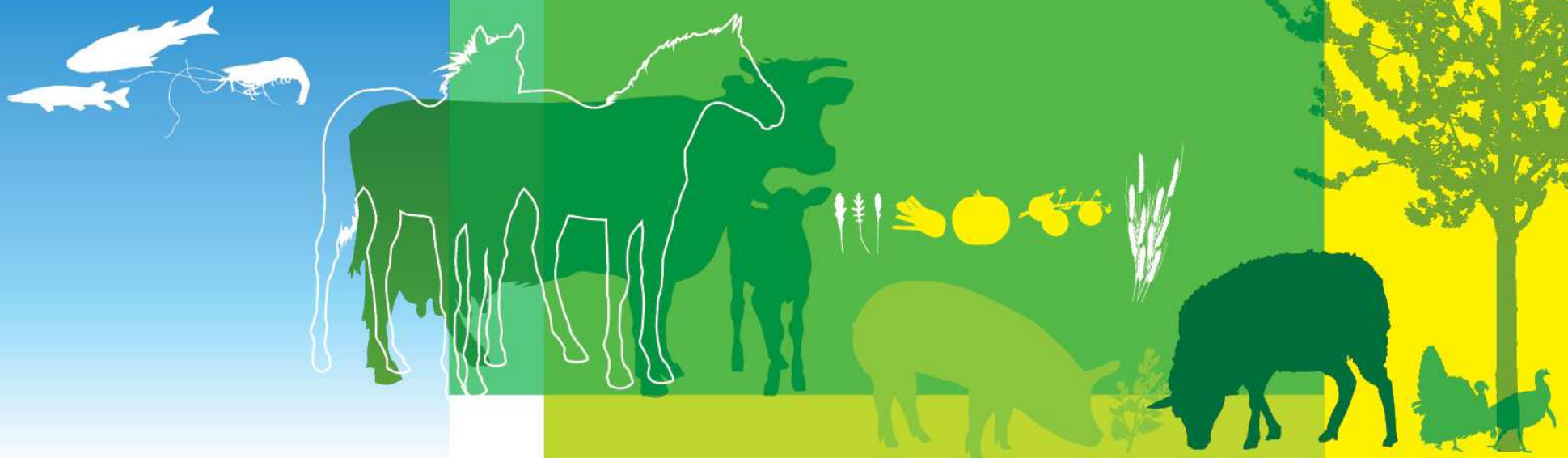


Conférence « La transformation laitière : stratégies et tendances d'évolution »

La transformation laitière française : évolutions récentes

SPACE, 11 septembre 2018

Myriam Ennifar



Introduction

Objectif : mettre en avant les évolutions récentes dans le secteur de l'industrie laitière et les divergences entre produits ou familles de produits

Introduction : les produits étudiés

Le lait liquide conditionné



Les fromages



Les produits ultra-frais

Le beurre



La crème conditionnée



Les poudres de lait




ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Introduction


Objectif : mettre en avant les évolutions récentes dans le secteur de l'industrie laitière et les divergences entre produits ou familles de produits.

Ces évolutions sont liées :

- non seulement aux investissements entrepris par les groupes,
- mais également aux fusions, acquisitions, cessions de sites.

 En 2015, Eurial et Agrial regroupent leurs activités laitières. Le groupe devient le 6^e groupe laitier français

➔ lait UHT, beurre, crèmes, ultra-frais, fromages ingrédients et ingrédients secs

 En 2016, Lactalis acquiert le fromager Graindorge tandis que Les Maîtres Laitiers du Cotentin acquièrent les établissements Réaux

➔ fromages à pâte molle




Source des données : EML FranceAgriMer – SSP, enquête auprès d'un peu moins de 900 établissements collectant du lait et/ou fabriquant des produits laitiers.

Plan de la présentation

Analyse globale des sites de transformation industriels :
Diversité des mix-produits

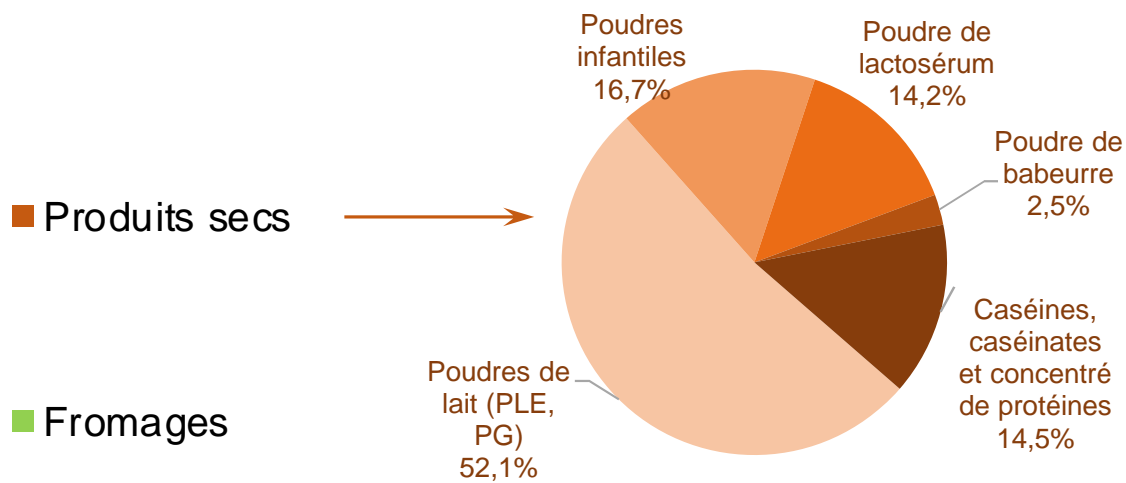
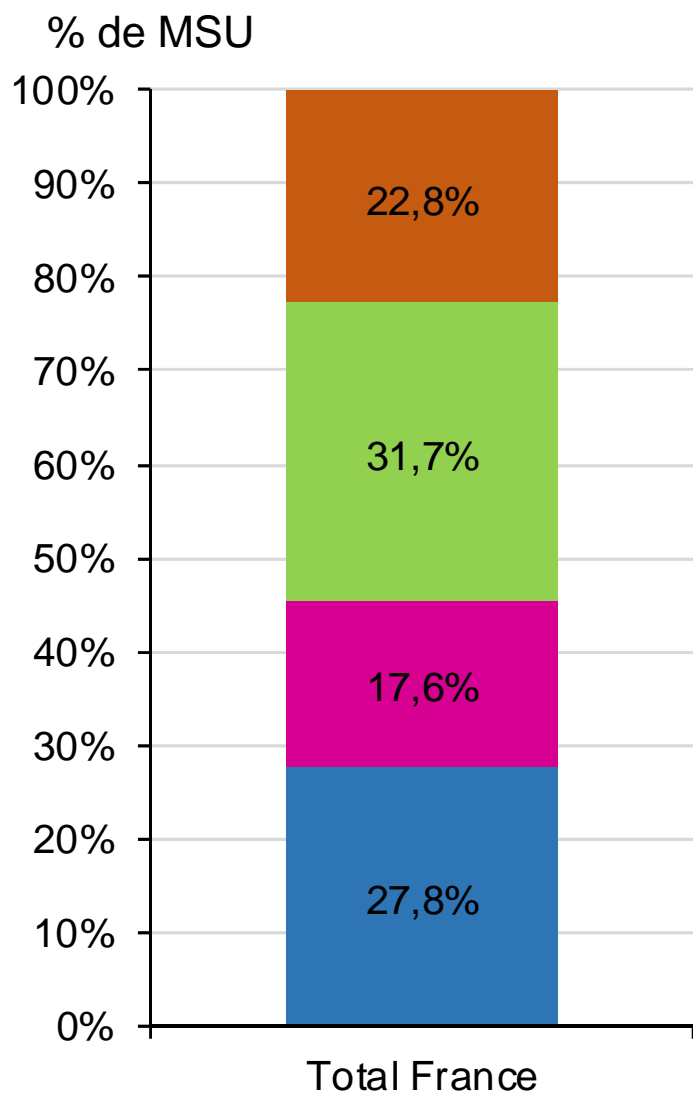
Analyse par familles de produits :

- ✓ Évolution de la production annuelle moyenne des sites
- ✓ Organisation par groupes
- ✓ Spécificités régionales



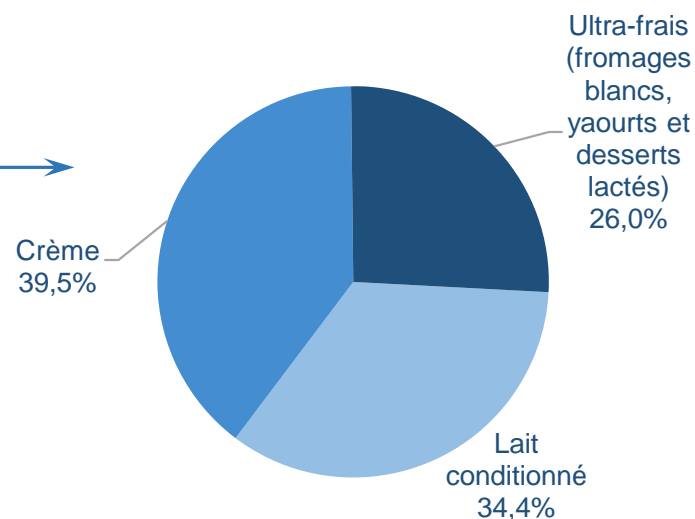
Une analyse globale des sites de transformation industriels : la diversité des mix-produits

