



> ÉDITION juillet 2016

FranceAgriMer

La transformation laitière française

État des lieux et restructuration
Données 2014, évolution
2002/2008/2014

Sommaire

Introduction	page 3
Méthodologie	page 4
Analyse générale des sites industriels	page 5
1. Le lait de consommation	page 6
2. Les produits ultra-frais	page 9
2a. Les fromages blancs et petits suisses	page 11
2b. Les yaourts et laits fermentés	page 13
2c. Les desserts lactés frais	page 15
3. Le beurre	page 17
4. La crème conditionnée	page 19
4a. La crème fraîche	page 20
4b. La crème longue conservation	page 22
5. Les fromages	page 24
5a. Les fromages frais	page 25
5b. Les fromages à pâte molle	page 27
5c. Les fromages à pâte pressée cuite	page 30
5d. Les fromages à pâte pressée non cuite	page 33
6. Les poudres de lait	page 35
6a. La poudre grasse	page 36
6b. La poudre de lait écrémé	page 38
6c. La poudre de lactosérum	page 40
Synthèse	page 42
Conclusion	page 46

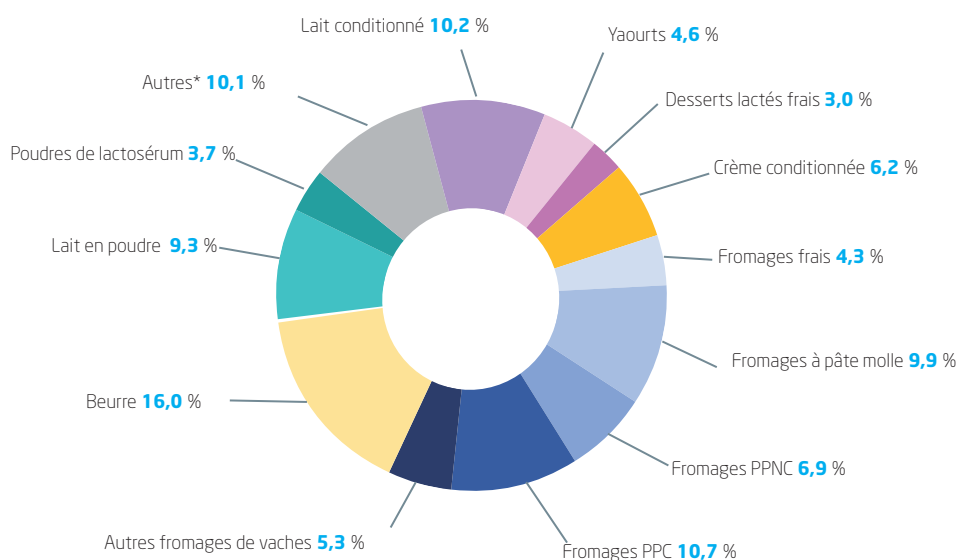
Introduction

La filière laitière française est caractérisée par une forte diversité, notamment de la structure des entreprises, qui reflète la large gamme de produits laitiers fabriqués en France, produits de grande consommation comme produits industriels : il s'agit de grands groupes laitiers internationalisés, de petites et moyennes entreprises, mais également de très petites entreprises coopératives ou privées, parfois familiales, souvent régionales...

L'objectif de cette étude est de dresser un état des lieux de la transformation laitière française en 2014, pour les principaux produits fabriqués :

- le lait de consommation,
- les produits ultra-frais : fromages blancs et petits suisses, yaourts et laits fermentés, desserts lactés frais,
- le beurre,
- la crème conditionnée : crème fraîche, crème longue conservation,
- les fromages au lait de vache : fromages frais, fromages à pâte molle, fromages à pâte pressée cuite (PPC), fromages à pâte pressée non cuite (PPNC),
- les poudres de lait : poudre de lait écrémé, poudre grasse, poudre de lactosérum.

Répartition des fabrications de produits laitiers en matière sèche utile (données 2014)



* Autres : Desserts lactés de conserve, beurre concentré, caséines, caséinates, autres produits vrac pour IAA...

Source : FranceAgriMer d'après Enquête annuelle laitière SSP

Les produits issus du lait de chèvre et du lait de brebis sont exclus de cette étude. La production biologique (lait de vache) est en revanche incluse dans les résultats.

Les évolutions par rapport aux années 2008 et 2002, détaillées dans l'étude réalisée en juin 2010 par FranceAgriMer, sont également présentées, afin de mettre en évidence les évolutions du paysage industriel laitier. Afin de proposer un pas de temps constant dans l'analyse (six ans), la dernière année étudiée est 2014, l'année 2015 n'étant de toute façon pas disponible dans son intégralité (manquait décembre) lors de la mise en place de l'étude.

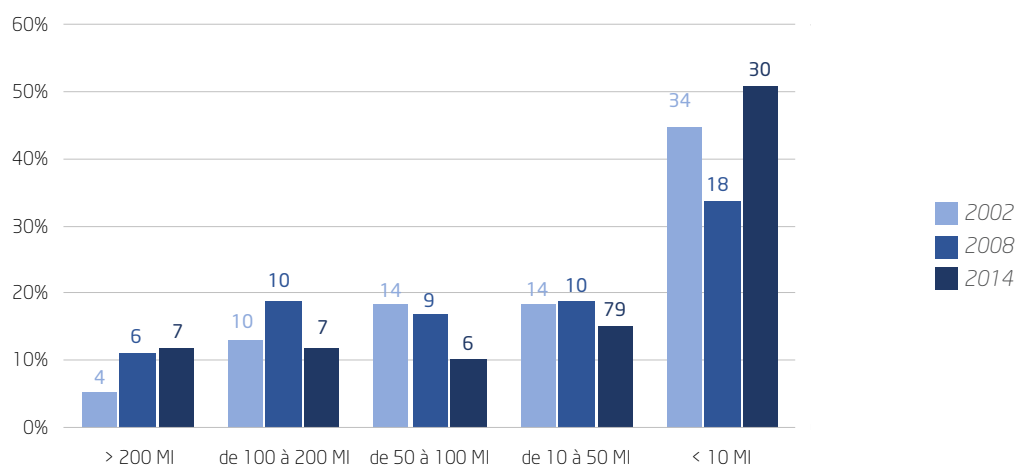
L'analyse est abordée sous différents angles :

- la spécialisation des sites industriels, pour ceux qui fabriquent plusieurs produits de la même famille (poudres, ultra-frais, crèmes),
- la restructuration industrielle, illustrée par l'évolution du nombre de sites et de leur production selon leur taille,
- la concentration des groupes laitiers, via une présentation des top 3 et top 10 des opérateurs en 2014 et des restructurations opérées depuis 2008,
- la répartition géographique de la production par bassin laitier et les fabrications relatives de chacun des bassins.

Méthodologie

- Cette étude valorise les données de l'enquête mensuelle laitière de FranceAgriMer / SSP réalisée auprès d'environ 900 établissements qui ont fabriqué des produits laitiers lors de l'année 2014. Il s'agit de données mensuelles, agrégées pour l'analyse, tenant compte de corrections afin d'intégrer l'ensemble des fabrications nationales (l'échantillon des entreprises répondant n'étant pas exhaustif).
- L'enquête a été modifiée en 2014 (nouveau questionnaire, nouvelle nomenclature de produits). Mais pour les produits suivis, les ruptures de série entre les données 2014 et les données 2008 (et a fortiori les données 2002) avec lesquelles elles sont comparées 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. Pour la plus petite classe de taille (cf. paragraphe « Organisation industrielle »), les comparaisons entre 2008 et 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 2008 et celles de 2014 et d'établir des trajectoires d'évolution, à savoir : si les sites ont augmenté ou réduit leur production, s'ils ont fermé, s'il s'agit de nouveaux sites.
- Les règles du secret statistique imposent de fournir des données agrégées, de 3 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 certains bassins laitiers, cette règle s'applique ce qui explique que les données ne sont pas toujours renseignées.
- Pour mener l'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. En revanche, les joint-ventures détenues à parts égales par deux groupes laitiers 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.
- Point sur la lecture des graphiques « Évolution du nombre de sites... » et « Part de production des sites... » : des données sont présentées par taille de sites, en 2002, 2008 et 2014 (cf. graphique ci-dessous). Les diagrammes indiquent la représentativité des effectifs ou des fabrications (suivant le graphique) en % par rapport au total national de l'année n. Les chiffres inscrits au-dessus des bâtons indiquent le nombre de sites ou les volumes fabriqués (en millions de litres pour le lait de consommation, en tonnes pour les autres produits).

Évolution du nombre de sites de lait de consommation selon la taille

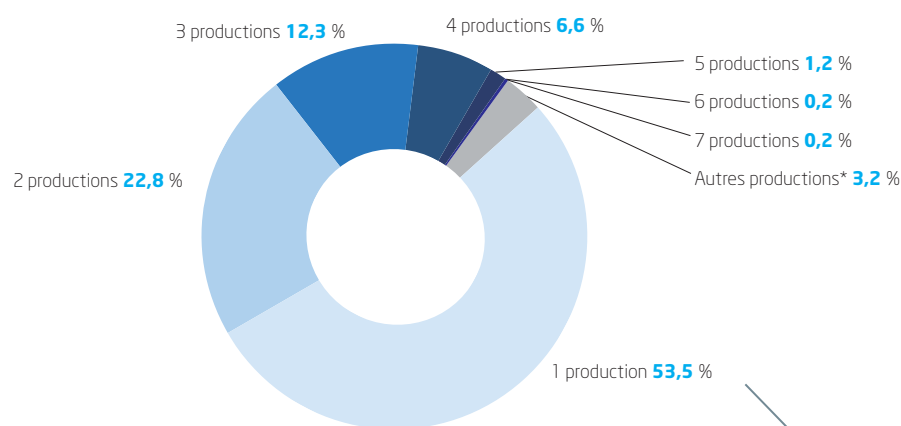


Analyse générale des sites industriels en 2014

Compte tenu des produits retenus dans l'étude et de ceux laissés de côté (desserts lactés de conserve, butteroil, MGLA, certaines familles de fromages, caséines, caséinates, lactose etc...), 656 sites sont pris en compte dans les analyses parmi les quelques 900 établissements déclarants auprès de l'enquête mensuelle laitière.

Ces sites présentent des niveaux de spécialisation plus ou moins poussés. Plus de la moitié concentrent en effet leurs fabrications sur une unique famille de produits : lait de consommation, ultra-frais, beurre, crème, fromages, poudres de lait ou poudre de lactosérum.

Répartition des 656 sites industriels laitiers selon leur niveau de spécialisation en 2014



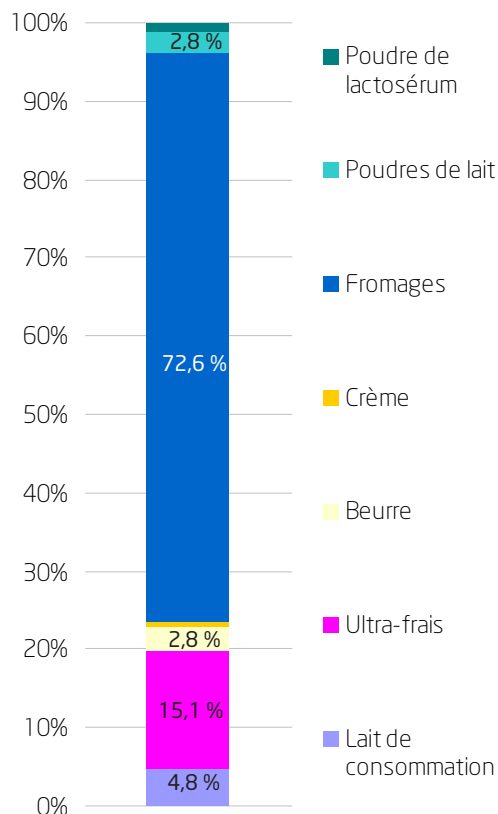
(le niveau de spécialisation est défini par le nombre de produits fabriqués sur le site)

* Autres productions = celles non retenues dans l'étude

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

- Parmi les 351 sites ne fabriquant qu'un seul produit laitier, 72,6 % sont spécialisés dans la production de fromages (255 unités) et 15,1 % dans la production d'ultra-frais (53).
- Il existe 150 sites associant deux productions, et pour 68 % d'entre eux, il s'agit de fromages et d'un autre produit : ultra-frais (35 sites), crème (34) ou beurre (28), et de façon bien moins significative de lait de consommation (3), poudres de lait (1) ou poudre de lactosérum (1). Parmi les sites restants, 21 % produisent des crèmes associées à de l'ultra-frais (17 sites), du lait de consommation (10) ou du beurre (5) et près de 11 % fabriquent des poudres de lait, quasi exclusivement avec de la poudre de lactosérum.
- On dénombre 81 sites fabriquant trois types de produits. Les associations sont diverses mais 81 % incluent les fromages, avec d'autres produits de grande consommation : crème et beurre (32 sites), crème et ultra-frais (14), beurre et ultra-frais (10).
- 43 sites disposent de quatre productions ; pour 72 % d'entre eux (31 unités), il s'agit de fromages, ultra-frais, beurre et crème.
- Sept des huit sites fabriquant cinq produits laitiers proposent à la fois des fromages, de l'ultra-frais, de la crème, du beurre et du lait de consommation.

Les sites non spécialisés, qui représentent 27 % des effectifs, associent préférentiellement des produits de grande consommation, tandis que les poudres se retrouvent de façon plus anecdotique, sauf associées entre elles dans des sites à deux productions.



1. Le lait de consommation

Sont pris en compte dans cette famille : le lait UHT, le lait pasteurisé, le lait stérilisé, le lait aromatisé et le lait infantile liquide.

Évolution des fabrications de laits de consommation

Millions de litres	2002	2008	2014	%14/08
Lait pasteurisé	110	93	74	- 19,6 %
Lait stérilisé	213	59	s.	-
Lait UHT	3 495	3 418	3 214	- 5,9 %
Lait aromatisé	53	43	s.	-
Lait infantile	-	111	118	+ 6,9 %
Total	3 871	3 722	3 460	- 7,0 %

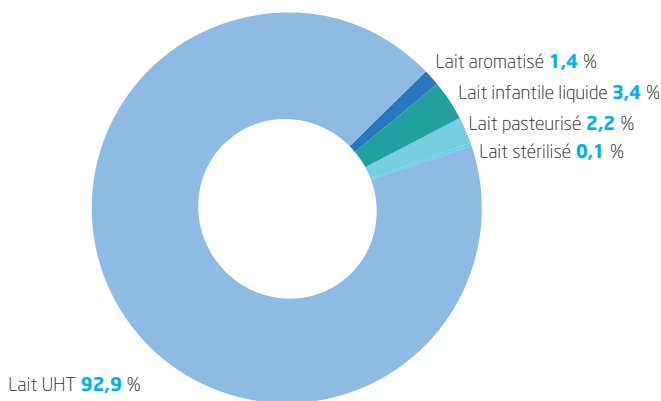
Attention : à partir de 2013, l'EML a été modifiée. Les données de 2008 et 2014 ne sont pas directement comparables

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP (s. : secret statistique)

En 2014, les fabrications de laits liquides conditionnés se sont établies à 3,46 milliards de litres. Les volumes ne cessent de diminuer, et c'est un repli de 7 % qui s'est opéré entre 2008 et 2014 (262 millions de litres). Ce produit est en perte de vitesse depuis de nombreuses années en raison d'une érosion progressive de la consommation sur le marché intérieur : les achats des ménages ont diminué de 5,2 % entre 2008 et 2014 d'après Kantar Worldpanel.

Cette catégorie est dominée par le lait UHT qui représente en 2014 92,9 % des volumes totaux des laits de consommation. Cette proportion est en augmentation par rapport à 2008 et s'est faite aux dépens du lait pasteurisé et surtout du lait stérilisé qui ne compte plus que pour 0,1 % des volumes.

Part des fabrications de chaque type de laits en 2014 (en volume)



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

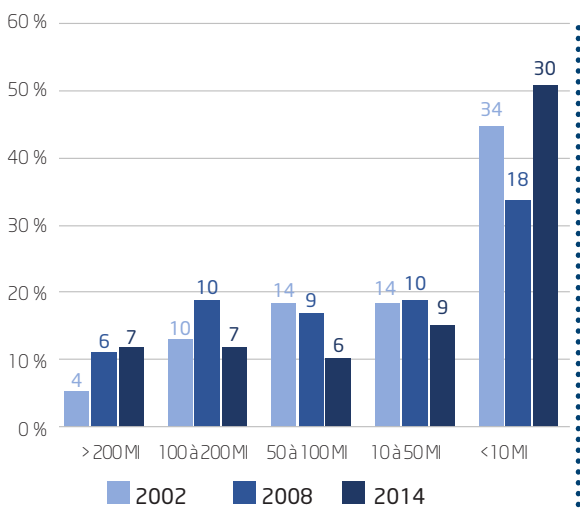
Organisation industrielle

Entre 2002 et 2008, la fermeture de 23 sites avait pu être constatée, pour atteindre un effectif de 53 établissements. En 2014, l'industrie laitière française compte 59 sites fabriquant du lait de consommation. Les petits sites (< 10 millions de litres) sont majoritaires et représentent plus de 50 % du parc total industriel, alors que dans la plupart des autres catégories les effectifs ont reculé. Ces petits sites produisent du lait UHT mais également des volumes non négligeables de laits aromatisés et pasteurisés. Il s'agit soit d'entreprises indépendantes soit de sites rattachés à de grands groupes laitiers.

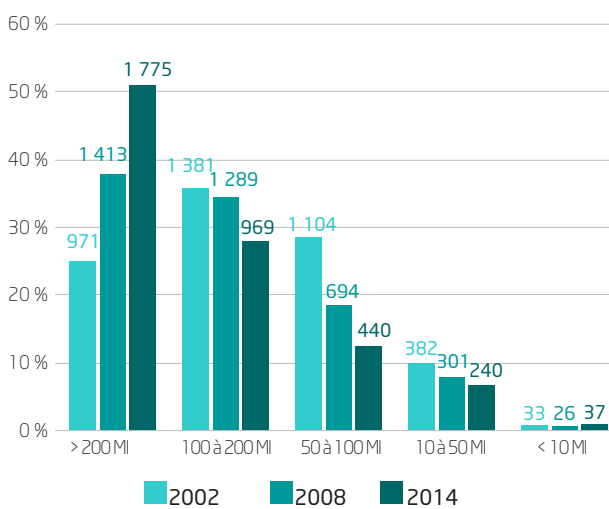
Sept sites produisent plus de 200 millions de litres en 2014 ; c'est un de plus qu'en 2008. La production moyenne de ces sites a augmenté au cours de ces six années, passant de 235 millions de litres à 254 millions de litres. Ainsi, grâce à l'augmentation de leur taille plus que de leurs effectifs, ces plus grands sites ont développé leur part dans les fabrications totales : elle atteint 51 %, contre 38 % en 2008.

Cette évolution s'est faite aux dépens des sites de toutes les tailles intermédiaires, allant de moins de 200 millions de litres à plus 10 millions de litres puisque tant leur nombre que leur production moyenne ont diminué.

Évolution du nombre de sites de lait de consommation selon la taille



Part de production des sites de lait de consommation selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.
Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

En 2014, les trois premiers groupes réalisent 69,3 % de la production de lait de consommation, sur 15 sites, ce qui représente environ 25 % des sites fabriquant du lait de consommation. La concentration du top 3 est moins marquée que six ans auparavant puisqu'en 2008 il représentait 88 % de la production de lait liquide, sur 26 sites. Ce top 3 est composé, dans l'ordre, de Sodiaal, Lactalis et Lact'Union. Entre 2008 et 2014, les groupes sur les deux premières marches n'ont pas changé mais Glac (devenu entre-temps Terra Lacta) a laissé sa place sur la 3e marche du podium. Sodiaal reste le leader du lait de consommation grâce notamment à sa filiale Candia et à Orlait dont elle détient la majorité du capital (54 %), le reste appartenant à Lact'Union, qui a de son côté également développé une production de lait infantile liquide via sa filiale Babydrink.

Les dix premiers groupes réalisent environ 94 % de la production, sur 27 sites. Le constat est donc similaire : s'il y a eu concentration industrielle (car moins de sites impliqués), la part du top 10 dans les fabrications totales a légèrement reculé. Outre les précédents groupes, on trouve la Laiterie Saint Père (Intermarché), LSDH (Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel), société spécialisée dans le conditionnement de liquides alimentaires, dont le lait, Terra Lacta (dont l'activité lait n'a pas été reprise par Savencia lors du rapprochement de ces deux groupes en 2013), Agrial (qui bénéficie, de sa fusion avec la coopérative Coralys en 2014, de lait supplémentaire notamment transformé en lait UHT), Ingredia Prospérité Fermière, Laïta, Danone.

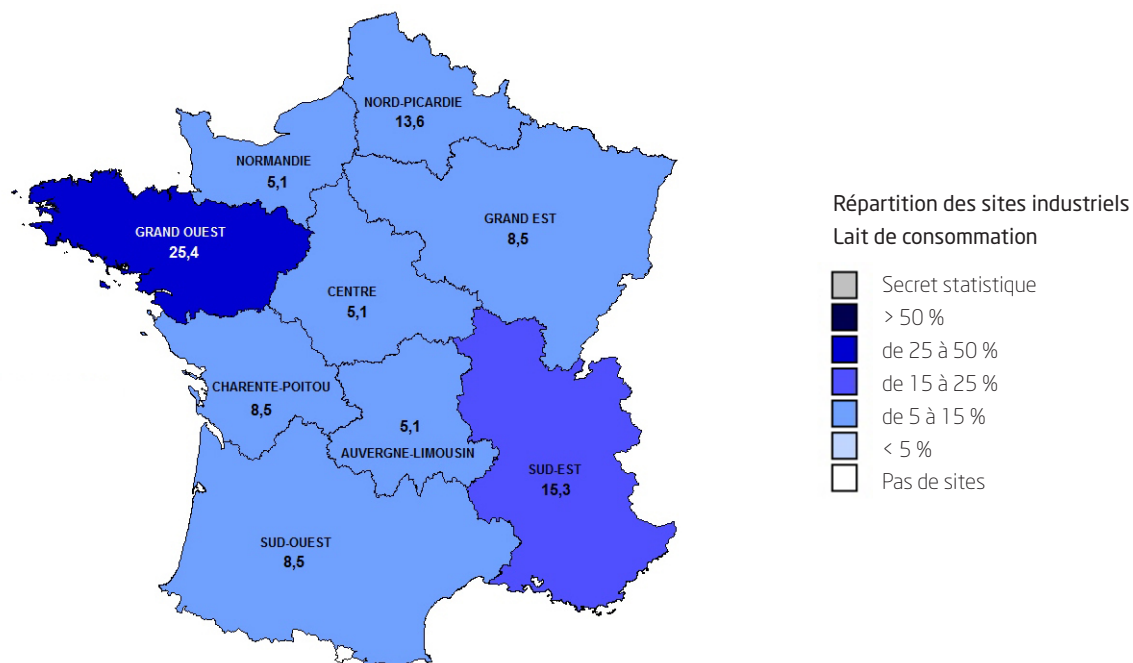
La fabrication des 6 % de laits de consommation restants est assurée par 32 sites correspondants à 31 groupes. Les entreprises subsistantes sont pour la plupart des fromageries indépendantes dont la production de lait est donc secondaire.

Répartition géographique de la production

Les sites industriels fabriquant du lait de consommation sont répartis sur l'ensemble des bassins laitiers. Le Grand Ouest concentre la plus grande proportion des effectifs, un quart, alors que trois bassins regroupent chacun 5 % des sites. Les écarts sont plus marqués dans la répartition des volumes produits, avec une plus forte concentration de la production dans le Grand Ouest alors qu'elle apparaît quasi anecdotique dans le Grand Est et en Normandie.

