

## Les produits laitiers fabriqués en agriculture biologique (AB) en 2010

Télécharger les données au format tableur

# Relance confirmée des produits laitiers AB

Les produits fabriqués en agriculture biologique se développent sur le marché des produits laitiers. Les volumes de yaourts et laits fermentés ont progressé d'un tiers depuis 2009 et dépassent 2 % des fabrications de l'ensemble de ce segment.

Avec 283 millions de litres, la collecte totale de lait produit en agriculture biologique (AB) poursuit sa progression en 2010, soit 20 millions de litres de lait AB supplémentaires (8,2 % par rapport à 2009, 10 % l'année précédente). De 2000 à 2002, la collecte de lait AB était déjà orientée à la hausse, encouragée par les financements apportés par les contrats territoriaux d'exploitation (CTE). Elle a marqué un coup d'arrêt en 2002. Réamorçée en 2006, la croissance de la collecte se poursuit depuis, grâce aux aides destinées à favoriser l'agriculture biologique. Toutefois, cette dynamique doit être relativisée au regard des volumes concernés. La part de lait collecté

en AB reste faible en 2010, elle ne représente que 1,2 % des livraisons totales de lait.

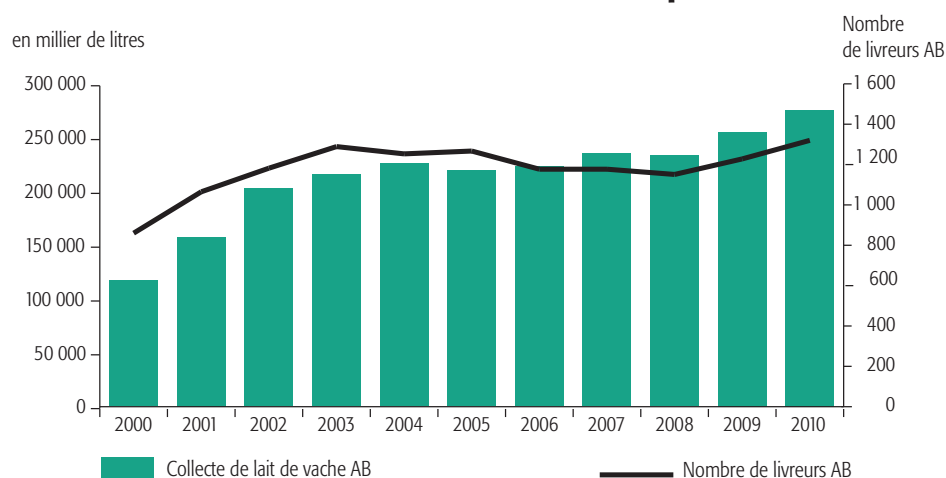
### La collecte de lait AB toujours plus dynamique

La collecte de lait de vache AB s'élève à 275 millions de litres en 2010 et représente 1,2 % de l'ensemble du lait de vache collecté. La progression est marquée depuis 2 ans (7,9 % en 2010 par rapport à 2009, 9,7 % en 2009 par rapport à 2008). La collecte totale de lait de vache n'augmente que de 3 % en 2010 par rapport à 2009. La collecte de lait de brebis AB dépasse 7 millions de litres. Elle représente 2,7 % de l'ensemble du lait de brebis collecté. Elle progresse plus rapidement que celle de l'ensemble du lait de brebis (+ 19 % en 2010 par rapport à 2009 pour la première et + 5,7 % pour la seconde). Après une forte baisse en 2008, la collecte de lait de chèvre AB se reprend en 2010. Elle augmente de 11,2 % par rapport à 2009 alors que l'ensemble de la collecte de lait de chèvre progresse de 8 % sur la même période. Elle atteint plus de 900 000 litres mais reste marginale (0,2 % de l'ensemble du lait de chèvre collecté).

