

Laits

LES ÉTUDES



Les mutations de la transformation laitière française de 2010 à 2019

Analyse croisée des dynamiques
régionales et des évolutions par
famille de produits



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

Les mutations de la transformation laitière française de 2010 à 2019

*Analyse croisée des dynamiques régionales
et des évolutions par famille de produits*

Sommaire

Introduction.....	5
Méthodologie	5
Les principales évolutions dans le secteur de la transformation laitière entre 2010 et 2019	7
L'évolution des fabrications de produits laitiers de 2010 à 2019	8
L'évolution de la concentration des fabrications du top 3.....	9
Le poids des grands sites dans le total des fabrications.....	10
Le poids des régions dans les fabrications.....	10
Le mix-produit par région en 2019	12
Adéquation entre fabrication de produits finis et collecte de lait en 2010 et 2019.....	12
Pour aller plus loin.....	14
Fiches produits	15
Grille de lecture des fiches produits.....	17
Fiches régions	53
Grille de lecture des fiches régions	55

Introduction

Au cours des dix dernières années, la filière lait de vache a été soumise à plusieurs événements ayant perturbé les marchés. On peut notamment se souvenir de la surproduction de lait dans l'Union européenne suite à la suppression des quotas laitiers le 1^{er} avril 2015, qui a entraîné un besoin d'investissements dans certains outils de transformation pour accroître leurs capacités de séchage. Le scandale de la mélamine en Chine en 2008 a conduit à un développement de ses importations de poudre de lait infantile, auquel les opérateurs français ont répondu par une augmentation des fabrications. Plus récemment, la recherche d'une meilleure valorisation du lait exporté a été accompagnée d'investissements dans le secteur des fromages. L'offre est également largement dépendante de la demande des consommateurs français, en attente de produits sains, procurant aussi un moment de plaisir et toujours plus diversifiés, ce qui impose aux transformateurs d'innover constamment tout en créant de la valeur ajoutée.

Le secteur de la transformation laitière a ainsi largement évolué au cours des dix dernières années. L'objectif de la présente étude est de dégager les mutations survenues dans ce maillon aval de la filière lait de vache, qu'elles concernent les volumes fabriqués, le nombre de sites de transformation, le niveau moyen de production des sites ou leur localisation. Cette analyse inclut en effet une approche géographique de la production afin de mettre en évidence la diversité des dynamiques régionales et l'évolution, à cette échelle, de l'adéquation entre la production de lait et son utilisation dans les fabrications de produits finis.

Méthodologie

Source et données collectées

Toutes les données présentées dans cette étude sont issues de traitements faits par FranceAgriMer à partir des résultats de l'Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer. Cette enquête, non exhaustive, est menée auprès d'un peu moins de 900 établissements collectant du lait de brebis, de chèvre ou de vache et / ou fabriquant des produits laitiers en France. Les données utilisées proviennent d'une extraction de la base au 9 mars 2021. Il s'agit de données mensuelles, agrégées par année pour l'analyse et corrigées afin d'intégrer l'ensemble des fabrications nationales, en tenant compte des entreprises non enquêtées et de celles qui n'ont pas répondu à la date d'extraction.

Rupture de série en 2014

L'Enquête mensuelle laitière a été modifiée en 2014. Les modifications faites sur le questionnaire n'ont pas eu d'impact sur les produits et groupes de produits suivis : les données en volume sont donc cohérentes sur l'ensemble de la période étudiée (2010-2019). En revanche, compte tenu du changement de mode de déclaration, il existe une rupture sur le nombre de sites à partir de 2014. Auparavant, une entité pouvait faire une déclaration commune pour plusieurs sites, qui n'était comptabilisée que pour « 1 ». À partir de 2014, chaque site est traité individuellement. Il y a donc une hausse « virtuelle » du nombre de sites, qui concerne surtout les plus petits sites. Afin d'éviter toute mauvaise interprétation de ces résultats, le nombre de sites de 2010 à 2013 n'est pas présenté dans les résultats.