L'utilisation globale de la MSU pour les fabrications de produits laitiers en France

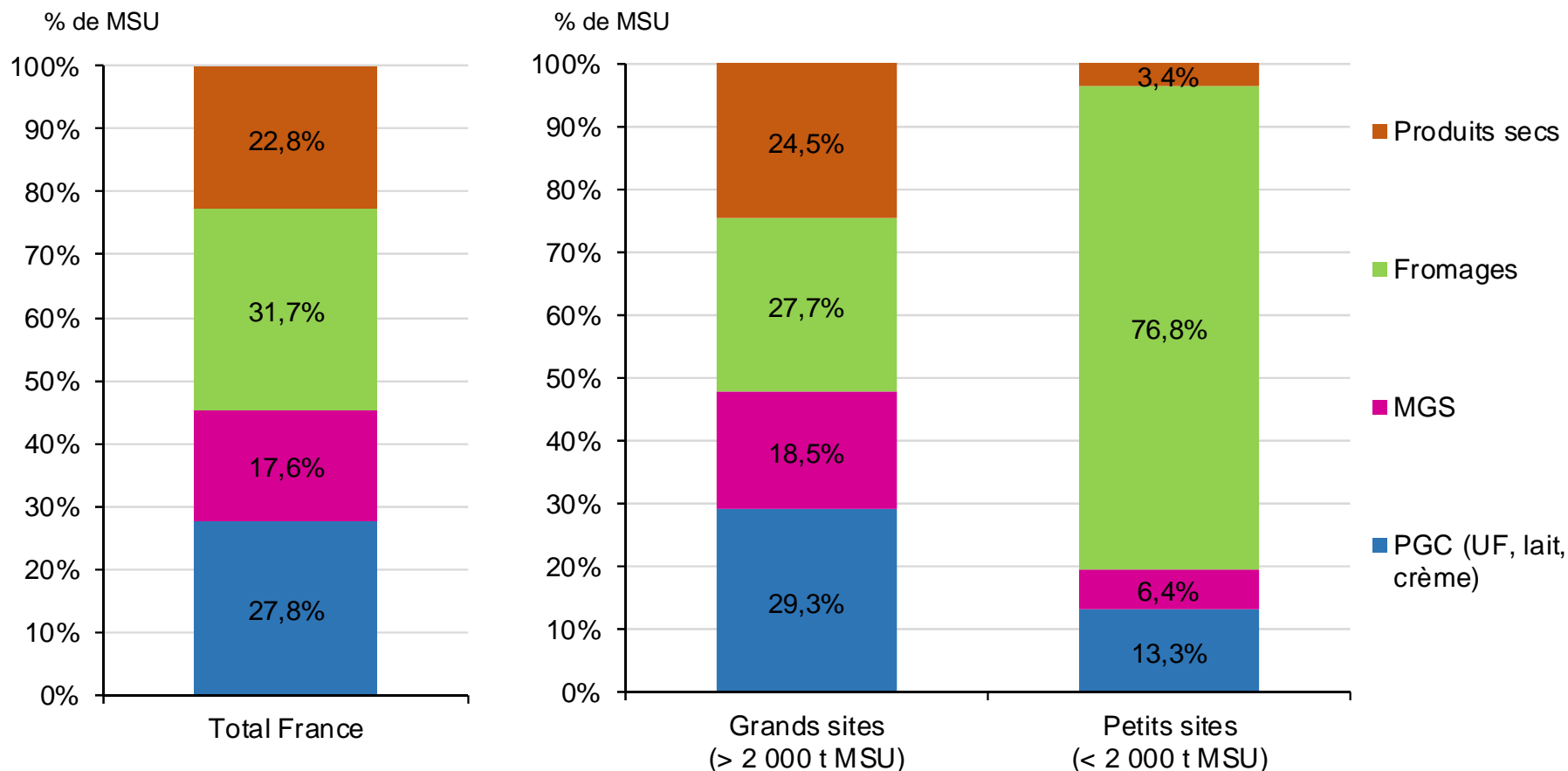


MGS: Beurre, butteroil et MGLA

PGC (UF, lait, crème)



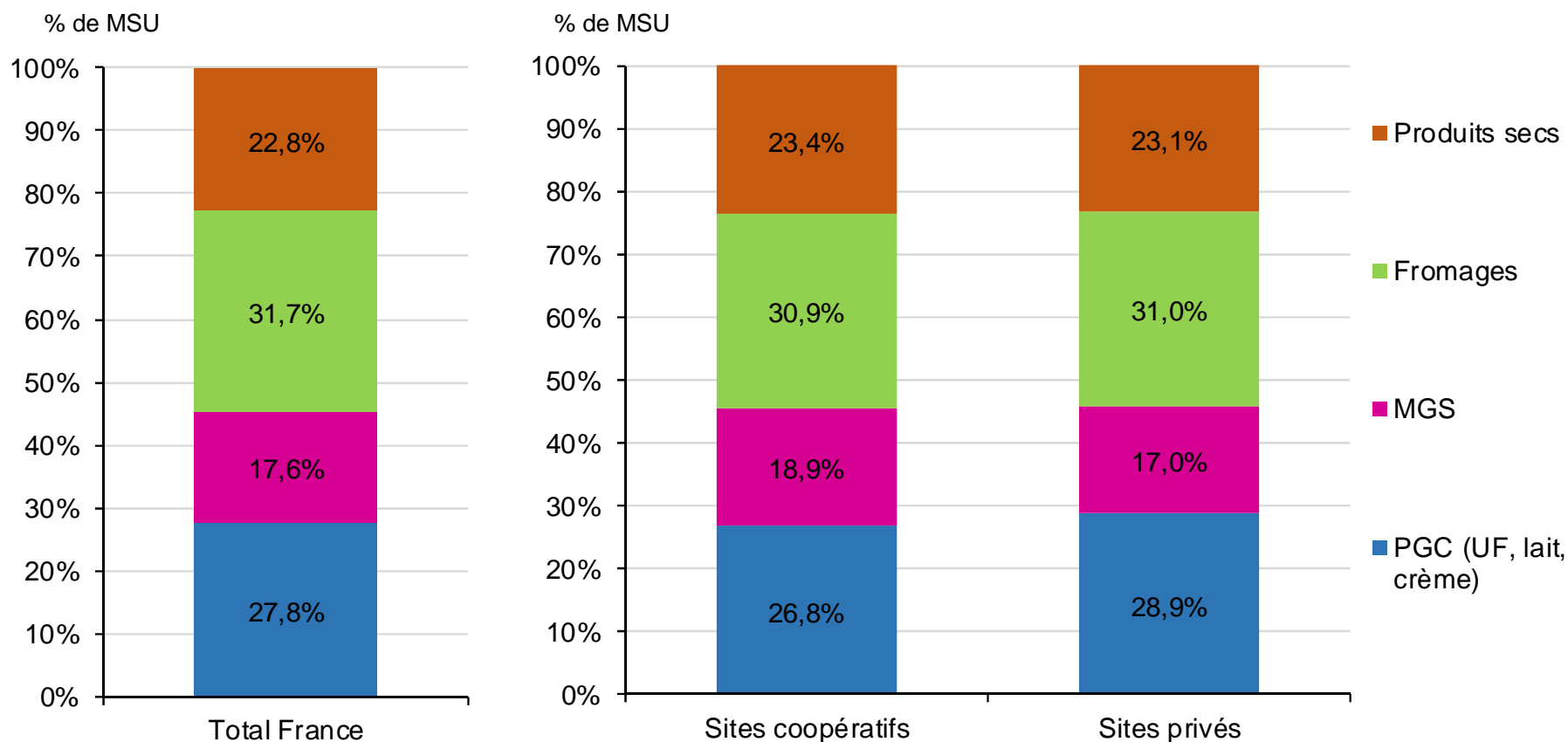
Le mix-produit des sites industriels diffère selon leur niveau de production global



« Grands » sites : une utilisation de la MSU répartie de façon homogène dans les fabrications
PGC : une répartition assez homogène entre lait conditionné (35,1%), crème (26,1%) et ultra-frais (38,9%)
Produits secs : avant tout des poudres de lait (52,3%), puis une répartition entre poudre infantile, poudre de lactosérum et caséines / caséinates.

« Petits » sites : une utilisation de la MSU concentrée sur les fabrications de fromages
PGC : majoritairement de l'ultra-frais (56,5%)
Produits secs : une concentration sur la poudre de lactosérum (58,6%) complétée par les poudres de lait (32,8%)

Une grande similarité du mix-produit selon le statut coopératif ou privé des sites industriels...

