

Résultats de l'enquête annuelle laitière 2011

2011 : une collecte et des fabrications en hausse

La collecte de lait de vache a été particulièrement élevée en 2011. Cette situation qui était liée à un contexte mondial porteur et à des prix attractifs, a entraîné un net accroissement des fabrications de poudres et de beurre, l'essor des produits frais et la bonne tenue des fabrications fromagères.

En 2011 la collecte de lait de vache a de nouveau fortement progressé (+ 4,6 % après + 2,9 % en 2010). Avec 24 milliards de litres, elle a retrouvé quasiment le niveau qui était le sien en 1987, quatre ans après la mise en place des quotas laitiers. La forte demande mondiale et la bonne tenue du prix du lait payé aux producteurs expliquent ce résultat. La demande étrangère est toujours bien orientée, en particulier celle des pays tiers vers lesquels les envois de poudre, de beurre et de desserts lactés ont augmenté en 2011.

Le prix du lait de vache standard a continué d'augmenter (+ 8,3 % entre 2010 et 2011 après + 8,4 % entre 2009 et 2010), sans toutefois retrouver son niveau exceptionnellement élevé de l'année 2008. Cette collecte en hausse s'accompagne d'une baisse continue du nombre de livreurs (- 4,5 % entre 2010 et 2011) et donc mécaniquement, d'un accroissement des livraisons moyennes par livreur (+ 10 %). Avec 531 millions de litres, la collecte de lait de chèvre a été de nouveau en hausse et a progressé de 3 % après + 5 % en 2010. Toutefois, ce ralentissement de la croissance indique que les producteurs essaient d'ajuster leur collecte pour permettre aux entreprises d'écouler les stocks élevés de produits de report accumulés depuis le deuxième semestre 2009. La collecte de lait de brebis a atteint 266 millions de litres (en hausse de 3 % après + 6 % en 2010).

Des livraisons de lait de vache en forte hausse en 2011

Bassin des producteurs	Livraisons			Livreurs		Livraison moyenne par livreur	
	Quantité en 2011 en million de litres	Évolution 2011/2010 en %	Part de chaque bassin dans le total en %	Nombre en 2011	Évolution 2011/2010 en %	Quantité en 2011 en millier de litres	Évolution 2011/2010 en %
Grand Ouest	8 178	4,9	34	22 129	- 3,7	369,6	8,9
Normandie	3 614	4,6	15	10 092	- 3,6	358,1	8,5
Grand Est	3 448	4,8	14	10 275	- 2,5	335,6	7,5
Nord-Picardie	2 465	4,5	10	6 807	- 9,6	362,2	15,6
Sud-Est	1 628	4,8	7	6 920	- 4,1	235,2	9,3
Sud-Ouest	1 555	2,4	7	5 743	- 8,5	270,7	11,9
Charente-Poitou	1 336	5,9	6	2 993	- 5,2	446,3	11,6
Auvergne-Limousin	1 195	2,1	5	6 211	- 2,3	192,4	4,6
Centre	493	7,0	2	1 157	- 3,7	426,5	11,1
France métropolitaine	23 912	4,6	100	72 327	- 4,5	330,6	9,5

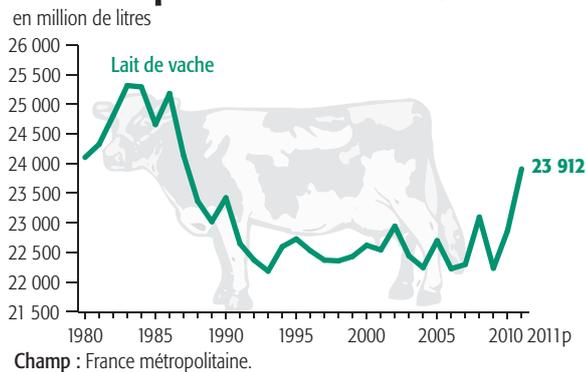
Lecture : en 2011, 22 129 producteurs du Grand Ouest ont livré 8 178 millions de litres de lait de vache, soit 4,9 % de plus qu'en 2010. Cela représente une moyenne de 369,6 milliers de litres par livreur. Les livraisons du bassin Grand Ouest représentent 34 % des livraisons de France métropolitaine.

