



## Enquête annuelle laitière 2014

### La collecte de lait de vache à son plus haut niveau depuis 20 ans

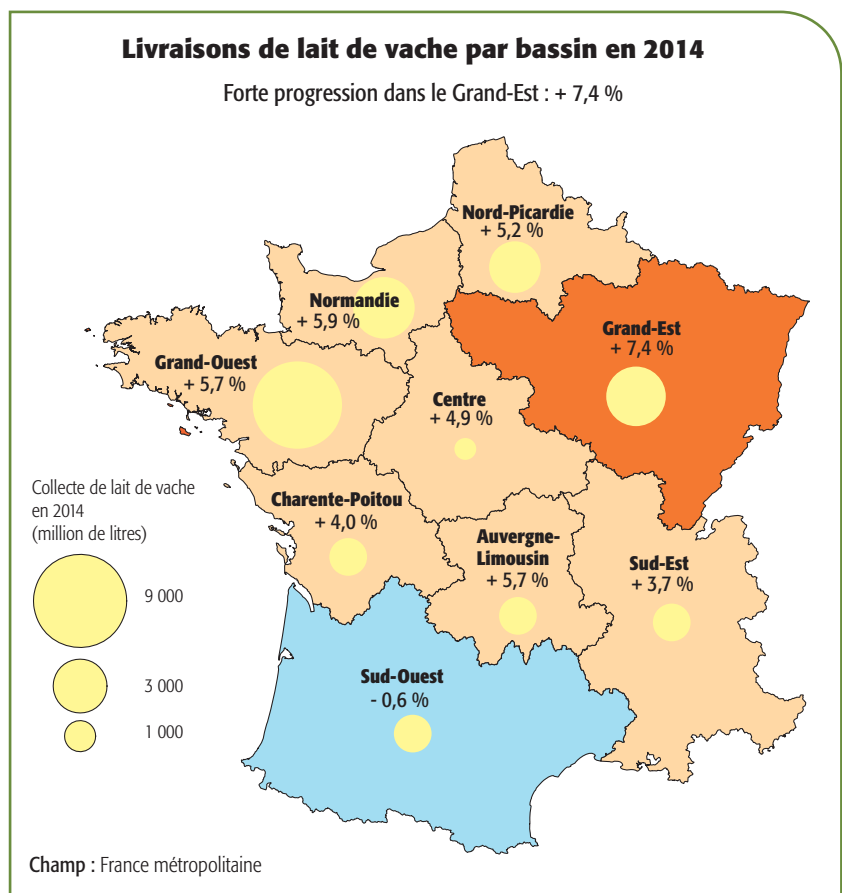
En 2014, la collecte de lait de vache a atteint un niveau record de 24,5 milliards de litres. Les éleveurs français ont bénéficié de prix attractifs et ont pu accroître leur production. Dans un contexte de consommation de produits laitiers en légère décroissance, le repli des fabrications s'est confirmé, à l'exception de celles des fromages à pâte pressée cuite et des fromages frais de chèvre. Le surplus de collecte a essentiellement été transformé en beurre et poudres destinés au marché des pays tiers.

Avec 25,2 milliards de litres, la collecte de lait par les entreprises laitières (lait de vache, chèvre, brebis) s'accroît de 5,4 % en 2014 après deux années de repli (- 1,2 % en 2013 et - 1,8 % en 2012). La collecte de lait de vache (97 % des volumes) a dépassé pour la première fois en vingt ans les 24 milliards de litres. Elle dépasse de 5 % la moyenne des quatre dernières années.

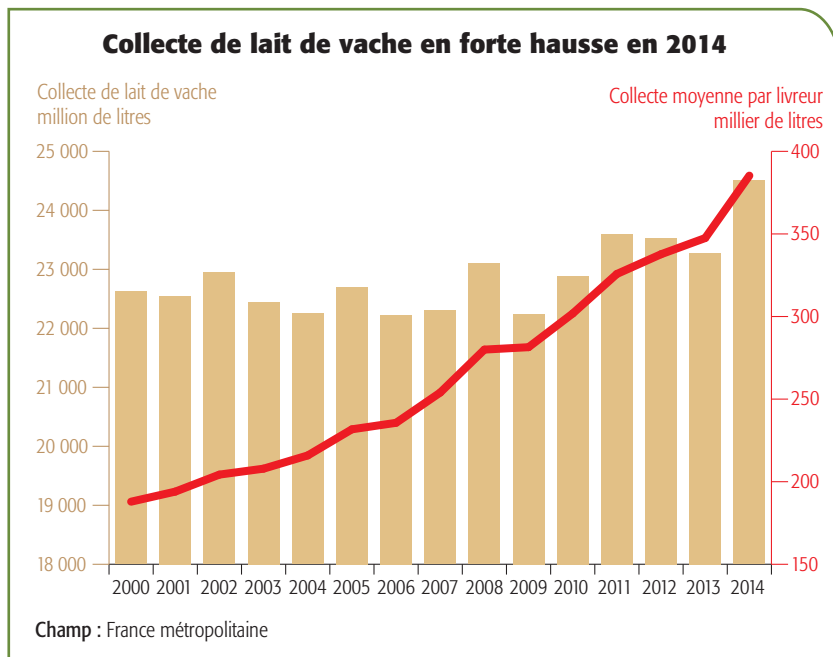
#### La collecte de lait de vache progresse dans la quasi-totalité des bassins

