

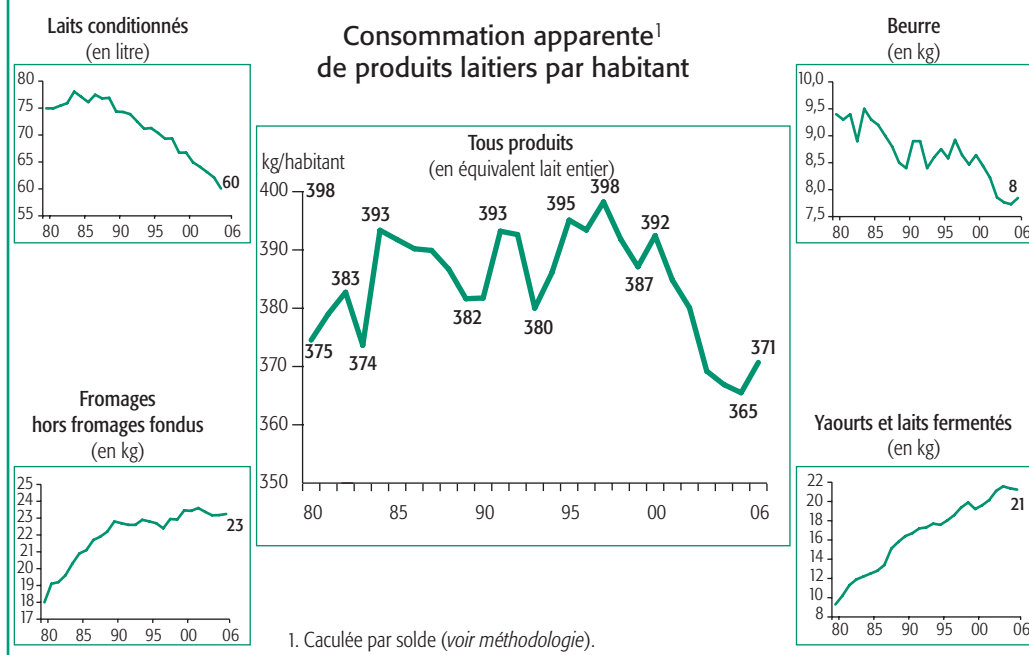
# Les Français boudent les produits laitiers

La consommation de produits laitiers baisse en France depuis la fin des années 1990. L'essor des fabrications passe par l'exportation.

Les ventes en France ne sont plus le moteur de l'industrie laitière. La consommation française de produits laitiers diminue depuis la fin des années 1990, avec une petite rémission en 2006. Elle représente l'équivalent de 371 kilogrammes de lait entier par habitant en 2006, soit plus d'un kilogramme par jour. Cette quantité est en baisse de 7 % par rapport à l'année 1997. Plusieurs facteurs expliquent ce

repli : moins d'achats de produits laitiers, une préférence pour les produits allégés et des prix en hausse. La baisse porte principalement sur la consommation de laits liquides conditionnés en recul de 20 % en équivalent lait entier de 1997 à 2006. Les achats de beurre diminuent aussi de 12 %. La consommation de fromages est stable sur ces neuf années mais recule en fin de période. Celle de yaourts augmente de moitié entre 1997 et 2006, et la consommation de desserts lactés frais augmente de 70 %. Face à un marché intérieur atone, les industriels s'appuient en priorité sur les exportations. Vecteur de développement pour les fromages et les yaourts, les marchés extérieurs ne sont qu'une variable d'ajustement pour des fabrications à faible valeur ajoutée comme le beurre et la poudre de lait.