Source : SSP - Agreste - Enquête annuelle laitière

Des fabrications de produits frais en progression

Ce contexte de collecte laitière élevée conduit les entreprises à accroître leurs fabrications. Malgré la stagnation des fabrications de laits fermentés aromatisés (- 0,5 %), le secteur des produits laitiers frais reste particulièrement porteur en 2011. Les >

En 2011, la collecte de lait de vache est proche du niveau de 1987



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière

Pour en savoir plus...

Consultez le site Internet du SSP : www.agreste.agriculture.gouv.fr

■ Résultats définitifs 2011 de l'enquête annuelle laitière sur le site Agreste (rubrique Enquête puis Industries agroalimentaires puis Enquête annuelle laitière) (fichiers .pdf)

■ Résultats détaillés de l'Enquête annuelle laitière depuis 1997 sur le site Agreste, Données en ligne - Disar

> fabrications de crème conditionnée augmentent de + 6,5 %, celles des laits fermentés nature augmentent de 4 % et celles de desserts lactés frais de 1,9 %. Les productions de fromages frais sont très dynamiques, surtout celles de pâtes douces lissées nature au lait de vache (+ 18 %) et celles de fromages frais au lait de chèvre (+ 6,6 %). Cette bonne tenue des fabrications de frais est confirmée par un accroissement des volumes de ventes, notamment vers l'étranger. Les exportations françaises de laits fermentés ont ainsi progressé de 9 % en volume et celles de fromages frais de 11 %. Elles sont destinées à plus de 90 % au marché européen. De son côté, le recul des fabrications de lait conditionné, à 81 % du lait demi-écrémé, se confirme. Les quantités fabriquées par les industries agroalimentaires se

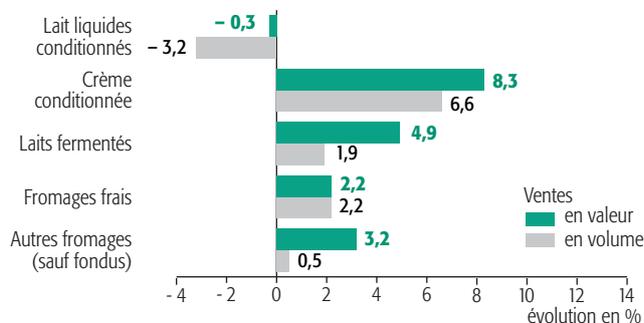
sont réduites de 9 % en dix ans, traduisant ainsi la relative désaffection des consommateurs français pour cette catégorie de produit. Entre 2010 et 2011, les ventes de laits liquides conditionnés se sont ainsi repliées de 3,2 % en volume alors qu'elles sont restées relativement stables en valeur.

Bonne tenue d'ensemble des autres fabrications fromagères

D'une manière générale, parmi les fromages fabriqués par les entreprises laitières, seules les fabrications de fromages de vache à pâte molle se replient de 1,5 % en 2011, en raison d'une baisse de la production de camemberts. En recul constant depuis une dizaine d'années (- 27 % entre 2000 et 2010), cette production diminue encore

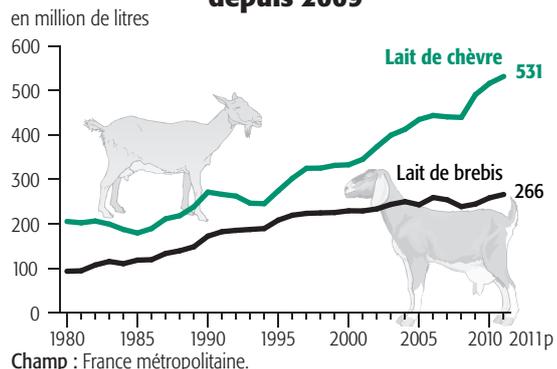
de 3 % entre 2010 et 2011. Toutes les autres grandes catégories de fromages au lait de vache ont en revanche progressé par rapport à 2010. Les pâtes pressées cuites enregistrent une hausse de 2,3 % grâce à une nouvelle augmentation des fabrications d'emmental qui représentent 77 % de la catégorie mais aussi à une reprise des productions de Comté et de Beaufort. Les fabrications de fromages de vache à pâte persillée s'accroissent également de 3,3 % en dépit de la baisse des productions de fromages sous appellation (bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert et de Montbrison). Celles de fromages à pâtes pressées non cuites restent stables malgré un recul des plus grosses fabrications (saint paulin et assimilés, cantal et assimilés, raclette). Pour la troisième