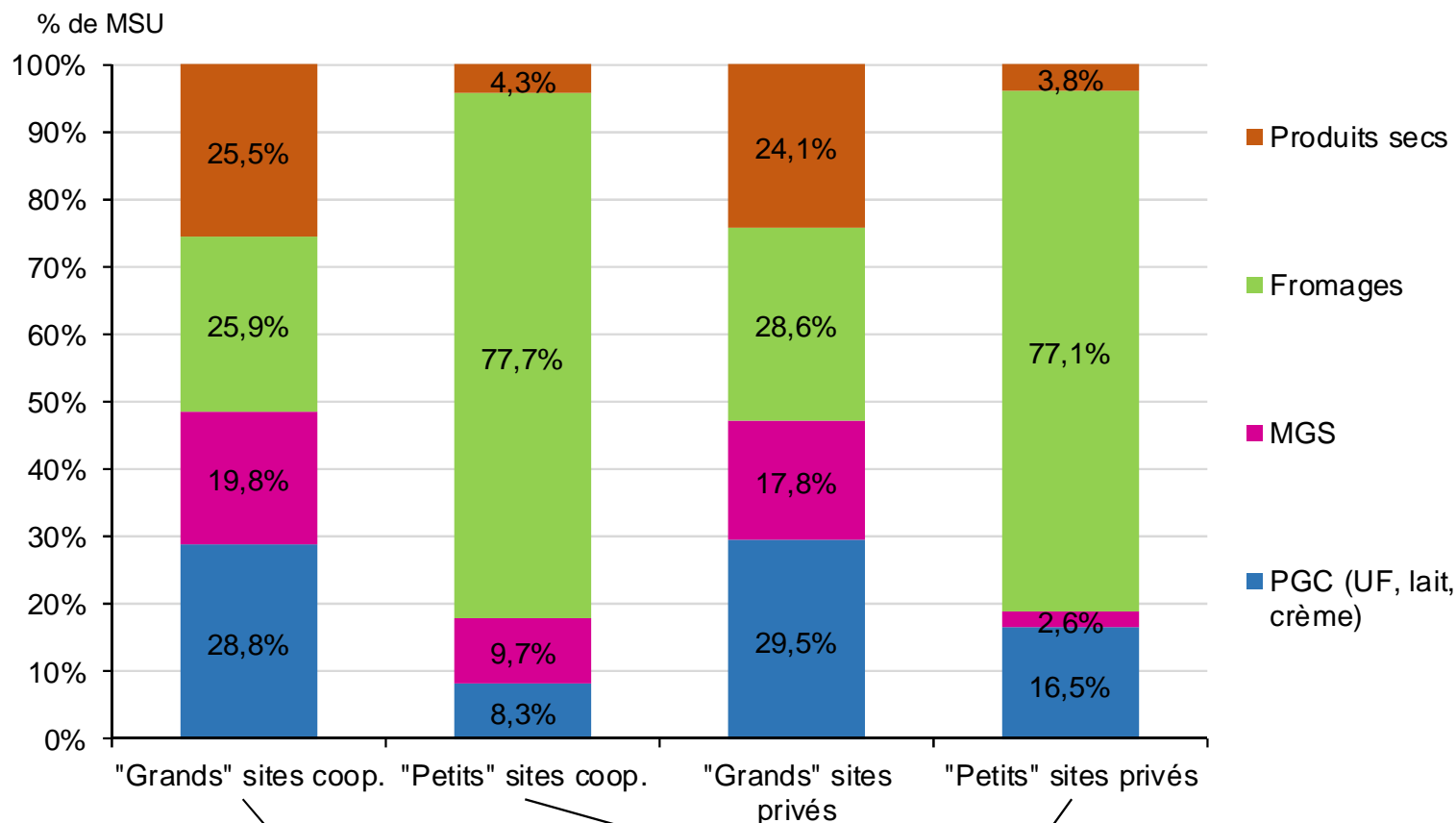


Privés et coopératifs : une utilisation de la MSU répartie de façon homogène dans les fabrications

Produits secs : la majorité de la MSU dédiée d'abord aux poudres de lait (PLE et PG) ; les volumes restants consacrés à la poudre infantile, la poudre de lactosérum et les caséines / caséinates.

PGC : 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 ; les industries privées produisent deux fois plus d'ultra-frais que de lait conditionné ou de crème conditionnée.

... qui disparaît dans une analyse recoupée avec le niveau de production de ces sites



Les « **grands** » sites coopératifs comme privés affichent une utilisation homogène de la MSU pour les quatre familles de produits.

Les « **petits** » sites coopératifs comme privés se concentrent sur les fromages.

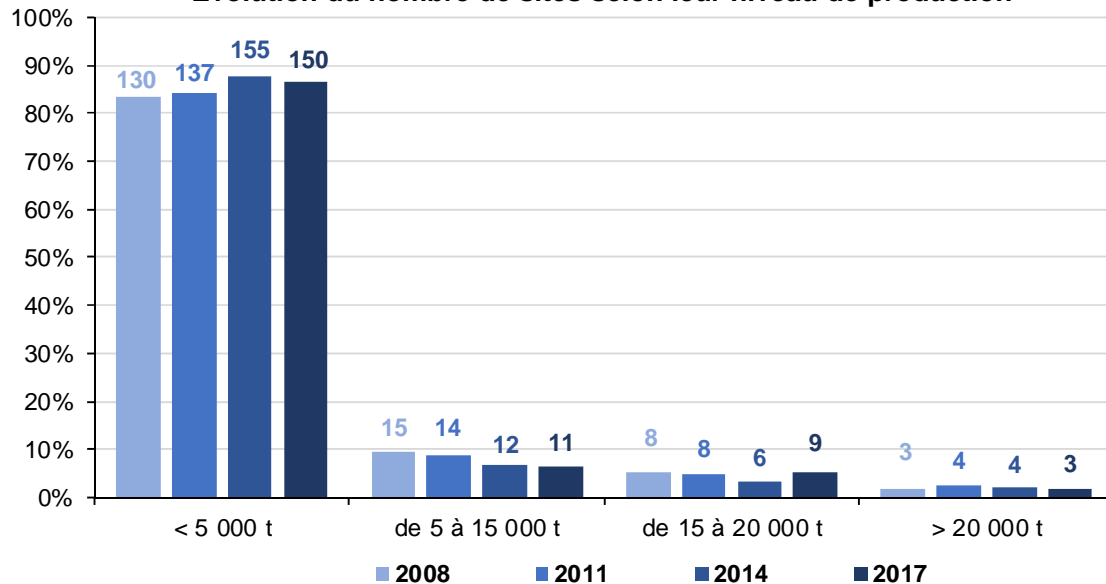
Des différences plus grandes entre les sites selon leur niveau de production que selon leur statut.



Analyse par familles de produits : Évolution de la production annuelle des sites

Fromages à pâte molle : les « petits » sites fabriquent autant que les « grands » sites

Évolution du nombre de sites selon leur niveau de production



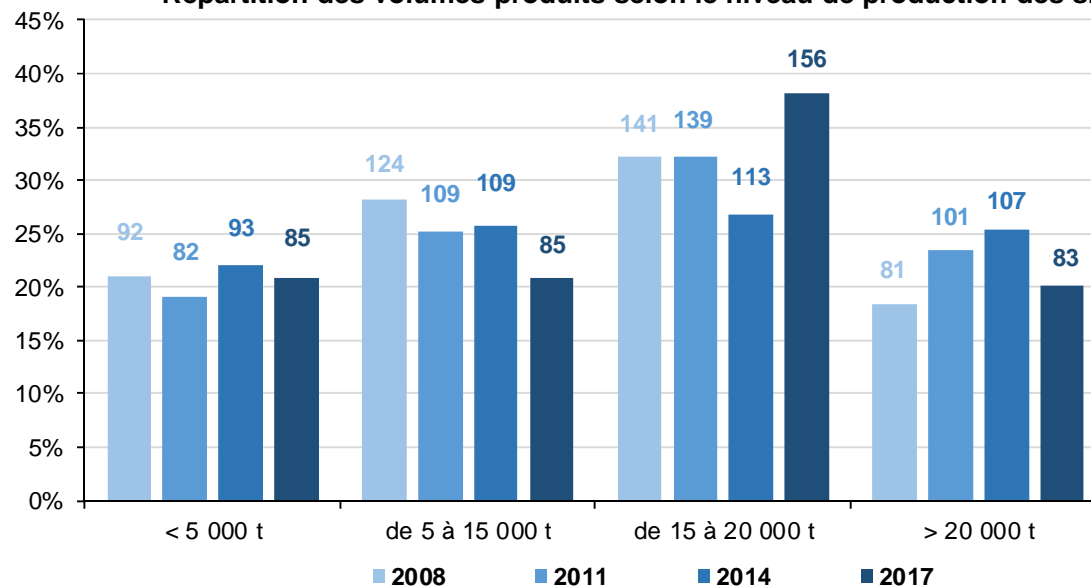
Une répartition hétérogène du nombre de sites :

Les « petits » sites (production annuelle < 5 000 tonnes) comptent pour 86,7 % des effectifs...

