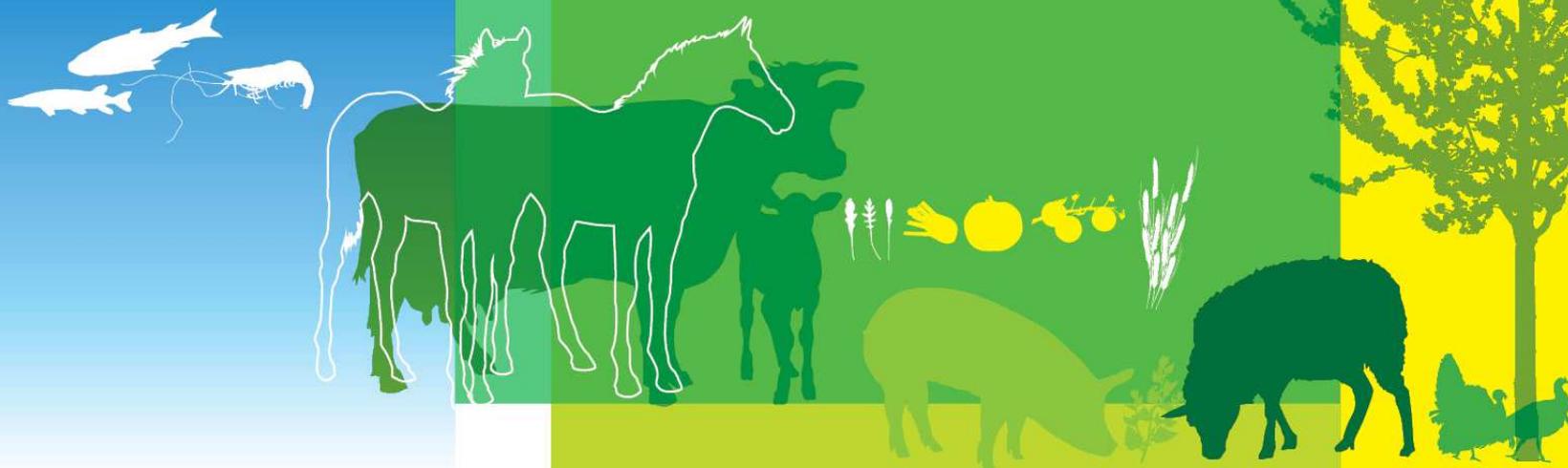


# Conseil Spécialisé Filières Laitières

## La transformation laitière française : état des lieux et restructuration

21 juin 2016

Montreuil



# Introduction

## Objectifs :

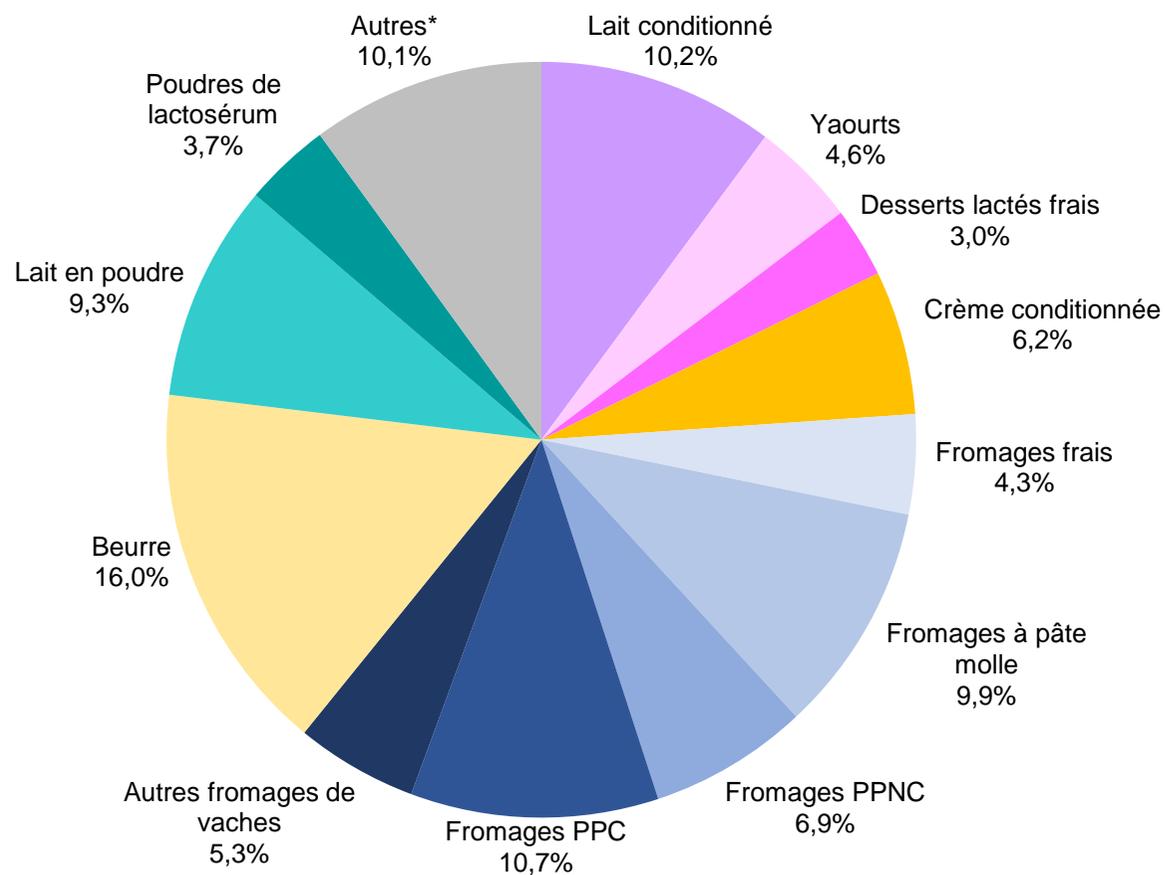
- ✓ dresser un état des lieux de l'activité de transformation laitière en France, en 2014
- ✓ présenter les évolutions avec les années 2002 et 2008 (données diffusées lors de la précédente étude)

