

La transformation laitière en Normandie : des productions en devenir

La Normandie doit, en partie, sa notoriété à ses fromages de grande renommée « Camembert, Livarot, Pont l'Évêque ». Elle est également le premier bassin français producteur de fromages frais. En outre, des productions à forte valeur ajoutée et vouées à l'exportation se développent, à l'instar des poudres infantiles et des protéines de lait. Actuellement, le marché des produits laitiers normands est principalement européen, voire même français.

En Normandie, l'industrie agroalimentaire transforme plus de lait que les producteurs normands n'en livrent. La fabrication de produits finis, plus que celle de produits intermédiaires vrac¹, font la notoriété de la Normandie, terre de produits laitiers.

Les produits finis : l'ultra frais devant

Les produits finis ultra-frais (fromages frais et yaourts) sont les plus grosses productions normandes avec 44 % du tonnage de produits finis fabriqué en 2010. Or, en France, comme dans le bassin voisin du Grand Ouest, les produits frais sont derrière le lait liquide et les fromages.

La Normandie est le premier bassin français producteur de fromages frais de vache, de fromages normands (Camembert, Livarot, Pont l'Évêque) et de lait concentré. Il est le second pour la production des crèmes, desserts lactés, matières grasses, poudres infantiles et poudre de babeurre. La production de fromages de vache baisse en Normandie de 2 % tandis qu'elle augmente de 8 % en France entre 2003 et 2010. En France, l'accroissement de la production est portée par la demande des fromages à

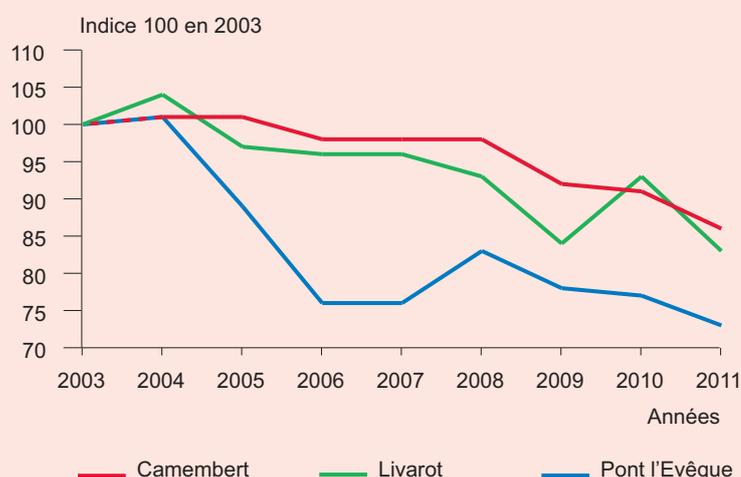
pâte molle, emmental, meules à trou et mozzarella. En Normandie, ces productions sont en baisse à l'exception de celle de l'emmental qui reste confidentielle. En revanche, la production de fromages frais est en hausse de

2003 à 2010 comme en France. La Normandie reste ainsi le premier bassin producteur de fromages frais. Les fromages au lait cru sont peu présents dans la production totale de fromage, 2 % contre 9 % au niveau français.

Le défi des AOP

Les AOP normandes ont un défi à relever. Les productions fromagères « image de Normandie », Camembert, Livarot, Pont l'Évêque ont baissé de 10 % de 2003 à 2010.

