



**Quels impacts de l'essor de la  
production de lait biologique  
sur l'aval de la filière ?**





# Quels impacts de l'essor de la production de lait biologique sur l'aval de la filière ?

## TABLE DES MATIÈRES

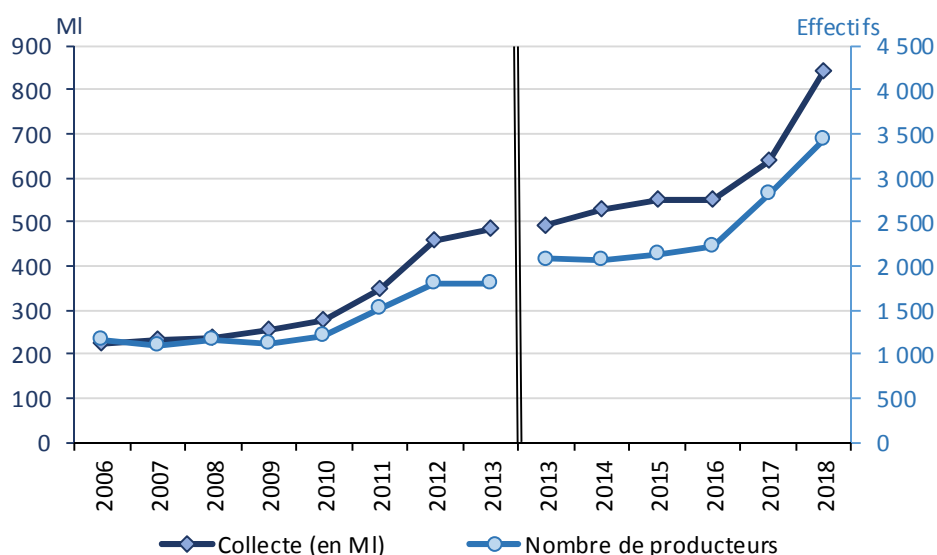
INTRODUCTION ET CONTEXTE.....	3
PRÉCISIONS MÉTHODOLOGIQUES.....	5
PREMIÈRE PARTIE : LES COLLECTEURS DE LAIT DE VACHE BIOLOGIQUE.....	6
<i>Trois régions françaises fournissent plus de la moitié du lait de vache biologique.....</i>	6
<i>La production de lait bio par département suit le dessin du croissant laitier.....</i>	8
<i>En 2018, plus de 100 sites collectent du lait de vache biologique.....</i>	8
<i>Plus de la moitié des volumes de lait de vache biologique est collectée par des établissements privés.....</i>	8
<i>La collecte de lait de vache biologique s'est concentrée au cours des quatre dernières années.....</i>	11
DEUXIÈME PARTIE : LES TRANSFORMATEURS DE LAIT BIOLOGIQUE.....	12
<i>Les fabrications de produits laitiers biologiques ont connu un essor considérable au cours des trois dernières années.....</i>	12
<i>Les sites fabriquant des produits laitiers biologiques affichent un haut niveau de spécialisation.....</i>	13
<i>L'Ouest et l'Est concentrent le plus grand nombre de sites.....</i>	13
<i>Le mix-produit des sites diffère moins selon leur statut privé ou coopératif.....</i>	14
<i>... que selon leur niveau de production.....</i>	15
<i>Les régions affichent des spécificités de mix-produits.....</i>	16
<i>Le lait conditionné biologique.....</i>	18
<i>Les yaourts biologiques.....</i>	20
<i>Les desserts lactés frais biologiques.....</i>	22
<i>La crème conditionnée biologique.....</i>	24
<i>Le beurre biologique.....</i>	26
<i>Les fromages frais biologiques.....</i>	28
<i>Les fromages biologiques (autres que frais).....</i>	30
<i>Les poudres de lait biologiques.....</i>	32
BILAN.....	34

Pour plus de renseignements : Myriam Ennifar, [myriam.ennifar@franceagrimer.fr](mailto:myriam.ennifar@franceagrimer.fr)  
Unité Élevage, Direction Marchés, études et prospective

## INTRODUCTION ET CONTEXTE

La filière lait de vache biologique est déconnectée du marché mondial : elle n'est pas soumise à la volatilité des prix, liée à l'équilibre global offre/demande, comme l'est la filière conventionnelle. Elle n'a donc pas été concernée par la crise de 2015-16 qui a frappé la filière conventionnelle et la chute du prix du lait payé aux producteurs observée dans cette filière conventionnelle n'a pas été constatée dans la filière biologique. Aussi, certains producteurs laitiers, touchés particulièrement durement lors de la crise, ont vu comme une opportunité de basculer en production biologique afin d'améliorer la valorisation de leur lait. Les conversions ont ainsi connu un essor considérable entre 2015 et 2016 : entre novembre 2015 et octobre 2016, plus de 800 éleveurs vaches laitières sont entrés en conversion en bio, soit cinq fois plus que sur la période novembre 2014-octobre 2015. Cela a conduit à une augmentation du nombre de producteurs de lait de vache biologique dès 2017, et plus significativement encore en 2018. On comptait 3 431 producteurs de lait de vache biologique en décembre 2018 : c'est 61 % de plus qu'en décembre 2015.

**Figure 1 : Évolution de la collecte annuelle de lait de vache biologique et du nombre de producteurs biologiques (en décembre de chaque année) en France**



Source : FranceAgriMer

Nouvelle série à partir de 2013, suite à la modification de l'Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer - SSP

La filière lait de vache biologique a donc connu en France un développement considérable depuis 2015 (dernière année traitée dans la précédente étude sur la filière bio<sup>1</sup>). La croissance de la production s'est accélérée en 2017 et la collecte a atteint le niveau record de 843 millions de litres en 2018. Cela représente une augmentation de 32,5 % par rapport à 2017 (+ 207 millions de litres), et de 52,9 % par rapport à 2015 (+ 292 millions de litres).

L'accroissement de la demande a permis d'absorber le développement de la collecte de lait biologique et des fabrications. À titre d'exemple, les données du panel consommateur Kantar Worldpanel indiquent en effet :

- une hausse de 19 % des achats de lait conditionné biologique entre 2015 et 2018, quand ceux de lait non bio ont diminué de 11 %,
- une augmentation de 76 % des achats de beurre biologique, mais un repli de 7 % pour le beurre non bio, sur la même période,

<sup>1</sup> Cf. étude « La filière du lait de vache biologique en France » de FranceAgriMer, décembre 2016

- une progression de 63 % des achats de yaourts biologiques et de 74 % de fromages frais biologiques alors que leurs pendants conventionnels ont reculé respectivement de 7 % et 11 %.

L'évolution de l'amont de la filière a forcément eu des conséquences sur le maillon aval, qui a dû s'adapter pour pouvoir collecter et transformer ces volumes supplémentaires de lait. On peut donc s'interroger sur l'impact de l'augmentation du nombre de producteurs et de la collecte bio à la fois sur les laiteries collectant le lait et sur les industriels fabriquant les produits laitiers.

Y a-t-il eu des créations de nouveaux sites ? Des investissements pour augmenter la capacité de transformation de sites existants ? De nouveaux opérateurs ont-ils rejoint le marché ? Ou les activités de collecte et de transformation se sont-elles au contraire concentrées ?

Autant de questions auxquelles cette étude va s'efforcer de répondre, en traitant dans un premier temps les collecteurs et dans un second temps les transformateurs.

## PRÉCISIONS MÉTHODOLOGIQUES

Toutes les données valorisées dans cette étude proviennent de **l'Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer – SSP (EML)**, réalisée auprès d'un peu moins de 900 établissements collectant du lait et / ou fabriquant des produits laitiers. Cette enquête n'est pas exhaustive. Les chiffres de 2018 présentés ont été arrêtés au 9 juillet 2019 pour la collecte, au 25 juillet 2019 pour les fabrications. Il s'agit de données mensuelles, agrégées pour l'analyse et corrigées afin d'intégrer l'ensemble de la collecte et des fabrications nationales, en tenant compte des entreprises non enquêtées et de celles qui n'ont pas répondu à la date d'extraction. Au 25 juillet, les volumes déclarés par les répondants représentaient :

- 100 % des volumes fabriqués pour 22 % des produits suivis dans cette étude,
- entre 95 % et 100 % des volumes pour 56 % des produits suivis (ce qui signifie que moins de 5 % des volumes fabriqués sont estimés),
- entre 90 % et 95 % pour 11 % des produits suivis (entre 5 % et 10 % des volumes fabriqués estimés),
- entre 80 % et 90 % pour 11 % des produits suivis (entre 10 % et 20 % des volumes fabriqués estimés).

**L'enquête a été modifiée en 2014** (nouveau questionnaire, nouvelles nomenclatures de produits). Concernant le niveau des fabrications des produits suivis dans l'étude, la rupture de série entre les données de 2015 et 2018 d'une part et les données de 2009 et 2012 d'autre part ne sont pas significatives. En revanche, le changement dans le mode d'enregistrement des données a entraîné une augmentation « apparente » du nombre de sites, notamment de ceux dont le niveau de production annuelle est restreint. En effet, avant 2014, un établissement pouvait réaliser les déclarations pour plusieurs sites de façon agrégée alors que depuis 2014 chaque site déclare ses propres fabrications. Les comparaisons entre avant et après 2014 sont donc à nuancer.

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

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

Les sites industriels ont ainsi été répartis selon leur appartenance à un groupe coopératif ou à un groupe privé. 94 % des sites déclarant des fabrications de produits laitiers biologiques ont pu être classés.

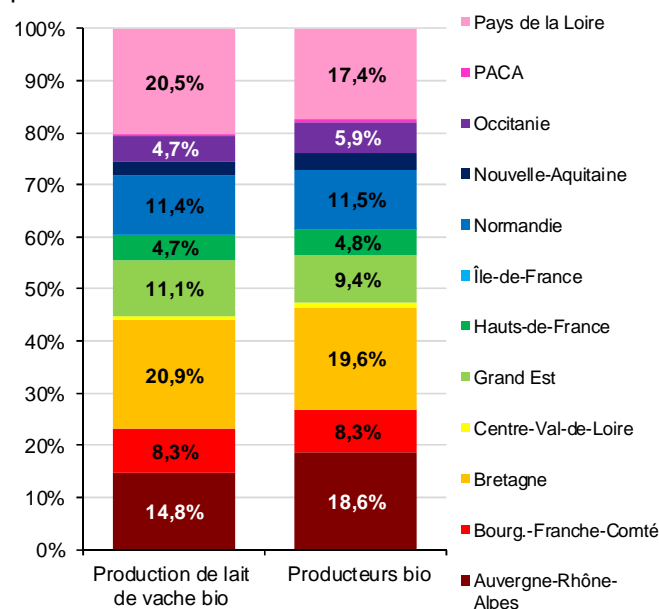
## PREMIÈRE PARTIE : LES COLLECTEURS DE LAIT DE VACHE BIOLOGIQUE<sup>2</sup>

### Trois régions françaises fournissent plus de la moitié du lait de vache biologique

En 2018, deux régions produisent chacune un cinquième des 842,8 millions de litres de lait de vache biologique produits en France : les Pays de la Loire et la Bretagne. Presque 15 % de la production de lait est issue de la région Auvergne-Rhône-Alpes, qui se place donc comme 3<sup>e</sup> fournisseur. Ces trois régions produisent donc 52,5 % du lait de vache bio ; la proportion atteint 75 % en ajoutant la Normandie et le Grand Est.

Cette répartition de la production de lait de vache biologique est différente de celle constatée pour la production totale de lait de vache (bio + conventionnelle), où les trois premières régions productrices, que sont la Bretagne, les Pays de la Loire et la Normandie, sont à l'origine de 54 % du lait.

**Figure 2 : Répartition de la production de lait de vache biologique et du nombre de producteurs bio par région en 2018 ; comparaison avec la production totale de lait de vache et le nombre total de producteurs de lait de vache**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

Certaines régions sont donc plus « spécialisées » en production biologique que d'autres : c'est le cas des Pays de la Loire, où la part de la production de lait bio atteint 4,6 % (pour une moyenne française de 3,5 %), la région Auvergne-Rhône-Alpes (5 %), le Grand Est (4,1 %) mais également des régions du sud moins dynamiques en production de lait de vache que celles évoquées précédemment : l'Occitanie (5,6 %), PACA (9,6 %).

À l'opposé, le poids de la production biologique est moins important notamment dans deux des trois grosses régions laitières : la Bretagne (3,3 %) et la Normandie (2,6 %). La part de la production de lait bio dans la production totale de lait de vache est également limitée en Centre-Val-de-Loire (1,2 %), Hauts-de-France (1,7 %) et Nouvelle-Aquitaine (2,2 %).

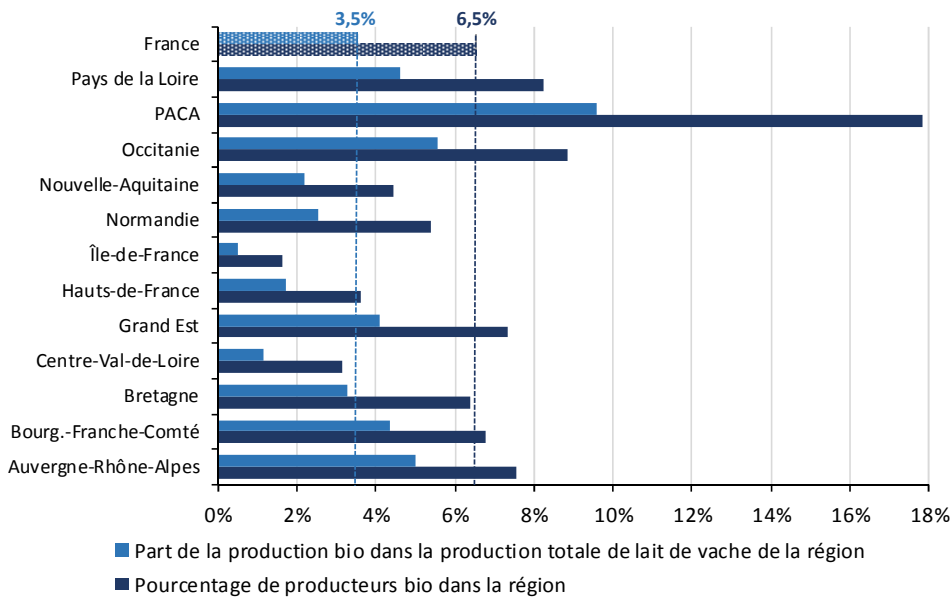
Les constats sont relativement similaires en matière de nombre de producteurs biologiques. La Bretagne est la région regroupant le plus grand nombre de producteurs bio, devant la région Auvergne-Rhône-Alpes et les Pays de la Loire. Celle-ci se distingue par la présence d'éleveurs laitiers bio affichant un niveau de production moyen plus élevé : en effet, les 17,4 % des éleveurs bio se trouvant dans cette

<sup>2</sup> En ce qui concerne la collecte de lait biologique, seule l'origine « lait de vache » est disponible.



région y produisent 20,5 % du lait bio national alors que la région Auvergne-Rhône-Alpes regroupe 18,6 % des éleveurs bio français mais ne fournit « que » 14,8 % des volumes de lait bio.