**14 produits étudiés** (produits bios inclus)  
Hors lait de chèvre et de brebis

**Source :** enquête mensuelle laitière, données agrégées pour l'année 2014

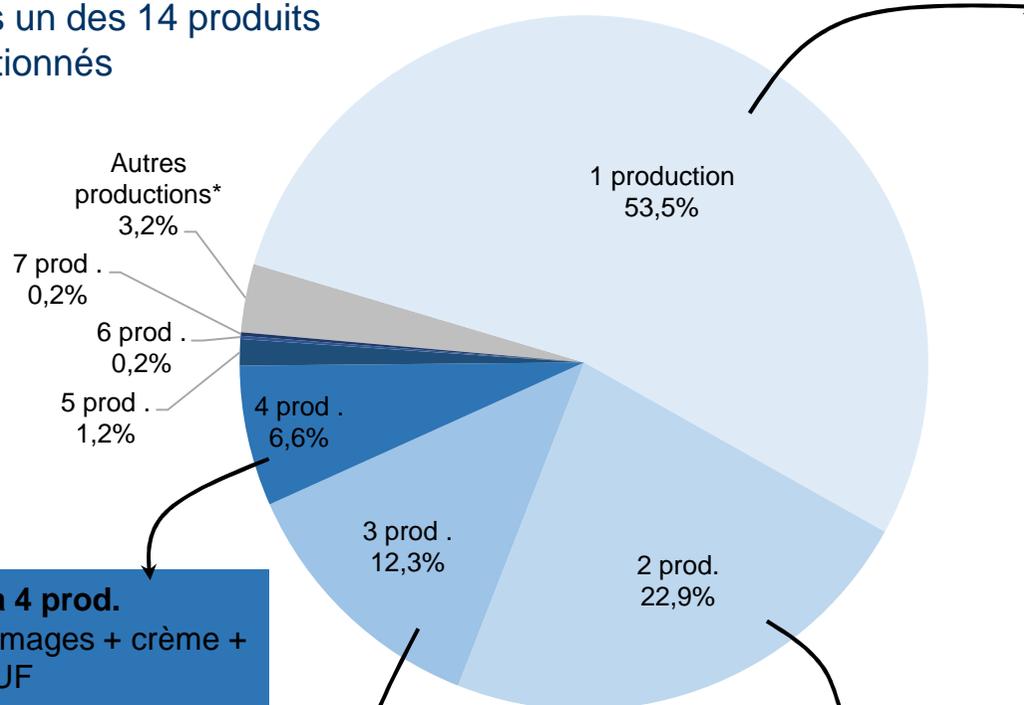
Données individuelles d'environ 900 établissements, rattachés à leur groupe d'appartenance (sauf joint-venture et exception)

Répartition des fabrications de produits laitiers en MSU  
(données 2014)



# Analyse générale des sites industriels

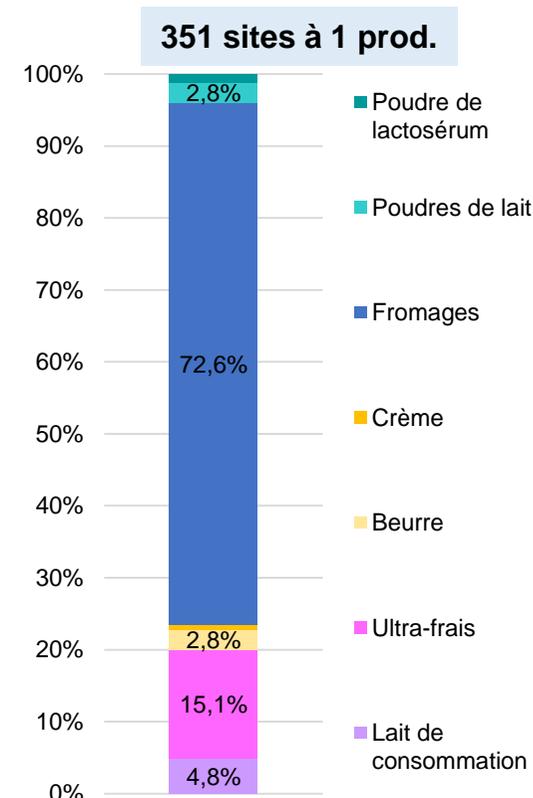
656 établissements fabriquant au moins un des 14 produits sélectionnés



**43 sites à 4 prod.**  
72 % : fromages + crème + beurre + UF

**81 sites à 3 prod.**  
81 % : fromages + 2 autres : crème et beurre, crème et UF, beurre et UF

**150 sites à 2 prod.**  
68 % : fromages + autre : UF, crème ou beurre  
21 % : crème + autre : UF, lait ou beurre  
11 % : poudres + autre : surtout poudre de lactosérum





# Plan de la présentation

- ✓ Le niveau de spécialisation des sites industriels
  - ➔ part des fabrications pour chaque sous-produit d'une même famille
  
- ✓ La restructuration industrielle
  - ➔ évolution du nombre de sites selon la taille des sites
  - ➔ évolution des volumes produits selon la taille des sites
  
- ✓ Le niveau de concentration des groupes laitiers
  - ➔ Top 3 et top 10 : ce qu'ils représentent en volumes de produits fabriqués
  
- ✓ La répartition géographique de la production
  - ➔ part des volumes fabriqués et répartition des sites industriels par bassin
  - ➔ importance relative des fabrications par bassin



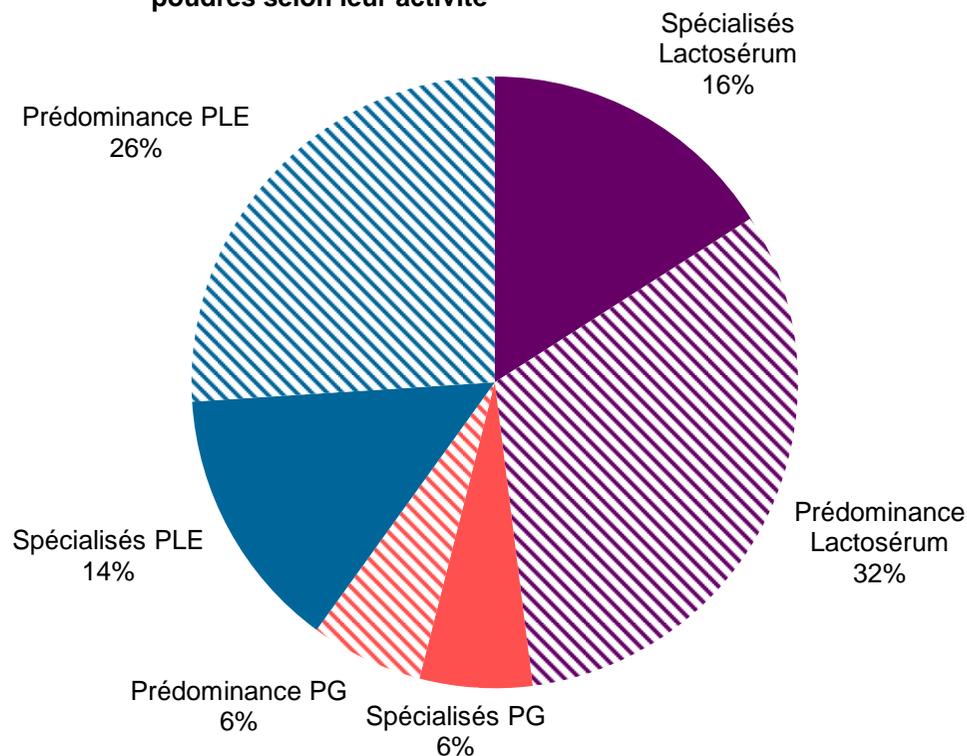
# Le niveau de spécialisation des sites industriels