Des productions de fromages « image de marque » en baisse

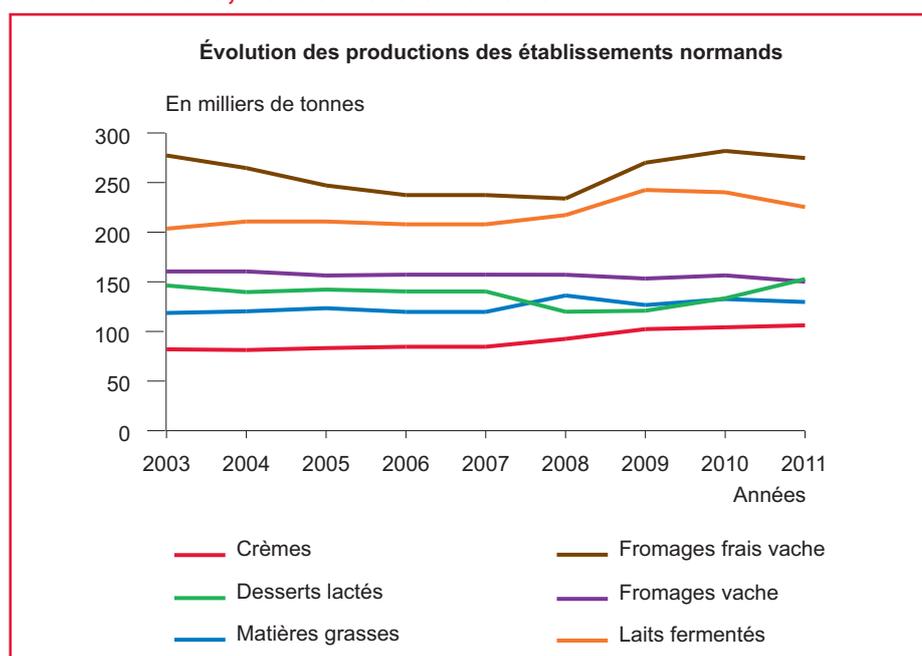


Source : SSP - Enquête annuelle laitière²

Produits en Normandie	Quantité 2010 en litres pour le lait liquide, sinon en kg	Évolution 2003-2010	% de la production de France métropolitaine en 2010	Rang du bassin en quantité produite
Produits intermédiaires en vrac				
laits liquides	247 308 887	- 28	10	4
crèmes	107 441 377	- 24	14	3
lait concentré	181 721 319	- 12	40	1
poudres	44 459 984	+ 27	10	3
babeurre	5 266 573	- 26	23	2
lactosérum	64 390 539	- 13	13	3
Produits finis				
laits liquides	s	baisse	s	8
crèmes	104 166 432	+ 27	30	2
yaourts	240 199 133	+ 18	14	4
desserts lactés	133 392 379	- 9	20	2
matière grasse	132 630 124	+ 12	30	2
fromages frais de vache	281 869 441	+ 2	42	1
total fromages de vache	156 504 110	- 2	14	3
dont total fromages normands	90 285 740	- 10	83	1
dont Camembert	86 323 424	- 9	83	1
dont Livarot	1 322 822	- 7	100	1
dont Pont l'évêque	2 639 494	- 23	99	1
fromages fondus	3 031 415	+ 128	2	4
lait concentré	s	baisse	s	1
poudres infantiles	s	hausse	s	2
poudres	s	baisse	s	4
poudre de babeurre	s	baisse	s	2
poudre de lactosérum	74 102 818	+ 7	12	3
autres produits du lait	s	apparition	s	3
Produits au lait cru et produits bio inclus dans les quantités des produits finis cités ci-dessus				
fromages lait cru de vache	7 399 118	- 55	5	3
yaourts bio	s	apparition	s	4
desserts lactés bio	s	apparition	s	6
crèmes bio	s	hausse	s	2
beurre bio	s	baisse	s	5
fromages de vache bio	1 711 744	+ 222	10	3
autres produits bio	s	apparition	s	3

Source : SSP, DRAAF de Basse-Normandie - Enquêtes Annuelles Laitières 2003 et 2010
s = secret statistique

En Normandie, l'ultra frais en avant



Source : SSP, DRAAF de Basse-Normandie - Enquête Annuelle Laitière

En Normandie, comme en France, les productions de laits liquides, de laits concentrés, de poudres et de poudre de babeurre chutent.

Même si elle est en retard face à d'autres bassins, la Normandie augmente sa production dans des produits finis nouveaux, soit plus propices à l'exportation, soit avec une forte valeur ajoutée. Ainsi, les productions de protéines du lait, fromages fondus, fromages et produits bio croissent vivement actuellement mais restent des productions de niche. De même, les crèmes, les yaourts, les matières grasses et les poudres infantiles sont dans une dynamique haussière forte. Ces produits porteront peut être demain le bassin à leur premier rang de production. La Normandie, second bassin producteur de lait infantile en 2010, était le quatrième en 2003.