À l'exception du Sud-Ouest, tous les bassins laitiers ont contribué à cette hausse. Les progressions les plus fortes ont été enregistrées non seulement dans les bassins les plus producteurs, Grand-Ouest (+ 5,7 %), Normandie (+ 5,9 %) et Grand-Est (+ 7,4 %), mais aussi en Auvergne-Limousin (+ 5,7 %) et Charente-Poitou (+ 4 %).

Plusieurs facteurs ont favorisé cette hausse. La perspective de la fin des quotas laitiers, en 2015, a permis aux



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière

### Un marché des produits de grande consommation moins dynamique

Dans un contexte de crise économique et de hausse des prix des produits laitiers de grande consommation, les achats des ménages se sont globalement réduits (source *Kantar Worldpanel*) et ont affecté les fabrications des industriels. Celles des laits conditionnés, en baisse de 2,8 % en 2014, ont été ainsi pénalisées par une consommation de lait longue conservation qui se réduit de 3,2 % en 2014. Le secteur des produits frais manque de dynamisme depuis 2012 : les fabrications de yaourts enregistrent un recul de 4,0 % sur un an, celles de fromage frais de vache accentuent leur repli (- 1,3 % en 2014 après - 0,6 % en 2013). Les volumes de crème conditionnée baissent également de 0,6 %.

### Une stabilité des fromages de vache qui masque des évolutions contrastées selon les produits

Après une hausse de 4,6 % en 2013, les fabrications de fromages à pâte pressée non cuite (PPNC) reculent de 2,0 % en 2014, notamment en raison d'un repli de 1,3 % de celles de raclette et malgré une bonne tenue des fabrications de reblochon (+ 0,6 %) et du groupe « cantal, laguiole, salers » (+ 0,7 %). Les exportations de PPNC ont chuté de 6,1 % entre 2013 et 2014.

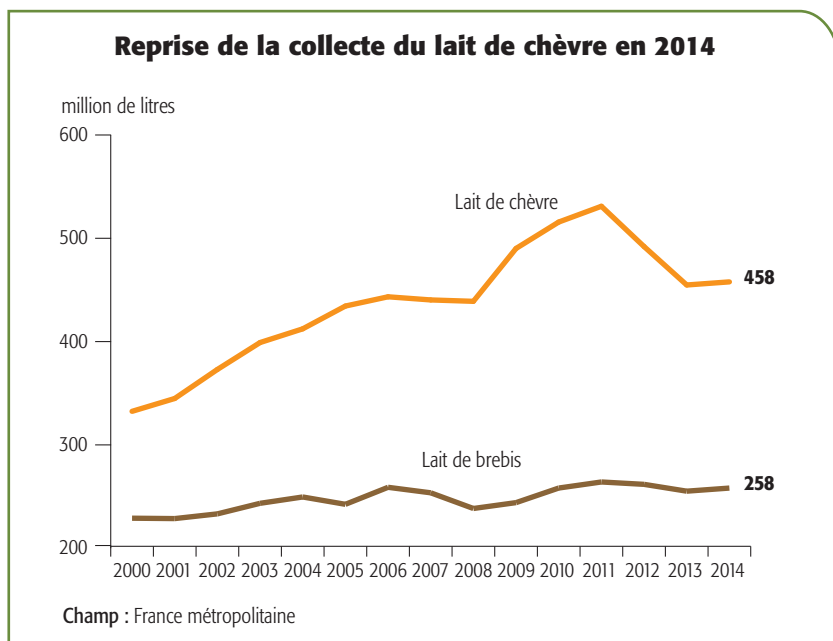
Les pâtes molles accentuent leur baisse (- 1,5 % en 2014 et - 0,4 % en 2013), en raison du camembert qui perd à nouveau du terrain (- 5,2 % en 2014 et - 2,3 % en 2013) et du brie en recul de 1,4 %. Les achats de camembert en grande et moyenne surface se replient de 4,9 % en 2014, tout comme les exportations qui baissent de 9,4 %.

