



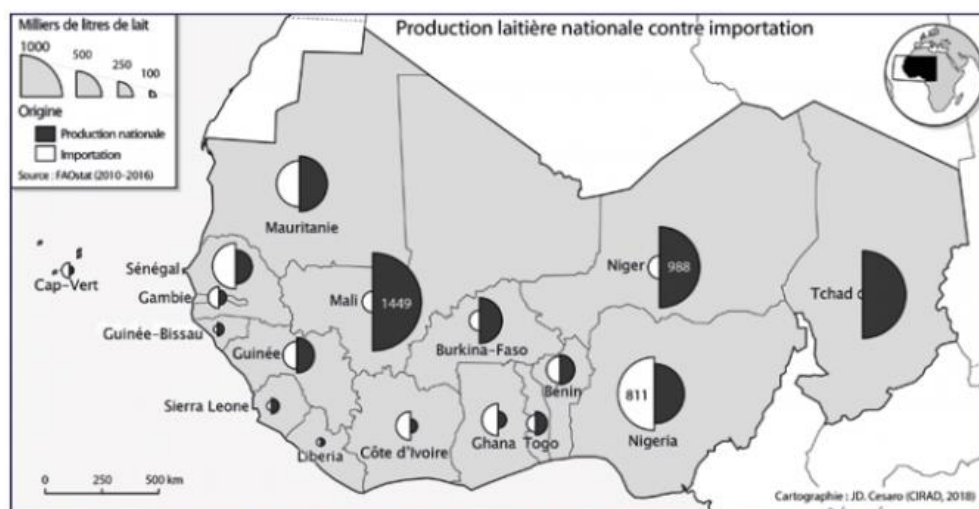
Fiche n°8

Produits laitiers

DESCRIPTIF DE LA FILIERE DES PRODUITS LAITIERS

Principales caractéristiques de la filière

La tradition d'élevage est limitée, avec quelques bêtes à faible productivité pour la consommation locale. Cette culture est beaucoup plus développée dans les pays sahéliens comme le montre la carte suivante.



Carte 1 : Comparaison de la production laitière et des importations de produits laitiers dans les pays de la CEDEAO, de la Mauritanie et du Tchad (d'après Corniaux, 2018).

L'Etat de Côte d'Ivoire entend développer ce secteur à travers des actions pilotées actuellement pas le PROGIRS (voir fiche sur la génétique).

Pour l'instant, la production locale de lait est embryonnaire avec environ 3 unités (Nouvelle Normandie, CIAM, FERME DJERA). 99% des besoins de consommation sont importés (260 000l/jour contre 2500 l/jour produit localement).

Même s'il existe une consommation de lait frais en zone rurale, à partir des troupeaux ivoiriens à faible productivité (Ndama, 2 l/j), la majorité de la consommation de lait est réalisée en milieu urbain à partir d'importation.

Avec une production marginale, les unités de transformation laitière utilisant le lait local ne représentent pas 1% des volumes consommés dans le pays. La production locale transformée dans les 3 laiteries ne dépasse pas 1 Ml/an au total. En comparaison, le lait en poudre importé (hors flux de réexportation vers le Burkina (10% des volumes importés) s'élève entre 13 000 et 14 000 tonnes par an, soit 35,6 tonnes / jour, ou 260 000 litres / jour (7,3 litres pour 1 kg de poudre de lait).

