



Mai 2010 - 3 - 2,50 €

L'industrie de transformation des produits laitiers en 2008

## La Bretagne positionnée sur les produits laitiers standards

### L'industrie laitière bretonne concerne

39 établissements en 2008.

Elle se positionne sur des produits standards et industriels.

Les productions de beurre, lait conditionné et poudre de lait se sont accrues sur les deux dernières années, alors que

la fabrication de fromages, principalement l'emmental, est orientée à la baisse.

Les produits dérivés, tels que le lactosérum, et le babeurre sont en retrait.

L'industrie laitière bretonne alimente essentiellement le marché national.

En Bretagne, 39 établissements regroupés dans 25 entreprises fabriquent des produits laitiers, principalement du lait conditionné, de l'emmental, du beurre et de la poudre de lait. Les produits finis sont ensuite vendus, à hauteur de 80 % du chiffre d'affaires, sur le marché national. Les 20 % restants sont exportés en majorité vers les pays européens. Le Français est un des plus gros consommateurs européens de produits laitiers avec une moyenne de 91 kg par an de produits frais consommés (hors crème). Cependant, en 10 ans, la quantité moyenne a baissé de 9 kg. Selon l'INSEE, la part du budget alimentaire

pour les produits laitiers est d'environ 14 %. Le consommateur réagit peu aux variations de prix sur les produits laitiers standards comme le lait ou le beurre ; par contre, il est plus sensible aux prix des produits plus élaborés, comme les fromages ou desserts lactés.

L'industrie est un des premiers clients des établissements laitiers bretons. Elle se porte acquéreur soit de produits de première transformation (produits frais, beurre, poudre..), soit de produits de seconde transformation (fromages fondus, poudres de lait infantile). La poudre de lait, le beurre ou les produits

### Les principaux produits laitiers en 2008

Unité : en tonne	Bretagne	Evolution 2008/2007	Part Bretagne/France	Tendances 2009 Bretagne
<b>Les produits frais</b>				
Lait conditionné (en milliers de litres)	508 528	+ 2 %	13 %	→
Crème conditionnée	58 973	- 0,7 %	17 %	→
Lait fermenté (yaourt nature, aromatisé)	103 788	- 9,7 %	6 %	→
Desserts lactés	15 483	+ 3,6 %	2 %	→
<b>Les produits transformés</b>				
Fromage de vache	202 451	- 3,5 %	12 %	→
Dont emmental	113 117	- 4,1 %	44 %	→
Beurre	81 082	+ 2,7 %	23 %	→
Poudre de lait écrémée	109 659	+ 28 %	38 %	→
<b>Les produits dérivés</b>				
Poudre de babeurre	9 276	- 16,7 %	30 %	→
Poudre de lactosérum	100 360	- 9,3 %	16 %	→
Caséines et caséinates	c *	c *	c *	→

c \* = confidentiel

Source : Agreste - DRAAF Bretagne - Enquêtes mensuelle auprès des laiteries et EAL



MINISTÈRE  
DE L'ALIMENTATION  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

## DRAAF Bretagne

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture  
et de la forêt



**La production de lait conditionné dépasse 500 millions de litres en Bretagne.**

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.

## La Bretagne est la 3ème région pour la fabrication de crème conditionnée

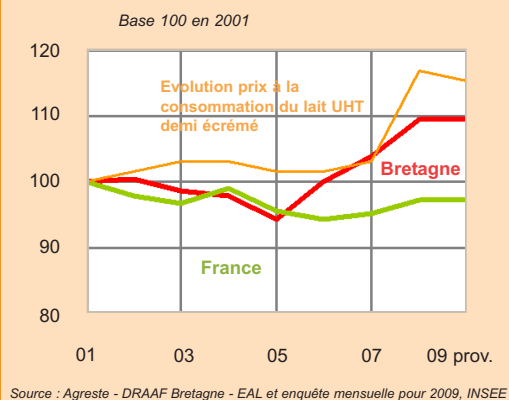
Parmi les produits de grande consommation, on distingue les produits frais, tels que le lait conditionné, la crème et les desserts lactés, ainsi que les produits fabriqués comme le fromage. La Bretagne se situe dans les trois premières régions françaises pour l'essentiel de ces produits. Elle est plus en retrait sur les produits fermentés tels que les yaourts et les desserts lactés, se positionnant à la 8ème place.

La fabrication des **produits frais** bretons est axée principalement sur trois spécialités : la crème conditionnée (55 %), le lait conditionné (36 %) et les yaourts et desserts lactés (9 %). La production de produits frais en Bretagne a connu de fortes variations dans le temps : ralentissement important entre 2004 et 2005 puis redressement. Mais le niveau 2008 reste inférieur de 6 points à celui de 2001. En France, l'évolution entre 2001 et 2008 est plus stable.

