuvre en France en 2017 pour les fabrications de produits laitiers, trois régions se distinguent par l'importance de leurs volumes : la Bretagne (18,8 % du total de la MSU), les Pays de la Loire (18,6 %) et la Normandie (17,3 %). On trouve ensuite un deuxième lot de régions qui utilisent un peu moins de 10 % de la MSU nationale : l'Auvergne-Rhône-Alpes (9,6 %), la Bourgogne-Franche-Comté (9,2 %) et les Hauts-de-France (9,1 %). La région Grand Est n'est pas très loin derrière avec 7,5 % de la MSU. La Nouvelle-Aquitaine met en œuvre 5 % de la MSU totale quand la part des régions Occitanie (2,5 %) et Centre-Val-de-Loire (2,2 %) est deux fois moins importante. Enfin, l'utilisation de la MSU dans les régions Ile-de-France et PACA est négligeable (0,1 %).

En **Ile-de-France**, les fabrications de produits laitiers sont concentrées sur les fromages, qui nécessitent près de 99 % de la MSU transformée dans cette région, et sont complétées pour les volumes restants par des PGC (ultra-frais plus spécifiquement).

On observe cette prédominance d'un produit dans deux autres régions, le **Centre-Val-de-Loire** et **PACA** : les PGC y représentent respectivement 87 et 70 % des fabrications. Néanmoins, en PACA il s'agit quasi exclusivement d'ultra-frais (69,4 %) quand les sites de Centre-Val-de-Loire produisent des laits conditionnés (33,9 %), de l'ultra-frais (27,8 %) et de la crème conditionnée (25,6 %) dans des proportions proches.

En **Hauts-de-France** et **Occitanie**, les PGC sont également les principaux produits fabriqués, dans une proportion toutefois moins marquée (tout juste plus de 50 %). La singularité de ces deux régions est l'importance accordée aux fabrications de lait conditionné, que ce soit en volume (en Hauts-de-France, 1^{ère} région productrice de lait conditionné) ou en proportion : il représente 26,5 % des fabrications dans chacune de ces régions, soit la 2^e proportion après celle d'Auvergne-Rhône-Alpes. Les produits ultra-frais comptent pour 15,8 % des volumes en Hauts-de-France quand leur proportion atteint 20,7 % en Occitanie. Ces deux régions ont également en point commun une part importante de la MSU valorisée dans les produits secs, et surtout sur les poudres infantiles : 8,3 % en Hauts-de-France (3^e région pour la proportion que les poudres infantiles représentent, 2^e en termes de volume) et 26,6 % en Occitanie (1^{ère} en proportion et 3^e en volume). Les fabrications de poudres infantiles y sont complétées par une production de poudres de lait.

Mix-produit des sites industriels selon leur région d'implantation



Source : FranceAgriMer

En **Bourgogne-Franche-Comté** et **Grand Est**, plus de 60 % de la MSU transformée est dédiée à des fabrications de fromages, ce qui va de pair avec la spécificité de ces régions dans la production de fromages AOP. Dans le Grand Est, un gros quart des volumes de MSU est ensuite tourné vers les produits secs : il s'agit plus précisément de poudres de lait (18,9 %) et dans une moindre mesure de poudre de lactosérum (7,1 %), coproduit des fromages. Les volumes restants permettent de fabriquer des PGC, surtout de l'ultra-frais (8,1 %) et de la crème (3,1 %). La production de lait conditionné n'est pas significative dans cette région, tout comme celle de matières grasses solides, la matière grasse du lait collecté étant d'abord utilisée pour les fromages. Ces deux productions sont également négligeables en Bourgogne Franche-Comté. Dans cette région, la part des produits secs est moins élevée et se partage entre poudres de lait, poudre de lactosérum mais également (pour 1,4 %) poudre infantile. Les PGC occupent une place plus prononcée que dans le Grand Est, avec là aussi un partage entre ultra-frais (14,6 %) et crème conditionnée (5,6 %).

L'impact de la production de fromages AOP se ressent également en **Auvergne-Rhône-Alpes**, puisqu'elle nécessite près de 45 % de la MSU. Cette région se distingue néanmoins des deux précédentes par une utilisation significative de la MSU dans les trois autres types de produits laitiers. Les PGC en absorbent près de 31 %, avec une répartition à parts relativement similaires entre le lait conditionné (15,9 %) et l'ultra-frais (13,4 %), tandis que les fabrications de crème ne comptent que pour 1,5 %. En produits secs, la région se singularise par des fabrications de poudre infantile (4,8 %) et de lactosérum (3,0 %), et une absence totale de poudres de lait (poudre grasse et poudre de lait écrémé).

Enfin, les quatre dernières régions : **Bretagne**, **Normandie**, **Nouvelle-Aquitaine** et **Pays de la Loire**, présentent un profil assez proche entre elles, avec une utilisation relativement homogène de la MSU dans les quatre familles de produits, même si chacune a ses particularités. En ce qui concerne les PGC, la Bretagne produit autant de lait conditionné que de crème (8 %). La Nouvelle Aquitaine met également l'accent sur ces deux productions (respectivement 17,4 et 11,9 %) tandis que la Normandie se concentre sur l'ultra-frais (16,0 %) et la crème conditionnée (11,9 %) et les Pays de la Loire sur le lait conditionné (7,3 %) et l'ultra-frais (9,0 %). Les matières grasses solides sont le premier poste de fabrications en Normandie quand les fromages ont la part la plus importante en Pays de la Loire et en Bretagne. Sur les produits secs, les poudres de lait incorporent la part la plus importante de la MSU laitière, mais dans des proportions variant de 5,9 % en Normandie à 17,7 % en Bretagne. Les poudres de lait infantile ne sont fabriquées qu'en Normandie (5,6 %) et en Pays de la Loire (4,5 %). Quant au lactosérum, bien que fabriqué dans les quatre régions, il reste plus anecdotique et nécessite de 2,3 % (en Normandie) à 4,9 % (en Nouvelle-Aquitaine) de la MSU.

III. Analyse par produit

1. Le lait liquide conditionné

Les fabrications de lait conditionné en 2017 se sont établies à 3,33 milliards de litres, en réduction de 3,8 % par rapport à 2014, ce qui représente 130,2 millions de litres de moins. Il s'agit d'une tendance lourde, liée à la déconsommation de lait conditionné sur le marché français : sur la même période, les achats des ménages ont reculé de 7,5 %, mais aussi sur le marché européen.

Ces volumes englobent :

- les laits UHT qui comptent pour près de 93 % des volumes, dont le lait UHT demi-écrémé qui représente la majorité des volumes fabriqués et consommés en France, mais également une des catégories qui connaît le recul le plus prononcé, pour les fabrications (- 3,9 % en trois ans) comme pour la consommation (- 10,4 % pour le lait UHT standard consommé par les ménages français, d'après Kantar Worldpanel) ;
- les laits « spécifiques » : laits aromatisés, laits stérilisés et laits pasteurisés, qui sont orientés à la hausse, tant sur les fabrications que sur la consommation ;
- les laits infantiles, dont les volumes restent encore marginaux (moins de 3 % des volumes totaux de lait conditionné en 2017) et dont les fabrications sont en perte de vitesse : elles ont diminué de 18,6 % entre 2014 et 2017, soit de 22 millions de litres.

Évolution des fabrications de lait liquide conditionné

| Millions de litres | 2008 | 2011 | 2014 | 2017 | % 17/14 | % 2017 |
|--------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------|----------------|
| Lait pasteurisé | 93 | 80 | 74 | 73 | - 1,4 % | 2,2 % |
| Lait stérilisé | 59 | 23 | s. | 5 | - | 0,1 % |
| Lait UHT | 3 418 | 3 182 | 3 214 | 3 088 | - 3,9 % | 92,7 % |
| Lait aromatisé | 43 | 44 | s. | 68 | - | 2,0 % |
| Lait infantile | 111 | 131 | 118 | 96 | - 18,6 % | 2,9 % |
| Total | 3 722 | 3 460 | 3 460 | 3 330 | - 3,8 % | 100,0 % |

Source : FranceAgriMer (s. : secret statistique)

Attention : à partir de 2013, l'EML a été modifiée. Les données de 2011 et 2014 ne sont pas directement comparables.

1.1. Le lait liquide - total

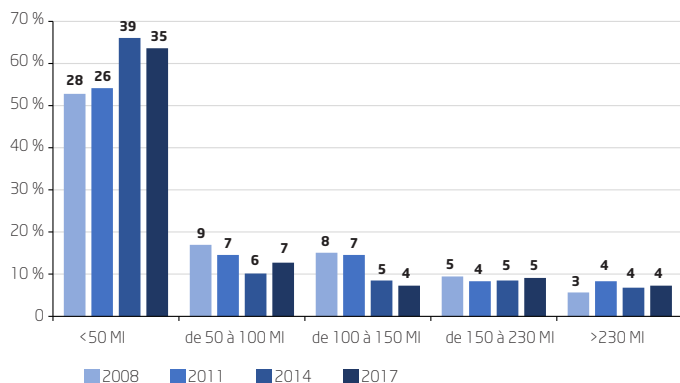
Organisation industrielle

En 2017, 55 sites industriels ont déclaré avoir fabriqué du lait liquide conditionné à partir de lait de vache : c'est quatre de moins qu'en 2014, soit une baisse à peu près équivalente en valeur à celle observée entre 2008 et 2011 (sachant que les données de 2011 et 2014 ne peuvent être comparées du fait de la modification de déclaration de l'enquête). Ces quatre établissements faisaient partie de la plus petite classe, celle des sites produisant moins de 50 millions de litres par an. La part de ces petits sites dans le total des fabrications a néanmoins progressé (+ 1,7 point) puisque leur production annuelle moyenne s'est développée en trois ans (+ 2 100 tonnes).

Comme en 2014 et comme en 2011, quatre sites industriels ont fabriqué plus de 230 millions de litres de lait conditionné. La production cumulée de ces grands sites ayant diminué moins rapidement que les fabrications totales de lait conditionné, leur part dans les volumes totaux est restée stable. Dans un marché du lait liquide conditionné orienté à la baisse, le niveau de production annuelle moyen des sites industriels régresse, un constat valable pour toutes les classes, excepté la plus petite (< 50 millions de litres). En outre, aucun des plus « grands » sites n'atteint 300 millions de litres de production en 2017. Pour les sites ayant fabriqué entre 150 et 230 millions de litres en 2017, le nombre de sites n'a pas changé non plus, tout comme leur part dans les fabrications totales.

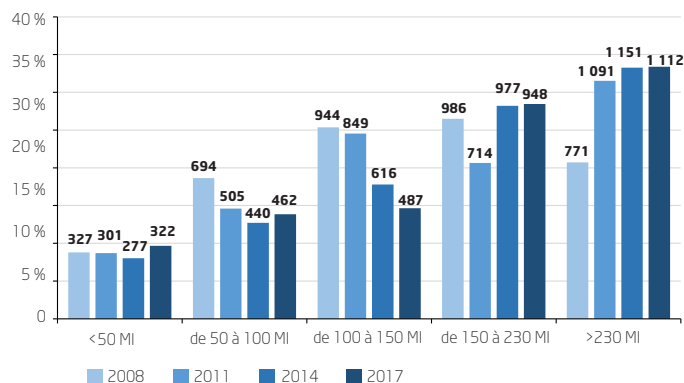
La seule classe dont la part dans les fabrications a reculé entre 2014 et 2017 est la classe intermédiaire de 100 à 150 millions de litres, en raison de la sortie de cette classe d'un site industriel, passé dans la catégorie inférieure.

Évolution du nombre de sites de lait liquide conditionné selon leur production annuelle⁽⁵⁾



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications des sites de lait liquide conditionné selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

C'est un nouveau top 3 qui se dessine en 2017 : les deux premières marches du podium restent occupées par Sodial et Lactalis mais la Laiterie Saint Denis de l'Hôtel, seulement 5^e en 2014, monte sur la 3^e marche, passant devant Lact'Union et la Laiterie Saint-Père, tous deux ayant donc perdu une place. Cette progression dans le classement, liée à celle des fabrications, peut être la conséquence des investissements opérés par la Laiterie Saint Denis de l'Hôtel sur ses deux sites, celui de Varennes (Indre), spécialisé dans le lait liquide, et celui de Saint-Denis-de-l'Hôtel (Loiret) dont l'activité est plus diversifiée. En 2017, les trois premiers groupes produisent 66,6 % du lait conditionné fabriqué sur le territoire, sur 15 sites (24,6 %). C'est un peu moins qu'en 2014 (69,3 %), sur autant de sites (25,4 %).

Les dix premiers groupes réalisent quant à eux 94 % de la production de lait conditionné, comme en 2014, sur un total de 27 sites (44,3 %), un nombre là encore inchangé par rapport à 2014. Outre les cinq groupes déjà cités, ce top 10 est composé de Terra Lacta, les Maîtres Laitiers du Cotentin qui passe donc de la 12^e à la 7^e place grâce notamment à la construction d'une nouvelle usine à Méautis (Manche) mise en service en 2017 et dont la finalité est de produire des briquettes de lait infantile liquide, Eurial, Laïta et Ingrédia Prospérité Fermière.

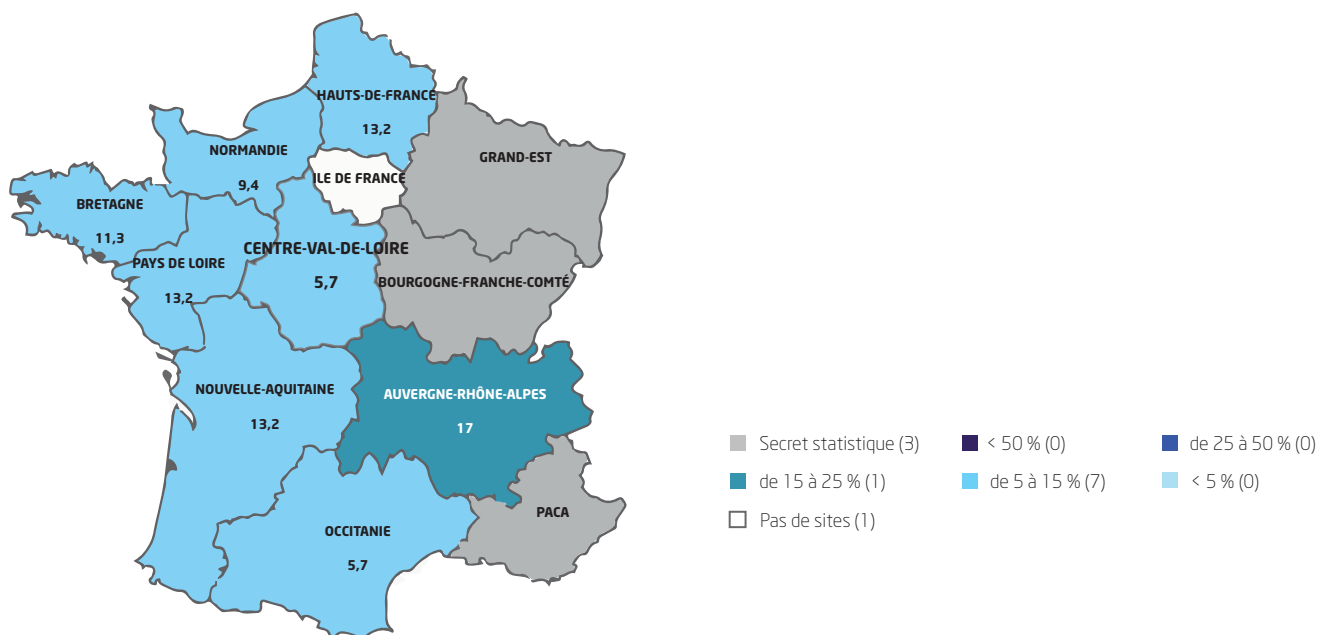
Répartition géographique des sites et de la production

Les sites industriels fabriquant du lait conditionné sont répartis dans la quasi-totalité des régions puisque seule l'Île de France en est dépourvue. Près des trois quarts des sites sont localisés dans six régions quand un peu plus de 72 % de la production provient de quatre de ces régions : ainsi, la production annuelle moyenne des sites est très hétérogène selon les zones. Si les sites en Hauts-de-France, 1^{ère} région de production de lait conditionné avec 25 % des volumes, ont en moyenne produit environ 120 millions de litres en 2017, ceux de la région Auvergne-Rhône-Alpes, 1^{ère} région en termes de nombre de sites, ont produit deux fois moins.

Entre 2014 et 2017, une « déconcentration » de la production a pu être observée. En effet, les régions participant fortement aux fabrications de lait conditionné en 2014 ont réduit leur part en 2017 : Hauts-de-France (- 2,5 points), Bretagne (- 1,6 point). En revanche, le Centre-Val-de-Loire (+ 1,6 point), la Normandie (+ 2,2 points), la Nouvelle-Aquitaine (+ 0,7 point), qui pèsent moins lourd dans le total des fabrications de lait conditionné, ont vu leur proportion augmenter.

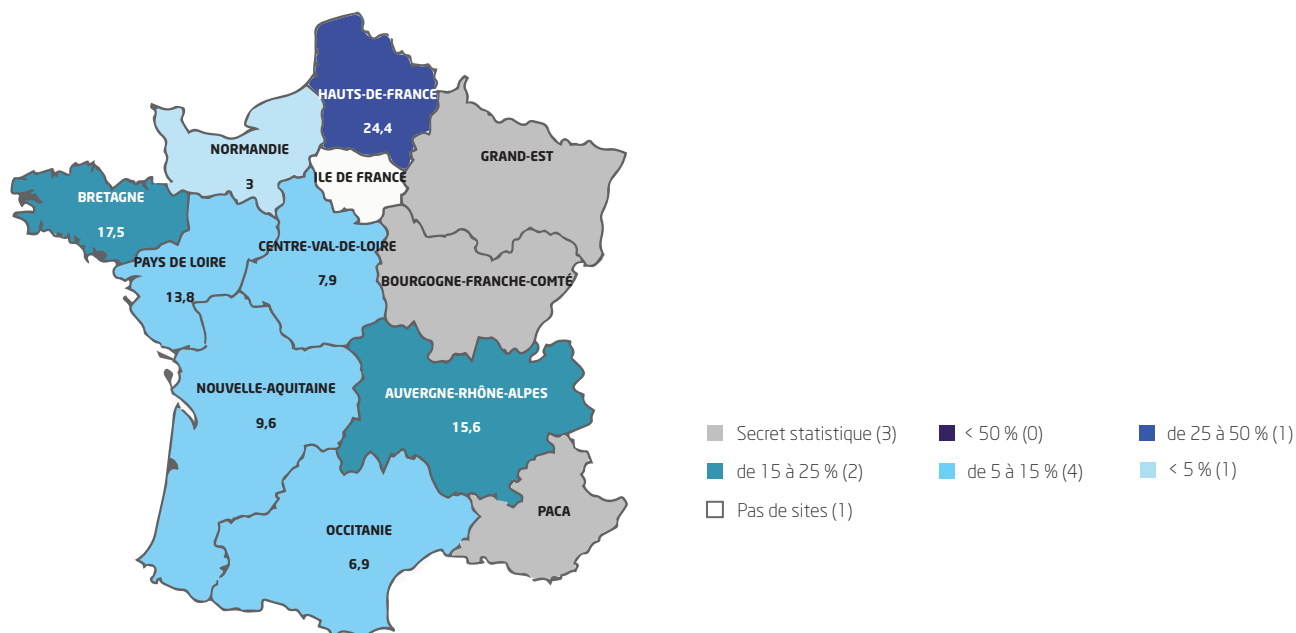
⁽⁵⁾ Concernant la lecture des graphiques « Évolution du nombre de sites... » et « Part de production des sites... » : les données sont présentées par « taille » de sites, c'est-à-dire par niveau de production annuelle. Les diagrammes indiquent la représentativité du nombre de sites ou des quantités fabriquées en % par rapport au total national de l'année. Les valeurs inscrites au-dessus des bâtons indiquent le nombre de sites ou les volumes fabriqués (en millions de litres pour le lait de consommation, en milliers de tonnes pour les autres produits).

Répartition par région du nombre de sites produisant du lait liquide conditionné en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de lait liquide conditionné fabriqués en 2017



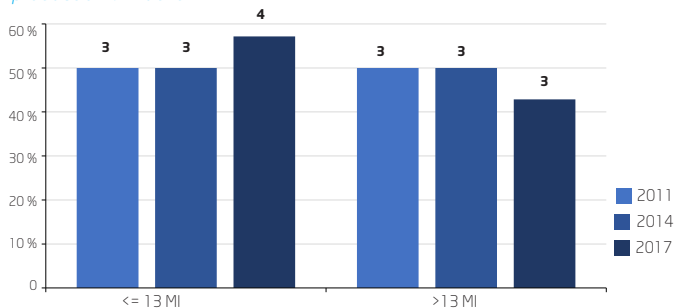
Source : FranceAgriMer

1.2. Le lait liquide infantile

Organisation industrielle

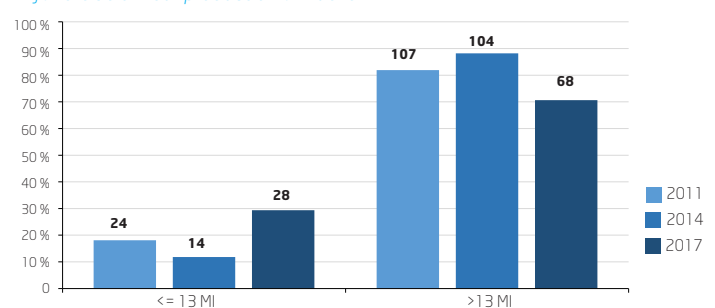
Parmi les 55 sites fabriquant du lait liquide conditionné, 7 produisent du lait infantile liquide (soit 12,7 % des sites). Il y a un site de plus que trois ans auparavant : le nouveau site produisant du lait liquide infantile est celui des Maîtres Laitiers du Cotentin, mis en service en 2017 et situé dans la Manche (Méautis). On distingue trois « grands » sites fabriquant annuellement plus de 13 millions de litres de lait infantile, comme en 2014 ; il s'agit d'ailleurs des mêmes sites industriels. Deux de ces sites fabriquent chacun plus du double de la production du 3^e. À l'image des fabrications globales de lait liquide infantile, la production de ces trois grands sites a reculé entre 2014 et 2017, de 7,5 millions de litres environ. Le constat est similaire pour les « petits » sites : leur production annuelle a diminué en moyenne d'un million de litres mais la présence d'un site supplémentaire dans cette classe a conduit à une augmentation de leur participation dans l'ensemble des fabrications de lait liquide infantile.

Évolution du nombre de sites de lait liquide infantile selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications des sites de lait liquide infantile selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

En 2017, le top 3 des groupes fabriquant du lait liquide infantile a fourni 90,1 % des volumes totaux nationaux, contre 91,8 % en 2014. Le podium est occupé par Danone (avec sa marque Blédina), Sodiaal (Babylait de Candia) et Lactalis (Milumel), comme trois ans auparavant.

Les 9,9 % des volumes restants sont assurés par Lact'Union et les Maîtres Laitiers du Cotentin, nouvel opérateur dans cette branche, depuis la construction de sa nouvelle usine à Méautis.

Répartition géographique des sites et de la production

Les sites industriels engagés dans la production de lait liquide infantile sont localisés dans 5 régions : Bretagne, Normandie, Hauts-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes et Nouvelle-Aquitaine. Le nombre restreint de sites ne permet pas de pousser plus loin l'analyse géographique en raison du secret statistique.

2. Le beurre

Cette catégorie ne traite que du beurre à proprement parler, la MGLA (matière grasse laitière anhydre) et le butteroil n'étant pas inclus dans l'analyse. Le beurre représente en 2017 plus de 87 % des matières grasses solides fabriquées en France.

Les fabrications de beurre se sont établies à 353,8 millions de tonnes en 2017, en repli de 3,3 % par rapport à 2014. 2017 a été une année particulière en termes de production de beurre, en rupture par rapport à ce qui avait pu être observé les années précédentes, où la tendance était plutôt haussière :

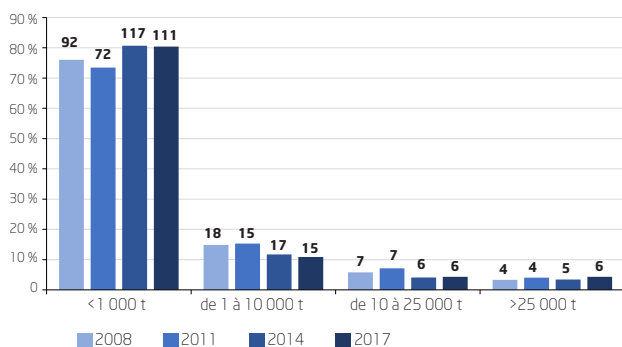
- d'une part, dans un contexte de saturation du marché de la poudre de lait écrémé (stocks publics communautaires), les opérateurs ont choisi de limiter leurs fabrications de ce produit, ce qui a impacté les fabrications de beurre dont il est un coproduit ;
- d'autre part, la valorisation fromage / lactosérum s'est avérée meilleure que la valorisation beurre / poudre, grâce à une bonne demande à l'exportation, et les industriels se sont orientés préférentiellement vers les fabrications de fromages.

Organisation industrielle

Il existe en 2017, 1 38 sites industriels fabriquant du beurre, soit 7 de moins qu'en 2014. Plus de la moitié des volumes (54,7 %) sont produits par 6 grands sites, dont les fabrications annuelles dépassent 25 000 tonnes. Trois ans auparavant, cette proportion n'atteignait pas 50 % : cette croissance est liée à la présence dans cette classe d'un site supplémentaire, ce qui a compensé la diminution de la production annuelle moyenne des sites de 3 400 tonnes. L'augmentation de la part de ces grands sites s'est faite aux dépens de celle des sites de taille juste inférieure (de 10 à 25 000 tonnes) qui a perdu 5,9 points : la production annuelle moyenne par site dans cette classe a diminué de 4 200 tonnes sur trois ans, à nombre de sites constant.

