

Agreste Bretagne

Janvier 2015 - 1

Une publication de la Draaf Bretagne



L'industrie laitière en 2013

Une industrie laitière bretonne très dynamique

Première région laitière (20 % de la production française), la Bretagne emploie 5 300 salariés dans 39 établissements de l'industrie laitière. Ce secteur représente 12 % du chiffre d'affaires national. Tournée vers la grande consommation (lait conditionné, crème, fromage...), comme vers l'industrie (poudre de lait, beurre...), la Bretagne diversifie sa production, innove et investit. Le marché national, lié à une consommation française importante, reste le premier débouché. Mais la demande mondiale de lait infantile, toujours croissante, pourrait augmenter les exportations bretonnes, notamment vers la Chine.

Côté bio, les produits laitiers bretons sont bien représentés : un yaourt français sur trois est breton.

En 2013, 39 établissements bretons fabriquent des produits laitiers, en activité principale ou associée à la collecte. Ils emploient plus de 5 300 salariés en équivalent temps plein en Bretagne, soit 12 % de l'emploi national du secteur du lait. Les principaux acteurs sont des groupes de dimension nationale, voire mondiale avec Lactalis, Sodiaal, Laïta, Bongrain ou Eurial. En 2012, ce secteur a réalisé un chiffre d'affaires de 3,2 milliards d'euros dont 18 % à l'exportation.

Première région laitière, la Bretagne concentre 20 % du volume national. En 2013, pour la 3^e année consécutive, les livraisons de lait collectées auprès de 13 000 exploitations bretonnes dépassent les 5 milliards de litres. Si la ten-

dance régionale est à la stabilité, le rythme national décroît de 1,1 % en un an. Parallèlement, les produits de grande consommation, bien représentés en Bretagne (lait UHT, crème conditionnée) et la fabrication des produits plus destinés à l'industrie (beurre, poudre de lait et autres produits secs) progressent depuis trois ans. Les marchés national et européen sont les premiers débouchés des produits laitiers bretons. Le Français est un des plus gros consommateurs de produits laitiers. S'il consomme deux fois moins de lait liquide que la moyenne européenne avec 54 kg en 2012, il devance la plupart des pays en consommation de beurre (7,4 kg par an) et de fromage (26 kg).

Les principaux établissements de l'industrie laitière en 2012



Source : Agreste, Draaf Bretagne - Insee, Clap 2012

Contexte mondial

À l'échelle mondiale, les prix élevés, conséquence du ralentissement de la production en Océanie en 2013, mais également d'une demande soutenue des pays de l'Asie, favorisent le secteur des produits laitiers. La Chine entre parmi les principaux clients du marché européen et dynamise les exportations nationales et régionales.

Sur la première partie de l'année 2014, la conjoncture laitière demeure très favorable, avec des cours mondiaux élevés. Sur la deuxième partie de l'année, les cours mondiaux du beurre et de la poudre de lait ralentissent, conséquence de la hausse de la production mondiale, et de façon indirecte, de l'embargo russe : une partie de la production des produits laitiers destinée à la Russie a été réorientée vers la poudre de lait et le beurre. Les répercussions sur le prix payé aux éleveurs en France se ressentent en fin d'année.

Un cinquième des produits de grande consommation fabriqué en Bretagne

Surtout du lait, de la crème, du fromage et du beurre

La Bretagne se situe dans les trois premières régions françaises pour la fabrication de lait conditionné, de crème et de produits transformés tels que le fromage ou le beurre. Elle est plus en retrait sur les laits fermentés et les desserts lactés, se positionnant à la 8^e place.

La crème conditionnée (57 % du tonnage produit en équivalent lait entier), le lait conditionné (37 %) et les yaourts et desserts lactés (6 %) sont les trois spécialités laitières bretonnes. Après une production élevée en 2003, le rythme s'est ralenti entre 2005 et 2009 pour reprendre de l'élan depuis 2010 grâce à une collecte laitière importante. Malgré la stagnation des fabrications de laits fermentés, le sec-

teur des produits laitiers frais reste particulièrement porteur sur les trois dernières années.