Des fabrications réparties entre les quatre classes :

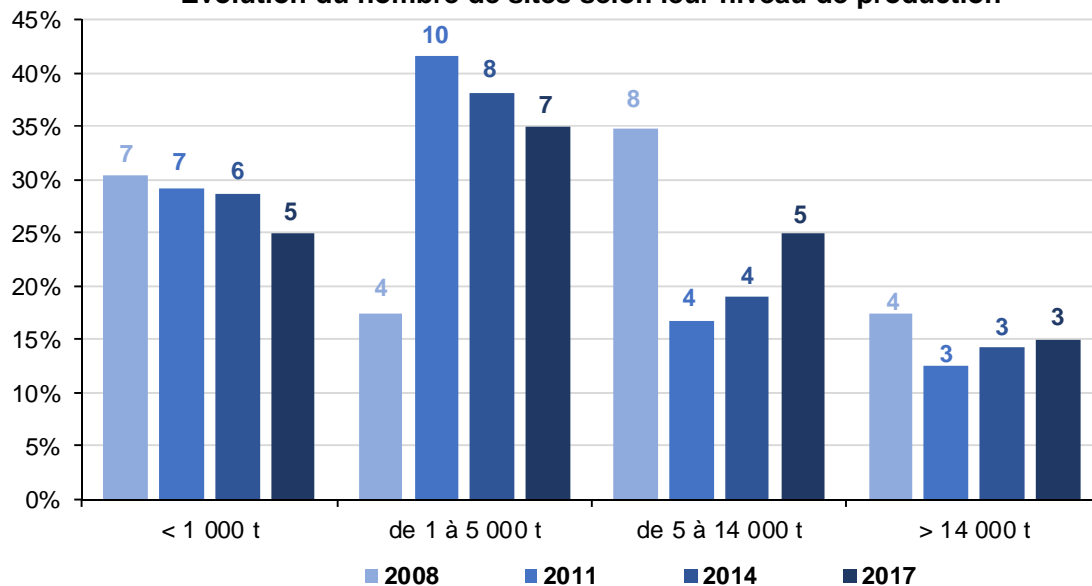
... mais produisent autant que les trois plus « grands » sites (production > 20 000 tonnes).

Répartition des volumes produits selon le niveau de production des sites



Poudre grasse : la majorité des fabrications sort des « grands » sites

Évolution du nombre de sites selon leur niveau de production

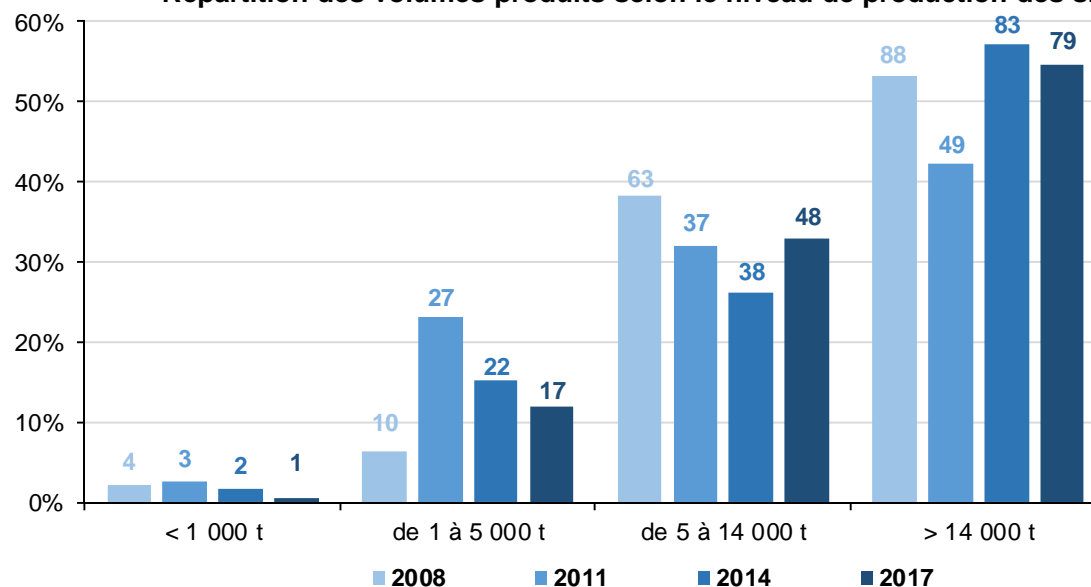


Une répartition homogène du nombre de sites :

Les effectifs sont répartis dans les quatre classes (avec une tendance à la diminution du nombre de plus « petits » sites)...

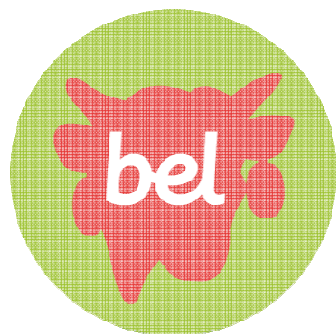
Des fabrications concentrées sur les « grands » sites :
... mais plus de la moitié des fabrications provient des « grands » sites (> 14 000 tonnes).

Répartition des volumes produits selon le niveau de production des sites





Analyse par familles de produits : Organisation par groupes



Les 3 leaders pour chacun des produits laitiers en 2017...

... c'est-à-dire les trois premiers groupes en termes de fabrications du produit considéré

	Volume (% du total)	Nb de sites (% du total)	Groupes
Lait conditionné total	66,6%	24,6%	Sodiaal, Lactalis, Laiterie St Denis de l'Hôtel
Lait liquide infantile	90,1%	71,4%	Danone, Sodiaal, Lactalis
Beurre	54,8%	5,8%	Lactalis, Sodiaal, Laïta
Crème fraîche conditionnée	58,8%	6,5%	Eurial, Yoplait, Lactalis
Crème longue conservation	76,2%	38,9%	Lactalis, Savencia, Sodiaal
Fromages blancs et petits suisses	51,1%	4,4%	Yoplait, Maîtres Laitiers du Cotentin, Danone
Yaourts et laits fermentés	64,4%	14,4%	Danone, Yoplait, Lactalis
Desserts lactés frais	75,7%	25,0%	Lactalis, Novandie, Danone
Fromages frais	76,2%	15,4%	Savencia, Bel, Laïta
Fromages à pâte molle	63,6%	17,3%	Lactalis, Cie des Fromages et Richesmonts, Savencia
Fromages PPC	70,1%	9,1%	Sodiaal, Lactalis, Laïta
Fromages PPNC	43,9%	10,4%	Sodiaal, Bel, Lactalis
Fromages à pâte filée	99,6%	50,0%	Eurial, Lactalis, Cie des Fromages et Richesmonts
Poudre grasse	64,5%	30,0%	Lactalis, Ingredia, Sill
Poudre de lait écrémé	58,6%	39,5%	Lactalis, Savencia, Laïta
Poudre de lactosérum	74,6%	62,1%	Sodiaal, Lactalis, Savencia
Poudre de lait infantile	62,8%	42,9%	Isigny Sainte Mère, Nestlé, Lactalis

Top 3 lait conditionné : Sodialal et Lactalis confirment leur position de leaders



Lait liquide conditionné - 2017
66,6 % des volumes
24,6 % des sites industriels



Lait liquide conditionné - 2014
69,3 % des volumes
25,4 % des sites industriels



Lait infantile liquide - 2017
90,1 % des volumes
71,4 % des sites industriels

Lait infantile liquide - 2014
Même top 3
91,3 % des volumes
83,3 % des sites industriels

Top 3 crème conditionnée : une organisation différente pour les deux types de crèmes



Crème fraîche- 2017
 58,8 % des volumes
 6,5 % des sites industriels



Crème longue conservation - 2017
 76,2 % des volumes
 38,9 % des sites industriels



Crème fraîche - 2014
 54,5 % des volumes
 3,0 % des sites industriels



Crème longue conservation - 2014
 74,5 % des volumes
 44,4 % des sites industriels

Top 3 fromages : deux exemples à organisation différente



Fromages PPNC - 2017
 43,9 % des volumes
 10,4 % des sites industriels



Fromages PPNC - 2014
 51,9 % des volumes
 11,8 % des sites industriels



Fromages pâte filée - 2017
 99,6 % des volumes
 50,0 % des sites industriels



Fromages pâte filée - 2014
 Même top 3
 99,5 % des volumes
 50,0 % des sites industriels

Top 3 poudres : peu de changements sur la poudre de lactosérum, des évolutions sur la poudre infantile