### Boom des effectifs des livreurs de lait AB

La part des livreurs AB augmente et passe de 1,6 % en 2009 à ➤

La collecte de lait de vache AB redémarre depuis deux ans

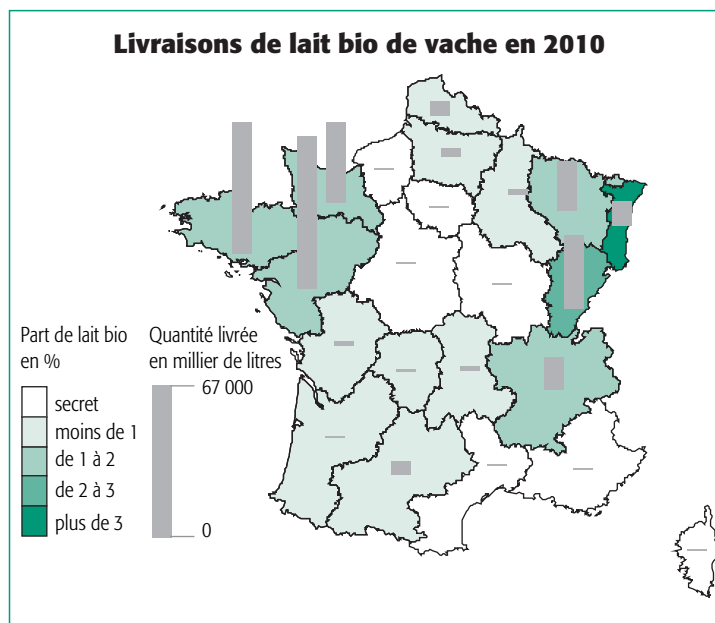


Source : SSP - Agreste - Enquêtes annuelles laitières

➤ 1,8 % en 2010, alors que l'ensemble des livreurs de lait diminue en 2010. Toutefois, il existe des disparités régionales. La proportion des livreurs AB progresse de 0,6 point en Alsace (pour atteindre 5,5 %), de 0,4 point en Lorraine (2,4 %) et de 0,4 point en Auvergne (1,3 %). La mise en place du plan bio 2012 a contribué à intensifier le développement des produits sous AB enrayant ainsi la diminution des effectifs des livreurs AB amorcée en 2004. Pour autant, les contraintes techniques, la diminution des rendements en phase de conversion, le délai de deux ans à deux ans et demi pour obtenir la certification AB et donc valoriser les produits peuvent constituer des freins à la conversion. L'Agence Bio confirme la « bonne santé » de l'AB. Dans les « chiffres clés 2010 » elle précise que le cheptel AB continue de s'étoffer : + 5 % de vaches laitières, + 15 % de chèvres et + 38 % de brebis laitières. Cette progression des cheptels peut être plus élevée que celle de la collecte en raison de la transformation à la ferme.

### Deux tiers des livraisons de lait de vache AB dans quatre régions

En lait de vache, les livraisons de lait AB sont plus concentrées géographiquement que l'ensemble des livraisons de lait de



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière 2010

vache. Les quatre premières régions en terme de livraisons AB réunissent plus des deux tiers des volumes de lait AB de vache et la moitié des volumes de lait conventionnel en 2010. Parmi elles, la Basse-Normandie et la Franche-Comté s'orientent vers l'AB : leurs livraisons de lait AB progressent respectivement en 2010 de 8 % et de 7 % alors que les livraisons de lait conventionnel augmentent de 7 % pour l'une et de 3 % pour l'autre. Les deux autres régions Pays de Loire et Bretagne stabilisent leurs volumes de lait AB. Dans la plupart des autres régions, les volumes de lait de vache AB ont progressé en 2010. En proportion de lait AB

dans le total lait, les régions les plus spécialisées restent l'Alsace et la Franche-Comté dont les parts de lait AB et les volumes augmentent en 2010. Cependant la proportion de lait AB ne dépasse 1 % des livraisons régionales que dans sept régions alors que dans les autres elle reste marginale (inférieure à 1 %). En lait de chèvre, la moitié des livraisons de lait AB sont localisées en Aquitaine où sont fabriqués 87 % des fromages AB de chèvre et 5 % de l'ensemble des fromages de chèvre. L'Aveyron concentre la moitié des livraisons de lait de brebis, les trois quarts quand il s'agit de lait AB. Celui-ci est principalement utilisé pour la fabrication de roquefort (63 % de la production des fromages AB de brebis).