Après l'Allemagne, la France fait partie du duo de tête européen pour la fabrication de **crème conditionnée**. Avec une production de 74 000 tonnes reposant sur dix établissements, la Bretagne couvre 19 % de la production nationale. Les industriels bretons se sont spécialisés dans la fabrication de crème stérilisée et allégée. Ce produit représente la moitié de la production de crème en Bretagne, contre un tiers en France. Sa production a augmenté d'un quart entre 2007 et 2013, soit un rythme deux fois plus élevé qu'en France. Un Français consomme 6 kg de crème par an.

Malgré une tendance à la baisse depuis dix ans, avec une production de 3,6 milliards de litres, la France est le 3^e producteur européen de **lait conditionné**, après le Royaume-Uni et l'Allemagne. La production bretonne de lait liquide, 17 % du

volume national, progresse de 25 % entre 2007 et 2013, tandis qu'elle stagne en France. Malgré un solde commercial déficitaire, les ventes à l'exportation se maintiennent en particulier auprès des pays tiers, comme la Chine. Six établissements régionaux conditionnent près de 639 000 milliers de litres de lait, dont plus de 93 % en UHT (Ultra Haute Température), essentiellement demi écrémé. Bien que la production de lait écrémé ait progressé ces dix dernières années, elle reste minoritaire. La consommation moyenne nationale de lait est de 54 kg en 2012. Elle diminue régulièrement depuis 2001.

Petite production bretonne de desserts lactés

Deuxième producteur européen, la France contribue à 20 % du tonnage européen de **yaourts et laits fermentés** avec 1,7 million de tonnes en 2013. La Bretagne ne réalise que 5 % de cette production. Celle de yaourts nature s'est ralentie sur la période 2007-2012 (-17 %) et continue de décroître en 2013 (-6 %). Le volume de **desserts lactés** est également faible : 2 % du tonnage français. Entre 2007 et 2012, la fabrication

La Bretagne produit le quart du beurre français

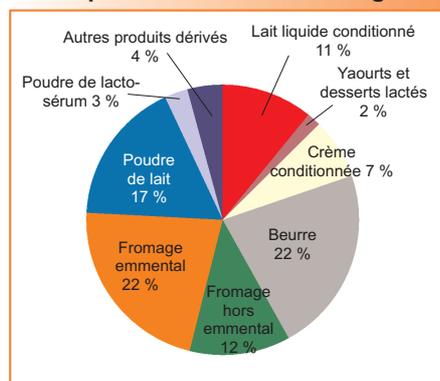
	Bretagne 2013 (en tonnes)	Évolution 2012-2013 (%)	Évolution 2013/2007-2011 (%)	Part Bretagne/France (%)
Les produits frais				
- Lait conditionné (en milliers de litres)	638 817	5,3	22	17
- Crème conditionnée	73 966	5,6	19	19
- Lait fermenté (yaourt nature, aromatisé) (2)	79 441	-6,2	-17	5
- Desserts lactés	12 274	-21,1	-20	2
Les produits transformés				
- Fromage de vache	226 839	1,3	11	13
- Beurre	89 440	0,9	8	26
- Poudre de lait écrémée (1)	117 597	-0,7	16	39
Les produits dérivés				
- Poudre de babeurre	6 587	16,0	2	39
- Poudre de lactosérum	97 895	3,9	-9	15

(1) enquête EML : lait écrémé en poudre réengraissé ou non

(2) : lait chèvre et brebis inclus

Source : Agreste, Draaf Bretagne, Enquête Mensuelle auprès des Laiteries (EML) et Enquête Annuelle auprès des Laiteries (EAL)

Les produits laitiers en Bretagne*



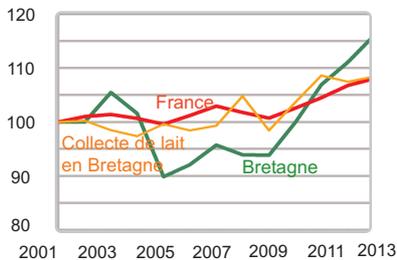
* en équivalent MSU (Matières Sèches Utiles).

