



FranceAgriMer

>ÉDITION juin 2010

La transformation laitière française

Évolutions 2002/08



LES ÉTUDES DE FranceAgriMer

Introduction	page 3	
Les poudres de lait	page 4	
Les poudres de lactosérum	page 6	
Le beurre	page 9	
Le lait de consommation	page 11	
Les fromages au lait de vache	page 13	
Les produits ultra-frais	page 20	
Synthèse	page 22	
Conclusion	page 27	

L'objectif de la présente étude est de dresser un état des lieux de la fabrication des principaux produits laitiers en France en 2008, en présentant les évolutions depuis 2002. Elle constitue donc une mise à jour du Cahier Onilait N° 24 qui s'appuyait sur les données 2002. La Politique agricole commune assurait, depuis 1984, un cadre stable à la filière laitière, notamment avec le régime des quotas à la production et des aides à l'écoulement des produits transformés. Les accords de Luxembourg ont réformé en profondeur l'OCM (Organisation commune du marché) lait : les aides à l'écoulement des produits ont été supprimées ou fortement réduites et les quotas laitiers sont amenés à disparaître en 2015. Depuis 2007, les marchés laitiers ont été perturbés par d'importantes fluctuations des prix. Face à ce changement de contexte, la présente étude s'est attachée à étudier les évolutions de la transformation laitière française entre 2002 et 2008 selon trois angles : tout d'abord, la concentration « commerciale », en présentant la part dans la production des principaux groupes et les restructurations opérées ; la concentration industrielle, en étudiant l'évolution des tailles des différents sites ; enfin la répartition géographique par bassins laitiers.

Méthodologie

Données de l'enquête mensuelle laitière traitées par FranceAgriMer

Les données utilisées dans cette étude proviennent des enquêtes mensuelles des fabrications FranceAgriMer/SSP, réalisées auprès de 660 établissements environ. Les petits sites ne sont pas tous recensés par l'enquête mensuelle laitière. Le nombre de sites en beurre et fromages n'est donc pas représentatif. Chaque établissement est rattaché à une société, elle-même rattachée à un groupe. Ces liens sont réalisés par FranceAgriMer à partir des informations dont l'établissement dispose et résultent davantage d'une approche économique que juridique. Un établissement peut en effet être rattaché à un groupe détenu par un actionariat majoritaire, sans appartenir effectivement au groupe d'un strict point de vue juridique.

Bassins laitiers

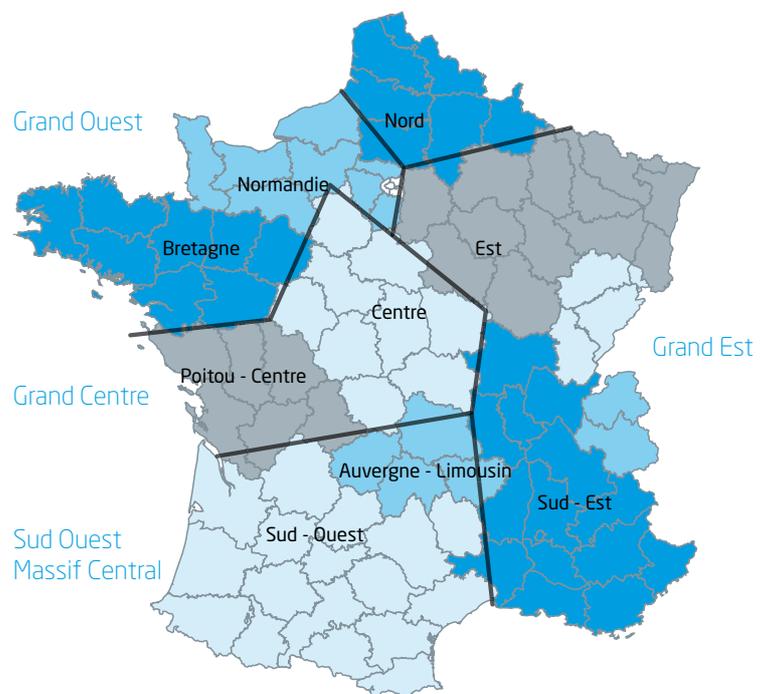
L'étude de la localisation des différentes productions est axée sur les bassins laitiers définis par le Cniel en 2009, à partir d'une étude réalisée par l'Office de l'Élevage.

9 bassins ont été retenus :

- Auvergne-Limousin
- Centre
- Est, regroupant Est et Franche-Comté
- Nord
- Normandie
- Ouest
- Poitou-Centre
- Sud-Ouest
- Sud-Est, y compris la Savoie.

Pour respecter le secret statistique, des bassins ont du être regroupés comme suit :

- Grand Centre correspond au regroupement du Centre et du Poitou-Centre
- Grand Est à l'Est et au Sud-Est
- Grand Ouest à l'Ouest et à la Normandie
- Sud-Ouest Massif Central au Sud-Ouest et à l'Auvergne-Limousin
- Nord-Est au Nord et au Grand-Est



Les poudres de lait



Forte baisse de la production

(milliers de tonnes)

	2002	2008	Évolution
poudre de lait écrémé	310	287	- 7 %
autres poudres	240	165	- 31 %
total	550	452	- 18 %

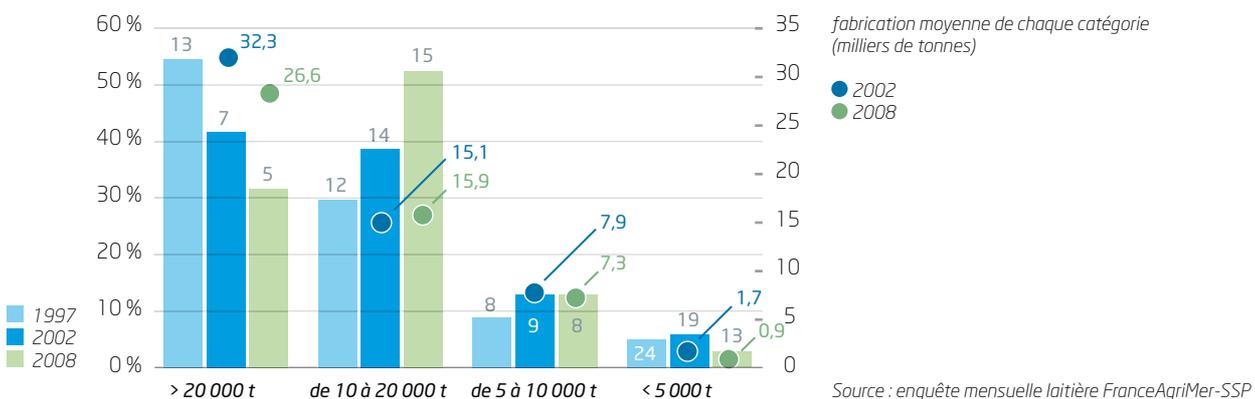
Alors que la collecte a été relativement stable, la production de poudres de lait a reculé de 100 000 tonnes pendant cette période, représentant près d'un milliard de litres de lait.

Opérateurs : augmentation de la concentration de la production

- La production concerne en 2008 16 groupes sur 41 sites industriels. Les trois premiers groupes réalisent 53 % de la production (40 % en 2002) : Lactalis, Entremont Alliance et Laita sur 20 sites. L'augmentation de la concentration de la production est due à la création du groupe Entremont Alliance en 2005 par rapprochement des outils laitiers d'Unicopa et ceux d'Entremont. Les dix premiers groupes réalisent 94% de la production (83% en 2002), parmi lesquels on trouve, outre les trois premiers déjà cités : Nestlé, Bongrain, Prospérité Fermière, Sill, Glac et Laiterie de Montaigu. L'achat de Celia par Lactalis explique en grande partie la progression de la concentration observée pour ces groupes. La plupart des grandes entreprises multi-produits ou généralistes fabriquent des poudres de lait, ce qui leur permet, sur le volet matière protéique d'ajuster leurs fabrications de produits de grande consommation à leur collecte (saisonnalité, laits de week-end...). La production n'est donc pas très concentrée. Cependant, il y a peu d'opérateurs de petite taille. Toutefois, des sociétés de commercialisation intergroupes (Régilait, Bonilait Protéines, Nutribio, International Dairy Ingrédients...) existent en fonction de la segmentation des utilisations et des débouchés des poudres qui s'est accrue ces dernières années. Les données de l'enquête mensuelle laitière ne permettent pas de connaître la destination des fabrications. La concentration commerciale en poudre de lait est donc plus importante que celle mesurée dans cette étude.

Restructuration industrielle peu d'évolution du nombre et de la taille des sites

Part de production et nombre de sites *poudre* selon la taille



- Le nombre de sites de production de poudres de lait passe de 49 en 2002, à 41 en 2008. La diminution nette du nombre de sites de (- 15 %) suit celle de la production. La restructuration constatée entre 1997 et 2002 (- 14 %) se poursuit au même rythme. Elle résulte de l'arrêt de l'activité de séchage de lait de certains établissements (fermeture totale du site, arrêt temporaire ou définitif de séchage de lait, le séchage de lactosérum peut se poursuivre) et du démarrage ou redémarrage d'une activité de séchage de lait sur de nouveaux sites.



Les sites de tailles intermédiaires se maintiennent mieux et traitent désormais plus de 50 % de la production. La diminution des fabrications a entraîné le passage de deux grands sites dans la catégorie des sites intermédiaires.