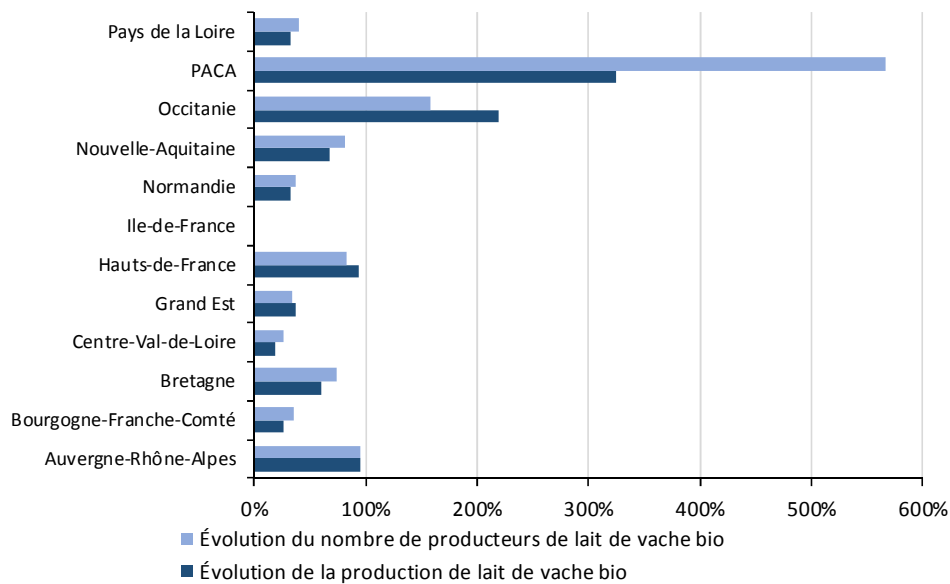
**Figure 3 : Représentativité de la filière bio dans la filière lait de vache en 2018, par région**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

Entre 2015 et 2018, l'accroissement du nombre d'éleveurs de vaches laitières bio et de la collecte a eu un impact limité sur la répartition régionale de la production. Les plus fortes hausses concernent des régions où les volumes et le nombre d'éleveurs sont encore faibles, comme PACA et l'Occitanie. Parmi les grandes régions productrices de lait de vache biologique, la Bourgogne-Franche-Comté, le Grand Est, la Normandie et les Pays de la Loire ont perdu un peu de terrain alors que la région Auvergne-Rhône-Alpes a renforcé son positionnement.

**Figure 4 : Évolution de la production de lait bio et du nombre de producteurs bio entre 2015 et 2018**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

### ***La production de lait bio par département suit le dessin croissant laitier***

La répartition de la livraison de lait biologique par département fait ressortir le croissant laitier, zone de forte production de lait de vache total. Ainsi, la production de lait de vache bio se concentre dans le Grand Ouest, le Nord, les Vosges, la Haute-Saône et le Massif central.

En revanche, les départements où la livraison de lait bio représente le plus de poids sur la livraison totale de lait de vache du département sont localisés sur une diagonale nord-est / sud-ouest.

Les cartes représentant le nombre de producteurs montrent quasiment la même chose. Mais le poids des producteurs bio est renforcé dans les départements du sud, où les exploitations laitières ont tendance à être de taille plus réduite que dans les bassins de plaine du Grand Ouest par exemple.

### ***En 2018, plus de 100 sites déclarent une collecte de lait de vache biologique***

En 2018, 103 établissements ont déclaré une collecte de lait de vache biologique<sup>3</sup> ; cela représente 27 % des établissements ayant déclaré une collecte de lait de vache cette année-là.

Il semble que l'augmentation du nombre d'éleveurs de vaches laitières biologiques et de la production qui en a découlé ait entraîné une hausse du nombre de collecteurs de lait biologique. En effet, en 2015, on dénombrait 97 établissements déclarant de la collecte de lait de vache bio ; 96 en 2016 et 2017. L'augmentation est donc particulièrement notable et subite entre 2017 et 2018.

Parmi ces 103 déclarants, 21 sont spécialisés sur la collecte de lait de vache biologique, soit 21,4 % des sites. Ces établissements spécialisés ont collecté 32,3 % des volumes de lait de vache bio français. 82 sites (79,6 %) ont également déclaré une collecte de lait de vache non biologique. Pour la plupart de ces établissements « mixtes », la collecte de lait de vache biologique représente moins de 50 % des volumes totaux de lait de vache collectés ; seuls quatre sites « mixtes » sont orientés majoritairement vers la collecte de lait bio.

### ***Plus de la moitié des volumes de lait de vache biologique est collectée par des établissements privés***

Les sites déclarant une collecte de lait de vache biologique se répartissent entre coopératives, entreprises privées et autres types d'établissements (écoles et lycées par exemple). En 2018, 6 % environ des sites font partie de cette catégorie « autres » ; 43 % appartiennent à des groupes privés et la majorité (51 %) ont un statut coopératif.

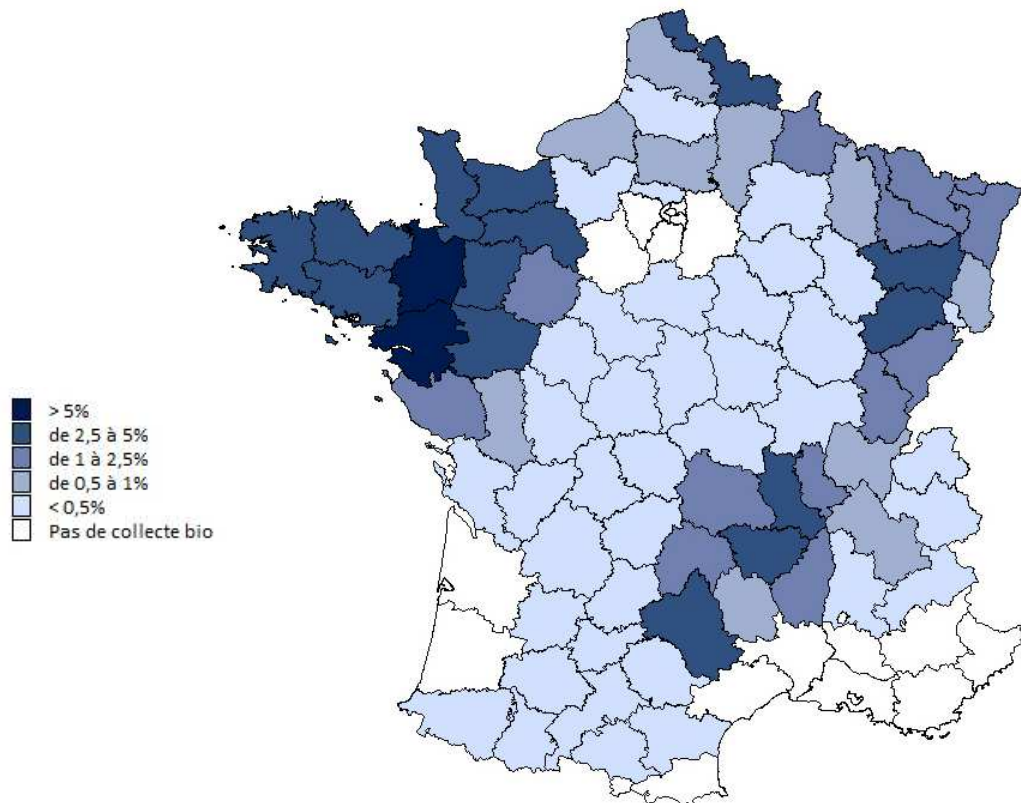
Les établissements privés ont collecté 57,9 % du lait biologique en 2018, auprès de 60,2 % des éleveurs bio. Les sites coopératifs ont quant à eux collecté 41,7 % du lait bio auprès de 39,4 % des éleveurs laitiers bio. Ces données de l'EML indiquent donc que les adhérents des coopératives ont produit dans l'année des volumes en moyenne plus élevés que les producteurs livrant aux entreprises privées : 259 800 litres contre 236 300 litres.

11,3 % des sites coopératifs collectent uniquement du lait de vache biologique ; ils gèrent 5,7 % du lait biologique collecté par les établissements coopératifs. Les proportions sont plus significatives du côté des privés, puisque 25,0 % des sites sont spécialisés en bio et ils collectent 51,0 % du lait biologique de l'ensemble des sites privés.

---

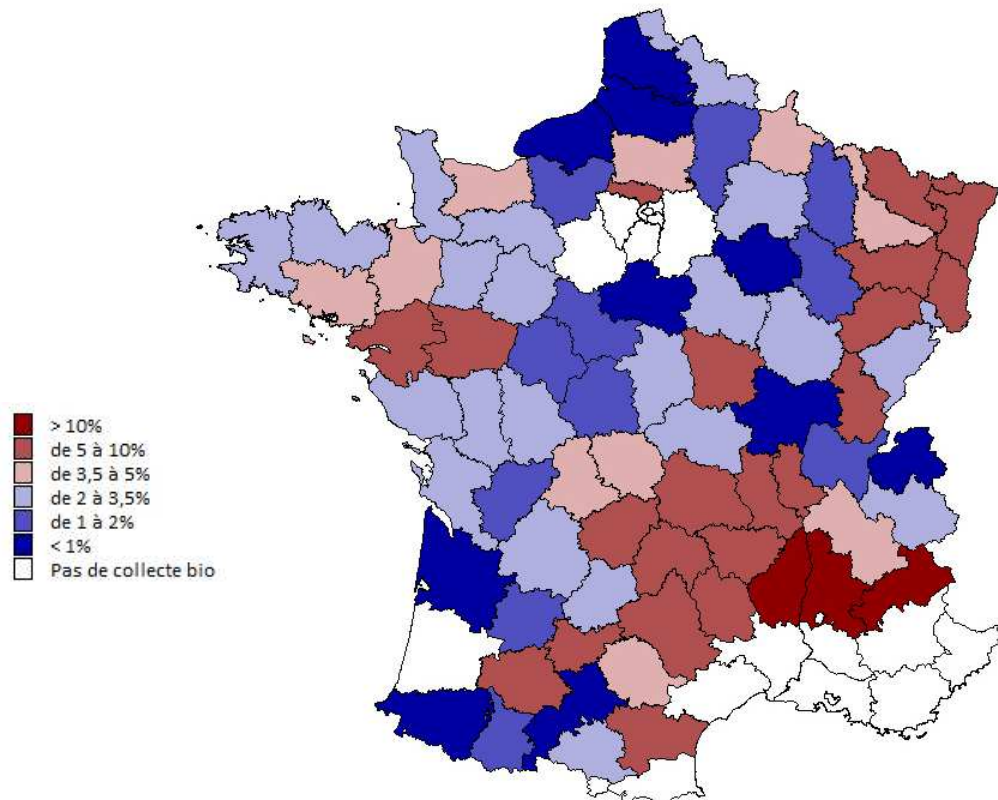
<sup>3</sup> Attention : les établissements déclarant une collecte de lait dans l'Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer-SSP sont ceux qui facturent le lait. Cette facturation peut être plus ou moins « centralisée » selon le groupe auquel appartient le site.

Figure 5 : Répartition (%) de la livraison de lait de vache biologique par département en 2018



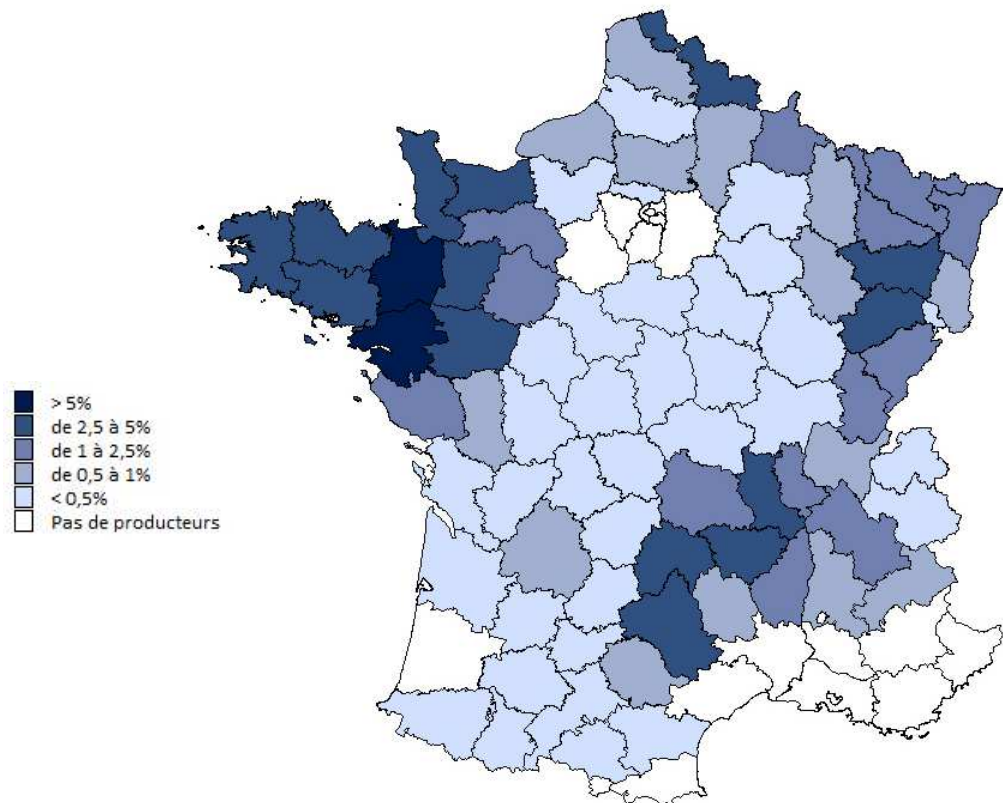
Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

Figure 6 : Part de la livraison de lait de vache bio sur la livraison totale de lait de vache du département en 2018



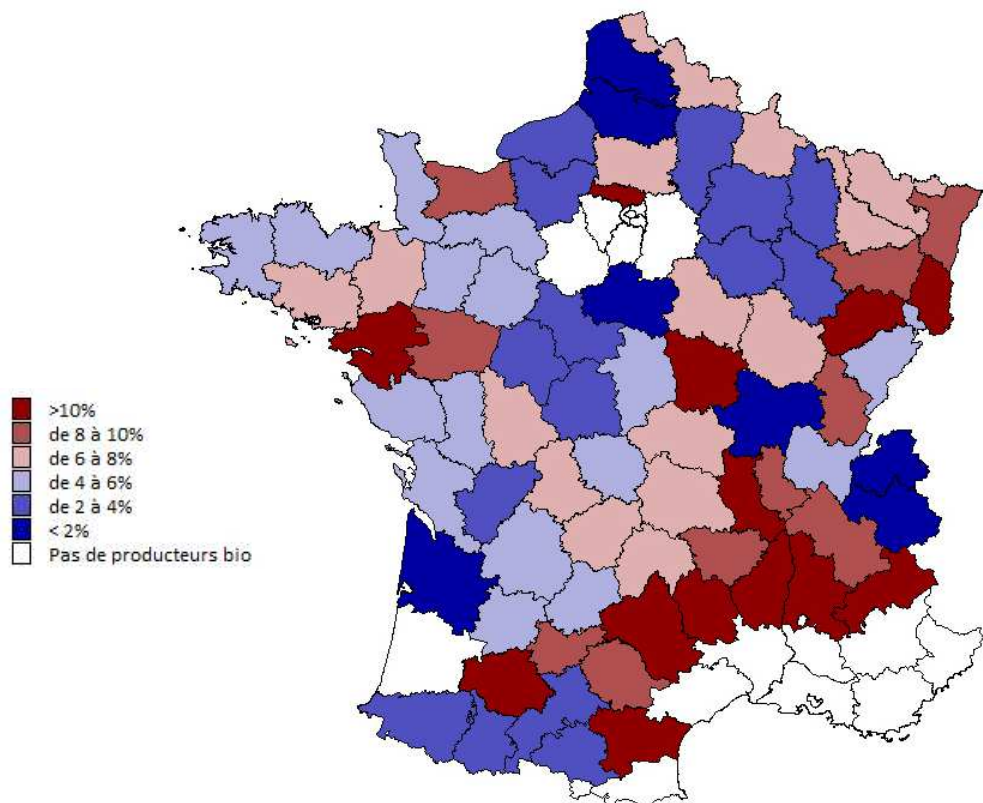
Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

Figure 7 : Répartition (%) des producteurs de lait de vache biologique par département en 2018



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

Figure 8 : Pourcentage de producteurs de lait de vache bio dans le total de producteurs de lait de vache du département en 2018



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

Parmi les sites collectant à la fois du lait de vache bio et du lait de vache conventionnel, la proportion du lait bio atteint 6,5 % pour les établissements privés contre seulement 3,2 % pour les sites coopératifs.