Source : Agreste, estimations Draaf Bretagne, EAL 2013

Évolution de la production

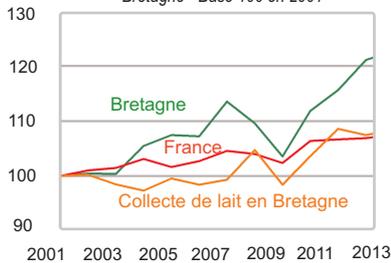
Produits frais en équivalent lait entier

Bretagne - Base 100 en 2001



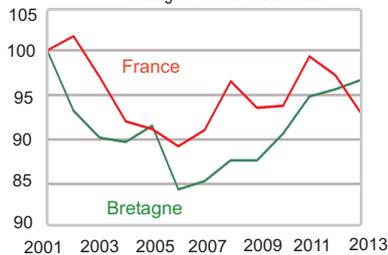
Fromage

Bretagne - Base 100 en 2001



Beurre

Bretagne - Base 100 en 2001



Source : Agreste, Draaf Bretagne, EAL 2013

des desserts lactés progressait de 4 % sur la région. En 2013, le volume a chuté de 20 %, atteignant à peine celui de 2006.

La moitié de l'emmental français produit en Bretagne

La production française de fromage représente 20 % du tonnage européen, juste derrière l'Allemagne, avec 1,7 million de tonnes fabriquées en 2013. En Bretagne, 17 sites transforment le lait de vache en fromage. La production de fromage augmente depuis 3 ans et atteint 226 840 tonnes en 2013 (+ 1,5 % sur un an et + 9 % sur la moyenne de 5 ans). La région contribue à 13 % du tonnage nation-

nal, et à près de la moitié de l'emmental français. Les autres fromages de vache conditionnés en Bretagne sont ceux à pâte filée (mozzarella) ou à pâte pressée non cuite. Le conditionnement des laits de brebis et de chèvre reste marginal. Cependant trois établissements en Ille-et-Vilaine, transformant le lait de brebis en fromage frais, contribuent au quart de la production nationale, avec plus de 400 tonnes de fromage. Le marché national est le premier débouché de la production régionale. La consommation moyenne du Français dépasse 26 kg par habitant et par an en 2012.

Une production bretonne tournée vers l'industrie

Des produits laitiers pouvant être stockés

Les établissements bretons sont très présents sur les productions de poudre de lait écrémé et de beurre. C'est au printemps et à l'automne, périodes d'abondance en collecte laitière, que ces produits sont fabriqués. Ils sont en partie destinés à l'industrie ou à l'exportation et peuvent être stockés, à la différence des produits frais. Les trois dernières années ont été favorables, soutenues par la fermeté de la demande mondiale et des prix attractifs sur le marché du beurre et de la poudre.

Une consommation de beurre toujours croissante dans les IAA

La France est le 2^e producteur européen de beurre après l'Allemagne. Avec huit établissements bretons produisant 89 440 tonnes de beurre en 2013, la Bretagne se place au 2^e rang des régions derrière la Basse-Normandie, et produit à elle seule plus du quart de la production nationale. Selon le Centre national de l'industrie laitière, la production est destinée à trois types d'utilisateurs : les ménages (39 %), les IAA (53 %) et la restauration hors domicile (8 %). La part des IAA augmente du fait du développement des viennoiseries, pâtes à tarte et autres produits utilisateurs de matières grasses laitières comme les plats préparés de plus en plus consommés. La consommation

française de beurre varie peu depuis 2003 et se stabilise à près de 8 kg par habitant et par an. Le Français est ainsi le 1^{er} consommateur mondial de beurre. Alors qu'entre 2001 et 2007, la production bretonne de beurre baisse à un rythme annuel de 2,6 %, la tendance s'inverse en 2007 en raison de l'écoulement des stocks nationaux et d'une reprise de la consommation. En 2013, le volume continue de progresser en Bretagne et retrouve le niveau d'il y a 12 ans.