Les fabrications de pâtes pressées cuites sont à l'inverse orientées à la hausse (+ 4,8 %), elles sont composées pour les trois quarts d'emmental (+ 3 %), mais aussi de fromages AOP comme le comté (+ 8,3 %). Avec des expéditions qui se réduisent de 4 %, cette hausse

►► éleveurs d'envisager l'agrandissement des troupeaux. Ainsi, le cheptel national des vaches laitières a progressé de 2 % en 2014 par rapport à 2013 (+ 3,1 % de production en 2014). En outre, dans un contexte climatique plutôt favorable à la production fourragère, l'augmentation de 6,8 % du prix moyen du lait standard (360 € pour 1 000 litres en 2014) et la baisse des prix des aliments composés pour vache laitière ont favorisé la hausse de la consommation d'aliments composés dans les rations des

vaches laitières (+ 3 % de fabrications industrielles) et celle du rendement moyen annuel des vaches (+ 4 % par rapport à 2013, soit 6 767 kg par vache en 2014).

Avec 458 millions de litres, la collecte de lait de chèvre se stabilise et enrayer ainsi la tendance observée les deux années précédentes (- 7,5 % en 2012 et en 2013). Celle de lait de brebis, avec 258 millions de litres, progresse de 1,2 % après deux années de repli (- 2,5 % en 2013 et - 0,9 % en 2012).



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière



## Hausse des fabrications de beurre et de poudre conditionnées en 2014

	Établissements Nombre	Volume produit tonne	Évolution 2014/2013 %
Laits liquides conditionnés (1 000 litres)	66	3 455 664	- 2,8
dont lait demi-écrémé (1 000 litres)	40	2 791 697	- 3,4
<b>Produits laitiers frais (sauf fromages frais)</b>			
Crème conditionnée	189	386 425	- 0,6
dont crème fraîche conditionnée	178	158 137	- 8,0
Laits fermentés nature, même sucrés	88	553 040	- 0,7
Laits fermentés aromatisés ou aux fruits	73	1 049 137	- 6,2
Desserts lactés frais	52	632 035	+ 0,5
Desserts lactés de conserve ou thermisés	10	43 942	- 4,8
<b>Matières grasses (sauf spécialités à tartiner)</b>			
Beurre de crème ou de sérum	153	364 856	+ 7,9
Beurre concentré	8	68 069	+ 18,1
<b>Fromages</b>			
<b>Fromages de vache sauf fondus</b>	<b>516</b>	<b>1 787 452</b>	<b>+ 0,0</b>
Fromages frais de vache	169	644 978	- 1,3
Fromages de vache à pâte molle	178	424 426	- 1,5
dont camembert	33	97 058	- 5,2
coulommiers	19	46 150	- 1,8
brie	31	110 363	- 1,4
Fromages de vache à pâte pressée non cuite	192	255 802	- 2,0
dont raclette	74	55 326	- 1,3
reblochon	20	17 405	+ 0,6
Fromages de vache à pâte filée	12	77 877	+ 5,4
Fromages de vache à pâte pressée cuite	224	345 928	+ 4,8
dont emmental	24	263 040	+ 3,1
comté	152	64 489	+ 8,3
Fromages de vache à pâte persillée	42	38 441	+ 1,8
<b>Fromages de chèvre sauf fondus</b>	<b>138</b>	<b>94 648</b>	<b>+ 0,2</b>
Fromages frais de chèvre	73	21 351	+ 8,0
Autres fromages pur chèvre (sauf fondus)	120	73 297	- 1,9
<b>Fromages de brebis sauf fondus</b>	<b>68</b>	<b>33 892</b>	<b>+ 2,3</b>
Fromages frais de brebis	34	1 931	+ 27,7
Autres fromages de brebis (sauf fondus)	43	31 961	+ 1,0
dont roquefort	8	18 292	- 2,3
<b>Fromages au lait de mélange</b>	<b>78</b>	<b>30 678</b>	<b>+ 2,6</b>
<b>Fromages fondus (vache, chèvre, brebis)</b>	<b>22</b>	<b>134 987</b>	<b>- 2,6</b>
<b>Laits concentrés ou en poudre</b>			
Laits concentrés conditionnés	4	10 014	- 9,3
Laits en poudre conditionnés	11	165 010	+ 17,1
dont poudres infantiles	8	126 768	+ 4,8
<b>Produits dérivés (sauf lactoprotéines et autres composants naturels du lait)</b>			
Poudre de babeurre	14	25 910	+ 11,9
Poudre de lactosérum	28	609 348	- 3,3
Caséines	5	40 601	+ 44,8
Caséinates	3	10 497	+ 18,6
Lactose	3	29 567	+ 1,1
<b>Champ</b> : France métropolitaine			

Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière



est plutôt destinée à alimenter le marché intérieur (+ 1 % pour l'emmental, + 5 % pour le comté).