Des ventes en progression entre 2010 et 2011 pour la plupart des produits de grande consommation



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière

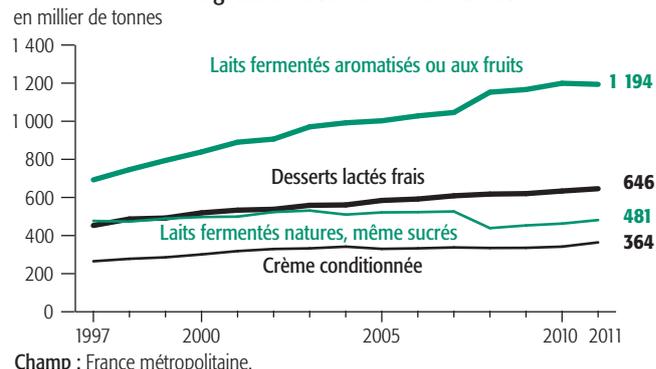
Forte hausse de la collecte de lait de chèvre depuis 2009



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière

Un marché plutôt porteur pour les produits frais

Progression des fabrications en 2011



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière

➤ année consécutive, les productions de fromages de vache à pâte filée continuent de progresser fortement (+ 10 %), grâce au développement des fabrications de mozzarella française. Les fromages affinés qui forment 80 % des fabrications fromagères à base de lait de

chèvre, progressent de 2,8 % en 2011 en raison de la place plus grande des fromages pur chèvre. Dans la filière lait de brebis, les fabrications se maintiennent grâce à une relance de deux fromages sous appellation : le roquefort (+ 1,4 %) et l'os-sau Iraty (+ 1,6 %).

Demande en hausse pour les fabrications industrielles

En 2011, la majorité des fabrications de produits laitiers industriels progressent, soutenues par la fermeté de la demande mondiale et des prix attractifs sur le marché du beurre et de la poudre. Ainsi, les fabrications de lait en poudre, surtout écrémé, progressent fortement : + 10,4 % pour les poudres conditionnées, + 12 % pour les poudres vrac destinées à l'exportation ou à l'utilisation hors branche laitière. Les ventes de lait écrémé en poudre bondissent de 29 % en valeur et de 11 % en volume, grâce à la forte demande des pays tiers. Les exportations de poudre écrémée hors Union européenne ont en effet augmenté de moitié entre 2010 et 2011. Avec une progression de 4 %, les fabrications de beurre sont elles aussi bien orientées. Les ventes en valeur progressent de 9 %. Toutefois, les ventes en volume stagnent malgré la hausse des exportations vers les pays tiers.

Essor du bio

L'essor des produits laitiers issus de l'Agriculture Biologique (AB) ne se dément pas en 2011. Ce marché, reste toutefois sous-dimensionné en France avec moins de 5 % des fabrications de produits laitiers. En 2011, la collecte de lait de vache AB augmente pourtant de 21 % par rapport à 2010. Elle devient trois fois plus élevée qu'en 2000. Mais les 334 millions de litres collectés ne représentent au total que 1,4 % de la collecte de lait de vache. Pour 24 %, ils proviennent des Pays de la Loire, région qui à elle seule est à l'origine de 15 % de l'ensemble de la collecte de lait de vache. La collecte de lait de brebis AB augmente fortement pour la troisième année consécutive et atteint 9,5 millions de litres. C'est 3,6 % des volumes de lait de brebis collectés. Les trois quarts du lait de brebis AB

Pour en savoir plus (suite)...