Gestion du secret statistique

Les règles du secret statistique imposent de fournir des données de volume agrégées d'au moins trois sites, avec la condition qu'aucune des informations individuelles ne représente plus de 85 % des volumes. Dans l'analyse, lorsque moins de trois sites fabriquent les volumes d'une région / une famille de produits, celle-ci est laissée en secret statistique. Si aucune autre région / aucune autre famille de produits n'est aussi en secret, celui-ci est forcé sur une deuxième région / une deuxième famille de produits.

Rattachement sites - groupes

Pour chaque année, les sites fabriquant des produits laitiers ont été rattachés à leur entreprise, elle-même dépendante d'un groupe laitier, en tenant compte des fusions, acquisitions, cessions... au cours des dix années étudiées. Lorsqu'un site appartient à deux groupes, il est rattaché au groupe

majoritaire. Les joint-ventures détenues à parts égales par deux groupes laitiers (comme la Compagnie des Fromages et Richemonts) sont considérées comme des « groupes » à part entière.

Périmètre de l'étude

L'étude porte sur la transformation dans la filière lait de vache (bio inclus). Les analyses sont menées soit par produit (voir les fiches produits), soit par grande famille de produits (voir les fiches régions) ainsi définies :

- MGS (matières grasses solides) : beurre, butteroil, spécialités à tartiner 100 % laitières ;
- fromages au lait de vache : pâte fraîche, pâte molle, pâte pressée non cuite, pâte pressée cuite, pâte persillée, pâte filée, fondus ;
- autres PGC (produits de grande consommation) : lait liquide conditionné, crème conditionnée fraîche et longue conservation, lait concentré, yaourts et laits fermentés, petits suisses et fromages blancs, desserts lactés frais et longue conservation ;
- produits secs : poudre de lait écrémé, poudre grasse, poudre de lactosérum, poudre de lait infantile, poudre de babeurre, caséines, caséinates, MPC (concentré de protéines de lait), WPC (concentré de protéines de sérum), lactose.

La période couverte est 2010-2019 ; dans les fiches régions, les résultats de quatre années sont présentés : 2010, 2013, 2016 et 2019.

Conversion des volumes en équivalent lait et en MSU

Afin de pouvoir travailler sur un « total fabrications » et de pouvoir comparer cette donnée aux volumes de lait collectés dans chaque région, les volumes de produits laitiers finis fabriqués, en litres ou en tonnes, ont été convertis en équivalent lait, à partir des taux de matière grasse (MG) et de matière protéique (MP) moyens du lait collecté dans chaque région.

Pour affiner l'analyse de l'adéquation offre-besoin de chaque région, collecte et fabrications de produits laitiers finis ont également été converties en matière sèche utile, matière protéique d'un côté et matière grasse de l'autre. Ces conversions ont été faites grâce aux tables de composition des produits laitiers¹ établies conjointement par FranceAgriMer, le Cniel et l'Idele en 2020.

À partir de ces données converties de collecte de lait et de fabrications de produits laitiers finis sont calculés des ratios « volumes de produits laitiers finis fabriqués / volumes de lait collecté », en équivalent lait, en matière grasse et en matière protéique. Ces ratios permettent d'évaluer la sur ou la sous-utilisation, dans les outils industriels de la région, du lait produit par les exploitations laitières de cette même région. Toutefois, ce « bilan » ne prend en compte ni les fabrications de produits vrac, ni les exportations et importations de produits laitiers. Il ne représente donc pas le bilan global de la filière laitière.

Sigles et abréviations utilisés

éq. lait : équivalent lait

kt : milliers de tonnes

MI : millions de litres

MGS : matières grasses solides

MSU : matière sèche utile

PGC : produits de grande consommation

PPC : pâte pressée cuite

PPNC : pâte pressée non cuite

¹ Se reporter à la publication FranceAgriMer : <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Lait/2021/TABLES-DE-COMPOSITION-DES-PRODUITS-LAITIERS-FranceAgriMer-Cniel-Insitut-de-l-Elevage>

Les principales évolutions dans le secteur de la transformation laitière entre 2010 et 2019

De nombreux rachats, cessions, fusions... ont eu lieu au cours des dix dernières années. Les éléments ci-dessous reprennent ceux qui concernent les principaux groupes laitiers (source Cniel *via* publications presse).