Depuis 2010, les fromages à pâte filée sont également bien orientés (+ 5,4 % en 2014). Bien que minoritaires dans l'ensemble des fromages de vache, leur volume de fabrication a été multiplié par 2,5 en 10 ans et les achats des ménages ont encore progressé de 10 %. Enfin la production des fromages à pâte persillée augmente de 1,8 % en 2014.

Les tonnages de fromages de vache sous appellation d'origine protégée (AOP) progressent globalement de 3,9 % entre 2013 et 2014. Avec un volume d'environ 170 000 tonnes, les fromages AOP de vache représentent 16 % de l'ensemble des fromages affinés. Ces fromages de spécialité constituent un atout pour la filière laitière et sont mieux valorisés que les autres. La part des fromages AOP dans la catégorie des pâtes pressées cuites progresse de 0,6 point, grâce au succès du comté.

### Hausse des fabrications de fromage frais de chèvre

En 2014, les fabrications de fromages de chèvre progressent très légèrement après avoir baissé en 2013 (+ 0,2 % contre - 2,1 % en 2013). Parmi ces fabrications, celles des frais de chèvre, qui représentent 22 % des volumes, progressent fortement (+ 8 %), alors que celles des autres fromages de chèvre se replient de 1,9 %.

Les fabrications de fromages de brebis renouent avec la croissance grâce aux fromages pur brebis (+ 2,3 %) et malgré un nouveau repli du roquefort (- 2,3 % en 2014 après - 4 % en 2013). En France, la consommation de roquefort, qui représente un tiers des fabrications de fromages de brebis, baisse de 3 % en 2014. La part de roquefort exporté a progressé de deux points à 21 %.

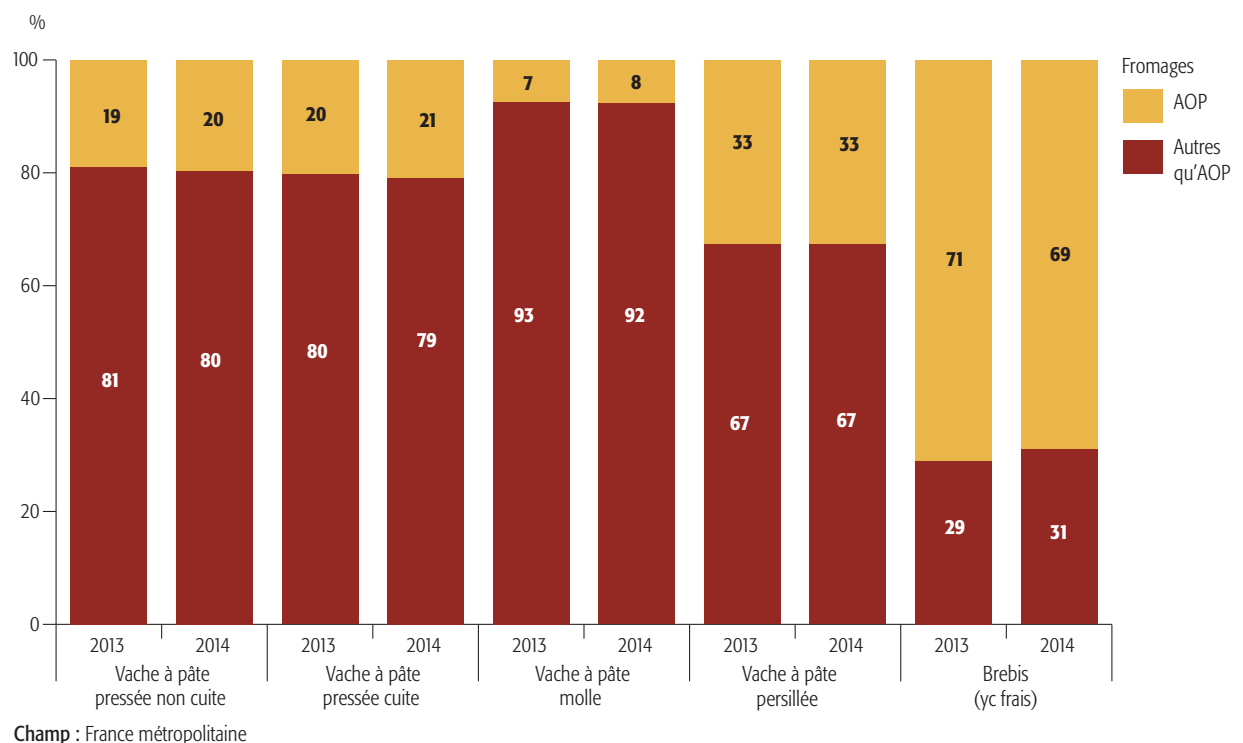
Les fromages au lait de mélange composés majoritairement de lait de brebis s'accroissent de 2,6 %.

