

Éleveur biologique recherche consommateur

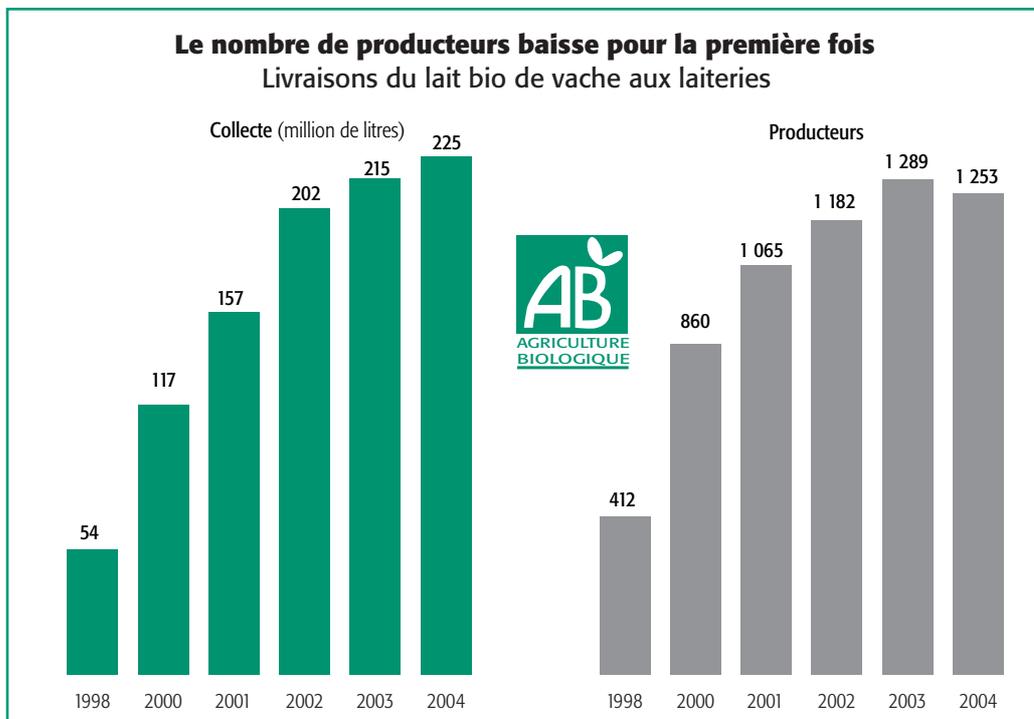
La collecte de lait bio de vache par les laiteries progresse à un rythme nettement ralenti en 2004. Mais elle demeure encore trop importante pour les besoins des industriels.

Produire bio et alimenter des fabrications conventionnelles. C'est le dilemme que vivent en 2004 les éleveurs laitiers qui ont opté pour l'agriculture biologique. Avec 225 millions de litres en 2004, la collecte de lait bio de vache représente seulement 1 % de la production laitière nationale. Mais elle peine à trouver preneur. En 2004, 47 % des volumes collectés sont utilisés pour des fabrications non biologiques selon

l'Office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers (Onilait). On en comptabilisait 39 % en 2003.

Déséquilibre

Le déséquilibre entre production et utilisation provient d'un double mouvement. La production de lait bio s'essouffle depuis 2003, mais progresse encore. Elle augmente en moyenne annuelle de 11 millions de litres de 2002 à 2004 contre 38 millions de litres sur la période 1998-2002. Côté utilisations, seuls les laits liquides conditionnés et les modestes fromages de chèvre biologiques se développent encore. Principal débouché du lait bio, les fabrications de laits conditionnés augmentent de 2,6 % en 2004. Elles avaient triplé entre 1998 et 2002, et progressé de 11 % en 2003. Leur part de marché au sein de l'ensemble des laits liquides est proche de 2,5 %, alors que celle des autres produits bio est souvent inférieure à 1 %. On peut y voir plusieurs raisons. L'image du bio est sans doute plus facilement associée à des produits peu transformés. Et, contrairement aux fromages, les laits bio n'entrent pas en concurrence avec des appellations d'origine à forte notoriété. Hormis les laits conditionnés et



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Pour en savoir plus...