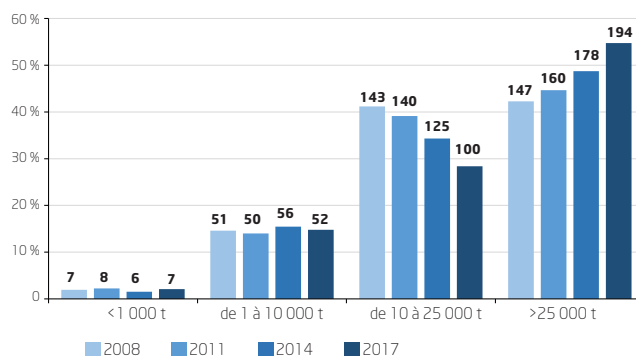
Les petits sites, c'est-à-dire ceux produisant moins de 1 000 tonnes de beurre par an, représentent un peu plus de 80 % des établissements, comme en 2014. Leur production annuelle moyenne ayant progressé de 18,4 tonnes en trois ans, ils comptent désormais pour 2,1 % des volumes de beurre fabriqués, contre 1,5 % en 2014.

Évolution du nombre de sites de beurre selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications des sites de beurre selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

Après de nombreuses réorganisations des opérateurs laitiers dans le secteur du beurre dans les années 2000, les changements ont été plus modérés au cours des trois dernières années. Le top 3 notamment n'a pas bougé : il reste constitué de Lactalis, leader qui se détache nettement des autres groupes, Sodial et Laita. Sur un total de 8 sites, ils produisent presque 55 % du beurre français. C'est un peu moins qu'en 2014, les groupes de « taille » plus modeste (classés 4^e à 10^e) ayant pris plus de poids. Ainsi, la part du top 10 n'a pas changé en trois ans ; elle s'établit à 92,2 % en 2017. Les sept groupes complétant ce top 10 sont : Savencia, Eurial qui, grâce à sa fusion avec Agrial, gagne une place en passant devant Fléchar, Lact'Union qui prend la 7^e place de Sill, Isigny Sainte Mère et la Laiterie de Montaigu. On retrouve donc à la fois de grands groupes laitiers et des sociétés plus spécialisées dans la fabrication de beurre.

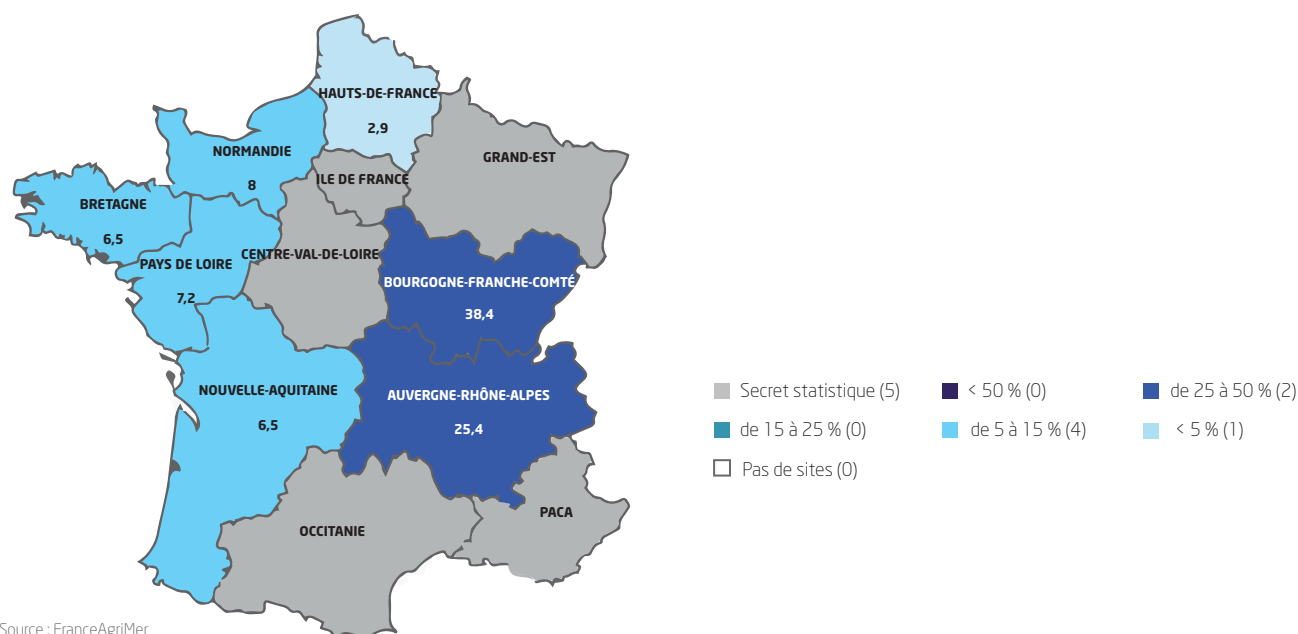
Les volumes restants, soit 7,8 % du total, sont assurés par 86,2 % des sites industriels. Certains appartiennent à des groupes de dimension nationale (la Laiterie Saint Père, Triballat Noyal, les Maîtres Laitiers du Cotentin) mais la majorité sont des entreprises régionales dont la production est plutôt destinée à une consommation locale.

Répartition géographique des sites et de la production

Près des trois quarts de la production nationale de beurre proviennent des trois régions du Grand Ouest : Normandie (33 %), Bretagne (25,6 %) et Pays de la Loire (15,7 %). La production s'est donc légèrement concentrée depuis 2014 puisque cette proportion était alors de 72,1 % en cumul pour les trois régions. Ces trois régions comptent en revanche à peine plus qu'un cinquième des sites industriels. La majorité des sites est en effet localisée dans la région Bourgogne-Franche-Comté (38,4 %), qui ne fabrique que 0,2 % des volumes de beurre en 2017 : il s'agit donc de tout petits sites, dont la production annuelle moyenne est de 15 tonnes. Un quart des sites se trouve en Auvergne-Rhône-Alpes ; ils fournissent un peu plus de 10 % des volumes. Mais cette région est caractérisée par la présence d'un grand site qui assure la majorité de ses volumes (80 %).

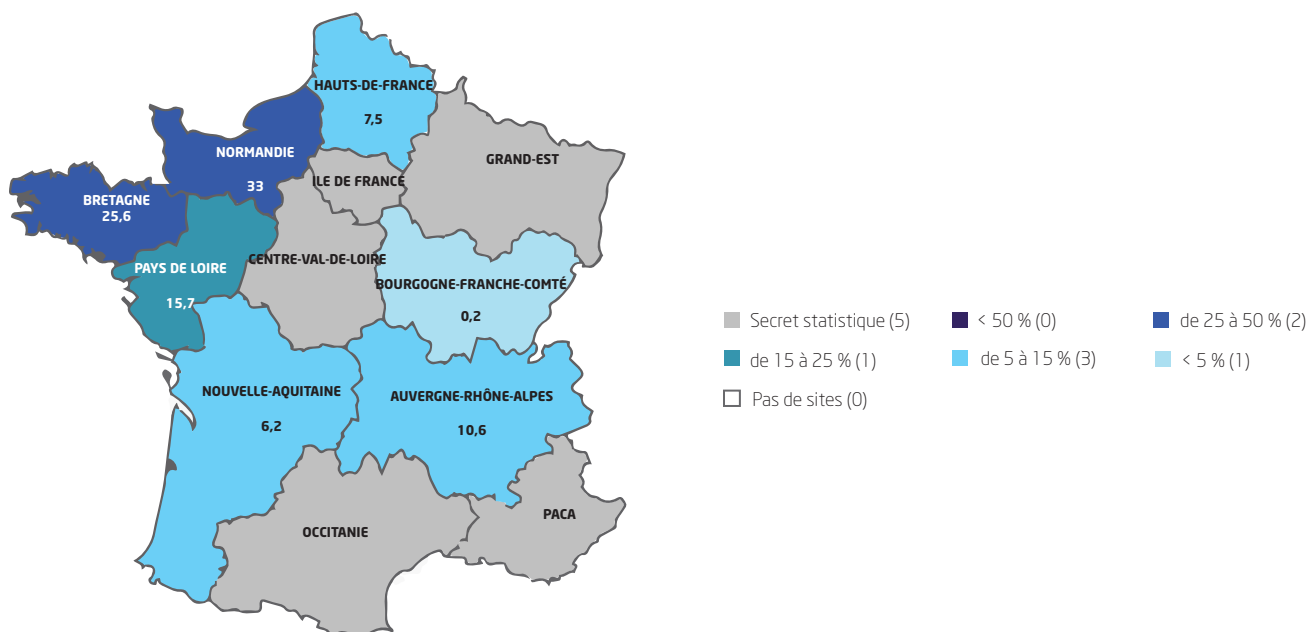
Entre 2014 et 2017, les fabrications de beurre n'ont progressé que dans les régions Pays de la Loire (+ 6,4 %) et Nouvelle-Aquitaine (+ 3,3 %). Les replis ont été au contraire particulièrement marqués en Auvergne-Rhône-Alpes (-15,9 %) et en Hauts-de-France (-14,7 %).

Répartition par région du nombre de sites produisant du beurre en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de beurre fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

3. La crème conditionnée

Cette catégorie de produits laitiers englobe la crème fraîche conditionnée, dont la crème fraîche à 30 % de matière grasse et plus et la crème fraîche allégée, ainsi que la crème longue conservation (qui inclut les aérosols). Les fabrications de crème conditionnée se sont fortement développées sur les trois dernières années (+ 10,6 %) : tous les segments sont concernés par cette hausse mais elle est particulièrement marquée pour les crèmes longue conservation (+ 14,4 %) qui représentent un peu moins de deux tiers des volumes. Leur proportion n'a cessé de croître depuis 2008, où elles atteignaient tout juste 55 % des volumes totaux de crème conditionnée fabriqués.

Afin de mettre en évidence les différences d'organisation industrielle, les deux familles de crème conditionnée sont étudiées de façon distincte.

Évolution des fabrications de crème conditionnée

| 1 000 t | 2008 | 2011 | 2014 | 2017 | % 17/14 | % 2017 |
|---------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Crème fraîche | 160,3 | 163,1 | 166,8 | 174,7 | +4,7% | 37,4% |
| dont à 30 % de matière grasse et plus | 115,7 | 109,7 | 113,3 | 120,7 | +6,5% | 25,9% |
| dont allégée | 44,6 | 53,4 | 53,5 | 54,0 | +1,0% | 11,6% |
| Crème longue conservation | 195,3 | 252,5 | 255,1 | 292,0 | +14,4% | 62,6% |
| Total | 355,7 | 415,6 | 421,9 | 466,6 | +10,6% | 100,0% |

Source : FranceAgriMer

Attention : à partir de 2013, l'EML a été modifiée. Les données de 2011 et 2014 ne sont pas directement comparables

3.1. Spécialisation et polyvalence des sites industriels

Il existe en 2017, 165 sites industriels ayant déclaré des fabrications de crème conditionnée, soit 13 de moins qu'en 2014. Le niveau de spécialisation de ces sites a peu évolué au cours des trois années et reste très élevé : seuls 4 sites sont dotés d'une double activité, à la fois sur la crème fraîche et sur la crème longue conservation. Mais trois de ces quatre sites présentent une prédominance marquée (plus de 80 %) pour l'un des deux types de crèmes. Finalement, un seul site sur les 165 identifiés produit à peu près autant des deux familles de crèmes.

La majorité des sites industriels (plus de 90 %) sont spécialisés dans la production de crème fraîche. Il s'agit de « petits » sites, dont les fabrications annuelles moyennes atteignent à peine 1 000 tonnes en 2017 mais qui en cumul fournissent près de 82 % des volumes de crème fraîche fabriquée. Les sites spécialisés sur la production de crème longue conservation ont un profil différent, nettement moins nombreux, ils ont également une production annuelle moyenne supérieure, de 17 700 tonnes environ, pour atteindre en cumul presque 73 % des fabrications nationales de ce produit.

Niveau de spécialisation des sites fabriquant de la crème conditionnée en 2017

| | Crème fraîche | Crème longue conservation | Total |
|--|---------------|---------------------------|--------|
| Sites spécialisés (100 %) | | | |
| Nombre de sites spécialisés | 149 | 12 | 161 |
| % Nombre total de sites | 90,3 % | 7,3 % | 97,6 % |
| Fabrications du produit (1 000 t) | 142,5 | 212,5 | |
| % Fabrications totales du produit | 81,6 % | 72,8 % | |
| Sites à prédominance sur un produit (> 50 %) | | | |
| Nombre de sites à prédominance | 1 | 3 | 4 |
| % Nombre total de sites | 0,6 % | 1,8 % | 2,4 % |
| Fabrications du produit (1 000 t) | s. | 78,3 | |
| % Fabrications totales du produit | s. | 26,8 % | |

Source : FranceAgriMer (s. : secret statistique)

3.2. La crème fraîche conditionnée

Organisation industrielle

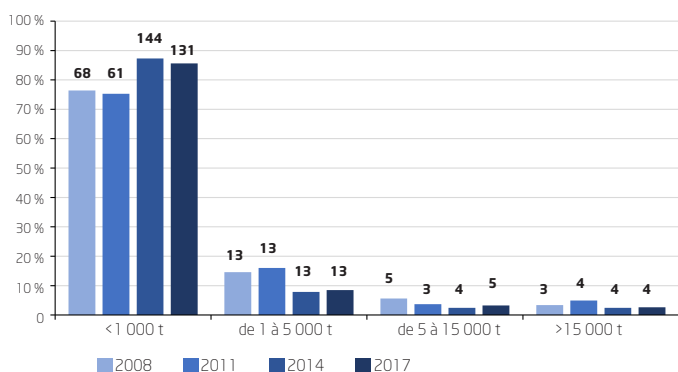
On compte en 2017 153 sites fabriquant de la crème fraîche conditionnée, soit 12 de moins qu'en 2014. À noter que la modification du mode de déclaration à l'enquête mensuelle laitière a entraîné une augmentation « virtuelle » du nombre de sites déclarant ce produit dans l'enquête entre 2011 et 2014.

Le repli du nombre de sites au cours des trois dernières années concerne exclusivement la plus petite classe, la plus nombreuse. En effet, plus de 85 % des sites produisent moins de 1 000 tonnes en 2017, pour un cumul de 4,4 % de la production nationale. La production annuelle moyenne de ces sites est de 58 tonnes, soit un volume à peu près équivalent à celui observé en 2014.

Quatre sites industriels fabriquent annuellement au moins 15 000 tonnes de crème fraîche conditionnée et fournissent plus de la moitié de la production totale. La part de cette classe s'est toutefois inscrite en recul par rapport à 2014, en raison d'une diminution de 1 400 tonnes de la production annuelle moyenne des sites.

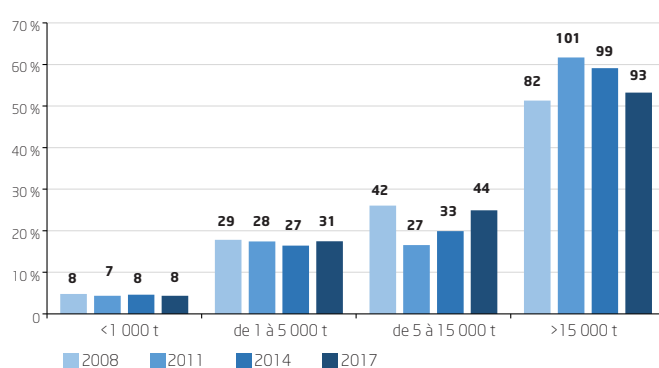
Cinq sites, produisant entre 5 et 15 000 tonnes par an, assurent un quart des fabrications de crème fraîche conditionnée. Cette proportion a progressé de 5 points par rapport à 2014, sachant que cette classe compte un site supplémentaire et que la production moyenne des sites a légèrement augmenté (+ 400 tonnes en moyenne par site).

Évolution du nombre de sites de crème fraîche conditionnée selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications des sites de crème fraîche conditionnée selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

Grâce à leur fusion, Agrial et Eurial forment en 2017 le groupe leader du marché de la crème fraîche conditionnée. Son ascension a démarré dès 2014, grâce à la reprise de l'activité de Sénagral puis à la fusion avec Coralis. Le top 3 est complété de Yoplait France, qui perd une place, et de Lactalis, qui reste sur la 3^e marche du podium. Sur un total de 10 sites (6,5 % du total), ces trois groupes fournissent 58,8 % des volumes, une proportion en augmentation de 4,3 points par rapport à 2014. Sodiaal ne détenant que 49 % du capital de Yoplait et n'étant donc pas majoritaire (51 % est détenu par General Mills, groupe agroalimentaire américain), Yoplait France est considéré dans cette étude comme une entité à part entière.

La construction de son nouveau site dans la Manche et le rachat de YéO Frais à Sodiaal permet au groupe les Maîtres Laitiers du Cotentin d'affirmer son positionnement dans le classement et de se rapprocher du podium en termes de volumes fabriqués. Il est suivi d'Alsace Lait, Lact'Union, qui fait un bond dans le classement et entre dans le top 10, la Laiterie Saint Père, Laïta, qui devance désormais Savencia et Isigny Sainte Mère, ce dernier faisant également son entrée dans le top 10. Sodiaal sort en revanche de ce classement, conséquence notamment de la cession de YéO Frais. Les fabrications de crème fraîche conditionnée des dix premiers groupes dépassent 93 % des volumes totaux, contre 89 % trois ans auparavant, sur un ensemble de 23 sites (15 %).

Les 7 % des volumes restants sont assurés par plus d'une centaine de sites (soit trois quarts des unités industrielles).

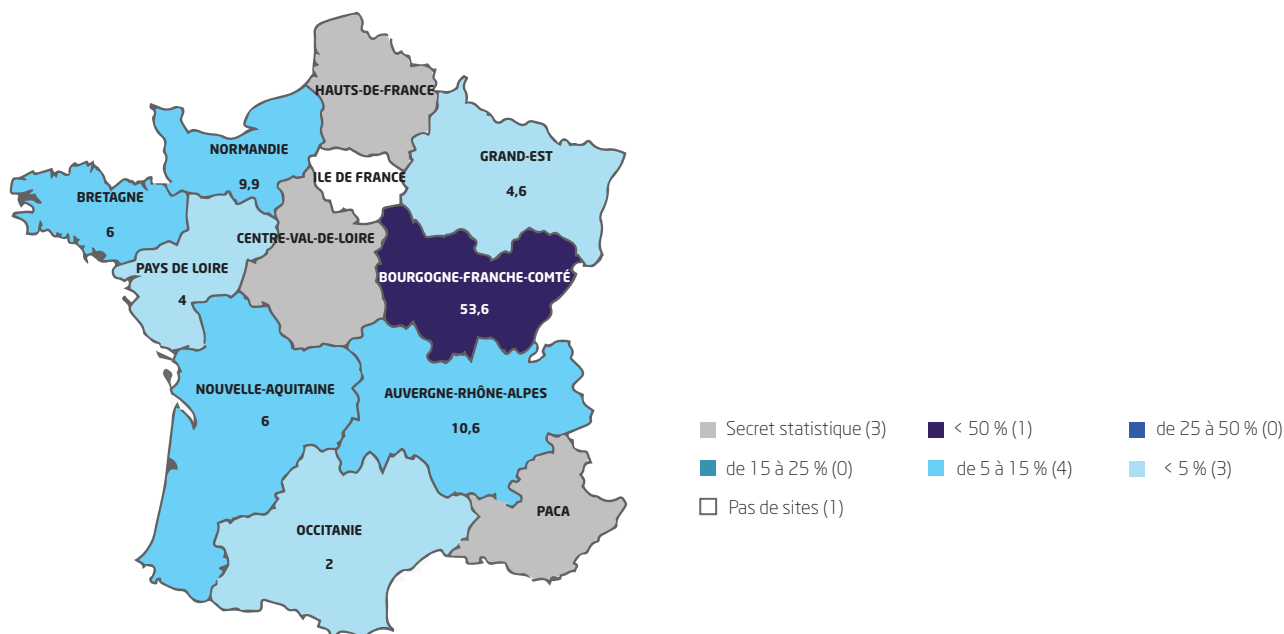
Répartition géographique des sites et de la production

La région Bourgogne-Franche-Comté regroupe plus de la moitié des sites industriels fabriquant de la crème fraîche (53,6 %, une proportion en repli de 3 points environ par rapport à 2014) mais seulement un cinquième de la production (comme trois ans auparavant) : il s'agit donc dans cette région de sites dont la production en 2017 n'excède pas 450 tonnes de crème fraîche.

Trois régions fournissent les trois quarts des volumes de crème fraîche : la Normandie (29,4 %), les Pays de la Loire (24,4 %) et la Bourgogne-Franche-Comté (20,9 %), les deux premières étant caractérisées par des sites de taille plus conséquente, de 3 400 et 7 100 tonnes en moyenne respectivement. Leur proportion cumulée s'est légèrement résorbée par rapport à 2014 (- 2,8 points).

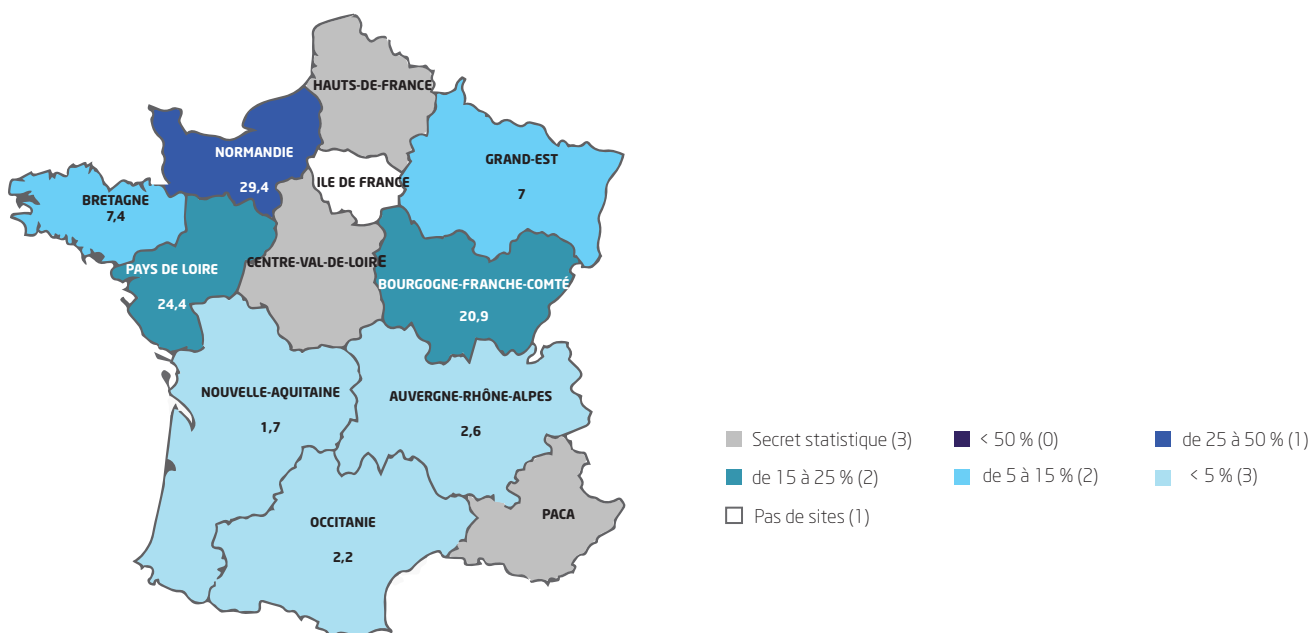
Le Grand Est et la Bretagne produisent chacun environ 7 % de la crème fraîche française, une proportion en baisse par rapport à 2014 dans le Grand Est (en lien avec un nombre de sites en repli) mais en augmentation en Bretagne (à nombre de sites constant).

Répartition par région du nombre de sites produisant de la crème fraîche en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de crème fraîche fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

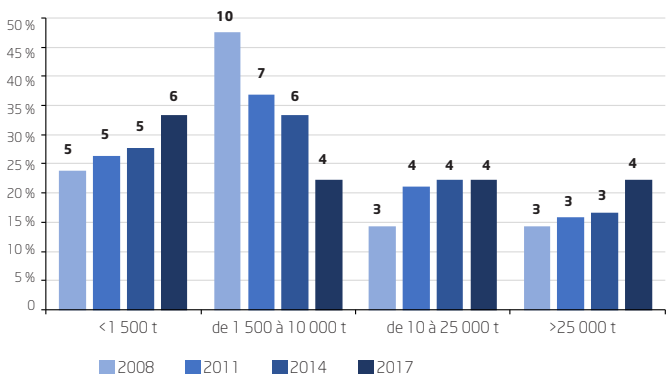
3.3. La crème longue conservation

Organisation industrielle

Les fabrications de crème longue conservation sont assurées par 18 sites, autant qu'il y a trois ans. Les 4 plus grands sites ont produit un minimum de 25 000 tonnes sur l'année, assurant 71,1 % des volumes totaux. Cette proportion est en forte augmentation par rapport à 2014 en raison de la présence dans cette classe d'un site supplémentaire, qui a compensé le recul de la production moyenne par site de 1 300 tonnes.

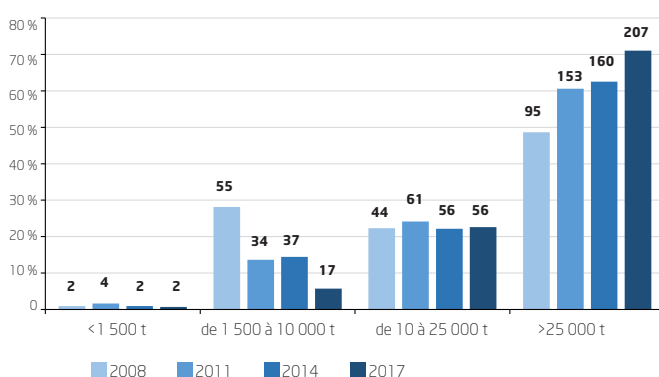
La répartition des sites selon leur production annuelle est relativement homogène en 2017, suite à une diminution du nombre de sites de « taille » intermédiaire (de 1 500 à 10 000 tonnes) : deux sites ont basculé dans la classe supérieure (de 10 à 25 000 tonnes) quand un est tombé dans la classe du dessous (< 1 500 tonnes) ; mais cette « perte » a été compensée par un site qui a fait son entrée dans cette classe suite à une progression de ses fabrications. Dans le même temps, la part de production de cette classe est tombée de 14,4 % à 5,7 %, au profit des deux catégories supérieures.