Les établissements fabriquant du fromage sont mieux répartis sur le territoire que ceux qui produisent du lait, du beurre ou des produits frais. Ils restent cependant plus nombreux dans l'Ouest, en Auvergne et dans l'Est de la France, où ils prennent souvent la forme d'entreprises coopératives de très petite taille fabriquant des fromages AOP tels que le comté ou le reblochon (les fruitières).

### La collecte supplémentaire de lait de vache a été transformée en beurre et poudre

Avec une hausse de la collecte et une consommation morose, certains opérateurs ont dû transformer davantage de lait en beurre et ingrédients secs (caséine, caséinate, poudres de lait et poudre de lactosérum), produits exportables ou stockables. Les volumes de lait en poudre conditionnée ont fortement progressé (+ 17 %), notamment les poudres infantiles (+ 5 %), alimentant ainsi

#### En 2014, les fromages AOP de vache résistent mieux que les autres fromages sans appellation

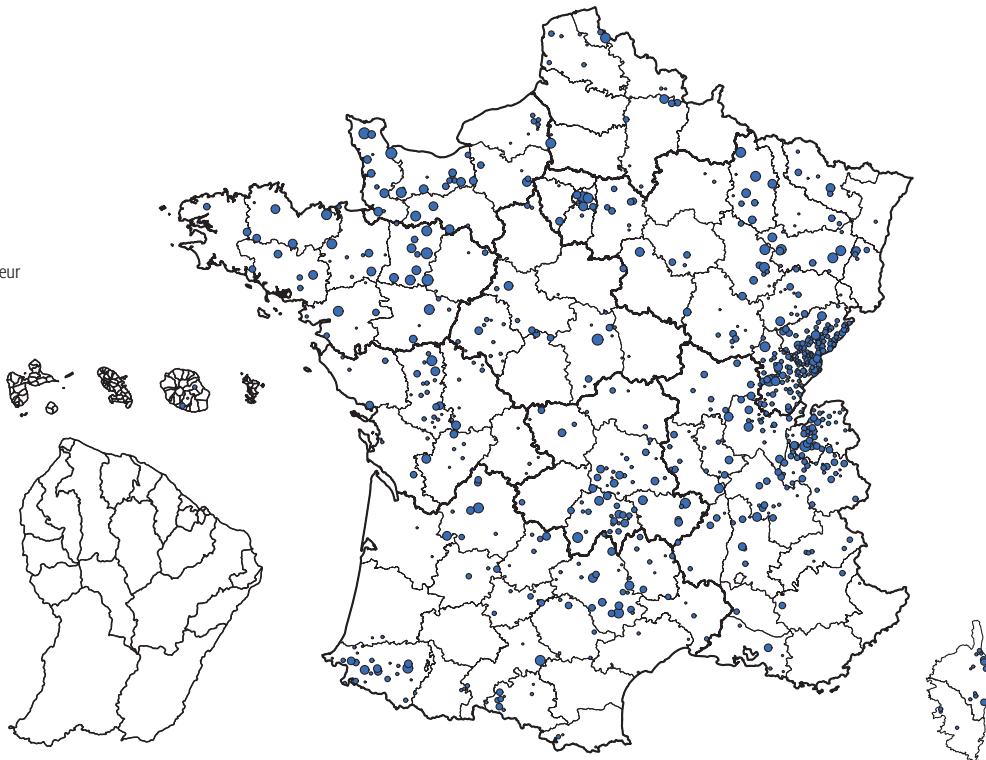


Source : SSP - Agreste - Enquête annuelle laitière

**Dans le secteur de fabrication de fromages, les effectifs salariés sont plus présents à l'Ouest, en Auvergne et dans l'Est de la France**

Effectif salarié total du secteur  
au 31 décembre 2013  
par commune

- Sans salarié
- de 1 à 4
- de 5 à 9
- de 10 à 19
- de 20 à 49
- de 50 à 99
- de 100 à 249
- de 250 à 499
- de 500 à 999



Source : Insee - Clap 2013

des exportations très dynamiques (+ 40 %). Les volumes de caséines et caséinates ont également été très bien orientés, en hausse respectivement de 45 % et 18 % en 2014. Ces deux produits sont majoritaire-

ment exportés vers les pays tiers (+ 21 % pour l'ensemble de ces deux produits). Les tonnages de beurre non concentré, enfin, se sont accrus de 8 % et les expéditions de 19 %.