En poudre de lait entier (dite poudre grasse), la concentration des sites permet de faire émerger deux sites de fabrication de près de 30 000 t par an (un seul en 2002). Les trois premiers sites ont augmenté leur production de 8 % et représentent en 2008, 44 % de la production (34 % en 2002). Une concentration industrielle a eu lieu sur la période : les dix premiers sites traitent 84 % de la production (68 % en 2002).

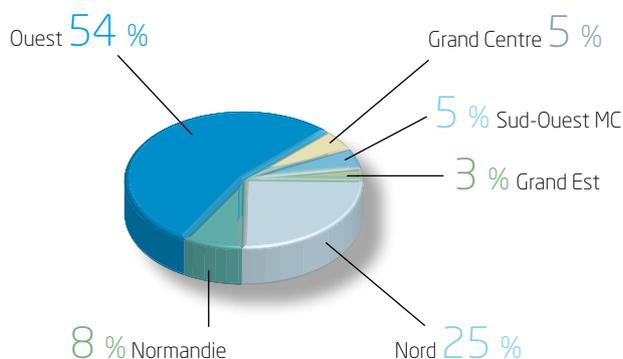
En poudre de lait écrémé, la part de la production n'a pas été modifiée depuis 2002 (22 %), bien que les trois plus gros sites français produisent près de 20 000 t : par an. Les dix premiers sites ne représentent que 62 % de la production (57 % en 2002).

Les 15 arrêts de séchage de poudres de lait ne concernent que des sites de moins de 10 000 t et, pour moitié, des sites de moins de 700 t. Ils sont surtout liés à des restructurations intragroupe. De plus, les fermetures de sites concernent principalement des sites de poudre de lait écrémé.

Grand Ouest : deux tiers de la production

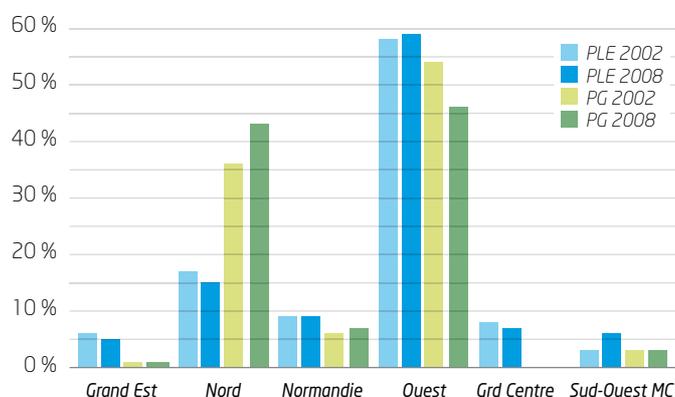
- La production concerne principalement les régions de l'Ouest de la France, principale zone de production laitière. Le bassin laitier de l'Ouest concentre 54 % des fabrications avec 30 sites. Le bassin de collecte du Nord est également fortement impliqué dans la fabrication de poudres. La production de ce bassin est très concentrée : elle représente plus d'un quart de la production sur cinq sites, dont trois parmi les cinq premiers sites français. La Normandie vient en 3ème position avec 8 % de la production et cinq sites.

Répartition de la production 2008 selon les bassins de collecte



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer - SSP

Répartition de la production de poudre par bassins



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer - SSP

Le Sud-Ouest est le seul bassin de collecte ayant augmenté sa part de production de plus d'un point entre 2002 et 2008. Cette évolution est liée à la restructuration du groupe Entremont Alliance. Le Grand Ouest représente plus de la moitié de la production de poudre grasse (PG), qui est très concentrée sur l'Ouest et le Nord de la France. L'Ouest concentre 46 % de la production avec 13 sites, mais sa part de production est en recul (- 8 %). Le bassin du Nord est le seul ayant connu une croissance importante (+ 7 %). Il concentre 43 % de la production sur quatre sites. Ces deux bassins laitiers ont enregistré des fermetures de sites, plus précisément dans les régions Pays de la Loire et Nord Pas-de-Calais. Dans ces deux régions, le nombre de sites a diminué de moitié. En poudre de lait écrémé, le Grand Ouest représente les trois quart de la production. L'Ouest concentre 59 % de la production avec 23 sites et des contrastes selon les régions. La région Bretagne concentre 38 % de la production en augmentation de plus de 10 %, alors que celle des Pays de Loire avec 20 % de la production a connu une diminution de près de 30 %. La Lorraine et le Sud-Ouest de la France ont connu le plus de restructurations

Les poudres de lactosérum

Forte croissance de la transformation du lactosérum

	2002	2008	Évolution
Poudres de lactosérum	610	626	3 %
Lactosérum sans transformation	395	359	- 9 %
Lactosérum doux	280	288	3 %
Lactosérum acide	115	71	- 38 %
Lactosérum avec transformation	215	267	24 %
Lactosérum avec extraction	100	124	23 %
Lactosérum avec adjonction	115	143	25 %

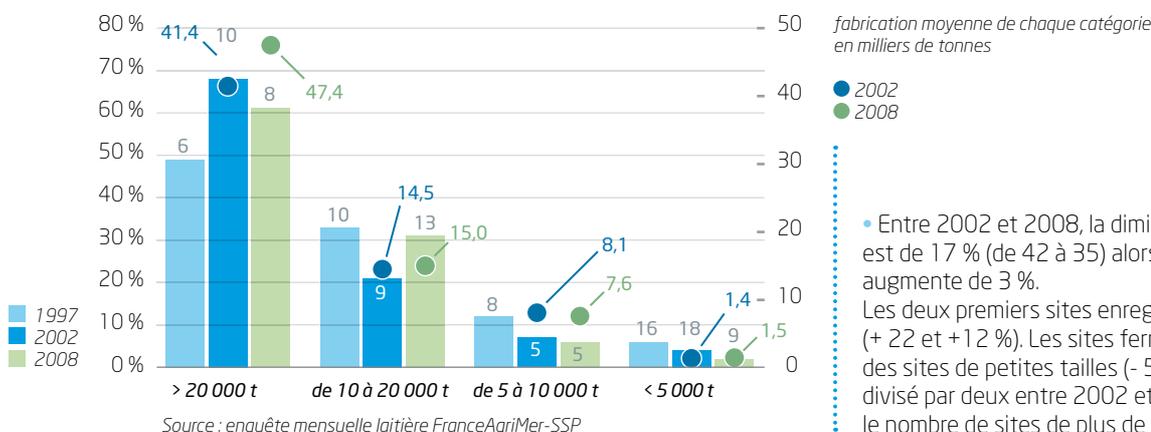
• Les déclarations de l'enquête mensuelle laitière portent sur quatre types de poudres de lactosérum issus des fabrications de fromages et dans une moindre mesure de caséines/caséinates : les lactosérums doux et acides, les lactosérums ayant subi une extraction (dé lactosés et déminéralisés) ou une adjonction (réengraissés). On note un développement de la part du lactosérum qui a subi une transformation en plus du séchage pour répondre à des besoins spécifiques..

Opérateurs : des parts de marchés qui évoluent peu

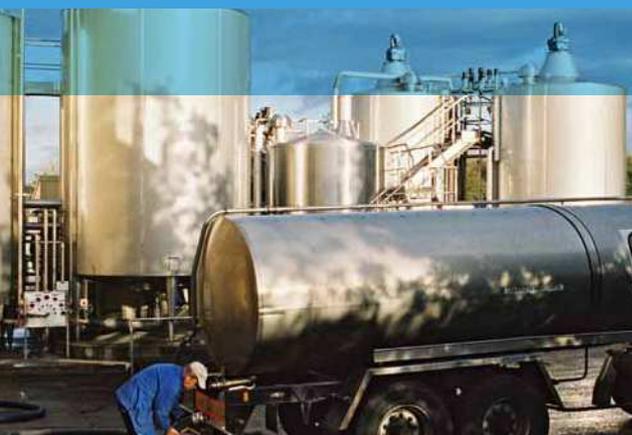
• La production concerne 13 groupes sur 36 sites industriels. Les 3 premiers groupes réalisent 71 % de la production sur 19 sites (68 % en 2002 sur 16 sites) : Lactalis, Entremont Alliance et 3A. Sur la période, les 2 premiers groupes ont augmenté leur production suite à des opérations de croissance externe : la fusion d'Unicopa et d'Entremont et la reprise de l'entreprise Celia par le groupe Lactalis. Les dix premiers groupes réalisent 98 % de la production (95 % en 2002), parmi lesquels on trouve, outre les trios premiers déjà cités : les groupes fromagers Bongrain, Bel, les coopératives de l'Ouest et du Centre-Ouest (Glac, Laita et Eurial) et aussi des structures régionales créées par différentes sociétés pour sécher en commun le lactosérum (Bolaidor en Normandie, Lacto-Centre en Auvergne). Entre 2002 et 2008, l'évolution de la production est variable selon les groupes. trois groupes ont connu une importante croissance : Glac, Eurial et Bongrain. trois groupes ont fortement concentré leur production de lactosérum : Bongrain, Laita et Bel en fermant quatre sites de production. En moyenne, ils ont enregistré une évolution de 14 %, avec une augmentation de la production moyenne par site de 67 %.