Les sites privés gèrent donc des volumes de lait de vache biologique plus significatifs que les sites coopératifs, qu'il s'agisse de sites spécialisés ou de sites « mixtes ».

**Tableau 1 : Chiffres-clés de la collecte de lait biologique en 2018**

	Sites collectant du lait bio		Producteurs de lait bio		Collecte bio		Volume moyen
	nombre	%	nombre	%	litre	%	litre
Sites coopératifs	53	51,5%	1 353	39,4%	351 498 981	41,7%	259 792
Sites privés	44	42,7%	2 065	60,2%	488 059 293	57,9%	236 348
Autres sites	6	5,8%	13	0,4%	3 245 296	0,4%	249 638
<b>Total</b>	<b>103</b>		<b>3 431</b>		<b>842 803 570</b>		<b>245 644</b>

	Sites spécialisés bio		Collecte bio des sites spécialisés		Part du lait bio des sites mixtes
	nombre	%	litre	%	%
Sites coopératifs	6	11,3%	19 948 809	5,7%	3,2%
Sites privés	11	25,0%	249 098 089	51,0%	6,5%
Autres sites	4	66,7%	3 179 644	98,0%	s
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>20,4%</b>	<b>272 226 542</b>	<b>32,3%</b>	<b>4,5%</b>

Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

s : secret statistique

### *La collecte de lait de vache biologique s'est concentrée au cours des quatre dernières années*

En 2018, 61,7 % du lait biologique est livré aux trois plus gros collecteurs : Biolait, Sodiaal et Lactalis. Trois ans plus tôt, en 2015, le top 3 (Biolait, Lactalis et Eurial) assurait 57,4 % de la collecte de lait bio.



La collecte de lait bio s'est donc concentrée, mais cette concentration ne s'observe qu'au niveau des trois leaders. En effet, les dix premiers collecteurs rassemblaient 84,1 % des volumes en 2015 contre 86,6 % en 2018, ce qui signifie que la part de lait de vache biologique collecté par les groupes de la 4<sup>e</sup> à la 10<sup>e</sup> place est passée de 26,7 % en 2015 à 24,9 % en 2018.

Outre Biolait, Sodiaal et Lactalis, le top 10 est complété par les groupes suivants en 2018 : Eurial, Unicooolait<sup>4</sup>, Triballat Noyal, la Laiterie Saint-Père, la Sill, Danone et UCAFCO. Ce classement est très similaire à celui de 2015, exception faite de Sodiaal qui a rejoint le podium à la place d'Eurial et de Danone qui a perdu une place au profit de la Sill.

Les trois premiers groupes collectent leur lait auprès de 67,0 % des éleveurs de vaches laitières biologiques (2 300 précisément) ; quant aux dix premiers groupes, ils s'approvisionnent auprès de 85,9 % des éleveurs bio.

<sup>4</sup> La coopérative Unicooolait, qui a un contrat de vente de son lait bio avec Lactalis, n'a pas été considérée dans l'étude comme appartenant à ce groupe. Si tel avait été le cas, le groupe Lactalis serait sur la 2<sup>e</sup> marche du podium, devant Sodiaal.



## DEUXIÈME PARTIE : LES TRANSFORMATEURS DE LAIT BIOLOGIQUE

Jusqu'en 2013, l'Enquête mensuelle laitière FranceAgriMer-SSP ne distinguait pas le lait d'origine des produits laitiers biologiques fabriqués (vache, brebis et chèvre). Aussi, dans un souci d'homogénéité des données, les chiffres présentés dans cette partie concernent les trois types de lait, y compris après 2013, sauf quand cela est spécifié autrement. Le lait de vache concerne la majorité des volumes pour l'ensemble des produits, mais pour les yaourts ainsi que les fromages (frais et autres), le lait de brebis et dans une moindre mesure le lait de chèvre commencent à se développer.

### *Les fabrications de produits laitiers biologiques ont connu un essor considérable au cours des trois dernières années*

À l'image de l'évolution de la collecte, les fabrications de produits laitiers biologiques sont en constante augmentation depuis 10 ans, une hausse qui s'est accélérée en 2018. L'ensemble des produits affichent des niveaux de croissance à deux chiffres, sur des volumes qui étaient certes parfois encore peu significatifs il y a même seulement trois ans, mais qui reflètent parfaitement la dynamique de la filière.

**Tableau 2 : Évolution des fabrications de produits laitiers biologiques**

	2009	2012	2015	2018	%18/15	%18/09
Lait conditionné (1 000 l)	140 867	195 193	255 027	313 048	+22,8%	+122,2%
dont lait de vache	nc	nc	254 932	313 035	+22,8%	-
Yaourts (t)	23 023	35 679	54 933	80 274	+46,1%	+248,7%
dont au lait de vache	nc	nc	47 582	69 287	+45,6%	-
Desserts lactés frais (t)	1 728	3 210	5 360	11 496	+114,5%	+565,3%
Crème conditionnée (t)	1 286	2 303	4 195	8 111	+93,3%	+530,7%
Beurre (t)	5 072	6 749	8 718	13 956	+60,1%	+175,1%
Fromages frais (t)	4 582	7 707	10 315	16 752	+62,4%	+265,6%
dont au lait de vache	nc	nc	8 437	13 283	+57,4%	-
Autres fromages (t)	4 199	5 187	8 905	13 042	+46,5%	+210,6%
dont au lait de vache	nc	nc	7 828	11 430	+46,0%	-
Poudres de lait (t)	318	613	4 976	8 561	+72,1%	+2 590,8%

Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

Le lait conditionné est le premier produit laitier bio fabriqué, que ce soit en quantités de produit ou en quantités de matière sèche utile (MSU) mise en œuvre : 15,5 milliers de tonnes de MSU, soit 30 % de la MSU du lait de vache biologique transformé, sont utilisées pour les fabrications de lait conditionné biologique de vache en 2018. Alors que le lait conditionné conventionnel est en perte de vitesse, tant au niveau de sa consommation que de sa production, le lait conditionné biologique ne cesse de se développer ; il compte en 2018 pour 9,9 % du lait total fabriqué en France (en volume).

Le beurre biologique a profité au cours de ces dernières années d'un double phénomène : l'attrait pour les produits bio et la réhabilitation de la matière grasse laitière dans l'alimentation. Avec des volumes ayant atteint près de 14 milliers de tonnes en 2018, ce produit nécessite un peu plus de 22 % de la MSU du lait de vache biologique transformé.

Dans la famille des fromages biologiques à base de lait de vache (frais et autres), la concurrence est plus importante que dans les autres catégories de produits bio, entre les fromages AOP de vache, les fromages de chèvre (AOP ou non) et les fromages de brebis (AOP ou non). Il est plus difficile pour les produits biologiques de se faire une place dans ce rayon. Compte tenu de leur composition, les fromages biologiques nécessitent tout de même 19 % de la MSU du lait de vache bio transformé.

**Tableau 3 : Part des fabrications de produits laitiers bio de lait de vache dans les fabrications totales de produits au lait de vache**

	2009	2012	2015	2018
Lait conditionné	4,0%*	5,4%*	7,6%	9,9%
Yaourts	1,5%*	2,2%*	3,0%	5,0%
Desserts lactés frais	0,3%	0,5%	0,8%	1,8%
Crème conditionnée	0,4%	0,5%	1,0%	1,8%
Beurre	1,2%	1,6%	2,0%	3,4%
Fromages frais	0,7%*	1,2%*	1,3%	2,2%
Autres fromages	0,4%*	0,4%*	0,7%	1,0%
Poudres de lait	0,1%	0,1%	0,7%	1,4%

Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

\* rapport entre les produits laitiers biologiques d'origine tous laits et les produits au lait de vache

### Les sites fabriquant des produits laitiers biologiques affichent un haut niveau de spécialisation

En 2018, 161 sites de transformation ont fabriqué des produits laitiers biologiques. Parmi eux :

- 61 sites ont également collecté du lait bio, soit 38 %, et ils ont collecté 18,6 % du lait biologique ;
- 144 sites, soit 89 %, ont fabriqué leurs produits biologiques uniquement à partir de lait de vache.

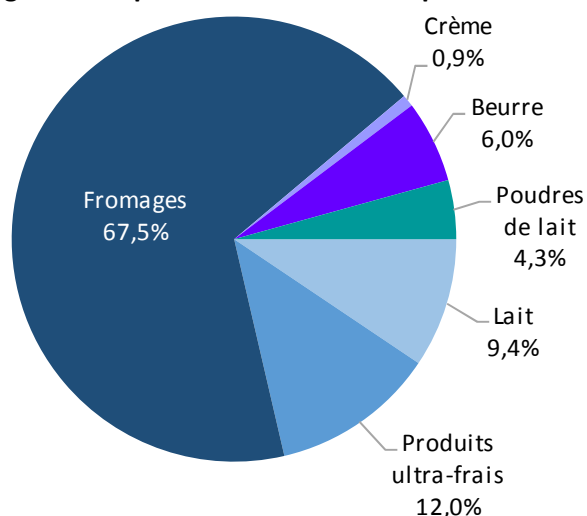
Les fabrications de produits laitiers biologiques ont été regroupées en six grandes familles : le lait conditionné, les produits ultra-frais (yaourts et desserts lactés frais), les fromages, la crème, le beurre et les poudres de lait.

Les sites de transformation de produits bio sont très spécialisés puisqu'environ 73 %, soit 117, ne fabriquent qu'un type de produits. En 2017, sur l'ensemble des sites fabriquant des produits laitiers (conventionnels et bio), un peu moins de 59 % étaient spécialisés<sup>5</sup>.

Plus des deux tiers de ces sites spécialisés (67,5 %) ne produisent que des fromages (frais et autres que frais) : il s'agit de sites dont la production annuelle est relativement limitée et qui fournissent 52,5 % des fromages bio (en MSU). 12 % des sites spécialisés fabriquent des produits ultra-frais (pour un tiers des volumes) et un peu moins de 10 % se concentrent sur le lait conditionné (61 % des volumes).

En dehors de ces sites spécialisés, 25, soit 15,5 %, combinent des fabrications de produits laitiers biologiques de deux familles, 14 sites (8,7 %) de trois familles, 4 sites (2,5 %) de quatre familles et 1 site de cinq familles sur six.

**Figure 9 : Répartition des 117 sites spécialisés selon leur type de production**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

<sup>5</sup> Cf. étude « La transformation laitière française : évolutions récentes » de FranceAgriMer, septembre 2018.

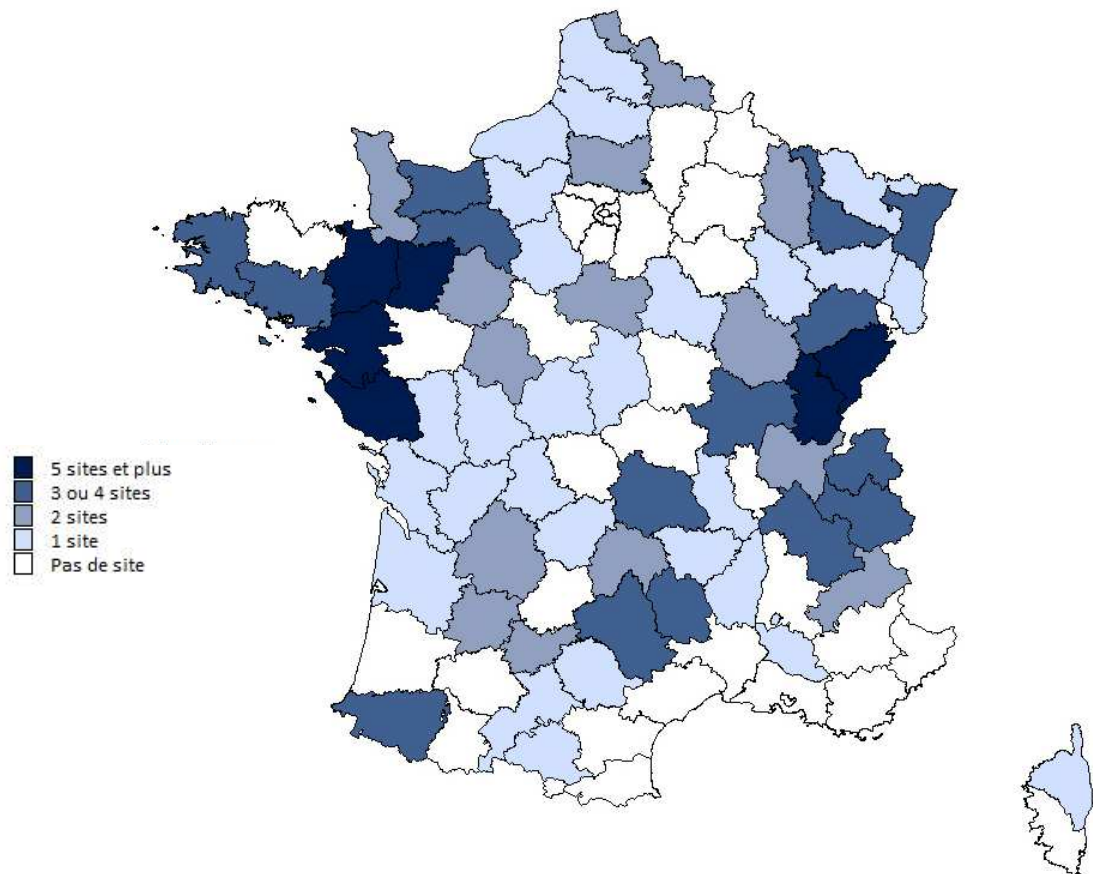
### *L'Ouest et l'Est concentrent le plus grand nombre de sites*

Sur les 94 départements français, 32 (soit un gros tiers) ne comptent aucun site industriel fabriquant des produits laitiers biologiques. En 2015, ils étaient 37 départements dépourvus de sites « bio ». Cette augmentation traduirait donc la construction de nouveaux sites ou de nouvelles chaînes de production bio sur des sites existants. On dénombre 27 départements (environ 28 %) avec un unique établissement fabriquant des produits bio.