Part des volumes fabriqués pour chaque sous-produit d'une même famille sur un site industriel

*Exemples : crèmes / poudres de lait*

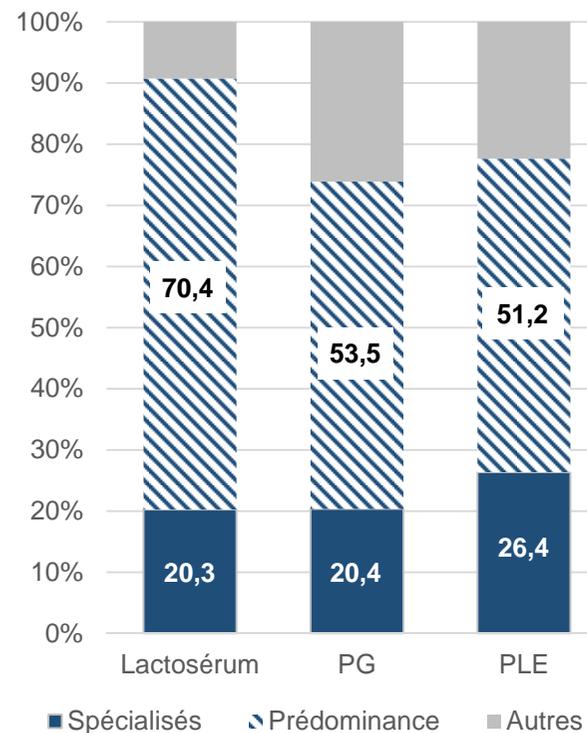
# La spécialisation des sites de fabrication de poudres de lait

Répartition du nombre de sites fabriquant des poudres selon leur activité



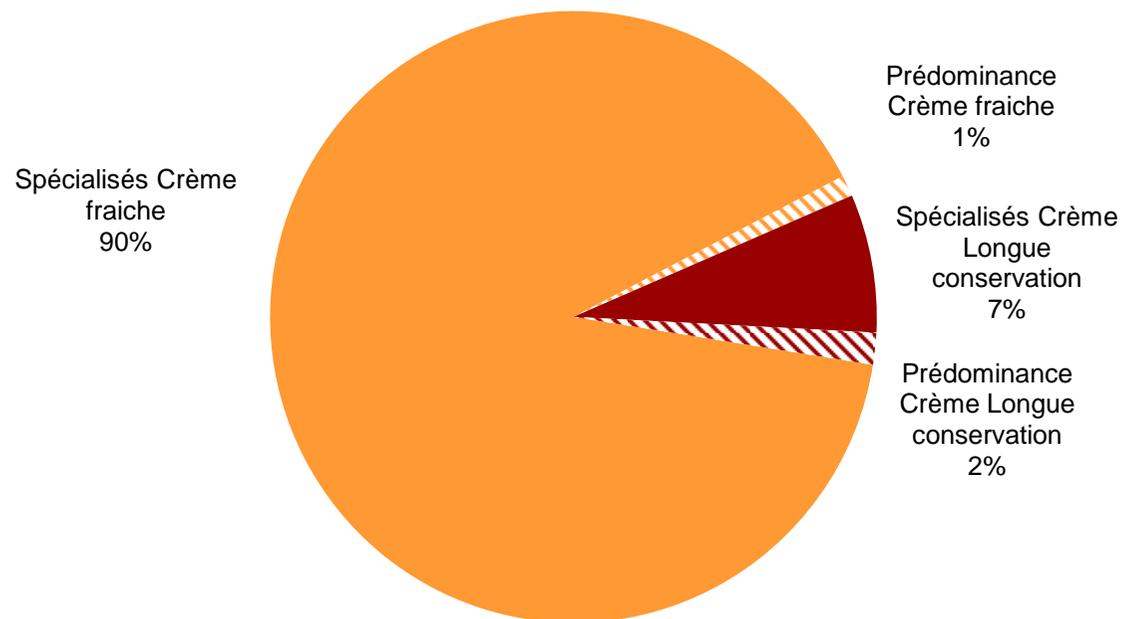
Sur 50 sites fabriquant des poudres :  
 ✓ 18 sites spécialisés  
 ✓ 32 sites à prédominance sur un type de poudre (> 50% des volumes)

Volumes produits selon l'activité des sites



# La spécialisation des sites de fabrication de crèmes

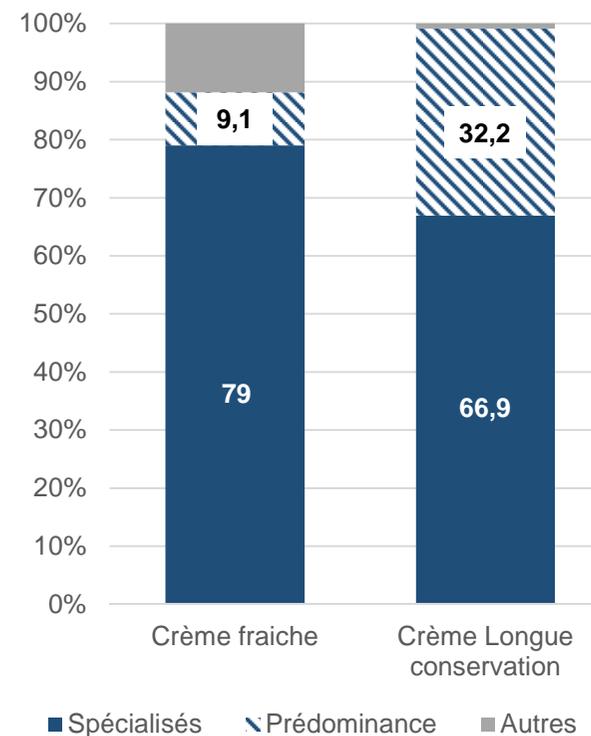
Répartition du nombre de sites fabriquant des crèmes selon leur activité