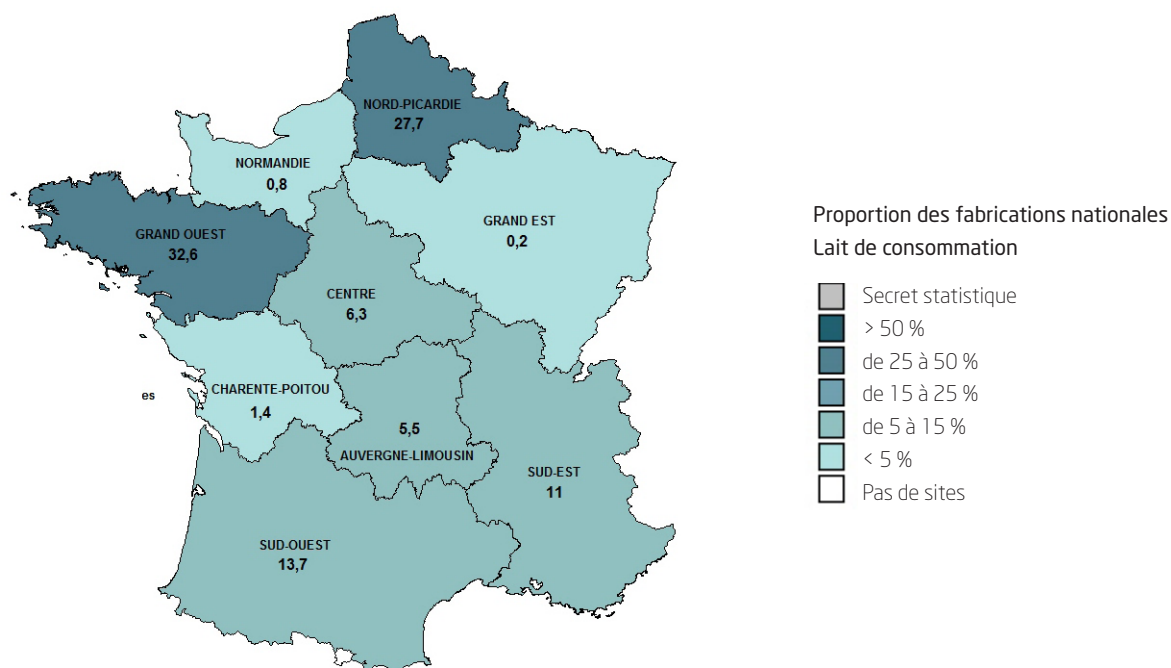
Cette répartition correspond en partie à celle de la consommation : elle est particulièrement importante dans l'ouest (au total mais également par ménage) mais plus réduite dans l'est du pays. Compte tenu de sa densité de population, la région parisienne présente une demande élevée : elle est approvisionnée par le bassin Nord-Picardie et le bassin Centre, où, même si la consommation par ménage y est plus prononcée, la consommation totale est inférieure.

La répartition du nombre de sites produisant du lait de consommation par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production de lait de consommation par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Alors que la tendance globale est au repli des fabrications de lait de consommation, le bassin Grand Ouest a développé sa production entre 2008 et 2014, et de fait a augmenté sa part dans la production totale : elle est passée de 26 à 33 % entre 2002 et 2014. En revanche, le bassin Charente-Poitou a contribué au recul de la production et sa part dans la production est passée de 8,7 % à 1,4 % entre 2002 et 2014. Le bassin Sud-Ouest est également concerné par une réduction des volumes produits (- 41 %), concomitante à une disparition de près de la moitié des sites en douze ans.

2. Les produits ultra-frais

Cette famille regroupe trois produits : les fromages blancs et petits suisses, les yaourts et laits fermentés, les desserts lactés frais. Ces trois produits sont par la suite traités séparément.

Évolution des fabrications de produits ultra-frais

1 000 tonnes	2002	2008	2014	%14/08
Fromages blancs et petits suisses	554	576	598	+ 3,7 %
Yaourts et laits fermentés	1 437	1 573	1 621	+ 3,1 %
Desserts lactés frais	539	614	624	+ 1,7 %
Total	2 530	2 764	2 844	+ 2,9 %

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Avec 1 621 milliers de tonnes fabriquées en 2014, les yaourts et laits fermentés représentent, en volume, plus de la moitié (57 %) des produits ultra-frais, une proportion qui n'a pas varié depuis 2002. Le reste des volumes se partage à parts quasi égales entre les fromages blancs et les desserts lactés frais.

Après une forte progression entre 2002 et 2008, la croissance des fabrications de produits ultra-frais a ralenti au cours des six années suivantes, l'ensemble des produits étant concerné par ces évolutions.

La spécialisation et la polyvalence des sites produisant de l'ultra-frais

En 2014, 192 sites industriels ont fabriqué un ou plusieurs types de produits ultra-frais, alors que l'enquête mensuelle laitière en distinguait 50 de moins en 2008. Les nouveaux déclarants sont majoritairement les plus petits, définis comme ceux produisant moins de 25 000 tonnes de produits ultra-frais, la grande majorité étant de petites entreprises indépendantes.

Parmi les 192 sites, environ 60 % sont concentrés sur un unique produit et 38 % ont une production majoritaire (> 50 %) sur un produit. Restent trois sites polyvalents qui possèdent une activité sur les trois produits sans avoir d'activité majoritaire.

Tableau 3 : Le niveau de spécialisation des sites fabriquant des produits ultra-frais en 2014

	Fromages blancs	Yaourts	Desserts lactés	Total
Sites spécialisés (100%)				
Nombre de sites spécialisés	87	18	11	116
% Nombre total de sites	45,3 %	9,4 %	5,7 %	60,4 %
Fabrications du produit (1 000 t)	117,0	312,4	200,4	
% Fabrications totales du produit	19,6 %	19,3 %	32,1 %	
Sites à prédominance sur un produit (> 50 %)				
Nombre de sites à prédominance	18	48	7	73
% Nombre total de sites	9,4 %	25,0 %	3,6 %	38,0 %
Fabrications du produit (1 000 t)	202,2	1 198,9	158,3	
% Fabrications totales du produit	33,8 %	73,9 %	25,3 %	

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Les sites spécialisés sur les **fromages blancs et petits suisses** sont les plus nombreux et les plus petits : ces 87 sites produisent moins en volume que les 18 qualifiés « à prédominance fromages blancs ». Parmi ceux-ci, 14 complètent leur activité avec exclusivement des fabrications de yaourts et laits fermentés. Les 35 sites restant, dont l'activité « fromages blancs et petits suisses » est secondaire (< 50 %), produisent toutefois une part non négligeable des volumes de ce produit (47 % environ).

La production de **yaourts et laits fermentés** est concentrée sur les sites à prédominance sur ces produits, qui fournissent 74 % des volumes sur 25 % des sites. Les activités annexes de ces sites sont variées : certains produisent uniquement des desserts lactés frais, d'autres des fromages blancs, les derniers les deux. Les sites spécialisés détiennent 19 % des volumes. Restent 6,8 % des volumes produits par des sites secondaires.

Plus de la moitié des fabrications de **desserts lactés frais** sont concentrées sur 18 sites, soit spécialisés, soit à prédominance sur ce produit. Les volumes restant (43 % environ) sont disséminés entre les autres sites, dont la production de desserts lactés ne représente pas une part importante des volumes de l'usine. À côté de leur production de desserts lactés frais, les sites à prédominance sur ce produit fabriquent soit exclusivement des yaourts et laits fermentés (pour six d'entre eux) soit exclusivement des fromages blancs et petits suisses (dans un cas).

2a. Les fromages blancs et petits suisses

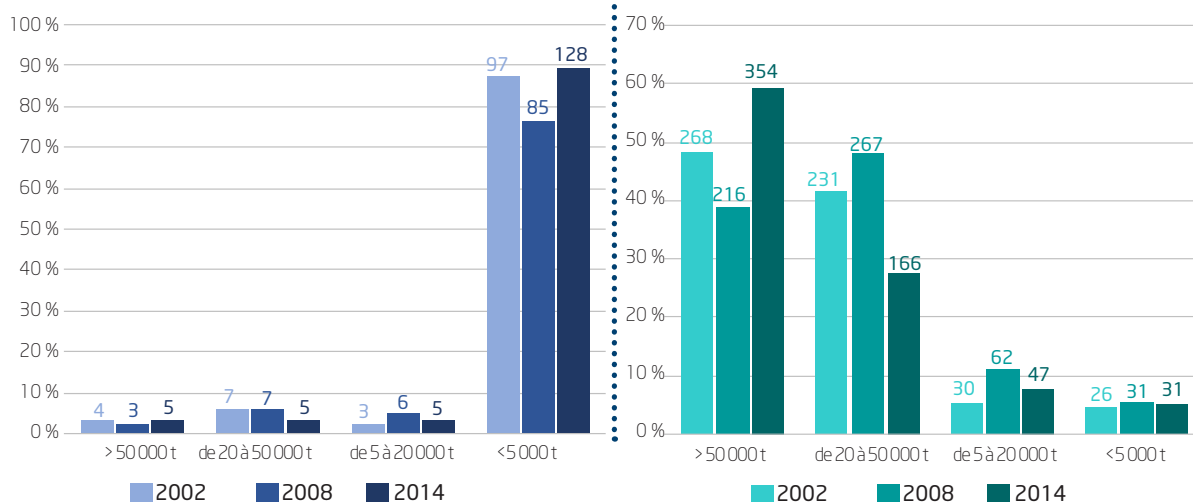
Organisation industrielle

En 2014, on compte 143 sites industriels ayant fabriqué des fromages blancs et petits suisses au cours de l'année. Environ 90 % de ces sites sont de petite taille : ils font partie de la catégorie de moins de 5 000 tonnes mais leur production moyenne de 240 tonnes apparaît en fait bien inférieure à ce seuil.

La production de fromages blancs et petits suisses s'est particulièrement concentrée puisque les plus gros sites (> 50 000 tonnes) fabriquent près de 60 % des volumes quand leur part était de moins de 40 % en 2008. Cette augmentation est la conséquence d'une hausse du nombre de sites, passés de 3 à 5 unités, et non d'un développement de leur production annuelle, restée globalement stable autour de 71 000 tonnes. Dans les classes intermédiaires, la taille moyenne des sites a progressé mais n'a pas compensé le recul des effectifs, qui a entraîné une baisse de leur production totale.

Évolution du nombre de sites de fromages blancs selon la taille

Part de production des sites de fromages blancs selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.
Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

Les trois premiers groupes réalisent 52 % de la production de fromages blancs et petits suisses en 2014 (contre 50 % en 2008), sur cinq sites (3,5 % du total). Les trois marches du podium sont occupées par Yoplait France SAS, les Maîtres Laitiers du Cotentin et Danone, trois opérateurs qui ont développé leurs fabrications entre 2008 et 2014. Yoplait France est une société détenue à 49 % par Sodial et 51 % par le groupe américain agroalimentaire General Mills. Le choix a été fait dans cette étude de la considérer comme un groupe à part entière plutôt que de la prendre en compte dans son intégralité au sein de Sodial (ce qui aurait gonflé « artificiellement » les chiffres de ce groupe).

Agrial fait son entrée dans le top 5. Cet opérateur a repris la participation de Senoble dans Senagral en 2014 et de fait son activité dédiée aux produits ultra-frais. Le top 10 est complété de grands groupes laitiers : Alsace Lait, Lactalis, Novandie, Triballat Rians (et sa large gamme de faisselle), Laita et Savencia. Ensemble, les dix premiers opérateurs fournissent 94 % de la production nationale de fromages blancs et petits suisses. Les 6 % restants sont assurés par plus d'une centaine d'établissements, groupes ou entreprises indépendantes, dont la production est probablement destinée à une consommation plutôt locale.

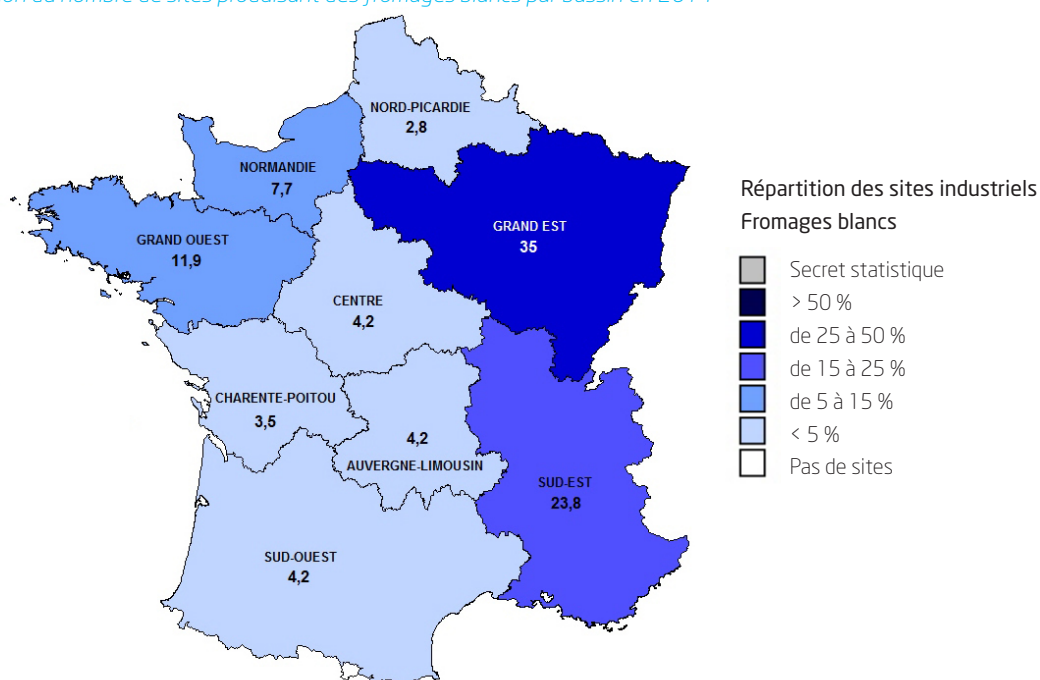
Répartition géographique de la production

Avec une part de 43 %, le bassin Normandie concentre la plus grande partie de la production de fromages blancs et petits suisses, pour seulement 8 % des sites industriels. Ce phénomène de concentration géographique de la production s'est intensifié entre 2008 et 2014. Il y a six ans, la Normandie regroupait 35 % de la production et a gagné des « parts de marché » sur le Grand Ouest et le Grand Est, qui fabriquaient respectivement 20 % et 36 % des volumes. Les fabrications

du bassin Normandie ont progressé de 56 000 tonnes (+ 28 %) entre 2008 et 2014, avec un site de moins, soit plus que la hausse nationale sur la même période. Les sites normands ont donc compensé la perte de volumes observée dans d'autres bassins, notamment dans le Grand Est et le Grand Ouest, les deux autres principaux producteurs. Ces trois bassins principaux représentent 90 % des fabrications en 2014, une proportion équivalente à celle de 2008.

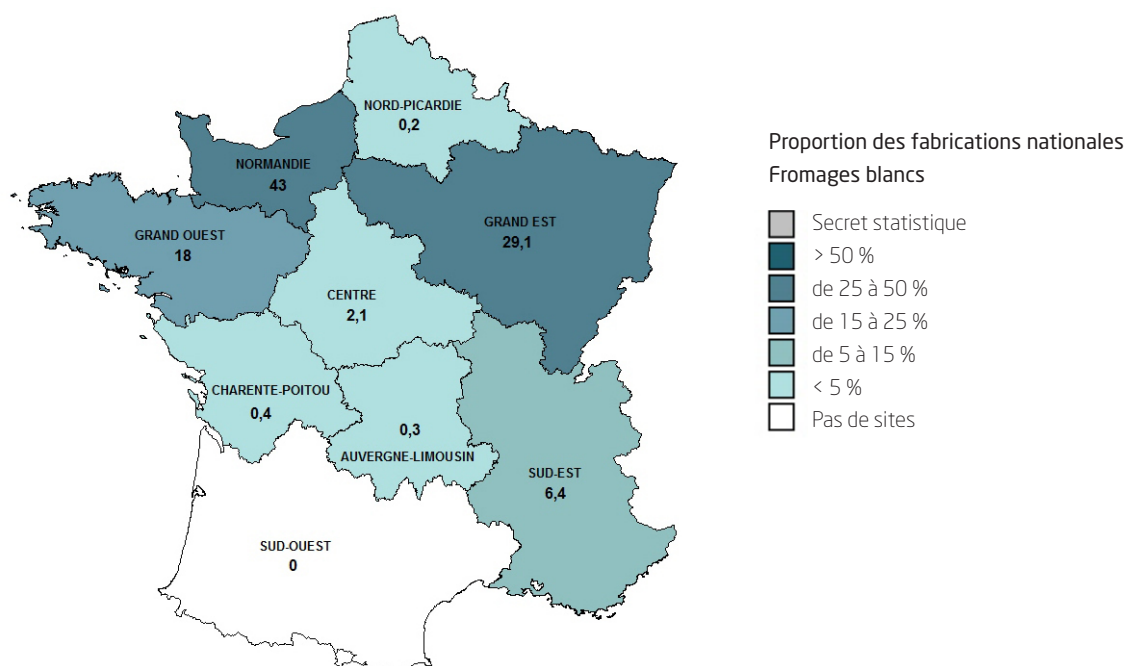
La production de fromages blancs et petits suisses est quasi inexistante en Auvergne-Limousin, Charente-Poitou et Nord-Picardie (moins de 1 % des volumes totaux), ce qui peut être lié à la consommation des ménages pour ces produits ultra-frais, particulièrement faible dans le Centre et le Nord (en raison de la plus faible densité de population).

La répartition du nombre de sites produisant des fromages blancs par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production des fromages blancs par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

2b. Les yaourts et laits fermentés

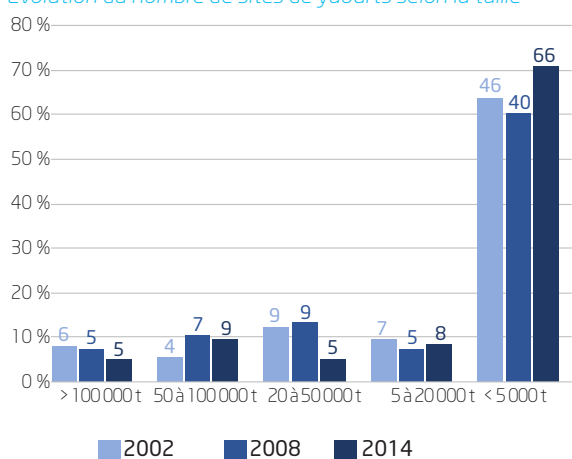
Organisation industrielle

Concernant les yaourts et laits fermentés, le parc industriel compte 93 sites en 2014, dont 70 % produisent moins de 5 000 tonnes. Ces petits sites ont vu leurs effectifs croître ce qui a entraîné une augmentation de leurs fabrications totales (et leur part) sur les six dernières années.

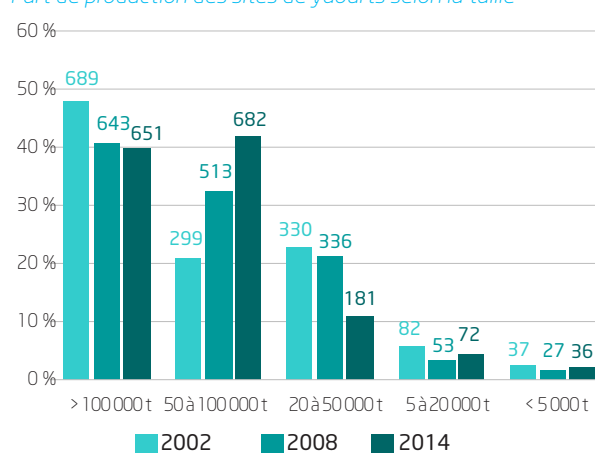
Les grands sites de plus de 100 000 tonnes fournissent 40 % de la production, une part quasi stable par rapport à 2008, pour un nombre de sites inchangé. Si en 2008 ces sites assuraient la plus grosse part de la production, ce n'est plus le cas six ans plus tard. Ils ont été supplantés par les sites de taille intermédiaire de 50 à 100 000 tonnes, dont les effectifs ont progressé en même temps que leur taille moyenne (+ 2 400 tonnes).

Les sites de taille inférieure (20 à 50 000 tonnes) sont en relative perte de vitesse, de par la réduction de leurs effectifs, alors qu'ils conservent une taille moyenne à peu près stable.

Évolution du nombre de sites de yaourts selon la taille



Part de production des sites de yaourts selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.
Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

Les trois premiers groupes assurent en 2014 un peu moins de 64 % de la production de yaourts et laits fermentés, sur douze sites (13 % des établissements). Ce trio se compose de Danone, Yoplait France SAS et Agrial, trois opérateurs qui ont augmenté leur production entre 2008 et 2014. Comme pour les fromages blancs et petits suisses, Yoplait France est traité indépendamment de Sodiaal, qui ne possède pas la majorité du capital (détenue par General Mills). Agrial monte sur le podium, alors que le groupe était même absent du top 10 en 2008, grâce à l'activité de Sénagral qui lui appartient en totalité depuis 2014 justement et la cession des parts de Senoble dans cette société. De fait, Senoble disparaît du classement des dix plus gros opérateurs.

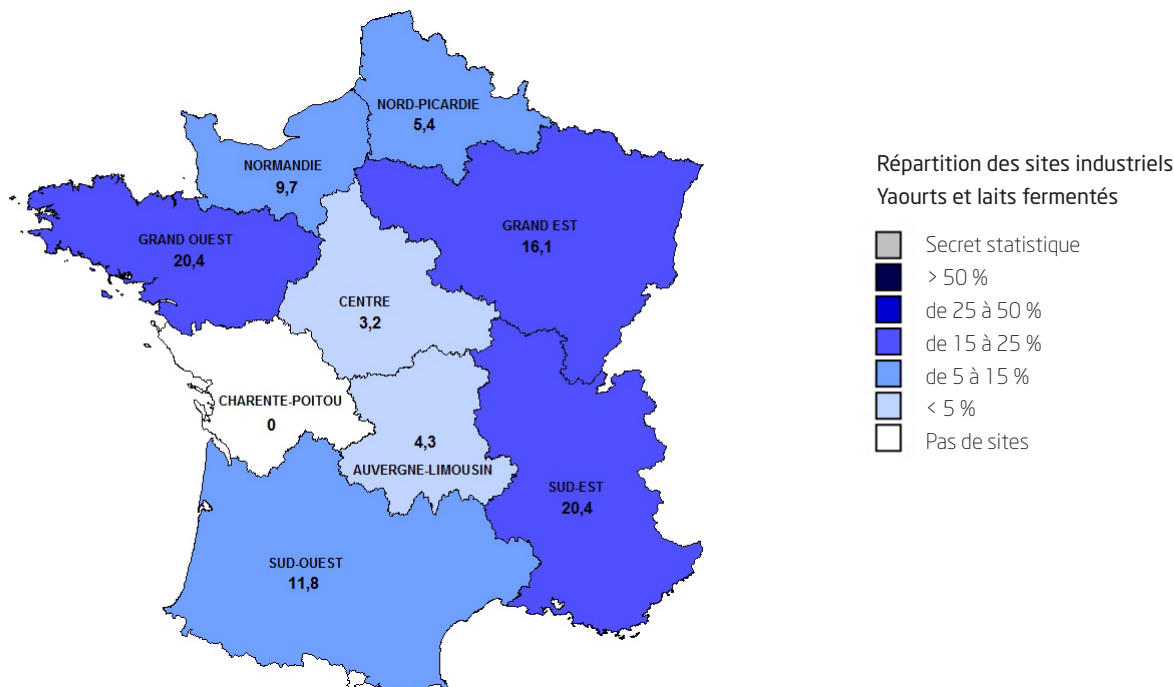
Ce top 10 est constitué, outre les trois groupes cités précédemment, de Novandie, Lactalis, Sodiaal, Laïta, Sill, Triballat Noyal (spécialisé dans les yaourts biologiques) et Alsace Lait, et réalise un peu moins de 96 % des volumes (contre presque 99 % six ans plus tôt). En 2008, Sill rachète la Laiterie de Saint-Malo et reprend notamment son activité sur la fabrication de yaourts (natures, sucrés, aromatisés aux fruits), qu'elle a d'ailleurs développé au cours des six années suivantes. Le groupe Alsace Lait a quant à lui bénéficié du rachat de l'entreprise Savoie Yaourt en 2009 pour entrer dans le top 10.

Restent un peu plus de 4 % des fabrications assurées par deux tiers des sites, dont une grande partie sont de petites entreprises indépendantes et de portée régionale.