Grande stabilité de la concentration industrielle

Part de production et nombre de sites poudre de lactosérum selon la taille



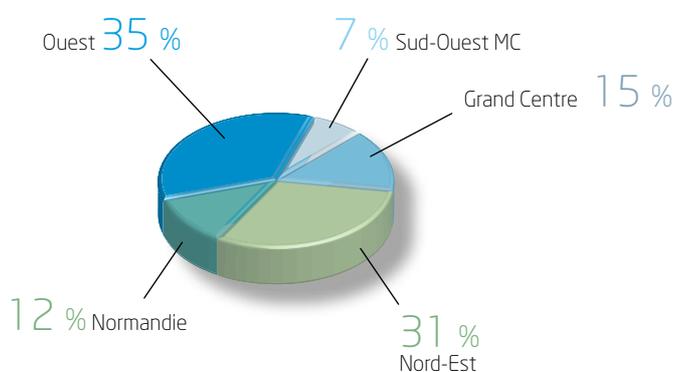
• Entre 2002 et 2008, la diminution du nombre de sites est de 17 % (de 42 à 35) alors que la production augmente de 3 %. Les deux premiers sites enregistrent une progression (+ 22 et + 12 %). Les sites fermés sont principalement des sites de petites tailles (< 5 000 t). Leur nombre est divisé par deux entre 2002 et 2008 (18 à 9), alors que le nombre de sites de plus de 5 000 t passe de 26 à 24.



Sites de production surtout liés aux zones de production fromagère

- La production de lactosérum est répartie entre toutes les régions fromagères françaises. Le premier bassin producteur reste l'Ouest, avec 35 % de la production et 15 sites. L'Ouest concentre également l'essentiel de la production de caséine. Ce bassin a connu une forte croissance (+ 7 %), alors que les autres stagnent ou sont en baisse. La production de la Normandie ayant également augmentée, les régions de l'Ouest représentent en 2008 près de la moitié de la production française. Par contre, la production de l'Est a diminué et ne représente plus que 30 %, soit une perte de trois points.

- Entre 2002 et 2008, la production française de poudres de lactosérum ayant subi une extraction ou une adjonction est en augmentation (+ 24 %), alors que le reste de la production est en recul (- 9 %). La répartition par bassin de collecte montre que le Grand Ouest a fortement investi dans la transformation des poudres de lactosérum (+ 52 %) dans cette période. Il dépasse le Nord-Est et devient la première zone productrice.



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer - SSP

Sites de séchage

- Si les poudres de lait sont fabriquées sur 41 sites et les poudres de lactosérum sur 36 sites, on ne dénombre en France que 50 sites de séchage en 2008, alors qu'on en dénombrait 58 en 2002.

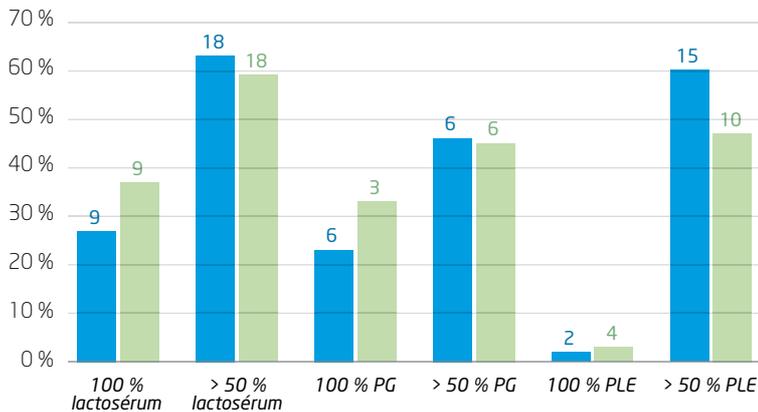
Polyvalence des sites

9 sites spécialisés en lactosérum	37 % du lactosérum	
18 sites prédominance lactosérum (+ 50 % de l'activité)	56 % du lactosérum	autres fabrications : PLE (40 %) et PG (2 %)
3 sites spécialisés en PG	33 % des PG	
6 sites prédominance PG (+ 50 % de l'activité)	45 % des PG	autres fabrications : PLE (10 %)
4 sites spécialisés en PLE	3 % des PLE	
10 sites prédominance PLE (+ 50 % de l'activité)	47 % des PLE	autres fabrications : PG (20 %) et lactosérum (4 %)

PLE : poudre de lait écrémé PG : poudre grasse

Les poudres de lactosérum

Évolution de la spécialisation des sites de séchage en part de production et nombre de site



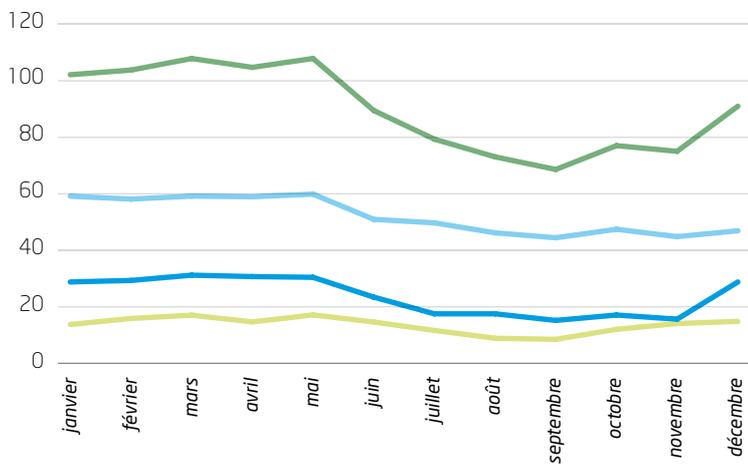
Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer-SSP

• Au total, 27 sites ont pour activité principale la production de lactosérum, neuf sites la production de poudres grasses et 14 sites la production de poudres de lait écrémé. Entre 2002 et 2008, les sites spécialisés transforment une part plus importante de la production. On peut noter que tous les sites spécialisés dans la poudre de lactosérum ont une activité production de produits spécifiques (démminéralisé...).

■ % production 2002
■ % production 2008

Saisonnalité de la production de poudres

Fabrications mensuelles de poudres (2008)



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer-SSP

• La variabilité de la production de poudres correspond à la saisonnalité de la collecte. C'est particulièrement vrai pour la poudre de lait écrémé. En ce qui concerne la poudre de lactosérum, sa production est surtout liée à celle des fromages, elle-même fonction des disponibilités en lait et de la consommation des fromages.

— poudre de lactosérum
— poudre de lait écrémé
— poudre grasse
— total

Baisse de la production

- Les fabrications sont baissées depuis 2002 (-6%) et se situent en deçà de 348 000 tonnes.

Opérateurs : pas de réel leader malgré les restructurations réalisées

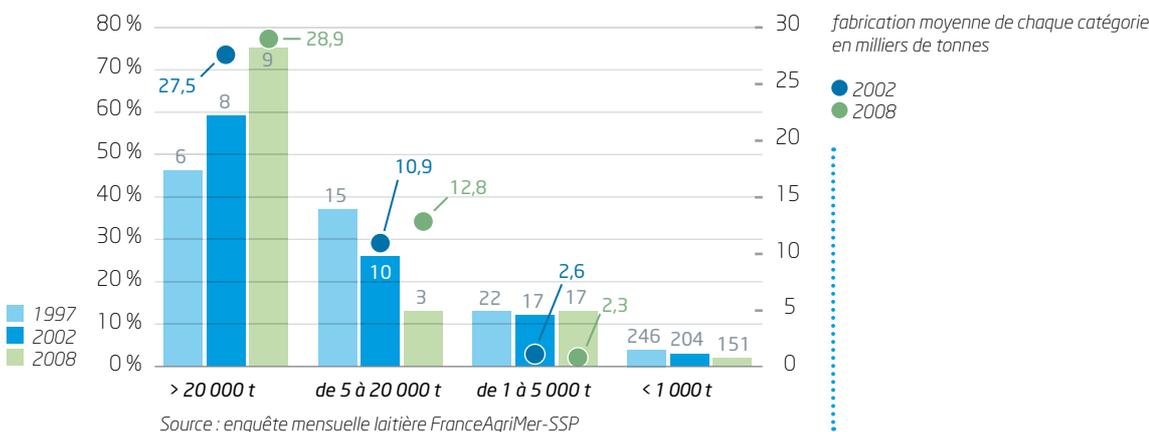
- Les trois premiers groupes réalisent 55 % de la production sur huit sites (46 % en 2002) : Lactalis, Sodiaal/Entremont Alliance, Laita (y compris Uclab). Ils ont réalisé une concentration industrielle sur la période : la production moyenne de leurs sites a augmenté de 43 % alors que le volume de fabrication n'a augmenté que de 11 %. Une restructuration a eu lieu : la création de Beuralia regroupant les outils d'Entremont Alliance et de Sodiaal qui a entraîné l'importante croissance de la part des trois premiers groupes.

Les dix premiers groupes réalisent 83 % de la production, ce qui est une part stable depuis 2002. Outre les précédents, on trouve de grands groupes laitiers (Bongrain, Glac, Eurial, Isigny Sainte Mère), mais aussi des sociétés plus spécialisées dans la fabrication de beurre (Fléchar, Coopérative beurrière VPM, Sill). Entre 2002 et 2008, l'évolution de la production est variable selon les groupes : quatre d'entre eux ont connu une croissance à au moins deux chiffres alors que quatre autres ont diminué leurs productions.

Une centaine de petits ateliers représentent 17 % de la production. Cette production est toujours assurée par de nombreuses entreprises régionales pour une consommation locale. Elle reste une production peu concentrée par rapport à d'autres familles de produits.