En 2008, dix établissements répartis sur la région ont produit près de 59 000 tonnes de **crème conditionnée**, soit 16 % de la production française. Les industriels bretons se positionnent sur la fabrication de crèmes stérilisées et allégées. D'un tiers en 2001, la part de la crème allégée est passée à 50 % en 2008. La tendance à l'allègement des produits est la même au niveau national, mais à un rythme plus faible : la part est de 33 % en 2008 contre 27 % en 2001. En France, la consommation moyenne de crème par habitant est de 6 kg par an, en légère progression sur la décennie.

La production du **lait liquide** augmente sur les quatre dernières années, à un rythme moyen annuel de 4 %. En 2008, huit établissements bretons ont conditionné 508 500 milliers de litres de lait, et de nouveau 7 % de plus en 2009 malgré un ralentissement de la collecte. L'activité suit l'évolution du prix du lait à la consommation, en hausse de 10 % entre 2005 et 2008 et en légère baisse en 2009. En Bretagne, huit litres de lait sur dix sont conditionnés en UHT, essentiellement en demi écrémé. La production de lait écrémé progresse fortement, mais reste minoritaire, avec à peine 5 % du lait conditionné. La consom-

## Evolution de la production de lait conditionné UHT



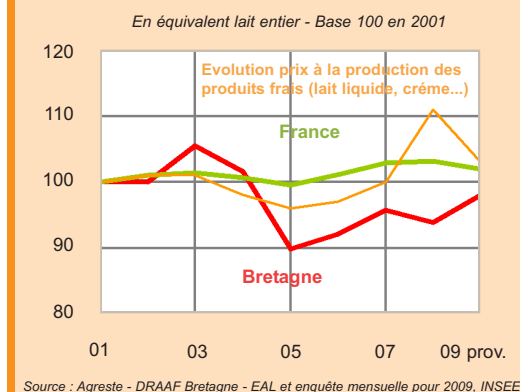
mation moyenne nationale de lait et produits acidifiés est d'environ 66 kg par an, en 2008. Ce poids diminue régulièrement depuis 2001, où il s'établissait alors à 75 kg.

La production de **desserts lactés et yaourts** s'élève à 119 300 tonnes en 2008, soit 5 % du tonnage français. Les yaourts naturels représentent la moitié de ce secteur avec des volumes plutôt stables sur la décennie. Ce n'est pas le cas des desserts lactés pour lesquels les sites de production ont accru leur capacité et où le tonnage a doublé en 7 ans. Cette activité génère une valeur ajoutée plus forte que celle des produits standards. Malgré cela, sur l'année 2009, le ralentissement de la collecte de lait pénalise la production du lait fermenté, et occasionne une baisse des quantités fabriquées (- 7 % environ).

## La fabrication de fromages est prépondérante en Bretagne

En 2008, 202 500 tonnes de **fromages** ont été produites dont plus de la moitié avec l'étiquette « Emmental ». Fabriqué par 7 établissements, l'emmental breton représente 44 % du tonnage national. Depuis fin 2008, la production de cette spécialité fromagère décline. Un peu moins de

## Evolution de la production de produits frais



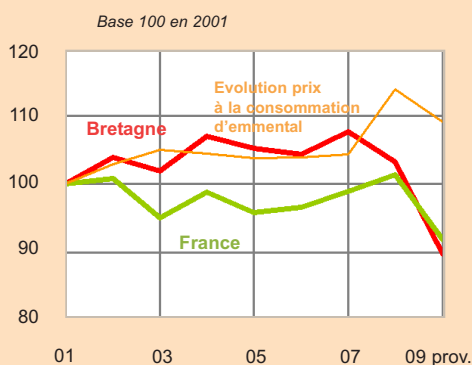


100 000 tonnes ont été fabriquées en 2009, (soit - 13 % sur un an).

Les difficultés économiques que connaît le groupe Entremont-Alliance, depuis 2008, ont fortement contribué à cette évolution.

Au niveau national, où la variété des fromages est plus large, les résultats sont moins défavorables. Le tonnage se stabilise entre 2001 et 2008, et même progresse de 2 % pour l'emmental sur la dernière année. En 2009, le ralentissement de la production fromagère en France est de l'ordre de - 1,4 %, les fromages frais compensant la diminution des fromages à pâte cuite.

## Evolution de la production d'emmental



Source : Agreste - DRAAF Bretagne - EAL et enquête mensuelle pour 2009, INSEE

## Les produits laitiers industriels sont très présents en Bretagne

La poudre de lait écrémée et le beurre sont fabriqués durant les périodes où la collecte laitière est plus abondante, au printemps et en automne.