Répartition géographique de la production

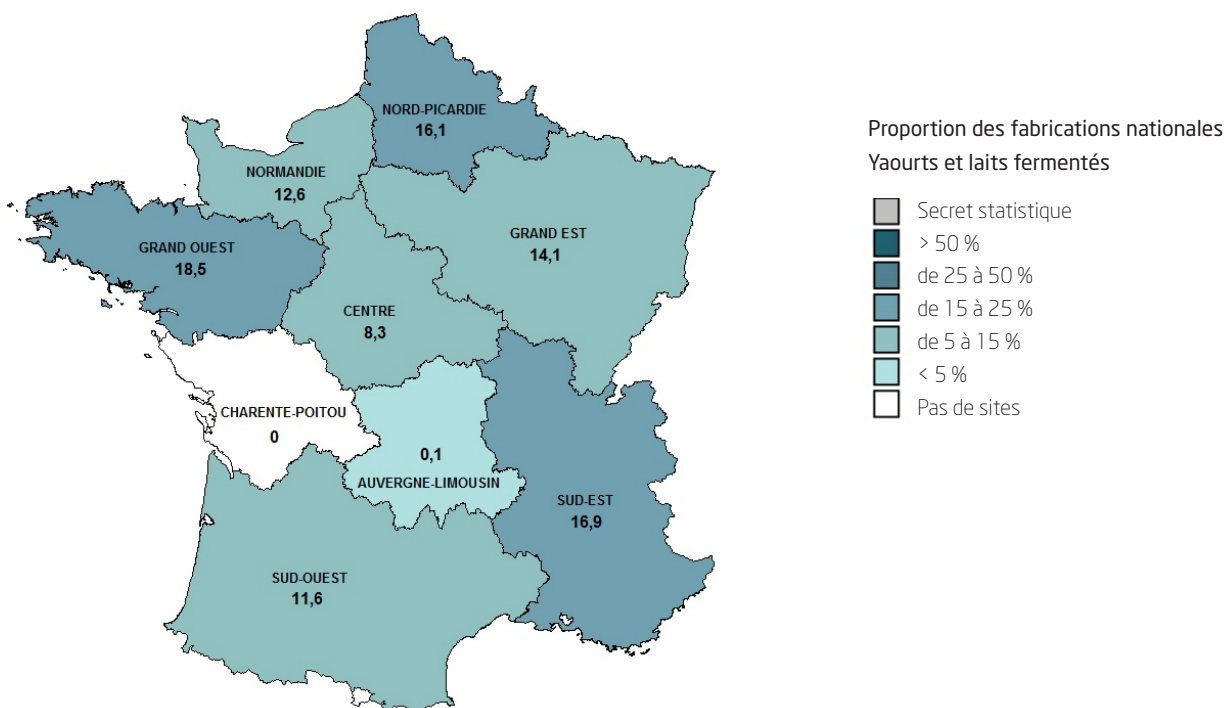
La production de yaourts et laits fermentés est répartie sur l'ensemble du territoire, à l'exception du bassin Charente-Poitou qui ne compte aucun site industriel. Cinq bassins regroupent entre 10 et 20 % des sites. La répartition apparaît encore plus homogène d'un point de vue des volumes produits, puisque six bassins fournissent de 12 à 18 % de la production (et le bassin Centre n'est pas très loin derrière grâce à une augmentation de 16 % de ses fabrications entre 2008 et 2014). Seule la production du bassin Auvergne-Limousin est négligeable. Mais cette zone fait également partie de la région où la consommation totale de yaourts est la plus faible en France, en raison de sa plus faible densité de population et même si la consommation moyenne par ménage est supérieure de la moyenne nationale.

La répartition du nombre de sites produisant des yaourts par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production des yaourts par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Cette organisation de la production par bassin a assez peu évolué depuis 2008. Toutefois, sans perdre de sites, le bassin Sud-Est a enregistré une baisse de sa production de 12 % et, par conséquent, un recul dans sa représentativité nationale. Le bassin Sud-Ouest a en revanche été marqué par l'ouverture de nouveaux sites ce qui a participé à l'augmentation de ses fabrications (+ 7,7 %).

2c. Les desserts lactés frais

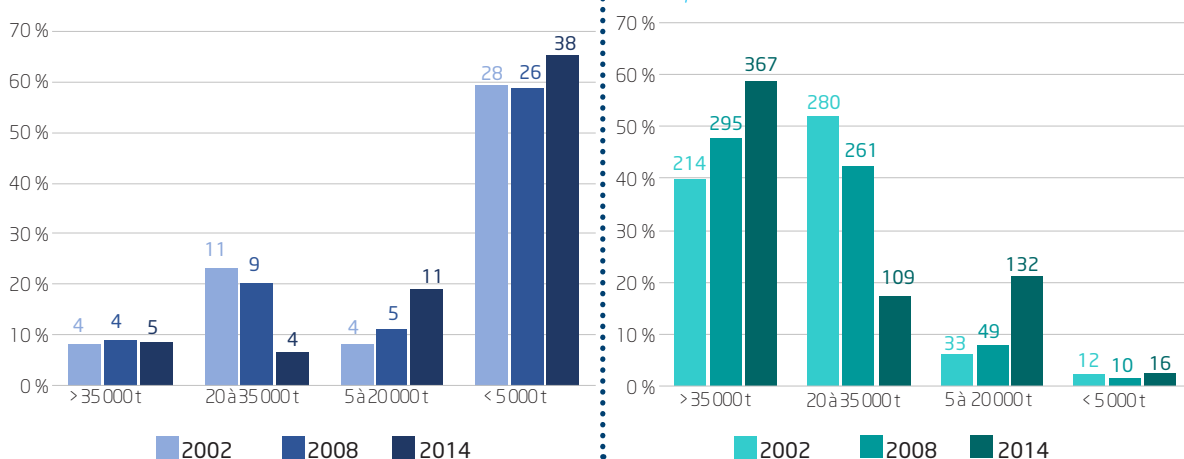
Organisation industrielle

Les desserts lactés frais sont les produits ultra-frais présentant la plus forte concentration industrielle avec « seulement » 58 sites en 2014. La proportion des plus petits sites (< 5 000 tonnes) a dépassé 60 % en 2014 et celle des sites de 5 à 20 000 tonnes a presque atteint 20 %. Ces deux classes ont enregistré une hausse de leur part dans les fabrications totales passant par un renforcement de leur production moyenne pour les sites de 5 à 20 000 tonnes (de 9 800 à 12 000 tonnes).

C'est également le cas pour les grands sites, de plus de 35 000 tonnes, dont la part de production a atteint 59 % en 2014. Cette évolution est la conséquence de la présence d'un site supplémentaire, alors que la taille moyenne de ces grands sites est restée identique (à environ 73 milliers de tonnes).

Les sites de 20 à 35 000 tonnes sont non seulement deux fois moins nombreux en 2014 qu'en 2008 mais également d'une taille un peu plus limitée (- 1 800 tonnes). S'ils représentaient environ 42 % des fabrications en 2008, leur part n'est plus que de 17 % six ans plus tard.

Évolution du nombre de sites de desserts lactés selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

Concernant les desserts lactés, la concentration commerciale est plus prononcée que sur les autres produits ultra-frais traités précédemment. En effet, les trois premiers groupes réalisent les trois quarts des fabrications, une proportion qui a progressé depuis 2008, où elle était d'un peu plus de 71 %. Ce trio de tête est composé dans l'ordre de Lactalis, Novandier et Danone, les mêmes groupes qu'en 2008 même si leurs places respectives ont évolué.

En tenant compte des dix premiers groupes, le cumul des fabrications atteint 99 %. Le top 10 est complété, outre les trois groupes déjà cités, par : Agrial, la Laiterie Saint-Père, Senoble, Yoplait France SAS, Triballat Rians, Sill et Triballat Noyal. En cédant ses parts dans Sénagral à Agrial en 2014, Senoble s'est désengagée, en 2014, du marché des MDD en produits laitiers. L'entreprise, qui possède encore une production de desserts lactés, s'est recentrée sur un type précis d'offre. En effet, elle a créé en 2012 une filiale « Senoble Desserts Premium » qui comprend l'usine d'Aytré en Charente-Maritime et est spécialisée dans la production de desserts haut de gamme. Grâce au rachat de la Laiterie de Saint-Malo en 2008 et son activité sur les desserts lactés, le groupe Sill a fait son entrée dans le top 10.

Les derniers volumes (1 %) sont apportés par une petite trentaine d'opérateurs, pour la plupart des entreprises indépendantes.

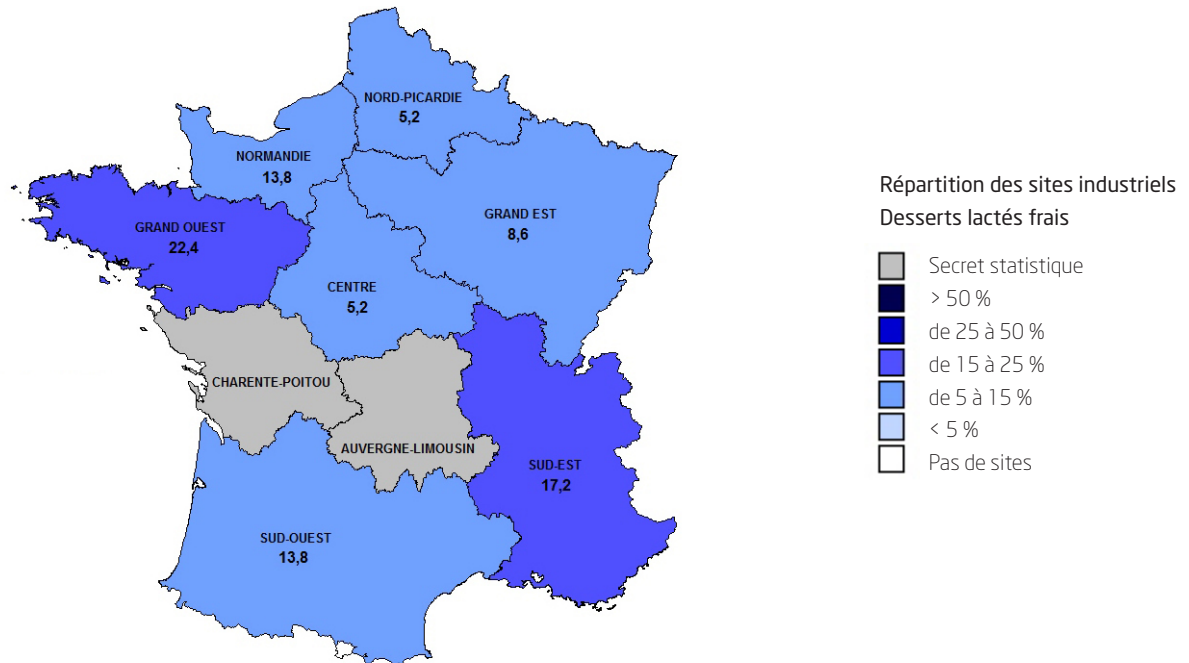
Répartition géographique de la production

Les sites fabriquant des desserts lactés frais sont localisés majoritairement dans quatre bassins : Normandie, Grand Ouest, Sud-Ouest et Sud-Est, qui cumulent 63 % des unités industrielles. Mais ce sont surtout de petits sites dans le bassin Sud-Ouest, qui produisent seulement 7 % des volumes de desserts lactés.

Le bassin Nord-Picardie concentre 26 % de la production, sur trois sites : il s'agit du premier bassin producteur. Il alimente notamment la région parisienne. En cumul, les quatre plus gros bassins producteurs fournissent 77 % des volumes, comme en 2008.

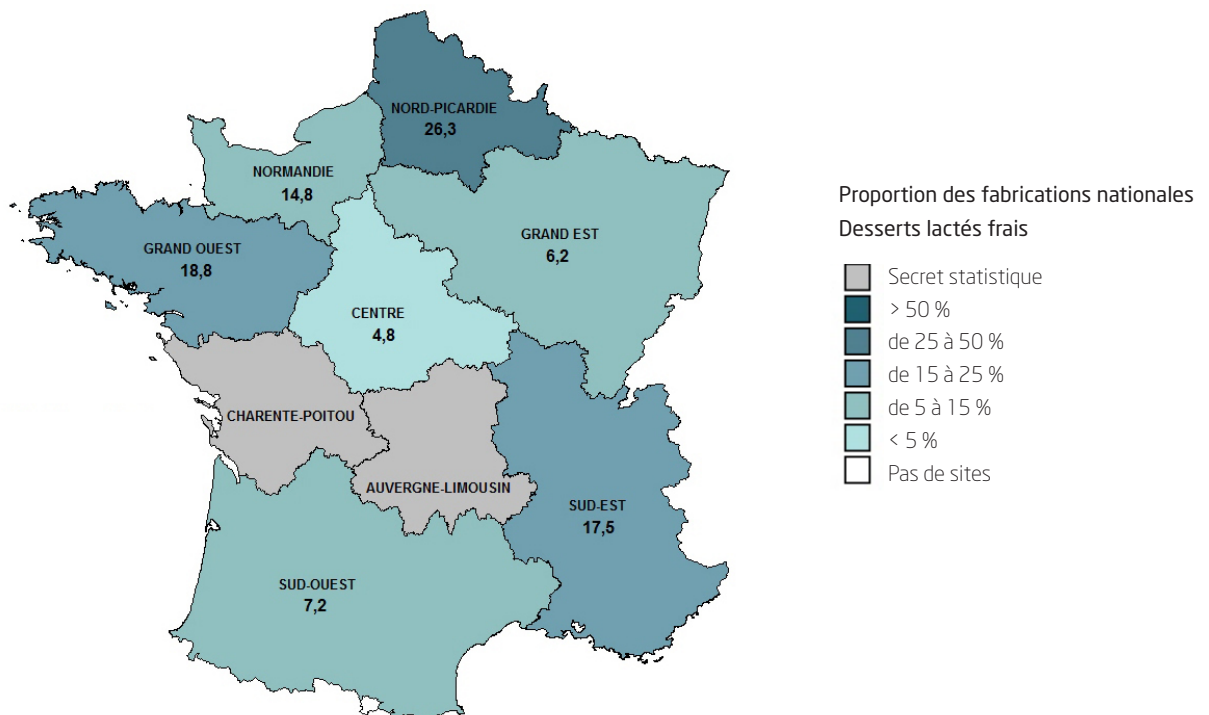
L'augmentation de la production de desserts lactés frais observée à l'échelle nationale entre 2008 et 2014 est due à une progression des fabrications dans les bassins Sud-Ouest (+ 30,5 %), Normandie (+ 10,3 %), Sud-Est (+ 7,6 %) et Grand Ouest (+ 2,0 %) alors que des replis ont pu être constatés dans les autres bassins, notamment le principal en termes de volume (Nord-Picardie, - 6,1 %).

La répartition du nombre de sites produisant des desserts lactés par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production des desserts lactés par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

3. Le beurre

La MGLA (matière grasse laitière anhydre) et le butteroil ont été exclus de cette analyse. Seul le beurre (y compris de sérum) a été pris en compte dans cette partie. Il représente 85 % des volumes de matières grasses solides en 2014.

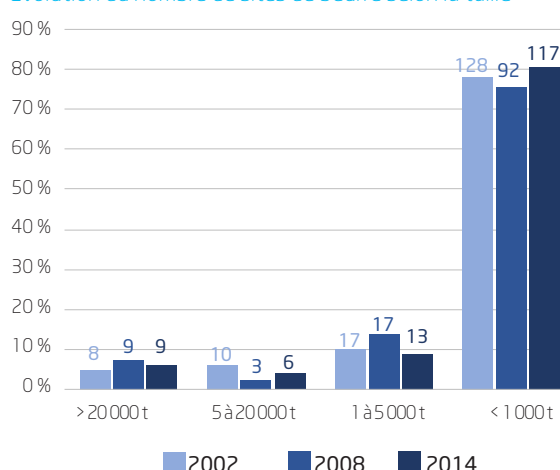
Les fabrications de beurre se sont établies à 365,8 milliers de tonnes en 2014, en progression de 5,0 % par rapport à 2008. La France reste déficitaire sur ce produit, dépendant donc des importations, d'autant plus que la consommation s'est raffermie ces dernières années.

Organisation industrielle

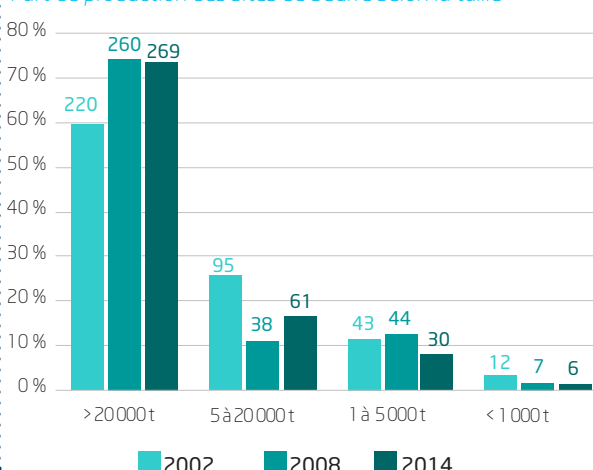
Une phase de restructuration s'est déroulée entre 2002 et 2008 : elle s'est conclue par la disparition de 42 sites industriels fabriquant du beurre. En 2014, les effectifs ont atteint 145 sites (des données non comparables à celles de 2008). Plus de 80 % de ces sites sont de taille restreinte : appartenant à la catégorie de moins de 1 000 tonnes, mais produisant en moyenne moins de 50 tonnes de beurre par an. La part de ces sites dans la production de beurre, déjà négligeable en 2008, a reculé.

La majorité de la production de beurre (plus de 70 %) est assurée par neuf sites fabriquant plus de 20 000 tonnes par an. Leur nombre comme leur production totale sont restés stables entre 2008 et 2014. Dans l'espace des six dernières années, il y a eu peu d'investissements et donc peu de restructurations sur ces sites de taille déjà conséquente. Une restructuration a cependant eu lieu sur les sites de tailles plus modestes, conduisant à un accroissement du nombre de sites de 5 à 20 000 tonnes aux dépens de ceux de 1 000 à 5 000 tonnes.

Évolution du nombre de sites de beurre selon la taille



Part de production des sites de beurre selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

La restructuration industrielle observée entre 2002 et 2008 s'était accompagnée d'une réorganisation des opérateurs laitiers. Les changements dans le paysage de la filière beurre ont été nettement moins significatifs entre 2008 et 2014. En effet, les trois premiers groupes réalisent 58 % des volumes, contre 52 % six ans auparavant, sachant que ce top 3 est constitué des mêmes groupes, selon le même classement : Lactalis, Sodiaal et Laïta (qui résulte de la fusion de Coopagri Bretagne, Even et Terrena en 2009 et donc Uclab). Ces volumes sont produits par un total de huit sites (soit 5,5 % du parc industriel). La production de beurre est donc d'abord réalisée par de grands groupes généralistes qui disposent d'outils pour valoriser la matière grasse laitière issue de leur propre collecte, ou celle de groupes qui ne disposent pas de ces outils.

Les dix premiers groupes fournissent 92 % des fabrications de beurre, une part en augmentation de 9 points par rapport à 2008. On y retrouve de grands groupes laitiers : Savencia (qui a repris entre autre l'activité beurre de Terra Lacta en 2013, et qui pointe à la 4^e place juste derrière Laïta), Eurial, Lact'Union (avec notamment une production de beurre biologique), Isigny Sainte-Mère (et son beurre AOP « beurre d'Isigny »), mais également des sociétés plus spécialisées dans la fabrication de beurre : Fléchar (qui produit des beurres de table, mais qui est également spécialiste des beurres pâtisseries et des beurres industriels), Sill (et sa gamme de beurres de baratte demi-sel et au sel de Guérande), la Laiterie de Montaigu.

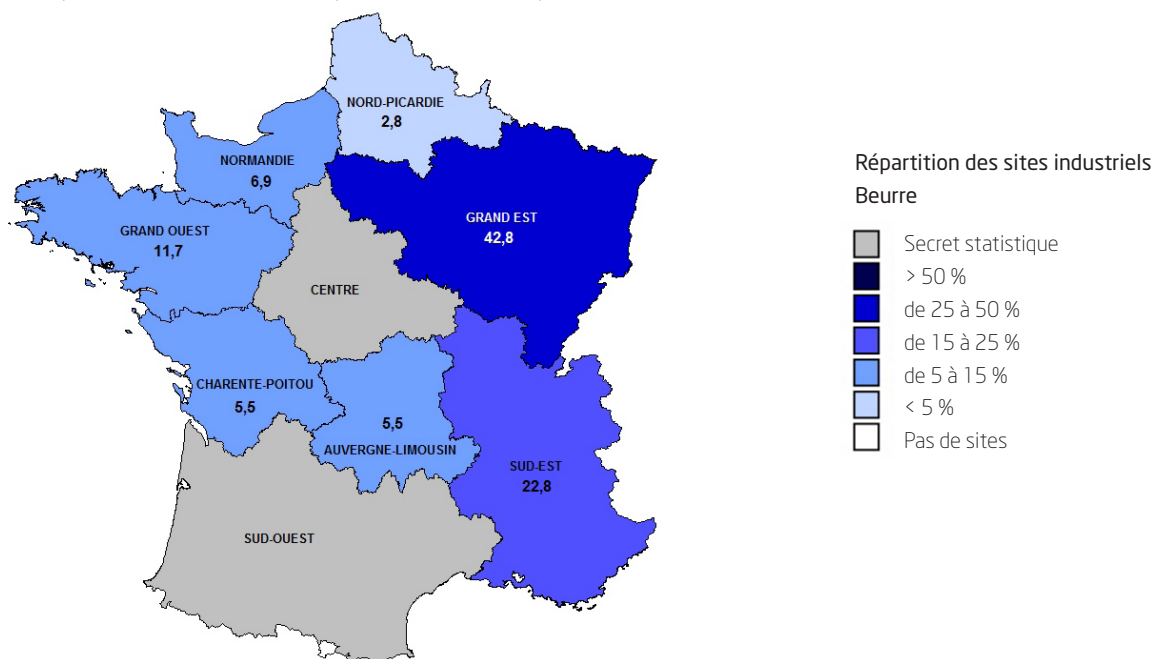
Les volumes restants (un peu moins de 8 %) sont répartis sur environ 87 % des sites industriels, soit plus d'une centaine de petits ateliers. Il s'agit pour beaucoup d'entreprises régionales dont la production est destinée à une consommation locale.

Répartition géographique de la production

Environ les deux tiers de la production de beurre sont concentrés dans les bassins Grand Ouest et Normandie, qui ne regroupent pourtant qu'un cinquième des sites industriels ; mais il s'agit des plus grands. Cette concentration s'est intensifiée au fil des années, ces deux bassins produisant 58 % du beurre national en 2002 et presque 62 % en 2008. Le bassin Grand Ouest, avec un accroissement de 20 % de sa production entre 2008 et 2014, est responsable de la totalité de la hausse des fabrications nationales.

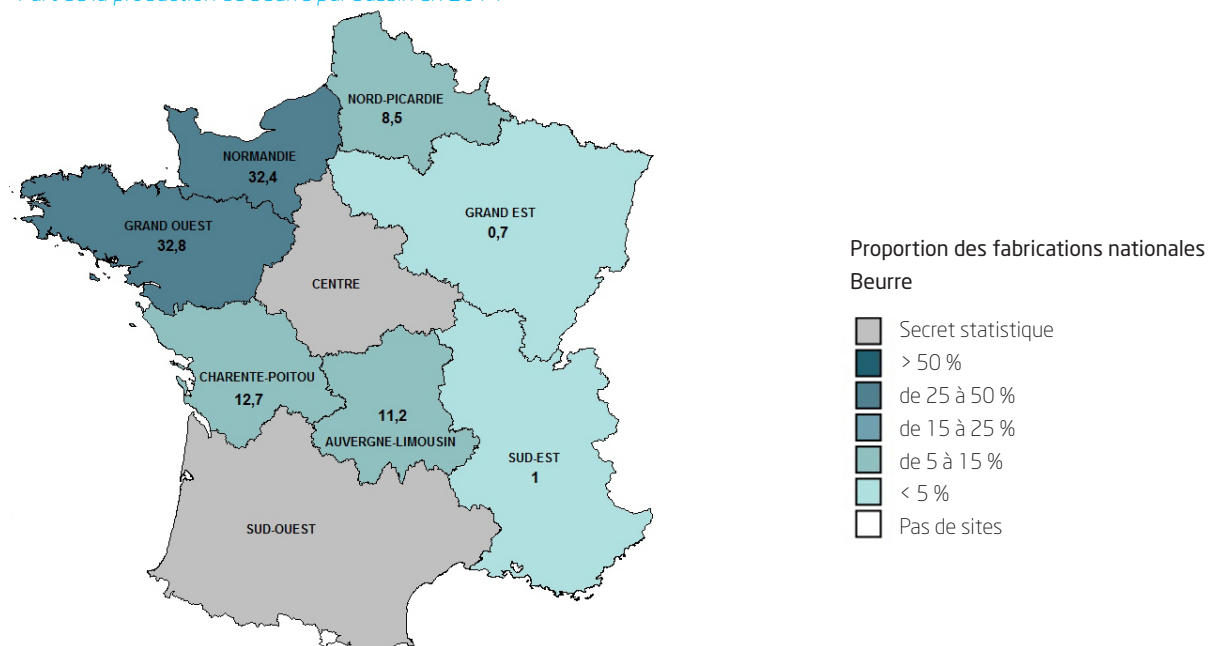
Le bassin Grand Est compte 62 sites soit 43 % des effectifs. Il s'agit du bassin le plus dense en unités de transformation, alors que le bassin Sud-Est détenait cette position six ans plus tôt. L'un comme l'autre sont néanmoins des zones où la production de beurre est quasiment anecdotique, tout comme dans le Centre. Ces niveaux de fabrication sont concordants avec la consommation locale de beurre qui y est plus faible que dans les autres bassins, notamment dans l'Ouest.

La répartition du nombre de sites produisant du beurre par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production de beurre par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

4. La crème conditionnée

Cette famille de produits laitiers comprend la crème fraîche (allégée et à 30 % de matière grasse et plus) et la crème longue conservation. Elles sont analysées séparément dans la suite de l'étude afin de mettre en évidence leurs différences d'organisation industrielle.

Évolution des fabrications de crème conditionnée

1 000 tonnes	2002	2008	2014	%14/08
Crème fraîche	155	160	167	+ 4,0 %
Crème longue conservation	175	195	255	+ 30,6 %
Total	330	356	422	+ 18,6 %

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Sous l'impulsion d'une demande nationale en constante croissance, les fabrications de crème conditionnée ont connu un formidable essor ces douze dernières années, en particulier les crèmes longue conservation. Sur cette période, cette production s'est développée de 45,5 % pour atteindre 60,5 % des volumes totaux, alors que ce produit représentait 53 % du total des crèmes conditionnées en 2002.