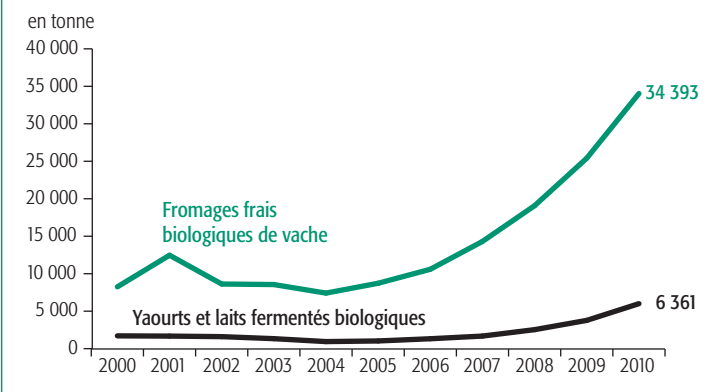
### Marché porteur pour l'ultra-frais

Entre 2009 et 2010, les fabrications de produits laitiers AB, en cohérence avec l'évolution des volumes de lait livré, progressent davantage que celles des produits laitiers conventionnels. L'ultra-frais s'affirme comme un débouché important pour la filière laitière AB. Parmi les produits AB, c'est le segment le plus dynamique en 2010. ➤

Alsace et Franche-Comté plus spécialisées en AB							
	Livraisons de lait de vache en 2010				Nombre de livreurs		
	Part du lait AB en %	Lait AB 1 000 litres	Total lait 1 000 litres	Évolution lait AB 2010/2009 %	Lait AB	Total Lait	Part des livreurs AB %
Alsace	3,9	11 017	280 653	7,2	45	816	5,5
Franche-comté	2,8	31 522	1 123 463	7,4	151	4 377	3,4
Pays de la Loire	1,9	66 557	3 417 709	0,7	277	10 032	2,8
Lorraine	1,8	21 483	1 218 317	31,6	87	3 574	2,4
Basse-normandie	1,3	35 079	2 635 234	8,6	181	7 992	2,3
Bretagne	1,2	57 188	4 909 061	0,5	243	14 182	1,7
Rhône-alpes	1,0	14 207	1 397 483	29,1	87	6 601	1,3
Autres régions	0,5	38 103	7 889 357	14,4	249	28 136	0,8
<b>France entière</b>	<b>1,2</b>	<b>275 156</b>	<b>22 871 277</b>	<b>7,9</b>	<b>1 320</b>	<b>75 710</b>	<b>1,7</b>

Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière 2010

## Le volume de yaourts AB multiplié par quatre en cinq ans



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière

➤ Après avoir connu une période de stabilité de 2000 à 2005, les yaourts et laits fermentés AB se reprennent nettement depuis 2 ans avec une hausse annuelle moyenne de plus de 30 % contre près de 2,5 % pour le conventionnel. Les industriels en élaborent 34 400 tonnes en 2010 dans des établissements situés principalement en Bretagne. Cette gamme de produits frais participe de plus en plus activement au marché du lait AB et représente 2 % des yaourts fabriqués. Les desserts lactés frais AB, avec un volume de plus de 2 800 tonnes progressent de près de 40 % en 2010. Les fromages frais de vache augmentent leur volume de moitié en 2010 par rapport à 2009 et dépassent 6 300 tonnes. La moitié d'entre eux sont fabriqués en Bretagne.

## Près de 5 % des laits liquides sont certifiés AB

La fabrication des laits liquides conditionnés AB a connu une

progression constante de 2000 à 2007. Elle s'accélère depuis 2008 pour atteindre un volume de 164 millions de litres en 2010. Les laits liquides AB ont gagné une vraie place sur le marché des laits de consommation dont ils détiennent 4,5 % des parts. Ils constituent toujours le principal segment des produits laitiers AB. Ils sont fabriqués essentiellement dans les quatre régions suivantes : Picardie, Nord-Pas-de-Calais, Bretagne et Pays de Loire.