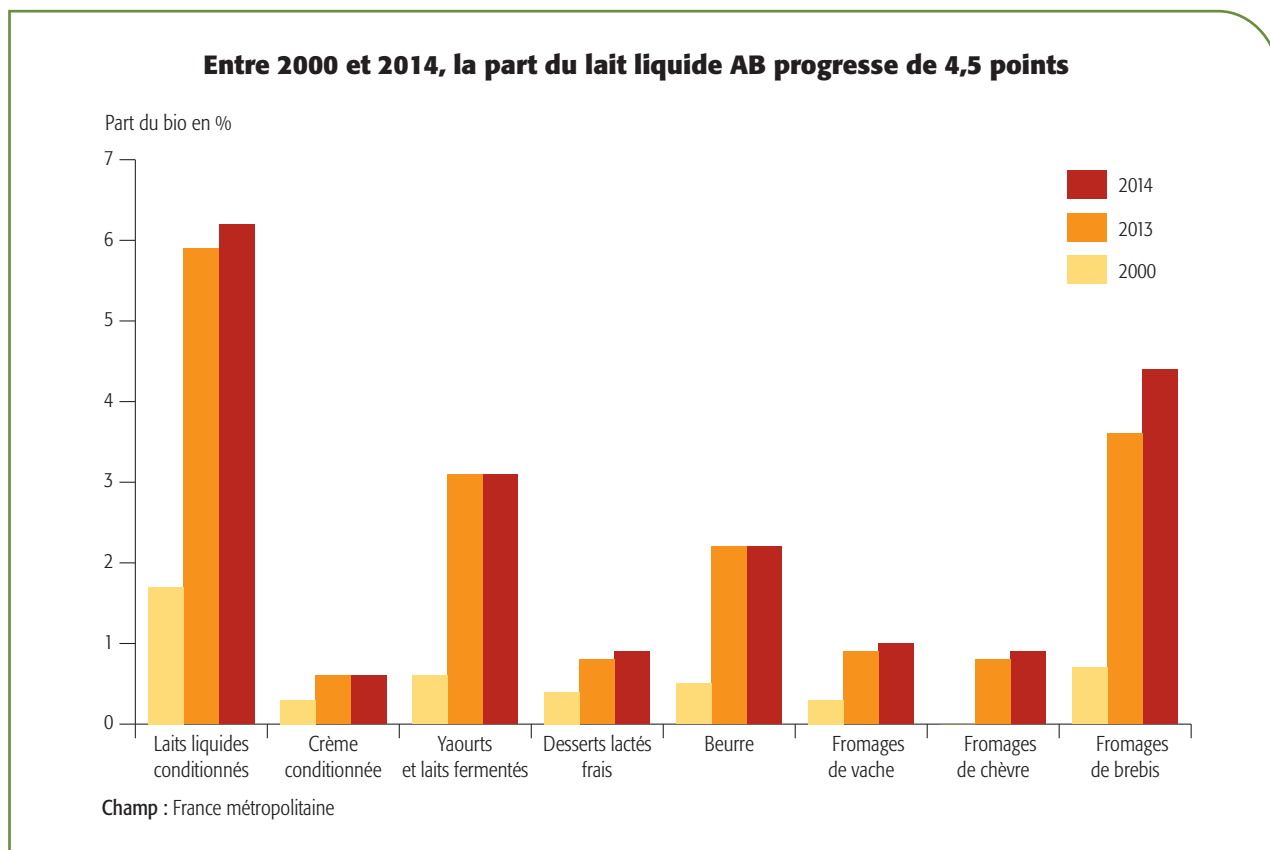
**La part du lait AB continue de croître**

Avec 535 millions de litres en 2014, la collecte de lait AB de vache est plus dynamique qu'en 2013

Bassins producteurs	Lait de vache AB			Ensemble du lait de vache (y c. AB)	
	Collecte millier de litres	Évolution 2014/2013 %	Part dans la collecte totale %	Collecte millier de litres	Évolution de la collecte %
Grand-Ouest	224297	+ 8,0	+ 2,6	8634525	+ 5,7
Grand-Est	109595	+ 6,2	+ 3,1	3535594	+ 7,4
Normandie	67884	+ 11,7	+ 1,8	3743952	+ 5,9
Sud-Est	40958	+ 12,0	+ 2,5	1607214	+ 3,7
Nord-Picardie	26324	+ 10,6	+ 1,0	2585516	+ 5,2
Auvergne-Limousin	25095	+ 13,9	+ 2,1	1215977	+ 5,7
Charente-Poitou	20553	+ 10,9	+ 1,6	1311307	+ 4,0
Sud-Ouest	16376	+ 6,8	+ 1,2	1387848	- 0,6
Centre	4131	- 2,5	+ 0,9	484206	+ 4,9
<b>Ensemble du lait de vache</b>	<b>535212</b>	<b>+ 8,7</b>	<b>+ 2,2</b>	<b>24506139</b>	<b>+ 5,3</b>

Champ : France métropolitaine.

Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière



(+ 8,7 % en 2014 contre + 6,3 % en 2013). Bien qu'elle soit encore marginale, la part de lait de vache AB (2,2 % au niveau national) progresse dans tous les bassins sauf dans le Centre. C'est en Auvergne-Limousin qu'elle augmente le plus avec + 13,9 % en 2014 par rapport à 2013. Avec 12 millions de litres, la

collecte de lait de brebis AB s'accroît de 9,4 % en 2014 et représente désormais près de 5 % de l'ensemble du lait de brebis. Avec 4 millions de litres, celle de lait de chèvre AB se réduit encore de 1,3 % dans la même période et ne représente plus que 0,9 % de l'ensemble du lait de chèvre. Les fabrications de laits liquides

conditionnés AB progressent de 1,1 % et, à l'exception des yaourts AB, en baisse de 4,4 %, les fabrications des autres produits laitiers certifiés AB poursuivent leur essor.

**Odile Le Tollec**

SSP - Bureau des statistiques des industries agricoles et alimentaires

## En 2014, 60 % du lait est transformé en produits de grande consommation

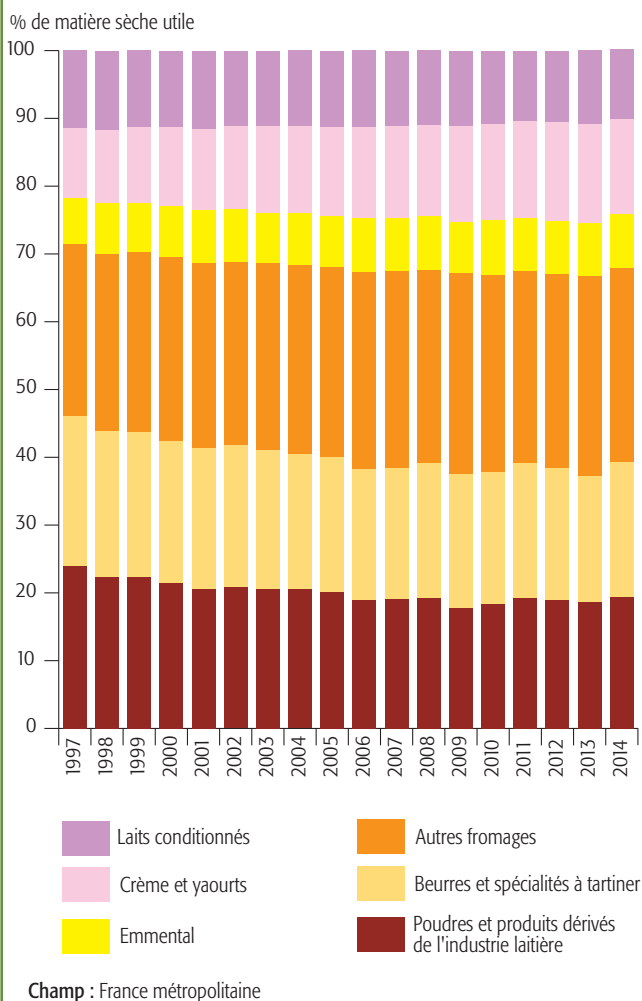
En France, les entreprises laitières transforment le lait de vache collecté en produits laitiers de « grande consommation », destinés essentiellement aux ménages, comme le lait conditionné, la crème fraîche, les yaourts et desserts lactés et surtout les fromages, mais aussi en produits dits « industriels ». Ces produits plus ou moins déshydratés ne sont pas directement comparables en poids, et donc en terme de matières premières laitières utilisées. En mesurant la matière sèche utile (MSU) de chacun d'eux par des coefficients spécifiques, il devient possible d'estimer la répartition de la MSU du lait utilisé entre tous les types de fabrications.

Ainsi, en 2014, 60 % de la matière sèche utile du lait utilisé sert à la fabrication de produits de grande consommation. Parmi eux, les fromages concentrent à eux seuls 36 % de la MSU, avec surtout des pâtes pressées cuites et non cuites et des pâtes molles. Le beurre, qui peut à

la fois être directement consommé par les ménages, mais qui est le plus souvent utilisé par les industriels, représente 16 % de la MSU, et près de 20 % avec le beurre concentré. Le reste de la MSU (20 %) sert à produire du lait en poudre, des poudres de lactosérum, des caséines et caséinates.

Depuis les années 2000, dans le contexte d'une collecte de lait maîtrisée et d'un marché intérieur en développement, la part de la MSU utilisée pour les produits de grande consommation, et notamment celle des fromages, a plutôt tendance à se renforcer. Mais à court terme, le rebond de la collecte laitière et le tassement de la demande en produits laitiers élaborés ont conduit à relancer la transformation de lait en beurre et en poudre, produits stockables et échangeables sur les marchés internationaux. Ainsi, en 2014, la part de la MSU consacrée à ces produits a gagné 2 points entre 2013 et 2014.