Poudre de lactosérum - 2017

74,6 % des volumes
62,1 % des sites industriels



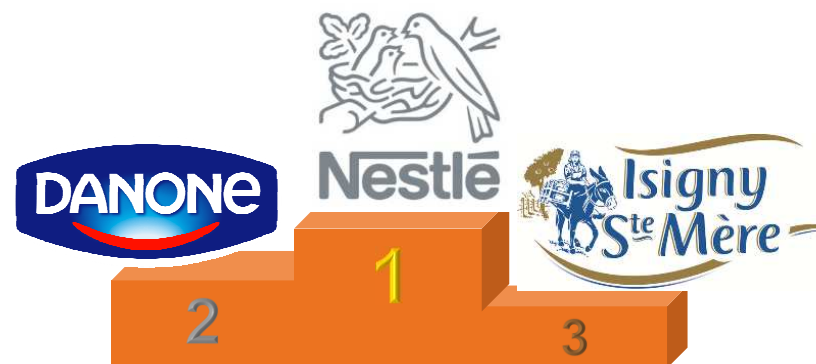
Poudre de lactosérum - 2014

Même top 3
83,2 % des volumes
66,7 % des sites industriels



Poudre infantile - 2017

62,8 % des volumes
42,9 % des sites industriels



Poudre infantile - 2014

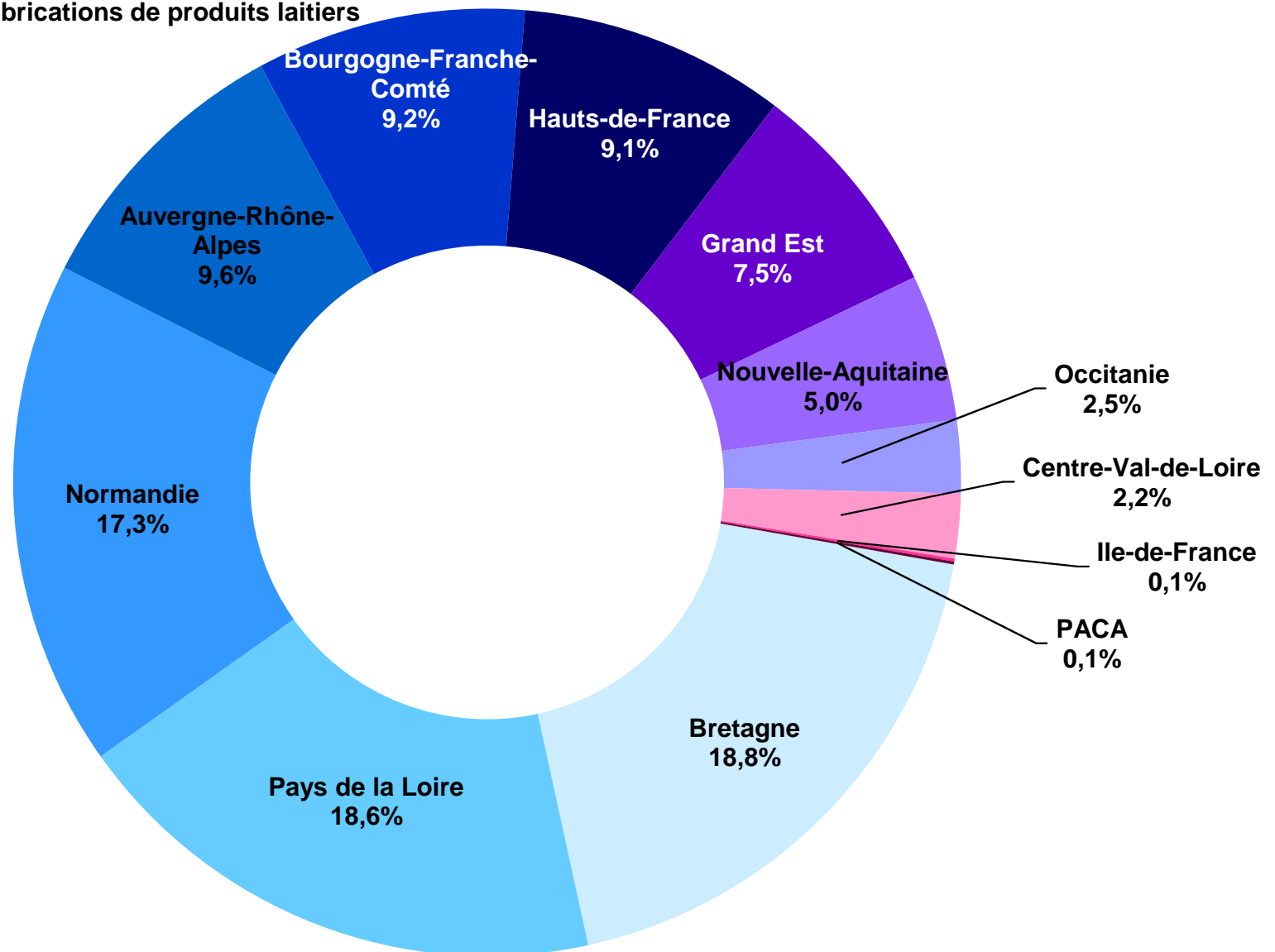
58,2 % des volumes
37,5 % des sites industriels