## Les géants du secteur laitier concentrent les fabrications de produits laitiers AB

La transformation laitière AB est assurée par 129 acteurs en 2010. Elle est dominée par les grands groupes agroalimentaires du secteur laitier qui concentrent les plus gros volumes de fabrications AB. Toutefois l'élaboration de produits biologiques représente pour eux une faible part de leur activité. Ainsi, 65 % de la production de lait liquide AB est réalisée par quatre des dix-sept établissements fabriquant des laits liquides AB. Cette production AB représente 13 % de leur fabrication de laits liquides. De même, 70 % des fromages frais AB sont produits par trois établissements sur trente et un. Mais pour ceux-ci, seulement 7 % des fromages frais sont AB. Enfin, sur les trente établissements produisant des yaourts AB, trois en fabriquent 51 %. Un tiers des établissements ne fabriquent que des yaourts AB. Les fabrications de produits laitiers AB répondent

## Pour en savoir plus...

■ « Reprise des fabrications de produits laitiers en 2010 » Primeur n° 268 novembre 2011

■ Résultats définitifs 2010 de l'Enquête annuelle laitière sur le site Agreste

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

■ « Embellie des fabrications de fromages au lait cru – Les fromages au lait cru en 2009 », Primeur n° 264, juin 2010

■ « La part des produits frais « bio » se conforte » Primeur n° 239, avril 2010

■ « Les chiffres clés de 2010 » Agence Bio

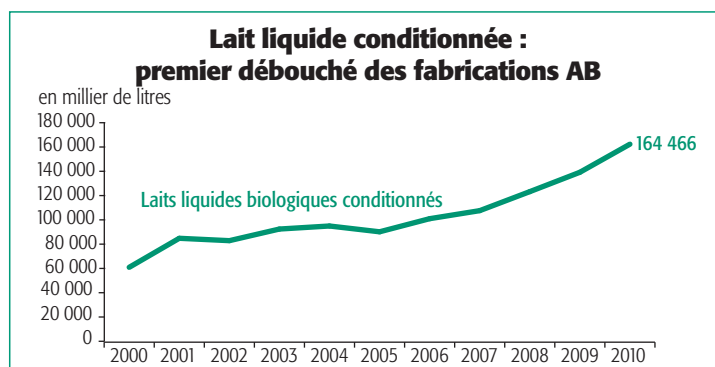
■ « Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France » Agence Bio/CSA rapport n° 1001174 édition 2010

■ « Lait biologique en France : collecte, fabrication et commercialisation année 2010 » - CNIEL

Sources :

[www.agence-bio.org](http://www.agence-bio.org)  
[www.office-elevage.fr](http://www.office-elevage.fr)  
[www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)  
 et le site internet du SSP  
[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

et le plan « agriculture biologique : horizon 2012 »  
[www.agriculture.gouv.fr/plan-agriculture-biologique](http://www.agriculture.gouv.fr/plan-agriculture-biologique)



Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière

Envolée des livraisons AB							
	Nombre d'établissements collecteurs de lait AB		Nombre de livreurs AB		Livraisons de lait AB (en millier de litres)		Part des livraisons AB (%)
	2010	2010/2009	2010	Évolution 2010/2009	2010	Évolution 2010/2009	
Lait de vache	93	+ 2,2	1 320	+ 7,7	275 156	+ 7,9	1,2
Lait de chèvre	7	- 12,5	21	- 8,7	922	+ 11,9	0,2
Lait de brebis	14	+ 0,0	93	+ 9,4	7 049	+ 19,3	2,7
<b>Total<sup>1</sup></b>	<b>106</b>	<b>+ 1,9</b>	<b>1 434</b>	<b>+ 7,5</b>	<b>283 126</b>	<b>+ 8,2</b>	<b>1,2</b>

1. Le total des établissements de collecte ne correspond pas à la somme des établissements car certains d'entre eux collectent plusieurs types de lait.