Évolution du nombre de sites de crème longue conservation selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications des sites de crème longue conservation selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

L'organisation des groupes laitiers impliqués dans la fabrication de crème longue conservation s'avère beaucoup plus concentrée que pour la crème fraîche.

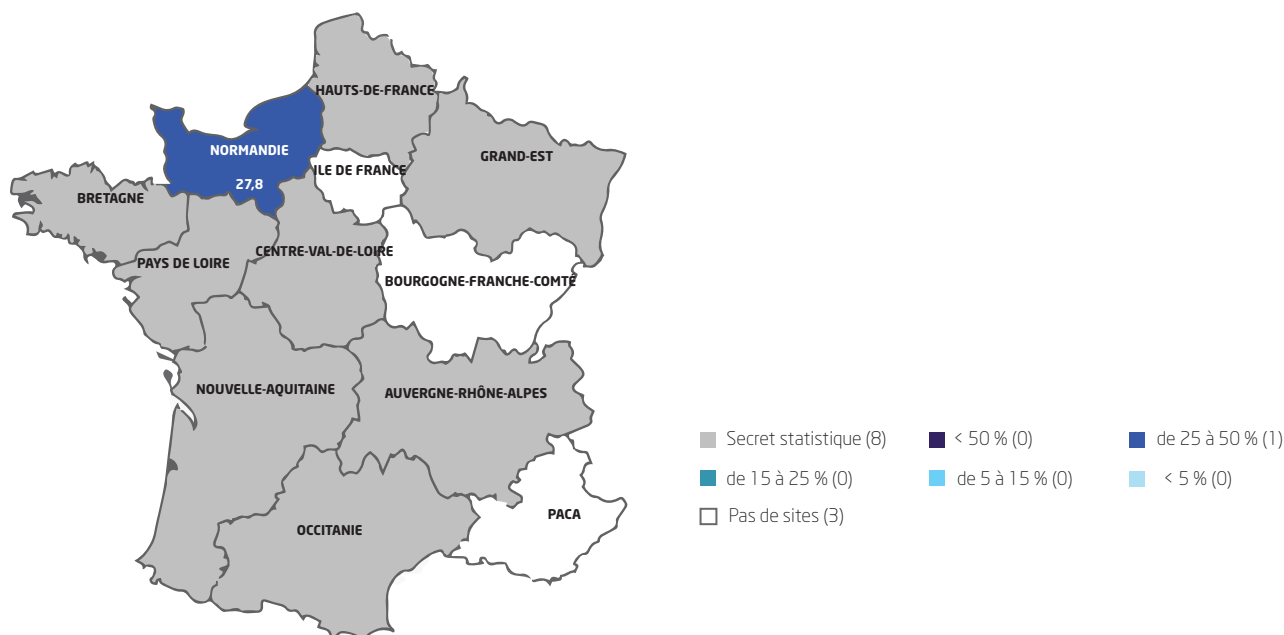
Le top 3 reste composé de Lactalis, Savencia et Sodiaal, qui fournissent 76 % des volumes, contre 75 % en 2014, sur 7 sites, contre 8 trois ans plus tôt. La concentration s'est donc encore renforcée, les trois groupes développant leurs fabrications. Lactalis est devenu leader sur ce marché, prenant la place que détenait Savencia trois ans plus tôt.

Les dix premiers groupes produisent quant à eux quasiment 100 % des volumes, sachant que l'on compte un total de 12 groupes pour ce marché. Le top 10 est formé, outre les trois groupes déjà cités, de la Laiterie Saint-Denis de l'Hôtel, les Maîtres Laitiers du Cotentin, la Laiterie de Montaigu, France Crème (FrieslandCampina France), Lact'Union, Alsace Lait et SA Gerentes, soit un mix de grands opérateurs et de plus petites entreprises. La fermeture du site de France Crème à Saint-Paul-en-Jarez a été annoncée en février 2018 : l'activité (production de bombes aérosols de crème chantilly) sera regroupée avec celle de l'usine belge de Lummen de FrieslandCampina, dont les capacités de production sont supérieures à celles du site français.

Répartition géographique des sites et de la production

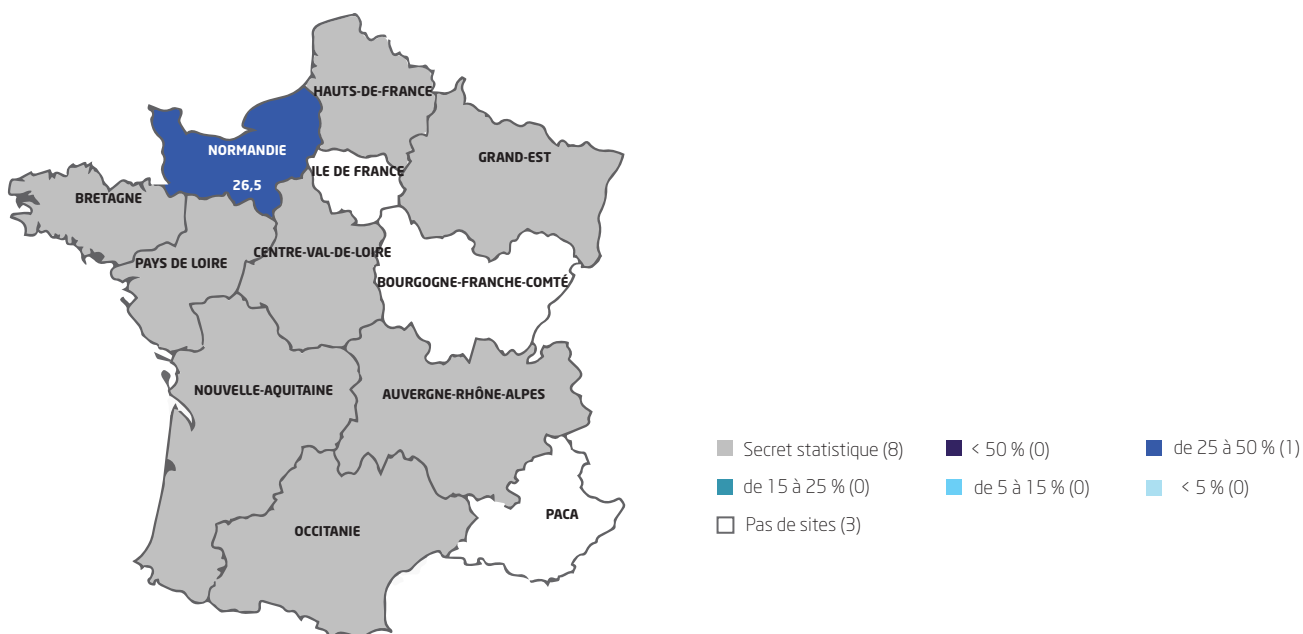
Compte tenu du faible nombre de sites industriels déclarant des fabrications de crème longue conservation, la plupart des régions sont en secret statistique. La Normandie est la seule région regroupant suffisamment d'établissements pour pouvoir être analysée : cinq en 2017, contre quatre en 2014, soit 27,8 % des « effectifs » totaux, pour un gros quart de la production de crème longue conservation, une proportion en net repli (- 5,3 points) par rapport à 2014. Les volumes restants proviennent de 8 régions, puisque les fabrications de crème longue conservation sont totalement absentes de 3 régions : Ile de France, PACA et Bourgogne-Franche-Comté, comme il y a trois ans.

Répartition par région du nombre de sites produisant de crème longue conservation en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de crème longue conservation fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

4. L'ultra-frais

La famille des produits ultra-frais comprend : les fromages blancs dits « à la cuillère » et les petits suisses, les yaourts et laits fermentés, les desserts lactés frais (les desserts longue conservation étant exclus). Il s'agit de produits dont les fabrications sont en perte de vitesse : celles-ci ont en effet reculé de 6,7 % entre 2014 et 2017. Seule la production de desserts lactés frais enregistre une croissance, mais modérée qui ne compense pas les fortes baisses des deux autres familles de produits. Ces évolutions baissières sont à l'image de celles de la consommation, tout du moins celle des ménages qui peine à se maintenir.

Évolution des fabrications de produits ultra-frais

| 1 000 t | 2008 | 2011 | 2014 | 2017 | % 17/14 | % 2017 |
|-----------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------|----------------|
| Fromages blancs et petits suisses | 576 | 594 | 598 | 543 | - 9,2 % | 20,4 % |
| Yaourts et laits fermentés | 1 573 | 1 635 | 1 621 | 1 475 | - 9,0 % | 55,6 % |
| Desserts lactés frais | 614 | 624 | 624 | 636 | + 1,9 % | 24,0 % |
| Total | 2 764 | 2 853 | 2 844 | 2 654 | - 6,7 % | 100,0 % |

Source : FranceAgriMer

Attention : à partir de 2013, l'EML a été modifiée. Les données de 2011 et 2014 ne sont pas directement comparables.

4.1. Spécialisation et polyvalence des sites industriels

Il existe en 2017 182 sites fabriquant des produits ultra-frais, 10 de moins qu'en 2014. Un peu moins de 59 % de ces sites sont spécialisés sur un unique type de produit, fromages blancs, yaourts ou desserts lactés frais. Cette proportion est sensiblement identique à celle constatée en 2014 (- 1,6 point). À ceux-là s'ajoutent 40 % de sites déclarant une production majoritaire (c'est-à-dire comptant pour au moins 50 % des volumes de produits ultra-frais totaux fabriqués sur le site industriel), 1,5 point de plus qu'il y a trois ans.

Niveau de spécialisation des sites fabriquant de la crème conditionnée en 2017

| | Fromages blancs | Yaourts | Desserts lactés | Total |
|--|-----------------|---------|-----------------|--------|
| Sites spécialisés (100 %) | | | | |
| Nombre de sites spécialisés | 77 | 19 | 12 | 108 |
| % Nombre total de sites | 42,3 % | 10,4 % | 6,6 % | 59,3 % |
| Fabrications du produit (1 000 t) | 27,8 | 376,3 | 236,1 | |
| % Fabrications totales du produit | 5,7 % | 25,5 % | 37,1 % | |
| Sites à prédominance sur un produit (> 50 %) | | | | |
| Nombre de sites à prédominance | 21 | 45 | 5 | 71 |
| % Nombre total de sites | 11,5 % | 24,7 % | 2,7 % | 39,0 % |
| Fabrications du produit (1 000 t) | 217,8 | 956,5 | 117,3 | |
| % Fabrications totales du produit | 44,3 % | 64,9 % | 18,4 % | |

Source : FranceAgriMer

Pour les fromages blancs, le nombre de sites spécialisés est particulièrement élevé et plus de 42 % des fabricants d'ultra-frais ne déclarent fabriquer que ce type de produits. Néanmoins, ces sites fournissent moins de 6 % des fabrications françaises de fromages blancs ; il s'agit donc a priori de « petits » sites. Si les sites « à prédominance fromages blancs » sont moins nombreux, ils sont de « taille » plus conséquente et fabriquent près de 50 % des volumes. Les trois quarts environ de ces sites fabriquent également (et exclusivement) des yaourts et laits fermentés. Finalement, 44,9 % des volumes de fromages blancs sont fabriqués par des sites dont la fabrication de ce produit est secondaire (c'est-à-dire représentant moins de 50 % des fabrications d'ultra-frais du site)

Environ 10 % des sites fabriquant des produits ultra-frais sont spécialisés sur les yaourts et laits fermentés. Ils détiennent 25 % des volumes de ces produits, une proportion en progression par rapport à 2014 où elle s'élevait à 19 %. Mais la majorité des volumes provient des sites « à prédominance yaourts et laits fermentés ». Ces sites complètent leurs fabrications avec des desserts lactés exclusivement pour 35 % d'entre eux, ou des fromages blancs pour à peu près autant.

Pour les desserts lactés frais, environ 37 % des volumes sont produits sur 12 sites spécialisés. Il s'agit donc de sites de « taille » relativement conséquente, dont la production annuelle moyenne est supérieure à celle des sites spécialisés sur les fromages blancs ou spécialisés sur les yaourts et laits fermentés. Les sites « à prédominance desserts lactés frais » sont très peu nombreux mais assurent 18 % de la production, le plus souvent en association avec des yaourts. Les 44 % des volumes de desserts lactés frais restants proviennent de sites dont l'activité principale est autre.

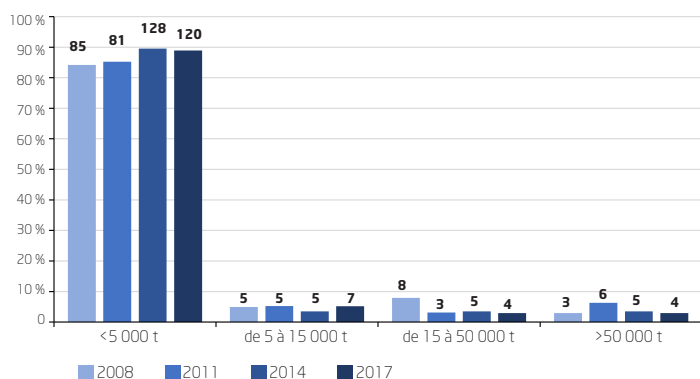
4.2. Les fromages blancs et petits suisses

Organisation industrielle

Le repli des fabrications de fromages blancs et petits suisses est lié à une diminution du nombre de sites impliqués dans cette production. En effet, en 2017, 135 sites industriels ont fabriqué des fromages blancs et petits suisses, 8 de moins qu'en 2014. 89 % de ces sites sont dits de petite « taille » car fabriquant moins de 5 000 tonnes dans l'année. Leur production annuelle moyenne s'établit en fait à 270 tonnes, légèrement au-dessus du niveau moyen de 2014, ce qui explique la part en hausse de ces sites dans les fabrications totales (+ 0,9 point).

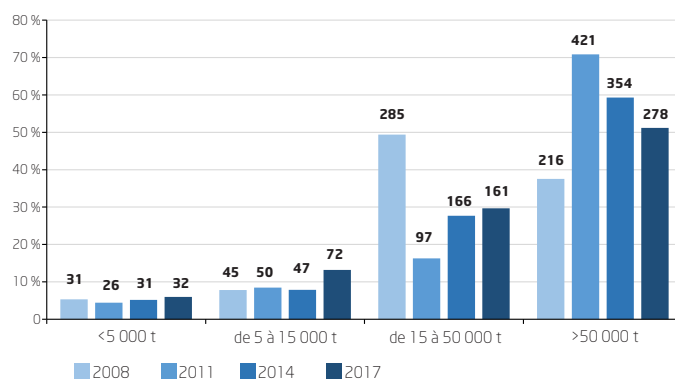
Le nombre de grands sites a reculé au cours des trois dernières années : il reste 4 sites fabriquant plus de 50 000 tonnes, un de moins qu'en 2014, et 4 sites produisant entre 15 et 50 000 tonnes, un de moins également. Dans cette classe, l'augmentation du niveau moyen des fabrications par site (+ 7 100 tonnes) a permis de compenser la disparition d'une unité de transformation. En revanche, la réduction de 1 500 tonnes de volumes produits en moyenne par site dans la classe > 50 000 tonnes, combinée à la perte d'un site, a conduit au repli de 8,1 points de la part de cette classe dans les fabrications. On distingue un site dont les fabrications ont dépassé 100 000 tonnes en 2017.

Évolution du nombre de sites de fromages blancs et petits suisses selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications des sites de fromages blancs et petits suisses selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

Les trois premiers groupes réalisent 51,1 % de la production de fromages blancs et petits suisses, soit 1 point de plus qu'en 2014, sur 6 sites (4,4 % du parc industriel). Comme il y a trois ans, le podium est composé de Yoplait France, les Maîtres Laitiers du Cotentin et Danone. Parmi ces trois opérateurs, seuls les Maîtres Laitiers du Cotentin ont développé leur production, grâce au rachat de YéO Frais à Sodiaal, se rapprochant ainsi du leader Yoplait.

Fort de sa fusion avec Agrial, Eurial se positionne à la 4^e place du classement, prenant la place d'Alsace Lait. En dehors de ce changement, le reste du classement est similaire à celui constaté trois ans auparavant. Le top 10 est ainsi complété par Lactalis, Novandie, Triballat Rians, Laïta et Savencia. Ensemble, les dix premiers groupes fournissent 93,9 % de la production nationale de fromages blancs et petits suisses, sur 19 sites (14,1 %).

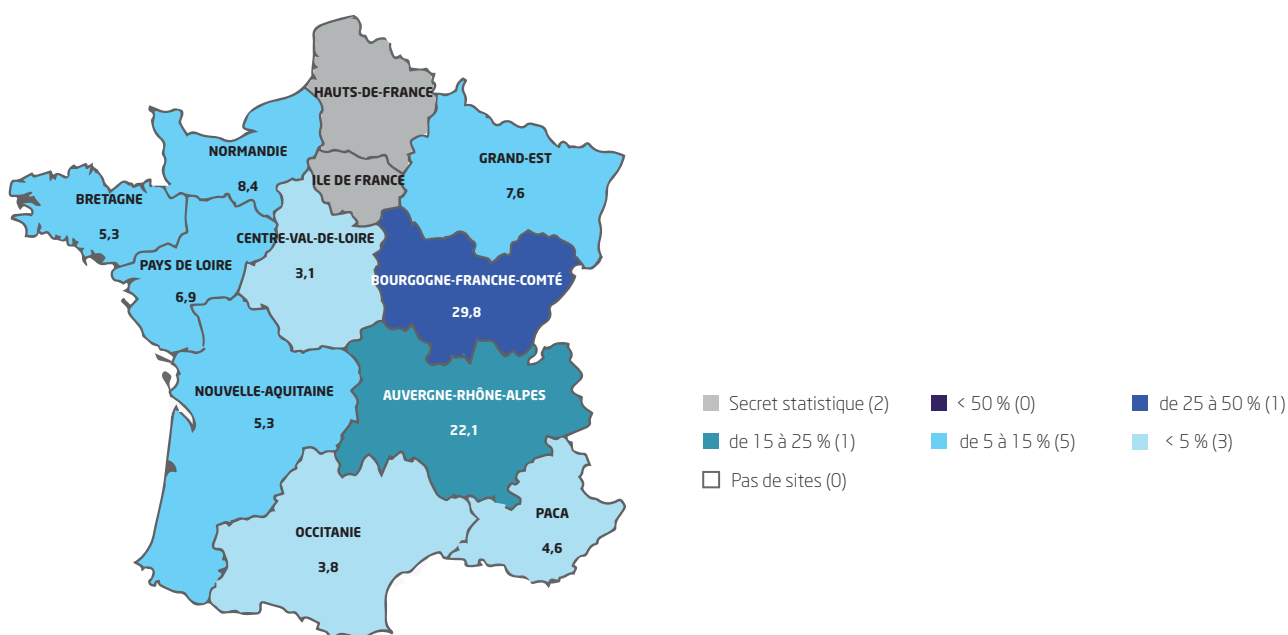
Les volumes restants sont assurés par plus d'une centaine d'opérateurs, groupes ou entreprises indépendantes, parmi lesquels La Ferrière : ce groupe a racheté en 2015 le site de Gap de Sodiaal où il a ensuite fait des investissements pour y développer un atelier de fromages blancs et de faisselle, ce qui lui permet d'accrocher la 18^e place du classement en 2017. Sodiaal, 15^e en 2014, disparaît en revanche de ce classement.

Répartition géographique des sites et de la production

Entre 2014 et 2017, la concentration de la production de fromages blancs et petits suisses s'est confirmée. En effet, 4 régions (Normandie, Pays de la Loire, Bourgogne-Franche-Comté, Grand Est) fournissent 88,9 % des volumes (88,7 % trois ans plus tôt), la proportion des sites industriels concernés étant également restée stable (52,7 % contre 52,5 % en 2014) : la Normandie produit à elle seule un peu moins de la moitié de ces volumes (et 42,9 % du total national, malgré une réduction de 10 % de sa production en trois ans) tandis que la Bourgogne-Franche-Comté regroupe plus de la moitié de ces sites industriels (et 30 % de l'ensemble des sites français).

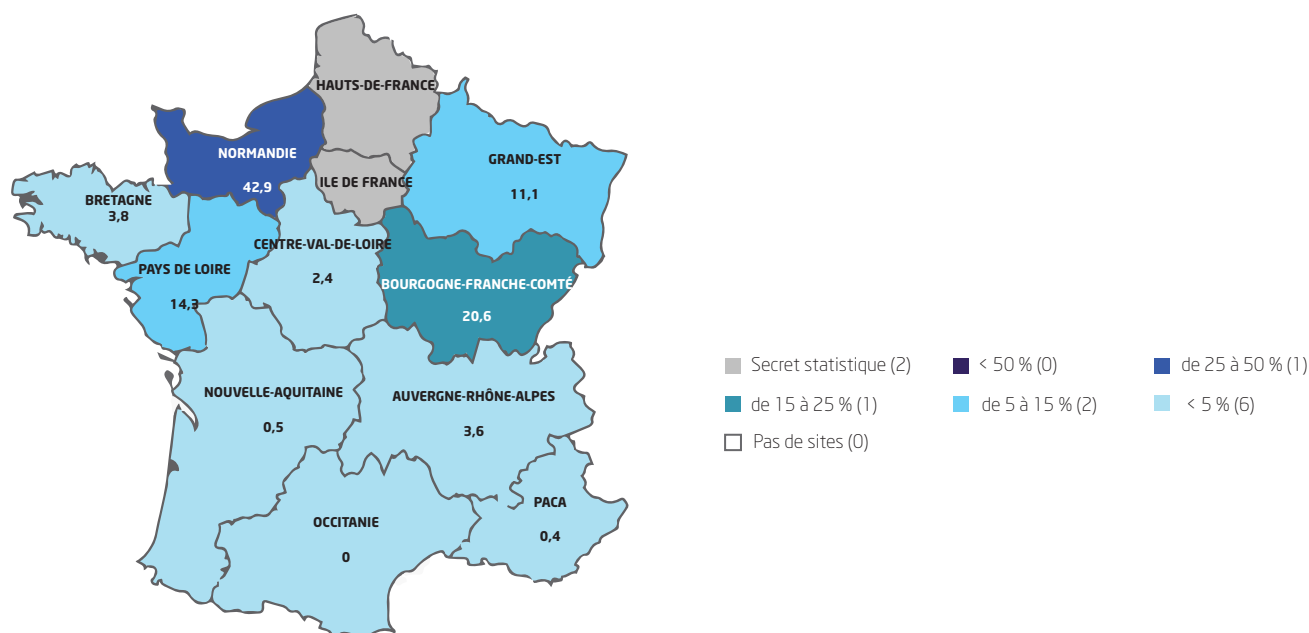
Dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, les fabrications ont enregistré une forte baisse : - 35 % entre 2014 et 2017, la part de cette région passant de 5,1 % des volumes à 4,0 %, en raison de la fermeture d'un site et du recul des fabrications moyennes annuelles par site de 330 tonnes.

Répartition par région du nombre de sites produisant des fromages blancs et petits suisses en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de fromages blancs et petits suisses fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

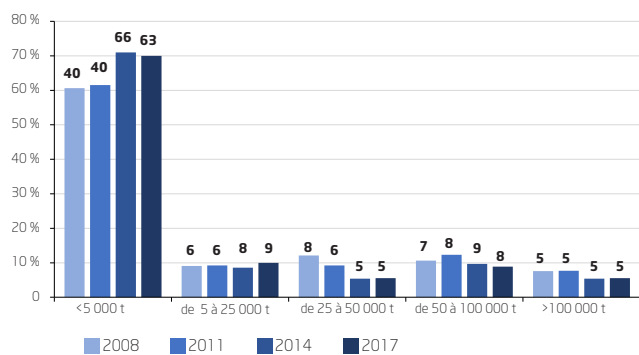
4.3. Les yaourts et laits fermentés

Organisation industrielle

La composition du parc industriel a peu évolué en ce qui concerne la répartition du nombre de sites par classes. Les sites fabriquant moins de 5 000 tonnes sont les plus nombreux et représentent 70 % des unités industrielles. À l’opposé, comme en 2014, il existe 5 sites fabriquant plus de 100 000 tonnes de yaourts et laits fermentés.

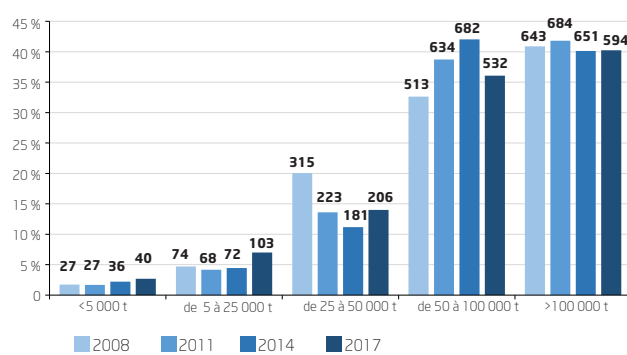
En revanche, des évolutions sont à noter sur les volumes fabriqués de yaourts et laits fermentés. Entre 2014 et 2017, on observe une augmentation de la production annuelle des sites de petite « taille » (moins de 50 000 tonnes) et donc de la part de ces sites dans les fabrications, passant de 17,8 % à 23,7 %. Les sites de « taille » supérieure ont au contraire réduit leurs fabrications de 11 500 tonnes / site pour ceux de plus de 100 000 tonnes et de 9 200 tonnes / site pour ceux de 50 à 100 000 tonnes, et ont donc perdu du poids dans les volumes totaux.