Deux zones concentrent un maximum de sites fabriquant des produits bio :

- le Grand Ouest, avec plus particulièrement trois départements de la région Pays de la Loire (Mayenne, Loire-Atlantique, Vendée) et un département breton (Ille-et-Vilaine) ;
- l'Est et surtout la Franche-Comté, notamment les départements du Doubs et du Jura.

**Figure 10 : Localisation des sites industriels fabriquant des produits laitiers biologiques en 2018 par département**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

### *Le mix-produit des sites diffère moins selon leur statut privé ou coopératif...*

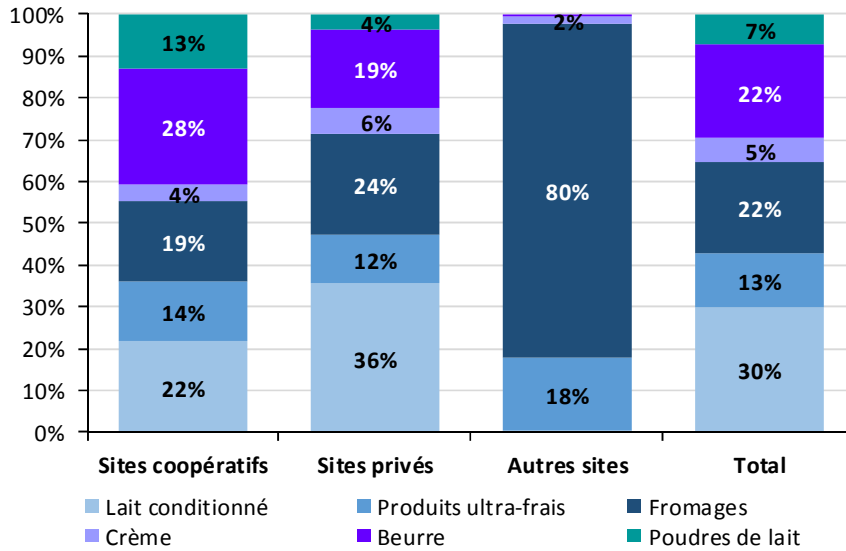
Une analyse des « mix-produits » des sites industriels a été réalisée, selon le statut privé ou coopératif des sites et leur niveau de production. Les fabrications de produits laitiers biologiques, telles que déclarées dans l'Enquête annuelle laitière FranceAgriMer – SSP, ont été converties en matière sèche utile (MSU), puis regroupées par famille de produits : lait conditionné, produits ultra-frais, fromages, crème, beurre et poudres de lait et enfin sommées pour obtenir le total des fabrications de produits bio de chaque site en MSU.

**Il ne s'agit donc pas de calculer la valorisation du lait biologique collecté mais la part de chaque famille de produits bio dans les fabrications (données issues de l'EML).**



Les sites industriels ont été répartis selon leur appartenance à un groupe coopératif ou à un groupe privé. 94 % des sites déclarant des fabrications de produits laitiers biologiques ont pu être classés. Les 6 % de sites restants sont notamment des établissements scolaires.

**Figure 11 : Mix-produit des sites industriels selon leur statut coopératif ou privé en 2018**



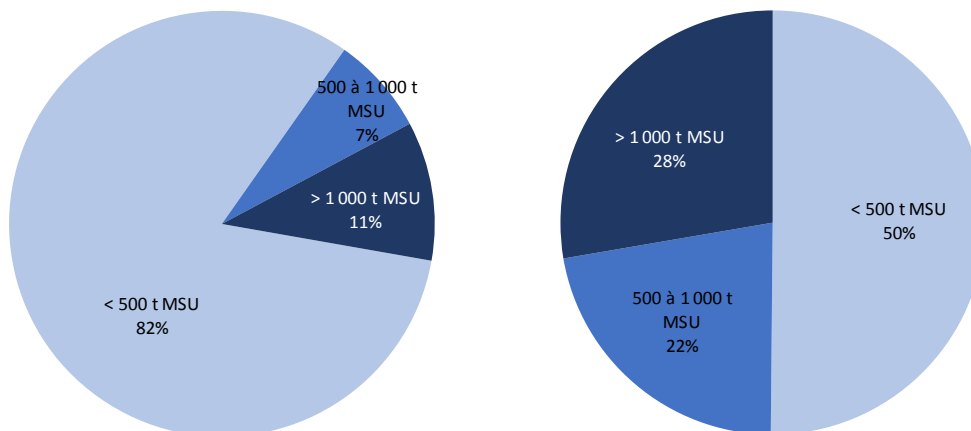
Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

Des similitudes peuvent être constatées entre le mix-produit des sites coopératifs et celui des sites privés : trois types de produits ressortent, le lait conditionné, les fromages et le beurre. Néanmoins, si le lait conditionné est le premier poste de fabrication dans les sites privés (en MSU transformée), le beurre est le principal produit bio fabriqué au sein des sites coopératifs. Ceux-ci se distinguent également par la part importante qu'occupent les poudres de lait dans leur mix-produit (et donc l'importance du couple beurre/poudre, même en bio).

Le poids des produits ultra-frais est quasiment identique dans les deux types de sites. Le constat est le même pour la crème, mais elle reste faible en proportion.

*... que selon leur niveau de production*

**Figure 12 : Répartition des sites industriels selon leur niveau de production (en MSU), en nombre (à gauche) et en part dans les fabrications (à droite) en 2018**



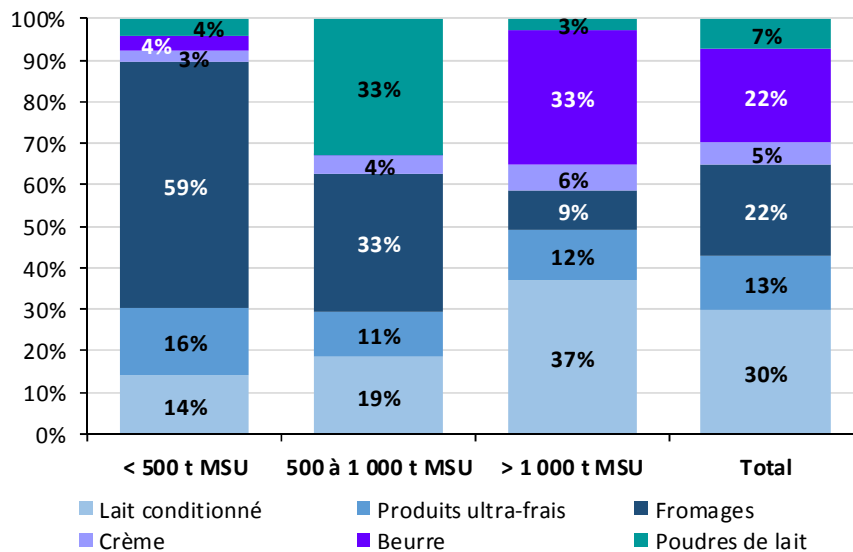
Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

Les sites industriels ont été divisés en trois catégories selon leur niveau de fabrication de produits laitiers biologiques en MSU :

- les « petits » sites, dont les fabrications mettent en œuvre moins de 500 tonnes de MSU par an,
- les « grands » sites, qui transforment entre 500 et 1 000 tonnes de MSU,
- les « très grands » sites qui utilisent plus de 1 000 tonnes de MSU.

Les « petits » sites sont largement majoritaires puisqu'ils représentent 82 % des sites fabriquant des produits laitiers biologiques. Parmi eux, 91 % transforment en fait pour moins de 200 tonnes de MSU et 77 % pour moins de 100 tonnes. Cela explique que ces « petits » sites ne comptent que pour 50 % des volumes (en MSU) de produits laitiers biologiques fabriqués. Les « très grands » sites, s'ils ne représentent que 11 % de l'échantillon, fournissent près de 28 % des fabrications de produits laitiers bio.

**Figure 13 : Mix-produit des sites industriels selon leur niveau de production en 2018**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

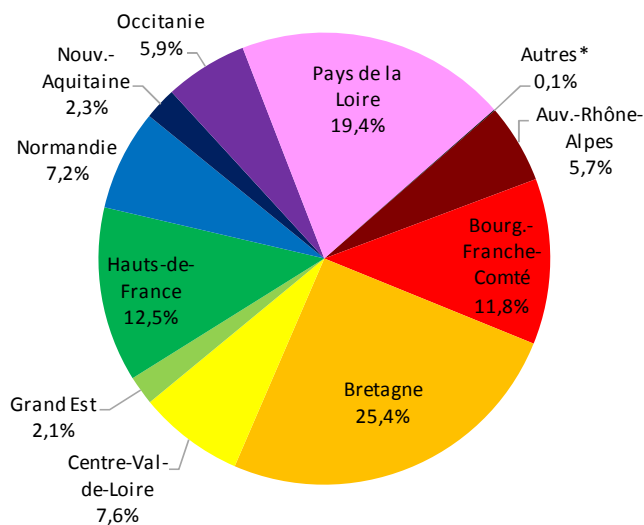
Le mix-produit des sites diffère nettement selon leur niveau de production : notamment, la part des fromages est d'autant plus importante que les sites sont « petits » (un constat déjà fait sur l'ensemble des sites industriels en 2017), alors que la proportion de lait conditionné augmente avec le niveau de production des sites. Les fabrications de beurre se font majoritairement dans les « très grands » sites. La production de produits ultra-frais est plus importante dans les « petits » sites alors que les poudres de lait sont principalement fabriquées dans les « grands » sites.

### Les régions affichent des spécificités de mix-produits

Quatre régions concentrent 69 % des fabrications de produits laitiers biologiques (en MSU) : la Bretagne, les Pays de la Loire, les Hauts-de-France et la Bourgogne-Franche-Comté. Pour autant, chacune de ces régions présente ses spécificités. En Bretagne et en Pays de la Loire, la MSU biologique est essentiellement utilisée pour la fabrication de deux produits : le lait conditionné et le beurre (plus de 70 % en cumul sur ces deux produits, dans les deux régions). Les Hauts-de-France se caractérisent par une forte proportion de la MSU (plus de 70 %) transformée dans le lait conditionné alors que la Bourgogne-Franche-Comté est très axée sur les fromages (68 %).

Les autres régions ont moins de poids dans les fabrications de produits laitiers biologiques, mais la Normandie et le Centre-Val-de-Loire pèsent tout de même chacune plus de 7 % des volumes en MSU. La Normandie combine les fabrications de fromages, de produits ultra-frais et de poudres de lait : elle est la seule région à présenter ce mix-produit. Le Centre-Val-de-Loire affiche, comme les Hauts-de-France, une forte proportion de lait conditionné bio fabriqué, mais complétée par une production de crème (27 %, le plus fort taux observé parmi les régions).

**Figure 14 : Répartition des fabrications de produits laitiers bio (en MSU) par région en 2018**

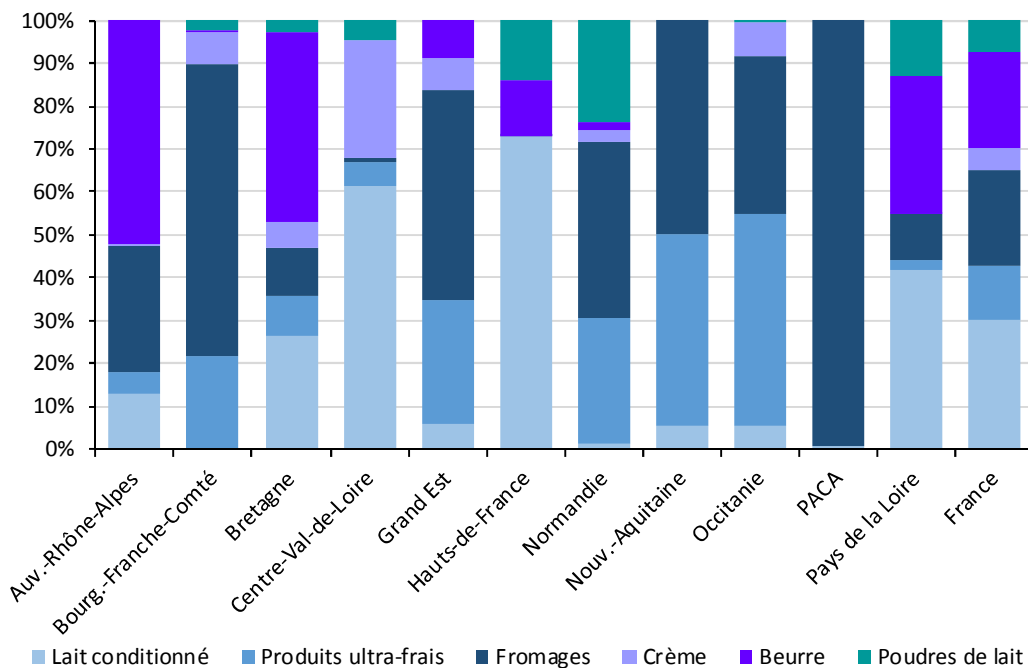


Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

\* Autres : PACA et Corse

Le Grand Est, la Nouvelle-Aquitaine et l'Occitanie ont des « profils » assez proches, avec une part de la MSU dans les fromages comprise entre 45 et 50 %. Mais si dans le Grand Est il s'agit de fromages au lait de vache, en Occitanie et en Nouvelle-Aquitaine, le lait de brebis est prédominant. La région Auvergne-Rhône-Alpes se rapproche de la Bretagne du fait de la proportion que représente le beurre dans la MSU (plus de 50 %). La part des fromages n'y est pas non plus négligeable.

**Figure 15 : Mix-produit des sites industriels selon leur localisation en 2018**

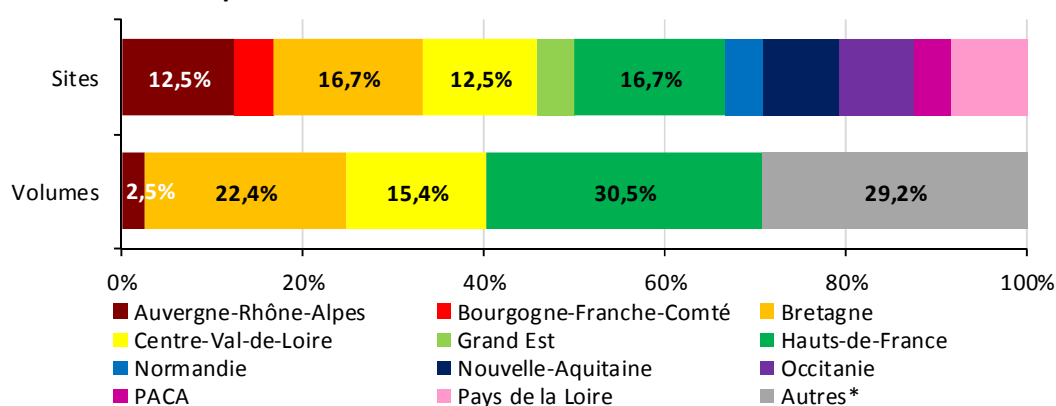


Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

## Le lait conditionné biologique

En 2018, 313 millions de litres de lait conditionné biologique ont été fabriqués en France, dont plus de 99,99 % sont issus de lait de vache. Ces fabrications ont été assurées par 24 sites industriels, répartis sur l'ensemble du territoire (sauf en Île-de-France), de façon relativement homogène : chaque région regroupe entre 4 sites (pour la Bretagne et les Hauts-de-France) et 1 site. La production est en revanche concentrée sur trois régions : Hauts-de-France, Bretagne et Centre-Val-de-Loire, qui fournissent plus de 68 % des volumes de lait conditionné bio. La région Auvergne-Rhône-Alpes est caractérisée par la présence de sites dont la production est relativement modeste, puisqu'elle ne compte que pour 2,5 % des fabrications totales de lait biologique : la production de lait bio y est donc sous-représentée puisque cette région est 3<sup>e</sup> au niveau des fabrications totales de lait conditionné, avec 16 % des volumes environ en 2017.