La spécialisation et la polyvalence des sites produisant de la crème conditionnée

Le nombre total de sites ayant fabriqué de la crème conditionnée en 2014 s'établit à 178. Les sites industriels de crème conditionnée sont caractérisés par leur fort degré de spécialisation. En effet, parmi ces 178 sites, seuls quatre présentent une double activité, à la fois sur la crème fraîche et la crème longue conservation. Et parmi ces quatre sites, trois produisent plus de 85 % d'un type de crème.

Les 161 sites spécialisés sur la production de crème fraîche fournissent 80 % des volumes totaux de ce produit. Il existe 13 sites spécialisés sur la crème longue conservation, qui fournissent deux tiers de la production.

Le niveau de spécialisation des sites fabriquant de la crème conditionnée en 2014

	Crème fraîche	Crème longue conservation	Total
Sites spécialisés (100%)			
Nombre de sites spécialisés	161	13	174
% Nombre total de sites	90,4 %	7,3 %	97,8 %
Fabrications du produit (1 000 t)	133,5	170,8	
% Fabrications totales du produit	80,1 %	66,9 %	
Sites à prédominance sur un produit (> 50 %)			
Nombre de sites à prédominance	1	3	4
% Nombre total de sites	0,6 %	1,7 %	2,2 %
Fabrications du produit (1 000 t)	s.	82,2	
% Fabrications totales du produit	s.	32,2 %	

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP (s. : secret statistique)

4a. La crème fraîche

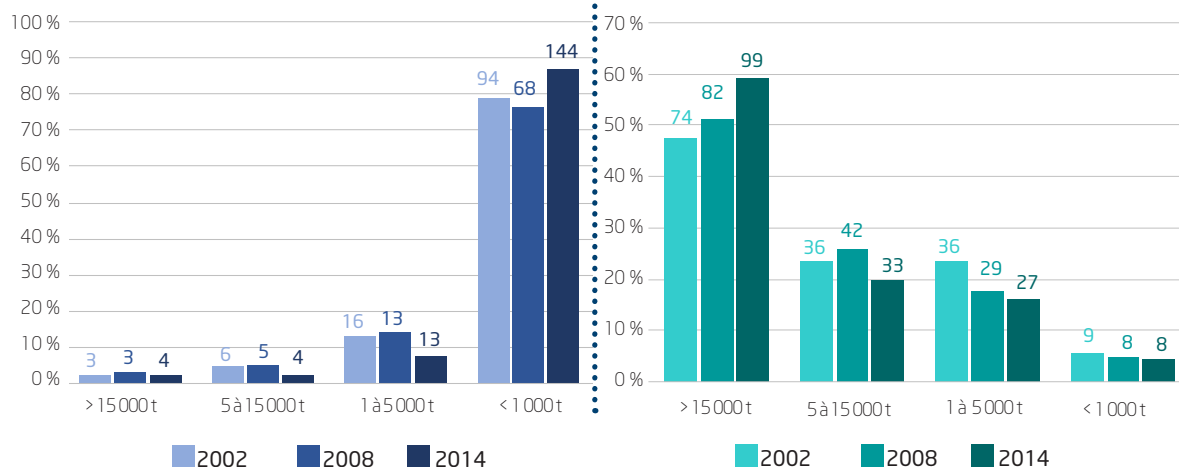
Organisation industrielle

Sur les 165 sites produisant de la crème fraîche, 87 % environ fournissent moins de 1 000 tonnes en 2014. La plupart de ces sites fabriquent même moins de 10 tonnes, ce qui explique la production moyenne de ces unités industrielles à 53 tonnes par établissement pour l'année 2014.

À côté de ces multiples petits sites existent quatre gros sites, ayant produit plus de 15 000 tonnes de crème fraîche en 2014 et qui comptent pour près de 60 % des fabrications totales. La part de cette catégorie s'est améliorée puisqu'elle était de 51 % en 2008. Cette hausse est la conséquence de la présence d'un site supplémentaire, alors que la taille moyenne de ces gros sites a légèrement régressé (2 800 tonnes).

La catégorie des sites de plus de 15 000 tonnes est la seule à avoir progressé en volume comme en proportion des fabrications. Dans la catégorie inférieure (de 5 à 15 000 tonnes), la baisse est liée à la modification de l'échantillon, avec un site de moins, alors que dans la catégorie de 1 à 5 000 tonnes, la taille moyenne a un peu diminué, à nombre de sites constant.

Évolution du nombre de sites de crème fraîche selon la taille • Part de production des sites de crème fraîche selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

En 2014, les trois premiers groupes réalisent 54 % des fabrications de crème fraîche française, sur cinq sites (3 % des effectifs totaux). Cette proportion de la production a peu varié puisqu'elle s'établissait à un peu moins de 53 % en 2008, et la légère progression est à mettre au compte du leader sur ce secteur. Les groupes concernés par ce top 3 sont globalement les mêmes : Yoplait France SAS, Agrial et Lactalis. Yoplait France est toujours considérée comme une entité à part entière bien que son capital soit détenu à 49 % par Sodial (et à 51 % par General Mills). En 2008, la 2e place du podium était occupée par Senoble. En 2011, cette société a créé une joint-venture avec Agrial, Senagral, dont elle cède en totalité sa participation en 2014 à son opérateur associé. L'activité d'Agrial sur la crème a de plus été renforcée par sa fusion avec Coralis (usine de Cesson-Sévigné) en 2014. Ces évolutions expliquent l'apparition d'Agrial dans le trio de tête en 2014.

Les fabrications de crème fraîche des dix premiers groupes dépassent 89 %, contre un peu moins de 87 % six ans plus tôt. Ce top 10 inclut, outre les trois opérateurs déjà évoqués, les Maîtres Laitiers du Cotentin, Alsace Lait, Eurial, la Laiterie Saint Père, Savencia, Laïta et Sodial. Alsace Lait se distingue de ses concurrents grâce à sa Crème fraîche fluide d'Alsace, la seule en France à disposer du Label Rouge.

À côté de ces gros opérateurs existent de nombreux petits groupes et petites entreprises (plus d'une centaine), dont la production cumulée représente environ 10 % des fabrications nationales de crème fraîche.

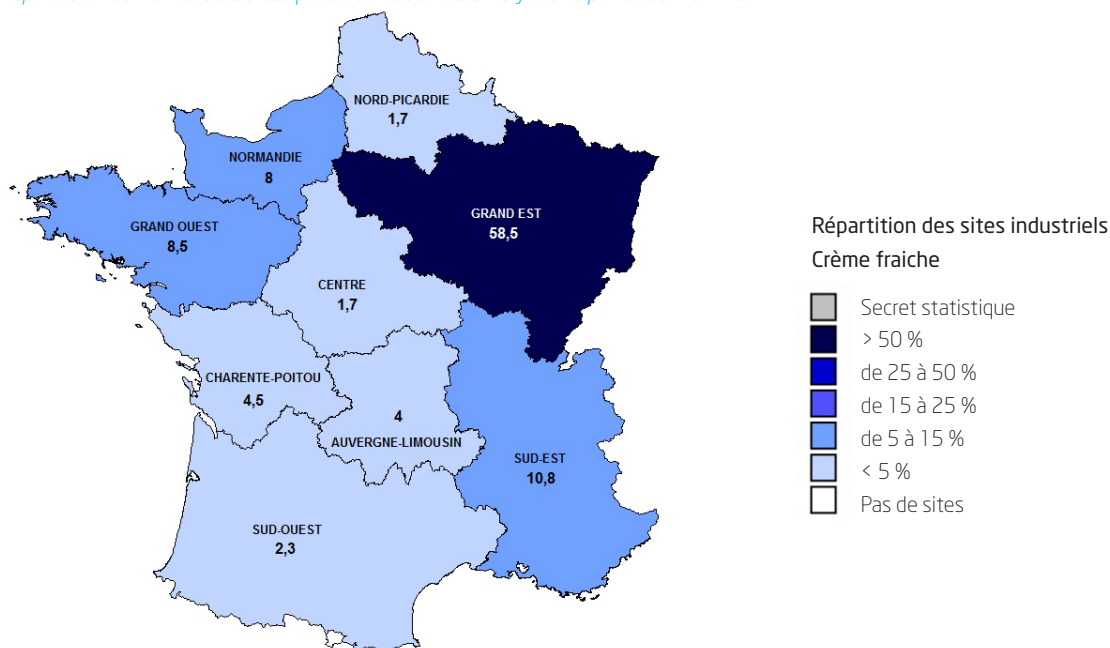
Répartition géographique de la production

Si la majorité de sites fabriquant de la crème fraîche est localisée dans le bassin Grand Est (58,5 % des effectifs), la production est répartie sur trois bassins à parts quasi égales : le Grand Est, le Grand Ouest et la Normandie. À eux trois, ces bassins apportent 87 % des fabrications totales. Il s'agit des bassins où la consommation de crème fraîche est la plus élevée par ménage et de fait parmi la plus élevée en volume total.

Parmi ces trois bassins, la Normandie a plus que doublé ses fabrications entre 2008 et 2014, compensant le repli constaté dans le Grand Ouest (35 %). Ces évolutions se sont faites, dans un cas comme dans l'autre, dans un contexte de légère augmentation du nombre de sites.

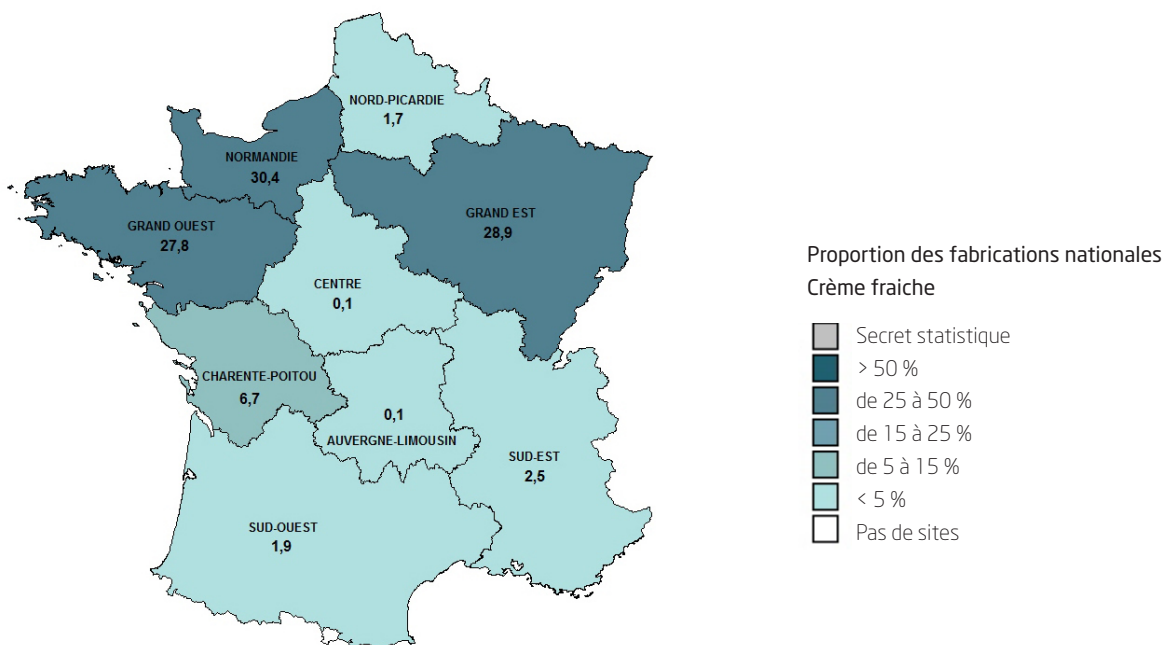
La production est négligeable dans cinq des neuf bassins laitiers, où le cumul des fabrications atteint seulement 6 % des fabrications totales de crème fraîche, une proportion toutefois en progression par rapport à 2008 où elle dépassait à peine 4 %.

La répartition du nombre de sites produisant de la crème fraîche par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production de la crème fraîche par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

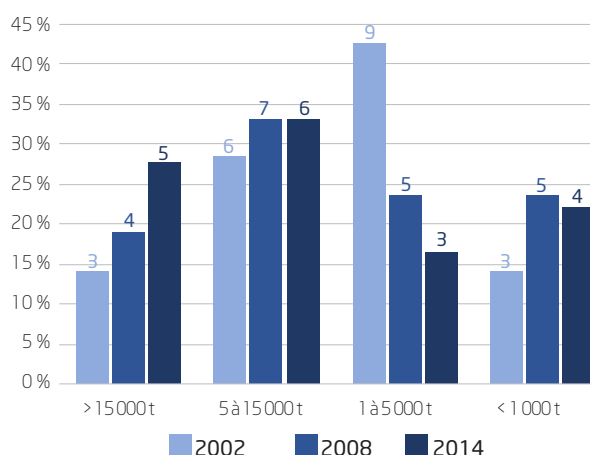
4b. La crème longue conservation

Organisation industrielle

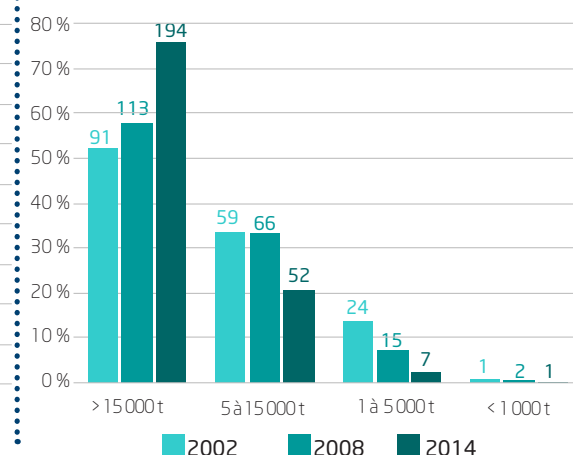
La spécificité de la filière de la crème longue conservation est sa forte concentration, qui s'est renforcée en 2014. En effet, la totalité des fabrications est assurée par 18 établissements en 2014, contre 21 en 2008 (et 2002).

La répartition des sites est globalement homogène entre les différentes catégories de taille. On constate une augmentation de la proportion du nombre de plus grands sites aux dépens des plus petits : la tendance est donc à l'expansion des sites. Cette observation est confirmée par la hausse de la part de la production fournie par les sites de plus de 15 000 tonnes, qui passe de 58 % en 2008 à 76 % en 2014, en raison de la présence d'un établissement supplémentaire dans cette catégorie mais surtout d'un agrandissement des sites (+ 10 700 tonnes en moyenne, pour atteindre 38 900 tonnes en 2014). Dans les catégories de tailles inférieures, la tendance a été plutôt aux replis, tant du nombre de sites que des volumes produits (et de leurs représentativités respectives dans le total). Ces baisses cachent toutefois une légère augmentation de la taille moyenne des établissements.

Évolution du nombre de sites de crème longue conservation selon la taille



Part de production des sites de crème longue conservation selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

La filière de la crème longue conservation montre une concentration commerciale plus poussée que pour la crème fraîche. En effet, les trois premiers groupes, Savencia, Lactalis et Sodiaal, fournissent 74 % des volumes, une proportion en progression par rapport à 2008 (70 %). Ces trois opérateurs possèdent huit sites, soit 44 % du parc industriel sur cette filière. Savencia occupe désormais la première marche du podium grâce à son rapprochement avec Terra Lacta en 2013, dont elle a repris entre autre l'activité sur la crème, et a relégué Lactalis à la deuxième place. Si la production de ces deux opérateurs a progressé en six ans, celle de Sodiaal s'est au contraire tassée.

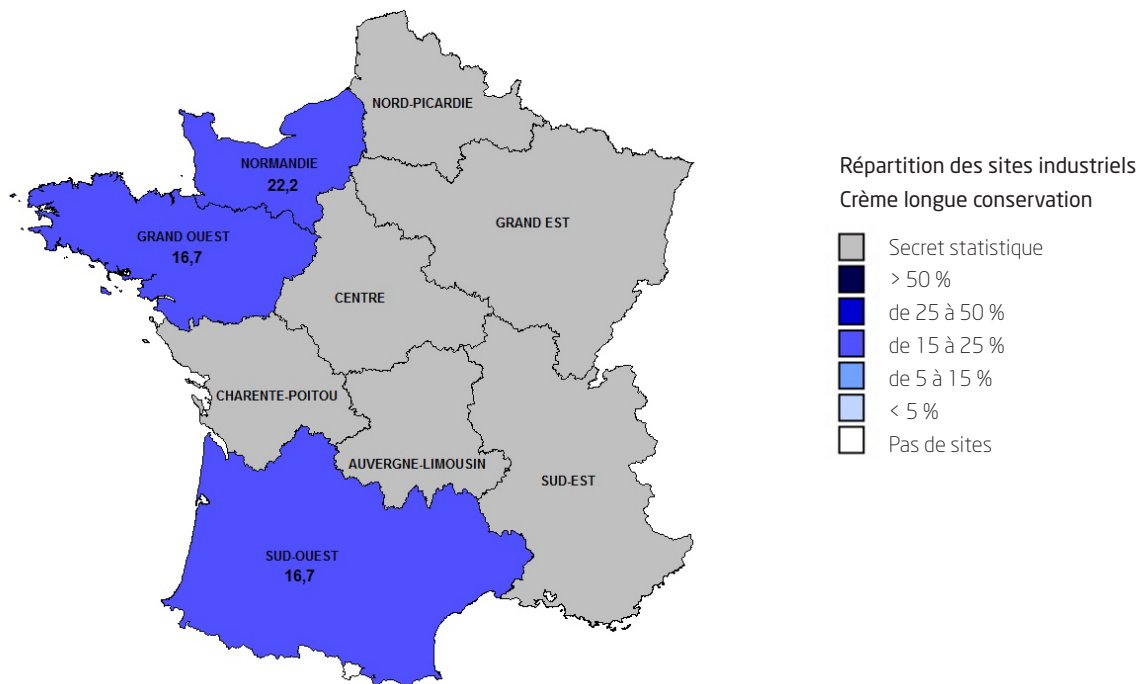
Compte tenu du faible nombre de sites, et donc de groupes (12), les dix premiers opérateurs fournissent quasiment 100 % des volumes de crème longue conservation. Le trio de tête est complété par de gros opérateurs et des entreprises indépendantes : la Laiterie Saint-Denis-de-l'Hôtel, les Maîtres Laitiers du Cotentin, la Laiterie de Montaigu, France Crème (FrieslandCampina France), Lact'Union, Alsace Lait et SA Gerentes.

Répartition géographique de la production

En raison du faible nombre de sites dans cette filière et de la concentration des acteurs, un grand nombre de bassins est soumis au secret statistique, ce qui limite l'analyse.

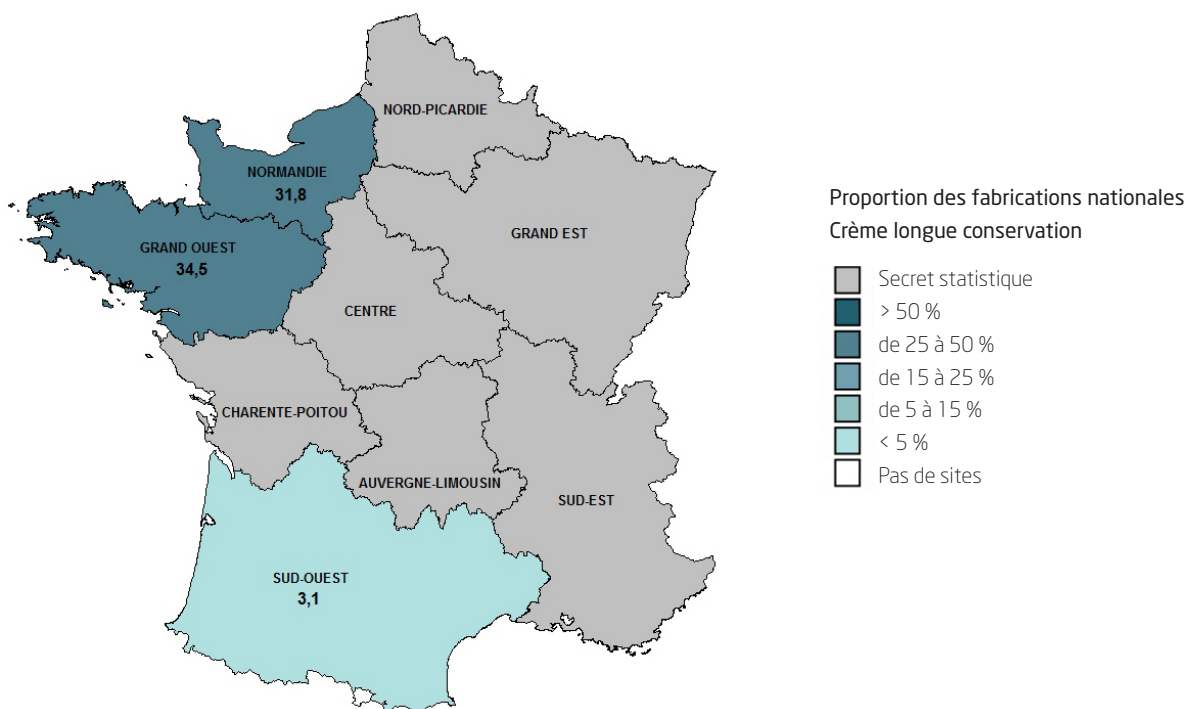
En 2014, le bassin Normandie compte le plus grand nombre d'établissements produisant de la crème longue conservation mais c'est le bassin Grand Ouest qui se positionne en tête sur les volumes fabriqués. Ces deux bassins regroupent 39 % des sites et deux tiers de la production. Ces proportions sont en repli par rapport à la situation de 2008, où ils comptaient 44 % des sites (neuf unités sur 21) et 70 % des fabrications. Ces bassins ont dû faire face à la concurrence des autres bassins dans lesquels les sites se sont agrandis. C'est notamment le cas du Sud-Ouest, même si en cumul la production de ses trois sites reste encore faible.

La répartition du nombre de sites produisant de la crème longue conservation par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production de la crème longue conservation par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

5. Les fromages au lait de vache

Cette grande catégorie de produits intègre : les fromages frais « au couteau » c'est-à-dire à tartiner, les fromages à pâte molle, les fromages à pâte persillée, les fromages à pâte pressée cuite, les fromages à pâte pressée non cuite, les fromages à pâte filée, les fromages fondus.

Évolution des fabrications de fromages

1 000 tonnes	2002	2008	2014	%14/08
Fromages frais	58,5	68,2	70,8	+ 3,9 %
Fromages à pâte molle	446,1	437,7	421,8	- 3,6 %
Fromages à pâte persillée	37,1	36,5	38,5	+ 5,5 %
Fromages à pâte pressée non cuite	209,7	244,0	246,5	+ 1,1 %
Fromages à pâte pressée cuite	322,4	325,8	343,0	+ 5,3 %
Fromages à pâte filée	31,8	36,1	77,5	+ 114,4 %
Fromages fondus	132,1	132,9	136,9	+ 3,0 %
Total	1 237,7	1 281,1	1 335,1	+ 4,2 %

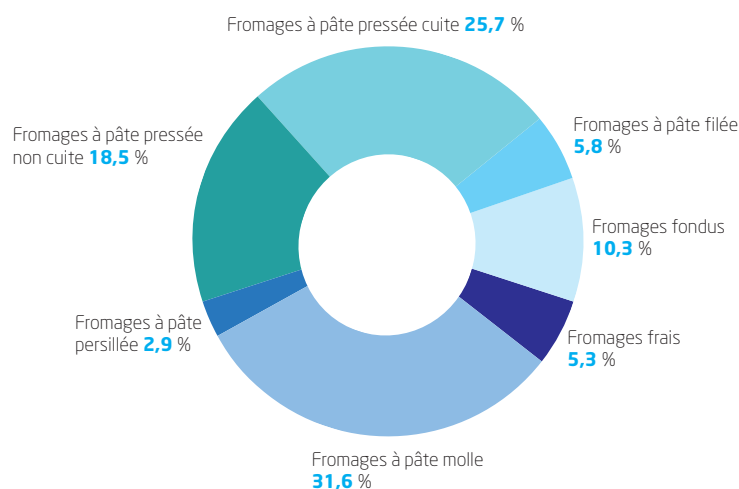
Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

En 2014, les fabrications de fromages se sont élevées à 1,34 million de tonnes (en poids frais), en progression de 4,2 % par rapport à 2008. Sur cette période, toutes les productions ont été orientées à la hausse, à l'exception des fromages à pâte molle. Le camembert, qui représente 23 % des volumes des pâtes molles, est le principal responsable de cette baisse (- 12,7 %) mais les bries et coulommiers (37,3 % des volumes) ont également reculé (- 1,0 %).