■ « Les produits laitiers fabriqués en agriculture biologique (AB) en 2010 - Relance confirmée des produits laitiers AB », Primeur n° 280, février 2012

■ « Stabilisation des fabrications de fromages de brebis », Synthèses Lait, janvier 2012

■ « Stabilisation de la collecte de lait de chèvre et réduction des stocks », Synthèses Lait, décembre 2011

■ « Résultats de l'enquête annuelle laitière 2010 - Reprise des fabrications de produits laitiers en 2010 », Primeur n° 268, novembre 2011

■ « Les fabrications françaises de produits laitiers s'adaptent à la hausse de la demande européenne et mondiale », Synthèses Lait, juillet 2011

■ « Embellie des fabrications de fromages au lait cru - Les fromages au lait cru en 2009 », Primeur n° 264, juin 2011

En 2011, augmentation des fabrications laitières industrielles			
	Quantités ¹ fabriqués par les IAA	Évolution 2011/2010 en %	Nombre d'établissements
Laits liquides conditionnés	3 531 622	- 1,7	55
dont lait demi-écrémé	2 855 052	- 2,5	43
Produits laitiers frais			
Crème conditionnée	364 040	+ 6,5	210
Laits fermentés nature, même sucrés	481 350	+ 4,0	86
Laits fermentés aromatisés ou aux fruits	1 193 615	- 0,5	63
Desserts lactés frais	645 885	+ 1,9	47
Desserts lactés de conserve ou thermisés	55 563	+ 12,7	12
Matières grasses			
Beurre de crème ou de sérum	354 912	+ 3,9	166
Beurre concentré	68 172	+ 1,1	6
Fromages de vache (sauf fondus)	1 772 932	+ 0,9	530
Fromages frais de vache	654 858	+ 1,0	174
Fromages de vache à pâte molle	431 233	- 1,5	182
dont camembert et forme camembert coulommiers	100 952	- 3,2	39
	49 367	- 4,1	19
Fromages de vache à pâte pressée non cuite	252 929	+ 0,7	191
dont saint paulin et assimilés	19 287	- 1,9	15
raclette	52 470	- 5,7	81
Fromages de vache à pâte filée	61 119	+ 10,0	15
Fromages de vache à pâte pressée cuite	335 957	+ 2,3	233
dont emmental	258 553	+ 1,6	27
comté	58 114	+ 1,9	156
Fromages de vache à pâte persillée	36 835	+ 3,3	43
Fromages de chèvre (sauf fondus)	100 244	+ 3,6	139
Fromages frais de chèvre	21 588	+ 6,6	72
Autres fromages de chèvre et mi-chèvre (sauf fondus)	78 656	+ 2,8	124
dont sainte maure	22 292	- 22,2	13
Fromages de brebis (sauf fondus)	57 462	+ 0,4	85
Fromages frais de brebis	1 110	+ 29,4	33
Autres fromages de brebis (sauf fondus)	56 352	+ 0,0	71
dont roquefort	19 861	+ 1,4	9
Fromages fondus (vache, chèvre, brebis)	132 924	+ 4,5	23
Laits concentrés conditionnés	9 998	- 13,8	3
Laits en poudre conditionnés	126 083	+ 10,4	8
Produits dérivés de l'industrie laitière			
Poudre de babeurre	26 442	- 2,2	14
Poudre de lactosérum	655 340	+ 2,8	33
Caséines	30 813	+ 12,7	4
Caséinates	12 277	s	3
Lactose	28 243	s	3
Lactoprotéines	s	s	9
Autres composants naturels du lait	13 937	- 33,7	13

1. Laits liquides en 1 000 litres, autres produits en tonnes.

Champ : France métropolitaine.

s : secret statistique.

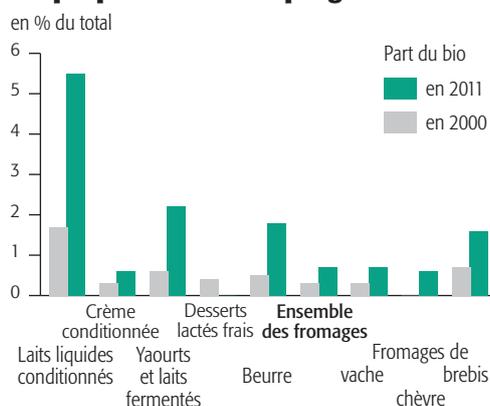
Envolée des fabrications laitières biologiques en 2011

	Volume ¹	Évolution 2011/2010 en %
Laits liquides conditionnés	194 879	17
Crème conditionnée	2 075	9
Yaourts et laits fermentés	37 537	9
Desserts lactés frais	4 374	53
Beurre	6 516	14
Ensemble des fromages	14 573	16
Fromages de vache	13 018	14
Fromages de chèvre	615	66
Fromages de brebis	940	24

1. Laits liquides en 1 000 litres, autres produits en tonnes.
Champ : France métropolitaine.

Source : SSP - Agreste - Enquête annuelle laitière

La proportion de bio progresse en 2011



Champ : France métropolitaine.