Sur 178 sites fabriquant des crèmes :

- ✓ 173 sites spécialisés
- ✓ 5 sites à prédominance sur un type de crème (> 50% des volumes)

Volumes produits selon l'activité des sites





# La restructuration dans l'industrie laitière française

Évolution du nombre de sites et des volumes produits selon la taille des sites  
*Exemples : poudres de lait écrémé / lait conditionné*

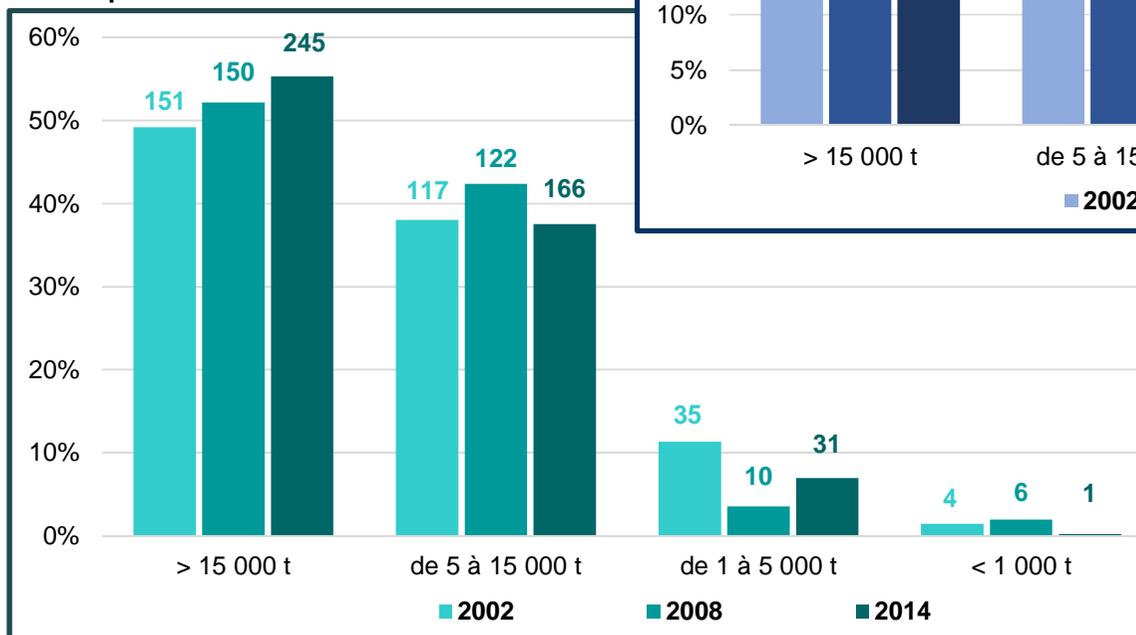
# La restructuration des sites de poudres de lait écrémé