Poursuite de la concentration industrielle et grand nombre de petits outils

Part de production et nombre de sites *beurre* selon la taille



- Entre 2002 et 2008, la production est de plus en plus assurée par des sites de grande taille. Les neuf sites de plus de 15 000 t assurent 75 % de la production en 2008, pour 59 % en 2002. Les trois plus gros sites français produisent plus de 30 000 t par an. Les sites de plus de 5 000 t ont en moyenne connu une croissance de près de 2 points. Il y a de moins en moins de sites de taille intermédiaire (entre 5 et 20 000 t) : leur nombre a été divisé par cinq depuis 1997. Par contre, les sites entre 1 000 t et 5 000 t se maintiennent.



Le beurre



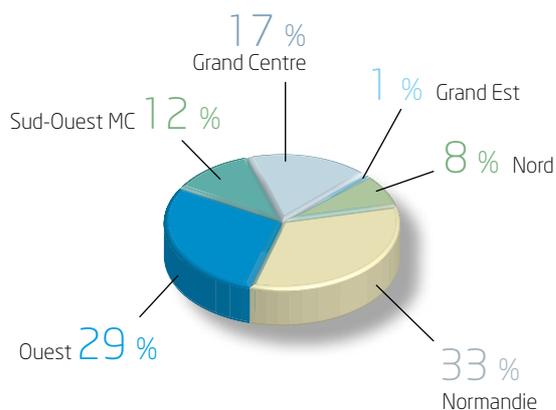
Deux tiers de la production concentrés dans le Grand Ouest

- La production concerne principalement les régions de l'Ouest de la France.

La Normandie concentre 33 % des fabrications avec dix sites et a connu une croissance de 9 %. Le deuxième bassin est l'Ouest avec 29 % de la production sur 15 sites. Le bassin du Nord avec trois sites représente 8 % de la production et a connu une croissance importante (64 %).

Le Grand Est ne représente que 1 % de la production, mais détient toujours un nombre élevé de petits sites. Cette région a 58 % des sites de fabrications.

Beurre 2008



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer-SSP

Beurre concentré

- Les fabrications de beurre concentré (MGLA et butteroil), en 2008, sont de 75 000 t, en diminution de 12 %. Elles ne concernent que très peu d'opérateurs : six sites et cinq groupes en 2008. Les trois principaux sont Lactalis, Beuralia (Sodiaal/Entremont Alliance) et Fléchar.

La production se concentre dans trois bassins de collecte : l'Ouest, le Nord et la Normandie, presque à parts égales

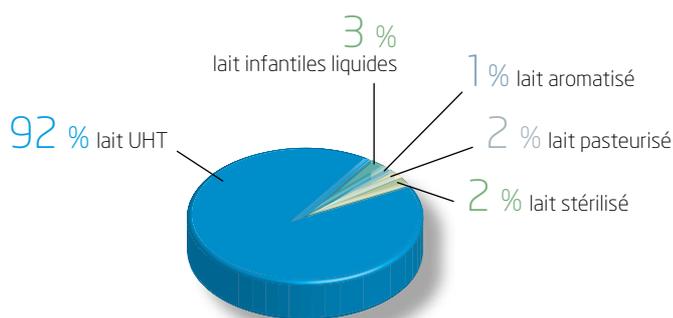


Baisse de la production

- Les fabrications, à hauteur de 3,7 milliards de litres, sont en baisse depuis 2002 (- 4 %).

Les fabrications sont dominées par le lait UHT (92 %). Les laits pasteurisés et stérilisés ne constituent que 4 % du total. Leur production a diminué de moitié entre 2002 et 2008.

Fabricants de lait conditionné en 2008 par type de lait



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer-SSP

Opérateurs : importante concentration sur la période

- Les trois premiers groupes réalisent 88 % de la production sur 26 sites (75 % en 2002 sur 29 sites) : Sodiaal (associé avec Orlait et à la Prospérité Fermière 3A et Eurial dans Candia), Lactalis et Glac. Entre 2002 et 2008, Sodiaal a pris progressivement le contrôle de la structure de commercialisation Orlait, ce qui lui permet de renforcer ses positions commerciales sur le marché du lait de consommation. Par ailleurs, Glac a repris l'activité lait de consommation du groupe Toury.

Cette concentration commerciale s'est accompagnée d'une concentration industrielle : pour les trois premiers groupes, la capacité moyenne de leurs sites a augmenté de 32 % alors que le volume de fabrications n'a augmenté que de 18 %.

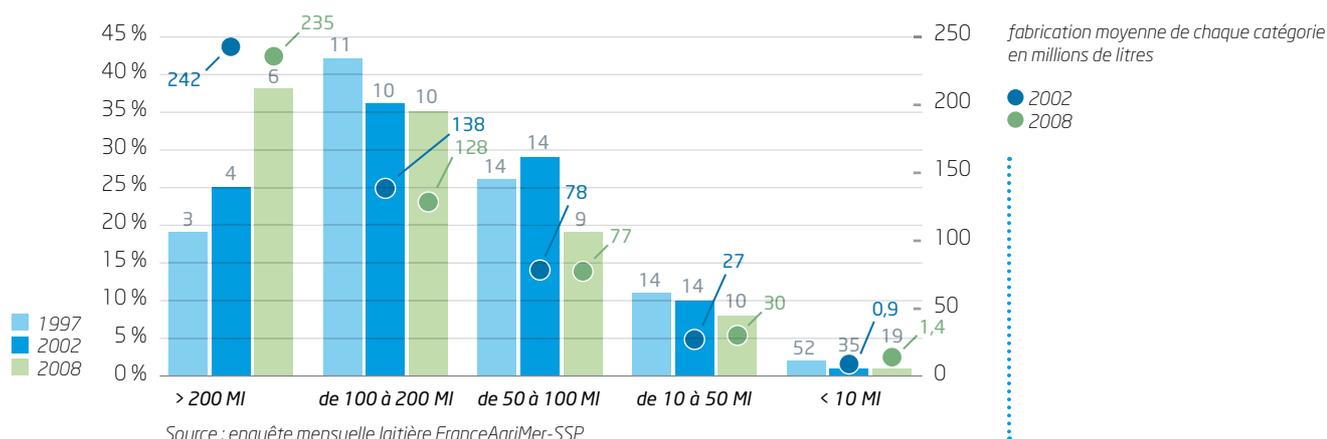
Les dix premiers groupes réalisent 98 % de la production sur 33 sites (89 % en 2002). Outre les précédents, on trouve notamment Intermarché (Laiterie Saint-Père), Danone, la Coopérative laitière de la région Lochoise, Alsace Lait, les Maîtres laitiers du Cotentin.

Une vingtaine de petits faiseurs se partagent les 2 % restant de la fabrication. Depuis 2002, une dizaine de groupes a arrêté cette production.

Le lait de consommation

Nombre de sites importants en progression

Part de production et nombre de sites de lait conditionné selon la taille



En 2008, la production est assurée par des sites de plus de 100 MI contre 61 % en 2002. Les sites de plus de 200 MI ont augmenté leur part de production au détriment des sites de moins de 100 MI.

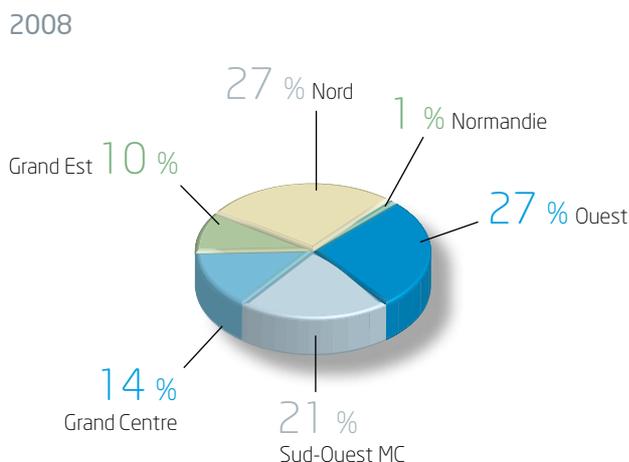
Entre 2002 et 2008, la diminution de 30 % du nombre de sites (de 77 à 54) est très supérieure à celle de la production (- 4 %). Les sites fermés sont principalement des petits sites, seuls deux d'entre eux de plus de 100 MI ont été fermés.

La progression des dix premiers sites est inégale. Les groupes ont choisi de concentrer leur production sur certains sites au détriment d'autres, même de grande taille.

Une production répartie sur tout le territoire

La production de lait conditionné concerne tous les bassins laitiers. Cependant, trois bassins sont plus spécialisés dans cette production : le Nord et le Centre, qui approvisionnent la région parisienne, et le Sud-Ouest avec l'agglomération de Toulouse et les débouchés vers l'Espagne. L'Ouest est également un gros producteur de lait conditionné en relation avec son niveau de production laitière.

La répartition régionale a peu évolué entre 2002 et 2008. Les bassins du Nord, du Centre et du Sud-Est ont augmenté de 2 points au détriment du Poitou-Centre et du Sud-Ouest.