Évolution du nombre de sites de yaourts et laits fermentés selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution du nombre de sites de yaourts et laits fermentés selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

En 2017, les trois premiers groupes assurent 64,4 % des fabrications de yaourts et laits fermentés, une proportion quasiment équivalente à celle de 2014, sur un total de 13 sites, soit un de plus. Ce trio se compose de Danone, Yoplait France et Lactalis, ce dernier, seulement 5^e il y a trois ans, accédant au podium grâce à une nette augmentation de ses fabrications. Danone a enregistré un recul de ses fabrications : le groupe aurait souffert des réglementations sur les allégations santé dont il souhaitait faire bénéficier certains de ses produits (Activia, Actimel), ce qui en aurait affecté les ventes. Malgré cela, Danone reste le leader, et de loin, du marché des yaourts et des laits fermentés. La baisse des volumes de Danone a été compensée par la hausse des fabrications de Lactalis.

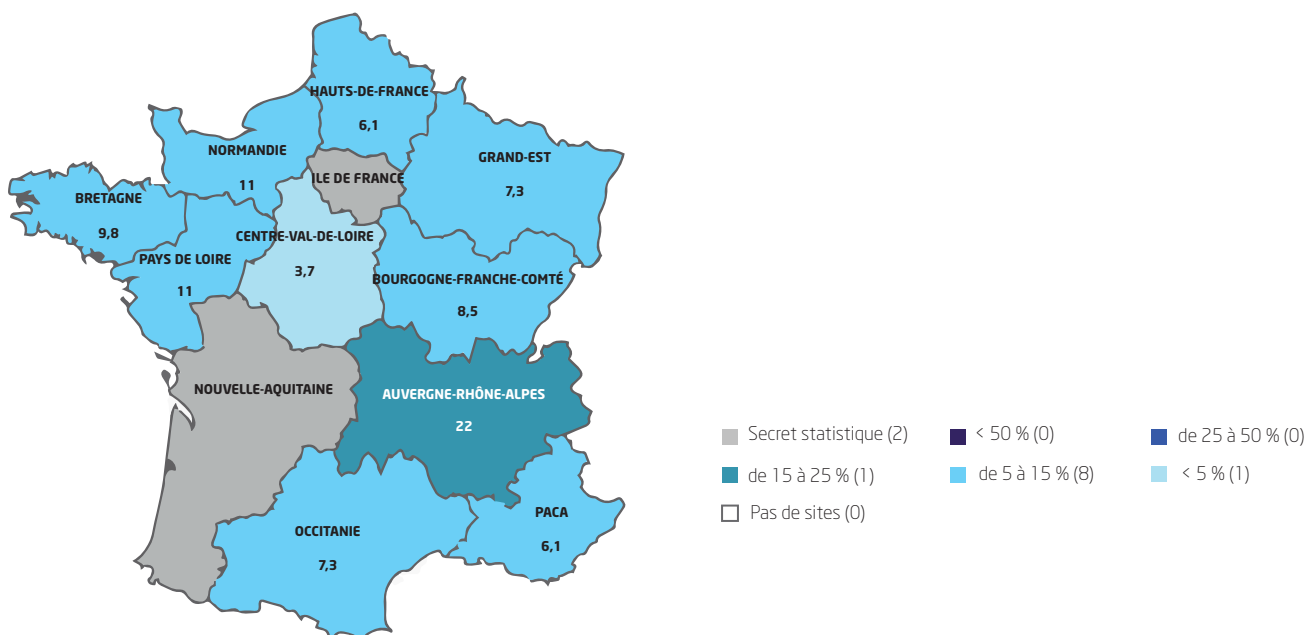
Le top 10 est complété par Novandie, Eurial, qui malgré sa fusion avec Agrial perd deux places (puisque Agrial était 3^e en 2014 quand Eurial n’était pas dans le top 10), les Maîtres Laitiers du Cotentin, qui font leur entrée dans le top 10 suite au rachat de YéO Frais à Sodiaal, Laita, dont la place dans le classement reste inchangée mais qui a repris l’Armoricaine laitière en 2015 et donc un site fabriquant des yaourts et laits fermentés, Sill, CILAM PLF et Triballat Noyal (10^e mais qui renforce son positionnement grâce à ses investissements dans son usine de Noyal-sur-Vilaine). Ces 10 sites fournissent 97,1 % des fabrications, contre 95,8 % en 2014. Sodiaal n’apparaît plus comme un opérateur de ce marché, son 2^e site ayant été cédé à la Fermière (1^{er} du classement).

Répartition géographique des sites et de la production

Les sites industriels fabriquant des yaourts et les laits fermentés sont localisés sur l’ensemble de 12 régions de l’Hexagone. La région Auvergne-Rhône-Alpes est celle où la concentration est la plus élevée, puisqu’elle y atteint 22,0 %, à peu près comme en 2014. À l’image du nombre de sites total, la répartition de ces unités industrielles par région a relativement peu évolué au cours des trois dernières années.

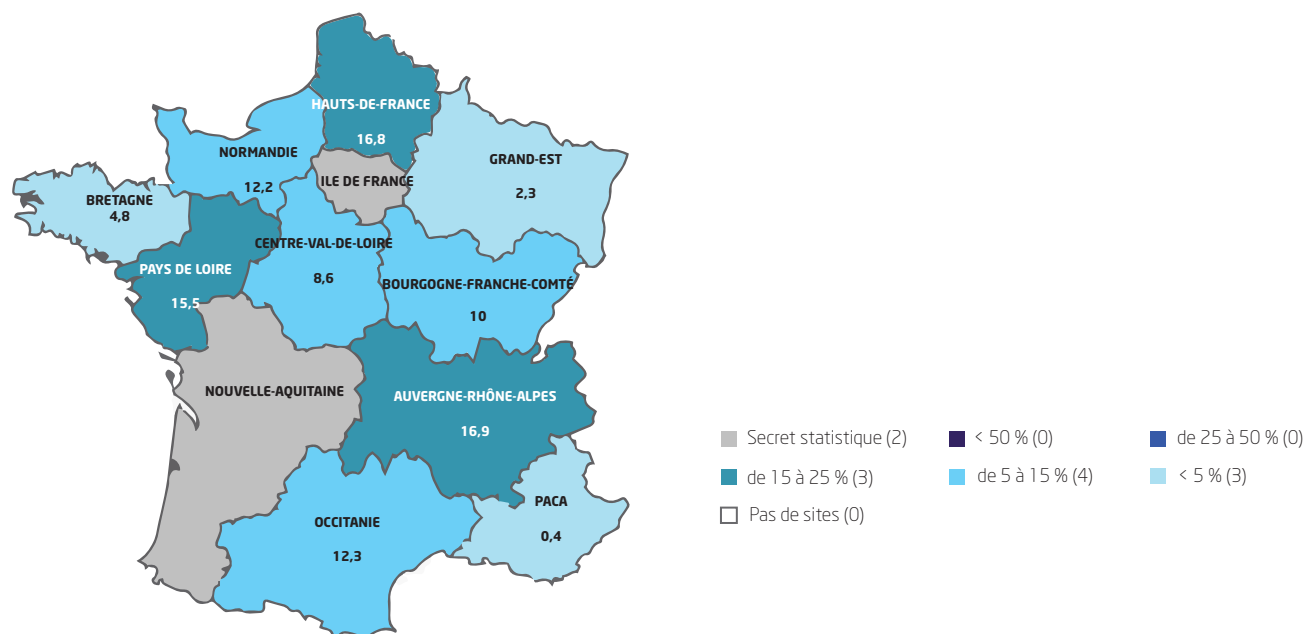
Le constat est relativement similaire en ce qui concerne la répartition des volumes de yaourts et laits fermentés fabriqués, qui montre une relative stabilité sur la période étudiée. Six régions fournissent entre 10 et 17 % des volumes, soit en cumul 83,8 % des fabrications totales, comme en 2014. Les plus gros sites industriels, dont les fabrications de yaourts ont dépassé 40 000 tonnes en 2017, sont localisés dans les Hauts-de-France et le Centre-Val de Loire, qui produit un peu moins de 9 % des volumes nationaux sur 3 sites uniquement. On retrouve en revanche les plus petits sites (moins de 9 000 tonnes) en PACA, Grand Est et Bretagne.

Répartition par région du nombre de sites produisant des yaourts et laits fermentés en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de yaourts et laits fermentés fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

4.4. Les desserts lactés frais

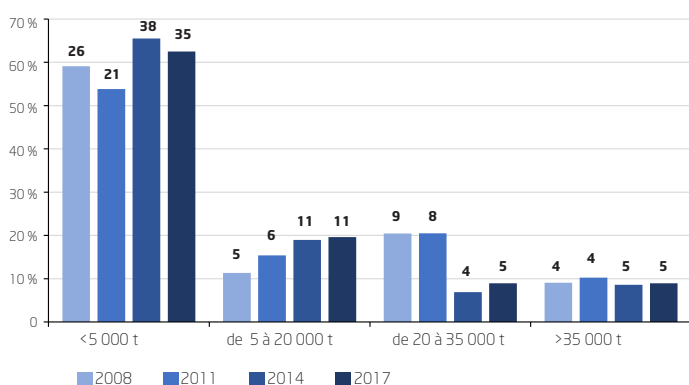
Organisation industrielle

Avec 56 sites en 2017, deux de moins qu'en 2014, le marché des desserts lactés frais montre la plus forte concentration parmi les produits ultra-frais. Peu de changements sont survenus au cours des trois dernières années. Par exemple, on distingue toujours cinq grands sites, définis par une production annuelle supérieure à 35 000 tonnes (en réalité, de 35 à 110 000 tonnes), qui comptent pour moins de 9 % des unités industrielles mais plus de la moitié des fabrications totales. De même, la classe de 5 à 20 000 tonnes de desserts lactés frais fabriqués n'a pas évolué, que ce soit en nombre de sites ou en termes de fabrications.

La classe des sites fabriquant entre 20 et 35 000 tonnes par an est la seule dont la part de la production a progressé entre 2014 et 2017, conséquence de la présence d'un site supplémentaire dans cette classe, alors que la production moyenne par site est restée inchangée.

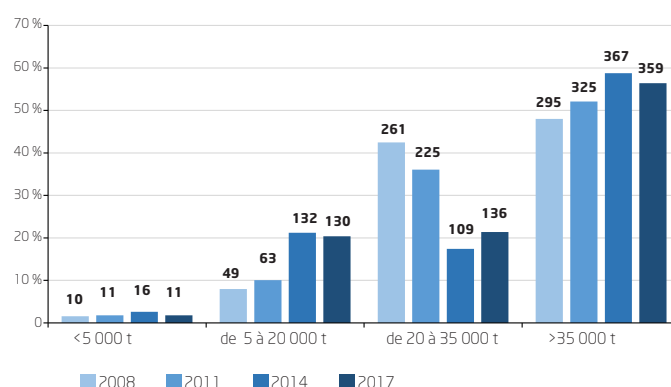
Les petits sites, d'une production inférieure à 5 000 tonnes, représentent 62,5 % des « effectifs », à peine moins qu'en 2014 ; le repli de leur part dans les fabrications totales est lié à la fois à un nombre de sites moins important (35 contre 38 en 2014) et des fabrications moyennes par site légèrement plus faibles (- 100 tonnes).

Évolution du nombre de sites de desserts lactés frais selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications des sites de desserts lactés frais selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

Le classement des groupes laitiers impliqués dans les fabrications de desserts lactés a peu évolué entre 2014 et 2017. On constate une forte concentration de la production puisque les trois premiers opérateurs fournissent trois quarts des volumes (75,7 %), comme c'était déjà le cas en 2014, sur un total de 14 sites (un quart du total), soit un de moins que trois ans auparavant. Les trois marches du podium restent occupées par Lactalis, Novandie et Danone, trois groupes ayant développé leurs fabrications entre 2014 et 2017. Lactalis est de loin le leader de ce marché.

La production de desserts lactés frais des dix premiers groupes dépasse 99 %, pour moins de la moitié des sites industriels impliqués (48,2 %). Ce top 10 est composé, outre les trois groupes déjà cités, d'Eurial via sa filiale Eurial ultra-frais (ex-Senagral), la Laiterie Saint-Père, Senoble (qui ne possède plus qu'un site de production spécialisé dans les desserts lactés depuis sa cession de Senagral à Agrial en 2014), Yoplait France, Triballat Rians, Sill et CILAM PLF. Ce classement est quasiment identique à celui de 2014 : Triballat Noyal, 10^e en 2014, est relégué en 13^e position.

Les quelques milliers de tonnes restants sont assurés par une petite trentaine d'opérateurs, groupes de taille nationale et entreprises indépendantes.

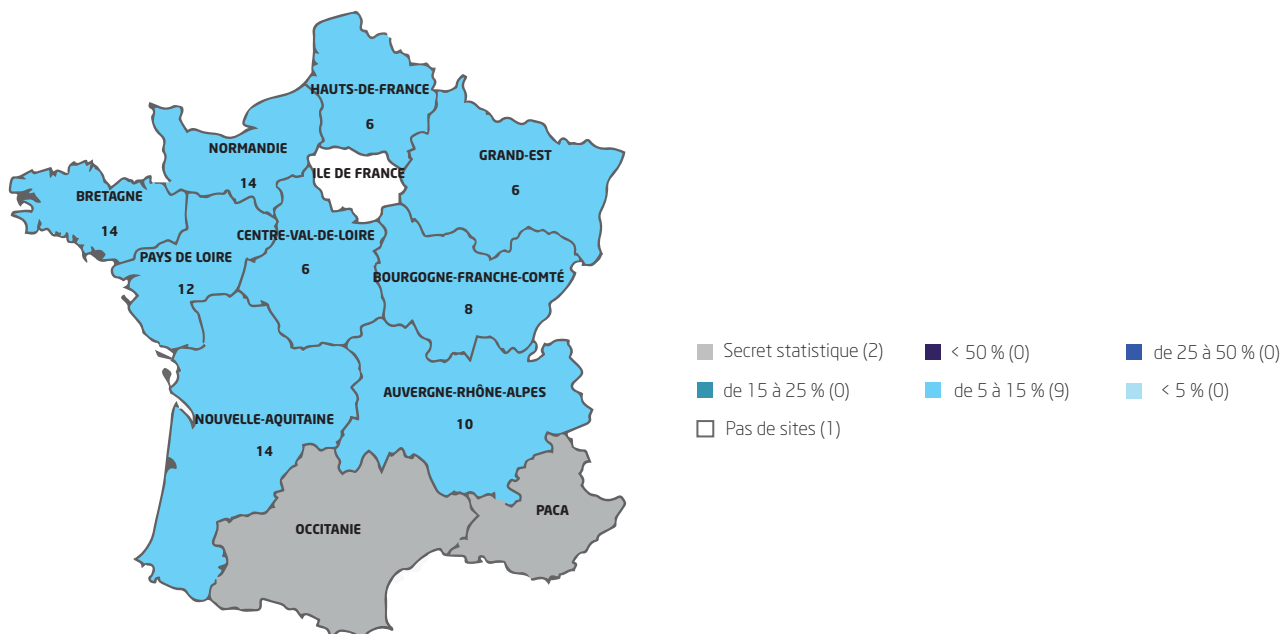
Répartition géographique des sites et de la production

Compte tenu du faible nombre de sites fabriquant des desserts lactés frais (50 au total), leur répartition s'avère relativement homogène sur l'ensemble des régions françaises puisque seule l'Île-de-France en est dépourvue. Les autres régions comptent entre 2 et 7 sites. Cinq régions regroupent 64 % des sites. Il s'agit de la Bretagne, la Normandie, la Nouvelle-Aquitaine, les Pays de la Loire

et l’Auvergne-Rhône-Alpes. Ces mêmes régions fournissent près de 59 % des desserts lactés frais produits en France, sachant que la part de la Bretagne est inférieure à 1 %, la production des sites de cette région étant particulièrement faible (environ 500 tonnes en 2017 en moyenne). C’est des Hauts-de-France que provient le plus gros des volumes (26,8 %), la production annuelle des sites de cette région étant en 2017 de 56 5000 tonnes en moyenne.

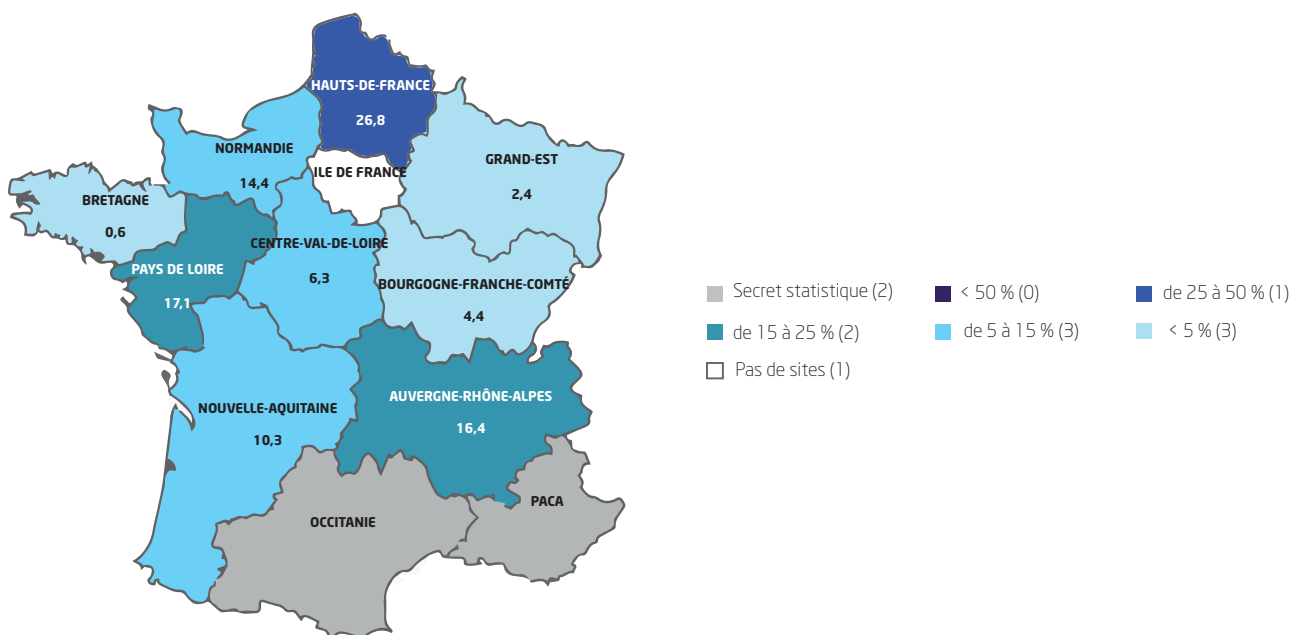
La part de la région Hauts-de-France dans le volume total a reculé entre 2014 et 2017 (- 5,7 points), malgré une légère hausse de la production (+ 3,3 %). Mais les plus fortes croissances (supérieures à la croissance nationale de 25 % en trois ans) ont été enregistrées dans la région Grand Est, en Pays de la Loire et en Centre-Val de Loire, dont les parts ont donc également progressé et qui sont responsables du développement des fabrications de desserts lactés frais à l’échelle nationale. C’est en revanche en Bretagne que le repli a été le plus prononcé.

Répartition par région du nombre de sites produisant de desserts lactés frais en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de desserts lactés frais fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

5. Les fromages au lait de vache

Cette grande famille de produits laitiers intègre, dans cette étude, les fromages frais dits « au couteau », c'est-à-dire à tartiner, les fromages à pâte molle, les fromages à pâte pressée cuite (PPC), les fromages à pâte pressée non cuite (PPNC) et les fromages à pâte filée. Les fromages à pâte persillée et les fromages fondus ne sont pas suivis dans l'analyse. Ils sont néanmoins inclus dans la présentation générale ci-dessous.

Évolution des fabrications de fromages au lait de vache

| 1 000 t | 2008 | 2011 | 2014 | 2017 | % 17/14 | % 2017 |
|-----------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|---------------|----------------|
| Fromages frais | 68,2 | 73,6 | 70,8 | 64,1 | -9,5 % | 5,0 % |
| Fromages à pâte molle | 437,7 | 431,6 | 421,8 | 409,5 | -2,9 % | 31,7 % |
| Fromages à pâte pressée cuite | 325,8 | 357,9 | 343,0 | 333,1 | -2,9 % | 25,8 % |
| Fromages à pâte pressée non cuite | 244,0 | 239,2 | 246,5 | 242,8 | -1,5 % | 18,8 % |
| Fromages à pâte persillée | 36,5 | 39,4 | 38,5 | 38,7 | +0,7 % | 3,0 % |
| Fromages à pâte filée | 36,1 | 62,2 | 77,5 | 87,8 | +13,4 % | 6,8 % |
| Fromages fondus* | 104,8 | 101,6 | 106,8 | 114,0 | +6,8 % | 8,8 % |
| Total | 1 253,0 | 1 305,5 | 1 304,9 | 1 290,1 | -1,1 % | 100,0 % |

Source : FranceAgriMer

Attention : à partir de 2013, l'EML a été modifiée. Les données de 2011 et 2014 ne sont pas directement comparables.

* Fromages fondus issus de la fonte de fromages

Dans leur globalité, les fabrications de fromages de vache affichent un repli de 1,1 % entre 2014 et 2017, ce qui représente un déficit de 14 800 tonnes. La production est tirée par les catégories de fromages dont les volumes sont les plus faibles mais dont la hausse s'avère significative : les fromages à pâte filée, dont la mozzarella est le produit phare et dont la consommation ne cesse de croître, les fromages fondus, et dans une moindre mesure les fromages à pâte persillée. Ces augmentations ne compensent cependant pas les réductions des fabrications des autres catégories de fromages :

- il s'agit d'une tendance long terme pour les fromages à pâte molle, qui concerne tous les produits : le camembert (22 % des volumes de fromages à pâte molle en 2017), même si une hausse a été enregistrée entre 2016 et 2017, les bries et coulommiers (38 %) qui affichent une légère croissance entre 2015 et 2017 mais un repli par rapport à 2014, et les autres fromages à pâte molle dont la production ne cesse de décroître ;
- la baisse est du même ordre de grandeur pour les fromages à pâte pressée cuite. Elle est la conséquence d'un recul observé entre 2014 et 2016 alors qu'un rebond a eu lieu en 2017. Tous les fromages ont connu une réduction de leurs fabrications, dont l'emmental, qui compte pour plus de 75 % des volumes de fromages PPC ;
- les fromages à pâte pressée non cuite ont enchaîné deux années consécutives de repli, en 2016 et 2017, après un pic en 2015 : les fromages types cantal, laguiole, salers d'une part et tommes, saint-nectaire, pyrénées et morbier d'autre part sont orientés à la baisse alors que l'edam, gouda et mimolette mais surtout la raclette (24 % des volumes de fromages PPNC) sont en fort développement ;
- les fromages frais représentent une part plus modeste des volumes totaux de fromages fabriqués (5 %). Si un repli est constaté entre 2014 et 2017, il faut néanmoins noter que le repli s'est produit en 2015, la tendance au cours des deux années suivantes a plutôt été à la stabilisation.

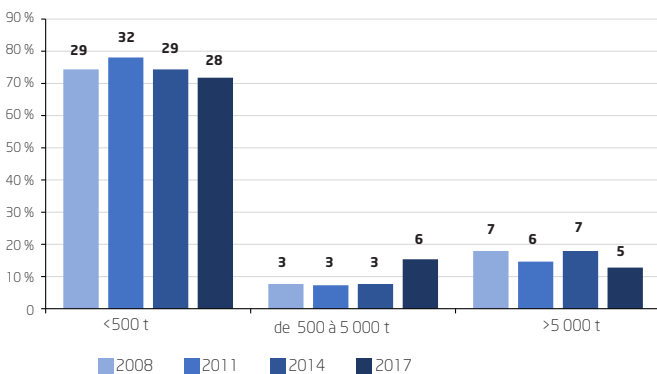
5.1. Les fromages frais

Organisation industrielle

Entre 2014 et 2017, un doublement du nombre de sites de « taille » moyenne (entre 500 et 5 000 tonnes) peut être constaté, pour atteindre 15 % des unités, soit plus que les plus grands sites (> 5 000 tonnes). Même si la production annuelle moyenne de ces sites intermédiaires a légèrement reculé (- 300 tonnes), la part de cette classe dans les fabrications a également doublé en trois ans.

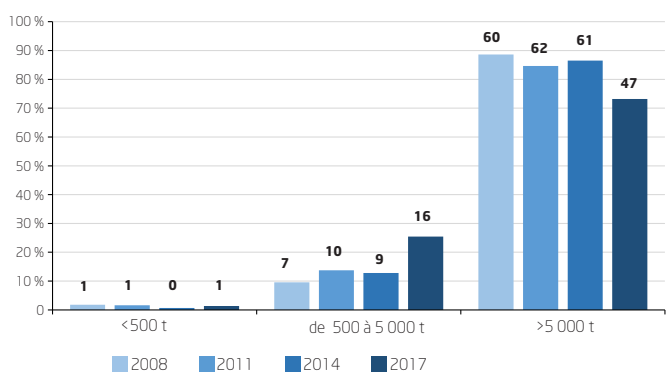
70 % des sites produisent moins de 500 tonnes mais ils fournissent à peine 1 % de l'ensemble des fabrications de fromage frais. 73 % des volumes (contre 86,5 % en 2014) sont en fait issus des sites de plus de 5 000 tonnes, au nombre de 5 : le développement de leur production annuelle moyenne (+ 630 tonnes) n'a pas compensé la disparition de deux sites dans cette classe (tombés dans la catégorie inférieure).

Évolution du nombre de sites de fromages frais selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications de fromages frais selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

En 2017, les trois premiers groupes laitiers impliqués dans la fabrication de fromages frais fournissent 76,2 % des volumes, sur 6 sites (15,4 % du parc industriel), une proportion en augmentation par rapport à 2014 : elle était alors de 68,7 %. Le podium n'a pas changé et reste composé de Savencia, Bel et Laita. Ces trois groupes possèdent des marques fortes sur les fromages frais : St-Morêt et Tartare pour Savencia, Boursin pour Bel, Madame Loïk pour Laita. Bel a d'ailleurs procédé à des investissements en 2015 pour développer sa gamme de fromages frais.