## Poudres de lait écrémé

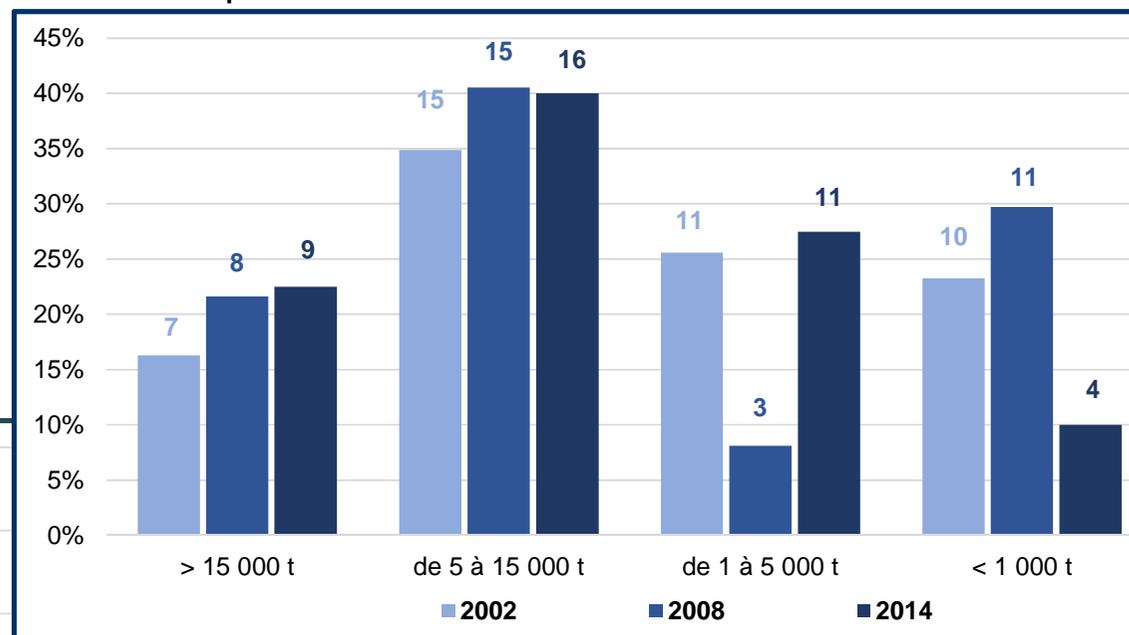
Fabrications totales (1 000 t) 443,19

Nombre de sites 40

### Part de production selon la taille



### Nombre de sites par taille

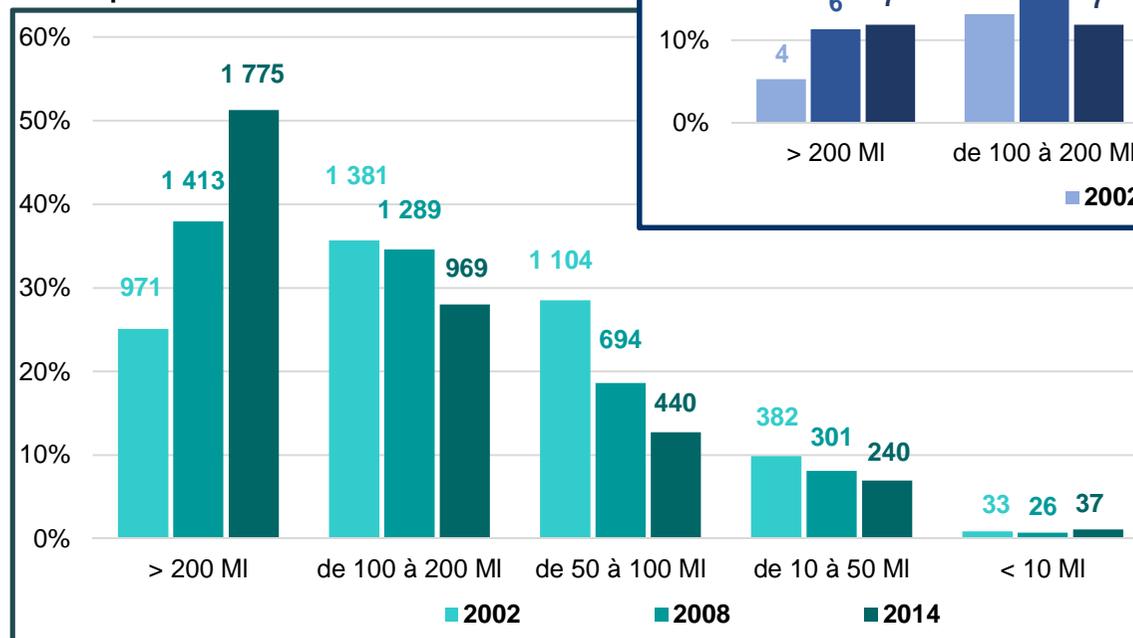


➤ Tendance à l'augmentation de la production moyenne des sites, que ce soit pour les plus gros ou les plus petits (qui ont de fait changé de catégorie).

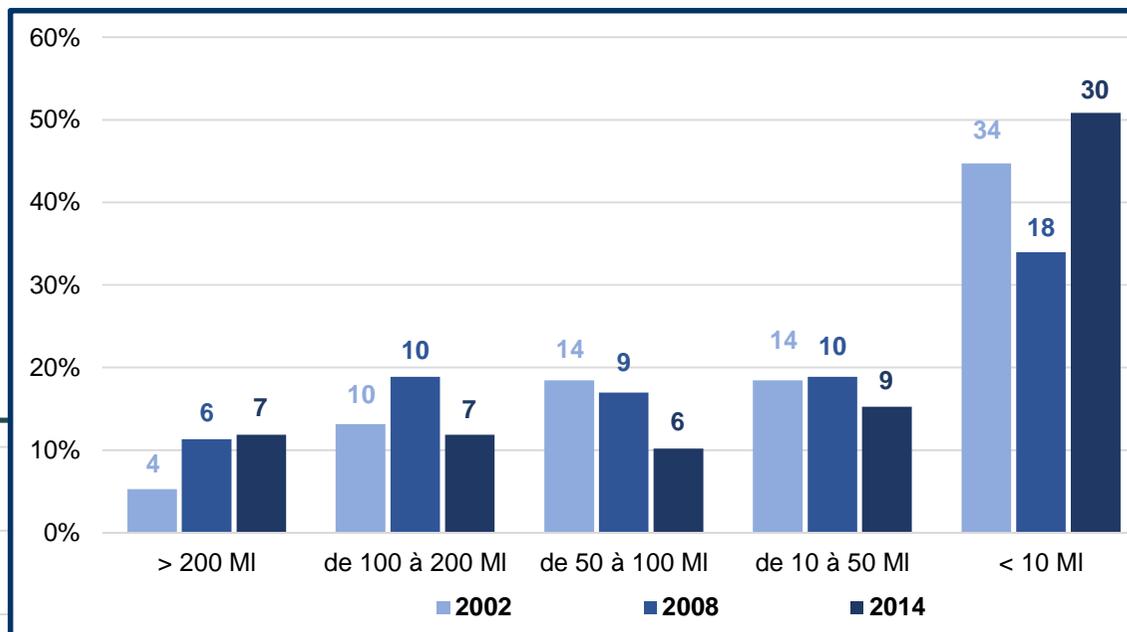
# La restructuration des sites de fabrication de lait conditionné

Lait conditionné	
Fabrications totales (million l)	3 460,43
Nombre de sites	59

Part de production selon la taille



Nombre de sites selon la taille



➤ Une augmentation de la production moyenne des sites déjà les plus grands en 2008, dont la production totale dépasse désormais 50 %.



# Le niveau de concentration des groupes laitiers

Principales réorganisations depuis 2008

Part du Top 3 / du Top 10 dans les fabrications totales nationales

## Les principales réorganisations entre 2008 et 2014



2011 : + prise de participation dans la société Délicelait

➡ *ingrédients laitiers pour IAA (PG)*

2014 : + fusion avec Coralys

➡ *crème fraîche (lait, beurre)*

+ reprise des parts de Senoble dans Senagral

➡ *ultra-frais (fromages blancs, yaourts), crème fraîche*



2013 : rapprochement avec Terra Lacta

+ ➡ *beurre, crème (longue conservation), fromages à pâte molle, poudres grasses, poudres de lait écrémé*