Analyse par familles de produits : Spécificités régionales

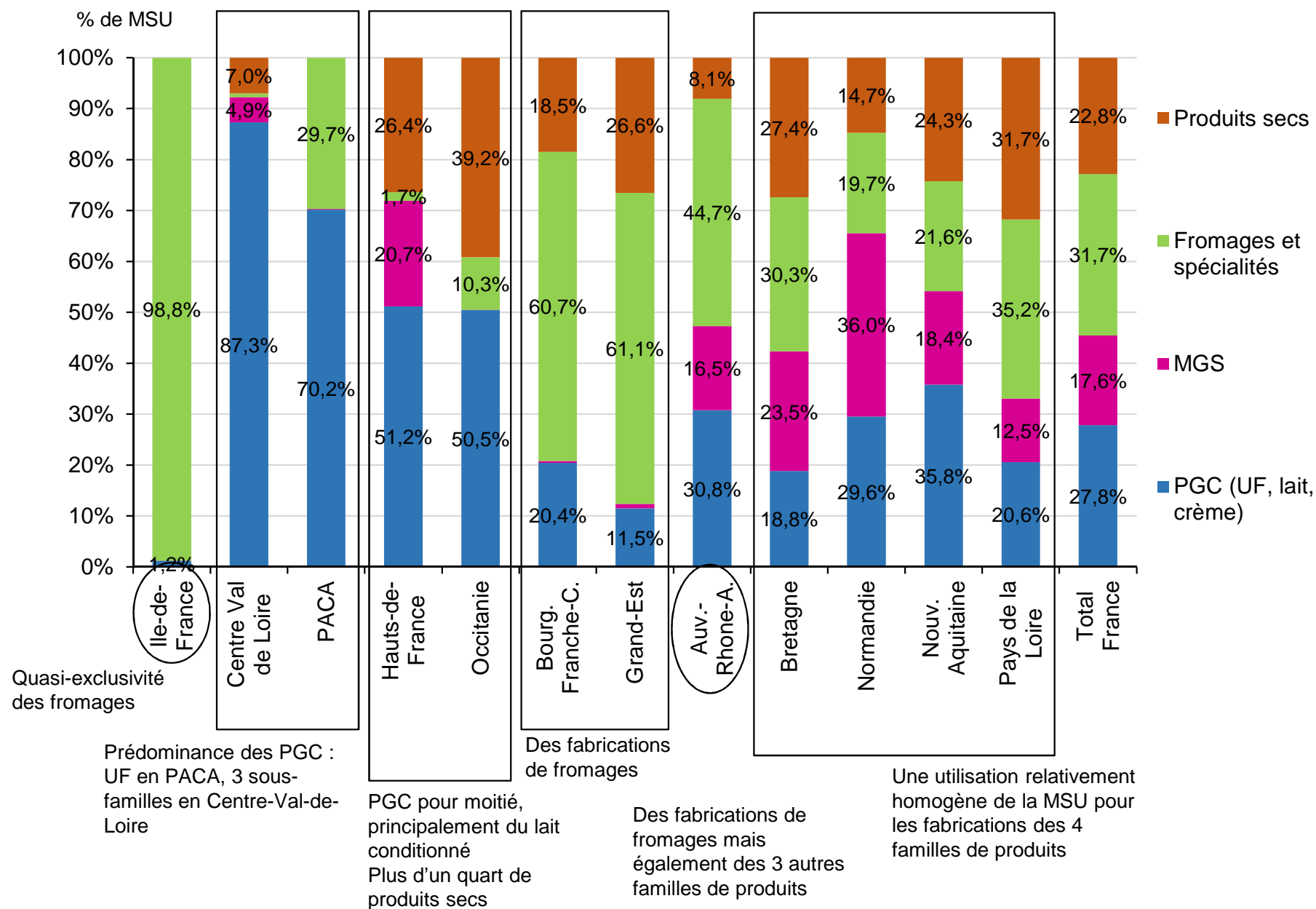


Les 3 régions du grand ouest transforment plus de 50 % de la MSU laitière

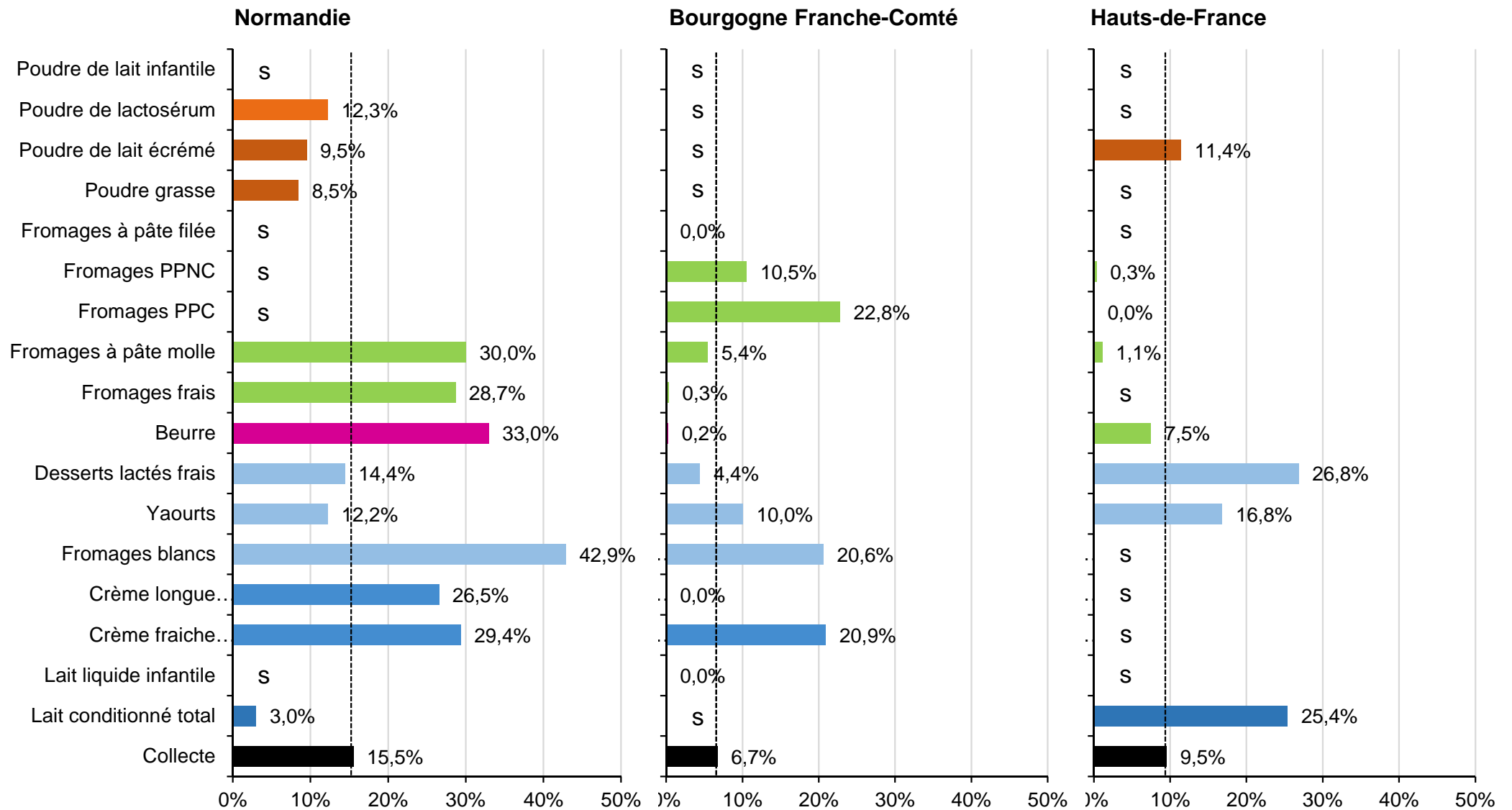
Répartition de la matière sèche utile mise en œuvre en France en 2017 pour les fabrications de produits laitiers



Des spécificités de mix-produits régionales



Chaque région présente ses « spécialités » en termes de fabrications de produits laitiers



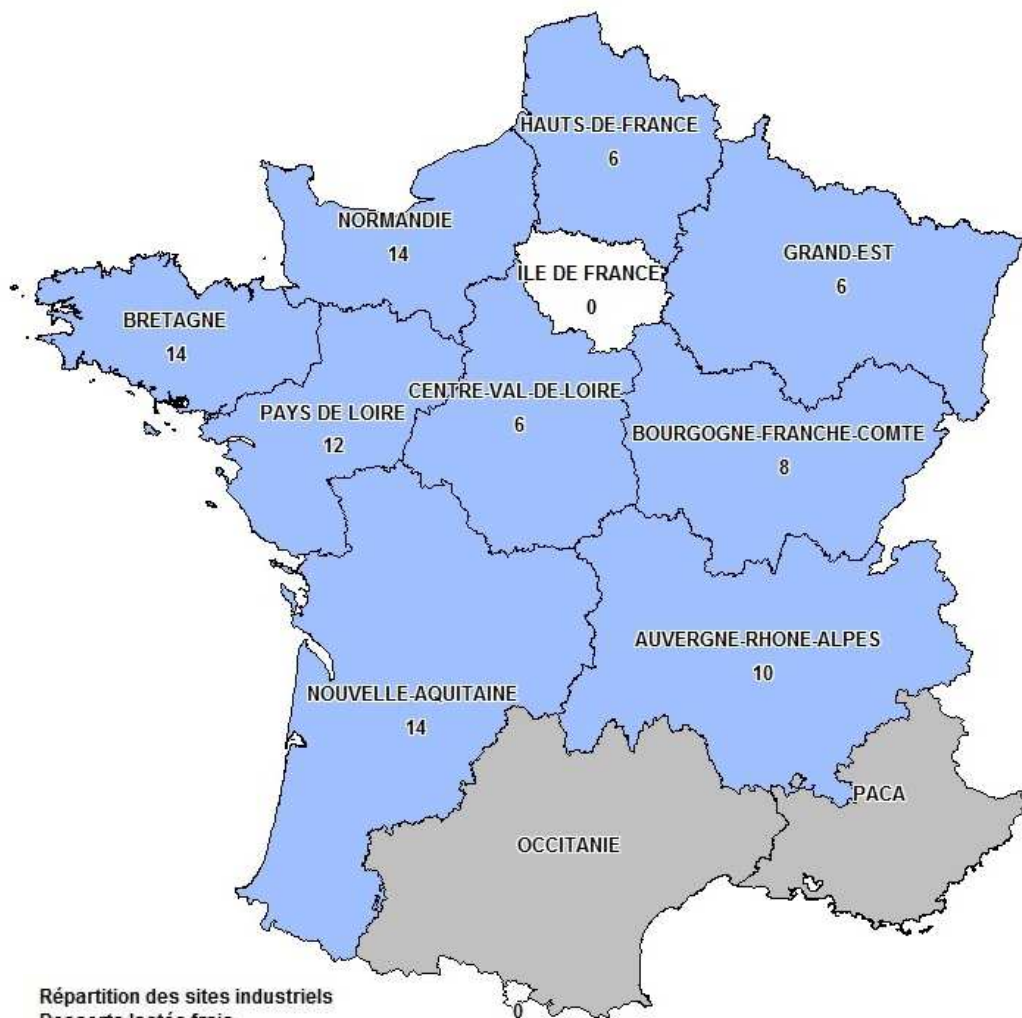
La répartition des fabrications de produits laitiers par région : une double lecture

1. : une analyse par région mettant en évidence les spécificités de chacune en termes de fabrications

Fabrications (2017)	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	0,0%	9,6%	25,4%	3,0%	7,9%	6,9%	15,6%	s	s	s	13,8%	17,5%
Lait liquide infantile	0,0%	s	s	s	0,0%	0,0%	s	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	s
Beurre	s	6,2%	7,5%	33,0%	s	s	10,6%	s	s	0,2%	15,7%	25,6%
Crème fraîche conditionnée	0,0%	1,7%	s	29,4%	s	2,2%	2,6%	s	7,0%	20,9%	24,4%	7,4%
Crème longue conservation	0,0%	s	s	26,5%	s	s	s	0,0%	s	0,0%	s	s
Fromages blancs et petits suisses	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	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	0,0%	10,3%	26,8%	14,4%	6,3%	s	16,4%	s	2,4%	4,4%	17,1%	0,6%
Fromages frais	0,0%	23,8%	s	28,7%	s	s	11,7%	s	2,3%	0,3%	4,7%	19,8%
Fromages à pâte molle	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	s	0,0%	0,0%	s	0,0%	0,4%	4,9%	0,0%	10,7%	22,8%	s	38,9%
Fromages PPNC	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	0,0%	0,0%	s	s	0,0%	0,0%	s	s	s	0,0%	s	s
Poudre grasse	0,0%	0,0%	s	8,5%	0,0%	s	0,0%	0,0%	s	s	33,7%	26,8%
Poudre de lait écrémé	0,0%	s	11,4%	9,5%	s	s	s	0,0%	8,8%	s	24,1%	31,3%
Poudre de lactosérum	0,0%	s	s	12,3%	s	s	8,8%	0,0%	s	s	21,9%	14,2%
Poudre de lait infantile	0,0%	0,0%	s	s	0,0%	s	s	0,0%	0,0%	s	s	0,0%