■ « Une croissance guidée par les marchés extérieurs », *Agreste-Primeur*, n° 170, novembre 2005

■ « Trop de lait bio? », *Agreste-Primeur*, n° 136, octobre 2003

■ « Lait et produits laitiers en 2004 », *Agreste-Chiffres et données Agroalimentaire*, à paraître en novembre 2005

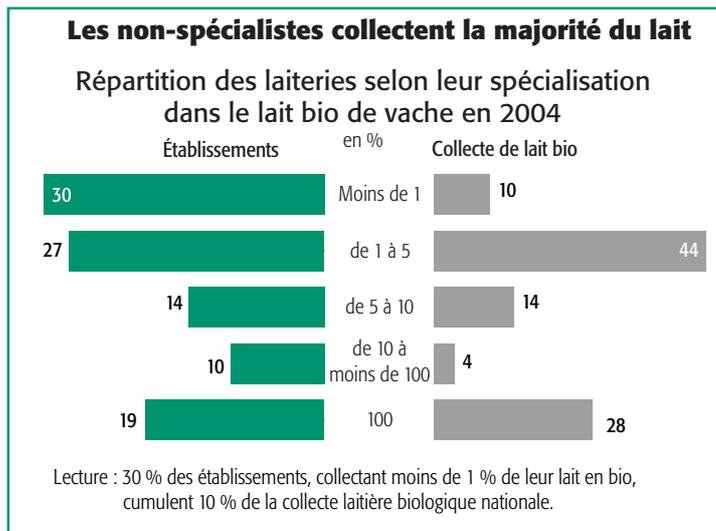
et les sites Internet du Scees :
www.agreste.agriculture.gouv.fr

et de l'Onilait :
www.onilait.fr

➤ les fromages de chèvre, toutes les fabrications biologiques reculent en 2004. La baisse atteint 28 % pour les desserts lactés frais, 20 % pour la crème conditionnée, 15 % pour les yaourts et laits fermentés et 10 % pour les fromages à base de lait de vache. Elle est de 6 % pour le beurre et les fromages de brebis. Le panel Secodip, qui fait état de baisses de la consommation des principaux produits laitiers biologiques, confirme ce mouvement. Conséquence d'un mode de production plus exigeant en main-d'œuvre, et plus coûteux en collecte et en distribution, le prix du bio semble être le principal obstacle à son développement. Le prix du lait bio conditionné est en 2004 supérieur d'environ 60 % à celui du lait conventionnel d'après Secodip. La saturation du marché bio se stabiliserait en 2005 selon la dernière note de conjoncture de l'Onilait. La collecte stagnerait et les fabrications de laits conditionnés progresseraient légèrement.

Moins de producteurs

Pour la première fois en 2004, le nombre de producteurs de



Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2004

lait bio de vache livrant à une laiterie baisse. Ils sont 1 250, soit une quarantaine de moins qu'en 2003. Cette diminution s'explique tant par un regroupe-

1 250 producteurs de lait bio de vache livrent les laiteries

ment des éleveurs en formes sociétaires que par des cessations d'activité. Les évolutions régionales sont contrastées. En

Basse-Normandie, la diminution de 15 % du nombre de producteurs s'accompagne d'une baisse de 10 % des livraisons aux laiteries. Le nombre de producteurs recule également en Pays de la Loire, mais la collecte continue de progresser. La filière bio évolue plus favorablement en Bretagne, région de forte production laitière, avec 2 % de producteurs en plus et une collecte en hausse de 6 %. La part du lait bio dans le total des livraisons régionales reste marginale dans la quasi-totalité des régions. Elle représente autour de 1 % de la collecte en Basse-Normandie et en Bretagne. Elle atteint 1,8 % en Pays de la Loire et 2,4 % en Franche-Comté. La filière conserve un dynamisme certain en Alsace où 3,1 % du lait collecté est bio, avec une hausse du nombre de producteurs et des quantités livrées aux laiteries.

Du lait de brebis aveyronnais

Le lait bio de brebis est essentiellement issu d'exploitations aveyronnaises qui cumulent 70 % des livraisons nationales. En 2004, leur nombre recule fortement et les livraisons stagnent. La production bio de lait de chèvre est spécifique à la région Poitou-Charentes. Elle recule à nouveau en 2004 et ne

De faibles livraisons de lait bio dans toutes les régions

Livraisons de lait de vache aux laiteries en 2004 (millier de litres)