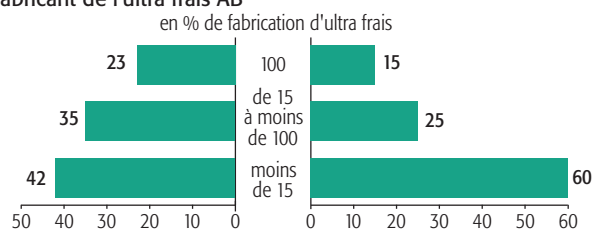
Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière

➤ à une demande croissante et régulière des consommateurs. Selon l'Agence Bio, 43 % des Français ont consommé au moins un produit laitier AB par mois en 2010, 9 % d'entre eux sont de nouveaux consommateurs de lait AB. Selon la même source, la croissance du marché global des produits AB s'est élevée à 11 % en valeur entre 2009 et 2010 (+ 9 % pour le secteur lait et les produits laitiers). La restauration collective a triplé ses achats AB en deux ans (130 millions d'euros d'achats de produits AB pour 2010). Bien que représentant des petits volumes par rapport aux produits conventionnels, les

## Près du quart des établissements fabricant de l'ultra frais AB sont des spécialistes en ultra frais AB

Nombre d'établissements fabricant de l'ultra frais AB

Fabrication d'ultra frais AB



Lecture : en 2010, 42 % des établissements fabriquent moins de 15 % de leur ultra-frais en AB ; ils concentrent 60 % de la fabrication totale d'ultra-frais AB.

Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière 2010

produits laitiers AB gagnent des parts de marché.

**Odile Le Tollec**

SSP - bureau des statistiques animales

### L'ultra frais

■ La dénomination ultra-frais concerne les produits alimentaires frais qui ont une date limite de consommation courte de quelques jours seulement et qui doivent être stockés au froid positif (entre 0 et 6 °C). Il s'agit des yaourts et autres laits fermentés, desserts lactés, fromages frais.

### La France : 5<sup>e</sup> producteur de lait AB en Europe

■ En 2009, la production européenne de lait AB s'élève à environ 2,5 milliards de litres. La France se place en cinquième position, loin derrière l'Allemagne dont la production de lait AB est le double. En proportion de bio dans la collecte nationale, l'Autriche arrive en tête (15,5 %) devant le Danemark (8,8 %). Avec 1,2 % de sa collecte en AB, la France se situe, là aussi, loin derrière ses voisins européens.

### Des fabrications AB en forte progression

	Nombre d'établissements AB		Quantité de produits AB <sup>1</sup>		Part des produits AB 2010 %
	2010	2010/2009	2010	Évolution 2010/2009	
Laits liquides conditionnés	17	+ 13,3	164 466	16,4	4,5
Crème conditionnée	20	+ 11,1	1 910	49,2	0,6
Ultra frais	87	+ 10,1	43 823	31,8	1,5
dont : yaourts et laits fermentés	30	+ 0,0	34 393	33,5	2,0
desserts lactés frais	16	+ 33,3	2 864	39,5	0,4
fromages frais de vache	31	+ 19,2	6 361	54,3	1,0
Beurre	14	- 6,7	4 975	7,5	1,5
Ensemble des fromages affinés	70	+ 16,6	5 575	4,8	0,4
dont affinés de vache	53	+ 15,2	5 024	3,5	0,5
<b>Total<sup>2</sup> des établissements de fabrications</b>	<b>129</b>	<b>+ 18,3</b>	-	-	-

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

2. Le total des établissements de fabrication ne correspond pas à la somme des établissements car certains d'entre eux fabriquent plusieurs types de produits.

Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière 2010

### Qu'est-ce qu'un produit laitier biologique ?

■ C'est un produit laitier détenant la certification « produit issu de l'agriculture biologique (AB) », délivré par un organisme certificateur agréé, suivant le cahier des charges concernant le mode de production biologique du lait et des produits laitiers. Ce

mode de production est homologué d'une part par le règlement européen 834/2007 et par le règlement d'application de la Commission 889/2008, d'autre part, par arrêté ministériel du 5 janvier 2010.

### 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 de France métropolitaine. En 2010, les départements d'outre-mer ont été intégrés au champ de l'enquête. Elle 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 fabricant 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.