**Figure 16 : Répartition par région des sites industriels fabriquant du lait conditionné biologique et des volumes fabriqués en 2018**



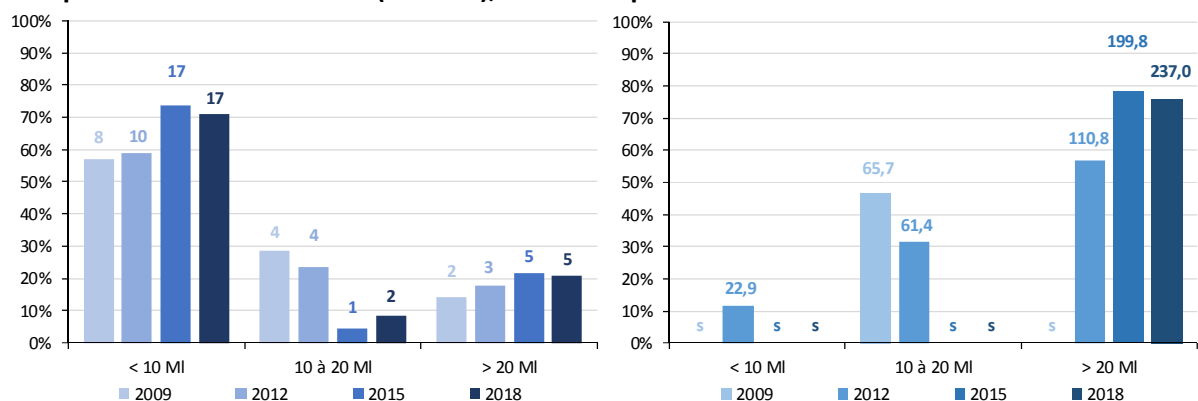
Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer – SSP

\* régions de moins de 3 sites, en secret statistique pour les volumes : Bourgogne-Franche-Comté, Grand Est, Normandie, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, PACA, Pays de la Loire

Le nombre de sites fabriquant du lait bio a peu évolué au cours des quatre dernières années, puisqu'on en dénombrait 23 en 2015. L'augmentation observée entre 2012, où il y en avait 17, et 2015 est plus conséquente : il est possible que la hausse de la collecte du début des années 2010 ait nécessité la construction de nouveaux sites ou ateliers pour pouvoir transformer tous les volumes. Néanmoins, elle peut également être liée à la modification du mode de déclaration : depuis 2014, chaque site doit gérer ses déclarations, alors que celles-ci pouvaient auparavant être mutualisées entre plusieurs sites.



Au cours des dix dernières années, l'augmentation du nombre de sites s'est faite en particulier dans la classe de production inférieure à 10 MI, alors que les sites de taille intermédiaire (de 10 à 20 MI) ont perdu des unités, plus précisément entre 2012 et 2015. Cinq gros opérateurs produisent en 2018 plus de 20 MI de lait conditionné biologique ; ils assurent d'ailleurs plus de 70 % de la production nationale. Cette classe supérieure a pris de l'ampleur depuis 2015, en passant de 3 à 5 sites, mais aussi grâce à l'augmentation de la production annuelle moyenne de ces sites.

**Figure 17 : Répartition du nombre de sites fabriquant du lait conditionné biologique (à gauche) et de leur part dans les fabrications (à droite), selon leur production annuelle**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer – SSP (s : secret statistique)

Les chiffres au-dessus des bâtons correspondent au nombre de sites de la catégorie dans le diagramme de gauche, aux volumes cumulés dans le graphique de droite.

TOP 3	TOP 10
  	4. Laiterie St Père 5. Lact'Union 6. Laiterie Gérentes 7. Laïta 8. La Sill 9. Laiterie de Verneuil 10. Fromagerie de la Meix

La production de lait conditionné biologique est relativement concentrée puisque les trois premiers groupes fabriquant ce produit, Lactalis, Sodiaal et la Laiterie Saint Denis de l'Hôtel, ont fourni 79,6 % des volumes, sur 45,8 % des sites industriels. C'était déjà le cas en 2015, quand ces trois mêmes groupes produisaient 78,5 % du lait conditionné bio.

Les dix principaux opérateurs assurent la quasi-totalité des fabrications (99,5 %), ce qui ne laisse que peu de volumes pour les six groupes restants et les 25 % de sites qu'ils représentent.

Par rapport à 2015, Terra Lacta est sorti de ce top 10 (où le groupe détenait la 6<sup>e</sup> place) : sa filiale la Société laitière des Volcans d'Auvergne a fermé son

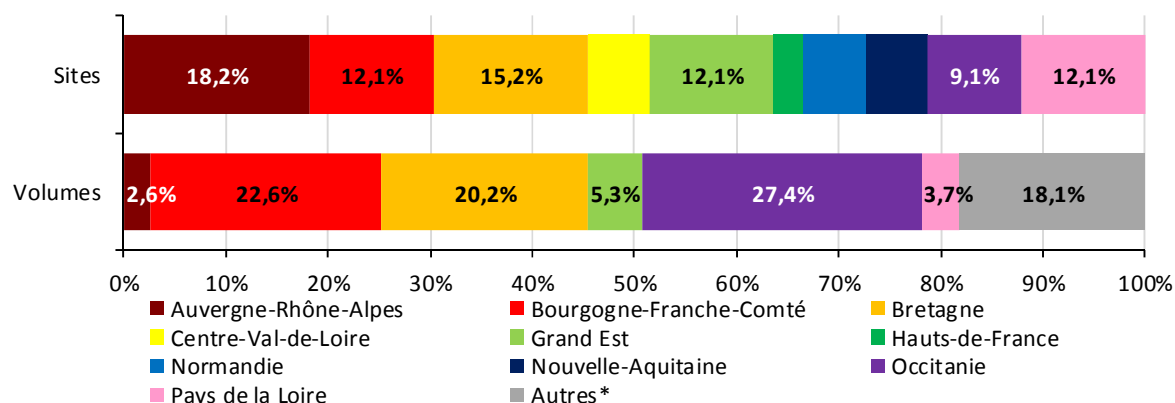
site des Côtes d'Armor en novembre 2016 et a arrêté la production de lait bio sur son site du Puy-de-Dôme depuis 2016.

La Laiterie Gérentes, en 10<sup>e</sup> position il y a trois ans, a fait une remontée dans le classement. En outre, de nouveaux groupes ont fait leur entrée dans ce top 10 : la Sill et la Laiterie de Verneuil.

## Les yaourts biologiques

Bien que les volumes soient bien moins importants que pour le lait conditionné, puisqu'ils s'établissent à 80,3 milliers de tonnes en 2018, le nombre de sites industriels fabriquant des yaourts biologiques est plus important, avec 33 unités. Comme pour le lait conditionné, les sites sont présents sur l'ensemble des régions, exception faite de l'Île-de-France, et de façon relativement homogène puisqu'aucune ne se distingue particulièrement.

**Figure 18 : Répartition par région des sites industriels fabriquant des yaourts biologiques et des volumes fabriqués en 2018**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

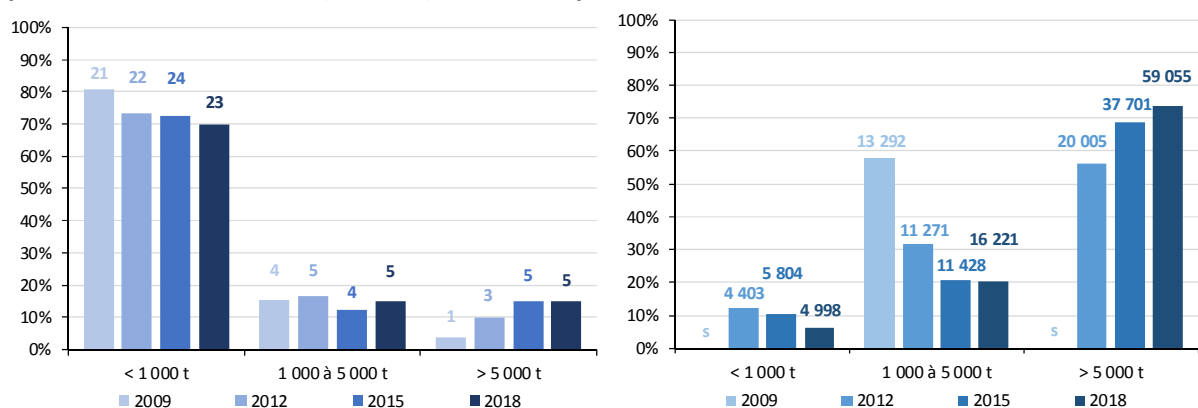
\* régions de moins de 3 sites, en secret statistique pour les volumes : Centre-Val-de-Loire, Hauts-de-France, Normandie, Nouvelle-Aquitaine

En revanche, au niveau des volumes produits, trois régions concentrent 70 % des fabrications de yaourts biologiques, la Bourgogne-Franche-Comté, la Bretagne et l'Occitanie, alors que les trois autres régions non couvertes par le secret statistique (Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est et Pays de la Loire) produisent au total moins de 12 % des yaourts bio. Les quatre autres régions, en secret, fournissent moins d'un cinquième des volumes. Cette répartition est assez différente de celle observée pour l'ensemble des fabrications de yaourts et laits fermentés (conventionnels compris), puisque la majorité des volumes proviennent d'Auvergne-Rhône-Alpes, des Hauts-de-France et des Pays de la Loire.

En Nouvelle-Aquitaine, les yaourts biologiques au lait de brebis couvrent 85 % des volumes totaux de yaourts biologiques ; la proportion n'est pas non plus négligeable en Occitanie (environ un quart des volumes). La production de yaourts biologiques au lait de chèvre est localisée principalement en Bretagne, où elle concerne 12 % des fabrications de yaourts bio.

Dans le secteur des yaourts biologiques, le nombre de sites de petite « taille » (produisant moins de 1 000 tonnes/an) reste encore élevé, et a même eu tendance à progresser jusqu'en 2015. C'est tout d'abord par cette catégorie que s'est faite l'augmentation totale du nombre de sites, passé de 26 en 2009, à 30 en 2012, puis à 33 en 2015. La catégorie supérieure (sites dont la production annuelle dépasse 5 000 tonnes) s'est également étoffée, mais dans une bien moindre mesure.




**Figure 19 : Répartition du nombre de sites fabriquant des yaourts biologiques (à gauche) et de leur part dans les fabrications (à droite), selon leur production annuelle**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer – SSP (s : secret statistique)

Les chiffres au-dessus des bâtons correspondent au nombre de sites de la catégorie dans le diagramme de gauche, aux volumes cumulés dans le graphique de droite.

En revanche, les plus « petits » sites ont réduit leur part dans la production, alors que les plus « grands » sites ont pris plus d'ampleur, avec une part dans les fabrications qui a dépassé 73 % en 2018. À nombre de sites constant, c'est l'augmentation de la production annuelle moyenne (supérieure à 11 800 tonnes en 2018) qui explique le développement de cette classe. Dans la catégorie des sites intermédiaires (produisant entre 1 000 et 5 000 tonnes/an), la présence d'un site supplémentaire en 2018 a permis une stabilisation de la part dans les volumes de yaourts biologiques produits.

TOP 3	TOP 10
	4. La Sill 5. Danone 6. Lactalis 7. Alsace Lait 8. Mifroma France 9. Biochamps 10. Novandie
	
	

En 2018, les trois premiers groupes laitiers fabriquant des yaourts biologiques fournissent 67,0 % des volumes, contre 67,7 % en 2015, sur 21,2 % des sites (comme trois ans auparavant). Sur le podium, si Eurial conserve sa 1<sup>ère</sup> place, la 2<sup>e</sup> place, détenue en 2015 par Triballat Noyal, est désormais occupées par les Maîtres Laitiers du Cotentin et Sodiaal est sorti du top 3. Ces mouvements sont liés au rachat de YÉO Frais, qui appartenait à Sodiaal, par les Maîtres Laitiers du Cotentin, en début d'année 2017. YÉO Frais est spécialisé dans la production de yaourts (et de crèmes fraîches) sous marques de distributeurs (MDD) et est précurseur, et leader, sur le marché

du yaourt bio en MDD.

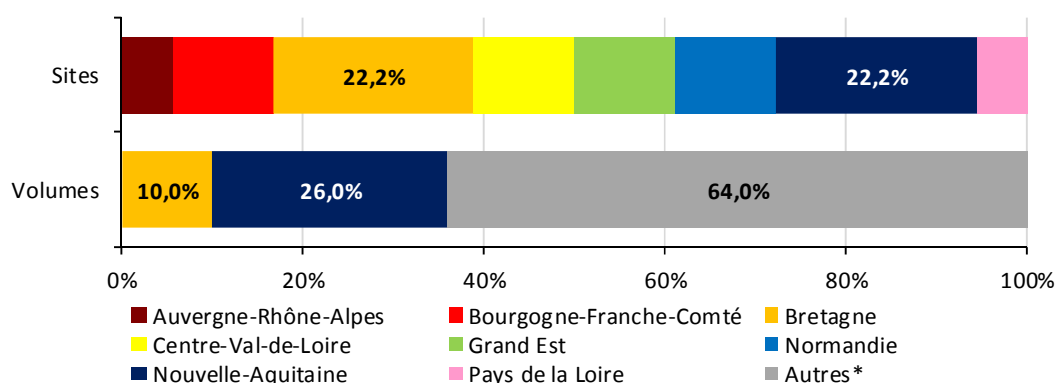
Triballat Noyal a assuré son positionnement grâce aux investissements réalisés sur son site de Noyal-sur-Vilaine (Ille-et-Vilaine) : 45 millions d'euros sur trois ans. Cette nouvelle usine, finalisée en 2015, est dédiée à la fabrication de produits biologiques

Les dix premiers groupes assurent en 2018 98,0 % des fabrications de yaourts bio (1 point de plus qu'en 2015). La Sill devance désormais Danone, alors que Lactalis a conservé sa 6<sup>e</sup> place. Novandie a perdu trois places, laissant ses concurrents remonter légèrement dans le classement.

## Les desserts lactés frais biologiques

La production de desserts lactés frais biologiques reste encore peu développée, même si les volumes ont fortement progressé au cours des dix dernières années, pour atteindre 11,5 milliers de tonnes environ en 2018. Seulement 18 sites se partagent les fabrications, répartis sur huit régions. La Bretagne et la Nouvelle-Aquitaine sont les deux régions accueillant le plus de sites : quatre chacune soit au total 44 % des sites. Ce bon positionnement s'observe aussi en conventionnel, puisqu'elles regroupent un maximum de sites, avec la Normandie. Ces deux régions ne fournissent cependant que 36 % des desserts lactés frais biologiques, les volumes complémentaires provenant de six autres régions, soumises au secret statistique.