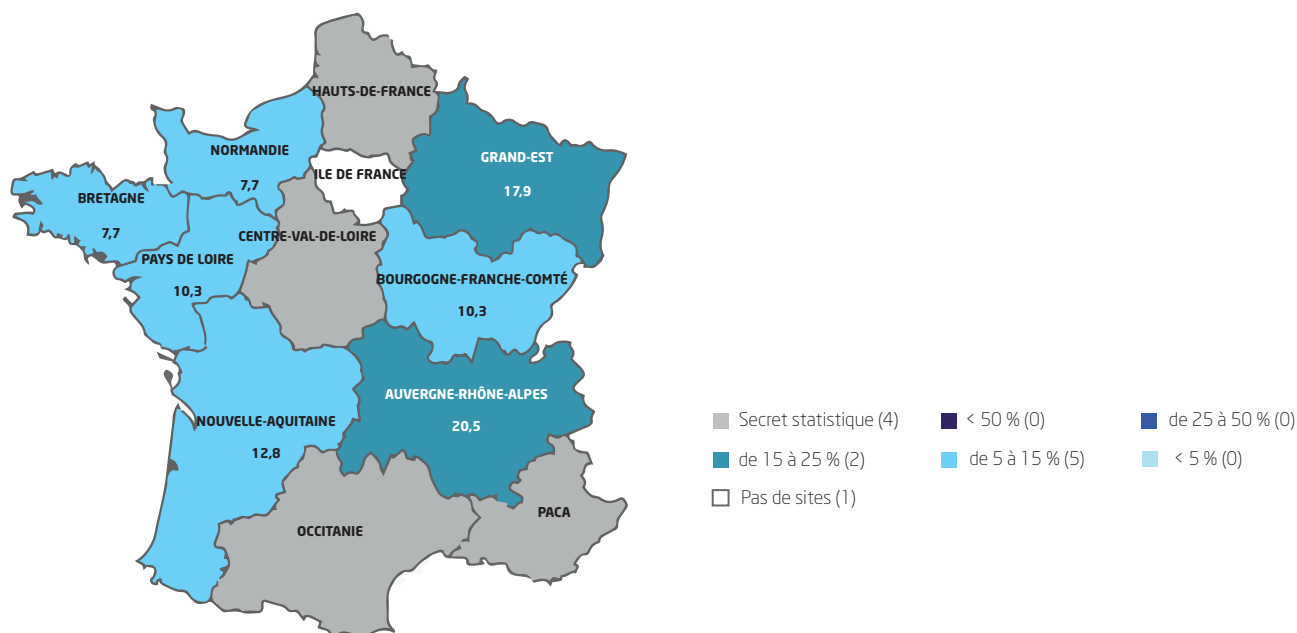
Comme en 2014, les dix premiers groupes laitiers assurent la quasi-totalité de la production, soit 99,7 %, sur un total de 16 sites (soit 41 % du total). Ce top 10 est constitué, en dehors des trois groupes déjà cités, de Lactalis, qui gagne deux places dans le classement en devançant les Maîtres Laitiers du Cotentin et Fléchar, ce dernier perdant deux places pour tomber en 7^e position, des Fromageries Henri Hutin, d'Eurial, nouveau dans ce top 10, et de deux entreprises indépendantes, la Fromagerie Lincet et la Beurrerie Foissiat Lescheroux.

Les volumes restants, qui représentent juste 0,3 % de la production nationale, sont donc assurés par 59 % des sites, qui appartiennent pour la plupart à de petites entreprises.

Répartition géographique des sites et de la production

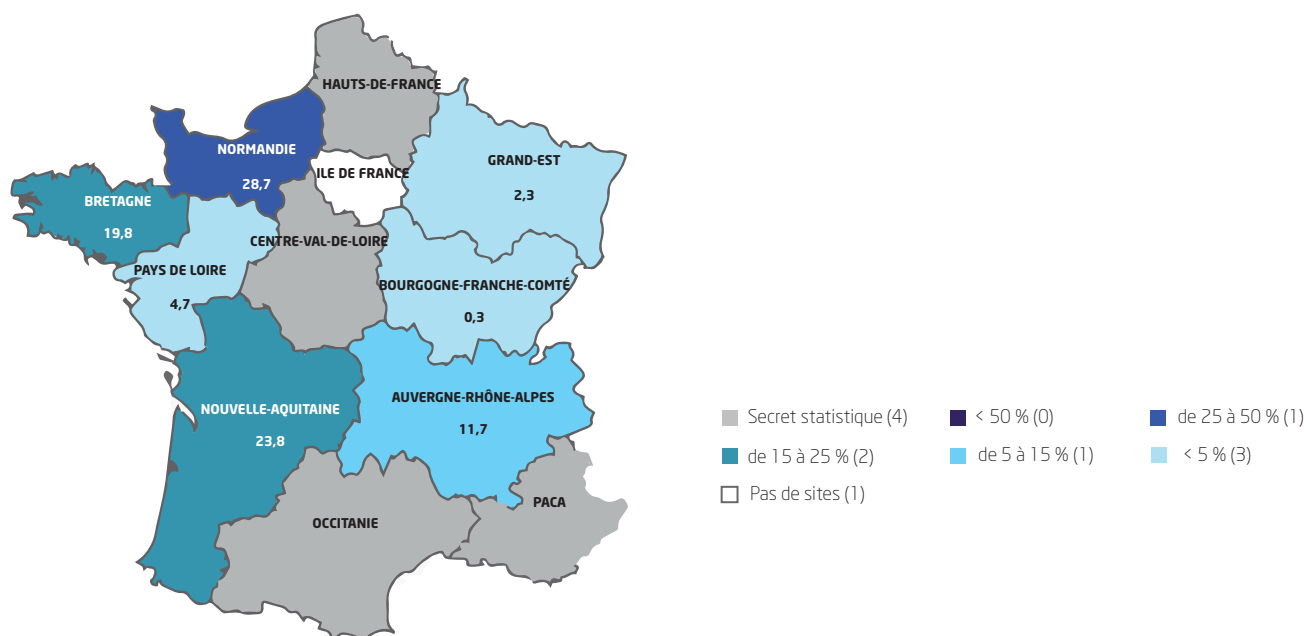
Les sites fabriquant des fromages frais sont répartis sur la plupart des régions françaises, à l'exception de l'Île de France. Cinq régions regroupent entre 10 et 20 % des sites chacune tandis que quatre régions ne comptent qu'un ou deux sites.

Répartition par région du nombre de sites produisant des fromages frais en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de fromages frais fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

La répartition des volumes est plus hétérogène puisque 3 régions (Normandie, Nouvelle-Aquitaine et Bretagne) fournissent 72,3 % des volumes de fromages frais. Les sites de ces régions sont ceux présentant la production annuelle moyenne la plus élevée : de 3 100 tonnes en Nouvelle-Aquitaine à 6 100 tonnes en Normandie, en passant par 4 200 tonnes en Bretagne. Ces trois régions ne concentrent que 28,2 % des sites. La production de fromages frais est complétée par la région Auvergne-Rhône-Alpes qui regroupe un cinquième des sites et 11,7 % des fabrications de fromages frais.

Les fabrications sont bien moins significatives dans d'autres régions, comme en Bourgogne-Franche-Comté, qui héberge de « petits » sites en termes de production de fromages frais (moins de 100 tonnes en 2017), dans le Grand Est ou en Pays-de-la-Loire.

5.2. Les fromages à pâte molle

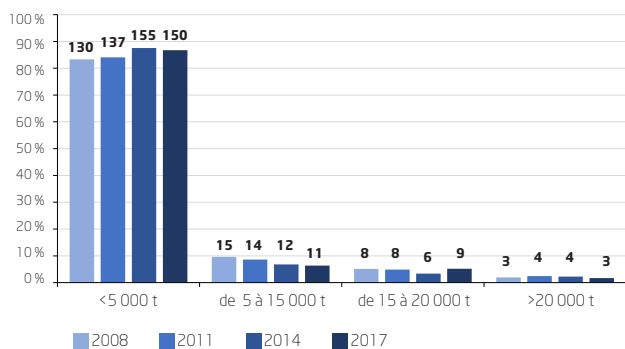
Il existe en 2017, 173 sites déclarant des fabrications de fromages à pâte molle. Parmi ces sites, 49 (soit un peu plus de 28 %) produisent du camembert, du brie et / ou du coulommiers, c'est-à-dire un des fromages emblématiques de cette famille, dans leur version AOP (camembert de Normandie, brie de Meaux, brie de Melun) ou non. Le camembert est le fromage le plus couramment fabriqué puisque 71 % de ces sites en ont déclaré. Ils sont 57 % environ à avoir produit du brie et presque 43 % du coulommiers. Environ la moitié de ces 49 sites ne déclare fabriquer que l'un des trois fromages (ce qui n'exclut pas la fabrication d'autres fromages, à pâte molle ou d'autres familles). Plus d'un cinquième de ces sites fabrique ces trois types de fromages à pâte molle et plus d'un quart en associe deux.

Organisation industrielle

On constate par rapport à 2014 une diminution du nombre de sites, puisqu'il y a 4 unités de moins. La réduction la plus importante en nombre concerne les plus petits sites, produisant moins de 5 000 tonnes de fromages à pâte molle (- 5 sites) même si elle reste marginale en pourcentage au vu des « effectifs » de cette classe (- 3,2 %). Une réorganisation s'est opérée concernant les plus « grands » sites (> 15 000 tonnes), avec un site de moins dans la classe supérieure (> 20 000 tonnes) et un étoffement de la classe intermédiaire (de 15 à 20 000 tonnes). Des évolutions plus importantes sont observables sur les volumes fabriqués par chacune des catégories : en 2014, chacune des quatre classes fournissait environ un quart des volumes ; en 2017, la classe de 15 à 20 000 tonnes se distingue avec des fabrications qui comptent pour 38,1 % du total. Les trois autres classes conservent des parts équivalentes entre elles et égales chacune à un cinquième de la production totale.

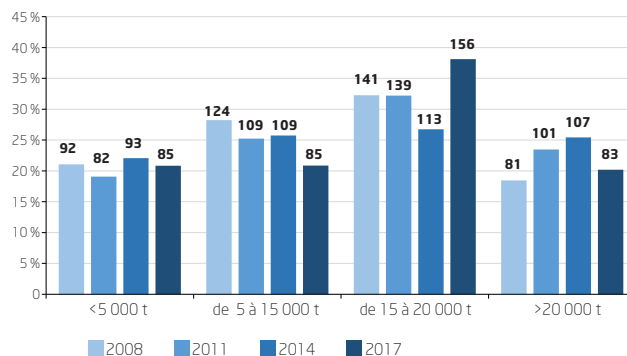
La production moyenne des sites industriels a reculé entre 2014 et 2017, sauf pour la classe supérieure (sites de plus de 20 000 tonnes) pour laquelle les fabrications ont gagné 800 tonnes en moyenne par site. C'est donc la disparition d'un site dans cette classe qui explique le recul de sa part dans les fabrications.

Évolution du nombre de sites de fromages à pâte molle selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications de fromages à pâte molle selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

Il existe un nombre de groupes fabriquant des fromages à pâte molle bien plus important que pour les fromages frais. De fait, la concentration de la production est moins prononcée : les trois premiers groupes représentent 63,6 % des fabrications nationales, exactement comme en 2014, sur un ensemble de 30 sites industriels (17,3 % du total, contre 15,8 % en 2014). Le podium n'a pas changé puisqu'il reste composé de Lactalis, la Compagnie des Fromages et Richesmonts et Savencia. Avec l'acquisition de Graindorge, Lactalis conforte sa place de leader, notamment sur le segment du camembert AOP. La Compagnie des Fromages et Richesmonts est une joint-venture créée en 2008 entre la Compagnie des Fromages de Savencia et les Fromageries Richesmonts de Sodiaal. Détenue à 50 % par chacun de ces deux groupes, cette structure est donc considérée dans cette étude comme une entité à part entière.

Les dix premiers groupes produisent 88 % des volumes totaux de fromages à pâte molle, une proportion en augmentation par rapport à 2014 où elle était de 86,3 %. Ces dix principaux opérateurs détiennent 45 sites industriels (26 %). Outre les trois premiers groupes déjà mentionnés, le top 10 est composé d'opérateurs spécialisés dans la production de fromages tels que l'Ermitage (4^e), les Fromageries Henri Hutin (6^e), la Fromagerie Milleret (9^e) et la SAS Vaubernier (10^e) mais également de groupes plus « généralistes » comme Laïta (5^e), Eurial (7^e) et Sodiaal (8^e). Grâce à la reprise du groupe Guilloteau, Eurial a développé sa

production de fromages à pâte molle, progressant par la même occasion de deux places dans le classement. Même si le groupe n'apparaît pas dans le top 10, les Maîtres Laitiers du Cotentin, grâce à l'acquisition de Réaux en 2016, spécialisé dans la fabrication de camembert AOP, fait un bond de cinq places dans le classement.

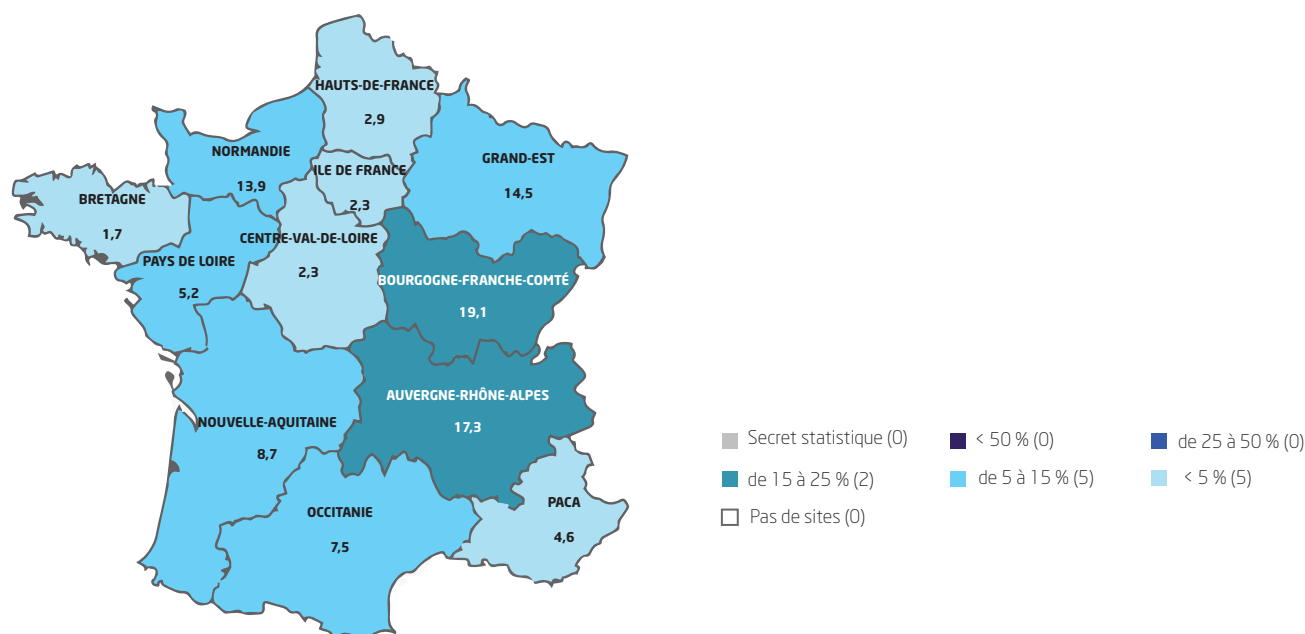
Les volumes restants (12 % des fromages à pâte molle) sont fabriqués par quelques groupes de dimension nationale mais surtout par plus d'une centaine de petites entreprises dont la production semble destinée à une commercialisation plus locale.

Répartition géographique des sites et de la production

Les sites fabriquant des fromages à pâte molle sont répartis dans toutes les régions de la France métropolitaine. La concentration est toutefois bien différente entre les régions de l'est (Grand Est, Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne-Rhône-Alpes) où elle est élevée et celles de la ligne centrale (Hauts-de-France, Ile de France, Centre-Val-de-Loire) ou de certaines régions de l'ouest (Bretagne, Pays de la Loire). Les évolutions sont minimales comparativement à la situation de 2014 : la région Auvergne-Rhône-Alpes montre un léger recul de sa part dans le parc industriel, alors que la proportion de sites s'est renforcée dans le Grand Est et en Bourgogne-Franche-Comté.

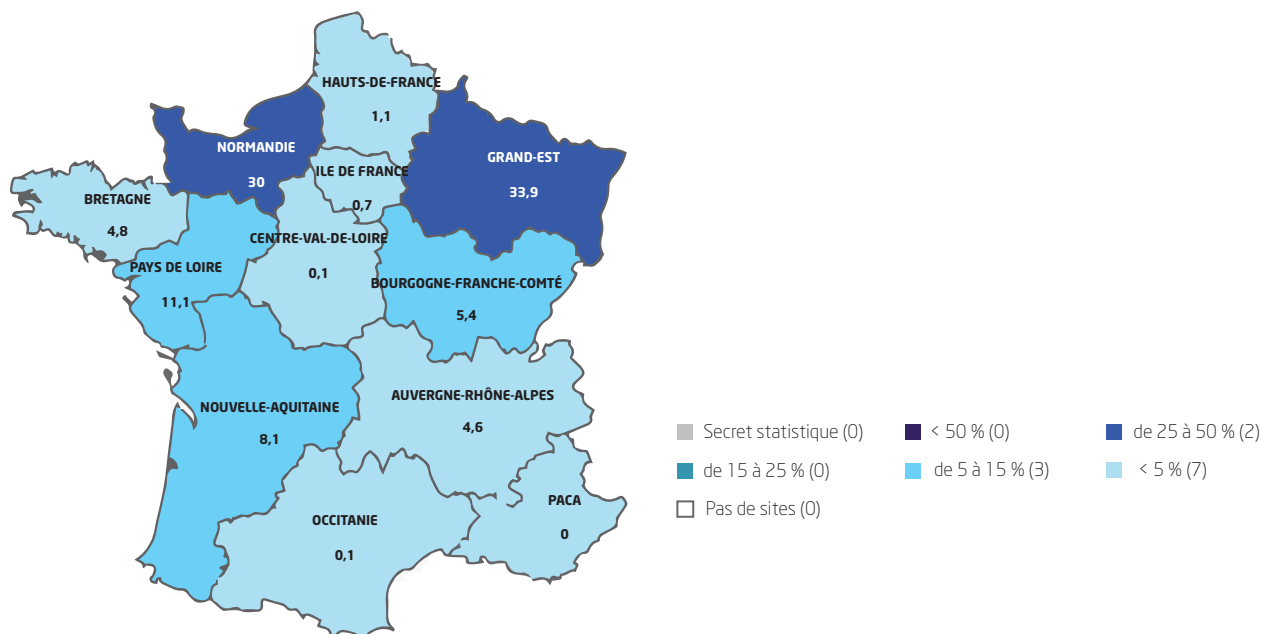
En termes de volumes fabriqués, les deux tiers de la production nationale sont issues du Grand Est et de la Normandie, qui sont également deux régions où les sites affichent parmi les productions annuelles moyennes les plus importantes : 5 600 tonnes dans le Grand Est et 5 100 tonnes en Normandie. Les sites ayant la production annuelle moyenne la plus élevée sont localisés en Bretagne (6 500 tonnes) mais c'est la région Pays de la Loire qui occupe la 3^e place en termes de fabrications de fromages à pâte molle, avec 11,1 % des volumes.

Répartition par région du nombre de sites produisant des fromages à pâte molle fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de fromages à pâte molle fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

Certaines régions sont au contraire caractérisées par des sites de très petite « taille », de moins de 700 tonnes produites annuellement, parfois même de moins de 100 tonnes. Ainsi, la production est anecdotique en Ile de France, en Centre-Val-de-Loire, en Occitanie et en PACA. Malgré le nombre élevé de sites localisés dans cette région (30 sites, soit 17,3 % des unités), l’Auvergne-Rhône-Alpes ne compte que pour 4,6 % des fabrications.

Les fabrications de camembert sont concentrées en Normandie (plus de 80 % des volumes y sont produits), région qui bénéficie notamment de la production de l’AOP Camembert de Normandie. Les deux tiers des fabrications de brie proviennent de la région Grand Est, qui regroupe deux AOP, le Brie de Meaux et le Brie de Melun. Quant au coulommiers, c’est en Normandie que sont produits les plus gros volumes, environ deux tiers du total national.

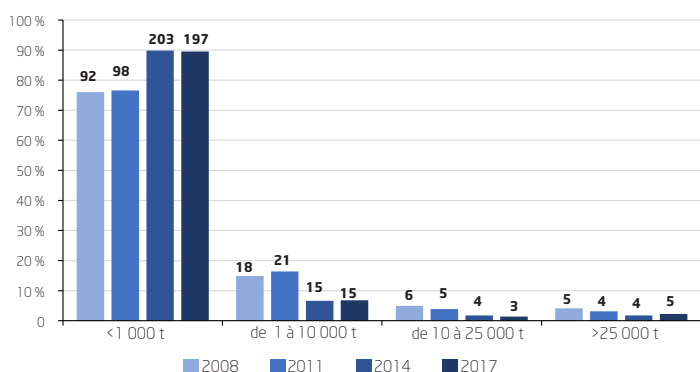
5.3. Les fromages à pâte pressée cuite (PPC)

La filière des fromages PPC est caractérisée par un grand nombre et une grande diversité de sites industriels : il en existe 220 en 2017, six de moins qu’en 2014. Les deux tiers de ces sites déclarent des fabrications de comté (146 unités) mais seulement trois d’entre eux font également de l’emmental. Les sites fabriquant de l’emmental sont beaucoup moins nombreux : on en dénombre 22. L’emmental représente 75,6 % des volumes de fromages PPC ; quant au comté, il représente 18,7 % des volumes.

Organisation industrielle

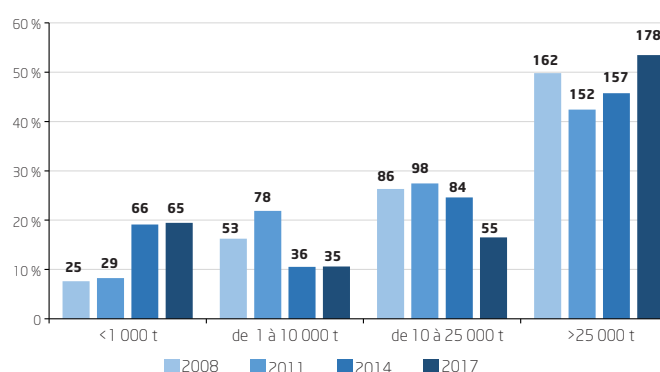
Près de 90 % des sites industriels fabriquant des fromages PPC déclarent moins de 1 000 tonnes par an. Compte tenu de leur nombre, ils fournissent tout de même près d’un cinquième (19,4 %) des volumes. Ces proportions sont à peu de chose près identiques à celles observées en 2014 (remarque : la forte hausse du nombre de sites entre 2011 et 2014 est liée à la modification du mode de déclaration à l’enquête mensuelle laitière). La classe du dessus, de 1 000 à 10 000 tonnes, ne montre pas non plus de grands changements. L’évolution à noter concerne les deux classes supérieures, avec le passage d’un site de la classe de 10 à 25 000 tonnes vers celle de plus de 25 000 tonnes. La conséquence est, malgré une réduction de la production annuelle moyenne de ces « grands » sites de 3 600 tonnes, une hausse de leur part dans les fabrications totales de fromages PPC, qui dépasse dorénavant 50 %. En parallèle, la part de la classe de 10 à 25 000 tonnes est tombée à 16,5 %, en raison de la « disparition » d’un site et d’un repli de la production annuelle moyenne par site de 2 800 tonnes.

Évolution du nombre de sites de fromages PPC selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications de fromages PPC selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

Malgré le nombre élevé de sites industriels fabriquant des fromages PPC, la production au niveau des groupes laitiers peut être considérée comme relativement concentrée. Les trois premiers groupes produisent en effet 70,1 % des volumes totaux, comme c'était déjà le cas en 2014, au sein de 20 sites (soit 9,1 % des unités industrielles). Ce top 3 est composé de Sodiaal, Lactalis et Laïta, là encore, comme trois ans plus tôt. Laïta a amélioré ses installations de découpe et de préemballage d'emmental de la fromagerie de Ploudaniel (filiale Even Lait).

La suite du classement est similaire à celui de 2014 : de la 4^e à la 10^e place, le top 10 regroupe Ermitage, la Compagnie des Fromages et Richesmonts, la Fromagerie Milleret, le Centurion, les Monts de Joux, Chabert et la Société Coopérative Laitière du Beaufortin. Les dix premiers groupes sont responsables de 82,3 % de la production de fromages PPC, contre 81,7 % en 2014, le tout sur 46 sites (soit 20,9 % des « effectifs »).

Restent 17,7 % des volumes de fromages PPC, fabriqués par une multitude d'entités, parfois des groupes d'envergure nationale, le plus souvent des petites entreprises indépendantes, familiales, régionales

L'organisation est très différente suivant qu'elle concerne le comté ou l'emmental. Compte tenu de volumes d'emmental majoritaires (75 %), le classement présenté ci-dessus pour l'ensemble des fromages PPC est très proche de celui du seul emmental. Les 22 sites fabriquant de l'emmental sont regroupés au sein de 15 groupes, dont les trois premiers sont Sodiaal, Lactalis et Laïta. Ils assurent 86,9 % des volumes totaux d'emmental, à peine moins qu'il y a trois ans (-0,3 point). Quant aux dix premiers groupes, ils fournissent 99,8 % de la production nationale : le top 10 est complété par Ermitage, la Compagnie des Fromages et Richesmonts, la Fromagerie Milleret, le Centurion, Chabert, la Coopérative laitière Etrez et la Fromagerie de la Meix.