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer-SSP

Les fromages au lait de vache

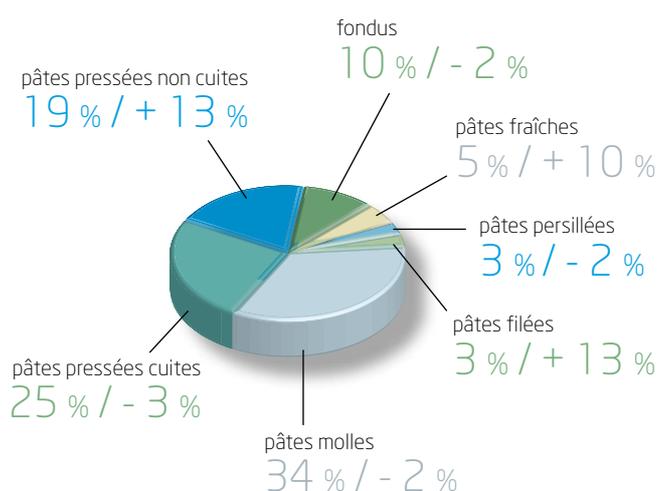


- Les déclarations enregistrées dans le cadre de l'enquête mensuelle laitière permettent de distinguer les fabrications par grandes familles de produits, avec le détail pour certains types de fromages.

Dans cette catégorie, les fromages frais du domaine de l'ultra-frais sont exclus, mais en revanche, les fromages fondus sont inclus.

Production en hausse

Les fabrications en 2008 s'élèvent à 1,28 million de tonnes, en hausse de 3 % depuis 2002



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer/SSP

- Dans cette étude, les trois familles les plus importantes seront examinées: les pâtes molles, les pâtes pressées cuites et les pâtes pressées non cuites.

La fabrication de fromages est un secteur hétérogène et encore atomisé. Les entreprises impliquées vont des grands groupes laitiers européens, aux fruitières et aux petits producteurs fermiers. En termes de produits, certaines productions sont très concentrées (emmental, camembert, brie...) et d'autres plus atomisées (pâtes pressées non cuites, spécialités à pâte molle, comté...)

➤ Les fromages pâtes molles



- Les fabrications de pâtes molles sont en légère baisse depuis 2002 (- 2 %) et sont proches de 440 000 tonnes. Cette baisse est due aux fabrications de camemberts en diminution de 12 %. Les fabrications de bries et coulommiers se maintiennent, alors que celles des autres pâtes molles sont en progression de cinq points..

Opérateurs : secteur globalement peu concentré

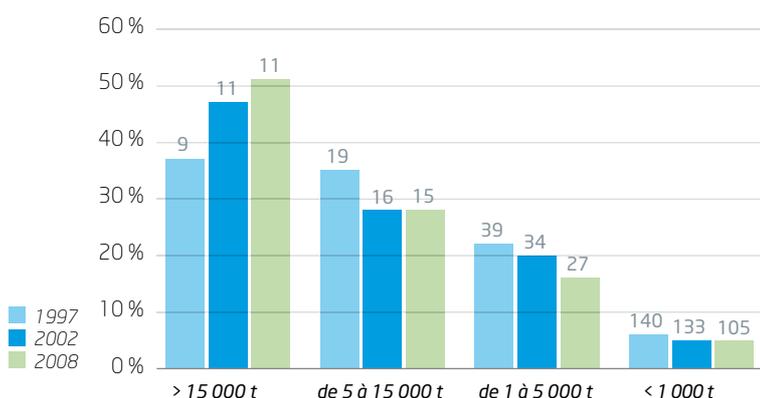
- Les trois premiers groupes réalisent 69 % de la production sur 32 sites (65 % en 2002 sur 80 sites) : Lactalis, Bongrain-Sodiaal, Ermitage. On note en 2008 la création de la joint-venture Compagnie des Fromages & RichesMonts entre la Compagnie des Fromages du groupe Bongrain et l'activité fromages de Sodiaal. De plus, les deux premiers groupes ont opéré une restructuration industrielle importante en fermant neuf sites. Pour les trois premiers groupes, la production moyenne de leurs sites a augmenté d'un tiers alors que le volume de fabrications n'a augmenté que de 3 %.

Les dix premiers groupes réalisent 85 % de la production, ce qui représente une part stable depuis 2002. Outre les précédents, les premiers groupes sont : Laita, Glac, Fromageries Henri Hutin, Ets Chavegrand, Fromagerie Milleret et 3A. Entre 2002 et 2008, l'évolution de la production est très variable selon les groupes : quatre d'entre eux ont connu une croissance à 2 chiffres alors que la production en moyenne est en légère baisse de 1 %. Le leader a diminué sa production en France.

De petits opérateurs coexistent avec les grands, et réalisent 15 % de la production.

Agrandissement de la taille moyenne des outils

Part de production *et* nombre de sites *pâtes molles* selon taille



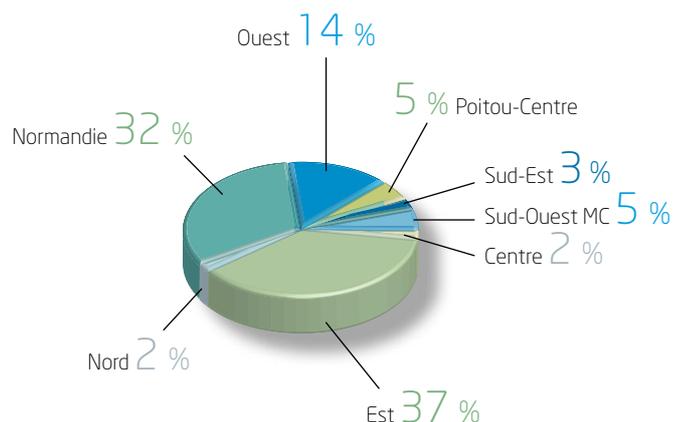
Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer-SSP

- Entre 2002 et 2008, la production est de plus en plus assurée par des sites de grande taille. Les 11 sites de plus de 15 000 t assurent 51 % de la production en 2008, contre 47 % en 2002. Les trois plus gros sites français produisent plus de 20 000 t par an. Ils ont connu une croissance importante (+ 27 % en moyenne, contre - 2 % pour l'ensemble des sites durant cette période).



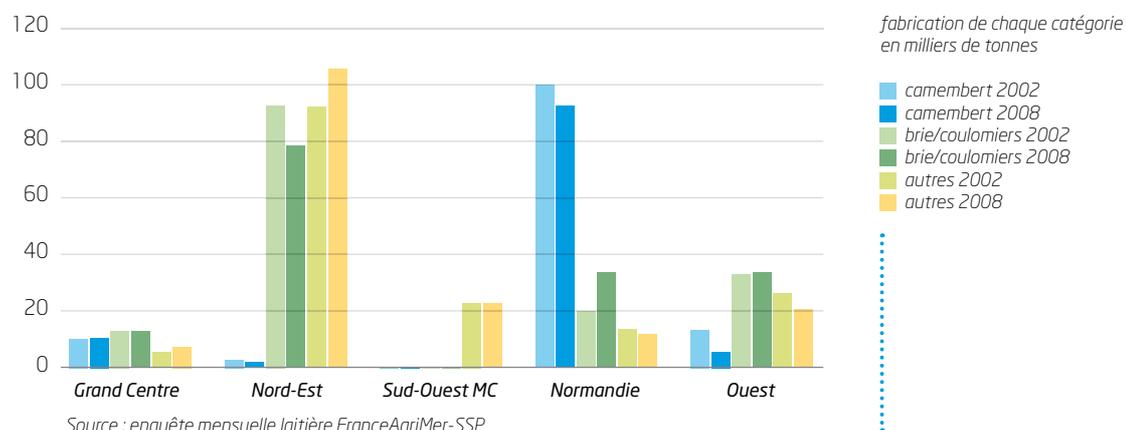
Majorité de la production en Lorraine et en Basse-Normandie

• Les sites de production de pâtes molles sont répartis sur l'ensemble du territoire. Les fabrications les plus importantes se situent principalement en Basse-Normandie (31 % de la production et 20 sites) et en Lorraine (28 % de la production et 15 sites).



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer-SSP

Répartition par bassins de la production de *pâtes molles* par type de fromages



• Les différents bassins laitiers ne sont pas spécialisés dans les mêmes types de fromages. Le Nord-Est produit peu de camembert. Il maintient sa part de fabrication en compensant la diminution de fabrication de brie et de coulommiers par d'autres types de fromages à pâtes molles. La Normandie est évidemment spécialisée dans le camembert, mais progresse (+ 69 %) dans la catégorie brie/coulommiers. L'Ouest produit principalement des bries/coulommiers et le Sud-Ouest Massif central est spécialisée dans les autres pâtes molles.

Les fromages pâtes pressées cuites



- Les fabrications de pâtes pressées cuites se maintiennent depuis 2002 autour de 323 000 tonnes. L'emmental, qui représente 79 % de la production, est en baisse depuis 2002 (- 1 %). Par contre, les fabrications de fromages sous appellations d'origine, Comté et Beaufort, qui représente 17 % de la production sont dynamiques (+ 6 %).

Emmental

Opérateurs : grande concentration de la production

- L'emmental est une production concentrée bien qu'elle concerne 24 groupes sur 34 sites industriels. Les trois premiers groupes réalisent 81 % de la production (75 % en 2002) : Entremont Alliance, Lactalis et Laita sur dix sites. Sur la période, les deux premiers groupes ont une importante restructuration industrielle : leur nombre de sites a diminué de moitié.

Les dix premiers groupes réalisent 98 % de la production (95 % en 2002), parmi lesquels on trouve, outre les trois premiers déjà cités : des opérateurs de l'Est (Ermitage, Fromageries de Blâmont, de Leyment, Chabert, Ets Mulin, Laiterie Etrez-Baupont) et le groupe 3A.