La poudre de lait très plébiscitée

Élaborée par 12 établissements bretons, la poudre de lait est un produit plutôt destiné à l'industrie alimentaire qui en est grande consommatrice. Elle entre comme additif dans la composition de nombreux produits alimentaires : elle est utilisée essentiellement dans la chocolaterie (29 % de la production), la fabrication du lait infantile (24 %), l'alimentation animale et l'industrie fromagère (16 % chacun). La forte demande de lait infantile, en particulier de la Chine, et l'utilisation des différents composants de la poudre de lait par la médecine et la cosmétique en font aujourd'hui un produit à forte valeur ajoutée. La production bretonne de poudre de lait en vrac est de 150 000 tonnes en 2013, soit plus du tiers de la production nationale. La poudre de lait écrémé en représente les deux tiers. La vente vers les industries ou l'exportation suit les évolutions de la collecte de lait. En 2004, la chute de la fabrication fait suite au ralentissement de la collecte de lait et au développement des ventes américaines sur ce produit. Sur les trois dernières années, marquées par une demande mondiale soutenue, la production bretonne de poudre de lait écrémé est importante. 2013 marque un léger ralentissement.

Nouvel intérêt pour le lactosérum

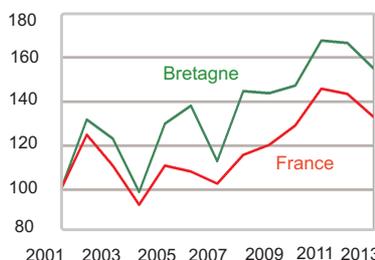
Le lactosérum ou « petit lait », issu de la fabrication du fromage, a longtemps été considéré comme un sous-produit destiné à l'alimentation animale. Il devient aujourd'hui un produit demandé grâce à sa récente introduction dans la nutrition

Agreste Bretagne

Progression de la poudre de lait*

* écrémé et réengraissé

**p : provisoire



Source : Agreste, Draaf Bretagne, EML

humaine (poudre infantile, chocolaterie...). Selon FranceAgriMer, cette nouvelle utilisation tire les prix vers le haut à 1 000 euros la tonne en 2013, contre une moyenne de 400-600 euros sur la décennie précédente. La production de lactosérum augmente en parallèle avec celle du fromage. La production régionale représente 16 % de la poudre de lactosérum nationale. En 2013, huit entreprises bretonnes ont conditionné à la vente 98 000 tonnes de lactosérum sous forme liquide ou concentrée, soit une hausse de 11 % sur un an.

Ralentissement du vrac

Le conditionnement supérieur à 2 kg, vendu en vrac, est réalisé par une trentaine de sites en Bretagne. Ces productions sont destinées à l'industrie (en particulier la branche laitière) ou sont exportées. Le secteur industriel achète soit des produits de première transformation (produits frais, beurre, poudre...), soit des produits de seconde transformation (fromages fondus, poudre de lait infantile). La poudre de lait, le beurre ou les produits dérivés sont en effet fréquemment destinés à l'industrie qu'elle soit agroalimentaire ou non. Les entreprises artisanales (boulangerie, pâtisserie) et la restauration hors domicile utilisent également ces produits dans leurs propres fabrications. Le secteur du vrac breton

représente un peu plus du quart de la production nationale pour la crème et le lait.

La plus grande part de ces produits est vendue à l'industrie agroalimentaire. La fabrication de lait et de crème en vrac a subi de fortes variations au cours des dix dernières années, alternant des niveaux hauts en 2006, puis en 2010, et des niveaux bas en 2008 et 2009. Les fabrications de ces deux produits sont à nouveau en baisse, particulièrement en 2013.