### Le lait collecté est essentiellement transformé en produits « grand public »

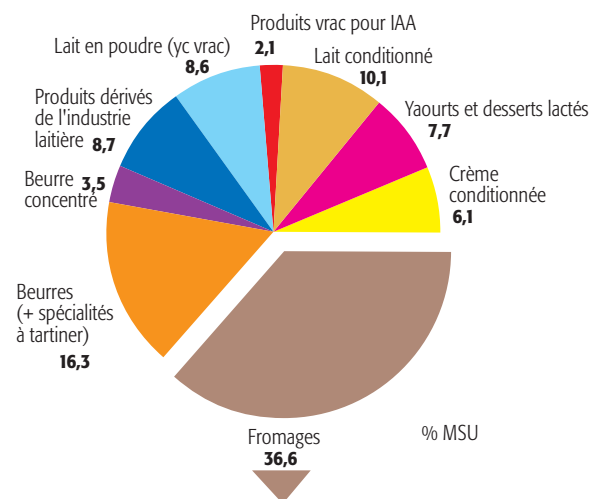


Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière

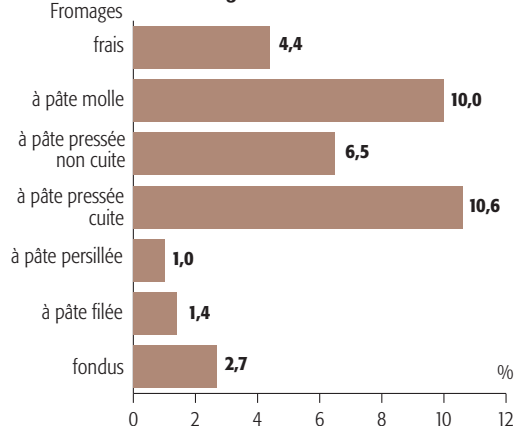
### Les fabrications laitières en 2014

Une majorité de fromages et beurres

Total fabrications : 1 916 335 tonnes MSU



Total fromages : 701 995 tonnes MSU



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière

## Définitions

### L'enquête annuelle laitière (EAL)

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 Dom font partie du champ de l'enquête. Toutefois, pour des raisons de respect du secret statistique, les tableaux et des commentaires de cette étude ne se rapportent qu'à la France métropolitaine.

### Fromages d'appellation d'origine protégée (AOP)

L'Appellation d'origine protégée (AOP) est un signe de qualité qui désigne un produit d'une aire géographique limitée et dont les principales étapes de production sont réalisées selon un cahier des charges spécifique. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Les fromages AOP cités dans le texte correspondent aux fromages AOP enquêtés à l'EAL à savoir :

- **fromages de vache à pâte molle**: brie de Meaux et de Melun, chaource, époisses, livarot, maroilles, Mont d'Or, munster, Neufchâtel, Pont-l'Évêque
- **fromages de vache à pâte pressée cuite**: beaufort, comté, gruyère
- **fromages de vache à pâte pressée non cuite**: cantal Laguiole Salers, morbier, reblochon, Saint-Nectaire
- **fromages de vache à pâte persillée**: bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert ou de Montbrison
- **fromages au lait de chèvre**: Rocamadour, Sainte-Maure de Touraine
- **fromages au lait de brebis**: Ossau Irati, roquefort.

## Pour en savoir plus...

■ Consultez le site Internet du SSP : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

### Onglet « Enquêtes »

Industries agroalimentaires  
Enquête annuelle laitière

Résultats définitifs 2014 de l'Enquête annuelle laitière  
octobre 2015

### Données en ligne - Disar

Résultats détaillés de l'Enquête annuelle laitière depuis  
1997

### Publications :

- ✓ « Forte baisse des produits laitiers en 2015 »  
*Synthèses Lait n° 2015/276 - septembre 2015*
- ✓ « La production de yaourts ne progresse plus :  
Résultats de l'enquête annuelle 2013 »  
*Primeur n° 322 - janvier 2015*
- ✓ « Les produits laitiers fabriqués en agriculture  
biologique (AB) en 2010 - Relance confirmée des  
produits laitiers AB »  
*Primeur n° 280 - février 2012*

## Agreste : la statistique agricole

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt - SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE

3, rue Barbet de Jouy  
75349 Paris 07 SP  
[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Directrice de la publication : Béatrice Sédillot  
Composition : Brigitte Poulette  
Impression : AIN - ministère de l'Agriculture

Dépôt légal : à parution  
ISSN : 1760-7132 ■ Prix : 2,50 €  
© Agreste 2015