Les autres productions de fromages ont été plus dynamiques. C'est notamment le cas des fromages à pâte pressée cuite (26 % des volumes totaux de fromages), dont les fabrications se sont développées de 5,3 %, et des fromages à pâte pressée non cuite (18 %), qui ont progressé de 1,1 % grâce à la hausse de 1,6 % sur la raclette, le fromage le plus emblématique de cette famille.

Même si les volumes sont moins importants, les autres productions de fromages ont été en croissance entre 2008 et 2014. Les volumes de fromages à pâte filée ont notamment plus que doublé en six ans, en lien avec le développement de la consommation de mozzarella.

Part des fabrications de chaque type de fromages en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Dans la suite de l'étude, les trois principales familles de fromages (en volume) sont analysées plus en détail, tout comme les fromages frais, afin de mettre en évidence les différences avec les fromages blancs (de la famille de l'ultra-frais) présentés précédemment.

5a. Les fromages frais

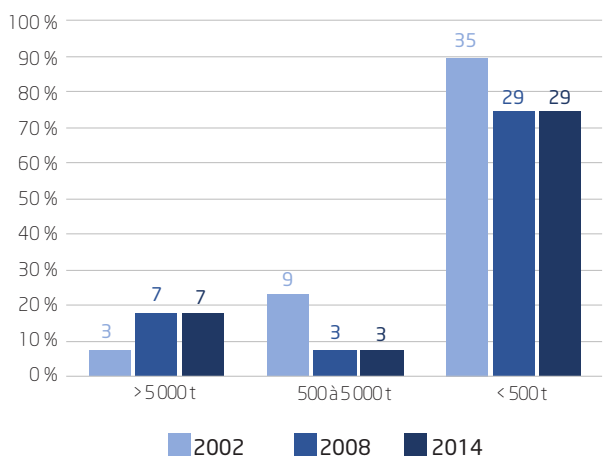
Après avoir enregistré une croissance forte entre 2002 et 2008 (+ 16,4 %), la progression des fabrications de fromages frais a ralenti au cours des six années suivantes (+ 3,9 %) pour s'établir à près de 71 milliers de tonnes en 2014.

Organisation industrielle

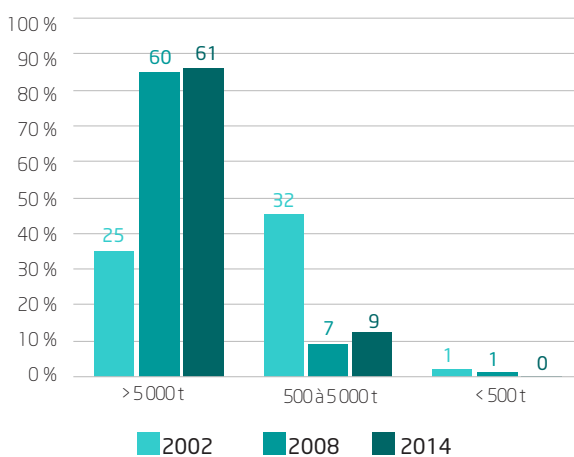
Les données de l'enquête mensuelle laitière indiquent que la restructuration des sites industriels produisant des fromages frais s'est effectuée principalement entre 2002 et 2008. En effet, au cours des six années suivantes, aucun changement majeur n'est survenu. Le nombre de sites est resté constant, tout comme la répartition de ces sites par taille et leurs fabrications respectives.

Plus de 86 % de la production de fromages frais est assuré par sept « grands » sites, dont les fabrications moyennes annuelles dépassent 8 000 tonnes.

Évolution du nombre de sites de fromage frais selon la taille



Part de production des sites de fromage frais selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.
Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

Les trois premiers groupes réalisent en 2014 près de 69 % de la production de fromages frais à tartiner, sur six sites (15 % des effectifs totaux). Le podium est occupé par Savencia, Bel et Laïta, chacun de ces groupes disposant de marques fortes sur ce type de fromages : St-Morêt et Tartare notamment pour Savencia, Boursin pour Bel, Paysan Breton pour Laïta. Ces trois groupes ont augmenté leur production entre 2008 et 2014. En 2012, Laïta a réalisé un plan d'investissement concernant son activité fromages alors que Savencia a fermé le site des fromageries Paul-Renard en 2009.

Le cumul des fabrications des dix premiers groupes atteint 99,7 %, réalisé sur 36 % des sites industriels. Le top 10 est complété par Fléchard, les Maîtres Laitiers du Cotentin (groupe qui a perdu deux places par rapport à 2008), Lactalis, les Fromageries Henri Hutin et trois entreprises indépendantes. La société Fléchard produit et commercialise deux types de fromage frais à tartiner : le « white cheese », défini comme un fromage à pâte tendre sans croûte, et le « combi white » dans la composition duquel entre en jeu de la matière grasse végétale.

Restent environ 25 sites, 25 groupes, qui fournissent 0,3 % des volumes de fromages frais. À l'exception de deux groupes de dimension nationale, il s'agit sinon de petites entreprises indépendantes.

Répartition géographique de la production

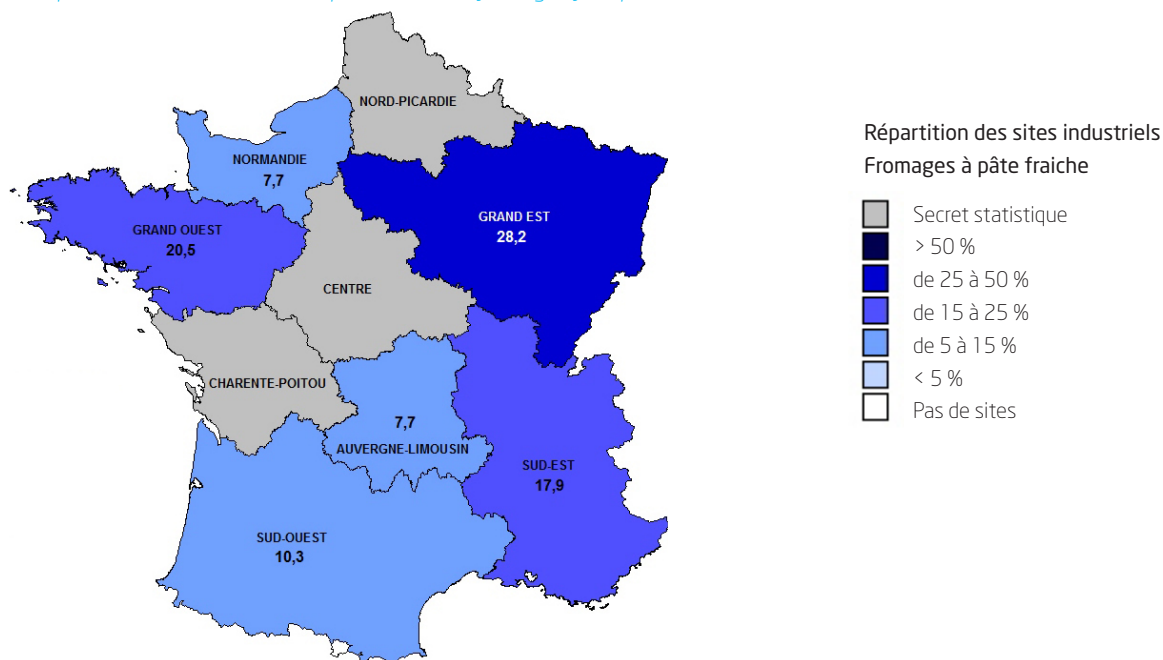
En 2014, deux tiers des sites industriels sont concentrés sur trois bassins : le Grand Est, le Grand Ouest et le Sud-Est. Il s'agit d'une proportion un peu plus importante que six ans auparavant (61,5 %). Mais l'évolution la plus marquante concerne la part de chacun de ces trois bassins : le Sud-Est a perdu des sites et de fait sa première place, au profit des deux autres bassins.

En termes de fabrications en revanche, c'est la Normandie qui domine, avec environ 40 % des volumes (une proportion similaire à celle de 2008). Le Grand Ouest et le Sud-Ouest complètent les approvisionnements et apportent près de 42 %

des volumes à eux deux, contre 36 % il y a six ans. Les fabrications ont progressé dans ces deux bassins au cours des six dernières années.

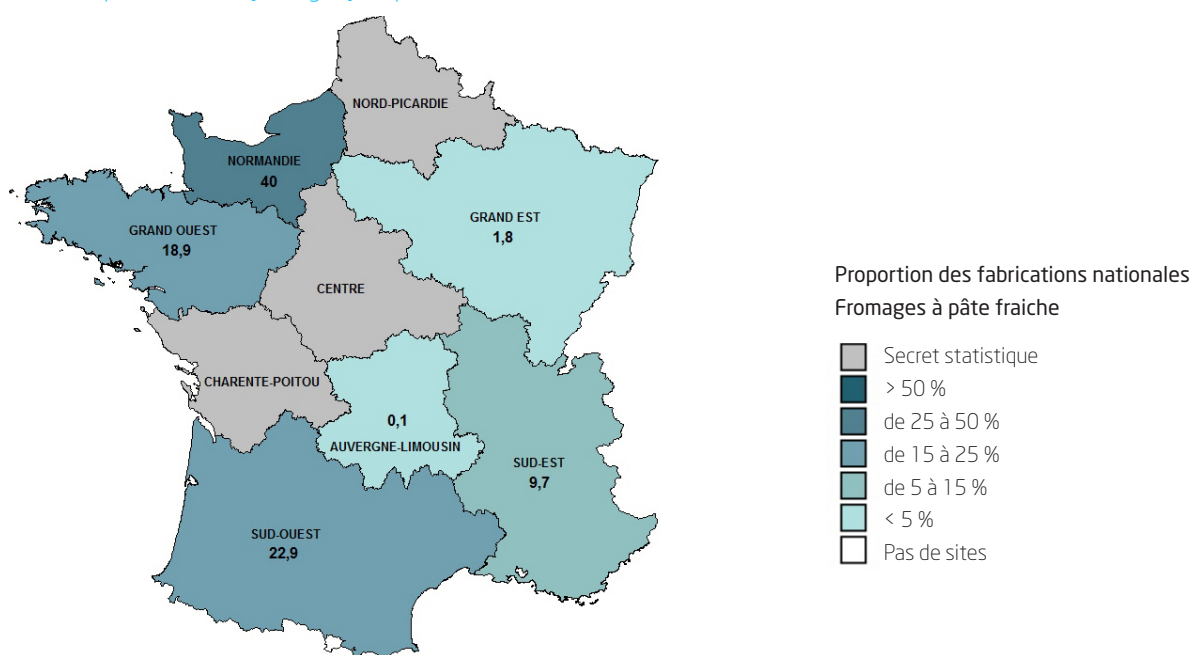
Le Grand Est est caractérisé par de sites de petite taille, et compte pour moins de 2 % de la production en 2014, contre 4,6 % en 2008, avec pourtant un nombre moins important de sites industriels à cette période.

La répartition du nombre de sites produisant des fromages frais par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production des fromages frais par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

5b. Les fromages à pâte molle

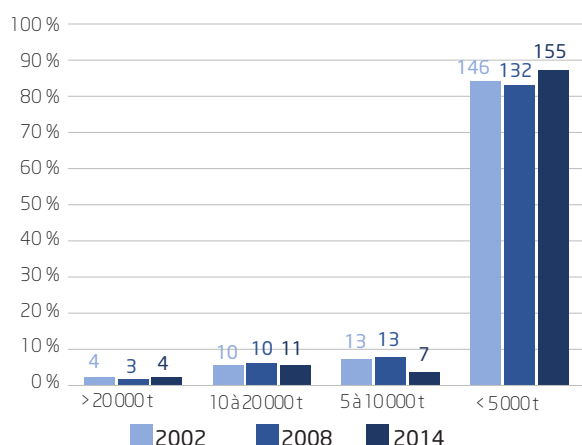
Les pâtes molles sont la catégorie de fromages en perte de vitesse depuis 2002. Le repli des fabrications s'est d'ailleurs accéléré sur les six dernières années (- 3,6 %), alors qu'il était de 1,9 % entre 2002 et 2008. Mais la production de ces fromages reste la plus importante (en poids frais), grâce à trois produits phares : le camembert, le brie et le coulommiers.

Organisation industrielle

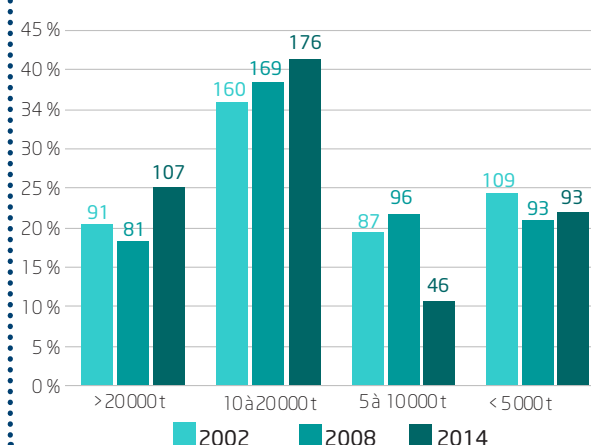
Le nombre de sites industriels fabriquant des fromages à pâte molle s'est porté le total à 177 unités en 2014. Les petits sites, définis ici comme ceux produisant annuellement moins de 5 000 tonnes par an représentent les effectifs les plus denses, près de 88 % du total. La production est en revanche répartie de façon relativement plus homogène dans les différentes classes de taille. Ces petits sites fournissent 22 % des volumes, ce qui est loin d'être négligeable. Il s'agit même d'une part relativement comparable à celle des quatre plus gros sites.

Dans cette première classe, l'augmentation des fabrications totales est due à la présence d'un site supplémentaire par rapport à 2008, alors que la taille moyenne de ces établissements est restée stable. Le constat est le même dans la classe inférieure (de 10 à 20 000 tonnes).

Évolution du nombre de sites de fromage à pâte molle selon la taille



Part de production des sites de fromage à pâte molle selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

La production des trois principaux fromages à pâte molle est concentrée sur un petit nombre de sites : 34 pour le camembert, 29 pour le brie et 20 pour le coulommiers. Dix de ces sites fabriquent les trois types de fromages, quand certains sont spécialisés sur un seul des produits. Dans tous les cas, la concentration de la production est prononcée : en camembert, les trois plus grands sites (> 10 000 tonnes) fournissent 58 % des volumes et cette proportion monte à 95 % avec les sites de plus de 1 000 tonnes. Le phénomène est encore plus marqué pour le brie, où quatre sites de plus de 10 000 tonnes produisent 68 % des volumes, 96 % pour l'ensemble des sites de plus de 1 000 tonnes. Les sites de coulommiers sont relativement plus petits, mais les sept sites de plus de 1 000 tonnes apportent tout de même 97 % des volumes de ce fromage.

Groupes laitiers

Dans la filière des fromages à pâte molle, le paysage des opérateurs a connu peu de changements entre 2008 et 2014. Les trois premiers groupes producteurs de ce type de fromages sont les mêmes que six ans plus tôt, selon le même classement : Lactalis, la Compagnie des Fromages et Richesmonts, Savencia, et pour une proportion cumulée des fabrications identique (environ 63,5 %). La Compagnie des Fromages et Richesmonts est une joint-venture créée en 2008 entre la Compagnie des Fromages de Savencia (à l'époque Bongrain) et les fromageries Richesmonts de Sodial et donc détenue à 50 % par chacun des deux groupes. Plutôt que de répartir les volumes entre les deux opérateurs, il a été fait le choix dans cette étude de considérer cette société comme autonome par rapport aux deux groupes. Indépendamment donc des volumes de la Compagnie des Fromages et Richesmonts, Savencia se positionne à la 3^e place grâce à ses sites et marques historiques (en particulier Caprice des Dieux) et la reprise de l'activité de Terra Lacta sur les fabrications de fromages à pâte molle. En 2013, le groupe a également repris la Fromagerie Berthaut spécialisée dans la production de l'Époisses.

Les dix premiers groupes réalisent 86 % des volumes, contre 85 % en 2008, sur un quart des sites industriels. Outre les trois premiers déjà évoqués, le top 10 est complété par des opérateurs spécialisés dans la production de fromages, tels que le groupe Ermitage, les Fromageries Henri Hutin, la Fromagerie Milleret, la SAS Vaubernier, qui produit du camembert mayennais, mais également des groupes « généralistes » : Laita, Sodiaal, Eural. La Fromagerie Henri Hutin est une société française, filiale du groupe fromager allemand Höchland depuis 1978. Mais dans cette étude, cette filiale a été considérée comme une entreprise indépendante, sous son propre nom. La Fromagerie Milleret est une entreprise toujours 100 % familiale et spécialisée dans les fromages à pâte molle.

Les volumes restants (14 %) sont assurés par quelques grands groupes mais surtout par plus d'une centaine d'entreprises indépendantes dont la production est probablement plutôt destinée à une commercialisation locale.

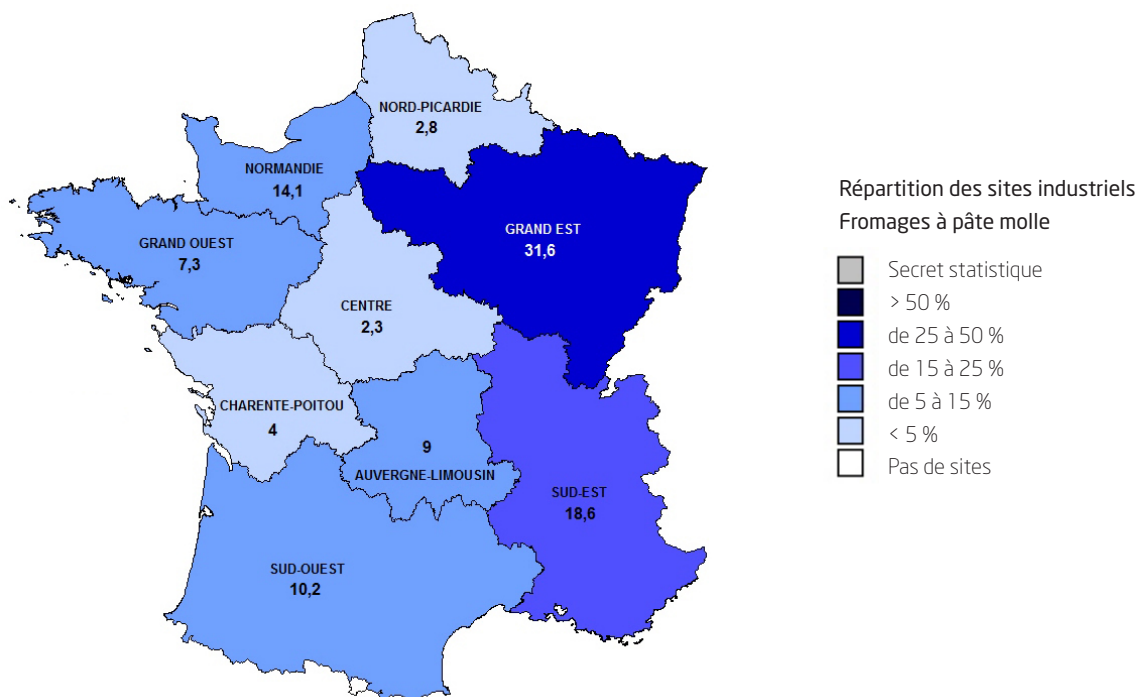
Répartition géographique de la production

En 2014, la production de fromages à pâte molle est concentrée sur deux bassins : le Grand Est et la Normandie, qui regroupent à eux deux 70 % des volumes fabriqués. Le Grand Ouest complète la production avec 16 % des volumes. Ces proportions ont relativement peu évolué sur les douze dernières années.

La répartition des sites industriels est légèrement différente, avec de nombreux petits sites localisés dans les bassins Sud-Est et Sud-Ouest. Avec le Grand Est et la Normandie, ces quatre bassins regroupent 75 % des établissements fabriquant des fromages à pâte molle.

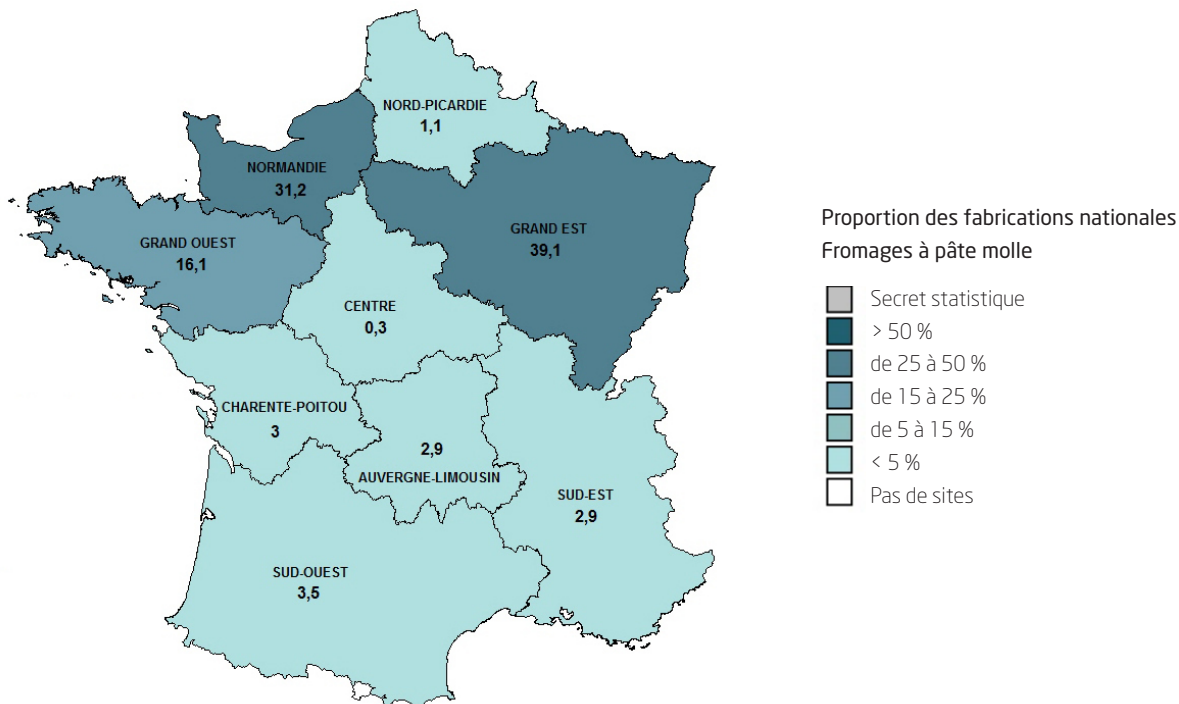
La baisse de la production de ces fromages a pu être constatée dans la quasi-totalité des bassins, à l'exception du Grand Est où les fabrications sont restées stables entre 2008 et 2014, et le Grand Ouest, le seul bassin ayant enregistré une croissance de sa production (+ 12,5 %).

La répartition du nombre de sites produisant des fromages à pâte molle par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production des fromages à pâte molle par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

La répartition de la production de fromages à pâte molle est liée au type de fromages considéré. En effet, du fait son AOP Camembert de Normandie, la production de camembert est d'abord localisée dans le bassin Normandie, avec 53 % des sites industriels et 82 % des fabrications totales. Le brie dispose quant à lui de deux AOP : le Brie de Meaux et le Brie de Melun, toutes deux étant situées dans le bassin Grand Est. Celui-ci regroupe effectivement 48 % des établissements produisant du brie et 67 % des fabrications, les volumes restant se répartissant entre le Grand Ouest (18 %) et la Normandie (13 %). Même sans AOP, la production de coulommiers est concentrée sur à peu près les mêmes bassins, à savoir le Grand Ouest (25 % des volumes) et la Normandie (61 %).

5c. Les fromages à pâte pressée cuite (PPC)

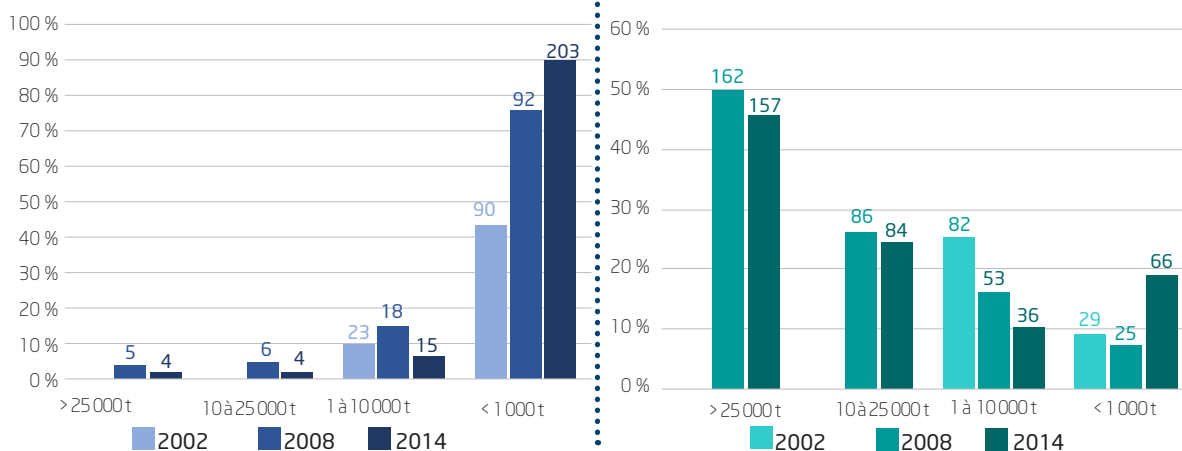
Les fromages PPC ont enregistré une nette progression de leurs fabrications entre 2008 et 2014 (+ 5,3 %), plus importante que celle observée les six années précédentes. Environ 76 % des volumes concernent l'emmental en 2014 et sont complétés par des fabrications de comté (18,6 %), les deux ayant augmenté depuis 2008.