	Producteurs	Collecte		
		Lait bio	Tous laits	Part du bio (%)
Alsace	43	8 699	280 022	3,1
Provence-Alpes-Côte d'Azur	8	752	31 540	2,4
Franche-Comté	150	25 140	1 059 603	2,4
Pays de la Loire	280	57 480	3 236 442	1,8
Basse-Normandie	182	28 776	2 455 148	1,2
Bretagne	234	50 574	4 613 017	1,1
Lorraine	56	11 281	1 175 675	1,0
Midi-Pyrénées	56	7 438	871 300	0,9
Rhône-Alpes	84	10 417	1 392 051	0,7
Auvergne	47	4 661	1 065 527	0,4
Nord - Pas-de-Calais	32	5 269	1 214 940	0,4
Centre	8	1 851	449 207	0,4
Picardie	13	3 060	880 221	0,3
Poitou-Charentes	15	2 285	701 019	0,3
Champagne-Ardenne	10	1 625	664 892	0,2
Autres régions	35	5 592	2 156 959	ε
France	1 253	224 899	22 247 563	1,0

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2004

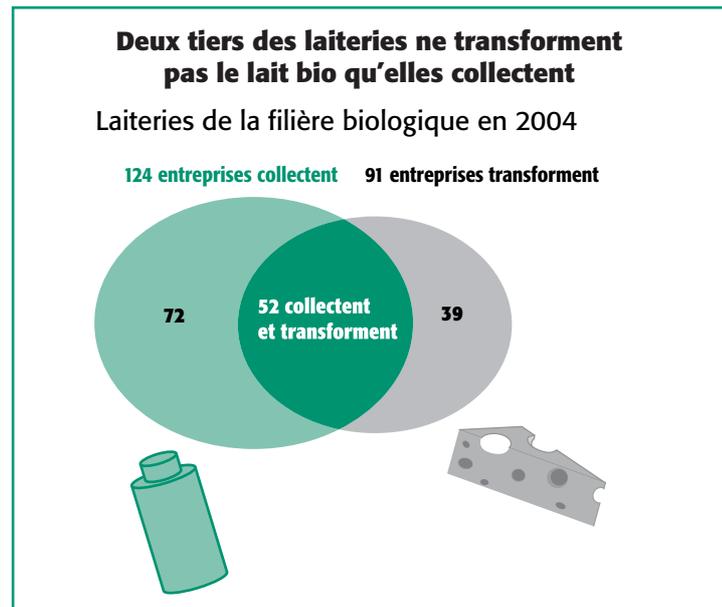
> représente plus que 0,2 % de la collecte nationale. Selon l'Observatoire économique de l'agriculture biologique, l'ensemble des producteurs laitiers certifiés bio progresse de 4,1 % en 2004. Il avait augmenté de 19 % en 2002 et de 4,3 % en 2003. Les 1 700 éleveurs recensés en 2004 livrent à l'industrie ou transforment leur lait de vache, de brebis ou de chèvre en produits biologiques pour les vendre directement.

Une collecte de moins en moins spécialisée

La part de marché des laiteries qui ne collectent que du lait bio de vache continue de baisser. Elle tombe à 28 % en 2004

Le plus gros de la collecte incombe à des laiteries non spécialisées dans le lait bio

contre 34 % en 2002 et 58 % en 1998. Cette vingtaine d'établissements sont en 2004 le plus souvent implantés en



Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2004

Franche-Comté ou dans les Pays de la Loire. Le plus gros de l'activité incombe à des laiteries spécialisées dans le lait conventionnel. Celles dont le lait bio représente moins de 5 % de la collecte totale cumulent ainsi 55 % du lait bio de vache. La taille des laiteries recueillant du lait bio s'accroît. Les 23 unités collectant plus de 2 millions de litres de lait bio par an sont deux fois plus nombreuses qu'en

2000. Elles cumulent près des trois quarts de la collecte totale de lait bio de vache.

Des fabrications localisées dans le quart Nord-Ouest

L'activité de transformation des produits laitiers biologiques se limite à quelques régions. Près de 40 % des fabrications de laits liquides conditionnés sont situées en Picardie et dans le Nord - Pas-de-Calais. Un gros