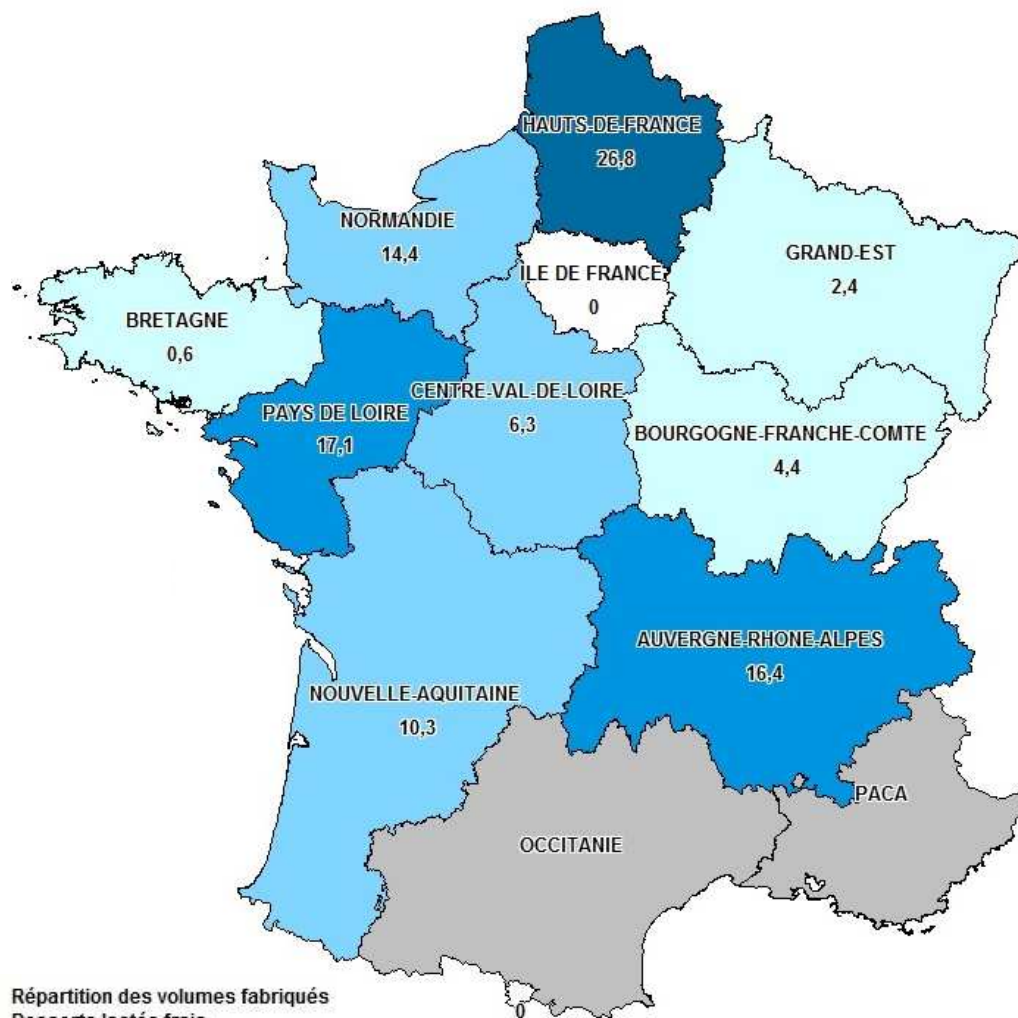
2. : une analyse par produit mettant en évidence les zones de « prédilection » de sa production sur le territoire

Desserts lactés frais : une répartition relativement homogène des sites sur l'ensemble du territoire



Répartition des sites industriels
Desserts lactés frais

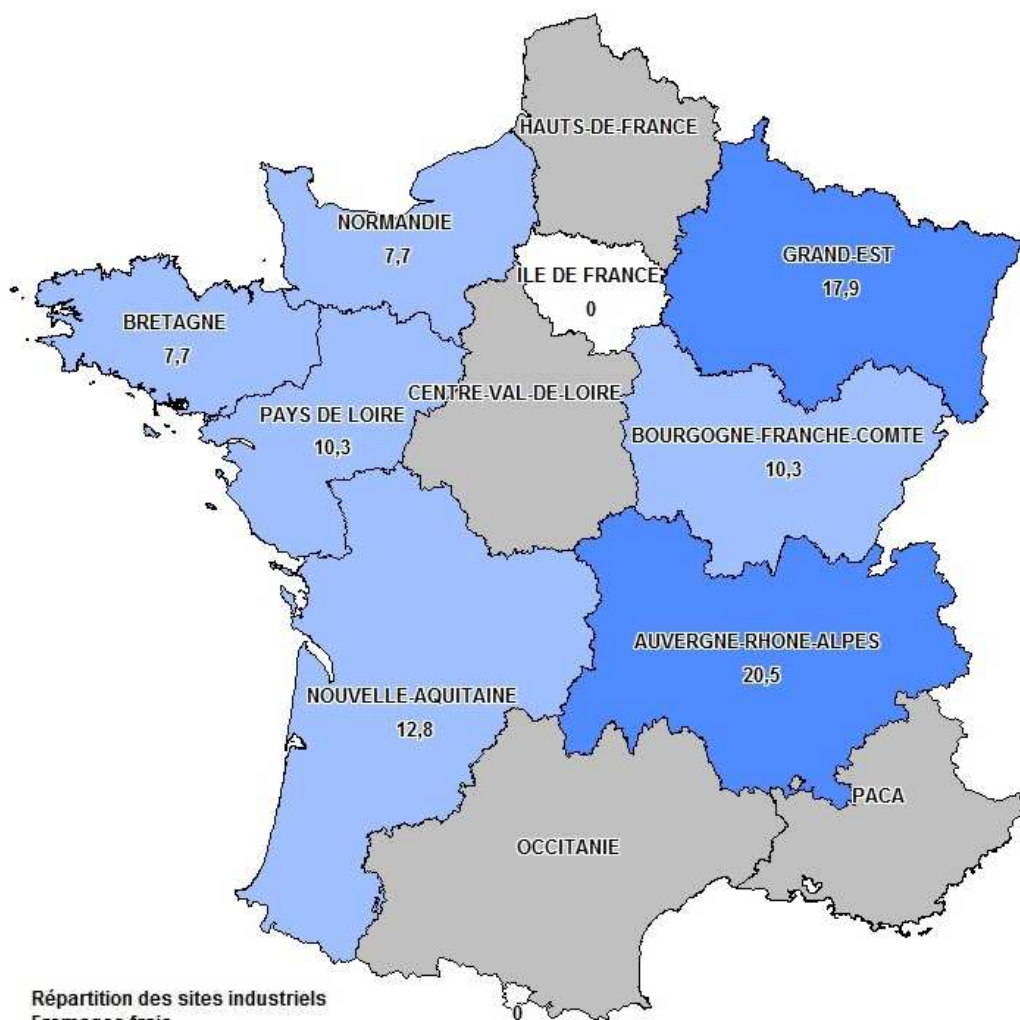
■	Secret statistique	(2)
■	> 50 %	(0)
■	de 25 à 50 %	(0)
■	de 15 à 25 %	(0)
■	de 5 à 15 %	(9)
■	< 5 %	(0)
□	Pas de sites	(1)



Répartition des volumes fabriqués
Desserts lactés frais

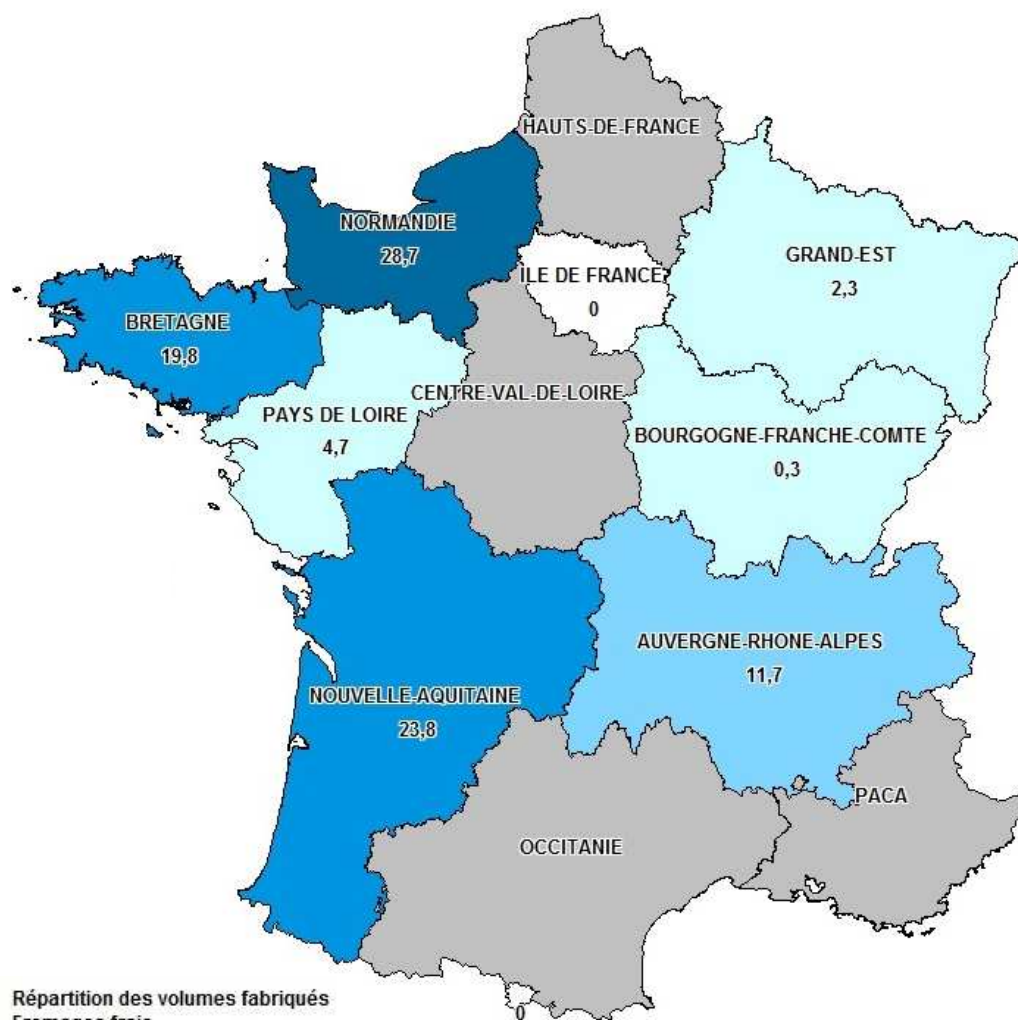
■	Secret statistique	(2)
■	> 50 %	(0)
■	de 25 à 50 %	(1)
■	de 15 à 25 %	(2)
■	de 5 à 15 %	(3)
■	< 5 %	(3)
□	Pas de sites	(1)

