

Produits laitiers français :

Exceptés les produits laitiers frais (yaourts et desserts lactés) et les fromages à base de lait de chèvre, la croissance des principales fabrications de produits laitiers reste pénalisée par une consommation atone et une demande extérieure à nouveau en net repli, ce malgré la hausse des cours mondiaux de certains produits laitiers.

Yaourts, desserts lactés frais et fromages de chèvre bénéficient du dynamisme de la consommation

Bénéficiant d'une demande intérieure et extérieure toujours aussi favorable, les fabrications de produits laitiers frais progressent à un rythme soutenu. En cumul de janvier à septembre 2003, elles s'accroissent de 3,6 % par rapport à la même période de l'année précédente. La production de yaourts et de laits fermentés affiche une croissance de 5,3 % et celle de desserts lactés frais est en hausse de 3 %. En revanche, les fabrications de crème conditionnée fléchissent de 3,1 % en raison d'une stagnation de la consommation et d'un recul des exportations.

L'engouement des consommateurs pour les fromages de chèvre se confirme à nouveau en 2003. En cumul de janvier à septembre 2003, les quantités

fabricées progressent à un rythme élevé (+ 4,1 %), après une hausse de 5,6 % enregistrée au cours de l'année 2002. Les livraisons de lait de chèvre aux industries laitières sont également bien orientées (+ 6,6 %). Concernant les fromages à base de lait de brebis, la croissance des fabrications (roquefort, ...) reste plus modérée : + 0,4 %, après une hausse de 2,8 % en 2002.

Fromages et laits conditionnés reculent

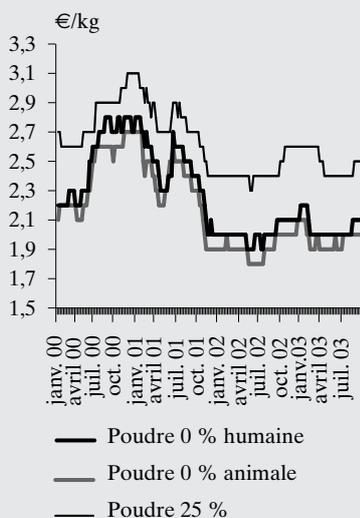
La diminution des fabrications de laits liquides conditionnés s'accroît au cours des neuf premiers mois de l'année 2003 (- 3,2 %) par rapport à la même période de l'année précédente. Elles pâtissent d'une consommation en baisse et d'une forte contraction de la demande extérieure. Les exportations de laits liquides (y compris les laits aromatisés) enregistrent un recul de 13 % en valeur de janvier à septembre 2003 par rapport à la même période de l'année précédente.

Après une hausse de 1 % en 2002 par rapport à 2001, les fabrications de fromages à base de lait de vache (fondus exclus) se replient légèrement de 0,3 % en cumul de janvier à septembre 2003. Cette évolution défavorable s'explique

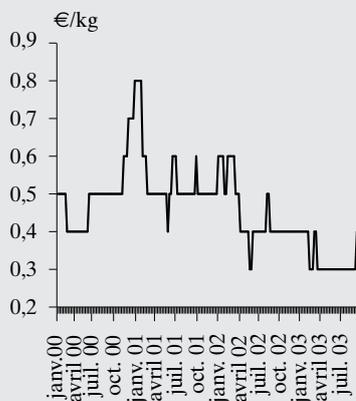
principalement par une consommation qui peine à retrouver le dynamisme des années passées. En cumul depuis le début de l'année, les achats des ménages reculent de 2,1 % en quantité mais ils progressent de 2 % en prix. En revanche, la production française de fromages bénéficie d'une demande soutenue de nos partenaires européens : les exportations, en cumul de janvier à septembre 2003, s'accroissent de près de 8 % par rapport à la même période de l'année précédente, alors que celles destinées aux pays tiers chutent de plus de 6 %, pénalisées par l'appréciation de l'euro par rapport au dollar. Au total, les exportations de fromages sont en hausse de 4,6 %. La bonne tenue des exportations françaises mais aussi européennes a incité la Commission européenne à diminuer les taux de restitution à l'exportation de toutes les catégories de fromages (fromages fondus, emmental et type saint-paulin) en août, puis en octobre 2003.

L'évolution des productions de fromages est contrastée d'une catégorie à l'autre. À l'exception des fromages frais et des pâtes filées, toutes les catégories voient leur production reculer. En cumul de janvier à septembre 2003, la diminution des fabrications de

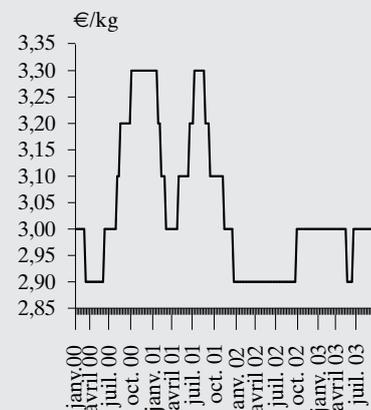
Redressement perceptible des cours des poudres de lait



Les cours de la poudre de lactosérum (utilisation animale) a marqué un sursaut à la suite de cet été



Des cours du beurre vrac en nette reprise depuis l'été 2003



une conjoncture fragile en 2003

fromages concerne les fromages à pâte pressée cuite (emmental, comté...), avec une chute de 5,7 %, ceux à pâte pressée non cuite (- 3,1 %), les pâtes persillées (- 2,8 %) et les pâtes molles (camembert...), avec un recul de 2,4 %. En revanche, la production de fromages frais (petits suisses, fromages blanc...) s'accroît à nouveau à un rythme soutenu (+ 5,3 %), favorisée par le dynamisme des achats des consommateurs en produits laitiers frais. Enfin, la production de fromages à pâte filée augmente de 3,7 %.