Le lait conditionné : premier débouché

Collecte et transformation du lait bio par les laiteries

	Établissements				Volumes				Part du bio en 2004 (%)
	1998	2000	2002	2004	1998	2000	2002	2004	
Collecte (millier de litres)									
Lait de vache	61	112	122	111	54 278	117 017	202 154	224 899	1,0
Lait de chèvre	3	6	7	10	101	987	1 219	847	0,2
Lait de brebis	5	9	9	10	1 045	2 980	3 876	4 256	1,7
Fabrications (tonne)									
Lait liquide conditionné ¹	10	17	20	13	29 148	65 040	85 001	97 085	2,5
Crème conditionnée	13	15	19	19	406	774	830	607	0,2
Yaourt et lait fermenté	} 15	22	21	19	} 5 450	8 606	8 979	7 608	0,5
Dessert lacté frais		10	9	9		1 840	1 989	1 234	0,2
Beurre	12	16	18	16	734	1 854	2 486	2 265	0,7
Fromage frais de vache	14	20	20	19	504	2 065	1 960	1 331	0,2
Fromage affiné de vache	31	44	48	46	1 711	2 353	3 462	2 913	0,3
Fromage de chèvre	3	8	8	8	5	31	43	57	0,1
Fromage de brebis	5	8	8	8	212	360	445	604	0,9

1. En millier de litres.

Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

> tiers sont originaires de Bretagne et des Pays de la Loire. Les industriels bretons occupent une place plus importante pour le beurre et les fromages frais de vache bio, avec plus de 70 % des fabrications. Ils élaborent aussi plus de la moitié des yaourts et des laits fermentés, et 30 % des tonnages de crème conditionnée. Les laiteries franc-comtoises produisent deux tiers des fromages affinés de vache, essentiellement du comté. La fabrication de fromages affinés de brebis, pour l'essentiel du roquefort, est à 63 % aveyronnaise.

Collecte ou transformation

À chaque laiterie bio sa spécialité. Une majorité de laiteries ne transforment pas le lait qu'elles collectent. Ces 72 établissements recueillent 80 % du lait

bio de vache en 2004. Le poids des laiteries uniquement collectrices est moindre pour le lait de chèvre et de brebis. Pour l'ensemble du lait bio, une quarantaine de laiteries, surtout bretonnes ou franc-comtoises, transforment sans collecter. Elles élaborent 89 % des laits liquides conditionnés. Près de 50 laiteries collectent et transforment du lait bio. Elles élaborent plus de 80 % des fromages de vache et 57 % des fromages affinés de brebis. Elles produisent également plus de 80 % des desserts lactés, les trois quarts des tonnages de yaourts et de crème, et plus de la moitié des fabrications de beurre.

Lionel Hébrard

Scees - Bureau des statistiques de production industrielle

Méthodologie

■ Le Service central des enquêtes et études statistiques (Scees) du ministère de l'Agriculture et de la Pêche effectue chaque année une enquête auprès des laiteries. Elle est exhaustive auprès des établissements qui collectent au moins 1 800 hectolitres de lait de vache dans l'année et de l'ensemble des établissements transformateurs de lait ou de produits laitiers de vache. Elle concerne également les unités qui collectent ou transforment du lait de brebis ou de chèvre.

■ En 2004, 1 008 établissements de la filière laitière ont été enquêtés dont 163 appartenant à la filière biologique. Cette enquête a été complétée en 1998 puis tous les ans depuis l'an 2000 par un volet spécifique sur les produits laitiers bio. Des questions sont posées aux laiteries sur leurs quantités de lait bio collecté et les produits fabriqués par famille de produits.

Qu'est-ce qu'un produit bio ?

■ C'est un produit laitier détenant la certification « produit issu de l'agriculture bio » délivrée par un organisme certificateur agréé suivant le cahier des charges concernant le mode de production bio du lait et des produits laitiers. Ce mode de production est défini par le règlement européen CE n° 2092/91 du 24 juin 1991, lui-même complété par le règlement CE n° 1804/99 dit règlement européen pour les productions animales biologiques (REPAB). Le REPAB est entré en application le 24 août 2000. La France a complété ce règlement par l'arrêté interministériel du 28 août 2000 (cahier des charges français CC REPAB F) prévoyant certaines dispositions plus strictes. À ce jour, les cinq organismes de contrôle agréés par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche pour contrôler les

produits et délivrer la marque de certification AB de l'agriculture biologique sont : Aclave, Agrocerc, Ecocert, Qualité France et Ulase.

■ Le projet de loi d'orientation agricole, en cours d'examen par le Parlement, fait figurer l'agriculture biologique dans la catégorie redéfinie des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Les deux autres sont le Label rouge et l'appellation d'origine contrôlée. Une nouvelle structure unique, chargée de l'instruction et du contrôle des dossiers relatifs à ces signes, sera constituée à partir de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) et de la Commission nationale des labels et certifications (CNLC).