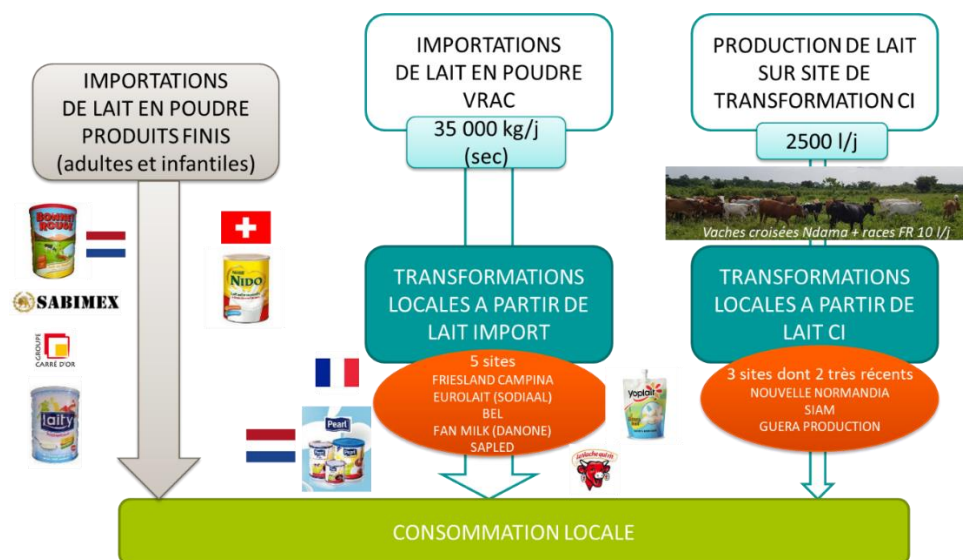


Figure 1 Schéma de la filière laitière

Différentes modalités d'importation et d'utilisation sont réalisées :

- **Importation de lait en poudre conditionné** (Bonnet Rouge de FRIESLAND CAMPINA, Nido de NESTLE par exemple (usine de conditionnement au Ghana), Laity de CARRE D'OR)
- **Importation de lait en poudre pour être conditionné sur place** (Pearl de Friesland Campina, Leader Lait pour IFDM)
- **Importation en poudre pour fabriquer des produits laitiers** comme les ultra-frais ou des glaces (BEL, EUROLAIT/SODIAAL, Fan MILK (DANONE), SAPLED)

Les principales entreprises du secteur

Entreprises remarquables	Activité	Localisation	Indicateurs de taille économique
Friesland Campina (marque Bonnet rouge)	Importateur et conditionnement	Zone industrielle Yopougon	11.2 milliards FCFA en 2016
SDTM du groupe Carré d'Or (marque Laity)	Importateur et conditionnement	Treichville zone portuaire en face de GMA	316 milliards FCFA en 2016 pour plus de 1000 employés

Nestlé (marque Nido)	Importateur	Cocody Rue du Lycée Technique	(l'usine de production de lait de Nestlé pour la sous-région ouest africaine est au Ghana)
IFDM (marque Leader)	Importateur et conditionnement	Zone Industrielle de Yopougon	600 tonnes / an
EUROLAIT (marque Yoplait et candia)	Lait et produits laitiers	Zone industrielle Yopougon	19 milliards FCFA de CA en 2016
SAPLED (marque popito)	Crème glacée yaourt	Zone industrielle Yopougon	16 milliards FCFA de CA en 2016
FAN MILK	Crème glacée yaourt	Zone 3. Treichville	1.2 milliards FCFA de CA
BEL	Fromage (la vache qui rit)	Zone industrielle Yopougon	300 Tonnes/an
NOUVELLE NORMANDIA	lait et produits laitiers	Bingerville	500 litres/jour de lait
LAITERIE DJERA	Elevage, production de lait et de produits laitiers	Toumodi	200 litres/jour de lait

Tendances lourdes et signaux faibles

- Des leaders mondiaux, surtout européen, ont investi le marché local :
 - Notamment pour profiter de l'essor de la grande distribution et de l'essor démographique urbain (surtout autour d'Abidjan)
 - Certains importent et d'autres transforment des produits à partir de poudre de lait importé
 - Mouvement d'investissement renforcé après la libéralisation des quotas européen
- Vers une émergence d'une filière ivoirienne ?
 - Investissement récent (2018 et 2019) pour 2 microlaiteries dans le centre du pays
 - Un patrimoine génétique existant de croisées (F1 et F2) plus productives au niveau de PROGIRS (Ministère des ressources halieutiques et animales) et de fermes locales attenantes aux microlaiteries
- Les freins à l'essor de la filière locale :

- Manque de compétitivité des produits locaux face aux importations et difficulté à saturer les unités de transformation
- Prix élevés en Ultra-Frais
- Difficulté à maintenir un élevage proche des zones de consommation : coût logistique d'approvisionnement à maîtriser

LES DONNEES D'IMPORTATION

Les importations de produits laitiers

Les évolutions des volumes importés connaissent des dynamiques très différentes selon les produits.