reprise de la Fromagerie Berthaut

+ ➡ *Époisses (PM)*

## Les principales réorganisations entre 2008 et 2014



2008 : + reprise de la Laiterie de Saint Malo

➡ *poudres grasses*

2014 : + acquisition du Petit Basque

➡ *ultra-frais*



2011 : + reprise d'Entremont Alliance

➡ *fromages PPC et PPNC*

et de sa filiale Eurosérum

➡ *poudres grasses, poudres de lactosérum*

2013 : + fusion avec la coop les Fromageries de Blamont

➡ *fromages PPC*

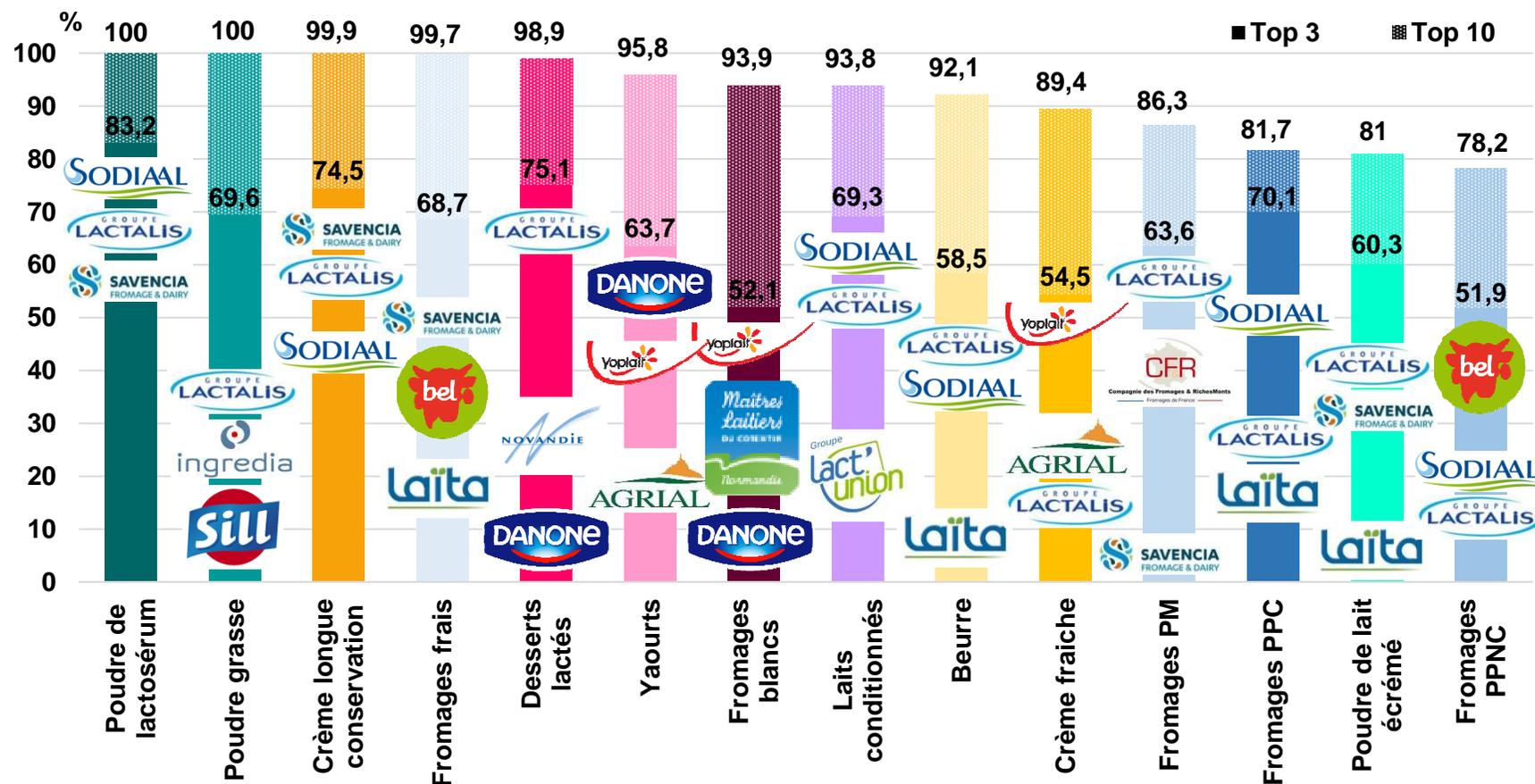
+ fusion avec le groupe coopératif 3A

➡ *fromages PPC et PPNC*

et avec sa filiale Bonilait

➡ *poudres grasses (IAA), poudres de lactosérum (alimentation animale)*

# Le niveau de concentration (en volumes) des groupes





# La répartition géographique de la production de produits laitiers

Part des volumes fabriqués et de la répartition des sites industriels par bassin laitier

*Exemples : beurre / yaourts*

Importance relative des fabrications par bassin

*Exemples : bassin Normandie / bassin Grand Ouest*

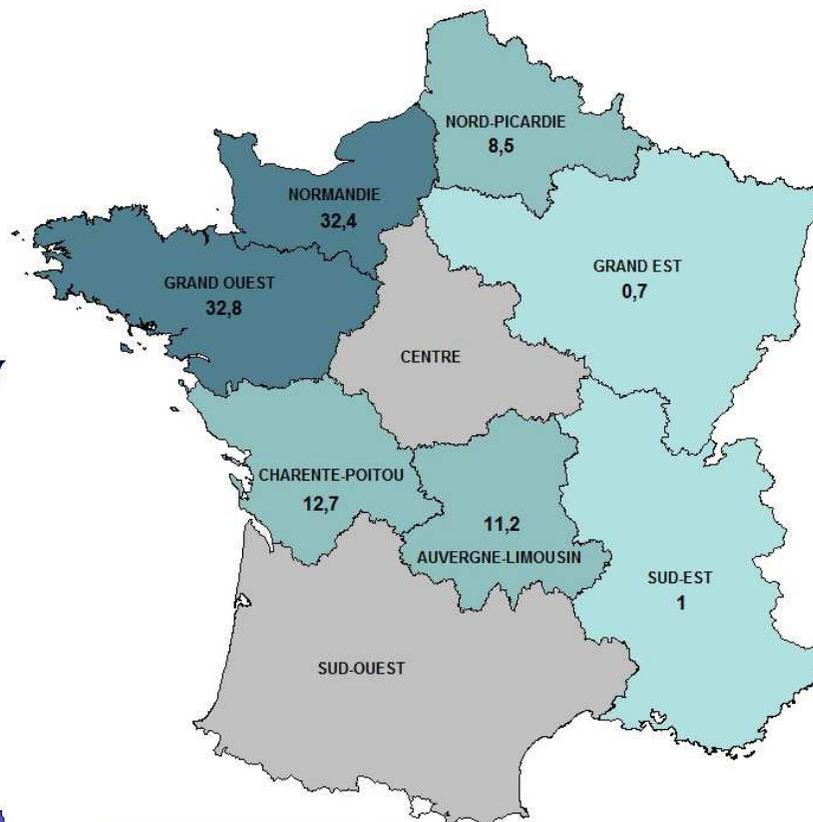
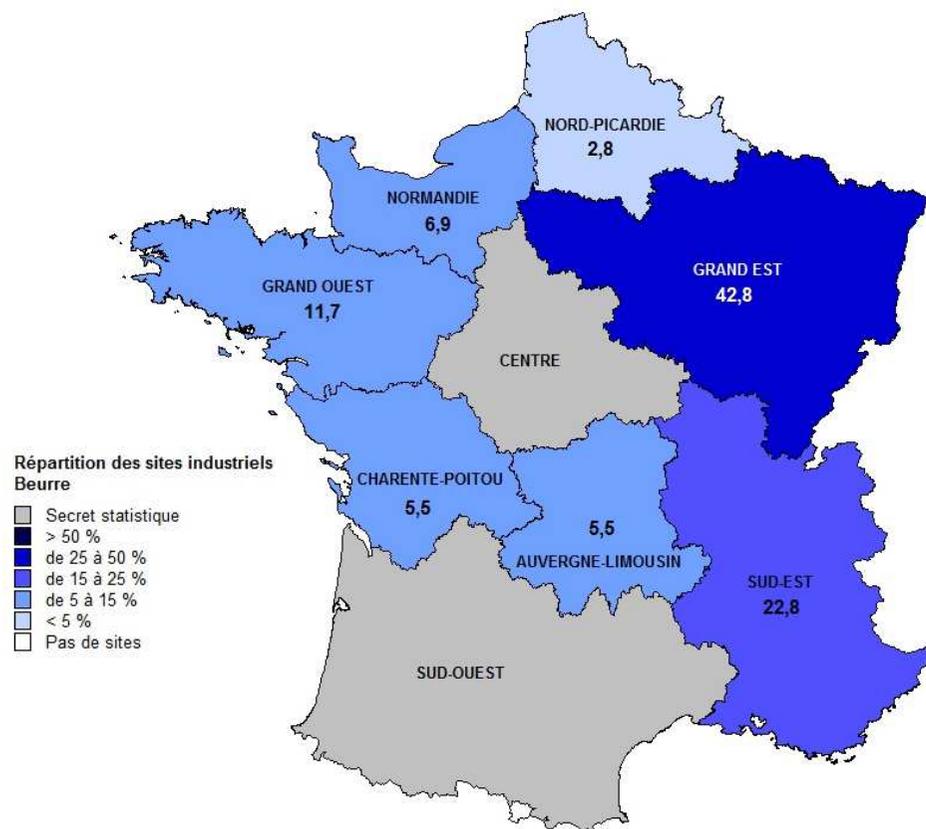
## La répartition des fabrications par bassin laitier