**Figure 20 : Répartition par région des sites industriels fabriquant des desserts lactés frais biologiques et des volumes fabriqués en 2018**

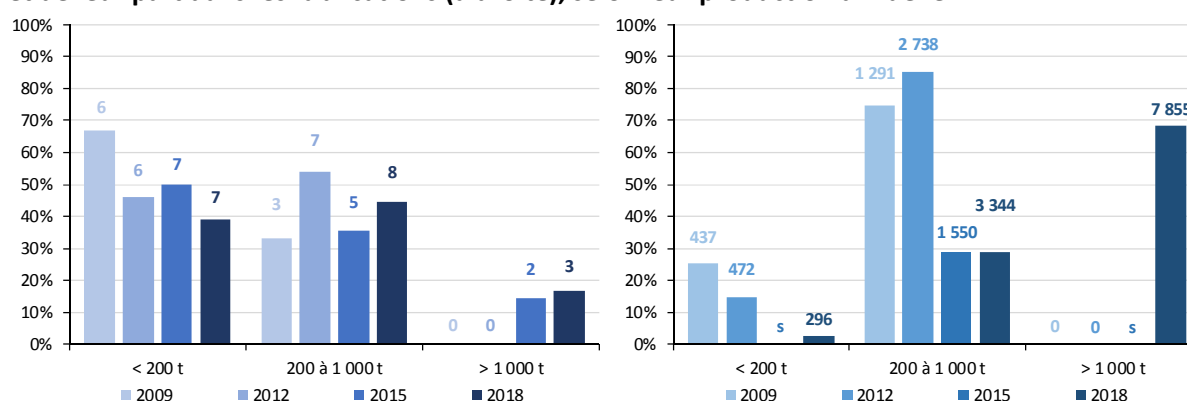


Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

\* régions de moins de 3 sites, en secret statistique pour les volumes : Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Centre-Val-de-Loire, Grand Est, Normandie, Pays de la Loire

L'augmentation du nombre de sites fabriquant des desserts lactés frais biologiques s'est faite en deux temps : entre 2009 et 2012 tout d'abord, le parc industriel est passé 9 à 13 unités ; puis entre 2015 et 2018, avec 4 sites de plus, il s'est établi à 18.

**Figure 21 : Répartition du nombre de sites fabriquant des desserts lactés frais biologiques (à gauche) et de leur part dans les fabrications (à droite), selon leur production annuelle**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP (s : secret statistique)

Les chiffres au-dessus des bâtons correspondent au nombre de sites de la catégorie dans le diagramme de gauche, aux volumes cumulés dans le graphique de droite.

Ce sont des sites de taille intermédiaire (produisant de 200 à 1 000 tonnes) qui sont apparus dans un premier temps, renforçant le poids de cette classe dans les volumes fabriqués, qui a donc atteint 85 % en 2012. Entre 2012 et 2015, les changements les plus notables ont concerné le niveau de production moyen des sites, dans le sens d'un agrandissement : la classe intermédiaire a perdu deux sites alors



que la classe supérieure (sites produisant plus de 1 000 tonnes de desserts lactés frais bio) a commencé à se constituer, avec deux sites. Un troisième site a rejoint cette classe en 2018. Les plus gros volumes fabriqués ont ainsi basculé des sites intermédiaires vers les « grands » sites, qui assurent presque 70 % de la production en 2018.

Compte tenu du relativement petit nombre de sites industriels fabriquant des desserts lactés frais biologiques, le niveau de concentration par groupe est élevé. Ainsi, les trois premiers groupes dans ce secteur produisent en 2018 77,3 % des volumes, sur un tiers des sites. En 2015, ces mêmes groupes fournissaient 78,7 % des volumes, sur 36 % des sites. Si les leaders n'ont pas changé entre ces deux dates, leur positionnement a évolué, puisque Lactalis a cédé la 2<sup>e</sup> place à Eurial. Bien que Lactalis soit numéro 1 sur le marché des desserts lactés frais, la part du bio y est moins importante que chez ses concurrents.

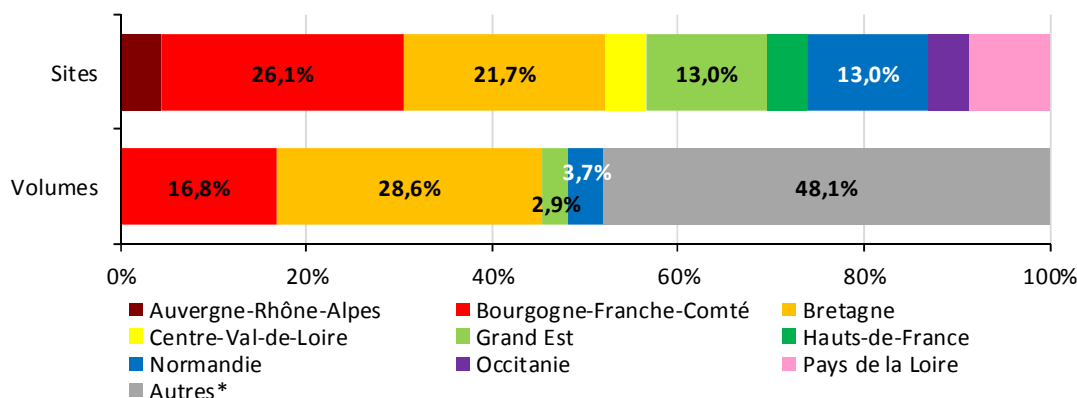
TOP 3	TOP 10
	4. La Sill
	5. Triballat Noyal
	6. Novandie
	7. Senoble
	8. Biolacte
	9. Fromagerie de la Meix
	10. Péchalou

Les dix principaux opérateurs fabriquent 99,6 % des volumes de desserts lactés frais bio, sur 83 % des sites. Novandie a intégré ce top 10 en 2018, prenant la 6<sup>e</sup> place détenue en 2015 par Biolacte et faisant reculer d'une place la Fromagerie de la Meix et Péchalou. Pour le reste, le classement n'a que peu évolué. La Sill (5<sup>e</sup> en 2015) et Triballat Noyal (alors 4<sup>e</sup>) ont inversé leur place. Il semble que la Sill, *via* le Petit Basque racheté en 2014 et spécialisé dans les produits au lait de brebis, ait développé progressivement une gamme de desserts bio au lait de brebis, pour compléter son offre en desserts bio au lait de vache, ce qui explique sa progression dans le classement.

## La crème conditionnée biologique

Les 24 sites fabriquant de la crème conditionnée biologique en 2018 sont répartis dans la plupart des régions françaises, hors Île-de-France, Nouvelle-Aquitaine et PACA. Néanmoins, un certain nombre de ces régions ne compte qu'un site. La Bourgogne-Franche-Comté et la Bretagne regroupent à elles deux près de la moitié des sites, et la proportion atteint 75 % en ajoutant le Grand Est et la Normandie. La Bretagne produit environ 29 % des 8 111 tonnes de crème conditionnée bio fabriquée en 2018. Au contraire, comparativement à leur part dans les effectifs, le Grand Est et la Normandie sont des régions comptant peu d'un point de vue « volumes ». Une large partie de la production, 48 % des volumes, provient des cinq régions en secret statistique.

**Figure 22 : Répartition par région des sites industriels fabriquant de la crème conditionnée biologique et des volumes fabriqués en 2018**

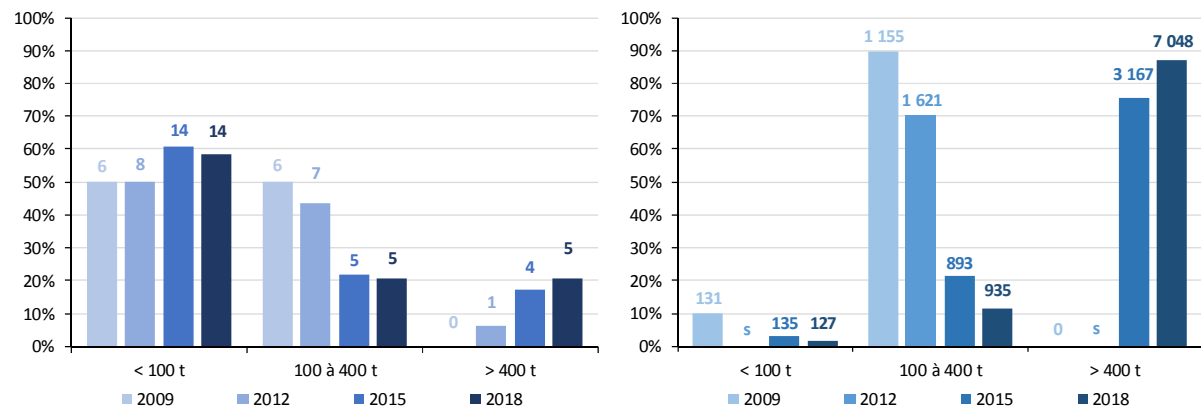


Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

\* régions de moins de 3 sites, en secret statistique pour les volumes : Auvergne-Rhône-Alpes, Centre-Val-de-Loire, Hauts-de-France, Occitanie, Pays de la Loire

Entre 2015 et 2018, le principal changement observé est la présence d'un site supplémentaire dans la classe supérieure (établissements produisant plus de 400 tonnes par an) et une hausse de la part de ces sites, aux dépens des sites de taille intermédiaire (de 100 à 400 tonnes/an), dans les fabrications. En effet, outre le site supplémentaire, la production moyenne de ces « grands » sites a quasiment doublé entre 2015 et 2018, pour dépasser largement 1 millier de tonnes, alors que celle des sites intermédiaires n'a que peu changé : elle reste inférieure à 200 tonnes. En 2018, les sites de plus de 400 tonnes de production annuelle ont ainsi fourni près de 87 % de la crème conditionnée biologique.

**Figure 23 : Répartition du nombre de sites fabriquant de la crème conditionnée biologique (à gauche) et de leur part dans les fabrications (à droite), selon leur production annuelle**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer – SSP (s : secret statistique)

Les chiffres au-dessus des bâtons correspondent au nombre de sites de la catégorie dans le diagramme de gauche, aux volumes cumulés dans le graphique de droite.

Les évolutions majeures se sont produites entre 2012 et 2015 :

- une augmentation du nombre de sites, passé de 16 à 23...
- ... en particulier dans les catégories des extrêmes, les sites de moins de 100 tonnes d'une part, et ceux de plus de 400 tonnes d'autre part ;
- une réduction du nombre, et donc de la part, des sites de la classe intermédiaire ;
- une chute des volumes fournis par ces sites intermédiaires : ils fabriquaient la majorité des volumes en 2012 mais leur part est tombée à 21 % en 2015.

TOP 3	TOP 10
	4. La Sill
	5. Les Maîtres Laitiers du Cotentin
	6. Triballat Noyal
	7. Fromagerie de la Meix
	8. Isigny Ste-Mère
	9. Biolacte
	10. Laiterie Carrier

Le secteur de la crème conditionnée biologique affiche un haut niveau de concentration de la production. En effet, les trois premiers groupes fabriquent 73,1 % des volumes en 2018 ; c'est 2 points de plus qu'en 2015, pour un podium qui n'a pas changé entre les deux dates : il est composé de la Laiterie Saint Denis de l'Hôtel, Eurial et Lactalis.

La Laiterie Saint Denis de l'Hôtel est présente exclusivement sur le marché des crèmes longue conservation, où elle occupe la 4<sup>e</sup> place du top 10 (en total conventionnel + bio)<sup>6</sup>. La part du bio dans la production de crème de ce groupe est donc importante.

Eurial est par contre plutôt focalisé sur le marché de la crème fraîche. L'ascension de ce groupe est liée aux reprises et fusions successives depuis 2014 : reprise de l'activité de Sénagral, fusion avec Coralys, puis entre Eurial et Agrial.

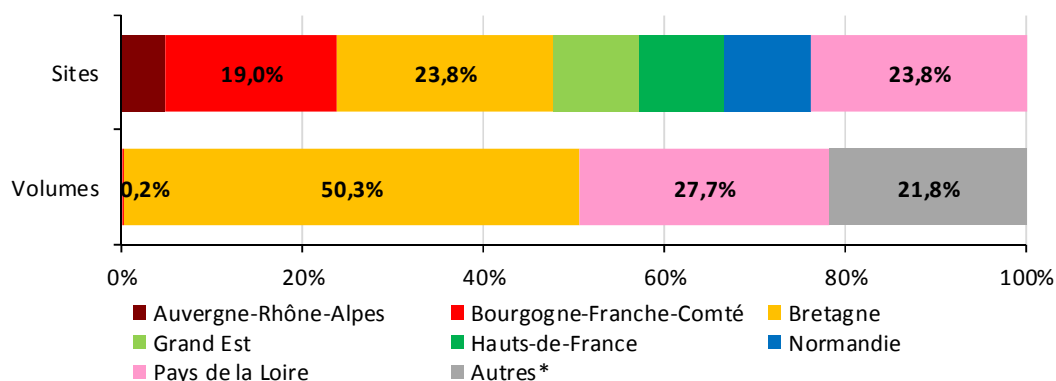
En tenant compte des dix premiers opérateurs, la production cumulée atteint 99,7 % des volumes de crème conditionnée biologique. Dans la suite du classement, il faut retenir la progression de la coopérative Isigny Sainte-Mère, passée de la 10<sup>e</sup> à la 8<sup>e</sup> position. Sodiaal, suite à la vente de YéO Frais au groupe Les Maîtres Laitiers du Cotentin en début d'année 2017, ne fait plus partie des opérateurs dans ce secteur de la crème conditionnée biologique ; les Maîtres Laitiers du Cotentin ont au contraire fait leur entrée à la 5<sup>e</sup> place.

<sup>6</sup> Cf. étude « La transformation laitière française : évolutions récentes » de FranceAgriMer, septembre 2018.

## Le beurre biologique

La production de beurre biologique, qui a quasiment atteint 14 milliers de tonnes en 2018, est assurée par 21 sites : c'est trois de plus qu'en 2015 et dix de plus qu'en 2012. Le développement des sites et/ou ateliers de fabrication de beurre biologique a donc permis d'accroître la production et de répondre à la demande grandissante des consommateurs.