## Moins de laits conditionnés, de beurre, autant de fromages, plus de yaourts



Source : Agreste - Bilans lait

### Moins de fromages

De 1980 à 2000, la consommation de fromages progresse de plus de 30 % passant de 18 kilogrammes de fromages par an et par habitant à 23,5 kilogrammes en 2000. Plus forte en début qu'en fin de période, la croissance s'interrompt en 2001 et aboutit à une consommation de 23 kilogrammes par habitant

## Pour en savoir plus...

■ « Le marché du lait bio peine à se développer », *Agreste-Primeur*, n° 205, janvier 2008

■ [L'industrie laitière en 2005] « Amélioration en demi-teinte », *Agreste-Primeur*, n° 187, janvier 2007

■ [La publicité des entreprises agroalimentaires], « Les grandes entreprises s'affichent », *Agreste-Primeur*, n° 152, novembre 2004

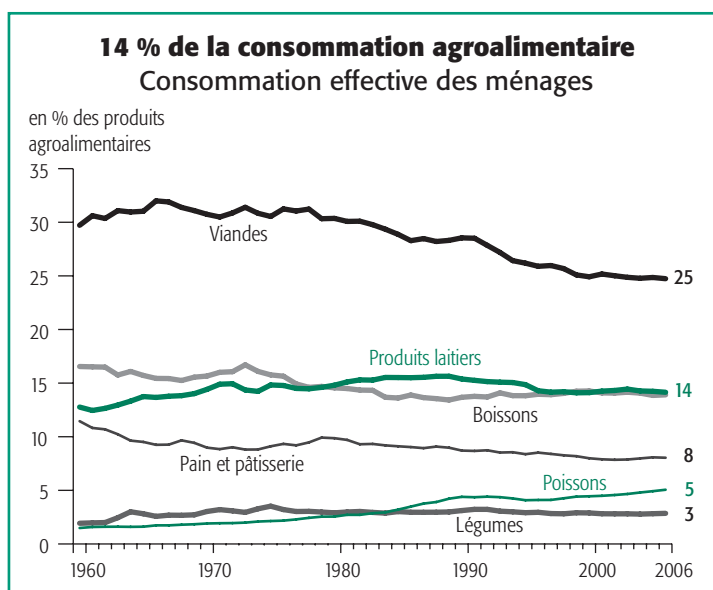
■ « Laits et produits laitiers en 2006 », *Agreste-Chiffres et données Agroalimentaire*, n° 152, novembre 2007

et le site Internet du Scees : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

➤ en 2006. Scénario plus marqué pour les yaourts. La consommation de yaourts passe de 9 kilogrammes en 1980 à 21 kilogrammes en 2004 et stagne depuis. Les Français consomment à l'inverse de moins en moins de laits conditionnés : 60 litres par personne en 2006 contre 75 au début des années quatre-vingt. La baisse est tout aussi forte pour le beurre. Les achats portent sur 8 kilogrammes par personne en 2006, alors qu'ils atteignaient une dizaine de kilos en 1980.

### multiples raisons

Les habitudes alimentaires des Français évoluent avec le temps. Elles privilégient aujourd'hui les fabrications élaborées aux dépens de produits bruts comme le lait conditionné et le beurre ou encore le pain et la viande. Le poisson et les produits de la mer s'en sortent mieux. Cette évolution incombe en partie aux industriels qui mettent en avant des fabrications à forte valeur ajoutée, à vocation diététique voire médicale comme les « alicaments ». L'industrie laitière utilise dans ce but de gros budgets. Ses dépenses publicitaires<sup>1</sup> représentaient 12 % de son chiffre d'affaires,



Source : Insee - Comptes de la Nation

contre 8 % pour l'ensemble des secteurs agroalimentaires. Les consommateurs préfèrent aussi

### Les industriels mettent en avant les produits à forte valeur ajoutée

les produits laitiers allégés : lait de consommation écrémé ou demi-écrémé, crème allégée ou fromage frais. Et un kilogramme de fromage frais de vache de 1

à 20 % de matières grasses nécessite moins de lait entier qu'un kilogramme de camembert. De 1997 à 2006, la crème perd ainsi 18 % de lait entier, les laits de consommation 6 %, les poudres de lait entier ou demi-écrémé ainsi que les fromages 2,6 %. L'évolution des prix influe aussi sur la consommation. L'indice Insee de l'ensemble « lait, fromages et œufs » progresse de 13 % entre 1997 et 2006. C'est moins que pour l'ensemble des produits alimentaires, mais les produits laitiers dont les tarifs augmentent le plus sont aussi ceux qui sont délaissés. Les prix du lait et de la crème s'accroissent de 14 %. Croissance aussi pour les fromages et le beurre dont les tarifs augmentent de 15 %. Ceux des yaourts et des desserts lactés frais progressent de 6 %.