	Auvergne- Limousin	Centre	Charente- Poitou	Grand Est	Grand Ouest	Nord- Picardie	Normandie	Sud-Est	Sud-Ouest
<b>Livraison</b>	<b>5,2%</b>	<b>2,1%</b>	<b>5,6%</b>	<b>14,5%</b>	<b>33,7%</b>	<b>10,4%</b>	<b>14,7%</b>	<b>6,9%</b>	<b>6,9%</b>
Laits de consommation	5,5%	6,3%	1,4%	0,2%	32,6%	27,7%	0,8%	11,0%	13,7%
Ultra-frais	0,1%	6,2%	0,9%	15,5%	18,5%	15,0%	19,5%	14,8%	8,2%
<i>dont fromages blancs</i>	0,3%	2,1%	0,4%	29,1%	18,0%	0,2%	43,0%	6,4%	0,0%
<i>dont yaourts</i>	0,0%	8,3%		14,1%	18,5%	16,1%	12,6%	16,9%	11,6%
<i>dont desserts lactés</i>	s.	4,8%	s.	6,2%	18,8%	26,3%	14,8%	17,5%	7,2%
Beurre	11,2%	s.	12,7%	0,7%	32,8%	8,5%	32,4%	1,0%	s.
Crème conditionnée	0,3%	6,5%	9,2%	11,9%	31,9%	4,1%	31,3%	2,2%	2,6%
<i>dont crème fraîche</i>	0,1%	0,1%	6,7%	28,9%	27,8%	1,7%	30,4%	2,5%	1,9%
<i>dont crème longue conservation</i>	s.	s.	s.	s.	34,5%	5,7%	31,8%	s.	3,1%
Fromages									
<i>dont fromages frais</i>	0,1%			1,8%	18,9%		40,0%	9,7%	22,9%
<i>dont pâtes molles</i>	2,9%	0,3%	3,0%	39,1%	16,1%	1,1%	31,2%	2,9%	3,5%
<i>dont PPC</i>	s.			33,5%	60,1%	s.		4,5%	0,3%
<i>dont PPNC</i>	22,3%		0,8%	15,9%	41,8%	0,1%	2,5%	13,2%	3,5%
Poudre grasse			s.		59,0%	27,0%	10,0%	s.	s.
Poudre de lait écrémé	s.	s.	10,1%	s.	57,7%	17,0%	7,8%	s.	s.
Poudre de lactosérum	5,4%	s.	s.	20,3%	36,8%	s.	13,4%	s.	s.

# La répartition de l'industrie du beurre par bassin laitier

Part de la production par bassin

Répartition du nombre de sites par bassin



Répartition des sites industriels Beurre

- Secret statistique
- > 50 %
- de 25 à 50 %
- de 15 à 25 %
- de 5 à 15 %
- < 5 %
- Pas de sites