Ces produits industriels peuvent être stockés à la différence des produits frais. Les établissements bretons sont très présents sur ces productions.

En France, selon le Centre national de l'industrie laitière, la production de **beurre** est destinée à trois types d'acteurs : les ménages (41 %), les IAA (48 %), et la restauration hors domicile -RHD- (11 %). Avec 10 établissements produisant 81 000 tonnes de beurre en 2008, la Bretagne se place au second rang des régions en terme de tonnage, derrière la Basse-Normandie. Entre 2001 et 2007, la production régionale baisse à un rythme de l'ordre de 2,6 % par an. En 2007, la tendance commence à s'inverser, en raison de l'écoulement des stocks nationaux et d'une reprise de la consommation. En 2008 puis en 2009, les quantités fabriquées augmentent de 2 % par an. La production régionale reste cependant nettement plus faible qu'au début de la décennie. En France on enregistre un ralentissement de la production sur la dernière année.

L'évolution du prix à la production de beurre est parallèle à l'évolution de la production nationale : hausse de 8,5 % entre 2007 et 2008 suivie d'une baisse de plus de 10 % en 2009. La consommation alimentaire de beurre en France diminue sur 20 ans, mais se stabilise depuis 2 ans, à 7,9 kg par an et par personne.

Produit dérivé de la fabrication du beurre, le **babeurre** est fabriqué par cinq établissements dans la région et représente près d'un tiers du tonnage national.

La **poudre de lait** est élaborée par 13 établissements bretons. C'est un produit plutôt destiné à l'industrie (les 2/3 de la production), le reste étant exporté. Le tonnage breton des poudres écrémées dépasse les 100 000 tonnes, soit près de 40 % de la production nationale. L'industrie alimentaire est grande consommatrice de ce produit. Il rentre comme additif dans la composition

**La production d'emmental baisse en Bretagne, à partir de fin 2007.**

## Lait et produits laitiers bio progressent en Bretagne

La production de lait biologique représente 1 % des livraisons régionales et alimente le marché national à hauteur de 20 %. En 2008, la collecte a concerné 214 agriculteurs pour 50,5 millions de litres de lait bio. Entre 2001 et 2008, le volume livré a cru de 29 % et le nombre de producteurs est passé de 166 à 214.

Les exploitants laitiers en bio ont en moyenne 60 ha de SAU et 40 vaches laitières pour un quota de 218.000 litres. Ils sont présents sur l'ensemble de la Bretagne, dont une majorité en Ile-et-Vilaine.

La collecte est réalisée par 14 établissements régionaux en 2008. Parmi eux, les quatre premiers concentrent près de 80 % des livraisons de lait biologique : Lactalis, Triballat-Noyal, Biolait et Colarennna. Une dizaine d'établissements, localisés essentiellement en Ile-et-Vilaine et dans le Finistère, ont développé une gamme bio. Les principaux débouchés bretons sont le fromage frais et le beurre, très présents sur le marché national ( plus de 70 % de la production française). La Bretagne est également bien positionnée sur la crème et les yaourts bio (plus de 40 % du tonnage national).

### Principaux produits bio bretons

Unité : en tonne

Crème (3 établissements)	
Beurre (4 établissements)	
Yaourts (7 établissements)	
Fromage frais de vache (4 établissements)	

Production 2008	Evolution 2008/2007	Le poids du bio en Bretagne	La part bio Bretagne/France
388	+ 51 %	0,7 %	41 %
2 890	+ 17 %	3,6 %	72 %
8 122	+ 40 %	7,8 %	42 %
2 098	+ 35 %	8,3 %	73 %

Source : Agreste - DRAAF Bretagne - Enquête Annuelle Laitière 2008



## Fin 2009, ré-apparition des stocks de beurre et de lait en poudre.

### Les mesures communautaires pour la filière laitière

Suite à la réforme de la PAC en 2003, la Commission européenne diminue progressivement ses interventions sur les marchés des produits laitiers. En conséquence, le prix de soutien du beurre baisse de 25 % et celui sur le lait écrémé en poudre de 15 %. La mise en œuvre de ces accords s'effectue dans une conjoncture particulièrement favorable pour les produits laitiers. Les stocks publics sont entièrement revendus sur les marchés, dans le courant de l'année 2006 pour le lait écrémé en poudre et mi-2007 pour le beurre. L'année 2008 permet d'écouler le stock de beurre et ceci pour la première fois depuis 25 ans. Compte tenu de cette conjoncture favorable et de la baisse des prix d'intervention, certaines aides sont supprimées : l'aide à la fabrication de caséine et à l'incorporation de lait écrémé en poudre dans l'aliment des veaux (octobre 2006), et l'aide à l'incorporation du beurre dans la pâtisserie et les glaces (avril 2007).