### Dynamisme des exportations

Contrairement aux ventes en France, le succès des fromages à l'export ne se dément guère. Il s'est même accéléré sur la période récente : + 19 % de 2002 à 2006 contre + 10 % de 1997 à 2002. Les meilleurs

### Parmi les gros consommateurs de l'Union

■ Les Français demeurent de gros consommateurs de produits laitiers. Avec 23 kilogrammes de fromages par habitant en 2004, ils figurent avec les Italiens en haut du palmarès du service statistique de la Commission européenne (Eurostat). Les Grecs, qui en consomment plus de 28 kilogrammes, sont toutefois loin devant. Allemands et Hollandais en mangent autour de 20 kilogrammes. Les Français sont aussi les premiers consommateurs de beurre en Europe avec 8 kilogrammes par an. Les Allemands se contentent de 6,5 kilogrammes. Britanniques, Belges et Autrichiens en utilisent un peu plus de 4 kilogrammes en 2004. La consommation de beurre est plus faible au sud de l'Europe : moins de 3 kilogrammes en Italie et un seul en Espagne. Les habitants du Nord de l'Europe sont friands des produits laitiers frais que sont les yaourts et les des-

serts lactés. Les Hollandais en mangent près de 50 kilogrammes, les Finlandais et Suédois respectivement 41 et 31 kilogrammes, et les Belges 28 kilogrammes. En France, on se contente d'un peu plus de 27 kilogrammes de produits laitiers frais par habitant. La crème est aussi un aliment prisé au Nord. Danois et Finlandais en consomment respectivement 10 et 8 kilogrammes et les Allemands 7,5. Les Français en utilisent un peu plus de 4 kilogrammes, les Espagnols et les Italiens autour de 2 kilogrammes par an et par habitant. Finlandais et Suédois sont les premiers consommateurs de laits conditionnés avec 152 et 128 litres par an, suivis des Britanniques qui en utilisent 112 litres. Français, Allemand, Italiens et Belges en consomment un peu plus de 60 litres par habitant et par an.

1. Entreprises de 20 salariés et plus de l'industrie laitière hors fromages en 2002.

> résultats sont ceux des pâtes pressées non cuites, des fromages frais et des pâtes persillées. Les exportations partent à 86 % dans l'Union en 2006 contre 81 % en 1997. L'Allemagne, le Royaume-Uni et l'Union économique belgo-luxembourgeoise (UEBL) sont les principaux débouchés. Ils se rééquilibrent depuis 1997, avec une baisse des ventes outre-Rhin et une forte croissance au Royaume-Uni et dans l'UEBL. Les ventes progressent également en Espagne. Ce dynamisme permet un essor de 14 % de fabrications entre 1997 et 2006. En hausse de 1997 à 2004, les exporta-