Dans la filière comté, l'organisation est caractérisée par une plus faible concentration de la production : les trois premiers groupes, Sodiaal, Lactalis et les Monts de Joux sont à l'origine de 18,1 % des fabrications de ce fromage (0,6 point de plus qu'en 2014 pour un top 3 identique). On trouve dans la suite du classement quelques groupes de « taille » relativement conséquente tels que Ermitage et la Fromagerie Badoz, mais surtout des entreprises de « taille » plus modeste, sociétés coopératives et fruitières comme les Fromageries Revermont, la Coopérative les Pontets, la SA des Fromageries Marcel Petite, la SA Perrin Vermot...

Répartition géographique des sites et de la production

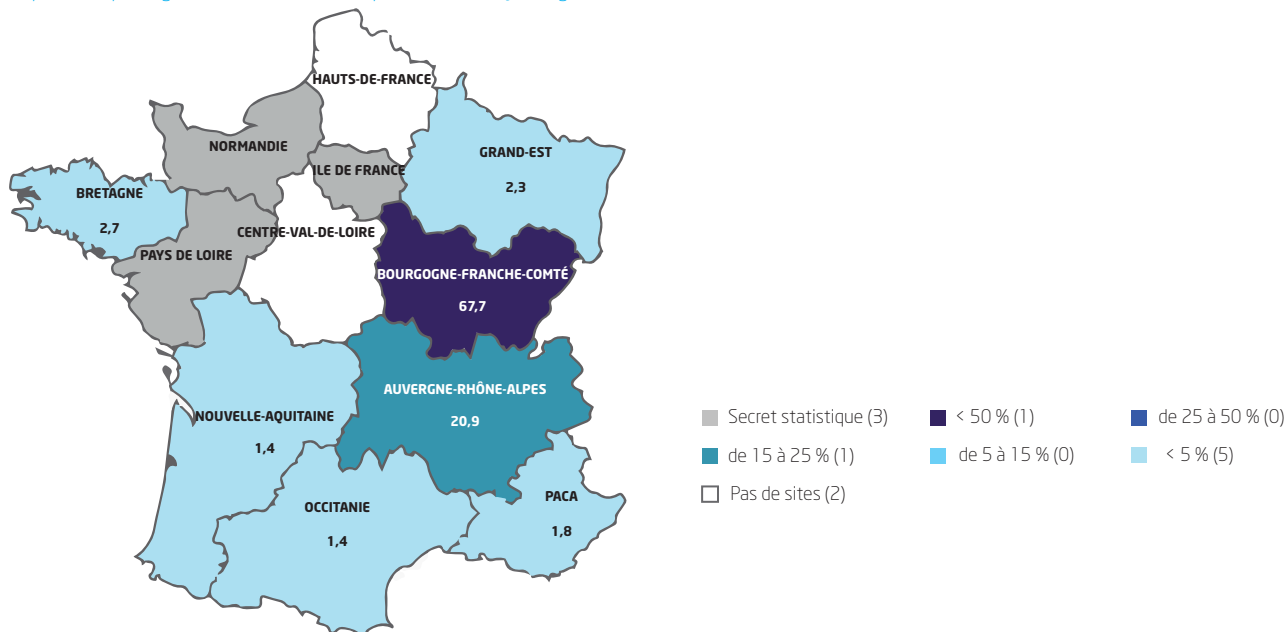
Si on analyse la répartition de la totalité des sites, sans distinction du type de fromages qu'ils fabriquent, on constate une grande hétérogénéité de la localisation de ces sites : plus des deux tiers sont en effet situés en Bourgogne-Franche-Comté, mais ils ne représentent « que » 22,8 % des fabrications. Il s'agit principalement de « petits » sites (leur production annuelle moyenne est de 500 tonnes environ) dédiés à la fabrication de comté.

La région Auvergne-Rhône-Alpes est seconde en termes de nombre de sites (20,9 % des unités industrielles) mais là encore la production réduite de ces sites (350 tonnes en moyenne) fait que la proportion de leurs fabrications dans le total reste marginale (4,9 %).

La majorité des volumes (38,9 %) est issue de la Bretagne, qui ne compte que 2,7 % des sites. Il s'agit là de « grands sites » produisant plutôt de l'emmental. Le profil des sites est d'ailleurs le même en Pays de la Loire. Le niveau de fabrications de fromages PPC dans la région Grand Est n'est pas non plus négligeable, puisqu'elle dépasse 10 % du total

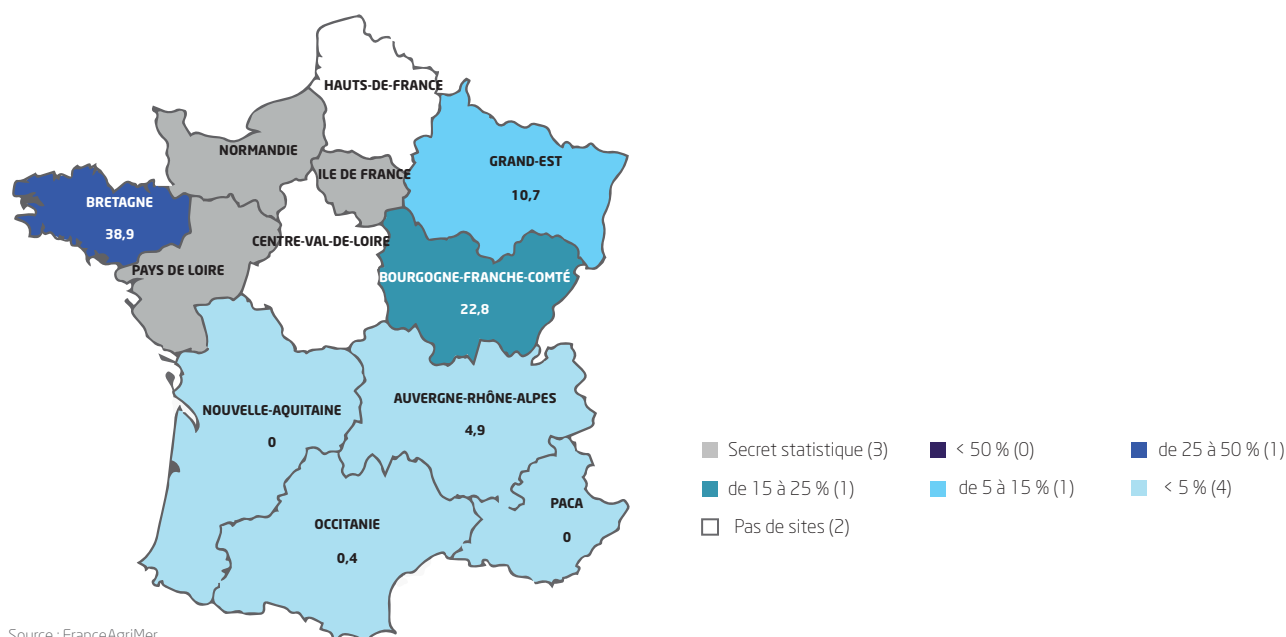
Dans les régions non mentionnées, le nombre de sites et les volumes produits sont anecdotiques.

Répartition par région du nombre de sites produisant des fromages PPC en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de fromages PPC fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

5.4. Les fromages à pâte pressée non cuite (PPNC)

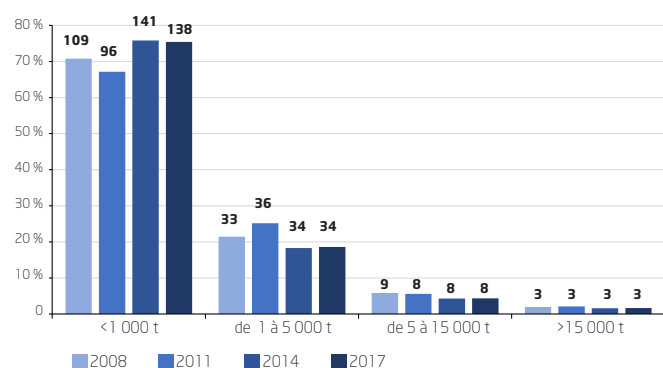
Dans cette famille de fromages, le produit emblématique est la raclette, qui représente presque un quart des volumes en 2017. Ce fromage est celui qui tire l'ensemble de cette catégorie : en effet, si les fabrications de fromages PPNC ont reculé de 1,5 % entre 2014 et 2017, celles de raclette ont augmenté de 7,7 %. Elles ont d'ailleurs atteint leur plus haut niveau en 2017.

Organisation industrielle

En 2017, 183 sites industriels déclarent des fabrications de fromages PPNC, soit trois de moins que trois ans plus tôt. Peu de changements sont à constater entre les années 2014 et 2017 concernant la répartition de ces sites selon leur niveau de production de fromages PPNC. Les trois quarts des sites fabriquent moins de 1 000 tonnes dans l'année et ne représentent que 10,4 % des volumes de ces fromages. Ce sont des sites dont la production annuelle moyenne s'établit en fait à 183 tonnes (en augmentation de 18 tonnes par rapport à 2014).

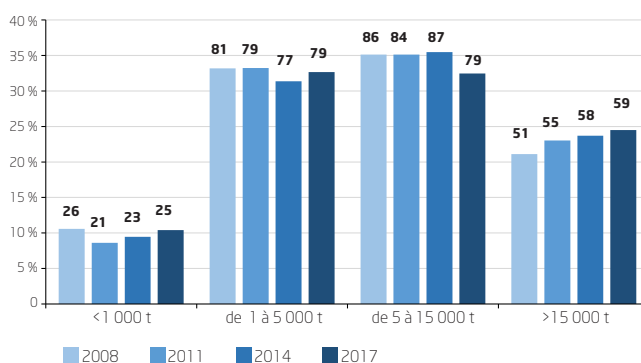
Trois sites produisent plus de 15 000 tonnes de fromages PPNC et fournissent presque un quart des volumes (une proportion en légère hausse de 0,8 point grâce un accroissement de leur production annuelle moyenne d'un peu plus de 300 tonnes). Les deux classes intermédiaires sont responsables chacune de l'apport d'un tiers des volumes : les sites de la classe de 5 à 15 000 tonnes ont enregistré un repli de leur production annuelle moyenne (- 1 100 tonnes environ) alors que ceux de la classe inférieure l'ont développée à la marge (+ 60 tonnes).

Évolution du nombre de sites de fromages PPNC selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications de fromages PPNC selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

Concernant les fromages PPNC, le classement a évolué depuis 2014, surtout dans le haut du tableau : le top 3 reste composé de Sodial, Bel et Lactalis mais Bel a perdu sa 1^{ère} place, en cédant un site qui fabrique des fromages PPNC au groupe américain Schreiber en 2017. Ce mouvement explique aussi la réduction de la part de ces trois groupes dans la production nationale, tombée à 43,9 % en 2017 (sur 19 sites) quand elle atteignait 51,9 % trois ans auparavant (sur 22 sites).

Dans la suite du classement, la Compagnie des Fromages et Richesmonts, Savencia et Ermitage ont développé leur production ce qui leur a permis de conforter leur positionnement. Grâce au site de Bel qu'il a racheté, le groupe Schreiber entre dans le classement à la 7^e place. Chabert, les Monts de Joux et la SA Perrin Vermot complètent le top 10. Sur un total de 39 sites (contre 37 en 2014), soit 21,3 % des unités industrielles (19,6 %), ces dix plus grands groupes produisent 76,5 % des volumes de fromages PPNC (contre 78 % il y a trois ans).

Au-delà de ce top 10, on retrouve de grands groupes, tels que les Maîtres Laitiers du Cotentin (qui faisait partie du classement des dix plus grands groupes en 2014), Eurial et Isigny Sainte-Mère, mais surtout une multitude de petites entreprises (fromageries privées et coopératives).

Pour le seul fromage de raclette, le top 3 est différent car constitué de la Compagnie des Fromages et Richesmonts, Sodiaal et Ermitage. Ces trois groupes produisent, sur 8 sites (10,4 % du total), 77,1 % de la raclette fabriquée en France : si la part a légèrement reculé puisqu'elle était de 78,2 % en 2014 (pour le même podium), les volumes ont augmenté. Dans la suite du classement, on retrouve la SARL Fruitière de Domesson, la Société fromagère du Livradois, la SA Perrin Vermot, Le Centurion, les Maîtres Laitiers du Cotentin (qui perd toutefois 4 places) mais également des nouveaux venus comme Chabert et l'Établissement Frangy. Ces dix premiers groupes assurent 96 % (contre 91,6 % en 2014) de la production de raclette sur 15 sites.

Répartition géographique des sites et de la production

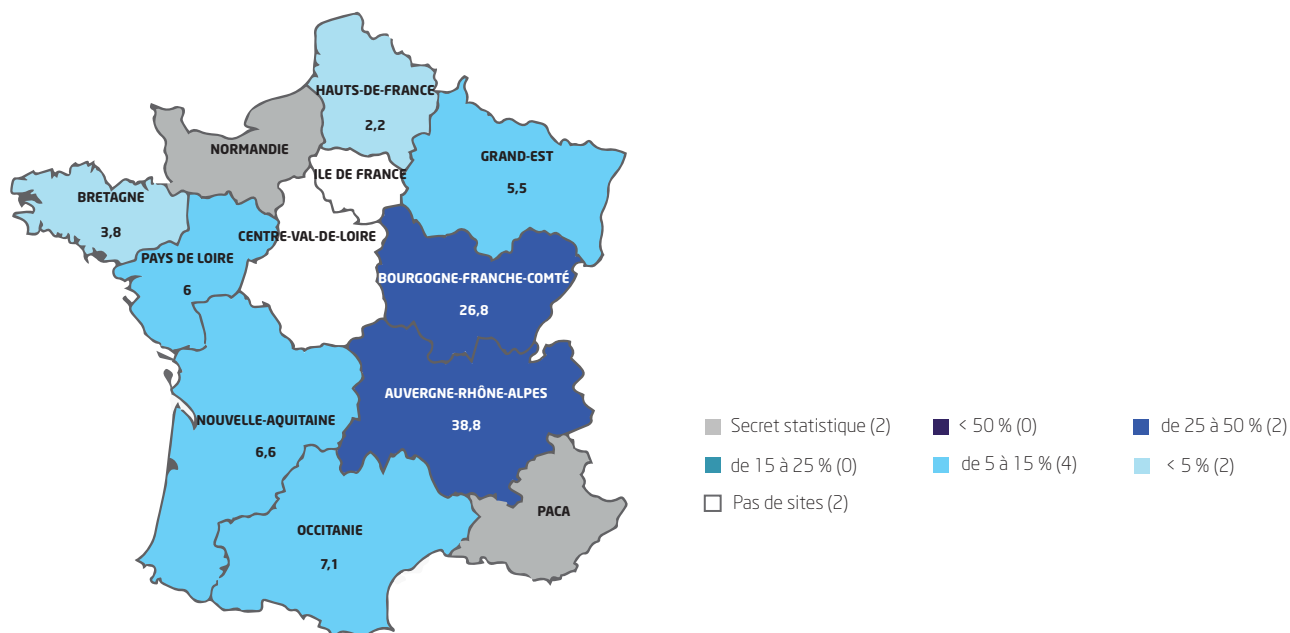
Les deux tiers des sites fabriquant des fromages PPNC sont concentrés dans deux régions : Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté. Ces sites produisent 44,7 % des volumes de fromages PPNC. Si les sites situés en Bourgogne-Franche-Comté sont relativement de petite « taille » (500 tonnes en moyenne), ceux d'Auvergne-Rhône-Alpes fabriquent en moyenne 1 200 tonnes en 2017.

Néanmoins, les sites produisant les plus gros volumes sont ceux situés en Pays de la Loire (7 000 tonnes) et dans une moindre mesure en Bretagne (4 000 tonnes). Ainsi, malgré un nombre de sites industriels plus restreint, la région Pays de la Loire compte pour 31,6 % des fabrications et la Bretagne pour 11,6 %.

Deux régions sont dépourvues de toute activité sur les fromages PPNC : il s'agit de l'Île de France et du Centre-Val-de-Loire.

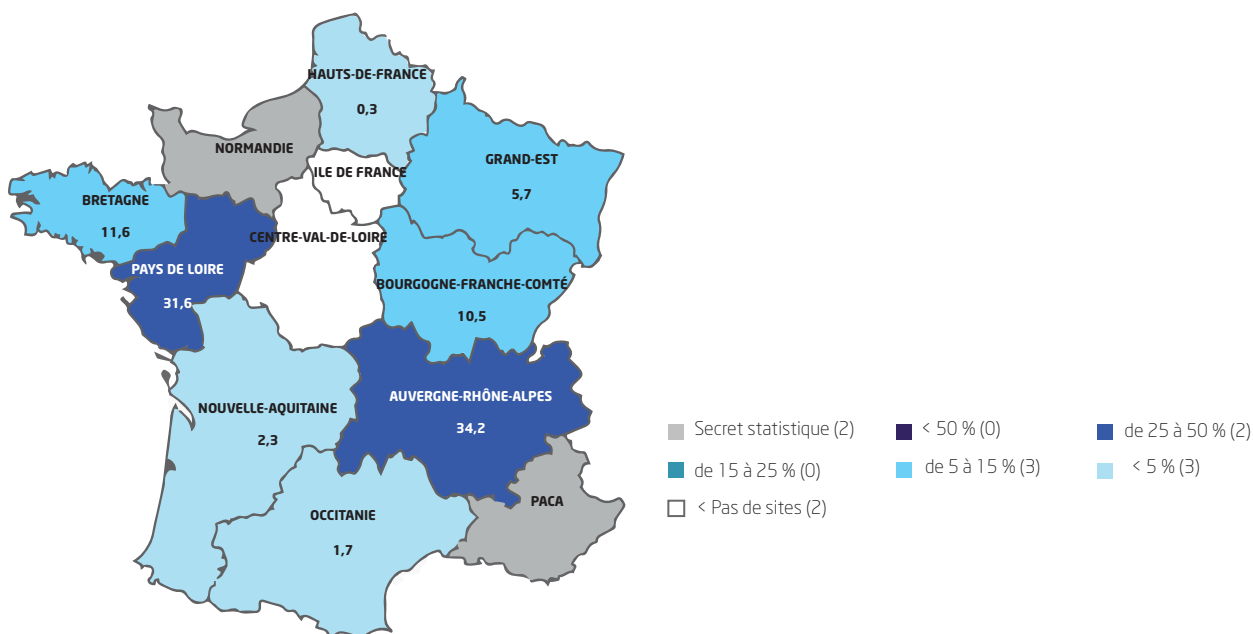
L'image de la répartition des sites et de la production en 2017 est fortement similaire à celle qui avait pu être observée trois ans auparavant, que ce soit en valeur ou en proportion.

Répartition par région du nombre de sites produisant des fromages PPNC en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de fromages PPNC fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

5.5. Les fromages à pâte filée

Organisation industrielle

Le nombre de sites déclarant des fabrications de fromages à pâte filée est relativement restreint, puisqu'il ne s'élève qu'à 10 unités, ce qui limite l'analyse en raison du secret statistique. Ce nombre de sites n'a pas varié depuis 2008, où il était déjà de 10, même si un onzième et nouveau site a pu être comptabilisé en 2011.

Ces sites industriels sont caractérisés par une grande hétérogénéité de niveau de production (qui s'observe également au sein d'une même classe). En effet, en 2017, 3 sites ont produit plus de 12 milliers de tonnes de fromages à pâte filée, 4 ont fabriqué entre 100 tonnes et 12 000 tonnes et 3 sites moins de 100 tonnes (moins de 10 tonnes en réalité, sachant qu'il n'existe pas de sites dont les fabrications sont comprises entre 10 et 100 tonnes).

Groupes laitiers

Les trois premiers groupes sur le marché des fromages à pâte filée, Eurial, Lactalis et la Compagnie des Fromages et Richesmonts, fournissent 99,6 % des volumes nationaux de ces fromages, sur 5 sites (la moitié donc des « effectifs »).

Répartition géographique des sites et de la production

D'un point de vue répartition géographique, les dix sites sont localisés dans 7 des 12 régions métropolitaines. Les trois régions du grand ouest, les Pays de la Loire, la Bretagne et la Normandie, regroupent 4 sites et 99,4 % des fabrications.

6. Les poudres de lait

Dans cette catégorie sont regroupées quatre types de poudres de lait fabriquées en France : la poudre de lait écrémé, la poudre grasse, la poudre de lactosérum et la poudre de lait infantile.

Sur la période et les années retenues dans cette étude, les fabrications de poudres de lait affichent un niveau record en 2014, notamment pour celles de poudre de lait écrémé. L'année 2014 a été caractérisée par une hausse de l'offre laitière (qui a également atteint un pic), dans un contexte conjoncturel favorable et une sortie prochaine des quotas laitiers ; les volumes en excédent, n'ayant pu être transformés en produits de grande consommation au risque de déstabiliser le marché, ont été transformés en poudre de lait écrémé et beurre. Les volumes de poudre de lait écrémé produits ont par la suite diminué, la collecte ayant reculé et le contexte ayant également changé : en 2017, des stocks communautaires publics de poudre de lait écrémé, constitués majoritairement en 2016, ont pesé sur le marché et ont modéré les opérateurs dans leurs fabrications de ce produit.

Entre 2014 et 2017, les fabrications de poudres ont diminué de 4,4 %, malgré une stabilisation des volumes de poudre grasse et la hausse marquée de ceux de poudre de lait infantile, un produit qui semble connaître un fort développement et représente désormais en volume autant que les poudres grasses.

Évolution des fabrications de poudres de lait

| 1 000 t | 2008 | 2011 | 2014 | 2017 | % 17/14 | % 2017 |
|--------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Poudre grasse | 165,2 | 115,2 | 145,7 | 145,4 | - 0,2 % | 11,7 % |
| Poudre de lait écrémé | 287,3 | 358,3 | 443,2 | 395,1 | - 10,8 % | 31,8 % |
| Poudre de lactosérum | 626,2 | 618,1 | 599,4 | 560,7 | - 6,4 % | 45,1 % |
| Poudre de lait infantile | 82,9 | 121,1 | 112,2 | 141,5 | + 26,2 % | 11,4 % |
| Total | 1 161,6 | 1 212,6 | 1 300,4 | 1 242,8 | - 4,4 % | 100,0 % |

Source : FranceAgriMer

Attention : à partir de 2013, l'EML a été modifiée. Les données de 2011 et 2014 ne sont pas directement comparables.

6.1. Spécialisation et polyvalence des sites industriels

En 2017, on dénombre 52 sites ayant fabriqué des poudres de lait, soit autant que trois ans auparavant. Parmi ces unités industrielles, 42 % sont spécialisées sur un type de poudre, une proportion en augmentation par rapport à 2014. Si les autres sites fabriquent plusieurs types de poudre, tous présentent une activité majoritaire, c'est-à-dire que leurs fabrications sur un type de poudre représentent au moins 50 % des volumes totaux produits par le site.

Niveau de spécialisation des sites fabriquant de la poudre de lait en 2017

| | Poudre grasse | Poudre de lait écrémé | Poudre de lactosérum | Poudre de lait infantile | Total |
|--|---------------|-----------------------|----------------------|--------------------------|--------|
| Sites spécialisés (100 %) | | | | | |
| Nombre de sites spécialisés | 3 | 6 | 11 | 2 | 22 |
| % Nombre total de sites | 5,8 % | 11,5 % | 21,2 % | 3,8 % | 42,3 % |
| Fabrications du produit (1 000 t) | 37,4 | 85,4 | 277,1 | s. | |
| % Fabrications totales du produit | 25,7 % | 21,6 % | 49,4 % | s. | |
| Sites à prédominance sur un produit (> 50 %) | | | | | |
| Nombre de sites à prédominance | 4 | 12 | 11 | 3 | 30 |
| % Nombre total de sites | 7,7 % | 23,1 % | 21,2 % | 5,8 % | 57,7 % |
| Fabrications du produit (1 000 t) | 83,8 | 177,7 | 229,3 | 88,8 | |
| % Fabrications totales du produit | 57,6 % | 45,0 % | 40,9 % | 62,8 % | |

Source : FranceAgriMer (s. : secret statistique)

Les sites spécialisés sur la poudre de lactosérum comptent trois unités de plus qu'en 2014 et fournissent près de la moitié des volumes totaux, alors que cette proportion atteignait seulement un quart des volumes trois ans auparavant. Les sites à prédominance sur la poudre de lactosérum sont aussi nombreux. Ils fabriquent 41 % des volumes de cette poudre, qu'ils associent quasi exclusivement à des fabrications de poudre de lait écrémé.

En ce qui concerne la poudre grasse et la poudre de lait écrémé, les sites spécialisés ne fabriquent qu'entre 21 et 25 % des volumes totaux. Les plus gros volumes sont issus des sites « à prédominance » sur ces produits. Aux fabrications de poudre grasse sont associées celles de poudre de lait écrémé ou de poudres de lait infantile, tandis que les sites faisant majoritairement de la poudre de lait écrémé complètent cette production avec de la poudre grasse ou de la poudre de lactosérum.

Près des deux tiers des volumes de poudre lait infantile sont fabriqués dans les sites où cette production est majoritaire et associée à des fabrications de poudre de lait écrémé.

Dans cette partie ne sont évoquées que les fabrications de poudres de lait. Il faut cependant garder en tête que les poudres sont souvent des coproduits d'autres fabrications : le fromage pour la poudre de lactosérum, le beurre et la crème pour la poudre de lait écrémé et la poudre grasse par exemple, ou des produits d'« ajustement » permettant de transformer d'éventuels excédents de lait (liés à la saisonnalité de la collecte ou simplement à une hausse de collecte) en produits secs et stockables. Aussi, même s'il existe des sites spécialisés dans la fabrication de poudres de lait, celle-ci est souvent associée à celle d'autres produits laitiers.