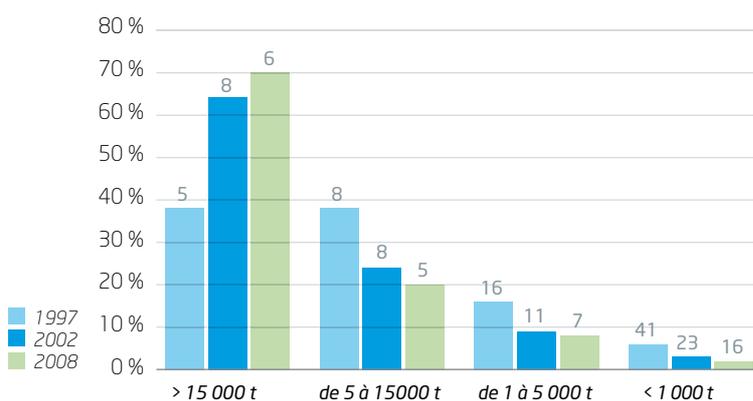
Entre 2002 et 2008, l'évolution de la production est variable selon les groupes. Quatre d'entre eux ont connu une importante croissance : Laita, Ermitage, Fromageries de Blâmont et de Leyment.

La concentration de la production sur quelques sites se poursuit

- On enregistre une diminution de près d'un tiers du nombre de sites entre 2002 et 2008 (50 à 34) alors que la production est stable. La diminution des sites touche l'ensemble des catégories.

Les six sites de plus de 15 000 t représentent 70 % de la production, alors que les seize sites de moins de 1 000 t ne font plus que 2 % de la production. Les trois sites les plus importants ont produit plus de 30 000 t en 2008. Ils représentent 44 % de la production et leurs tonnages ont augmenté de 73 % alors que la production française a diminué de 1 %.

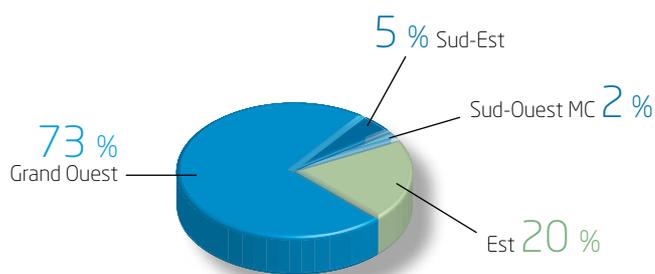
Part de production et nombre de sites *beurre* selon la taille



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer-SSP



La production est concentrée dans le Grand-Ouest



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer/SSP

- Les sites de production d'emmental sont principalement concentrés dans le Grand Ouest. Ils sont situés en Bretagne, avec 44 % de la production et cinq sites, contre huit en 2002, et en Pays de la Loire avec 29 % de la production et deux sites.

Entre 2002 et 2008, la production s'est déplacée des régions de l'Est à celles de l'Ouest, qui concentrent 73 % de la production. Les régions de l'Est ne représentent plus que 25 % en 2008, avec trois fois plus de sites que dans l'Ouest.

Comté

- Le Comté, avec une production de plus de 50 000 tonnes en 2008, est une appellation d'origine protégée (AOP) en croissance de 5 % depuis 2002.

La production est répartie entre de très nombreux sites (fruitières) et opérateurs.

Les trois premiers groupes réalisent 14 % de la production (13 % en 2002) : Lactalis, Fruitière du Massif Jurassien et Entremont Alliance sur sept sites. Ces trois groupes ont connu une croissance importante sur la période. Les dix premiers groupes ne réalisent que 24 % de la production (22 % en 2002).

Seulement quatre sites produisent plus de 1 000 t. Ils ont tous connu une progression de plus de 10 % sur la période.

En termes de commercialisation, la concentration est plus importante du fait des affineurs avec lesquels les fruitières travaillent pour l'affinage et la commercialisation. Le leader au plan commercial est le groupe Entremont Alliance.

Beaufort

- La production de Beaufort, deuxième AOP en pâtes pressées cuites, est de l'ordre de 4 500 tonnes en 2008, en progression de 13 % depuis 2002. La production est assurée par une quinzaine d'opérateurs. Les trois premiers réalisent la moitié des fabrications (stable depuis 2002) et un seul site a une production de plus de 1 000 t.

➤ Les fromages pâtes pressées non cuites

- Les fabrications de pâtes pressées non cuites sont en forte augmentation depuis 2002 (+ 13 %) proches de 244 000 tonnes. Ce type de fromages regroupe une grande diversité de produits. Le principal est la raclette (22 % des fabrications en 2008), en croissance de 24 % depuis 2002.

De très nombreux opérateurs

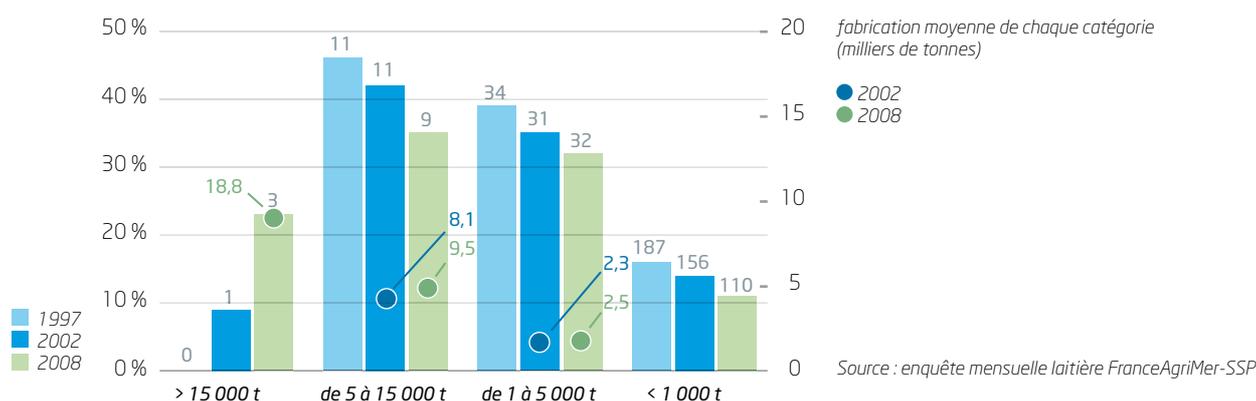
- Les trois premiers groupes réalisent 42 % de la production sur 19 sites (stable depuis 2002) : groupe Bel, Lactalis et Entremont Alliance.

Les dix premiers groupes réalisent 73 % de la production (68 % en 2002). Outre les précédents, les premiers groupes sont : la joint-venture formée par Bongrain et Sodial (Compagnie des Fromages & Riches Monts), Bongrain, 3A, Ermitage, Fléchar, les fromageries Charbert et fils et Verdannet. Entre 2002 et 2008, tous les groupes ont une production en croissance, mais les deux leaders ont diminué leur part dans la production.

Plus de 100 groupes produisent des PPNC, dont de très petites fromageries.

Pas de concentration industrielle, mais une croissance des sites intermédiaires

Part de production et nombre de sites *pâtes pressées non cuites* selon la taille

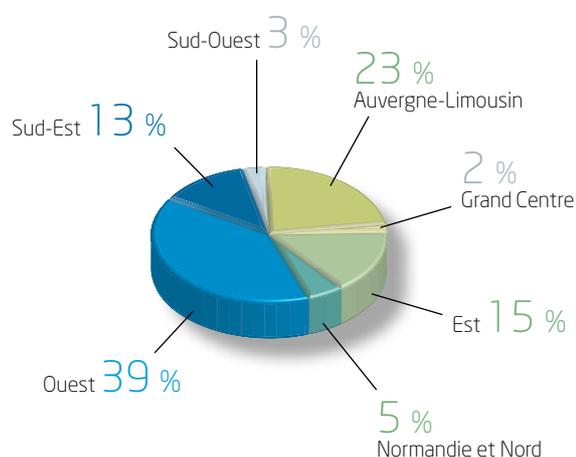


- Entre 2002 et 2008, des sites de plus de 15 000 t apparaissent en France. Ils assurent près d'un quart de la production en 2008. Cependant, la majorité de la production est assurée par des sites de taille moyenne. Le nombre de sites de plus de 1 000 t est stable depuis 2008 (45 contre 44). Les fermetures concernent surtout les sites de petite taille, mais ceux de 1 000 à 5 000 t réalisent toujours 11 % des fabrications.