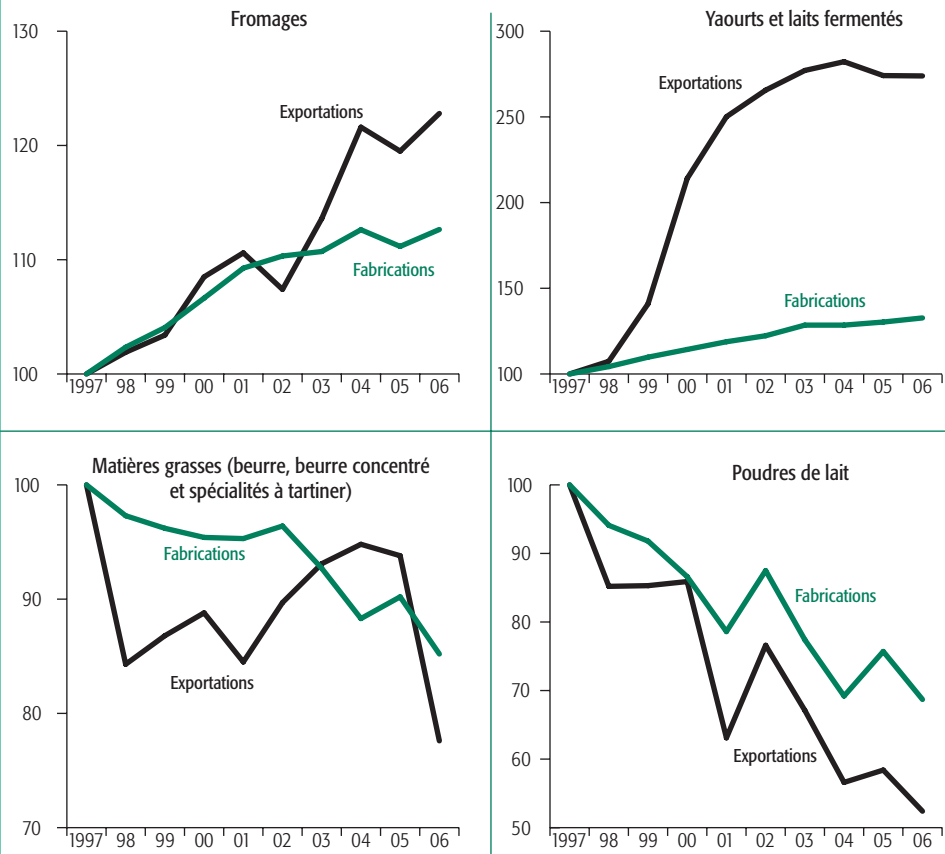
## Les marchés extérieurs du beurre et de la poudre de lait reculent

tions de yaourts stagnent depuis. Elles approvisionnent en 2006 surtout l'Espagne, le Royaume-Uni et l'UEBL. Hausse aussi pour les exportations et la production de desserts lactés frais. Les fabrications de laits liquides trouvent également des débouchés à l'exportation. Elles augmentent ces dernières années malgré une production en baisse. En 2006, elles partent aux trois quarts en l'Italie et en Espagne. Les marchés extérieurs du beurre et de la poudre de lait reculent fortement entre 2002 et 2006 : de 22 % pour l'ensemble des beurres et des spécialités à tartiner de 1997 à 2006, et de 50 % pour les poudres de lait. L'explication tient à la forte concurrence des autres producteurs sur le marché mondial. Elle vient aussi de la volonté des industriels laitiers français de privilégier les produits mieux valorisés dans un contexte de disponibilités laitières réduites. Leurs approvisionnements sont en effet limités ces dernières années avec

### Davantage de fabrications de fromages et de yaourts, moins de beurre et de lait en poudre

#### Production et échanges extérieurs

(indices 100 en 1997)



Sources : Agreste - Enquêtes annuelles laitières et Douanes

### La consommation globale de produits laitiers convertis en équivalent lait entier

■ Le Scees calcule une **consommation de produits laitiers convertis en équivalent lait entier**. Elle permet d'agrèger les consommations des différents produits laitiers exprimées dans des unités différentes. La consommation en équivalent lait entier est disponible sur la période 1997-2006 pour l'ensemble de la France métropolitaine et des départements d'outre-mer.

■ Le calcul est effectué en kilogramme par habitant pour **dix produits laitiers** : laits liquides de consommation, fromages hors fondus, laits fermentés ou yaourts, matières grasses (beurre, beurre concentré et spécialités à tartiner), desserts lactés frais, crème, fromages fondus, poudre de lait non écrémé, poudre de lait écrémé et lait concentré. Pour chacun de ces produits, la consommation en équivalent lait entier est obtenue à partir de sa consommation apparente et des quantités moyennes de lait entier nécessaires à leur fabrication.

■ La **consommation apparente** est le solde de l'équilibre Ressources-Emplois : Production + Importations + Stock initial = Exportations + Consommation apparente + Stock final.