**Figure 24 : Répartition par région des sites industriels fabriquant du beurre biologique et des volumes fabriqués en 2018**

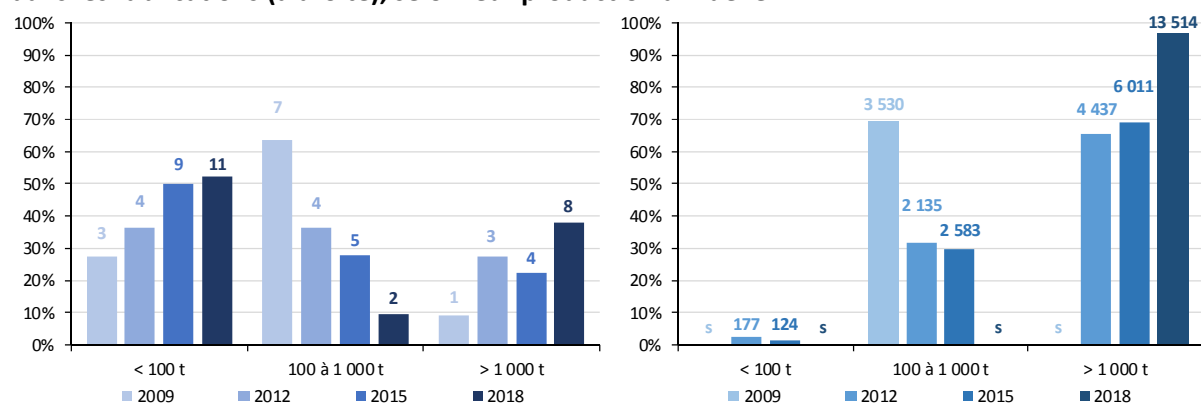


Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

\* régions de moins de 3 sites, en secret statistique pour les volumes : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Hauts-de-France, Normandie

Deux régions fournissent 78 % du beurre biologique français et regroupent environ 48 % des sites industriels : la Bretagne et les Pays de la Loire. La production de beurre bio est donc relativement concentrée sur le Grand Ouest. Des sites sont implantés toutefois dans d'autres régions, comme en Bourgogne-Franche-Comté, mais leur production est marginale. La Normandie, 1<sup>ère</sup> région pour les fabrications totales de beurre (y compris conventionnel), est bien moins présente sur le beurre bio.

**Figure 25 : Répartition du nombre de sites fabriquant du beurre biologique (à gauche) et de leur part dans les fabrications (à droite), selon leur production annuelle**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer – SSP (s : secret statistique)

Les chiffres au-dessus des bâtons correspondent au nombre de sites de la catégorie dans le diagramme de gauche, aux volumes cumulés dans le graphique de droite.

Le secteur du beurre biologique semble avoir subi une restructuration au cours des dix dernières années : le nombre de sites de taille intermédiaire (produisant de 100 à 1 000 tonnes/an) n'a cessé de diminuer, alors que le nombre de « petits » sites (produisant moins de 100 tonnes/an) a été en constante augmentation. En 2018 sont également apparus quatre nouveaux sites produisant annuellement plus de 1 000 tonnes de beurre bio, ce qui représente un doublement du nombre de sites en quatre ans dans cette catégorie. Ces « grands » sites produisent la quasi-totalité du beurre

biologique français, près de 97 %. Le maillon aval du beurre bio est donc caractérisé en 2018 par, d'un côté, des sites produisant plus de 1 000 tonnes et, de l'autre, des sites fabriquant moins de 100 tonnes.

Cette restructuration, entre augmentation du nombre de sites et augmentation de la production annuelle, a entraîné des changements dans le classement des groupes laitiers. En effet, en 2015, le trio de tête était composé de la Sill, Eurial et Lactalis. Trois ans plus tard, en 2018, Sodiaal, Eurial et Lactalis occupent le podium. Fort d'un nouveau site de fabrication de beurre, Sodiaal a devancé tous ses concurrents. Ces trois leaders ont fourni 56,4 % du beurre bio, sur 23,8 % des sites industriels. En 2015, le top 3 assurait 57,3 % des fabrications.

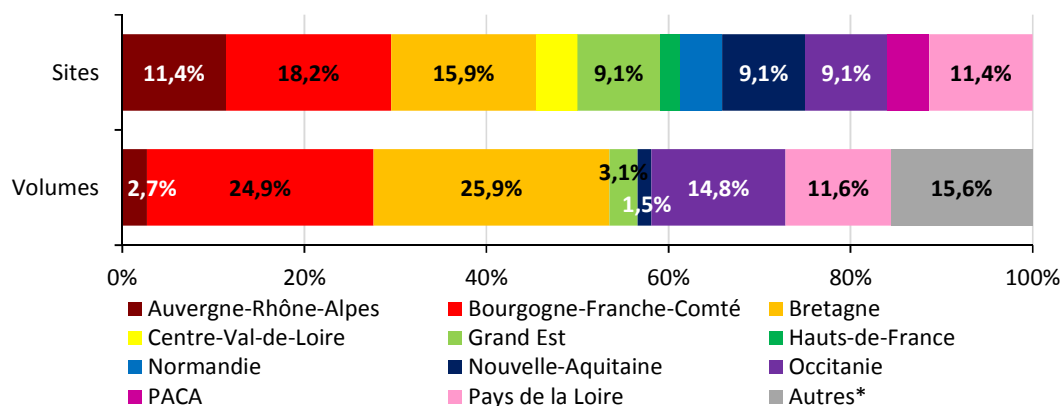
TOP 3	TOP 10
	4. La Sill 5. Triballat Noyal 6. Laiterie St Père 7. Lact'Union 8. Fromagerie de Montsurs 9. Le Centurion 10. Fléchard
	
	

La Sill est sortie du podium en 2018 pour occuper la 4<sup>e</sup> place, sans cependant en avoir été nettement distancée. Isigny Sainte-Mère est sortie du top 10 alors que la Fromagerie de Montsurs y a fait son entrée, tout comme le groupe Fléchard, spécialisé dans la fabrication de beurre, notamment pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie. Les dix premiers opérateurs produisent 99,5 % du beurre biologique, sur 57 % des sites industriels. Restent donc 43 % des sites et 9 groupes dont les volumes de beurre fabriqués sont très réduits : il s'agit de ces petits sites de moins de 100 tonnes de production annuelle.

## Les fromages frais biologiques

En 2018, la majorité des fromages frais biologiques est fabriquée à partir de lait de vache : 79,3 %, contre 81,8 % en 2015. Le lait de brebis a tendance à prendre de plus en plus de place dans ce secteur (16,1 %) tandis que les fromages frais biologiques au lait de chèvre se développent moins rapidement : ils comptent pour 4,6 % des volumes, quasiment comme en 2015. La perte de part de marché des fromages frais bio au lait de vache se fait donc exclusivement au profit du lait de brebis.

**Figure 26 : Répartition par région des sites industriels fabriquant des fromages frais biologiques et des volumes fabriqués en 2018**



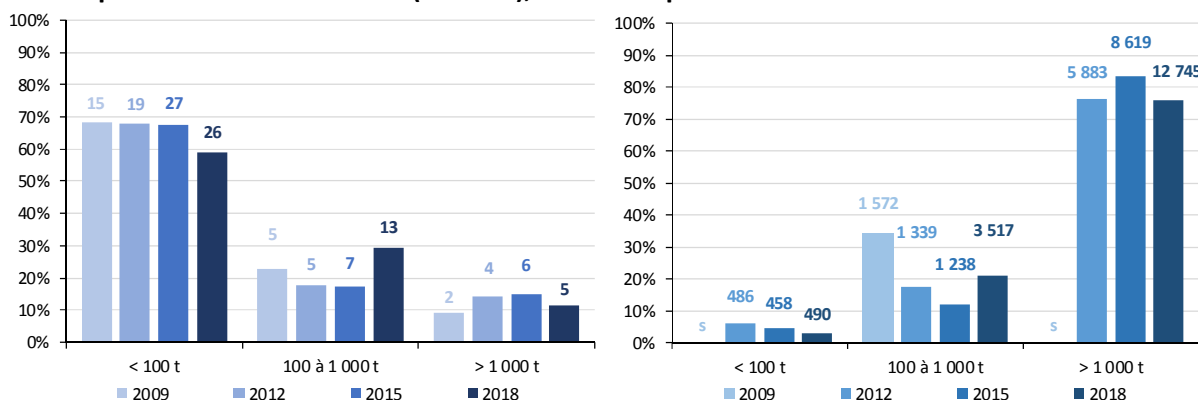
Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

\* régions de moins de 3 sites, en secret statistique pour les volumes : Centre-Val-de-Loire, Hauts-de-France, Normandie, PACA

Les 16,8 milliers de tonnes de fromages frais biologiques fabriqués en 2018 sont issus de 44 sites industriels, répartis dans l'ensemble des régions (sauf Île-de-France). La région Bourgogne-Franche-Comté regroupe le maximum de sites (huit) mais la Bretagne fournit les plus gros volumes, avec un gros quart des fabrications. L'image est différente de celle de l'ensemble des fromages frais puisque la région Auvergne-Rhône-Alpes est celle qui concentre le plus de sites et la Normandie le plus de volumes.

La production de fromages frais biologiques est en fait concentrée sur quatre régions : la Bourgogne-Franche-Comté, la Bretagne, l'Occitanie et les Pays de la Loire produisent plus de 77 % des volumes. Les régions Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est et Nouvelle-Aquitaine sont caractérisées par des sites dont le niveau de production est plus réduit ; elles ne comptent que pour 7,3 % des fabrications mais 29,5% des sites.

**Figure 27 : Répartition du nombre de sites fabriquant des fromages frais biologiques (à gauche) et de leur part dans les fabrications (à droite), selon leur production annuelle**






Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP (s : secret statistique)

Les chiffres au-dessus des bâtons correspondent au nombre de sites de la catégorie dans le diagramme de gauche, aux volumes cumulés dans le graphique de droite.

L'évolution du paysage industriel dans le secteur des fromages frais biologiques s'est faite en plusieurs étapes. L'augmentation du nombre de sites entre 2009 et 2015 (de 22 à 40 unités) est liée tout d'abord à une hausse du nombre de sites dont la production annuelle est inférieure à 100 tonnes. Même si leur proportion n'a pas évolué, ils sont passés de 15 à 27 unités. Elle s'explique ensuite par un nombre croissant des plus « grands » sites (produisant annuellement plus de 1 000 tonnes).

Entre 2015 et 2018, c'est la classe intermédiaire (de 100 à 1 000 tonnes) qui s'est étoffée, avec la présence de nouveaux sites mais également l'accroissement du niveau de production de certains sites, montés dans cette catégorie au cours des trois dernières années.

Malgré leur nombre, les sites produisant moins de 100 tonnes ne représentent qu'une faible part des fabrications de fromages frais biologiques (moins de 5 % depuis 2015) alors que les sites de plus de 1 000 tonnes fournissent plus de 75 % des fromages frais bio. Néanmoins, la nette augmentation de la production annuelle de ces sites (en fait bien supérieure à 2 000 tonnes pour la plupart en 2018) n'a pas permis de compenser la perte d'un établissement dans cette classe et leur part en volume a reculé en 2018.

TOP 3	TOP 10
  	4. Novandie 5. La Sill 6. Fromagerie de Montsurs 7. Savencia 8. Biochamps 9. Biodeal 10. Alsace Lait

Du côté des groupes laitiers impliqués dans les fabrications de fromages frais biologiques, les choses ont peu évolué depuis 2015. Le top 3 est resté identique, Triballat Noyal, Eurial et les Maîtres Laitiers du Cotentin, avec un niveau de concentration de la production toujours aussi élevé, de plus de 73 %. Si le leader est présent sur les trois laits, les deux autres groupes occupant le podium sont spécialisés sur les fromages frais bio au lait de vache.

Les dix premiers groupes assurent 94,1 % des fabrications, là aussi une proportion quasiment équivalente à celle de 2015. Par rapport à cette année-là, Biolacte, alors 5<sup>e</sup>, est sorti du classement

et la Sill a gagné une place. Alsace Lait, alors 7<sup>e</sup>, a perdu trois places. En revanche, la Fromagerie de Montsurs et Savencia ont fait leur entrée dans ce top 10.

Les trois leaders dans le segment des fromages frais biologiques au lait de brebis sont Triballat Noyal, Biochamps et Lactalis ; ils fabriquent en cumul 96,9 % des volumes.

La concentration est également élevée pour les fromages frais biologiques au lait de chèvre puisque Triballat Noyal, la Société fromagère de Charchigne et la SARL fruitière de Domessin fournissent 98,4 % des volumes.

Du côté des fromages frais biologiques au lait de vache, le top 3 produit 69,6 % des quantités fabriquées : il s'agit d'Eurial, les Maîtres Laitiers du Cotentin et Triballat Noyal.

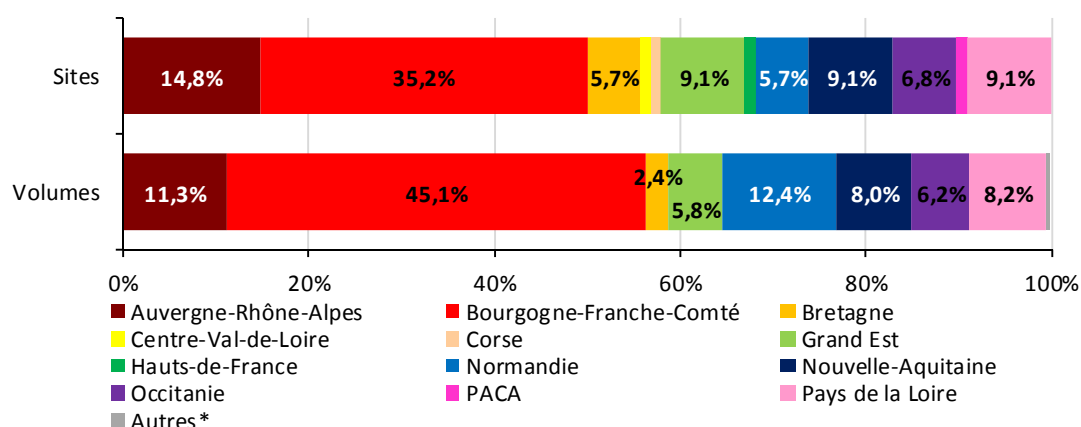
## Les fromages biologiques (autres que frais)

En dehors des fromages frais biologiques, un peu plus de 13 milliers de tonnes de fromages bio ont été fabriqués en France en 2018. Ces volumes se répartissent entre fromages au lait de vache (87,6 %), fromages au lait de chèvre (4,7 %) et fromages au lait de brebis (7,7 %). Par rapport à 2015, la part des fromages au lait de vache est restée stable ; les fromages du lait de chèvre ont par contre perdu 1,2 point au profit des fromages au lait de brebis.

À l'exception de l'Île-de-France, les fromages biologiques sont produits sur l'ensemble des régions. La répartition des 88 sites est toutefois hétérogène : la Bourgogne-Franche-Comté rassemble 35 % des unités alors que quatre régions ne comptent qu'un seul établissement.

Au niveau des volumes, l'image est encore plus déséquilibrée, le poids de la Bourgogne-Franche-Comté étant plus prononcé : 45 % des quantités y sont produites. La Normandie se détache, avec une proportion en volume plus importante que celle représentant son nombre de sites.