La Basse-Normandie domine la transformation laitière normande

Les établissements bas-normands font les trois quarts de la collecte du lait du bassin laitier normand. Et, 7 établissements normands de transformation sur dix sont situés en Basse-Normandie.

Le nombre de produits laitiers (conditionnés) fabriqués en Basse-Normandie est deux fois plus élevé que celui de Haute-Normandie. Les laits liquides, les laits concentrés, la matière grasse, l'ensemble des poudres et les autres produits sont uniquement produits en Basse-Normandie. La majorité des desserts lactés, des fromages frais, des fromages fondus y sont faits tandis que les établissements haut-normands font 87 % du tonnage de yaourts.

Pour les produits intermédiaires, la domination de la Basse-Normandie est encore plus marquée. Plus de 75 % de la production de chaque produit vrac sont issus d'établissements bas-normands.

Les produits intermédiaires : dynamique baissière sauf pour les poudres

La fabrication de produits intermédiaires baisse entre 2003 et 2010 excepté celle des poudres qui progresse de 27 %. Pourtant, en France, sur cette même période les productions de lait vrac, poudres infantiles, poudres vrac et babeurre augmentent.

La gamme des produits intermédiaires vrac, à l'exception des poudres infantiles, est proposée par les établissements normands. La Normandie est le premier bassin producteur de lait concentré vrac avec la production de 40 % du lait concentré national, le second pour le babeurre avec la production de 23 % du babeurre vrac français. Cependant ces productions sont confidentielles au niveau français et mondial.

Des échanges majoritairement européens :

La balance commerciale³ normande est positive pour les produits laitiers (dont fromages) et augmente.

Le marché normand, comme le marché français, est tourné vers l'Europe : les trois quarts des exportations en valeur se font vers les pays européens. Les exportations normandes sont ensuite réparties, par ordre d'importance en valeur euros, entre : l'Amérique, l'Asie, le Proche et Moyen Orient, l'Afrique et les Dom-Tom français.

Les imports normands de produits laitiers et fromages proviennent à plus de 90 % de pays européens en valeur euros. Cependant, l'Amérique et l'Asie font à eux deux près de 10 % des importations normandes (Source : Agreste - DGDDI).

Les productions intermédiaires normandes sont principalement (> 80 % de la production) destinées au marché laitier national, à l'exception des poudres. Celles-ci sont destinées à l'exportation ou à des établissements français non laitiers (ex : alimentation animale).

Définitions

(1) Produits intermédiaires vrac :

- productions destinées à d'autres établissements (ou entreprises) ou au sein du même établissement (ou de la même entreprise) en France pour fabriquer des produits laitiers.
- productions destinées à d'autres établissements (ou entreprises) ou au sein du même établissement (ou de la même entreprise) hors branche laitière (glace, chocolat, alimentation animale...) ou à l'exportation.

(2) Enquête annuelle laitière : enquête auprès des établissements collectant au moins 1 800 hectolitres de lait de vache dans l'année et/ou transformant le lait.

(3) Balance commerciale : valeur des exportations moins la valeur des importations réalisée par les établissements normands derniers exportateurs ou premiers importateurs connus des douanes.

Agreste Basse-Normandie

n° 65 - octobre 2013 - 2,50 €

Directeur de la publication : François QUESNEL

Rédacteur en chef : Hélène MALVACHE

Rédacteur : Daisy DE LARTIGUE

Composition : atelier national de composition et de diffusion du SSP Beauvais

Impression : SSP Toulouse

Dépôt légal : à parution

ISSN : 1951-0411

www.agreste.agriculture.gouv.fr

http://draaf.basse-normandie.agriculture.gouv.fr

Courriel : srise.draaf-basse-normandie@agriculture.gouv.fr

Agreste : la statistique agricole

© AGRESTE 2013

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

Directeur : Jean CEZARD

SERVICE RÉGIONAL DE L'INFORMATION
STATISTIQUE ET ÉCONOMIQUE

6 boulevard du Général Vanier - CS 95181
14070 CAEN CEDEX 5

Tél : 02.31.24.97.41 - Fax : 02.31.24.97.00