Fromages frais : une concentration des sites et des volumes fabriqués différente



Répartition des sites industriels Fromages frais

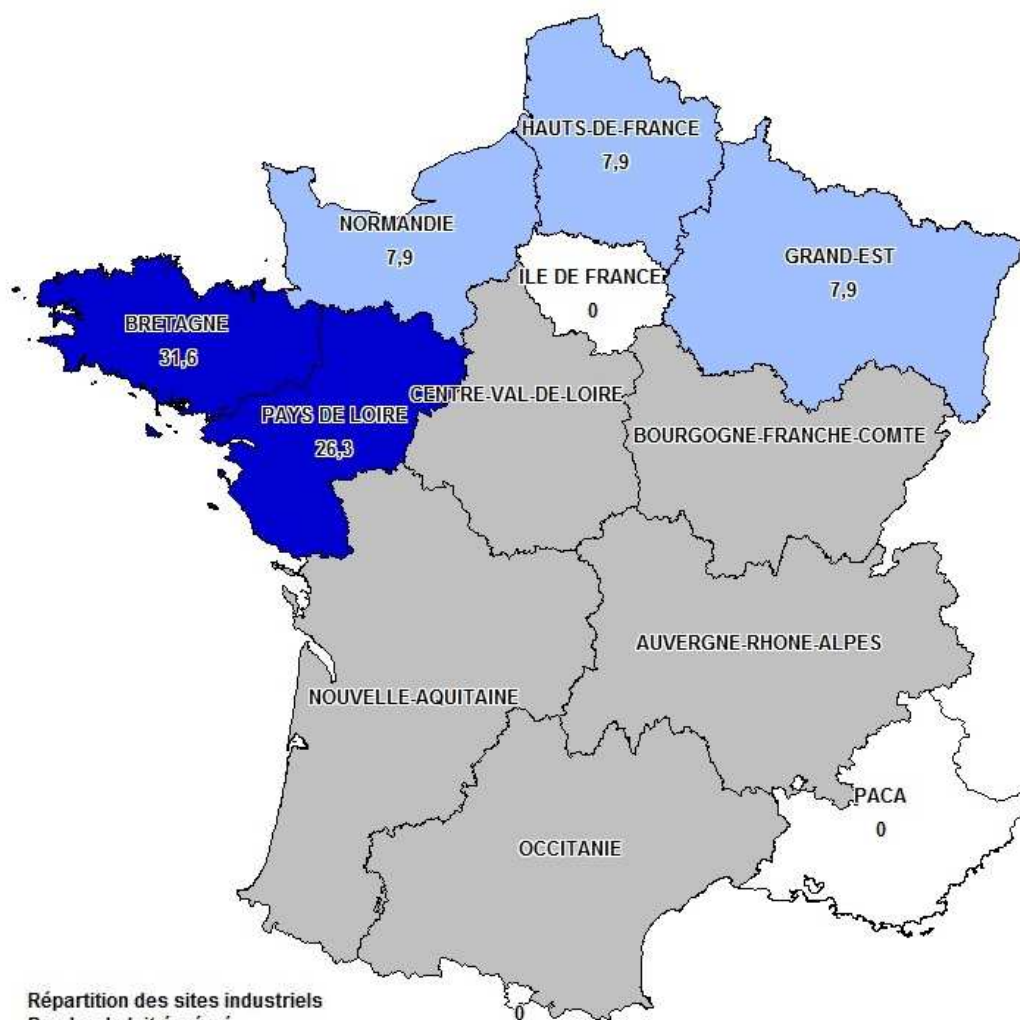
■ Secret statistique	(4)
■ < 50 %	(0)
■ de 25 à 50 %	(0)
■ de 15 à 25 %	(2)
■ de 5 à 15 %	(5)
■ < 5 %	(0)
□ Pas de sites	(1)



Répartition des volumes fabriqués Fromages frais

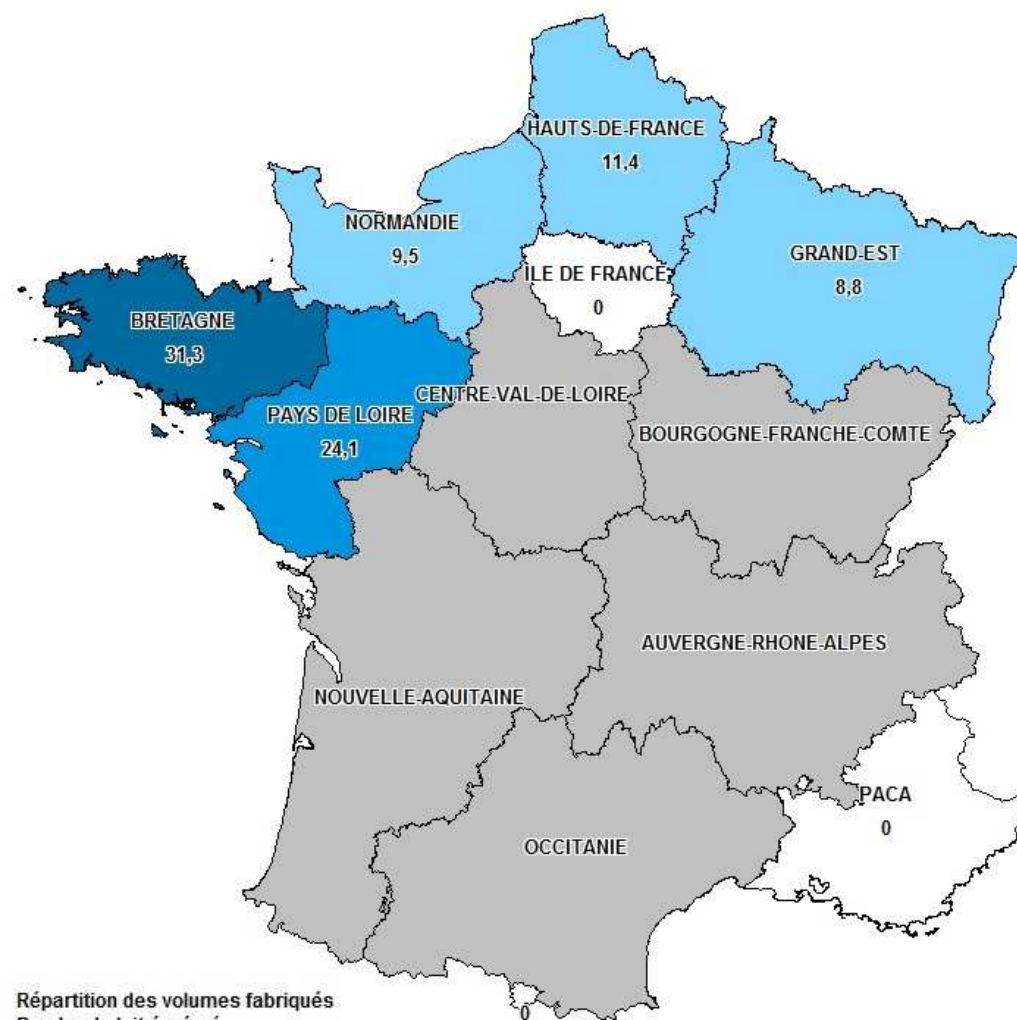
■ Secret statistique	(4)
■ > 50 %	(0)
■ de 25 à 50 %	(1)
■ de 15 à 25 %	(2)
■ de 5 à 15 %	(1)
■ < 5 %	(3)
□ Pas de sites	(1)

PLE : une concentration des sites et des volumes sur 5 régions



Répartition des sites industriels
Poudre de lait écrémé

Secret statistique	(5)
> 50 %	(0)
de 25 à 50 %	(2)
de 15 à 25 %	(0)
de 5 à 15 %	(3)
< 5 %	(0)
Pas de sites	(2)



Répartition des volumes fabriqués
Poudre de lait écrémé

Secret statistique	(5)
> 50 %	(0)
de 25 à 50 %	(1)
de 15 à 25 %	(1)
de 5 à 15 %	(3)
< 5 %	(0)
Pas de sites	(2)

Conclusion

Entre 2014 et 2017 de nombreuses restructurations qui ont modifié le paysage industriel :

- une restructuration guidée par la bonne conjoncture de 2014 : construction de tours de séchage ou d'usines de transformation pour pouvoir gérer la hausse de la production laitière;
- depuis 2016, une restructuration motivée par la croissance de la demande à l'exportation (fromages, poudres infantiles).

Nouveaux projets de 2018... :

- **Isigny Sainte-Mère** annonce la construction d'une nouvelle usine de **poudre de lait infantile** pour 60 millions d'euros à Isigny-sur-Mer (Calvados) pour répondre à la forte demande, notamment chinoise.
 - Maintes fois retardé depuis 2013, le projet d'usine de séchage de lait (**poudre infantile**) 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 : la zone du Vern à Landivisiau, dans le Finistère, a été retenue.
 - **Even** investit 80 millions d'euros, répartis entre ses différentes usines laitières : sa nouvelle **tour de séchage** du lait situé à Créhen, sa **fromagerie** située à Landerneau, ses deux **beurreries** de Ploudaniel et Ancenis.
- ... qui pourraient à nouveau modifier le paysage industriel laitier français.

Pour en savoir plus :



*Merci pour votre
attention*

Myriam Ennifar
myriam.ennifar@franceagrimer.fr
01.73.30.32.47