**Figure 28 : Répartition par région des sites industriels fabriquant des fromages autres que frais biologiques et des volumes fabriqués en 2018**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

\* régions de moins de 3 sites, en secret statistique pour les volumes : Centre-Val-de-Loire, Corse, Hauts-de-France, PACA

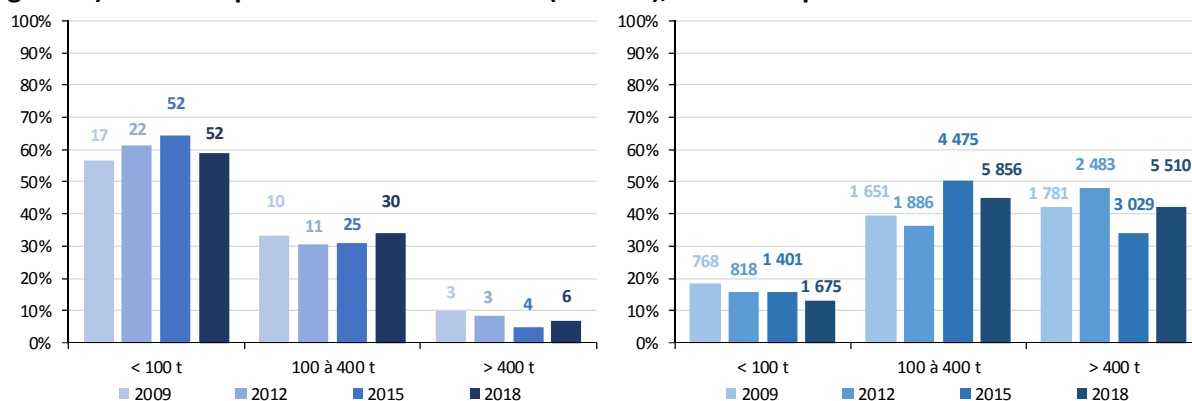
Certaines régions ont la particularité d'être spécialisées sur certains types de lait pour la fabrication de fromages biologiques : en Corse, il s'agit en totalité de fromages au lait de brebis, tout comme en Occitanie (à 99,8 %). La région Centre-Val-de-Loire ne produit que des fromages au lait de chèvre ; en Nouvelle-Aquitaine, l'utilisation de ce lait est largement majoritaire (près de 57 % des fromages en proviennent).

Il existe 88 sites déclarant des fabrications de fromages biologiques (autres que frais) en 2018 ; c'est sept de plus qu'en 2015. Si le nombre de sites produisant moins de 100 tonnes par an est resté stable entre ces deux dates, la croissance s'est faite principalement *via* la classe intermédiaire des sites produisant entre 100 et 400 tonnes annuellement et en parallèle *via* la classe supérieure, qui compte en 2018 six sites.

L'augmentation du nombre de ces « grands » sites, combinée à celle de leur production moyenne, a entraîné une hausse de leur part dans les fabrications de fromages bio produits, qui dépasse 42 % en 2018. Elle reste toutefois inférieure à la part des sites intermédiaires, qui est de près de 45 %. De leur côté, les 59 % de sites de moins de 100 tonnes ont fourni à peine 13 % des fromages biologiques en 2018.



**Figure 29 : Répartition du nombre de sites fabriquant des fromages autres que frais biologiques (à gauche) et de leur part dans les fabrications (à droite), selon leur production annuelle**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer – SSP

Les chiffres au-dessus des bâtons correspondent au nombre de sites de la catégorie dans le diagramme de gauche, aux volumes cumulés dans le graphique de droite.

TOP 3	TOP 10
	4. La Lémance
	5. Sodiaal
	6. Fléchard
	7. Fromagerie de la Meix
	8. Isigny Ste-Mère
	9. Papillon
	10. Fromagerie de Montsurs

La part des trois groupes leaders dans le secteur des fromages biologiques (hors frais) est relativement peu élevée comparativement à d'autres produits : 36,5 %, mais elle a augmenté de 6 points depuis 2015. Le podium a également évolué au cours de ces quatre dernières années : le groupe Le Centurion a en effet pris la 3<sup>e</sup> place qui revenait en 2015 à la Lémance. Ce top 3 est composé de groupes ne faisant que des fromages bio au lait de vache, ou en grande majorité dans le cas de Lactalis qui fabrique également quelques fromages au lait bio de brebis.

La Fromagerie de la Lémance finit donc au pied du podium en 2018. Ce groupe, spécialisé dans la production de fromages biologiques (dont 75 % au lait de chèvre) a réalisé de récents investissements (4,5 millions d'euros en 2017) sur son site de Montayral (Lot-et-Garonne) pour ses fabrications de fromages.

Parmi les autres gros changements, on note l'entrée de Fléchard et de la Fromagerie de Montsurs dans le top 10, tandis que la Coopérative laitière de St-Maurice-en-Montagne et Savencia sont sortis du classement. La Fromagerie de la Meix a gagné deux places, prenant la 7<sup>e</sup> position détenue en 2015 par Isigny Sainte-Mère. Enfin, la Fromagerie Papillon, dont l'activité porte exclusivement sur les fromages au lait de brebis (Roquefort), est passée de la 10<sup>e</sup> à la 9<sup>e</sup> place.

Pour les seuls fromages biologiques au lait de brebis, le top 3 est composé de Papillon, Lactalis et la Fromagerie de la Lémance, ces trois groupes fournissant 82,2 % des volumes.

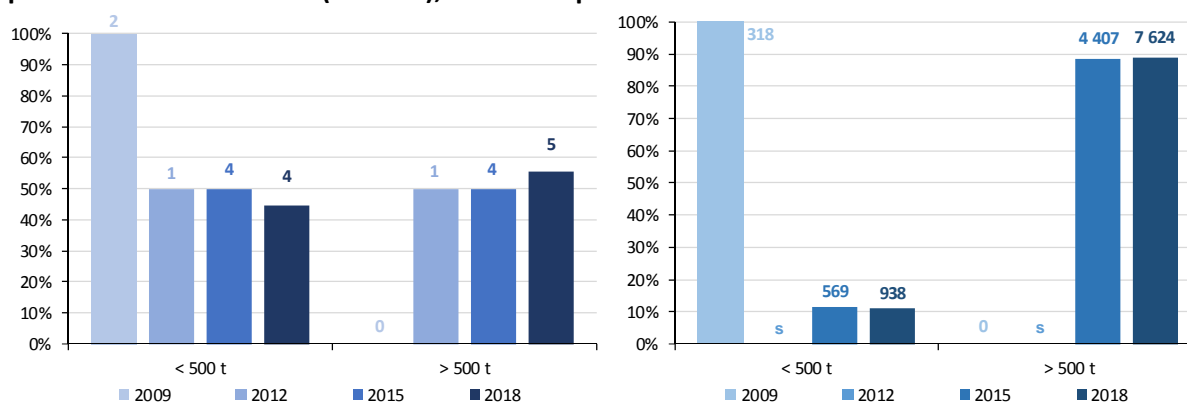
Du côté des fromages biologiques au lait de chèvre, les trois leaders, avec 96,9 % des volumes au total, sont la Fromagerie de la Lémance, Eurial et la SARL Chêne Vert.

## Les poudres de lait biologiques

Les fabrications de poudres de lait biologiques ont explosé depuis 2009. Si le développement a été dans un premier temps plutôt lent, la croissance s'est accélérée au fil des années, pour des volumes passant de 612 t en 2012, à presque 5 000 t en 2015, et plus de 8 500 t en 2018.

Bien qu'il soit passé de 2 à 9 en dix ans, le nombre de sites produisant des poudres de lait bio est encore restreint. La région Pays de la Loire concentre un tiers de ces sites en 2018, pour fournir 34,7 % des volumes. Le reste de la production est répartie sur six régions : Bourgogne-Franche-Comté, Bretagne, Centre-Val-de-Loire, Hauts-de-France, Normandie et Occitanie.

**Figure 30 : Répartition du nombre de sites fabriquant des poudres biologiques (à gauche) et de leur part dans les fabrications (à droite), selon leur production annuelle**



Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer – SSP (s : secret statistique)

Les chiffres au-dessus des bâtons correspondent au nombre de sites de la catégorie dans le diagramme de gauche, aux volumes cumulés dans le graphique de droite.

Les sites se répartissent de façon assez homogène entre ceux produisant moins de 500 tonnes dans l'année et ceux dépassant ce seuil. Une tendance allant vers des sites dont le niveau de production est de plus en plus élevé semble se dessiner : en 2018, la plupart des sites de la classe supérieure fabriquent en fait plus de 1 000 t, ce qui n'était pas le cas en 2015. Cette classe fournit depuis 2015 près de 90 % des volumes de poudres de lait biologiques.



Cette augmentation du nombre de sites et de leur production moyenne explique le moindre niveau de concentration de la production de poudres de lait biologiques sur les trois premiers groupes : Ingredia / Prospérité Fermière, Isigny Sainte-Mère et la Laiterie de Montaigu ont fourni en 2018 64,1 % des volumes. Trois ans auparavant, le top 3 assurait les trois quarts des volumes.

Si le leader est incontestablement Ingredia / Prospérité Fermière, le reste du podium a été chamboulé par rapport à 2015 : Lactalis et Eural occupaient alors respectivement les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> places. En juin 2015, Isigny Sainte-Mère a mis en service une 2<sup>e</sup> unité de séchage sur son site du Calvados.

Elle représente un investissement de 65 millions d'euros, financé pour un tiers par la société chinoise Biostime, par ailleurs destinataire d'un tiers des volumes de poudre de lait infantile fabriqués. En

juin 2018, les deux partenaires ont lancé une production de poudres de lait infantile bio (premier âge, deuxième âge et de croissance) dans cette nouvelle unité, pour fournir le marché français<sup>7</sup>.

L'absence de Lactalis sur le podium s'explique par l'arrêt de l'activité de son site de Craon en Mayenne fin 2017, suite à la commercialisation de lait en poudre infantile contaminé par des salmonelles. La production n'a que partiellement repris en 2018 sur ce site, mais le groupe pourrait reprendre une place plus importante dans le paysage des poudres de lait (infantile) biologiques dans les prochaines années.

Outre Eurial, désormais 4<sup>e</sup>, la production de poudres de lait bio est assurée par la Sill, la coopérative laitière de la région Lochoise Verneuil Reignac et Sodiaal.

Encore petit opérateur sur les poudres de lait bio en 2018, Sodiaal affiche néanmoins des ambitions sur ce marché, et notamment sur les poudres infantiles. En 2017, la coopérative a mis en œuvre un nouveau procédé, breveté, pour produire du lactosérum déminéralisé<sup>8</sup> ; 24 millions d'euros ont été investis dans la nouvelle usine de Montauban pour développer ce procédé et spécialiser ce site sur le lait bio pour bébé<sup>9</sup>. Le groupe a en outre doublé ses capacités de production de lait infantile en achetant une partie de l'usine de Synutra à Carhaix (Finistère) : deux tours de séchage, d'un coût de 90 millions d'euros chacune, ainsi que le laboratoire<sup>10</sup>. L'objectif est un développement des exportations, vers les marchés d'Asie et du Moyen-Orient en particulier.

---

<sup>7</sup> Les Marchés Hebdo, n°414, pages 4-5, 6 juillet 2018

<sup>8</sup> L'Éleveur laitier, n°263, page 16, octobre 2017

<sup>9</sup> Le Figaro, pages 19-24, 20 juin 2019

<sup>10</sup> Les Échos, n°22 913, pages 15-18, 22 mars 2019

## BILAN

L'augmentation de la production de lait biologique en France au cours des dernières années s'est accompagnée de changements dans le maillon aval de la filière. Le nombre de laiteries comme celui de sites industriels fabriquant des produits laitiers biologiques a augmenté : en 2018, on comptait ainsi 103 laiteries déclarant une collecte de lait de vache bio et 161 sites de transformation. Les nouveaux ateliers « bio » ont plus particulièrement concerné les fabrications de certains produits : les desserts lactés frais, le beurre, les fromages frais et les autres fromages. En parallèle, la production s'est parfois concentrée, comme en témoigne l'évolution de la part du top 3 pour la collecte, les fabrications de crème et celles de fromages (hors frais).

	Nombre de sites		TOP 3 (% volume)		TOP 10 (% volume)	
	2015	2018	2015	2018	2015	2018
<b>Collecte</b>	<b>97</b>	<b>103</b>	<b>57,4 %</b>	<b>61,7 %</b>	<b>84,1 %</b>	<b>86,6 %</b>
<b>Transformation</b>	<b>148</b>	<b>161</b>				
Lait conditionné	23	24	78,5 %	79,6 %	99,8 %	99,5 %
Yaourts	33	33	67,7 %	67,0 %	97,0 %	98,0 %
Desserts lactés frais	14	18	78,7 %	77,3 %	99,8 %	99,6 %
Crème	23	24	71,1 %	73,1 %	99,4 %	99,7 %
Beurre	18	21	57,3 %	56,4 %	98,4 %	99,5 %
Fromages frais	40	44	73,5 %	72,5 %	95,6 %	94,1 %
Autres fromages	81	88	30,5 %	36,5 %	56,4 %	61,5 %
Poudres de lait	8	9	75,4 %	64,1 %	-	-

Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

La croissance de la collecte de lait de vache biologique s'est poursuivie en 2019 : en cumul sur le 1<sup>er</sup> semestre, la collecte était en hausse de 15,5%, soit de près de 68 millions de litres, par rapport à son niveau de 2018. Il s'agit d'une progression moins prononcée que celle qui avait pu être observée en 2018 (+ 41 % sur le 1<sup>er</sup> semestre 2018 par rapport à 2017) mais qui reste considérable compte tenu justement de la forte hausse de l'an passé.

Au-delà de l'impact sur le maillon aval de la filière, mis en évidence dans cette étude, cette évolution de la collecte pose également la question de l'équilibre offre-demande sur le marché français mais également à l'exportation. En effet, pour assurer une stabilité du marché, la croissance de la production doit correspondre à celle du marché. Dans le cas contraire, le taux de lait non valorisé en produits biologiques est susceptible d'augmenter, ce qui dévalorise le lait biologique et peut se traduire par une diminution du prix du lait payé aux producteurs. C'est notamment ce qui s'est passé en Autriche en 2018 : les volumes de lait bio supplémentaires produits ont encombré le marché car ils n'ont pas trouvé preneur à l'exportation (l'Allemagne, principal importateur de lait bio autrichien, avait dans le même temps accru sa collecte).

Des mesures ont été prises en 2019 par les opérateurs pour gérer au mieux la collecte :

- en début d'année 2019, Biolait a par exemple incité ses producteurs à réduire de 5 % leur production<sup>11</sup>, pour compenser une croissance linéaire de la consommation moins rapide que celle par à-coups des conversions : l'établissement, en concertation avec ses producteurs, a décidé de ne payer que la moitié du prix d'acompte du lait produit « en trop » ;
- cette gestion des volumes de lait bio a été également prise par certaines coopératives ;
- elle s'est parfois traduite par une pause dans le recrutement de nouveaux producteurs,

<sup>11</sup> Réussir Terres de Bourgogne, n°1 524, page 17, 26 avril 2019

- tandis que certains attendent de pouvoir transformer les nouveaux volumes avant d'accepter de nouveaux producteurs. C'est par exemple le cas de la Sill<sup>12</sup>, dont une nouvelle usine de production de produits infantiles à Landivisiau sera opérationnelle en 2020.

Néanmoins, certains opérateurs affichent une volonté de profiter de la bonne dynamique de la filière biologique, de développer leur production, ce qui s'est traduit par des investissements, et de conquérir des marchés, en France (Isigny Sainte-Mère par exemple) ou l'exportation (comme Sodiaal).

---

<sup>12</sup> Les Marchés Hebdo, n°461, page 13, 6 septembre 2019





## LES ÉTUDES

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



Quels impacts de l'essor de la production de lait biologique sur l'aval de la filière ?  
**Édition octobre 2019**

Directrice de la publication : Christine Avelin / Rédaction : direction Marchés, études et prospective  
Conception et réalisation : service Communication / Impression : Service Arborial

12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil cedex  
**Tél. : +33 1 73 30 30 00** — **www.franceagrimer.fr**

 FranceAgriMer  
 @FranceAgriMerFR