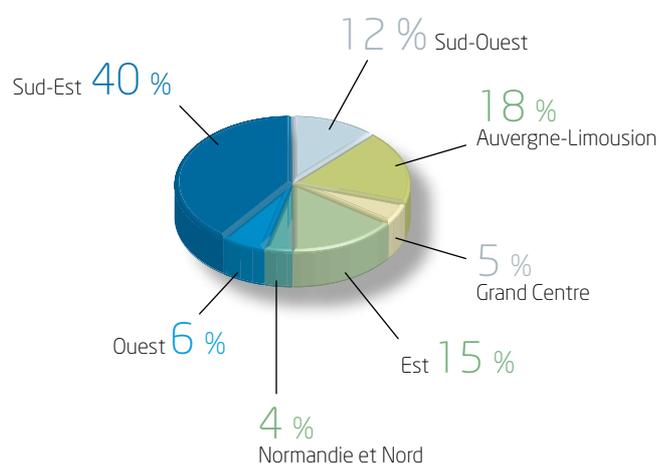
Majorité de la production dans l'Ouest et en Auvergne

Production



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer/SSP

Nombre de sites



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer/SSP

- Les sites de production de pâtes pressées non cuites sont répartis sur l'ensemble du territoire. Les fabrications les plus importantes se situent principalement dans l'Ouest, avec 39 % de la production et neuf sites, et en Auvergne-Limousin avec 23 % de la production et 27 sites. La taille moyenne des outils est très variable selon les régions : moins de 500 t dans le Sud-Ouest et plus de 10 000 t dans l'Ouest

Les produits ultra-frais

Évolution de la production

(en milliers de tonnes)	2002	2008	Évolution
Yaourts et laits fermentés	1 437	1 573	9 %
Desserts lactés frais	539	614	14 %
Total	1976	2 187	11 %

- Les fromages frais (petits suisses et fromages blancs), soit 576 000 tonnes en 2008, ne sont pas étudiés. Les fabrications, de plus de 2 millions de tonnes, sont en hausse de 11 % depuis 2002. Les yaourts et lait fermentés constituent près des trois quarts des fabrications de produits ultra-frais. Les desserts lactés frais sont plus dynamiques.

Opérateurs : une importante concentration sur la période

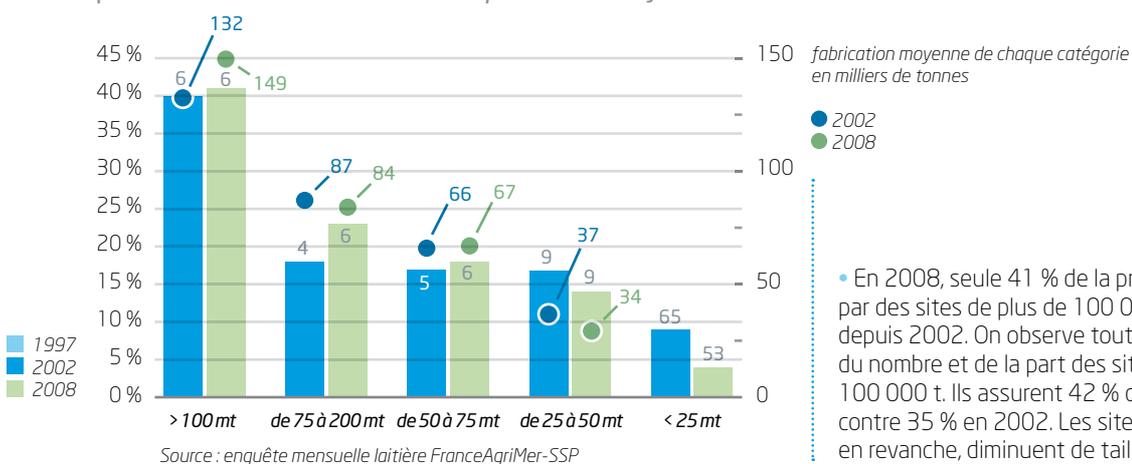
- Les trois premiers groupes réalisent 65 % de la production sur 20 sites (58 % en 2002) : Danone, Lactalis et Andros. La concentration est principalement due au partenariat sur les produits frais entre Lactalis et Nestlé en 2007. La société Lactalis Nestlé Ultra-frais est rattachée au groupe Lactalis, actionnaire majoritaire.

Cette production est très concentrée : les cinq premiers groupes réalisent 92 % de la production (84 % en 2002) et leurs parts de marché ont peu évolué.

Les dix premiers groupes réalisent 98 % de la production sur 41 sites (86 % en 2002). Outre les précédents, on trouve Senoble, Sodiaal/Yoplait, Laita, 3A, Intermarché, Sill et la laiterie Triballat. Une trentaine de petites entreprises se partagent les 2 % restant de la fabrication.

Peu de concentration industrielle sur la période

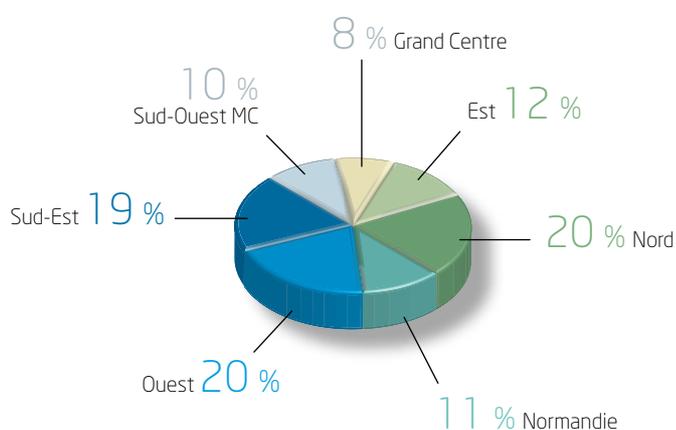
Part de production et nombre de sites des produits ultra-frais selon la taille



Entre 2002 et 2008, la diminution du nombre de sites est de 10 % (de 89 à 80). La production moyenne par site a donc augmenté de près d'un quart. Les sites fermés sont principalement des petits sites, seul un site de plus de 75 000 t a fermé.



Une production répartie sur tout le territoire

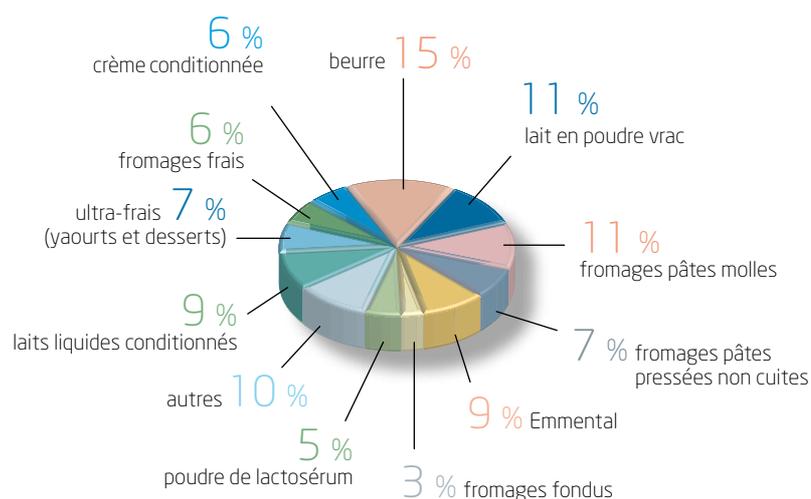


Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer/SSP

- La production de produits ultra-frais est répartie sur l'ensemble du territoire. Seuls les bassins laitiers Auvergne-Limousin et Poitou-Centre sont peu présents sur cette production. Les trois premiers bassins, l'Ouest, le Nord et le Sud-Est, ont chacun 1/5 de la production.

La répartition régionale a peu évolué entre 2002 et 2008. Seul le bassin laitier du Centre a augmenté sa production de 79 % avec la création d'une nouvelle usine en Eure-et-Loir par le groupe Andros.

Évolution des fabrications en France



• Le graphique ci-contre représente l'importance des produits étudiés en % de matière sèche utile collectée. Il n'y a **pas de production dominante** dans les fabrications laitières étudiées. Les fromages représentent un quart de la collecte, suivis par le beurre, les produits ultra-frais (dont les fromages frais), les poudres, le lait conditionné et la crème conditionnée.

Source : FranceAgriMer d'après données SSP, AFSSA

• Au vu du tableau de l'évolution des quantités produites, on observe, dans un contexte de stabilité de la collecte, **une légère diminution de la production de laits conditionnés. Les produits ultra-frais se développent sensiblement**, de même que les fromages à pâtes pressées non cuites qui représentent désormais les mêmes volumes que l'emmental, suivis dans une moindre mesure par la crème conditionnée.

	millions de litres ou milliers de tonnes	2002	2008	Évolution
Laits conditionnés		3 871	3 722	- 4 %
Ultra-frais		1 975	2 187	11 %
Crème conditionnée		330	355	8 %
Beurre		370	348	- 6 %
Lait en poudre		552	452	- 18 %
Fromages pâtes molles		446	438	- 2 %
Fromages pâtes pressées non cuites		210	244	16 %
Emmental		257	256	0 %
Fromages fondus		132	133	1 %
Poudre de lactosérum		610	626	3 %
Collecte (millions de litres)		22 950	23 090	1 %

Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer/SSP

La production de lait en poudre connaît la plus forte baisse (près de - 20 %) suivie par le beurre (- 6 %). La poudre de lait écrémé est toutefois un produit d'ajustement, dont les fabrications peuvent reprendre en période de déséquilibre importante entre l'offre et la demande, comme en 2009.



Évolution de la concentration commerciale

Part des principaux groupes dans les fabrications de produits laitiers et évolution de cette part entre 2002 et 2008

Fabrications	% des 3 premiers groupes			% des 10 premiers groupes		
	2002	2008	Diff.	2002	2008	Diff.
Laits conditionnés	75	88	13	89	98	9
Ultra-frais	58	65	6	86	98	13
Crème conditionnée	60	56	- 5	84	87	4
Beurre	46	55	9	82	85	3
Lait en poudre	40	53	13	83	94	11
Fromages pâtes molles	65	69	3	85	85	=
Fromages pâtes pressées non cuites	44	42	- 2	71	73	2
Emmental	75	81	6	95	98	3
Fromages fondus	89	87	- 2	99	99	=
Poudre de lactosérum	68	71	3	95	98	3

Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer/SSP

- Au niveau de la concentration « commerciale », on observe de grandes disparités selon les produits.