Le recul de la demande pénalise les fabrications de beurre, qui diminuent de 5 % en cumul de janvier à septembre 2003, par rapport à la même période de l'année précédente. Les achats de beurre des ménages reculent en volume de près de 7 % depuis le début de l'année et les exportations reculent de 1,9 % en cumul de janvier à septembre 2003, alors qu'elles s'étaient accrues de 5 % en 2002. Le cours du beurre pasteurisé vrac, qui oscillait juste au-dessus du prix d'achat d'intervention au début de l'année 2003, s'est fortement apprécié à partir de l'été. A 3,08 €/kg en novembre 2003, il est en hausse de 3,1 % par rapport au même mois de l'année précédente,

favorisant les fabrications nationales de beurre (+ 3,1 % en septembre 2003 par rapport à septembre 2002).

Les fabrications de poudres de lait chutent en 2003...

Après une hausse de plus de 25 % en 2002, les fabrications de poudres de lait écrémé reculent de 8 % en cumul de janvier à septembre 2003. Cette tendance s'explique en partie par le relèvement de l'aide à la caséine décidée le 12 mai 2003 qui aurait réorienté les fabrications de poudre de lait écrémé vers les caséines. De plus, la décision de la Commission européenne de baisser le niveau du taux d'incorporation de poudre de lait écrémé dans les aliments destinés aux veaux donnant droit aux aides s'est traduit par une diminution des quantités incorporées de lait écrémé pour l'alimentation des animaux. En revanche, la reprise des cours mondiaux a favorisé les ventes à l'étranger. Les exportations de poudre de lait écrémé en vrac sont en hausse de 6 % et celles destinées uniquement aux pays tiers affichent une croissance de près de 40 %. Ce contexte favorable à l'exportation a incité la Commission européenne à réduire le taux de restitution à l'exportation. Au niveau national, les cours de la poudre de lait écrémé se

redressent au cours du premier semestre de 2003 : ils se situent en novembre 2003 à 2,095 €/kg pour la poudre de lait écrémé destinée à la consommation humaine et à 2,04 €/kg pour celle destinée à la consommation animale. Ces niveaux de prix sont nettement supérieurs à ceux constatés en 2002.

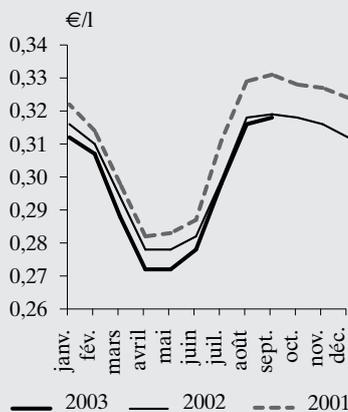
Concernant la poudre grasse, les fabrications sont très mal orientées : elles affichent une diminution de plus de 15 % en cumul depuis le début de l'année, par rapport à la même période de l'an passé. Elles avaient déjà reculé de 2,4 % en 2002. En revanche, les exportations de poudre grasse (vrac) s'accroissent de 2,4 % en cumul de janvier à septembre 2003, après une chute de près de 20 % en 2002, bénéficiant de l'appréciation des cours mondiaux.

... ainsi que les fabrications de poudres de lactosérum, mais pas celles de caséines et caséinates

Après une année 2002 très défavorable, la production de poudre de lactosérum recule à nouveau au cours des neuf premiers mois de l'année 2003 (- 1 %). La demande extérieure reste morose : les exportations reculent de plus de 16 % en cumul de janvier à septembre 2003. Elles avaient chuté de près de 14 % en 2002. Les cours se situent à des niveaux historiquement bas. Fin novembre 2003, le prix de la poudre de lactosérum destinée à la consommation animale s'établit à 0,40 €/kg, au même niveau qu'en septembre 2002.

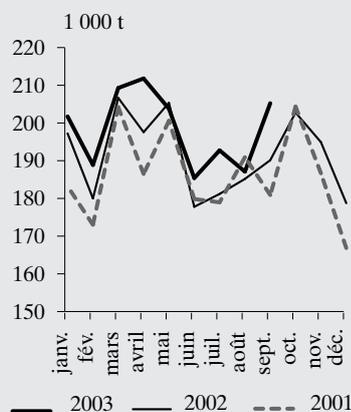
La hausse de 14 % de l'aide à la transformation en caséine (passant de 5,86 à 6,70 €/100 kg) décidée le 12 mai 2003 par la Commission européenne a favorisé la reprise de la production de caséines et caséinates. En cumul de janvier à septembre 2003, les fabrications se sont accrues de 16 % alors qu'elles avaient chuté de près de 24 % au cours de l'année 2002. En revanche, les exportations sont limitées, avec une chute de près de 8 % en cumul de janvier à septembre 2003.

Le prix du lait standard a rejoint depuis l'été son niveau de 2002



Source : Agreste-Insee

Essor des fabrications de produits laitiers frais en 2003



Source : enquête mensuelle laitière Onilait/Scées