Malgré des incertitudes, des perspectives encourageantes

Mis en place en 1984 pour lutter contre les excédents de la production laitière et l'augmentation des stocks européens de beurre et de poudre, les quotas laitiers disparaîtront en 2015. Il ne s'agit plus de lutter contre la surproduction, mais de répondre à la demande croissante du marché mondial, stimulée par les besoins importants de pays émergents comme la Chine. La fin des quotas laitiers en 2015 et les tensions sur les prix inquiètent la filière. Mais les atouts dont dispose le bassin laitier du Grand Ouest devraient lui permettre de s'adapter à la période post quotas : de bonnes conditions naturelles et une industrie de la transformation très compétitive. La filière devra composer avec les réglementations environnementales, facteur déterminant dans l'expansion du nombre de vaches et de la production de lait. De 35 millions d'euros en 2010 à 94 millions d'euros en 2012, les investissements corporels dans l'industrie laitière se sont accrus chaque année en Bretagne. Contribuant à l'excédent du solde de la balance commerciale française sur les produits laitiers (4,3 milliards d'euros en 2013), le taux d'exportation de l'industrie du lait bretonne reste stable à 17 %, porté par la poudre de lait (un tiers du chiffre d'affaires à l'export). Les produits frais et les fromages se vendent sur le marché national à plus de 85 %. La poudre de lait, le lactosérum sont aujourd'hui des marchés porteurs.

Ils incitent les industriels étrangers à investir dans l'Ouest, comme le groupe laitier chinois Synutra avec Sodiaal en installant une tour de séchage à Carhaix. De même, l'entreprise coopérative Laïta a annoncé en 2014 un projet d'investissement sur deux ans de 80 millions d'euros dans la fabrication des ingrédients laitiers secs. L'exportation est un débouché en développement. Déjà, un quart de la poudre de lait régionale est exportée. D'après l'OCDE, d'ici 2016, la moitié de la fabrication des poudres de lait européennes serait exportée.

Et les produits laitiers bretons bio ?

En 2013, la collecte de lait de vache bio breton représente 2 % des livraisons régionales et alimente le marché national à hauteur de 22 %. 411 producteurs livrent 107,2 millions de litres. **Depuis 2008, le volume livré et le nombre de producteurs ont doublé.** L'Ille-et-Vilaine est le premier département producteur de lait bio en Bretagne : il livre à lui seul plus de 40 % du volume régional.

La collecte est actuellement réalisée par 10 établissements régionaux dont 4 seulement concentrent plus de 80 % des livraisons : Lactalis, Biolait, Colarena et Triballat-Noyal. Une dizaine d'établissements de fabrication de produits laitiers, localisés essentiellement en Ille-et-Vilaine et dans le Finistère, ont développé une gamme bio. La Bretagne est particulièrement présente sur le marché national pour le beurre (60 %), la crème et le fromage frais (40 %). Pour ce dernier, la part de la Bretagne sur le marché national a cependant fortement baissé de 73 % en 2008 à 38 % en 2013. C'est pour les laits fermentés et les yaourts que la part du bio dans la production totale bretonne est la plus importante (18 %). Un yaourt bio français sur trois est breton.

Agreste Bretagne : la statistique agricole - Janvier 2015 - 1



Préfecture de la région Bretagne
Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Service régional de l'information statistique et économique

15 avenue de Cucillé
35 047 Rennes cedex 9
Tél. : 02 99 28 22 30

- Directeur : Martin Gutton
- Directrice de la publication : Claire Chevin
- Rédactrice en chef : Sylvie Lesaint
- Rédactrices : Magali Février, Sophie Lechevestrier
- Composition : Catherine Martin
- Cartes : Joël Glémée
- ISSN : 1291-1976
- © Agreste 2015