Source : SSP - Agreste - Enquête annuelle laitière

- > sont produits en Midi-Pyrénées, la principale région productrice de lait de brebis en France. Le lait de chèvre AB collecté par les entreprises laitières reste marginal et ne représente que 0,3 %

Augmentation des fabrications de yaourts et de desserts lactés dans les Dom

Les entreprises laitières situées dans les départements d'outre-mer collectent peu de lait de vache et pas du tout de lait de brebis ou de chèvre. Elles fabriquent des produits laitiers frais : des laits liquides conditionnés, des fromages frais de vache, des desserts lactés, des laits fermentés nature et surtout des laits fermentés aromatisés ou aux fruits (19 000 tonnes, soit 1,6 % de la production nationale). Près de 5 % des yaourts à boire aromatisés ou aux fruits sont fabriqués dans les Dom. Ces productions sont en hausse par rapport à 2010. En 2011, les ventes de produits laitiers fabriqués dans les Dom représentent 0,6 % du montant des ventes nationales de produits laitiers.

Les départements d'outre-mer fabriquent des produits frais

	Quantités ¹ fabriquées par les IAA	Évolution 2011/2010 en %	Nombre d'établissements
Laits liquides conditionnés	s	s	3
Crème conditionnée	s	s	2
Laits fermentés nature, même sucrés	7 504	+ 3,1	6
Laits fermentés aromatisés ou aux fruits	19 348	+ 0,6	7
Desserts lactés	3 488	+ 1,8	6
Fromages de vache (sauf fondus)	2 487	- 1,8	4
dont fromages frais de vache	2 487	- 1,8	4

1. Laits liquides en 1000 litres, autres produits en tonnes.

Champ : départements d'outre-mer.

s : secret statistique.

Source : SSP - Agreste - Enquête annuelle laitière 2011

de l'ensemble de la collecte de lait de chèvre. De leur côté, les fabrications de produits laitiers AB continuent de progresser. Le lait bio conditionné reste la production phare : en hausse de 17 %, les fabrications de lait AB représentent 5,5 % du total des laits conditionnés produits en 2011. C'est un point de plus qu'en 2010. La part de produits

AB s'est fortement accrue depuis 2000 gagnant 3,8 points pour les laits liquides conditionnés, 1,6 point pour les yaourts et laits fermentés, 1,3 point pour le beurre, 0,9 point pour les fromages de brebis.

Géraldine Martin-Houssart

SSP - Bureau des statistiques de production IAA

Méthodologie

Le service de la statistique et de la prospective (SSP) du ministère chargé de l'Agriculture effectue chaque année une enquête auprès des laiteries. Cette enquête concerne les établissements qui collectent du lait de vache (au moins 1 800 hectolitres dans l'année), du lait de chèvre ou du lait de brebis, ainsi que l'ensemble des établissements fabriquant des produits laitiers (hors exploitation agricole). Les établissements doivent indiquer les quantités fabriquées et, pour ceux comportant au moins 20 salariés, les quantités vendues et le montant de leurs ventes. L'enquête comporte également un volet sur l'agriculture biologique (collecte et fabrications) ainsi qu'un volet sur les fromages au lait cru. Depuis 2010,

les départements d'outre-mer font partie du champ de l'enquête. Toutefois, pour des raisons de respect du secret statistique, la plupart des tableaux et des commentaires de ce *Primeur* ne peuvent se rapporter qu'à la France métropolitaine, à l'exception de l'encadré propre aux Dom.

Les conférences de bassin laitier ont été mises en place par le décret n° 2011-260 du 10 mars 2011 et neuf bassins ont été définis. Instances de concertation entre les partenaires de la filière lait de vache et les pouvoirs publics, ces conférences sont en particulier consultées pour la mise en œuvre des quotas laitiers.