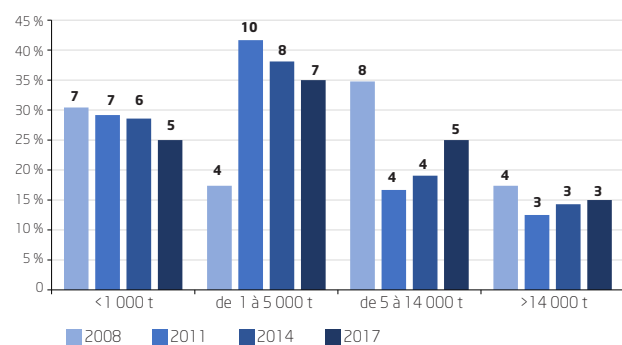
6.2. La poudre grasse

Organisation industrielle

L'organisation industrielle a peu évolué entre 2014 et 2017 pour le marché de la poudre grasse, tout d'abord concernant le nombre de sites totaux : 20 en 2017, soit un de moins qu'en 2014. Quelle que soit la catégorie de « taille » des sites, leur production annuelle moyenne est restée relativement stable. De fait, la part relative de chaque catégorie dans le total des fabrications a évolué plutôt en lien avec l'entrée ou la sortie d'un site dans la catégorie, selon les cas.

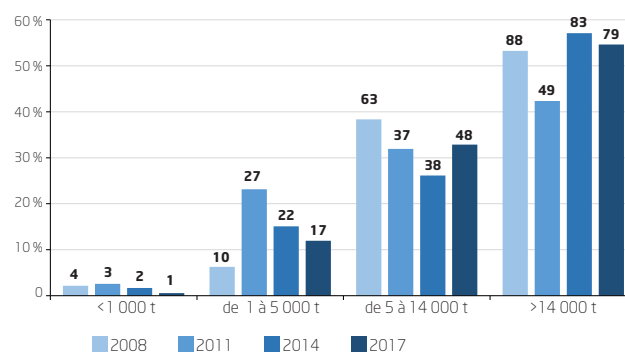
Trois sites de plus de 14 000 tonnes de production annuelle ont fourni 54,6 % des volumes totaux de poudre grasse (contre 57,1 % en 2014, en raison d'un repli de 1 200 tonnes de la production annuelle par site) quand un tiers provient des sites de la classe juste inférieure, de 5 à 14 000 tonnes (contre 26,1 % en 2014, grâce à la présence d'un site supplémentaire). La part des sites de 1 à 5 000 tonnes a perdu 3,2 points, en raison de la disparition d'un site dans cette classe. Les plus petits sites, fabriquant moins de 1 000 tonnes de poudre grasse dans l'année, comptent pour moins de 1 % de la production nationale.

Évolution du nombre de sites de poudre grasse selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications de poudre grasse selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

Le top 3 de 2107 des groupes laitiers fabriquant de la poudre grasse est identique à celui de 2014 : il est composé de Lactalis, Ingredia Prospérité Fermière et Sill. À eux trois et sur un total de 6 sites (contre 7 en 2014), ces groupes fournissent 64,5 % de la production, contre 69,6 % trois ans auparavant, leur niveau de fabrications ayant reculé. Les deux leaders se détachent des autres groupes du fait de leur haut niveau de fabrications.

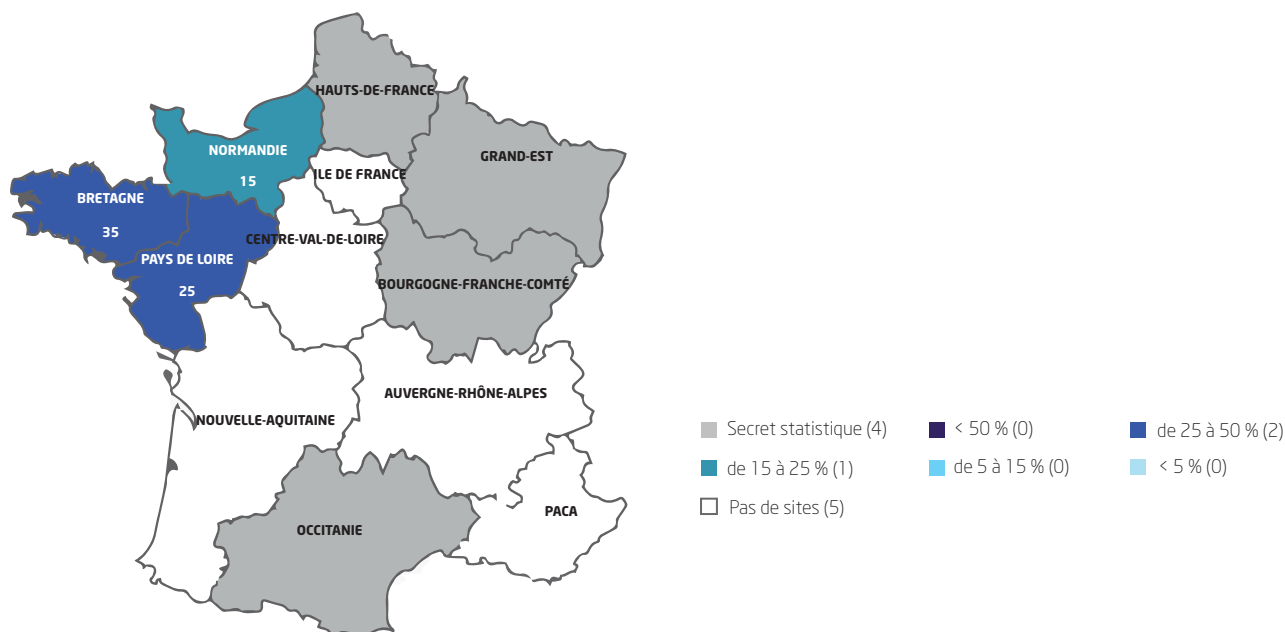
Le groupe Synutra France International fait son entrée dans le top 10 à la 4^e position en 2017. C'est en 2012 que le groupe laitier chinois Synutra se lance, en coopération avec Sodiaal, dans la construction d'une usine de poudre de lait à Carhaix (Finistère), son premier investissement à l'étranger, pour un coût de 100 millions d'euros ; les travaux démarrent en janvier 2014 et la production en avril 2016. Le groupe devance ainsi Savencia, Nestlé, Sodiaal, Régilait, Eurial et la Laiterie de Montaigu. La société Régilait, détenue à 50 % par Sodiaal et 50 % par Laïta, n'a pas été rattachée à un groupe dans cette étude mais a été considérée comme une entité à part entière. Ces dix premiers groupes assurent 99,6 % de la production nationale de poudre grasse.

Le reste de la production provient de deux groupes : Isigny Sainte Mère et Laïta, ce dernier opérateur étant sorti du top 10 où il détenait la 8^e place en 2014, en raison de l'absence de fabrications sur un de ses sites.

Répartition géographique des sites et de la production

La majorité des sites industriels fabriquant de la poudre grasse sont localisés dans trois régions : la Bretagne regroupe 35 % des sites, les Pays de la Loire un quart et la Normandie 15 %. Le Grand Ouest concentre donc les trois quarts des unités industrielles, contre 71,4 % en 2014, et 69 % des volumes fabriqués (contre 70,1 %). On constate ainsi que la répartition des sites et des volumes a peu évolué au cours des trois dernières années, la restructuration ayant eu lieu les années antérieures⁽⁶⁾. En Pays de la Loire, la production annuelle moyenne par site est de 9 800 tonnes, soit 2 000 tonnes de moins que trois ans auparavant, ce qui a entraîné une diminution de la part de cette région dans les fabrications totales (- 6,7 points). Le constat inverse a été observé en Bretagne où une augmentation de 1 500 tonnes de la production annuelle moyenne (pour atteindre 5 600 tonnes par site) a permis une hausse de la part de cette région dans les fabrications totales de 7,2 points.

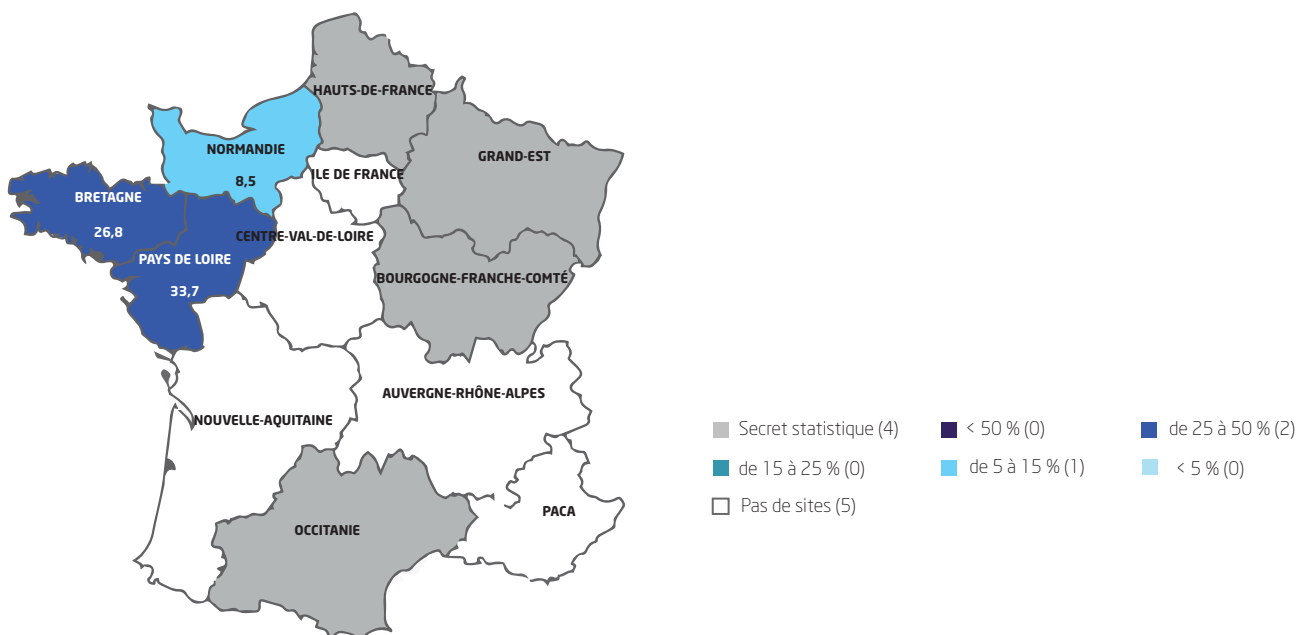
Répartition par région du nombre de sites produisant de la poudre grasse en 2017



Source : FranceAgriMer

⁽⁶⁾ Voir l'étude de FranceAgriMer parue en juillet 2016 « La transformation laitière française ».

Répartition par région des volumes de poudre de grasse fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

Une proportion non négligeable de la production de poudre grasse (31 %) provient de 4 régions où le nombre de sites industriels est strictement inférieur à 3 et qui sont donc en secret statistique.

6.3. La poudre de lait écrémé

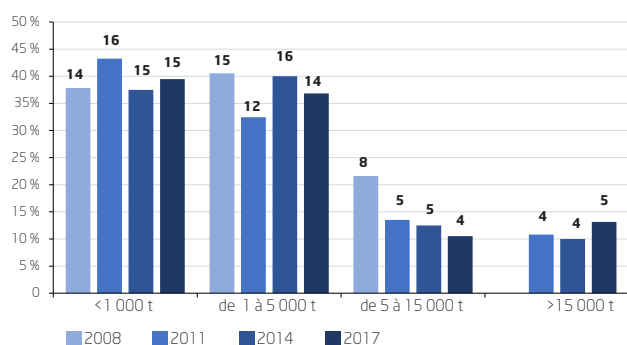
Organisation industrielle

Le marché de la poudre de lait écrémé est caractérisé par une diminution des fabrications nationales entre 2014 et 2017, conséquence de deux phénomènes :

- une diminution du nombre total de sites industriels de deux unités, pour un total de 38 sites en 2017 ;
- une réduction de la production annuelle moyenne des sites industriels, dans toutes les classes, de 8,2 à 13,6 % par rapport à 2014.

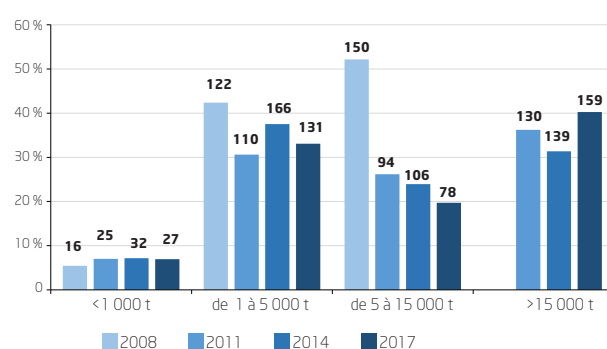
Les plus grands sites, produisant au moins 25 000 tonnes de poudre de lait écrémé ont ainsi réduit leurs fabrications de 3 000 tonnes. Néanmoins, grâce à la présence d'un site supplémentaire dans cette catégorie (provenant de la classe inférieure suite à un développement de ses fabrications), la part des sites de plus de 25 000 tonnes a dépassé 40 % en 2017 (+ 9,9 points), aux dépens des autres classes. Dans cette catégorie, la « taille » des sites est relativement homogène, car comprise entre 25 et 35 000 tonnes.

Évolution du nombre de sites de poudre de lait écrémé selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications de poudre de lait écrémé selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

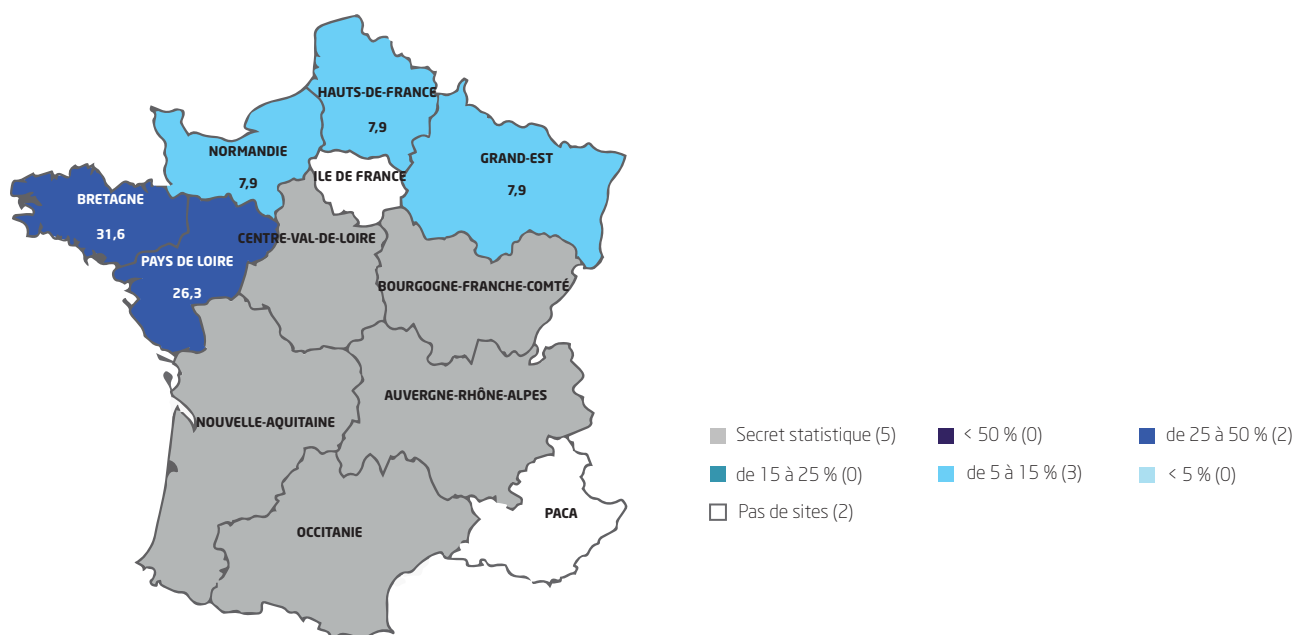
Les 38 sites industriels fabriquant de la poudre de lait écrémé appartiennent à un total de 15 groupes. Les trois marches du podium sont occupées, comme en 2014, par Lactalis, Savencia et Laïta. Sur 15 sites (39,5 % du total), ces trois groupes produisent 58,6 % des volumes totaux de poudre de lait écrémé, une proportion qui a légèrement reculé par rapport à 2014 (où elle était de 60,3 %). La part des fabrications du top 10 a également reculé au cours des trois années considérées, passant de 96,7 % à 92,4 %. Le classement a été quelque peu chamboulé puisque deux groupes y ont fait leur entrée : Régilait (co-détenu par Sodiaal et Laïta), 9^e et Eural, 10^e, qui gagne deux places. Au contraire, Sill, en raison d'une réduction de sa production, est passé de la 7^e à la 13^e place et Isigny Sainte Mère a perdu 4 places pour s'établir en 12^e position du classement en 2017. De la 4^e à la 8^e place, le top 10 est complété par Sodiaal, dont la filiale Bonilait a engagé en 2017 un investissement de 14 millions d'euros sur son site de Chasseneuil du Poitou, Nestlé, Fléchard, Ingredia Prospérité Fermière et la Laiterie de Montaigu.

Répartition géographique des sites et de la production

Les sites industriels déclarant des fabrications de poudre de lait écrémé et les volumes produits sont concentrés dans deux régions : la Bretagne et les Pays de la Loire, regroupant à elles deux 57,9 % des sites et 55,4 % de la production. Si la proportion de sites est stable, celle des volumes a diminué depuis 2014 (- 6,1 points), conséquence d'une réduction de la production annuelle moyenne des sites : cette dernière a perdu 1 100 tonnes en Bretagne, pour un volume de 10 300 tonnes de poudre de lait écrémé produites, et 2 900 tonnes en Pays de la Loire, pour tomber à 9 500 tonnes. En contrepartie, la part des fabrications de la Normandie et des Hauts-de-France a progressé (+ 4,1 points en cumul des deux régions), à nombre de sites constant : la production annuelle moyenne des sites de ces régions a augmenté en trois ans, de 1 700 tonnes en Hauts-de-France, pour atteindre 15 000 tonnes, et de 1 000 tonnes en Normandie, pour s'établir à 12 500 tonnes. Enfin, la région Grand Est complète la production avec un peu moins de 9 % des volumes et des sites dont la production annuelle est passée de 9 100 à 11 600 tonnes.

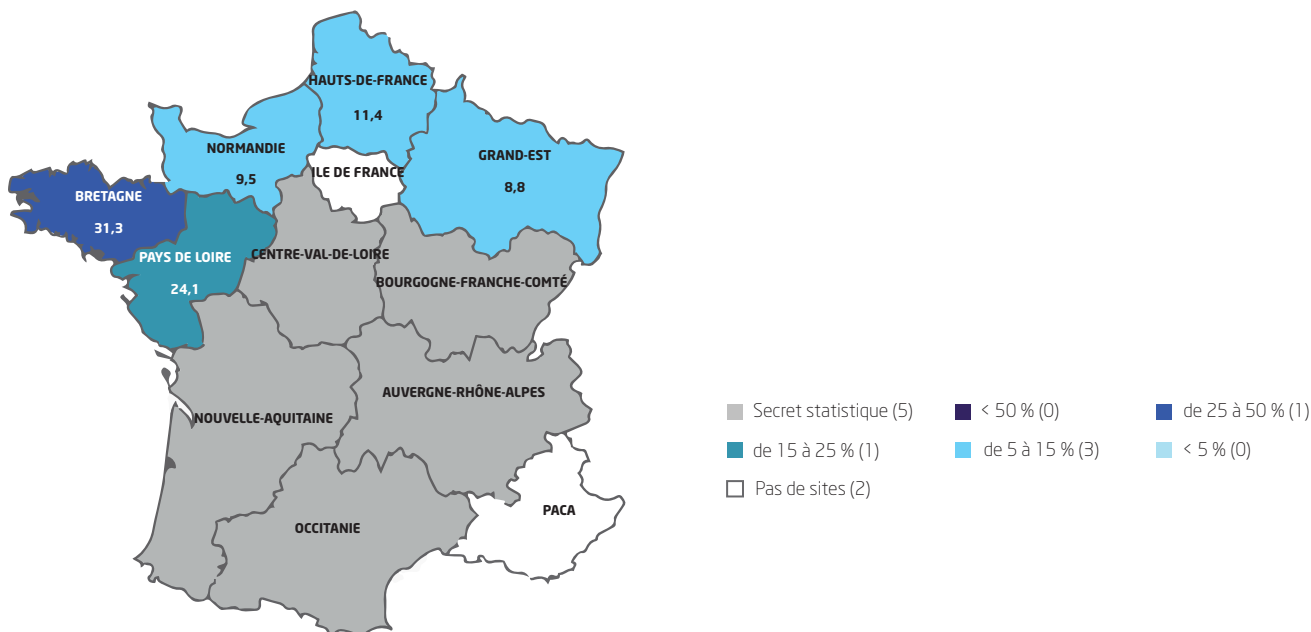
Environ 15 % des fabrications de poudre de lait écrémé proviennent de cinq régions concernées par le secret statistique ; elles possèdent 18,4 % des sites. Ces deux parts sont en hausse par rapport à 2014.

Répartition par région du nombre de sites produisant de la poudre de lait écrémé en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de poudre de lait écrémé fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

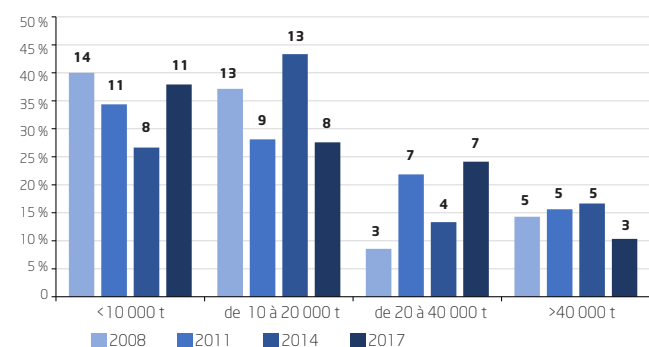
6.4. La poudre de lactosérum

Les poudres de lactosérum sont issues des fabrications de fromages et dans une moindre mesure de caséines et caséinates. Dans la déclaration de la nouvelle enquête mensuelle laitière, le produit « poudre de lactosérum » regroupe tous les types de lactosérum : lactosérum doux, acide, ayant subi une extraction (dé lactosé ou déminéralisé) ou une adjonction (réengraissé).

Organisation industrielle

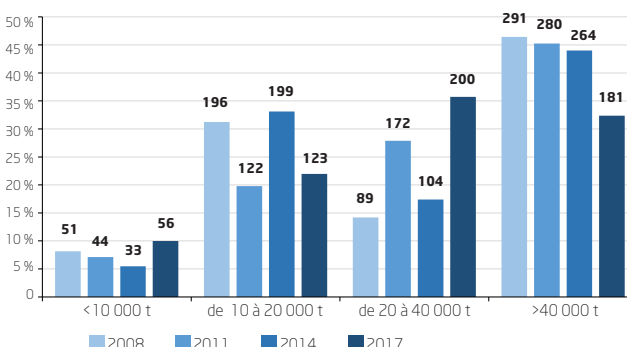
Les sites industriels ayant déclaré en 2017 des fabrications de poudre de lactosérum sont au nombre de 29, contre 30 en 2014. La production est relativement concentrée, puisque plus de 68 % des fabrications proviennent de dix sites fabriquant en moyenne au moins 20 000 tonnes de poudre de lactosérum dans l'année. Cette proportion a augmenté de 6,7 points comparativement à 2014. Néanmoins, le nombre de grands sites, fabriquant plus de 40 000 tonnes, est passé de 5 à 3, et malgré l'augmentation de leur production annuelle moyenne (+ 7 700 tonnes, pour atteindre 60 500 tonnes), leur part dans les fabrications totales a reculé de près de 12 points. L'essor provient donc de la classe intermédiaire des sites fabriquant entre 20 et 40 000 tonnes de poudre de lactosérum : leur nombre et leur production annuelle moyenne (+ 2 600 tonnes pour cette dernière) ont en effet progressé en cours des trois dernières années.

Évolution du nombre de sites de poudre de lactosérum selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications de poudre de lactosérum selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Les plus petits sites ont enregistré une augmentation de leurs « effectifs » et de leur production annuelle (+ 1 000 tonnes en moyenne) : leur part dans le total des fabrications a ainsi quasiment doublé en trois ans, pour atteindre 10 %. Au contraire, la classe de 10 à 20 000 tonnes a reculé, que ce soit en nombre de sites ou en volume fabriqué, à production moyenne par site stable.

Groupes laitiers

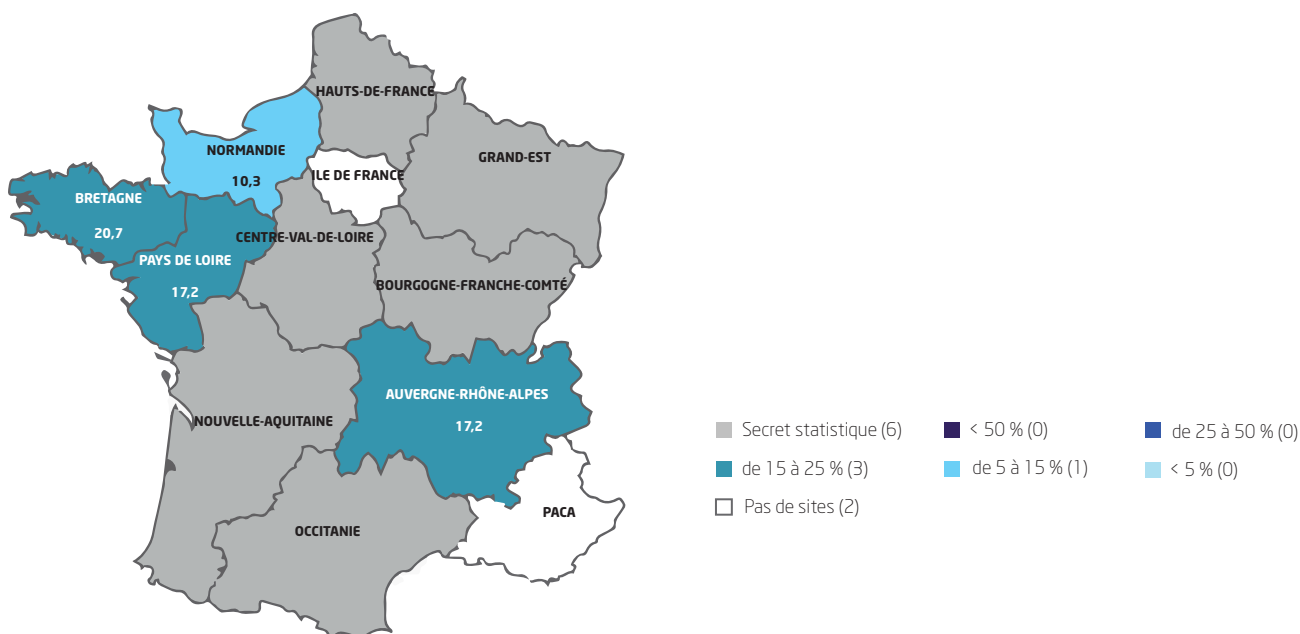
Les fabrications de poudres de lactosérum sont assurées par onze groupes. Le top 3 est le même qu'en 2014, composé de Sodiaal, Lactalis et Savencia. Ces trois opérateurs assurent les trois quarts de la production nationale, sur un total de 18 sites. Sodiaal dispose avec Eurosérum (depuis 2011 et sa reprise d'Entremont Alliance) d'une société spécialisée dans la production de lactosérum pour les industries agro-alimentaires et avec Bonilait (depuis 2014 et sa fusion avec 3A) d'une filiale spécialisée dans la poudre de lactosérum pour l'alimentation animale.