Organisation industrielle

En 2014, on compte 226 sites industriels produisant des fromages PPC, dont près de 90 % de petits sites fabriquant moins de 1 000 tonnes au cours de l'année. Les données laissent apparaître une forte augmentation du nombre de ces petits établissements depuis 2008 mais cette évolution est en fait liée à une modification du mode de déclaration. Avant 2014, le Doubs et le Jura fournissaient de façon agrégée les fabrications des fruitières de leur département. Depuis 2014 et la mise en place de la nouvelle enquête mensuelle laitière, chaque établissement réalise sa déclaration de façon distincte, ce qui a « artificiellement » gonflé les données (nombre de sites).

La plus petite classe (< 1 000 tonnes) a connu un développement de ses fabrications, qui atteignent 19 % de la production totale. Les sites de taille plus importante (supérieurs à 1 000 tonnes, répartis dans trois catégories) ont enregistré un repli de leurs effectifs, qui s'est accompagné parfois d'un repli marqué des volumes, toujours d'une diminution de la part dans les fabrications totales. Les quatre plus gros sites (> 25 000 tonnes) ont fourni 46 % des volumes (contre 50 % en 2008) en raison d'une diminution de près de 7 000 tonnes des fabrications, combinée à la perte d'un grand site.

Évolution du nombre de sites de fromage PPC selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.
Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Suivant leur production, les sites industriels présentent des caractéristiques bien distinctes. En effet, 151 sites fabriquent du comté. Parmi eux, seulement cinq dépassent 1 000 tonnes de ce fromage produit en 2014 et fournissent 15 % des volumes totaux de comté. Dans cette filière, la production est donc assurée par de nombreux établissements de taille limitée (les fruitières). À l'opposé, les fabrications d'emmental sont assurées par un nombre plus restreint de sites industriels (23), dont huit dépassent 10 000 tonnes produites annuellement et représentent 92 % des volumes nationaux d'emmental. Les quatre plus gros sites (> 25 000 tonnes) fournissent 60 % des fabrications.

Groupes laitiers

D'importantes réorganisations ont eu lieu dans la filière des fromages à pâte pressée cuite concernant les opérateurs, et notamment le leader en 2014, Sodiaal. En 2011, cette coopérative reprend Entremont Alliance, groupe spécialisé dans les fabrications de fromages PPC (emmental, comté, Beaufort). Entremont détient par ailleurs 20 % de Jura Terroir mais également 64,5 % de Monts & Terroirs, qui possède 80 % de Jura Terroir ; par conséquent, Sodiaal est actionnaire majoritaire de Jura Terroir, avec 71,6 % du capital. En 2013, Sodiaal fusionne avec les Fromageries de Blamont, puis avec 3A en 2014, renforçant sa présence dans l'Est (Meurthe-et-Moselle) et dans le Sud-Ouest (Toulouse) et surtout développant fortement la production de fromages du groupe. Lactalis et Laïta complètent le top 3, qui réalise 70 % des fabrications de fromages PPC, sur un total de 18 sites (8,0 % des effectifs).

En tenant compte des dix premiers groupes, on atteint 82 % des fabrications, une proportion en baisse de 10 points par rapport à 2008. Il s'agit principalement d'opérateurs spécialisés dans la fabrication de fromages : Ermitage, la Compagnie des Fromages et Richesmonts (toujours traitée indépendamment de Sodiaal et Savencia), la Fromagerie Milleret, le Centurion, les Monts de Joux...

Le top 3 constaté pour l'ensemble des fromages PPC correspond à celui plus spécifique de la seule filière emmental, qui est particulièrement concentrée, puisque les trois premiers groupes (Sodiaal, Lactalis, Laïta) fabriquent 87 % de l'emmental français. La production est complétée par des groupes plus petits mais spécialisés dans le fromage : Ermitage, la Compagnie des Fromages et Richesmonts, la Fromagerie Milleret, le Centurion...

Dans la filière comté, la concentration est bien moindre puisque les trois principaux groupes, Sodiaal, Lactalis et les Monts de Joux, réalisent un peu plus de 17 % des fabrications nationales. La production est répartie entre de nombreuses fruitières. La Fromagerie les Monts de Joux produit différents fromages AOP francs-comtois alors que Jura Terroir, la filiale de Sodiaal, est spécialisé dans la fabrication de comté (dont du comté bio).

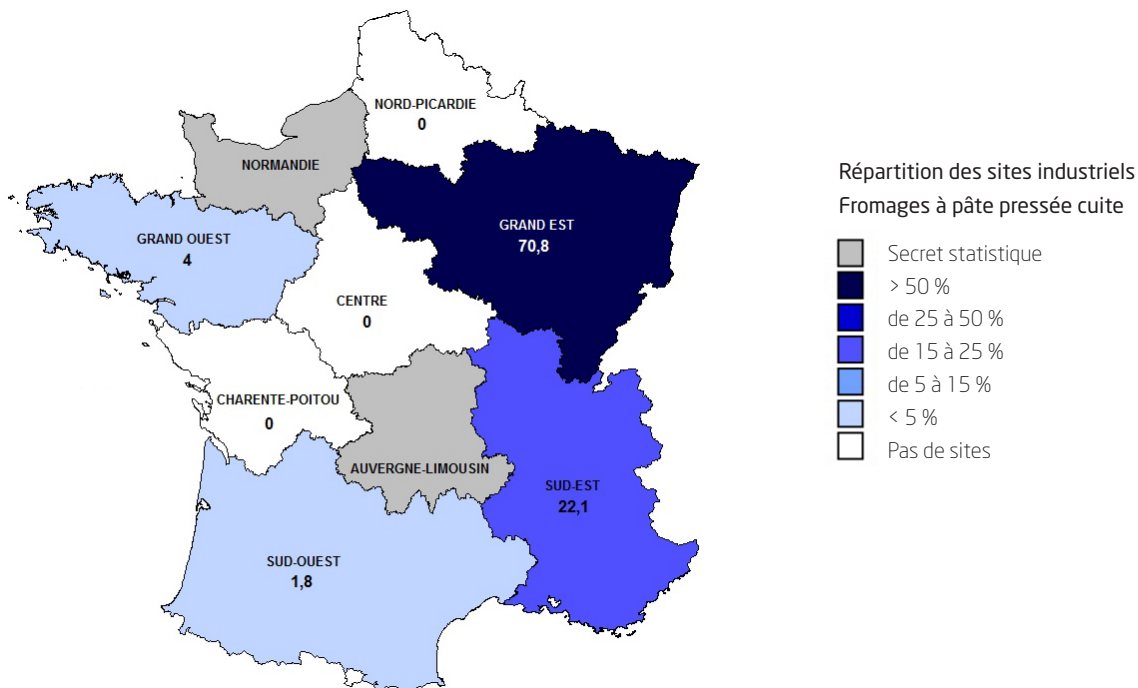
Répartition géographique de la production

Le bassin Grand Est regroupe 71 % des sites, mais réalise seulement un tiers de la production de fromages PPC. Il s'agit d'établissements de taille restreinte, produisant en moyenne 700 tonnes de fromages dans l'année, et souvent familiaux.

En termes de volumes produits, le bassin Grand Ouest arrive en tête. Sur 4 % des unités industrielles seulement, il fabrique 60 % des fromages PPC français en 2014 et est responsable d'environ 90 % de la hausse des fabrications entre 2008 et 2014.

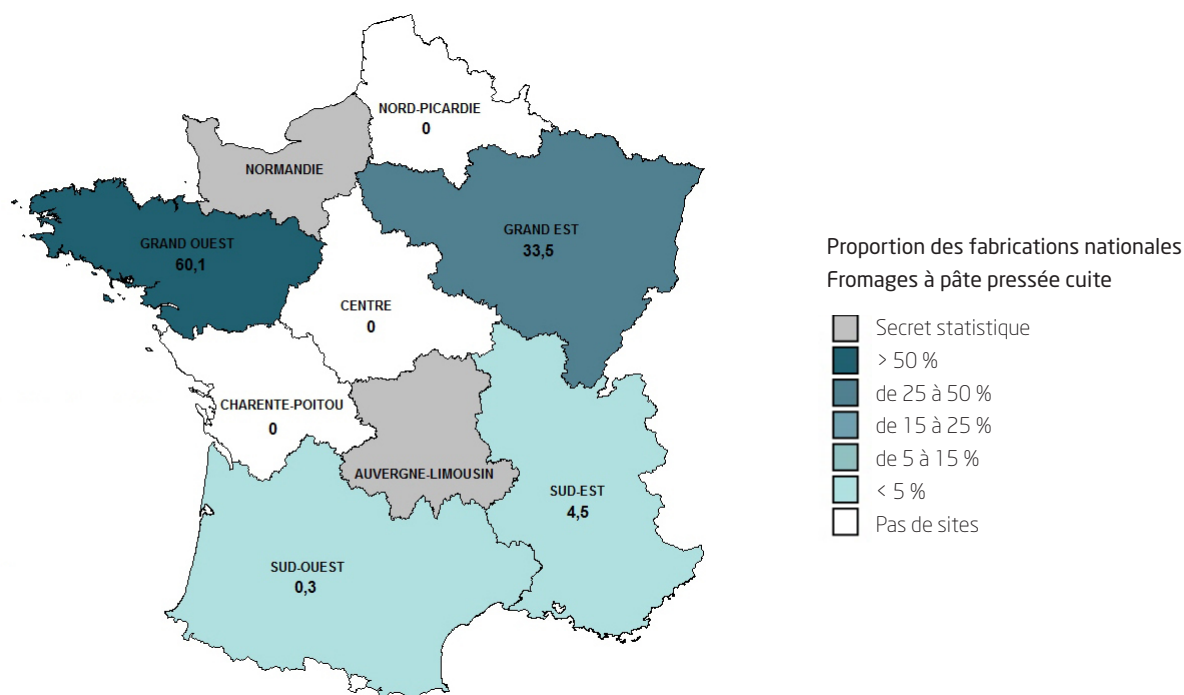
Le bassin Sud-Est complète la production de fromages PPC, même si sa part dans les effectifs comme dans les volumes produits a régressé depuis 2008.

La répartition du nombre de sites produisant des fromages PPC par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production des fromages PPC par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Le bassin Grand Ouest est responsable de 78 % de la production d'emmental, sur six sites (26 %) alors que l'activité de fabrication de comté y est totalement absente. Ce fromage est une appellation d'origine protégée (AOP) et de ce fait sa production est limitée géographiquement dans une zone à cheval sur les bassins Grand Est (97 % des volumes) et Sud-Est.

5d. Les fromages à pâte pressée non cuite (PPNC)

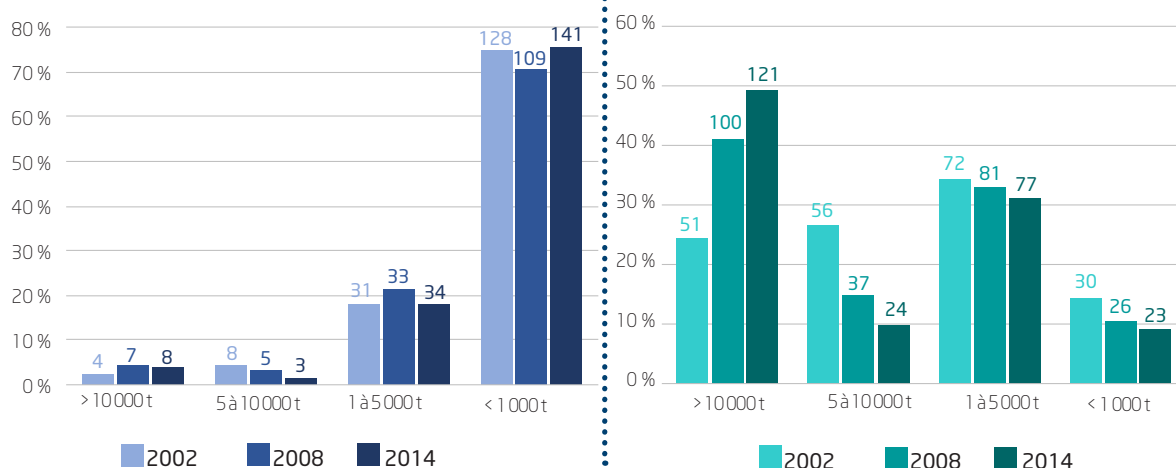
Même si les volumes de fromages PPNC fabriqués ont augmenté entre 2008 et 2014, le rythme a ralenti en comparaison aux six années précédentes (+ 1,1 % contre + 16,4 % entre 2002 et 2008). Le produit phare de cette catégorie de fromages est la raclette, qui représente 22 % des volumes environ, une proportion stable depuis 2002. Ses fabrications ont progressé de 1,6 % entre 2008 et 2014, après une croissance de près de 24 % les six années précédentes.

Organisation industrielle

Depuis 2002, un phénomène de concentration de la production sur les plus gros sites (> 10 000 tonnes) s'est opéré : la part de la production de ces établissements, plus nombreux au fil des années, a augmenté aux dépens de toutes les autres classes, pour atteindre presque 50 % en 2014. Le développement majeur a eu lieu entre 2002 et 2008, grâce à une augmentation des effectifs et de la production moyenne de ces grands sites. Leur taille moyenne a continué à progresser au cours des six années suivantes, mais de manière plus modérée (+ 900 tonnes).

Les petits sites (< 1 000 tonnes) représentent en 2014 près de 76 % du parc industriel de la filière PPNC mais leur part dans les fabrications totales n'atteint pas 10 %.

Évolution du nombre de sites de fromage PPNC selon la taille • Part de production des sites de fromage PPNC selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

En 2014, les trois premiers groupes, Bel, Sodiaal et Lactalis, produisent 52 % des volumes de fromages à pâte pressée non cuite, une proportion en augmentation par rapport à celle du top 3 de 2008 (42 %). Le nombre de sites concernés a également progressé puisque les trois opérateurs travaillent sur 22 sites, contre 19 six ans plus tôt. Cette évolution est probablement la conséquence de la fusion de la coopérative Sodiaal avec Entremont Alliance et 3A, groupes qui apparaissaient distincts dans les données 2008 de la précédente étude. Grâce à cette réorganisation, Sodiaal entre directement dans le classement à la 2e place.

Avec les dix premiers groupes, 78 % des fabrications nationales de fromages PPNC sont atteints, sur 20 % des sites industriels. Là encore, la proportion est un peu plus importante qu'il y a six ans. Les groupes appartenant à ce top 10 sont, en plus du trio de tête, la joint-venture entre Sodiaal et Savencia La Compagnie des Fromages et Richemonts, Savencia, Ermitage, les Monts de Joux, la Fromagerie Jean-Perrin (qui dispose d'une grande gamme de raclettes), les Maîtres Laitiers du Cotentin et la Société fromagère du Livradois (et ses productions fromagères AOP), donc de gros opérateurs mais également quelques entreprises familiales.

Environ 22 % de la production française de fromages PPNC sont issus de 80 % des sites, principalement de très petites fromageries.

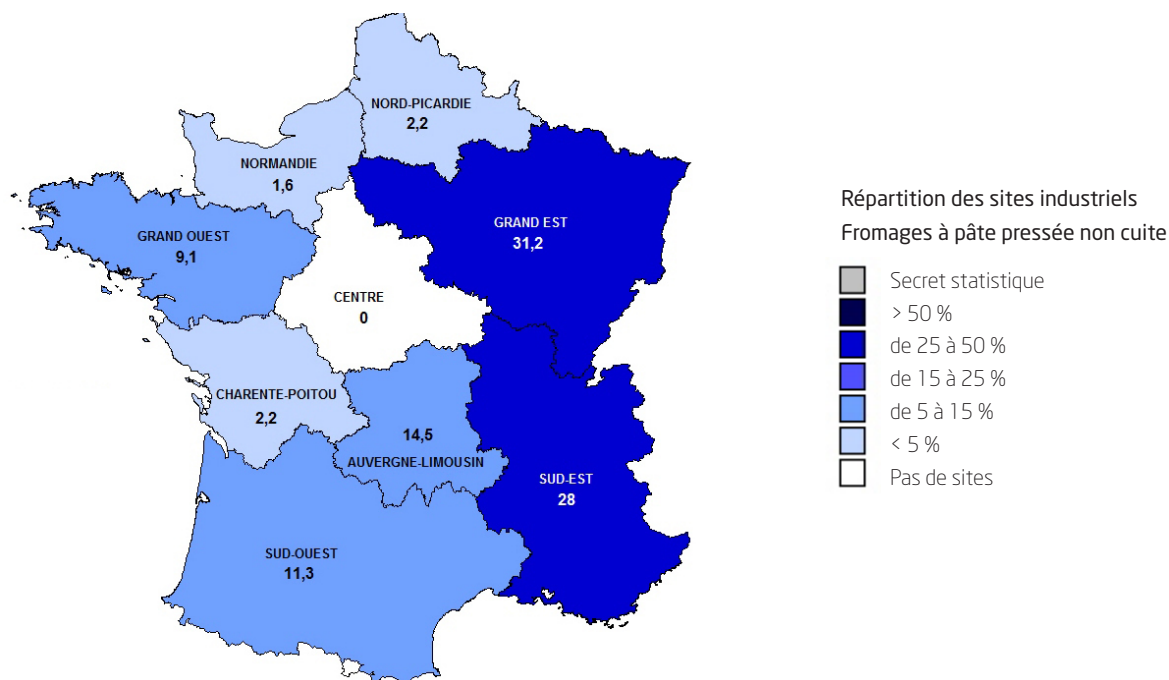
Répartition géographique de la production

Les sites fabriquant des fromages PPNC sont répartis sur l'ensemble du territoire, avec une concentration toutefois plus marquée dans le Grand Est et le Sud-Est, qui regroupent à eux deux près de 60 % des établissements, et dans une moindre mesure en Auvergne-Limousin, dans le Sud-Ouest et dans le Grand Ouest. Ce dernier bassin regroupe les plus gros sites

(produisant en moyenne 6 100 tonnes en 2014, soit 4 500 tonnes de moins qu'en 2008) ce qui le positionne à la première place en termes de fabrications, avec environ 42 % des volumes. L'Auvergne-Limousin arrive derrière : ce bassin présente une activité non négligeable dans cette production de fromages PPNC, alors qu'il apparaît très secondaire dans les autres familles de fromages. La production est complétée par les établissements des bassins Grand Est et Sud-Est.

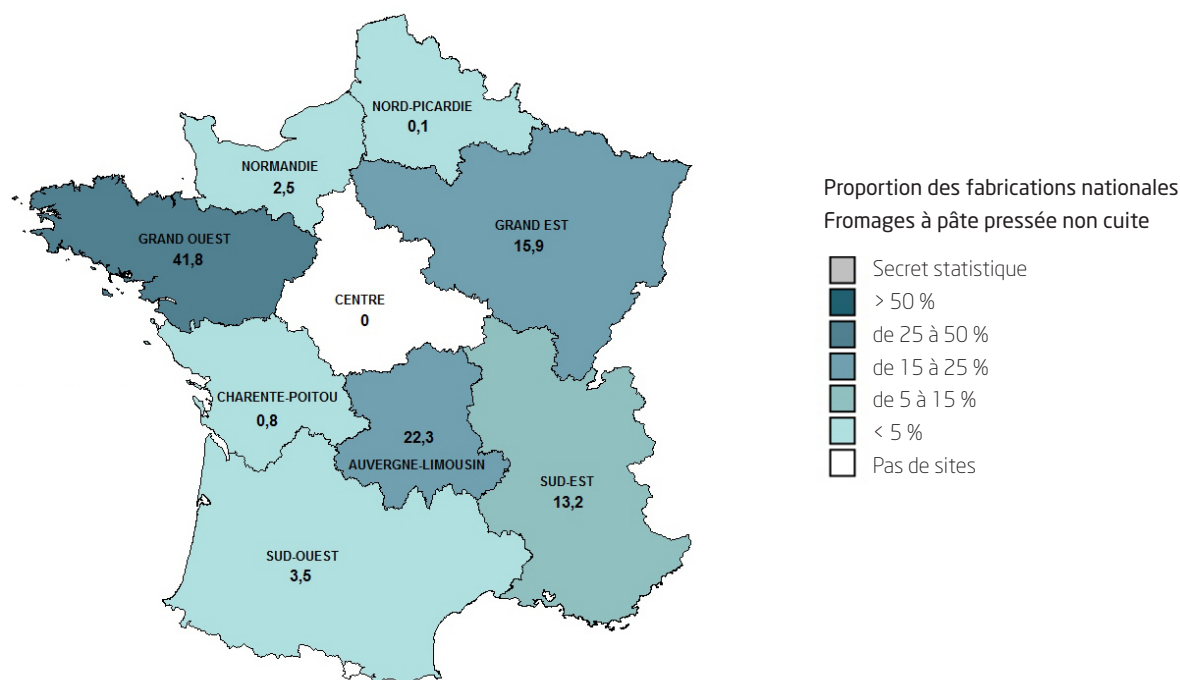
Parmi ces quatre principaux bassins, en termes de volumes produits, seul l'Auvergne-Limousin a enregistré un recul de sa production entre 2008 et 2014 (- 4,6 %), alors que la plus forte croissance a été observée dans le Grand Ouest (+ 7,7 %).

La répartition du nombre de sites produisant des fromages PPNC par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production des fromages PPNC par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

6. Les poudres de lait

Dans cette partie sont regroupées les trois principales poudres de lait fabriquées en France : les poudres de lait écrémé, les poudres grasses et les poudres de lactosérum. Après une rapide analyse conjointe, notamment sur les sites industriels, ces trois produits sont étudiés séparément.

Évolution des fabrications de poudres de lait

1 000 tonnes	2002	2008	2014	%14/08
Poudres de lait écrémé	308	287	443	+ 54,2 %
Poudres grasses	235	165	146	- 11,8 %
Poudres de lactosérum	610	626	599	-4,3 %
Total	1 153	1 079	1 188	+ 10,2 %

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Entre 2008 et 2014, les fabrications de poudres de lait ont augmenté d'un peu plus de 10 %. Cette hausse est à mettre au compte exclusif des poudres de lait écrémé et a largement compensé les baisses constatées sur les poudres grasses et les poudres de lactosérum, même si elles ne présentent pas la majorité des volumes (37 %). Ces fabrications de poudres de lait écrémé sont à associer à celles de beurre, en progression sur la même période. Le repli de la production de poudres grasses s'explique, entre autres, par la concurrence exercée par la Nouvelle-Zélande et la difficulté pour les autres pays de trouver leur place sur le marché mondial.

La spécialisation et la polyvalence des sites produisant des poudres de lait

Le nombre de sites ayant produit des poudres de lait s'est établi à 50 en 2014, un niveau quasi stable par rapport à 2008. Si environ les deux tiers des sites ont produit plus d'un type de poudres, tous présentent une activité majoritaire (> 50 % des volumes totaux produits par le site). C'est de plus dans ces établissements qu'est produite plus de la moitié des volumes de la poudre considérée.

Les sites fabriquant majoritairement de la poudre de lactosérum complètent cette production avec de la poudre de lait écrémé quasi exclusivement : seuls deux des 16 sites fabriquent également de la poudre grasse.

Lorsque la production principale est la poudre de lait écrémé, les fabrications annexes sont tout autant de la poudre grasse que de la poudre de lactosérum, en termes de nombre de sites, mais souvent concentrées sur un seul de ces produits. En revanche, dans le cas d'une production à prédominance sur la poudre grasse, les fabrications secondaires ne portent que sur la poudre de lait écrémé.

Le niveau de spécialisation des sites fabriquant des poudres de lait en 2014

	Poudre de lait écrémé	Poudre grasse	Poudre lactosérum	Total
Sites spécialisés (100%)				
Nombre de sites spécialisés	7	3	8	18
% Nombre total de sites	14,0 %	6,0 %	16,0 %	36,0 %
Fabrications du produit (1 000 t)	117,0	29,7	121,5	
% Fabrications totales du produit	20,3 %	20,4 %	26,4 %	
Sites à prédominance sur un produit (> 50 %)				
Nombre de sites à prédominance	13	3	16	32
% Nombre total de sites	26,0 %	6,0 %	32,0 %	64,0 %
Fabrications du produit (1 000 t)	227,1	78,0	422,2	
% Fabrications totales du produit	51,2 %	53,5 %	70,4 %	

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Si dans cette partie ne sont évoquées que les fabrications de poudres, il ne faut pas oublier qu'il s'agit souvent de « co-produits » d'autres fabrications (le fromage pour la poudre de lactosérum, le beurre ou la crème pour la poudre de lait écrémé et la poudre grasse par exemple) ou des « produits d'ajustement » permettant de transformer rapidement et en produits secs et stockables des volumes de lait trop importants (liés à la saisonnalité de la collecte ou simplement à des excédents ponctuels). Ainsi, il n'est pas rare de trouver les fabrications de poudres associées aux fabrications d'autres produits laitiers, même s'il existe également des sites spécialisés sur les produits secs.