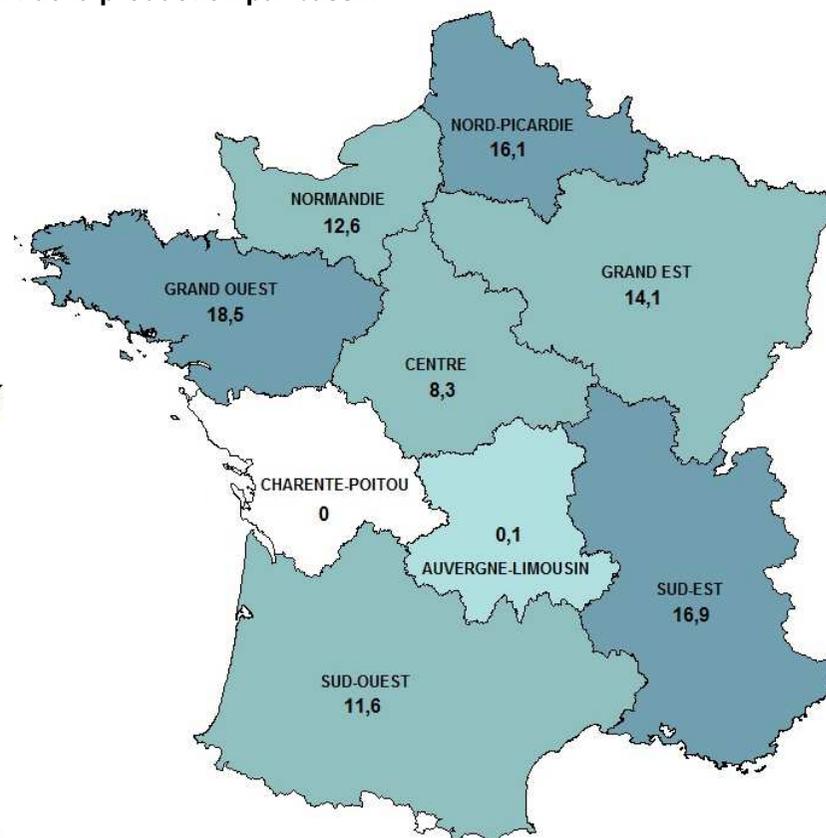
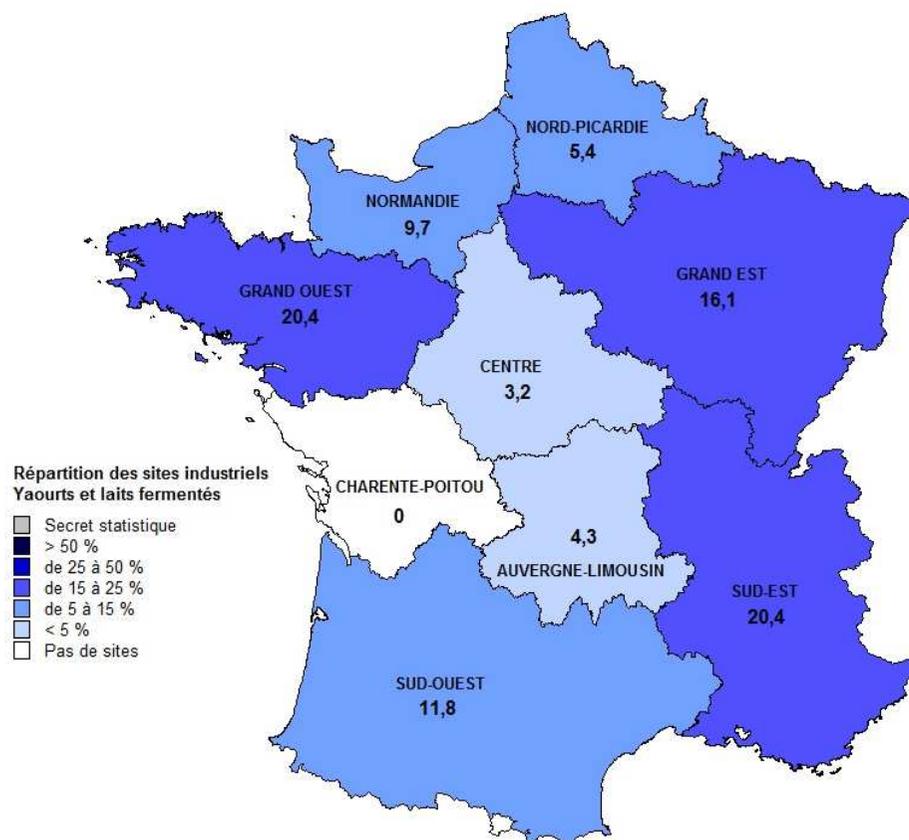
Proportion des fabrications nationales Beurre

- Secret statistique
- > 50 %
- de 25 à 50 %
- de 15 à 25 %
- de 5 à 15 %
- < 5 %
- Pas de sites

# La répartition de l'industrie des yaourts par bassin laitier

Part de la production par bassin

Répartition du nombre de sites par bassin



## La répartition des fabrications par bassin laitier

	Auvergne-Limousin	Centre	Charente-Poitou	Grand Est	Grand Ouest	Nord-Picardie	Normandie	Sud-Est	Sud-Ouest
<b>Livraison</b>	<b>5,2%</b>	<b>2,1%</b>	<b>5,6%</b>	<b>14,5%</b>	<b>33,7%</b>	<b>10,4%</b>	<b>14,7%</b>	<b>6,9%</b>	<b>6,9%</b>
Laits de consommation	5,5%	6,3%	1,4%	0,2%	32,6%	27,7%	0,8%	11,0%	13,7%
Ultra-frais	0,1%	6,2%	0,9%	15,5%	18,5%	15,0%	19,5%	14,8%	8,2%
<i>dont fromages blancs</i>	0,3%	2,1%	0,4%	29,1%	18,0%	0,2%	43,0%	6,4%	0,0%
<i>dont yaourts</i>	0,0%	8,3%		14,1%	18,5%	16,1%	12,6%	16,9%	11,6%
<i>dont desserts lactés</i>	s.	4,8%	s.	6,2%	18,8%	26,3%	14,8%	17,5%	7,2%
Beurre	11,2%	s.	12,7%	0,7%	32,8%	8,5%	32,4%	1,0%	s.
Crème conditionnée	0,3%	6,5%	9,2%	11,9%	31,9%	4,1%	31,3%	2,2%	2,6%
<i>dont crème fraîche</i>	0,1%	0,1%	6,7%	28,9%	27,8%	1,7%	30,4%	2,5%	1,9%
<i>dont crème longue conservation</i>	s.	s.	s.	s.	34,5%	5,7%	31,8%	s.	3,1%
Fromages									
<i>dont fromages frais</i>	0,1%			1,8%	18,9%		40,0%	9,7%	22,9%
<i>dont pâtes molles</i>	2,9%	0,3%	3,0%	39,1%	16,1%	1,1%	31,2%	2,9%	3,5%
<i>dont PPC</i>	s.			33,5%	60,1%	s.		4,5%	0,3%
<i>dont PPNC</i>	22,3%		0,8%	15,9%	41,8%	0,1%	2,5%	13,2%	3,5%
Poudre grasse			s.		59,0%	27,0%	10,0%	s.	s.
Poudre de lait écrémé	s.	s.	10,1%	s.	57,7%	17,0%	7,8%	s.	s.
Poudre de lactosérum	5,4%	s.	s.	20,3%	36,8%	s.	13,4%	s.	s.

# L'importance relative des fabrications par bassin