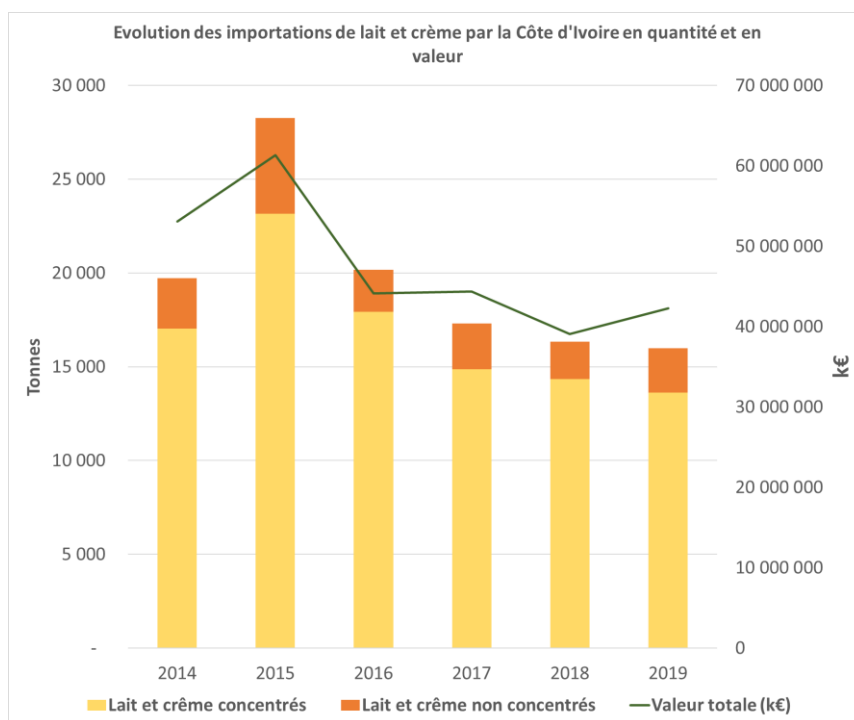


Figure 2 Importations de lait et crème (concentré et non concentrés), source INS par Trade Data Monitor, traitement CERESCO

Les volumes de lait importé (15 000 t/an pour 40 M€) semblent s'éroder après une année record en 2015 (mais avec des flux de réexport plus importants et surtout des prix très faibles en 2014 et 2015).

Le lait importé provient en grande majorité de Nouvelle-Zélande, suivi des Pays-Bas, de l'Irlande, puis de la France

Perspectives pour une diversification des pays fournisseurs pour un produit importé par la Côte d'Ivoire en 2018
Produit : 0402 Lait et crème de lait, concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants

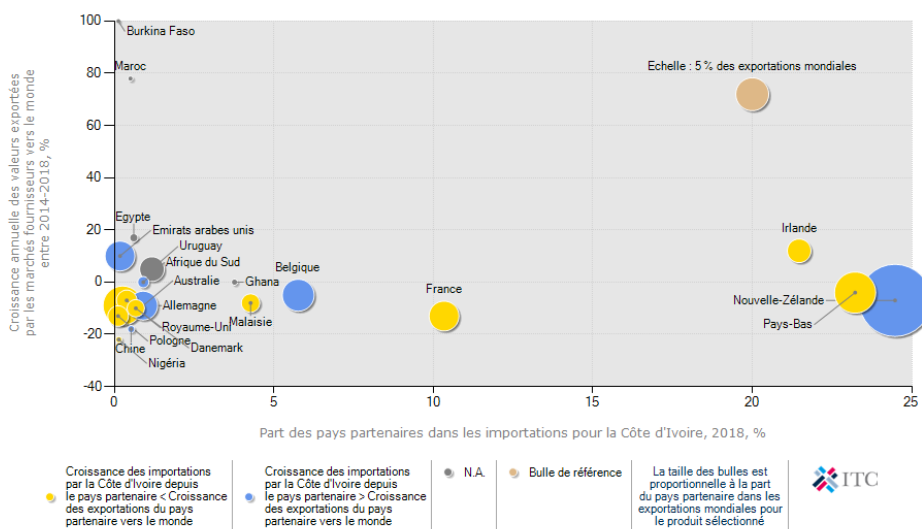


Figure 3 Importations en 2018 de produits laitiers concentrés (lait et crème), source INS par Trade Data Monitor

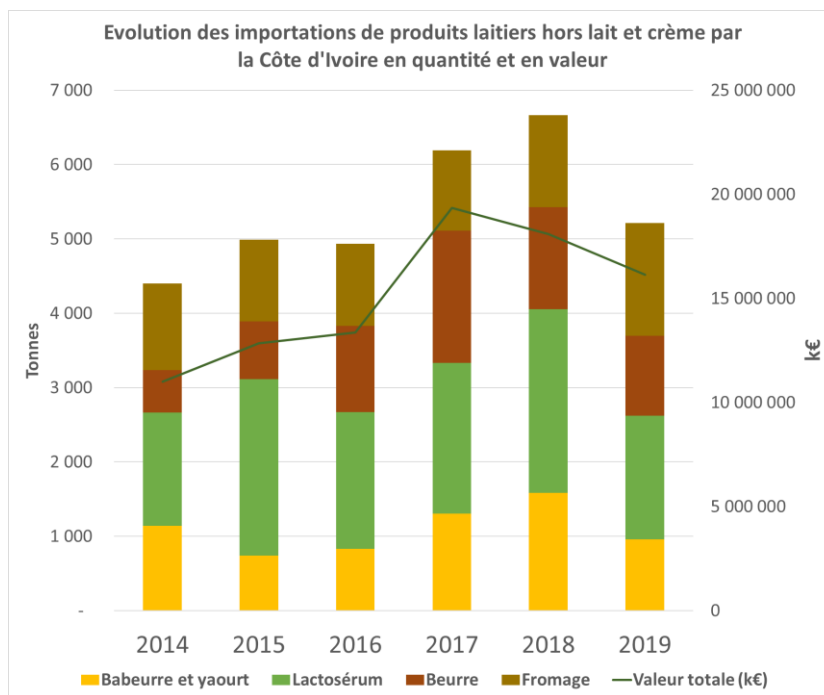


Figure 4 Importations produits laitiers hors lait et crème, source INS par Trade Data Monitor, traitement CERESCO

Les importations d'autres produits laitiers comme le babeurre ou le lactosérum (7 000 t/an, 23 M€) ont rencontré une dynamique positive entre 2016 et 2018 même si on observe un ralentissement en 2019. Ils entrent dans la fabrication d'autres produits alimentaires tel que les biscuits. Les fournisseurs sont les mêmes que pour le lait.

Au niveau des **fromages** (un peu plus de 5 M€ en 2018), les flux, qui sont assez stables, sont principalement originaires de France avec 30% des fromages qui sont des fromages fondus (notamment pour les fast-food), 10% du fromage râpé et la moitié non déterminée (autres fromages). Les 3 principaux pays exportateurs sont la France (à plus de 60%), la Belgique et le Maroc (usine BEL).

Enfin, on peut noter la **hausse des substituts végétaux à base de soja** notamment qui commencent à concurrencer fortement les produits laitiers. Cependant, cette tendance doit être prise avec précaution en l'absence de données douanières sur ce type de produit pour 2018 et 2019.