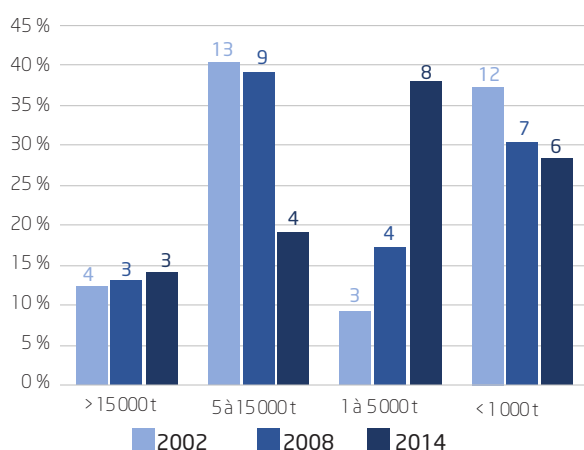
6a. La poudre grasse (PG)

Organisation industrielle

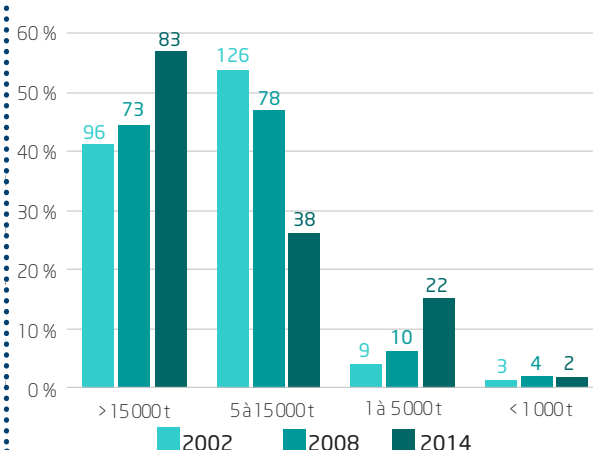
Les sites fabriquant des poudres grasses sont caractérisés par un phénomène de concentration, qui se traduit par une réduction de leurs effectifs, de 28 % entre 2002 et 2008, puis de presque 8 % entre 2008 et 2014, ce qui porte à 21 le nombre d'unités lors de cette dernière année. Dans les trois classes de tailles supérieures, la production des établissements a en moyenne progressé au cours des six dernières années étudiées, notamment pour les sites déjà les plus gros, dont la taille est passée de 24 500 tonnes à 27 700 tonnes. Cela justifie d'ailleurs l'augmentation de leur part dans les fabrications totales, dépassant largement 50 % en 2014.

Ces évolutions moyennes cachent toutefois une tendance à la réduction de la production de certains sites. En effet, le nombre de sites produisant annuellement de 5 à 15 000 tonnes a diminué de plus de moitié alors que celui de la catégorie inférieure augmentait : il s'agit d'un transfert entre ces deux classes pour quatre des établissements et donc d'une réduction de leur production annuelle.

Évolution du nombre de sites de PG selon la taille



Part de production des sites de PG selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

On compte en 2014 dix groupes laitiers fabriquant des poudres grasses. C'est deux de moins qu'en 2008. Cette évolution est due à une réorganisation au sein de certains groupes entre 2008 et 2014. En 2011, suite au rachat d'Entremont Alliance par Sodiaal, cette coopérative reprend dans le même temps Eurosérum et son activité sur les poudres. En 2014, elle fusionne avec le groupe coopératif 3A, actionnaire majoritaire de Bonilait, société produisant des poudres réengraissées pour l'industrie alimentaire. En 2009, Coopagri Bretagne, Terrena et Even fondent une nouvelle entité, Laïta (qui existait déjà mais selon un périmètre plus restreint, en tant que société de commercialisation) ; de fait, Uclab (union entre Coopagri Bretagne et Even) entre dans la nouvelle société Laïta. Quant à Agrial, sa prise de participation dans Délicelait, entreprise spécialisée dans la fabrication d'ingrédients laitiers pour l'industrie agro-alimentaire, en 2011 lui permet d'étendre ses activités laitières sur les poudres grasses.

En 2014, les trois premiers groupes sont Lactalis, Ingredia Prospérité Fermière et Sill et ils fournissent 70 % des volumes sur 7 sites. C'est une proportion en augmentation par rapport à 2008 où le top 3 réalisait un peu moins de 64 % des fabrications. Sill dispose d'un site important avec la Laiterie de Saint Malo, rachetée en 2008, qui est un gros faiseur de poudres grasses notamment pour l'industrie de la chocolaterie. Le rapprochement de Savencia avec Terra Lacta en 2013 permet à cet opérateur de figurer en bonne place dans le classement, devant Nestlé, Sodiaal, Agrial, Laïta, la Laiterie de Montaigu et Isigny Sainte-Mère.

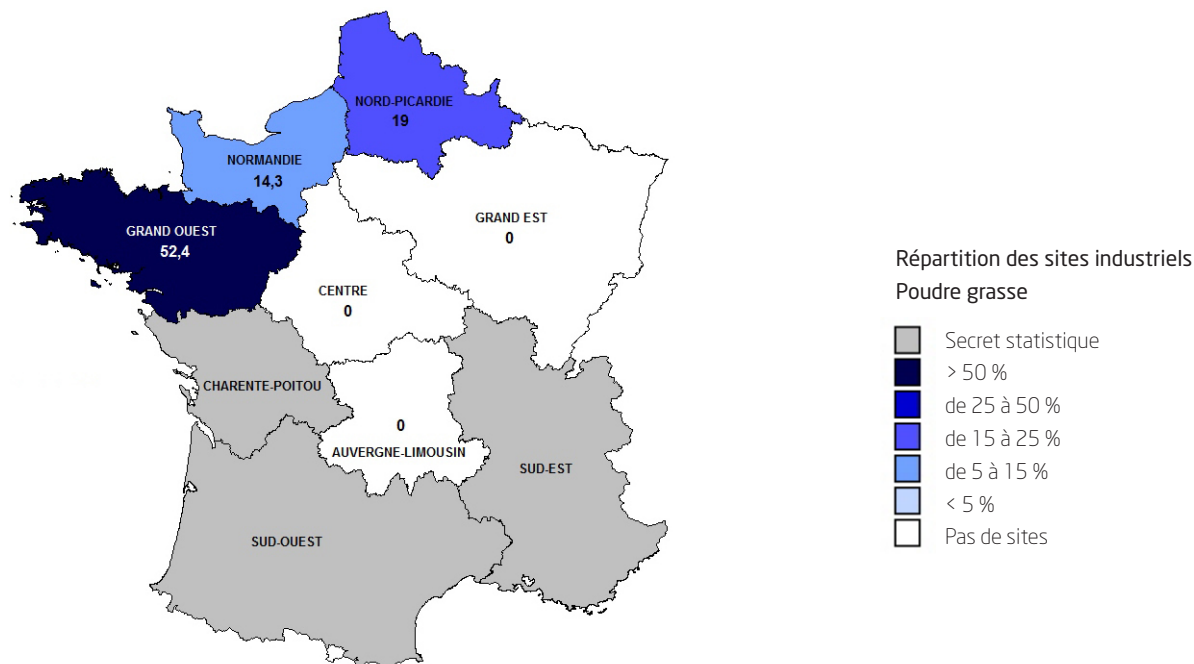
Répartition géographique de la production

La concentration des sites fabriquant de la poudre grasse se constate également d'un point de vue géographique. En effet, le Grand Ouest regroupe en 2014 plus de la moitié des sites et près de 60 % de la production. Si la proportion des effectifs n'a pas varié par rapport à 2008, celle de la production s'est nettement renforcée puisqu'elle n'était que de 41 % six ans auparavant. Cette évolution est passée par un agrandissement des sites du Grand Ouest (+ 2 200 tonnes en moyenne) qui a entraîné une hausse de 27 % de la production totale du bassin, alors que son parc industriel perdait une unité.

Les volumes produits dans le bassin Nord-Picardie ont fortement diminué (45 %), pour un nombre de sites constant entre 2008 et 2014 et alors que les quatre sites concernés sont les mêmes sur la période.

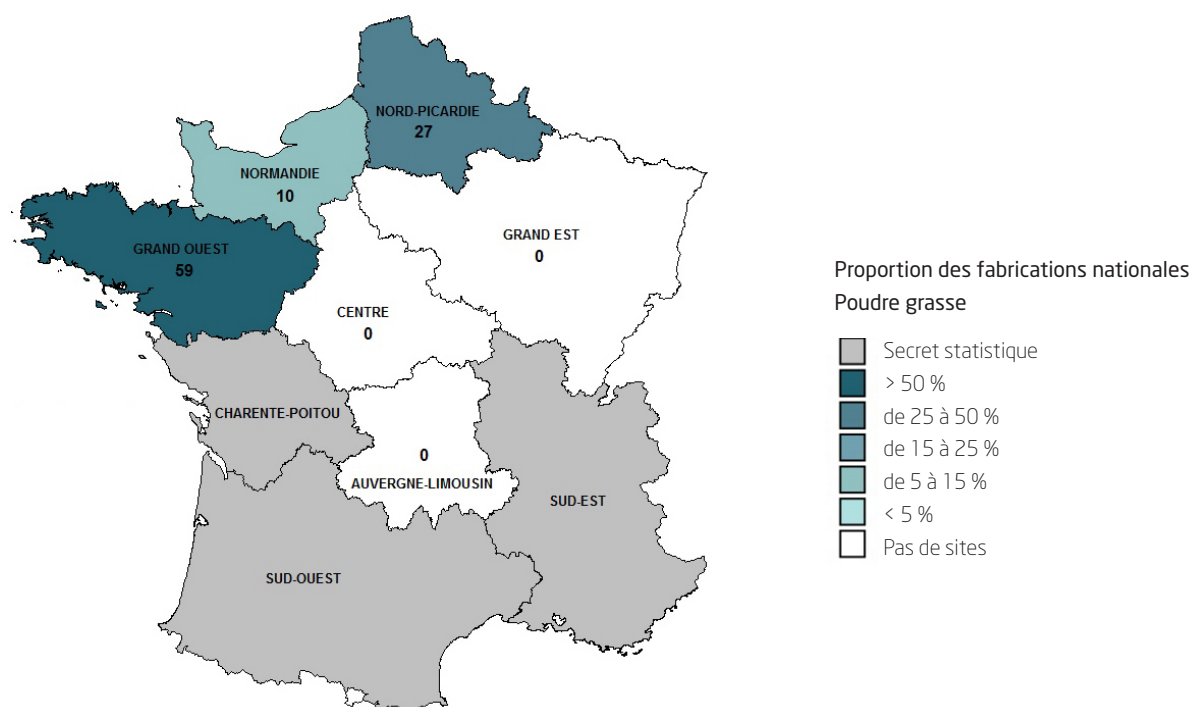
Le bassin Normandie complète le trio de tête en termes de production, avec 10 % des volumes en 2014, une proportion en augmentation de 3 points par rapport à 2008. Ces trois bassins ont fourni en 2014 96 % des fabrications françaises de poudre grasse, une proportion en augmentation, puisqu'elle était de 91 % six ans plus tôt, ce qui témoigne une nouvelle fois de l'accroissement de la concentration de cette production.

La répartition du nombre de sites produisant de la PG par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production de PG par bassin en 2014



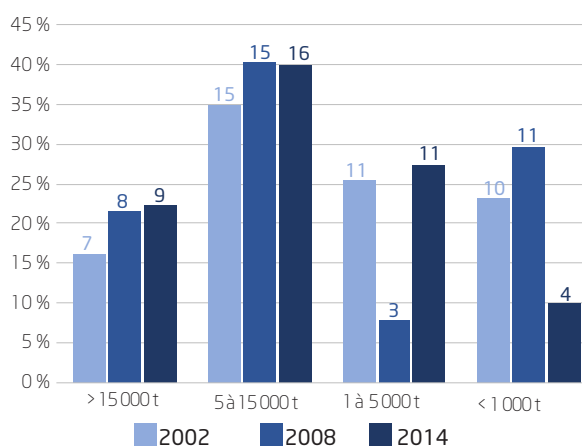
Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

6b. La poudre de lait écrémé (PLE)

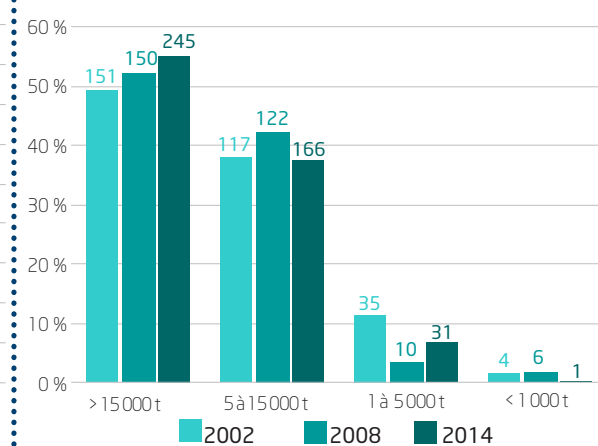
Organisation industrielle

En 2014, la production de poudre de lait écrémé est assurée par 40 sites, soit trois de plus qu'en 2008 (+ 8 %), pour des fabrications en hausse de 54 % sur la même période. Ce développement de la production a avant tout été permis par un agrandissement des sites industriels. Les données montrent en effet que les plus grands sites, dont la production annuelle est supérieure à 15 000 tonnes et dont la production est comprise entre 5 et 15 000 tonnes, ont augmenté leurs fabrications de respectivement 8 500 tonnes et 2 300 tonnes. En outre, une grande partie des plus petits sites (< 1 000 tonnes) soit a fermé, soit a développé sa production, changeant de catégorie entre 2008 et 2014. C'est notamment pour cette raison que les effectifs de la classe de 1 000 à 5 000 tonnes ont quasiment triplé en six ans, ce qui a entraîné un doublement de la proportion de cette classe dans les volumes totaux de poudre de lait écrémé.

Évolution du nombre de sites de PLE selon la taille



Part de production des sites de PLE selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

Les restructurations évoquées dans la filière des poudres grasses ont également concerné celle des poudres de lait écrémé : la reprise d'Entremont Alliance par Sodial mais également la fusion de Coopagri Bretagne, Even et Terrena (et donc Uclab) pour former Laïta. Les trois premiers groupes fabriquent 60 % environ de la poudre de lait écrémé, une proportion en augmentation par rapport à 2008 (57 %), sur 17 sites. Ce trio est composé de Lactalis, Savencia et Laïta ; leur production s'est développée au cours des six dernières années. Savencia a bénéficié du rapprochement de Bongrain avec Terra Lacta (Glac) en 2013, gros fabricant de PLE.

Les dix premiers groupes réalisent près de 97 % de la poudre de lait écrémé (4 % de plus qu'en 2008). Ce sont, outre les trois déjà évoqués, Sodial, Nestlé, Fléchar, Sill, Ingredia Prospérité Fermière, Isigny Sainte-Mère, la Laiterie de Montaigu. Pour certains de ces groupes, la poudre de lait écrémé est un co-produit d'une autre production : le beurre pour Fléchar, le beurre et la crème pour la coopérative Isigny Sainte-Mère ou la Laiterie de Montaigu... alors que d'autres sont spécialisés dans les ingrédients secs.

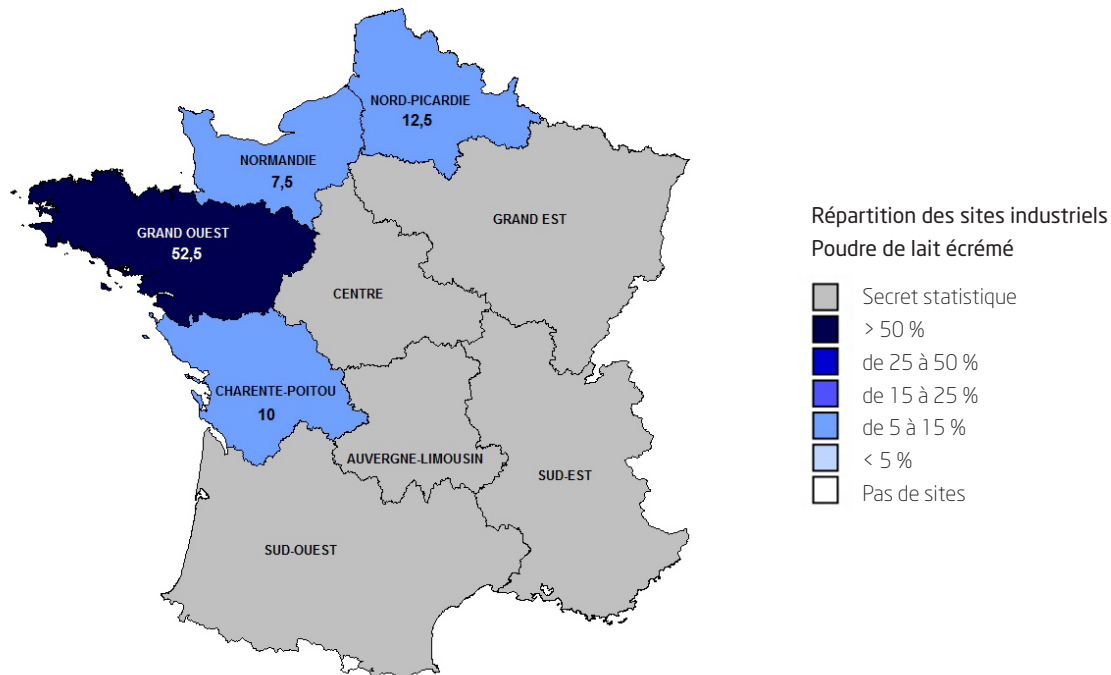
Pour les opérateurs, la fabrication de poudres (de lait écrémé ou grasse) permet de transformer les éventuels excédents de matière protéique (excédents liés à la saisonnalité de la collecte, la saisonnalité des fabrications de produits de grande consommation, une production de lait trop abondante) en produits secs, stockables et moins périssables. Cela a notamment été le cas en 2014, avec l'augmentation des collectes de lait française et européenne et l'embargo russe à partir du mois d'août qui a entraîné une réduction des fabrications de fromages, remplacées par des productions de beurre / poudre.

Répartition géographique de la production

Comme pour la poudre grasse, la production de poudre de lait écrémé se concentre dans quelques bassins et la majorité est assurée par le Grand Ouest (58 % en 2014, sur 53 % des sites). Les fabrications ont progressé de 58 % dans ce bassin, ce qui représente environ 94 000 tonnes supplémentaires, soit 60 % de la hausse totale des fabrications de

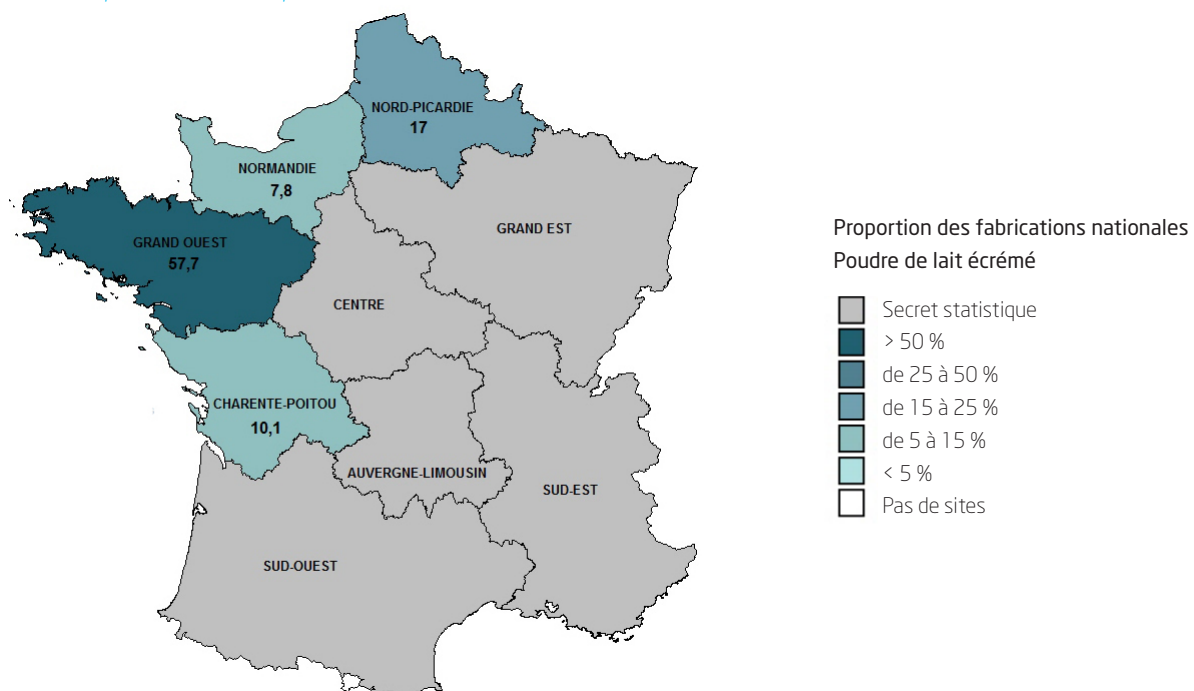
poudre de lait écrémé. Les 40 % supplémentaires restants se sont répartis entre le bassin Charente-Poitou, dont la production a augmenté de 72 % (+ 18 700 tonnes) et le bassin Nord-Picardie (+ 78 %, soit + 33 000 tonnes). Ensemble, ces trois bassins ont fourni près de 85 % de la poudre de lait écrémé nationale en 2014, contre 80 % en 2008. En prenant en compte la Normandie, cette proportion atteint presque 93 % (contre 89 % en 2008). La production est anecdotique dans les autres bassins, qui comptent d'ailleurs moins de trois sites sur leur territoire.

La répartition du nombre de sites produisant de la PLE par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production de PLE par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

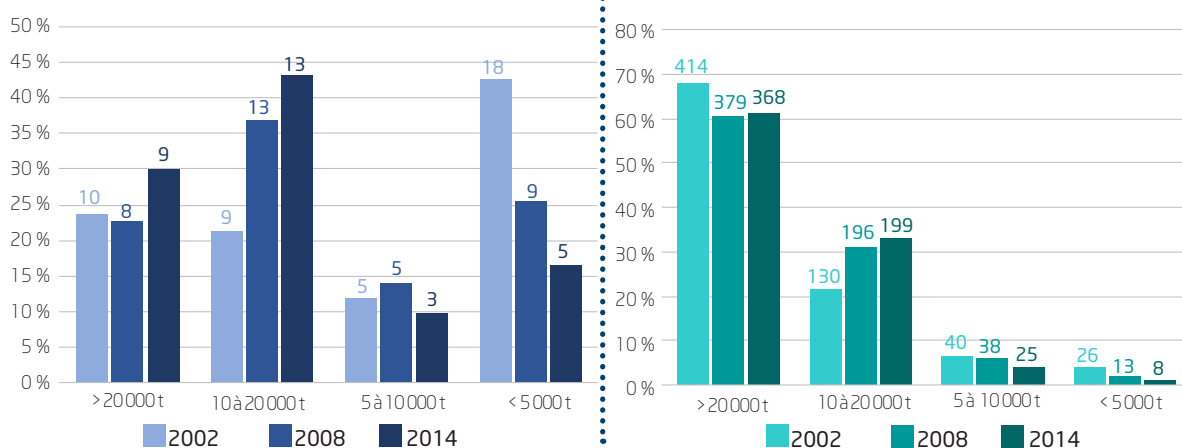
6c. La poudre de lactosérum

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 : lactosérums doux, acide, ayant subi une extraction (dé lactosés ou déminéralisés) ou une adjonction (réengraissés).

Organisation industrielle

La production de poudre de lactosérum est réalisée sur seulement trente sites : elle est donc particulièrement concentrée, d'autant plus que 73 % des sites produisent en moyenne annuellement plus de 10 000 tonnes, et au total 95 % des fabrications de poudre de lactosérum. En douze ans a pu s'observer un déplacement des effectifs de sites de la plus petite classe (< 1 000 tonnes, 43 % des effectifs en 2002) vers les plus grandes tailles. On compte en 2014 un site supplémentaire parmi les sites de plus grande taille (> 20 000 tonnes) ce qui n'a pas empêché les fabrications totales de cette classe de reculer : cette évolution est due à une diminution de 6 500 tonnes de la production moyenne par site par rapport à 2008.