■ Les **quantités moyennes de lait entier** nécessaires à la fabrication de produits laitiers sont calculées pour 120 produits à partir de coefficients techniques. Ils ont été déterminés en 1993 par un organisme d'étude spécialisé. Chaque coefficient exprime les quantités de lait entier théoriquement nécessaires à la fabrication d'une unité d'un produit laitier. Il faut 0,4 kilogramme de lait entier pour chaque kilogramme de laits liquides de consommation, 5 pour les fromages, 0,5 pour les laits fermentés, 20,8 pour le beurre, 0,6 pour les desserts lactés frais, 6,7 pour la crème, 6,1 pour la poudre de lait non écrémé, et 1,9 kilogramme de lait entier pour un kilogramme de lait concentré. L'agrégation des 120 quantités est effectuée avec les pondérations reflétant les structures de la production laitière.

> une collecte proche de 22,5 milliards de litres de lait de 1997 à 2006. Les importations de matières premières laitières sont de plus en recul.

**Lionel Hébrard**  
Scees - Bureau des statistiques  
de production industrielle

| <b>L'exportation moteur de la production</b>                             |              |              |              |               |               |             |            |            |               |               |
|--|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|-------------|------------|------------|---------------|---------------|
| Production et exportation de l'industrie laitière (en millier de tonnes) |              |              |              |               |               |             |            |            |               |               |
|  | Production   |              |              |               |               | Exportation |            |            |               |               |
|  | 1997         | 2002         | 2006         | Variation (%) |               | 1997        | 2002       | 2006       | Variation (%) |               |
|  |              |              |              | 2006/<br>1997 | 2006/<br>2002 |             |            |            | 2006/<br>1997 | 2006/<br>2002 |
| <b>Laits liquides conditionnés<sup>1</sup></b>                           | <b>3 876</b> | <b>3 853</b> | <b>3 674</b> | - 5,2         | - 4,6         | <b>431</b>  | <b>328</b> | <b>348</b> | - 19,2        | + 6,2         |
| Lait entier  | 499          | 422          | 308          | - 38,4        | - 27,2        | 103         | 86         | 66         | - 35,8        | - 23,0        |
| Lait demi-écrémé   | 3 094        | 3 155        | 3 091        | - 0,1         | - 2,0         | 222         | 178        | 223        | + 0,2         | + 25,5        |
| Lait écrémé  | 240          | 222          | 229          | - 4,5         | + 3,1         | 96          | 47         | 41         | - 57,0        | - 11,7        |
| Lait aromatisé   | 43           | 53           | 46           | + 8,6         | - 12,8        | 9           | 17         | 18         | + 88,8        | + 2,3         |
| <b>Produits laitiers frais</b>   |              |              |              |               |               |             |            |            |               |               |
| Crème conditionnée   | 265          | 331          | 331          | + 24,8        | 0,0           | 37          | 51         | 39         | + 7,5         | - 22,7        |
| Crème allégée (- de 29 % de m. g.)                                       | 44           | 98           | 103          | + 34,7        | + 5,2         | ...         | ...        | ...        | ///           | ///           |
| Crème non allégée (+ de 29 %)  | 221          | 233          | 227          | + 2,9         | - 2,2         | ...         | ...        | ...        | ///           | ///           |
| Yaourts et laits fermentés   | 1 169        | 1 430        | 1 551        | + 32,7        | + 8,5         | 93          | 248        | 256        | + 173,9       | + 3,1         |
| Desserts lactés frais  | 453          | 538          | 592          | + 30,6        | + 10,0        | 36          | 59         | 84         | + 129,8       | + 42,3        |
| <b>Matières grasses (équivalent beurre)</b>                              | 470          | 453          | 401          | - 14,8        | - 11,5        | 81          | 73         | 63         | - 22,4        | - 13,5        |