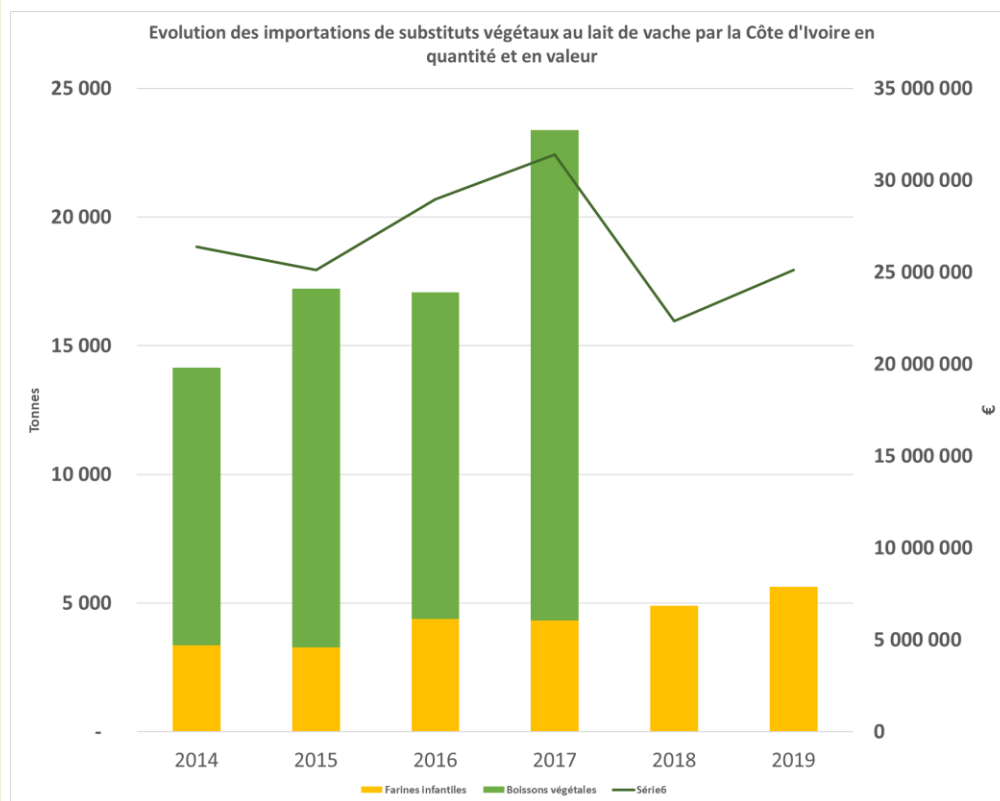


Figure 5 Importations de produits végétaux pouvant être des substituts, source INS par Trade Data Monitor, traitement CERESCO

POSITIONNEMENT DES ACTEURS FRANÇAIS ET LES OPPORTUNITÉS

Positionnement des acteurs FR

La France reste challenger par rapport à d'autres pays au niveau des produits industriels (comme la poudre de lait, le babeurre) excepté le lactosérum. Par contre, elle tire son épingle du jeu au niveau des fromages.

Opportunités

Pour les entreprises françaises non présentes localement, seule l'émergence d'une filière locale pourrait permettre de lancer de **nouveaux cycles d'investissement** avec :

- La vente de matériel de trait et de collecte si la filière locale se développe (pour l'instant, les importations sont faibles dans ce domaine, avec 17 k€ d'importations en 2017 (Turquie) et 27 k€ en 2018 (Italie) pour des machines à traire ;
- La vente de process de laitier (1 M€ d'importations sur ce poste en 2014, 2016 et 2017, principalement en provenance de Pays-Bas, Italie et France. Autour de 50 à 100k€ d'importations le reste du temps) ;
- La fourniture de matériel génétique
- La formation de salariés

Freins

En ce qui concerne les **produits laitiers eux-mêmes**, il est difficile de sortir de la logique prix de certains importateurs pour des produits de commodités très standardisés, d'autant plus que certaines marques sont liées à certains fournisseurs (ex : BONNET ROUGE).

- Marché encore peu mature pour des produits haut de gamme
- Chaîne du froid encore peu développée
- Concurrence d'exportateurs européens et de la Nouvelle-Zélande