Évolution du nombre de sites de poudre de lactosérum selon la taille / Part de production des sites de poudre de lactosérum selon la taille



Attention aux comparaisons du nombre de sites entre 2008 et 2014, dans la plus petite classe en particulier.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Groupes laitiers

En 2014, dix groupes fabriquent 100 % de la poudre de lactosérum produite en France. Il y avait encore 15 groupes en 2008. La concentration de la production, déjà significative en 2008, s'est encore accentuée au cours des six années suivantes. Les trois premiers groupes fournissent 83 % des volumes de poudre de lactosérum, sur deux tiers des sites. Il s'agit de Sodial, Lactalis et Savencia. Grâce à sa reprise d'Entremont Alliance en 2011, Sodial possède avec Eurosérum une entreprise disposant d'une expertise dans la transformation de lactosérum. Sa fusion avec 3A trois ans plus tard a renforcé sa position de leader grâce à la société Bonilait et sa production de poudre de lactosérum pour l'alimentation animale. Savencia, via son rapprochement avec Glac (Terra Lacta) en 2013, possède désormais un gros site de séchage supplémentaire.

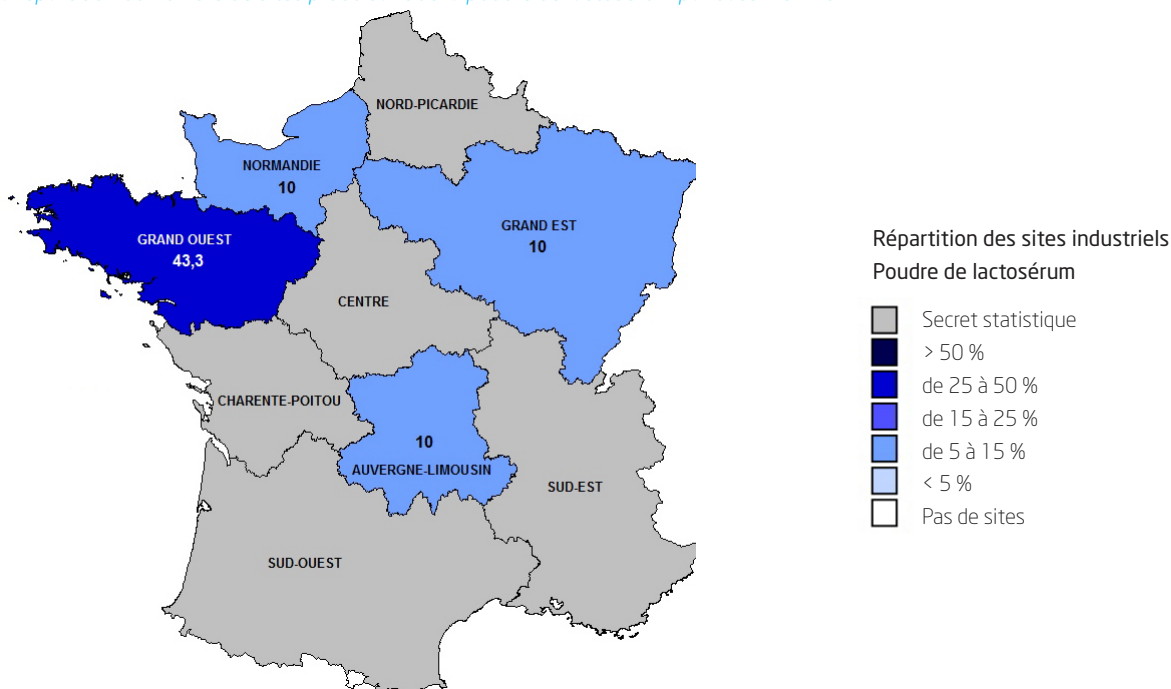
Parmi les autres opérateurs se trouvent des groupes fromagers (Bel), des groupes beurriers (Fléchar), des coopératives (Eurial, Laita) ou groupes privés (les Maîtres Laitiers du Cotentin) plus généralistes. La plupart de ces opérateurs ont développé leur production entre 2008 et 2014.

Répartition géographique de la production

Les sites industriels fabriquant de la poudre de lactosérum sont concentrés dans le bassin Grand Ouest : 43 % des établissements y sont localisés, ils fournissent 37 % de la production nationale. Chaque site produit en moyenne 17 000 tonnes, soit 1 800 tonnes de plus qu'en 2008. Mais ils restent de taille relativement limitée comparativement aux trois sites du bassin Grand Est (40 600 tonnes en moyenne en 2014), qui apportent environ 20 % des volumes nationaux.

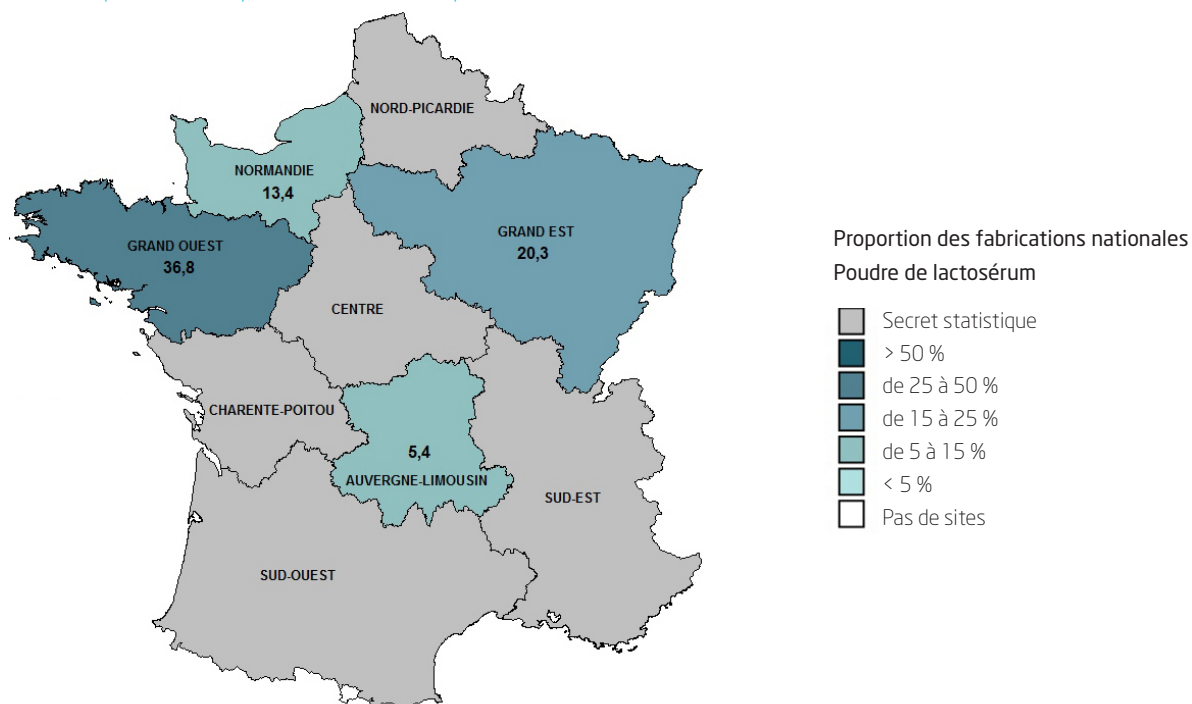
Le bassin Normandie complète la production (13 % des volumes) sur trois sites également. Ces trois bassins fournissent donc un peu moins de 71 % des fabrications de poudre de lactosérum, une proportion équivalente à celle enregistrée en 2008. En volume cependant, les fabrications cumulées de ces trois bassins ont diminué entre 2008 et 2014, à l'image de la production nationale.

La répartition du nombre de sites produisant de la poudre de lactosérum par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Part de la production de poudre de lactosérum par bassin en 2014



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Synthèse

La **concentration « industrielle »**, c'est-à-dire des sites de fabrication, est très diverse suivant les produits, entre des productions de produits dits « industriels » réalisées majoritairement par des grands établissements, appartenant souvent à de gros opérateurs, comme pour la poudre grasse et la crème longue conservation, et des productions de produits de grande consommation où les fabrications dans de grands groupes laitiers sont complétées par de nombreuses petites entreprises, souvent régionales et familiales dont la production est destinée à une consommation locale, comme c'est le cas par exemple pour le beurre, les fromages blancs, les yaourts et les fromages (hors fromages frais).

Part des principaux sites dans les fabrications de produits laitiers

	Nbre de site en 2014	Part des 3 premiers sites (% des fab)			Part des dix premiers sites (% des fab)		
		en 2014	en 2008	Écart (points)	en 2014	en 2008	Écart (points)
Lait de consommation	59	25,7	20,7	+ 5,0	65,8	58,0	+ 7,8
Fromages blancs et petits suisses	143	39,9	37,6	+ 2,3	87,0	86,9	+ 0,1
Yaourts et laits fermentés	93	26,1	26,4	- 0,3	67,8	70,1	- 2,3
Desserts lactés frais	58	43,8	40,8	+ 3,0	79,3	82,4	- 3,1
Beurre	145	33,6	35,0	- 1,4	78,9	83,5	- 4,6
Crème fraîche	165	49,9	51,3	- 1,4	83,5	84,7	- 1,2
Crème longue conservation	18	62,5	48,7	+ 13,8	94,6	91,4	+ 3,2
Fromages frais	39	47,7	53,5	- 5,8	99,3	98,9	+ 0,4
Fromages à pâte molle	177	20,6	18,4	+ 2,2	52,2	50,6	+ 1,6
Fromages PPC	226	37,1	34,6	+ 2,5	73,3	76,7	- 3,4
Fromages PPNC	186	23,7	23,0	+ 0,7	56,2	55,4	+ 0,8
Poudre grasse	21	57,1	44,5	+ 12,6	91,2	88,0	+ 3,2
Poudre de lait écrémé	40	25,4	21,6	+ 3,8	58,5	66,1	- 7,6
Poudre de lactosérum	30	29,6	32,1	- 2,5	64,7	69,6	- 4,9

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

En ce qui concerne la **concentration « commerciale »**, c'est-à-dire raisonnée à l'échelle des groupes laitiers, les situations sont également différentes selon les produits considérés. Un certain nombre de productions montrait déjà un fort niveau de concentration (plus de 95 % des fabrications assurées par les dix premiers groupes) en 2008 et ont confirmé ce haut niveau en 2014. C'est le cas des yaourts et laits fermentés, des desserts lactés frais, des crèmes longue conservation, des fromages frais, des poudres grasses et des poudres de lactosérum. Compte tenu du nombre plus restreint de sites industriels impliqués dans la fabrication de ces produits, la concentration par groupes est de fait très élevée. Pour la poudre grasse et la poudre de lactosérum, il ne subsiste plus que dix opérateurs en 2014, qui réalisent dont 100 % de la production.

Part des principaux groupes dans les fabrications de produits laitiers

	Part des 3 premiers groupes (% des fab)			Part des dix premiers groupes (% des fab)		
	en 2014	en 2008	Écart (points)	en 2014	en 2008	Écart (points)
Lait de consommation	69,3	63,6	+ 5,7	93,8	87,2	+ 6,6
Fromages blancs et petits suisses	52,1	50,2	+ 1,9	93,9	92,1	+ 1,8
Yaourts et laits fermentés	63,7	65,8	- 2,1	95,8	98,6	- 2,8
Desserts lactés frais	75,1	71,4	+ 3,7	98,9	99,8	- 0,9
Beurre	58,5	54,9	+ 3,6	92,1	91,3	+ 0,8
Crème fraîche	54,5	52,8	+ 1,7	89,4	86,7	+ 2,7
Crème longue conservation	74,5	69,7	+ 4,8	99,6	99,5	+ 0,1
Fromages frais	68,7	73,9	- 5,2	99,7	99,4	+ 0,3
Fromages à pâte molle	63,6	63,5	+ 0,1	86,3	85,2	+ 1,1
Fromages PPC	69,3	68,2	+ 1,1	81,4	91,1	- 9,7
Fromages PPNC	51,9	42,0	+ 9,9	78,2	74,2	+ 4,0
Poudre grasse	69,6	63,7	+ 5,9	100,0	99,6	+ 0,4
Poudre de lait écrémé	60,3	57,0	+ 3,3	96,7	92,7	+ 4,0
Poudre de lactosérum	83,2	62,7	+ 20,5	100,0	95,2	+ 4,8

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

La concentration s'est renforcée pour certains autres produits entre 2008 et 2014, suite à des restructurations entre groupes (rachat, fusion, cession de sites...). Sur cette période de six ans, les restructurations les plus notables ont concernées :

- Sodiaal, qui a repris Entremont Alliance (Eurosérum) en 2011, a fusionné avec plusieurs coopératives : les Fromageries de Blamont en 2013, le groupe coopératif 3A (Bonilait), la Lacopab (petite coopérative de Rhône-Alpes) et la Briarde Laitière (petite coopérative de la Marne) en 2014 ;
- Savencia, qui, du fait de son rapprochement avec Terra Lacta, a développé son activité sur la crème, le beurre, les poudres, les fromages à pâte molle, les caséines, mais n'a pas repris sa production de lait conditionné. Terra Lacta a conservé son activité de collecte mais la transformation, exception faite du lait de consommation, est assurée par différentes filiales de Savencia ;
- Agrial, qui fusionne avec Coralis en 2014, et qui a également repris les parts de Senoble dans Senagral, en devenant l'unique actionnaire. Elle a également pris une participation dans la société Délicelait (en Normandie) spécialisée dans les ingrédients en 2011 et y a investi dans une tour de séchage en 2014 ;
- Laïta, issue de la fusion en 2009 de Coopagri Bretagne, Terrena et Even et qui mène depuis 2012 de nombreux investissements.

Ainsi, la part des fabrications des dix premiers groupes a dépassé 95 % en 2014 pour la poudre de lait écrémé, ou a progressé de plus de 6 points pour le lait conditionné.

La concentration de la production des dix premiers groupes ne dépasse pas ou à peine 80 % pour les fromages à pâte pressée cuite ainsi que les fromages à pâte pressée non cuite, caractérisés par des fabrications disséminées entre un grand nombre de petites fruitières, d'ailleurs souvent spécialisées dans la production de fromages AOP. Les volumes de ces fromages représentent encore une part peu importante de la production fromagère française même si le nombre de sites industriels impliqués est loin d'être négligeable.

Les différentes productions sont réparties de façons inégales sur le territoire et les bassins laitiers montrent des spécificités différentes quant à leurs productions.

Répartition des fabrications par bassin laitier en 2014 (en poids frais)

	Auvergne-Limousin	Centre	Charente-Poitou	Grand Est	Grand Ouest	Nord-Picardie	Normandie	Sud-Est	Sud-Ouest
Livraison	5,2%	2,1%	5,6%	14,5%	33,7%	10,4%	14,7%	6,9%	6,9%
Laits de consommation	5,5%	6,3%	1,4%	0,2%	32,6%	27,7%	0,8%	11,0%	13,7%
Ultra-frais	0,1%	6,2%	0,9%	15,5%	18,5%	15,0%	19,5%	14,8%	8,2%
dont fromages blancs	0,3%	2,1%	0,4%	29,1%	18,0%	0,2%	43,0%	6,4%	0,0%
dont yaourts	0,0%	8,3%		14,1%	18,5%	16,1%	12,6%	16,9%	11,6%
dont desserts lactés frais	s.	4,8%	s.	6,2%	18,8%	26,3%	14,8%	17,5%	7,2%
Beurre	11,2%	s.	12,7%	0,7%	32,8%	8,5%	32,4%	1,0%	s.
Crème conditionnée	0,3%	6,5%	9,2%	11,9%	31,9%	4,1%	31,3%	2,2%	2,6%
dont crème fraîche	0,1%	0,1%	6,7%	28,9%	27,8%	1,7%	30,4%	2,5%	1,9%
dont crème longue conservation	s.	s.	s.	s.	34,5%	5,7%	31,8%	s.	3,1%
Fromages									
dont fromages frais	0,1%			1,8%	18,9%		40,0%	9,7%	22,9%
dont pâtes molles	2,9%	0,3%	3,0%	39,1%	16,1%	1,1%	31,2%	2,9%	3,5%
dont PPC	s.			33,5%	60,1%	s.		4,5%	0,3%
dont PPNC	22,3%		0,8%	15,9%	41,8%	0,1%	2,5%	13,2%	3,5%
Poudre grasse			s.		59,0%	27,0%	10,0%	s.	s.
Poudre de lait écrémé	s.	s.	10,1%	s.	57,7%	17,0%	7,8%	s.	s.
Poudre de lactosérum	5,4%	s.	s.	20,3%	36,8%	s.	13,4%	s.	s.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP (s. : secret statistique)

Les **produits ultra-frais** présentent la répartition la plus homogène sur le territoire national, puisque cinq bassins réalisent chacun entre 15 et 20 % de la production. Dans le détail des produits ultra-frais, ce constat est toutefois à nuancer puisque le bassin Nord-Picardie ne produit pas de fromages blancs et petits suisses et le bassin Grand Est fabrique très peu de desserts lactés frais.

Au contraire, pour certains produits, les fabrications sont concentrées sur un unique bassin : le Grand Ouest pour la **poudre grasse** et la **poudre de lait écrémé**, même si le bassin Nord-Picardie affiche pour ces deux types de poudres une production non négligeable, le Grand Ouest également pour les **fromages à pâte pressée cuite** ainsi que les **fromages à pâte pressée non cuite** (malgré la présence de la majorité des sites industriels dans le Grand Est), le bassin Normandie pour les **fromages frais**.

Enfin, certains produits se caractérisent par une production partagée entre deux bassins, à parts à peu près équivalentes. La **poudre de lactosérum** est produite sur les bassins Grand Est et Grand Ouest, alors que les **fromages à pâte molle** proviennent d'abord du Grand Est et de la Normandie. Le **lait de consommation** est une production plutôt spécifique du Grand Ouest et du bassin Nord-Picardie, tandis que la **crème** et le **beurre** proviennent majoritairement de l'ouest de la France (Grand Ouest et Normandie).

Répartition des fabrications par bassin laitier en 2008 (en poids frais)

	Auvergne-Limousin	Centre	Charente-Poitou	Grand Est	Grand Ouest	Nord-Picardie	Normandie	Sud-Est	Sud-Ouest
Livraison	5,3%	2,1%	5,8%	14,4%	33,0%	10,3%	14,4%	6,9%	7,6%
Laits de consommation	7,8%	4,1%	6,0%	0,8%	26,8%	27,2%	0,7%	9,6%	16,9%
Ultra-frais	0,0%	6,1%	1,0%	16,8%	18,3%	16,1%	18,1%	16,0%	7,6%
dont fromages blancs	0,1%	2,5%	0,4%	36,1%	19,8%	s.	34,9%	5,4%	s.
dont yaourts	s.	nc.		13,6%	18,8%	16,9%	12,4%	19,7%	11,1%
dont desserts lactés frais		6,2%	s.	6,7%	18,7%	28,5%	13,6%	16,5%	nc.
Beurre	12,3%	s.	16,1%	0,8%	28,7%	8,0%	32,8%	0,6%	nc.
Crème conditionnée	3,9%	3,8%	5,7%	15,0%	46,9%	s.	18,0%	nc.	2,6%
dont crème fraîche	0,2%	0,2%	6,5%	31,2%	44,1%		14,1%	2,3%	1,5%
dont crème longue conservation	s.	s.	s.	s.	49,2%	s.	21,2%	s.	3,5%
Fromages									
dont fromages frais	0,2%	s.	s.	4,6%	15,4%	s.	39,5%	8,4%	20,6%
dont pâtes molles	3,4%	0,3%	4,8%	37,7%	13,7%	1,6%	31,5%	3,2%	3,7%
dont PPC	s.			31,5%	58,4%		s.	6,8%	1,5%
dont PPNC	23,2%		nc.	15,1%	38,5%	s.	5,1%	12,8%	3,1%
Poudre grasse	s.		s.		40,8%	43,2%	s.	s.	s.
Poudre de lait écrémé	s.	s.	9,0%	s.	56,4%	14,7%	9,2%	s.	s.
Poudre de lactosérum	4,4%	s.	11,8%	22,9%	36,3%	s.	11,8%	s.	s.

Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP (s. : secret statistique ; nc. : non communiqué pour respecter le secret statistique)

Entre 2008 et 2014, la concentration de certaines productions s'est accentuée. Tel est le cas des poudres grasses sur le bassin Grand Ouest, alors que la répartition des fabrications des poudres de lait écrémé et de poudre de lactosérum a très peu évolué au cours des six années. Une légère augmentation de la proportion des fabrications des fromages PPC et PPNC réalisées dans le Grand Ouest est également notable en 2014.

En revanche, sur les crèmes conditionnées, qu'il s'agisse des crèmes fraîches ou des crèmes longue conservation, les volumes se sont renforcés dans le bassin Normandie aux dépens du Grand Ouest. La répartition a peu varié pour l'ultra-frais, production qui occupait déjà en 2008 une grande partie du territoire. Les fabrications de lait de consommation et de beurre prennent une place plus importante dans le Grand Ouest en 2014 que six ans plus tôt.

Globalement, la concentration des fabrications de la plupart des produits laitiers dans le bassin Grand Ouest qui avait pu être observée en 2008 se confirme et même s'accroît en 2014.

Le bassin **Grand Ouest** apparaît comme ayant un rôle prédominant pour un grand nombre de produits laitiers, grâce à ses spécialités beurrières et crémières, ses fromages (notamment emmental et PPNC), l'implantation de grands sites industriels produisant des poudres... En revanche, sur d'autres produits, les fabrications sont moins importantes, notamment au regard de la part de la collecte de lait de ce bassin (un tiers du lait français). Ainsi l'ultra-frais, les fromages à pâte molle, les fromages frais sont sous-représentés dans ce bassin.

Les productions de lait de consommation, de fromages PPC et de fromages PPNC sont quasi absentes, voire totalement absentes, du bassin **Normandie**. En revanche, il existe dans ce bassin une surproduction (relativement au niveau de collecte) de beurre, de crème, de fromages blancs et petits suisses ou encore de fromages frais et à pâte molle.

Comme les deux précédents bassins, le **Grand Est** fabrique un peu de tout, mais avec un effort plus important sur les fromages (pâte molle, PPC, PPNC) et la crème fraîche, alors que les productions de lait de consommation et de beurre notamment sont anecdotiques.

Les six autres bassins se concentrent globalement sur un nombre plus limité de produits laitiers : le beurre et les fromages PPNC en **Auvergne-Limousin**, l'ultra-frais, le lait de consommation et la crème dans le **Centre**, le beurre, la crème et la poudre de lait écrémé en **Charente-Poitou**, le lait de consommation, l'ultra-frais et les poudres pour le bassin **Nord-Picardie**, le lait de consommation, l'ultra-frais et certains types de fromages dans le **Sud-Est** et le **Sud-Ouest**.

Conclusion

Entre 2008 et 2014, la concentration de la filière lait de vache s'est poursuivie et parfois même accélérée (voir l'étude réalisée en 2010 sur la période 2002 – 2008), en particulier dans le secteur coopératif. Sodiaal et Agrial, deux des plus gros opérateurs laitiers français, ont connu de nombreuses restructurations sur la période considérée, et de nouvelles ont eu lieu depuis 2014, qui devraient impacter leur production dans les années à venir.

Sodiaal a mis en place un partenariat entre sa filiale Eurosérum et le groupe chinois Synutra pour la construction d'un outil de séchage et de fabrications de poudres infantiles en Bretagne, avec un approvisionnement en lait et en lactosérum déminéralisé. La coopérative a également engagé un rapprochement avec la Coopérative Laitière de Haute Normandie (CLHN). Ce projet de fusion fait suite au partenariat industriel et commercial déjà signé entre les deux entreprises en 2014.

Agrial a de son côté développé une stratégie d'investissement dans l'aval de la filière pour sécuriser les débouchés de ses associés coopérateurs. Le rapprochement entre Agrial et Eurial, acté en 2013, a été effectif en 2015, ce qui permet au « nouvel » Agrial d'être désormais le numéro 3 du lait en France. Poursuivant la même stratégie, la coopérative envisage désormais un partenariat avec les Maîtres Laitiers du Cotentin.

En 2014, dans un contexte de conjoncture favorable avec une demande mondiale croissante et dans la perspective de sortie du système des quotas laitiers, les investissements se sont accélérés afin d'augmenter les capacités de transformation et de répondre à la demande. Il s'est agi principalement de tours de séchage de poudres de lait, de poudres de lactosérum et de poudres infantiles (Ermitage, Sill, Laïta...) mais également de sites de production de fromages ingrédients. Ces projets ont été portés par des groupes français, coopératifs ou privés, mais aussi par des entreprises étrangères investissant sur le territoire français.

Depuis, la situation conjoncturelle sur le marché mondial des produits laitiers s'est retournée et le secteur subit actuellement d'une crise, en raison d'un déséquilibre entre une offre trop abondante face à une demande qui a fléchi. Il se pourrait que cette crise de 2015-2016-... entraîne une modification de la dynamique dans l'aval de la filière laitière française.

Accompagner
les filières
80ans
FranceAgriMer



FranceAgriMer / Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer
12, rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil cedex
tél. : +33 1 73 30 30 00 / fax : +33 1 73 30 30 30
© FranceAgriMer 2016 / www.franceagrimer.fr / www.agriculture.gouv.fr