Trois productions avaient déjà fait l'objet d'une relative concentration commerciale en 2002, c'est à dire qu'elles étaient **commercialisées à plus 95 % par les dix premiers groupes : les poudres de lactosérum, les fromages fondus et l'emmental**. Les poudres de lactosérum sont des productions spécialisées dont le développement est relativement récent. Elles sont donc produites et commercialisées par peu d'intervenants. Pour l'emmental, la restructuration commerciale a eu lieu à la fin des années 90. **Les laits conditionnés, l'ultra-frais et le lait en poudre sont venus rejoindre ces familles de produits, en 2008, en termes de niveau de concentration commerciale. Cette évolution s'explique par des opérations de restructuration. Les restructurations commerciales survenues entre 2002 et 2008 ont donc concerné en priorité des produits dont les marchés étaient matures ou en régression, à l'exception de l'ultra-frais.**

Si on observe les parts de production commercialisées par les **trois premiers groupes**, on constate un renforcement notable de la concentration pour deux produits : **les laits conditionnés et l'emmental** sont désormais commercialisés à plus de 80 % par trois groupes. C'est également le cas pour les **fromages fondus** pour lesquels cette situation se vérifiait déjà en 2002. **La concentration commerciale ne semble donc pas arrivée à son terme et devrait se poursuivre dans les prochaines années.**

Évolution de la concentration industrielle

Part des principaux sites dans les fabrications de produits laitiers et évolution de cette part entre 2002 et 2008

Fabrications	part des 3 premiers sites (%)		part des 10 premiers sites (%)		% sites 2002 fermés 2008	% sites ouverts en 2008 / 2002	nb Sites
	2008	Diff.	2008	Diff.			
Laits conditionnés	21	1	55	7	30	4	54
Ultra-frais	24	3	57	2	18	8	80
Crème conditionnée	29	- 1	69	6	31	10	120
Beurre	35	8	79	15	30	4	121
Lait en poudre	21	1	53	17	31	14	41
Fromages pâtes molles	18	3	47	5	17	9	158
Fromages pâtes pressées non cuites	23	3	52	6	23	13	154
Emmental	44	13	88	15	40	8	34
Fromages fondus	65	3	95	1	23	23	26
Poudre de lactosérum	32	2	67	1	26	10	35

Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer/SSP

• Le **secteur le plus important** en termes de concentration industrielle reste, comme en 2002, celui des **fromages fondus** : 95 % de la production est fourni par les dix premiers sites et 65 % par les trois premiers sites. Sur la période 2002-2008, **des restructurations industrielles importantes** ont eu lieu pour l'**emmental** et le **beurre**, en lien avec les restructurations commerciales. Les dix premiers sites assurent pour ces produits, en 2008, plus de 79 % de la production. Les dix premiers sites en **poudres de lait** ont connu, bien que la production reste peu concentrée, une croissance supérieure à 20 % et produisent désormais 53 % de la production.

Les **fermetures de site** entre 2002 et 2008 ont concerné principalement les produits stables ou en régression : l'**emmental** a été la production la plus touchée, suivi par les poudres de lait, la crème conditionnée, le beurre et les laits conditionnés qui ont vu près d'**un tiers de leurs sites fermer**. Pour les laits conditionnés et le beurre, ces fermetures n'ont pas été suivies de création de nouveaux ateliers.

À l'inverse, la production de fromages fondus, déjà très concentrée en 2002, a maintenu le nombre des sites en activité mais enregistre le **plus fort taux de renouvellement sur la période (23 %)**. Deux autres productions ont connu de nombreuses mises en productions de sites : le lait en poudre et les pâtes pressées non cuites.

On observe par ailleurs que le **beurre, l'emmental et les poudres de lactosérum** sont produits en majorité dans de grandes usines. Par contre, pour les **poudres de lait**, ce sont les usines de **taille moyenne** qui dominent.



Évolution de la répartition des différentes productions par bassins

Répartition des fabrications par bassin en 2008

2008	Auvergne-Limousin	Centre	Est	Nord	Normandie	Ouest	Poitou-Centre	Sud-Est	Sud-Ouest
Laits conditionnés	4 %	8 %	1 %	27 %	1 %	27 %	6 %	10 %	17 %
Ultra-frais	0 %	7 %	12 %	20 %	11 %	21 %	1 %	19 %	10 %
Crème conditionnée	4 %	4 %	15 %	2 %	18 %	47 %	6 %	3 %	3 %
Beurre	12 %	1 %	1 %	8 %	33 %	29 %	16 %	1 %	0 %
Lait en poudre	0 %	0 %	0 %	25 %	8 %	54 %	4 %	3 %	4 %
Fromages pâtes molles	1 %	2 %	38 %	2 %	32 %	14 %	5 %	3 %	4 %
Fromages PPNC	23 %	0 %	15 %	0 %	5 %	39 %	2 %	13 %	3 %
Emmental	2 %	0 %	20 %	0 %	0 %	74 %	0 %	5 %	0 %
Fromages fondus	0 %	0 %	60 %	1 %	5 %	20 %	0 %	13 %	0 %
Poudre de lactosérum	4 %	3 %	23 %	1 %	12 %	36 %	12 %	7 %	2 %
Collecte	4 %	2 %	14 %	10 %	14 %	35 %	7 %	8 %	7 %

Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer/SSP

Évolution de la part de chaque bassin pour les différentes fabrications entre 2002 et 2008

fabrications	Auvergne-Limousin	Centre	Est	Nord	Normandie	Ouest	Poitou-Centre	Sud-Est	Sud-Ouest
Laits conditionnés	0	2	- 1	2	0	1	- 3	2	- 4
Ultra-frais	0	3	0	- 1	- 1	1	0	- 1	- 1
Crème conditionnée	1	1	0	1	0	2	1	- 3	- 4
Beurre	2	0	- 7	3	6	- 2	2	- 1	- 2
Lait en poudre	0	0	- 1	0	1	- 3	1	1	1
Fromages pâtes molles	0	1	1	0	2	- 3	0	0	0
Fromages PPNC	0	- 2	3	0	0	5	- 1	- 2	- 2
Emmental	0	0	- 2	0	0	5	0	- 3	0
Fromages fondus	- 1	0	1	1	1	- 1	0	- 1	0
Poudre de lactosérum	- 1	0	- 2	1	- 2	7	0	- 1	- 3
Collecte	0	0	0	0	- 1	2	0	0	- 1

Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer/SSP

• Au niveau de la répartition régionale, **la zone du Grand Ouest (Ouest et Normandie) a un rôle prédominant** : elle est le principal producteur de l'ensemble des fabrications étudiées, exception faite des fromages fondus. En dehors de l'Ouest, l'étude de la répartition des productions par bassin laitier permet de dégager des spécialités. L'**Est** a une production importante de fromages (fondus, pâtes molles, emmental et pâtes pressées non cuites). Le **Nord** est un intervenant important pour le lait conditionné, le lait en poudre et les produits ultra-frais. La **Normandie** est spécialisée dans le beurre, les fromages à pâtes molles et dans une moindre mesure la crème. L'**Auvergne-Limousin** est un acteur important dans la production de fromages à pâtes pressées non cuites, le **Sud-est** pour les produits-ultra-frais, le **Sud-Ouest** pour le lait conditionné et le **Poitou-Centre** pour le beurre.

Suivant en cela les évolutions de la collecte, la prédominance du bassin laitier de l'**Ouest** s'est renforcée sur la période 2002-2008 notamment en poudre de lactosérum, en pâte pressées non cuites et en emmental.

Le bassin laitier de l'**Ouest** détient désormais 74% des fabrications d'emmental, celui de l'**Est** n'en détenant plus que 20%. Il convient également de noter sa forte progression en poudre de lactosérum, produit pour lequel l'écart s'est accru avec l'**Est**, 2ème producteur, et en fromages à pâtes pressées non cuites, en croissance dans l'**Ouest** et l'**Est** et en baisse dans le **Sud** et le **Centre** de la France. L'**Ouest** est ainsi la seule région qui a connu de telles évolutions pour ces productions en fort développement au plan national, mis à part l'emmental. La **Normandie** a renforcé sa spécialisation en beurre. Elle détient, en 2008, 33 % des fabrications. Le **Sud-Ouest** perd des points en crèmes et laits conditionnés.



- Entre 2002 et 2008, **le principal mouvement est le renforcement de l'Ouest**, bassin dominant dans les principales fabrications, notamment la production de fromages industriels (emmental et pâtes pressées non cuites) et du co-produit associé qu'est la poudre de lactosérum.

Sur cette même période, la concurrence sur le marché des produits laitiers et notamment sur les marchés matures ou en régression, s'est accrue, engendrant plusieurs restructurations. Des opérations d'achats ou de fusion ont renforcé la part des dix principaux groupes dans toutes les productions. **Cependant, la transformation laitière française reste un secteur avec de nombreux groupes de taille moyenne.** Les trois premiers groupes ne sont particulièrement prédominants (plus de 80 % de part de marché) que dans trois productions à faible valeur ajoutée : les laits conditionnés, les fromages fondus et l'emmental.

Entre 2002 et 2008, la concentration industrielle s'est poursuivie avec la fermeture de nombreux petits sites et **a accompagné la restructuration commerciale pour le beurre et l'emmental. Elle reste néanmoins encore modérée** puisque seules trois fabrications sont produites à 80 % par les dix premiers sites.