| dont beurre de crème ou de sérum   | 383          | 370          | 325          | - 15,2        | - 12,2        | 47          | 46         | 43         | - 9,9         | - 8,6         |
| dont beurre concentré  | 81           | 77           | 69           | - 14,9        | - 10,3        | 34          | 26         | 19         | - 42,9        | - 25,4        |
| <b>Fromages tous laits hors fondus</b>                                   | <b>1 619</b> | <b>1 794</b> | <b>1 842</b> | <b>+ 13,8</b> | <b>+ 2,7</b>  | <b>398</b>  | <b>440</b> | <b>522</b> | <b>+ 31,1</b> | <b>+ 18,7</b> |
| Fromages frais   | 537          | 622          | 642          | + 19,5        | + 3,2         | 125         | 138        | 179        | + 43,0        | + 29,8        |
| À pâte molle   | 464          | 481          | 473          | + 2,0         | - 1,6         | 136         | 154        | 142        | + 3,8         | - 7,8         |
| dont camembert   | 146          | 123          | 114          | - 21,7        | - 7,0         | 16          | 17         | 20         | + 27,4        | + 22,2        |
| dont brie  | 158          | 159          | 157          | - 1,0         | - 1,3         | 60          | 64         | 67         | + 12,2        | + 5,7         |
| À pâte pressée non cuite ou demi-cuite                                   | 245          | 272          | 310          | + 26,6        | + 14,3        | 52          | 50         | 92         | + 75,8        | + 85,5        |
| dont saint-paulin, saint-nectaire  | 48           | 34           | 32           | - 33,8        | - 6,5         | 19          | 20         | 31         | + 59,6        | + 54,0        |
| À pâte pressée cuite   | 287          | 326          | 314          | + 9,4         | - 3,6         | 41          | 51         | 52         | + 25,8        | + 2,7         |
| À pâte persillée   | 56           | 58           | 59           | + 5,4         | + 1,4         | 9           | 11         | 12         | + 41,7        | + 15,4        |
| dont roquefort   | 20           | 21           | 21           | + 3,4         | + 0,3         | 3           | 3          | 4          | + 44,0        | + 20,8        |
| Autres fromages  | 30           | 36           | 44           | + 45,6        | + 20,9        | 34          | 37         | 45         | + 31,4        | + 21,5        |
| <b>Fromages fondus (ensemble)</b>  | <b>129</b>   | <b>134</b>   | <b>127</b>   | <b>- 1,4</b>  | <b>- 5,3</b>  | <b>76</b>   | <b>69</b>  | <b>60</b>  | <b>- 20,7</b> | <b>- 13,3</b> |
| <b>Laits concentrés conditionnés</b>                                     | <b>38</b>    | <b>29</b>    | <b>12</b>    | <b>- 68,5</b> | <b>- 58,2</b> | <b>34</b>   | <b>11</b>  | <b>5</b>   | <b>- 85,9</b> | <b>- 55,7</b> |
| <b>Poudres de lait<sup>2</sup></b>                                       | <b>619</b>   | <b>542</b>   | <b>426</b>   | <b>- 31,3</b> | <b>- 21,5</b> | <b>352</b>  | <b>270</b> | <b>184</b> | <b>- 47,6</b> | <b>- 31,7</b> |
| Lait écrémé en poudre  | 368          | 308          | 267          | - 27,4        | - 13,0        | 126         | 99         | 84         | - 33,1        | - 15,2        |
| Autres poudres   | 251          | 235          | 158          | - 37,0        | - 32,6        | 226         | 171        | 100        | - 55,7        | - 41,2        |
| <b>Produits dérivés de l'industrie laitière</b>                          |              |              |              |               |               |             |            |            |               |               |
| Poudre de lactosérum   | 516          | 610          | 588          | + 14,1        | - 3,6         | 305         | 339        | 347        | + 13,6        | + 2,2         |
| Poudre de babeurre   | 31           | 32           | 30           | - 2,5         | - 6,3         | 9           | 8          | 8          | - 6,2         | - 4,1         |
| Caséines et caséinates   | 34           | 38           | 36           | + 6,8         | - 4,3         | 34          | 37         | 35         | + 3,3         | - 4,4         |

1. En millier de litres.

2. Cumul des données de l'enquête mensuelle Agreste-Office de l'élevage (pour la production).

Sources : Agreste - Enquêtes annuelles laitières, Agreste-Office de l'élevage - Enquêtes mensuelles laitières unifiées et Douanes