En 2006 et en 2007, les restitutions à l'exportation ne sont pas activées.

Puis la forte dégradation des marchés en fin d'année 2008 et en 2009 conduit la Commission à réactiver les mesures de soutien. L'entrée de beurre en stockage privé est ouvert dès le mois de janvier 2009 (au lieu de mars), la période d'intervention public est prorogée au-delà du 31 août, et des restitutions à l'exportation sont rétablies de janvier à novembre 2009.

Fin 2009, les quantités en stockage public sont de 76 000 tonnes de beurre au niveau européen, 13 000 tonnes en France, et 2 900 tonnes en Bretagne. Les stocks de lait écrémé en poudre s'élèvent à 257 000 tonnes en Europe, dont 55 000 tonnes en France et 33 000 tonnes en Bretagne. Les quantités stockées en France seront remises sur le marché à partir de mai 2010 dans le cadre de l'aide aux plus démunis.

de produits alimentaires, est utilisé par l'industrie fromagère, les boissons, le chocolat....

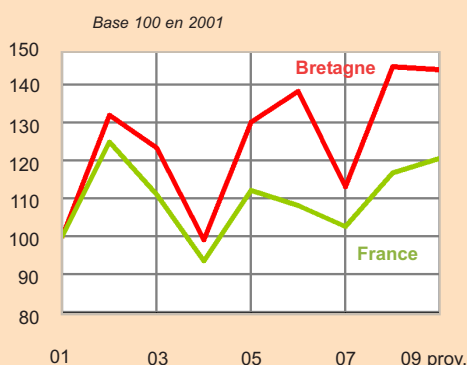
En 2004, la chute de la fabrication de la poudre de lait écrémée fait suite au ralentissement de la collecte de lait et au développement des ventes américaines sur ce produit. En 2007, les stocks sont abondants sur le marché mondial, mais ils sont vite épuisés avec la raréfaction de l'offre consécutive à la sécheresse en Océanie. La hausse des cours et la demande mondiale incitent les industriels à accroître leur production l'année suivante. En 2009, on constate un ralentissement de la fabrication de la poudre de lait entier, mais l'écrémé progresse légèrement légèrement en Bretagne.

tissement de la fabrication de la poudre de lait entier, mais l'écrémé progresse légèrement légèrement en Bretagne.

### Le vrac compte aussi en Bretagne

Le secteur du vrac breton représente de 16 % à 31 % de la production nationale, selon les produits. La plupart de ces produits sont vendus à l'industrie agroalimentaire. Seuls la poudre de lait et le lactosérum enregistrent des taux d'exportation élevés (respectivement 47 % et 18 % en 2008). Le volume de fabrication du lait en vrac se situe en 2008 au même niveau que la moyenne de la décennie (370 millions de litres), après une forte hausse enregistrée en 2006 et 2007. Un quart des crèmes industrielles nationales sont issues des établissements bretons mais la production est en baisse depuis 2 ans. Avec 139 000 tonnes (1/3 de la production nationale), les volumes de poudre de lait en vrac progressent en 2008, tirés par la demande intérieure des IAA.

### Evolution de la production de poudre de lait écrémé et réengraissé



Source : Agreste - DRAAF Bretagne - Enquête mensuelle laitière unifiée

## Pour en savoir plus :

### Agreste Primeur

Avril 2010 : Numéro 239  
La filière laitière biologique en 2008  
La part des produits frais bio se conforte.

### Sources

L'Enquête Annuelle Laitière est réalisée par le Service de la Statistique et de la Prospective (SSP) auprès des établissements de collecte de lait et de fabrication de produits laitiers. Il s'agit d'une enquête exhaustive menée auprès de 1 100 établissements. En Bretagne, 39 établissements réalisant la collecte de lait ont été enquêtés en 2008.

### Agreste Bretagne - Mai 2010 - 3

#### Site Internet :

[www.draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr)  
rubrique « Informations statistiques »

#### Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bretagne Service Régional de l'Information Statistique et Économique

15 avenue de Cucillé  
35047 Rennes cedex 9  
Tél. 02 99 28 22 30 - Fax 02 99 28 22 89  
Mél : [srise.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr](mailto:srise.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr)

Directeur : Louis Biannic  
Directrice de la publication : Marie Dubois  
Rédactrice en chef : Françoise Potin  
Rédacteurs : Magali Février  
et Jean Philippe Buttet  
Composition : SRISE Bretagne - Pôle Diffusion  
ISSN : 1291 - 1976  
© Agreste 2010