La société Régilait, détenue à 50 % par Sodiaal et 50 % par Laita, occupe le 4^e rang. Le top 10 est complété par des groupes fromagers (Bel), des groupes beurriers (Fléchar), des coopératives (Laita, Eurial) ou groupes privés (les Maîtres Laitiers du Cotentin, SA Gerentes) plus généralistes.

Répartition géographique des sites et de la production

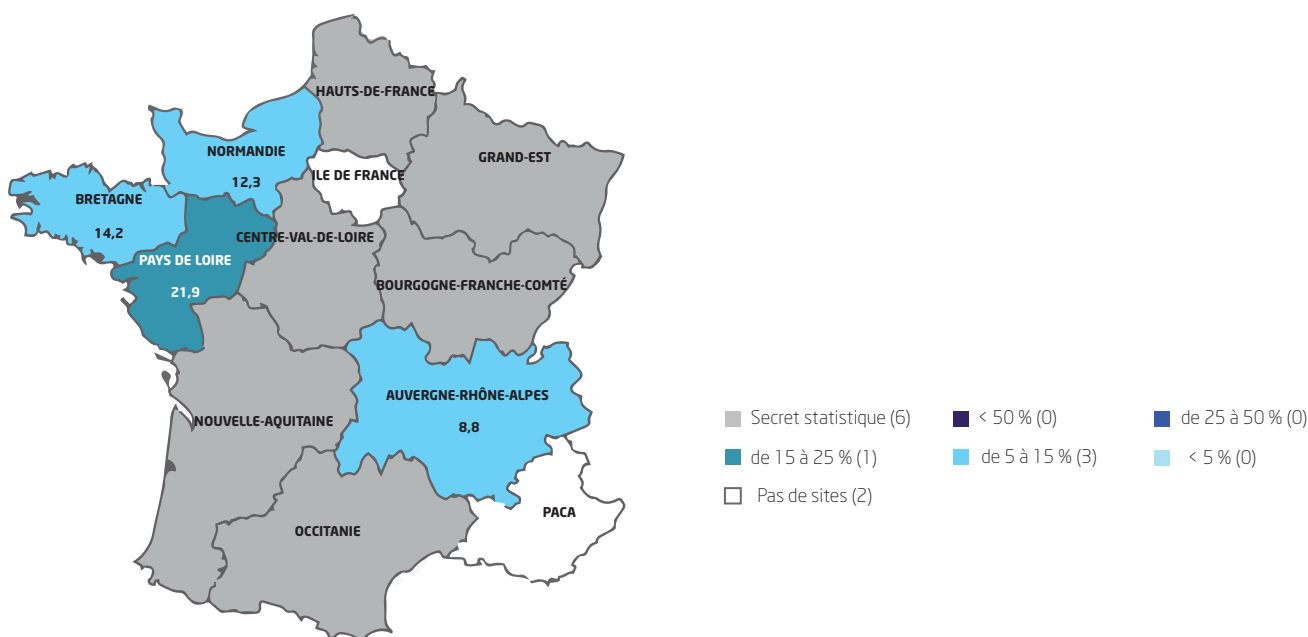
Les sites fabriquant de la poudre de lactosérum sont concentrés dans quatre régions, qui regroupent deux tiers des unités industrielles (65,5 %), presque comme en 2014 (66,7 %), et 57,2 % des fabrications, soit 1,6 point de plus. Trois de ces régions sont localisées dans le grand ouest : Bretagne, Normandie et Pays de la Loire, et fournissent 48,4 % de la production nationale de poudre de lactosérum. La production moyenne des sites est supérieure à 22 000 tonnes en 2017 en Normandie et Pays de la Loire mais dépasse tout juste 13 000 tonnes en Bretagne. En région Auvergne-Rhône-Alpes, elle est plus réduite puisqu'elle atteint 9 900 tonnes.

Répartition par région du nombre de sites produisant de la poudre de lactosérum en 2017



Source : FranceAgriMer

Répartition par région des volumes de poudre de lactosérum fabriqués en 2017



Source : FranceAgriMer

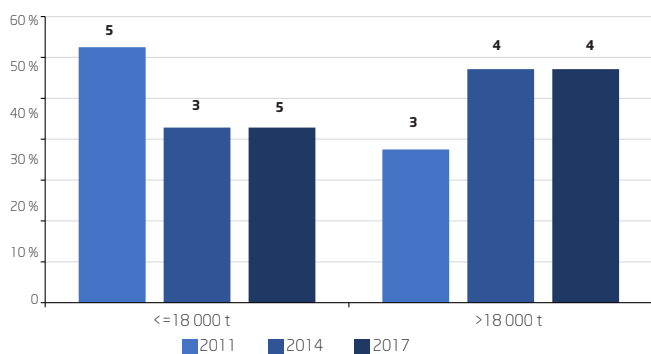
Un tiers des sites est localisé dans six autres régions, pour 42,8 % des fabrications, mais le faible nombre d'unités (1 ou 2) dans chacune de ces régions ne permet pas d'approfondir l'analyse.

6.5. La poudre de lait infantile

Organisation industrielle

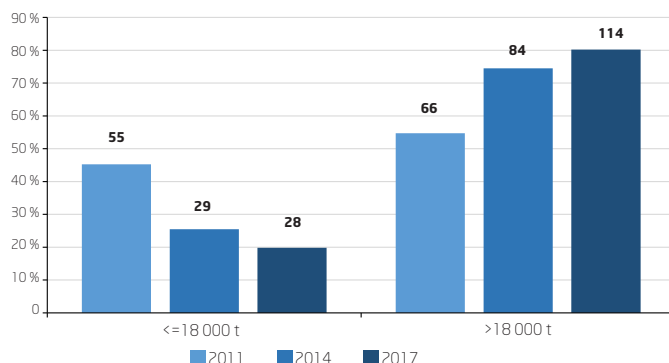
Le nombre de sites industriels fabriquant de la poudre de lait infantile reste encore très limité, puisqu'ils ne sont que 7, comme en 2014. Leurs fabrications ont progressé de plus d'un quart au cours de ces trois années. La production annuelle moyenne de ces sites a tendance à progresser au fil des années : on dénombre 4 sites fabriquant plus de 18 000 tonnes de poudre de lait infantile sur l'année, autant qu'en 2014, mais leur production moyenne est en réalité passée de 20 900 tonnes à 28 400 tonnes en trois ans. Dans le même temps, les sites de « taille » inférieure affichent une production annuelle moyenne quasiment inchangée, de 9 300 tonnes. Ainsi, la part des gros sites a atteint plus de 80 % en 2017, alors qu'elle était de 74,5 % trois ans auparavant. Elle n'a d'ailleurs cessé de progresser sur les dix dernières années (les données de 2008 ne sont pas présentées car soumises au secret statistique : il y avait en effet cette année-là moins de 3 sites fabriquant au moins 18 000 tonnes de poudre de lait infantile).

Évolution du nombre de sites de poudre de lait infantile selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Évolution de la part de fabrications de poudre de lait infantile selon leur production annuelle



Source : FranceAgriMer

Groupes laitiers

Pour la poudre de lait infantile, les trois premiers groupes sont dans l'ordre Isigny Sainte Mère, Nestlé et Lactalis. Ce top 3 produit en 2017 62,8 % des volumes de poudres de lait infantile fabriquées en France.

Le podium a été chamboulé par rapport à ce qu'il était en 2014 :

- Nestlé détenait alors la 1^{ère} place, avec une production toutefois inférieure à celle de 2017 : des investissements dans la modernisation des lignes de fabrications sur le site de Boué ont permis de développer la production ;
- Danone était sur la 2^e marche du podium : ses fabrications ont reculé d'environ un cinquième par rapport à 2014 ;
- Isigny Sainte Mère complétait le top 3 : ses investissements dans une nouvelle usine de lait infantile semble lui avoir permis, au vu des données, d'accroître considérablement ses fabrications.

Sodiaal, Danone, la Laiterie de Montaigu et Laïta sont les autres groupes impliqués en 2017 dans la fabrication de poudre de lait infantile. Les fabrications de poudre de lait infantile de Lactalis devraient reculer en 2018, conséquence des problèmes sanitaires mis à jour en fin d'année 2017 et de l'arrêt de l'usine de Craon (Mayenne). Sodiaal pourrait au contraire affirmer son positionnement grâce au développement de ses fabrications de poudre de lait infantile bio : le groupe détiendrait des positions fortes sur ce marché car il dispose d'un procédé de fabrication de poudre de lait infantile bio utilisant du lactosérum bio fabriqué à partir de lait cru bio, une technologie innovante brevetée. Il a en outre investi 15 millions d'euros dans son usine de Montauban (Nutribio) en 2016, suite à un contrat signé avec l'importateur chinois Century International Trading pour fournir de la poudre infantile. Enfin, Laïta pourrait accroître sa production grâce à sa nouvelle usine de production de poudre de lait infantile à Créhen (Côtes d'Armor), ouverte en décembre 2017 après 3 ans de travaux et un investissement de 80 millions d'euros.

Répartition géographique des sites et de la production

Les informations concernant la répartition des sites et des fabrications par région sont soumises au secret statistique compte tenu du faible nombre de sites. On peut toutefois noter que les 7 sites sont localisés au sein de 6 régions : Bourgogne-Franche-Comté, Hauts-De-France, Normandie, Pays de la Loire, Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie.

Conclusion

Le secteur de la transformation laitière en France a connu entre 2014 et 2017 de nombreuses restructurations : acquisitions, fusions, investissements, qui ont modifié le paysage industriel et en particulier le classement des groupes leaders pour certaines productions.

Si cette restructuration a été guidée par la bonne conjoncture de 2014, qui a incité de nombreux industriels à se lancer dans la construction de tours de séchage ou d'usines de transformation pour pouvoir gérer la hausse de la production laitière, celle qui a lieu depuis 2016 est motivée par la croissance de la demande à l'exportation pour les produits laitiers, notamment pour les poudres infantiles.

De nouveaux projets ont ainsi vu le jour en 2018, alors que les signes d'une embellie commencent à apparaître pour la filière laitière :

- Les dirigeants de la coopérative laitière **Isigny Sainte-Mère** ont annoncé en avril la construction d'une nouvelle usine de poudre de lait infantile à Isigny-sur-Mer (Calvados). Ce projet de 60 millions d'euros devrait s'accompagner de la création de 120 emplois. Les travaux devraient débuter en septembre 2018 pour une mise en production en 2020. Cette nouvelle tour de séchage permettra d'accroître la production des deux tours de séchage de poudre de lait infantile déjà actives (et construites en partenariat avec Biostime) et quasiment saturées, pour répondre à la forte demande, notamment chinoise.
- Le groupe coopératif **Even** investit 80 millions d'euros en 2018, répartis entre ses différentes usines laitières, situées principalement en région Bretagne. Even prévoit un total de 25 millions d'euros pour compléter les installations de sa nouvelle tour de séchage du lait situé à Créhen (Côtes d'Armor). Ce site produit du lait en poudre pour des acteurs laitiers en France (dont Régilait) et à l'international, notamment en Asie. Il investit 20 millions d'euros dans l'extension de sa fromagerie située à Landerneau (Finistère) pour renforcer et multiplier les conditionnements des fromages, en sachets individuels, en portions, en sacs de grande taille. Even a également prévu un investissement de 20 millions d'euros répartis à parité entre ses deux beurreries de Ploudaniel (Finistère) et Ancenis (Loire-Atlantique) afin de renforcer leur possibilité de segmentation et de répondre aux demandes de plus en plus diversifiées de la clientèle de la grande distribution. Les 15 millions d'euros restants seront consacrés aux investissements courants de renouvellement des équipements des différentes usines du groupe.
- Maintes fois retardé depuis 2013, le projet d'usine de séchage de lait de la **Sill** pourrait voir le jour avant la fin de l'année 2018. L'annonce du site d'implantation a été faite le 17 juin 2018 : c'est finalement la zone du Vern à Landivisiau, dans le Finistère, qui a été retenue. Le projet est de produire 18 000 tonnes de lait infantile par an, avec la création de 60 à 70 emplois.
- Le groupe **Synutra** envisage de construire une nouvelle usine à Carhaix (Finistère), pour la fabrication de lait UHT, à destination du marché chinois. L'investissement pourrait atteindre 100 millions d'euros.

À noter également, la réouverture du site de Mareuil-sur-Lay (Vendée) où Terre Lacta a décidé de réinvestir, trois ans après sa fermeture qui avait fait suite au rapprochement avec Savencia. Le groupe a pour projet la création d'un atelier laitier, qui transformera lait de vache, chèvre et brebis, en particulier biologique, avec des produits haut de gamme et une valorisation sous marques propres. L'ouverture de l'atelier est prévue pour 2018-2019. Le site comportera également un centre de recherche-développement, dédié à l'innovation « process ».

Ces projets pourraient modifier l'organisation du maillon aval de la filière laitière et renforcer sa compétitivité en France comme à l'étranger, d'autant plus que les investissements des groupes français à l'étranger se multiplient. À titre d'exemple, depuis le début de l'année 2018, Lactalis a investi au Brésil (lait UHT), Danone en Nouvelle-Zélande (lait infantile), Bel en Iran...

Annexe 1 : Chiffres-clés par produit laitier

| | Fabrications | | Nombre de sites | | TOP 3 | | | TOP 10 | |
|-----------------------------------|----------------|--------------|-----------------|--------------|---------------------|--------------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| | Volume en 2017 | Evol. / 2014 | Nb en 2017 | Evol. / 2014 | Volume (% du total) | Nb de sites (% du total) | Groupes | Volume (% du total) | Nb de sites (% du total) |
| Lait conditionné total | 3 330,2 Ml | - 3,8 % | 55 | - 6,8 % | 66,6 % | 24,6 % | Sodiaal, Lactalis, LSDH | 94,0 % | 44,3 % |
| Lait liquide infantile | 96,4 Ml | - 18,6 % | 7 | + 16,7 % | 90,1 % | 71,4 % | Danone, Sodiaal, Lactalis | - | - |
| Beurre | 353 793 t | - 3,3 % | 138 | - 4,8 % | 54,8 % | 5,8 % | Lactalis, Sodiaal, Laïta | 92,2 % | 13,8 % |
| Crème fraîche conditionnée | 174 651 t | + 4,7 % | 153 | - 7,3 % | 58,8 % | 6,5 % | Eurial, Yoplait, Lactalis | 93,2 % | 15,0 % |
| Crème longue conservation | 291 951 t | + 14,4 % | 18 | = | 76,2 % | 38,9 % | Lactalis, Savencia, Sodiaal | 100,0 % | 88,9 % |
| Fromages blancs et petits suisses | 542 541 t | - 9,2 % | 135 | - 5,6 % | 51,1 % | 4,4 % | Yoplait, MLC, Danone | 93,9 % | 14,1 % |
| Yaourts et laits fermentés | 1 474 939 t | - 9,0 % | 90 | - 3,2 % | 64,4 % | 14,4 % | Danone, Yoplait, Lactalis | 97,1 % | 34,4 % |
| Desserts lactés frais | 636 076 t | + 1,9 % | 56 | - 3,4 % | 75,7 % | 25,0 % | Lactalis, Novandie, Danone | 99,2 % | 48,2 % |
| Fromages frais | 64 106 t | - 9,5 % | 39 | = | 76,2 % | 15,4 % | Savencia, Bel, Laïta | 99,7 % | 41,0 % |
| Fromages à pâte molle | 409 538 t | - 2,9 % | 173 | - 2,3 % | 63,6 % | 17,3 % | Lactalis, CFR, Savencia | 88,0 % | 26,0 % |
| Fromages PPC | 333 078 t | - 2,9 % | 220 | - 2,7 % | 70,1 % | 9,1 % | Sodiaal, Lactalis, Laïta | 82,3 % | 21,8 % |
| Fromages PPNC | 242 769 t | - 1,5 % | 183 | - 1,6 % | 43,9 % | 10,4 % | Sodiaal, Bel, Lactalis | 76,5 % | 21,3 % |
| Fromages à pâte filée | 87 812 t | + 13,4 % | 10 | = | 99,6 % | 50,0 % | Eurial, Lactalis, CFR | - | - |
| Poudre grasse | 145 446 t | - 0,2 % | 20 | - 4,8 % | 64,5 % | 30,0 % | Lactalis, Ingredia, Sill | 99,6 % | 85,0 % |
| Poudre de lait écrémé | 395 120 t | - 10,8 % | 38 | - 5,0 % | 58,6 % | 39,5 % | Lactalis, Savencia, Laïta | 92,4 % | 84,2 % |
| Poudre de lactosérum | 560 737 t | - 6,4 % | 29 | - 3,3 % | 74,6 % | 62,1 % | Sodiaal, Lactalis, Savencia | 100,0 % | 96,6 % |
| Poudre de lait infantile | 141 531 t | + 26,2 % | 7 | = | 62,8 % | 42,9 % | Isigny Sainte Mère, Nestlé, Lactalis | - | - |

Source : FranceAgriMer

CFR: Compagnie des Fromages et Richesmonts, LSDH: Laiterie Saint-Denis de l'Hôtel, MLC: Maîtres Laitiers du Cotentin

Annexe 2 : Chiffres-clés des fabrications par région

| Fabrication (2017) | France | Ile de France | Nouvelle-Aquitaine | Hauts-de-France | Normandie | Centre-Val de Loire | Occitanie | ARA | PACA | Grand-Est | BFC | Pays de la Loire | Bretagne |
|-----------------------------------|-------------|---------------|--------------------|-----------------|-----------|---------------------|-----------|-------|------|-----------|-------|------------------|----------|
| Lait conditionné total | 3 330,2 Ml | 0,0% | 9,6% | 25,4% | 3,0% | 7,9% | 6,9% | 15,6% | s | s | s | 13,8% | 17,5% |
| Lait liquide infantile | 96,4 Ml | 0,0% | s | s | s | 0,0% | 0,0% | s | 0,0% | 0,0% | 0,0% | 0,0% | s |
| Beurre | 353 793 t | s | 6,2% | 7,5% | 33,0% | s | s | 10,6% | s | s | 0,2% | 15,7% | 25,6% |
| Crème fraîche conditionnée | 174 651 t | 0,0% | 1,7% | s | 29,4% | s | 2,2% | 2,6% | s | 7,0% | 20,9% | 24,4% | 7,4% |
| Crème longue conservation | 291 951 t | 0,0% | s | s | 26,5% | s | s | s | 0,0% | s | 0,0% | s | s |
| Fromages blancs et petits suisses | 542 541 t | s | 0,5% | s | 42,9% | 2,4% | 0,0% | 3,6% | 0,4% | 11,1% | 20,6% | 14,3% | 3,8% |
| Yaourts et laits fermentés | 1 474 939 t | s | s | 16,8% | 12,2% | 8,6% | 12,3% | 16,9% | 0,4% | 2,3% | 10,0% | 15,5% | 4,8% |
| Desserts lactés frais | 636 076 t | 0,0% | 10,3% | 26,8% | 14,4% | 6,3% | s | 16,4% | s | 2,4% | 4,4% | 17,1% | 0,6% |
| Fromages frais | 64 106 t | 0,0% | 23,8% | s | 28,7% | s | s | 11,7% | s | 2,3% | 0,3% | 4,7% | 19,8% |
| Fromages à pâte molle | 409 538 t | 0,7% | 8,1% | 1,1% | 30,0% | 0,1% | 0,1% | 4,6% | 0,0% | 33,9% | 5,4% | 11,1% | 4,8% |
| Fromages PPC | 333 078 t | s | 0,0% | 0,0% | s | 0,0% | 0,4% | 4,9% | 0,0% | 10,7% | 22,8% | s | 38,9% |
| Fromages PPNC | 242 769 t | 0,0% | 2,3% | 0,3% | s | 0,0% | 1,7% | 34,2% | s | 5,7% | 10,5% | 31,6% | 11,6% |
| Fromages à pâte filée | 87 812 t | 0,0% | 0,0% | s | s | 0,0% | 0,0% | s | s | s | 0,0% | s | s |
| Poudre grasse | 145 446 t | 0,0% | 0,0% | s | 8,5% | 0,0% | s | 0,0% | 0,0% | s | s | 33,7% | 26,8% |
| Poudre de lait écrémé | 395 120 t | 0,0% | s | 11,4% | 9,5% | s | s | s | 0,0% | 8,8% | s | 24,1% | 31,3% |
| Poudre de lactosérum | 560 737 t | 0,0% | s | s | 12,3% | s | s | 8,8% | 0,0% | s | s | 21,9% | 14,2% |
| Poudre de lait infantile | 141 531 t | 0,0% | 0,0% | s | s | 0,0% | s | s | 0,0% | 0,0% | s | s | 0,0% |

Source : FranceAgriMer (s.: secret statistique)

ARA : Auvergne-Rhône-Alpes; BFC : Bourgogne-Franche-Comté; PACA : Provence-Alpes-Côte-d'Azur

Annexe 2 : Chiffres-clés des fabrications par région

| Nombre de sites industriels (2017) | France | Ile de France | Nouvelle-Aquitaine | Hauts-de-France | Normandie | Centre-Val de Loire | Occitanie | ARA | PACA | Grand-Est | BFC | Pays de la Loire | Bretagne |
|------------------------------------|--------|---------------|--------------------|-----------------|-----------|---------------------|-----------|-------|------|-----------|-------|------------------|----------|
| Lait conditionné total | 55 | 0,0% | 13,2% | 13,2% | 9,4% | 5,7% | 5,7% | 17,0% | s | s | s | 13,2% | 11,3% |
| Lait liquide infantile | 7 | 0,0% | s | s | s | 0,0% | 0,0% | s | 0,0% | 0,0% | 0,0% | 0,0% | s |
| Beurre | 138 | s | 6,5% | 2,9% | 8,0% | s | s | 25,4% | s | s | 38,4% | 7,2% | 6,5% |
| Crème fraîche conditionnée | 153 | 0,0% | 6,0% | s | 9,9% | s | 2,0% | 10,6% | s | 4,6% | 53,6% | 4,0% | 6,0% |
| Crème longue conservation | 18 | 0,0% | s | s | 27,8% | s | s | s | 0,0% | s | 0,0% | s | s |
| Fromages blancs et petits suisses | 135 | s | 5,3% | s | 8,4% | 3,1% | 3,8% | 22,1% | 4,6% | 7,6% | 29,8% | 6,9% | 5,3% |
| Yaourts et laits fermentés | 90 | s | s | 6,1% | 11,0% | 3,7% | 7,3% | 22,0% | 6,1% | 7,3% | 8,5% | 11,0% | 9,8% |
| Desserts lactés frais | 56 | 0,0% | 14,0% | 6,0% | 14,0% | 6,0% | s | 10,0% | s | 6,0% | 8,0% | 12,0% | 14,0% |
| Fromages frais | 39 | 0,0% | 12,8% | s | 7,7% | s | s | 20,5% | s | 17,9% | 10,3% | 10,3% | 7,7% |
| Fromages à pâte molle | 173 | 2,3% | 8,7% | 2,9% | 13,9% | 2,3% | 7,5% | 17,3% | 4,6% | 14,5% | 19,1% | 5,2% | 1,7% |
| Fromages PPC | 220 | s | 1,4% | 0,0% | s | 0,0% | 1,4% | 20,9% | 1,8% | 2,3% | 67,7% | s | 2,7% |
| Fromages PPNC | 183 | 0,0% | 6,6% | 2,2% | s | 0,0% | 7,1% | 38,8% | s | 5,5% | 26,8% | 6,0% | 3,8% |
| Fromages à pâte filée | 10 | 0,0% | 0,0% | s | s | 0,0% | 0,0% | s | s | s | 0,0% | s | s |
| Poudre grasse | 20 | 0,0% | 0,0% | s | 15,0% | 0,0% | s | 0,0% | 0,0% | s | 0,0% | 25,0% | 35,0% |
| Poudre de lait écrémé | 38 | 0,0% | s | 7,9% | 7,9% | s | s | s | 0,0% | 7,9% | s | 26,3% | 31,6% |
| Poudre de lactosérum | 29 | 0,0% | s | s | 10,3% | s | s | 17,2% | 0,0% | s | s | 17,2% | 20,7% |
| Poudre de lait infantile | 7 | 0,0% | 0,0% | s | s | 0,0% | s | s | 0,0% | 0,0% | s | s | 0,0% |

Source : FranceAgriMer (s. : secret statistique)

ARA : Auvergne-Rhône-Alpes, BFC : Bourgogne-Franche-Comté, PACA : Provence-Alpes-Côte-d'Azur