2011 - rapprochement avec la **Fromagerie Wälchli**; rachat des **Fromageries de l'Étoile**
2012 - reprise de la **Fromagerie du Dauphiné**
2016 - acquisition du fromager **Graindorge** et de **JLB**



2013 - acquisition de **Sodilac**; reprise de la **Fromagerie Berthaut**; reprise de **Terra Lacta**, hors son activité de fabrication de lait liquide
2015 - Bongrain SA devient Savencia Fromage & Dairy
2019 - acquisition de **Roquefort Papillon**



2011 - reprise d'**Entremont Alliance**, groupe spécialisé dans les fabrications de fromages à pâte pressée cuite. De fait, Sodiaal devient actionnaire majoritaire de Jura Terroir et reprend également Euroserum et son activité sur les poudres
2013 - fusion avec la **Fromagerie de Blâmont**
2014 - fusion avec **3A** et donc reprise de Bonilait; fusion avec Lacopab; fusion avec La Briarde
2016 - fusion avec la **Coopérative Laitière de Haute-Normandie** qui assure ainsi un approvisionnement en lait au groupe en Haute-Normandie, Picardie et ouest de l'Île de France, des zones où Sodiaal était jusqu'alors peu présent
2017 - **UCAFCO** (Union des coopératives d'affinage de Franche-Comté) devient sociétaire de Sodiaal
2019 - acquisition auprès de **Synutra** d'une partie du site de Carhaix



2015 - rachat de l'usine de **Sodiaal-Candia** à Gap, spécialisée dans la fabrication de produits ultra-frais



2016 - rachat des établissements **Réaux**, spécialisés dans la fabrication de camembert au lait cru AOP
2017 - rachat à Sodiaal de **Yéo Frais**



2016 - rachat du groupe **MOM**



2017 - reprise du site de **Bel** à Cléry-le-Petit, spécialisé dans la fabrication de fromages à pâte pressée non cuite, et de ses caves d'affinage de Bar-le-Duc et Maredsous (Belgique)



2011 - acquisition de la **Coopérative du Pays de la Gâtine**



2011 - fusion avec la coopérative **Elle & Vire**, prise de participation dans Délicelait, entreprise spécialisée dans la fabrication d'ingrédients laitiers pour l'industrie agro-alimentaire
2013 - reprise progressive de la participation de Senoble dans **Senagral**
2014 - fusion avec la coopérative **Coralis**
2016 - fusion avec **Eurial**, qui devient la branche laitière du groupe
2016 - reprise du fromager **Guilloteau** (fromages à pâte molle)



2015 – fusion de la coopérative laitière Even avec l’**Armoricaine Laitière** qui rejoint ainsi le groupe Laïta



2013 - création de Lact’Union suite à la fusion des coopératives VPM et Coop’Alliance



2016 - fusion de la coopérative de Saint Denis-lès-Bourg et de la coopérative laitière d’Etrez



2017 - rachat de la **Fromagerie de la Voueize**



2014 - rachat du **Petit Basque**

Remarques :



Yoplait, détenu à 49 % par Sodial et 51 % par le groupe américain General Mills, est considéré dans cette étude comme un groupe à part entière.



Senagral, joint-venture créée par Senoble et Agrial en 2012, est considérée comme une entité « indépendante » jusqu’à sa reprise par Agrial.



La Compagnie des Fromages et Richesmonts est une joint-venture créée en 2008 entre la Compagnie des Fromages de Savencia (à l’époque Bongrain) et les fromageries Richesmonts de Sodial et donc détenue à 50 % par chacun des deux groupes. Elle est considérée dans l’étude comme autonome par rapport à Savencia et Sodial et donc comme un groupe à part entière.

L'évolution des fabrications de produits laitiers de 2010 à 2019

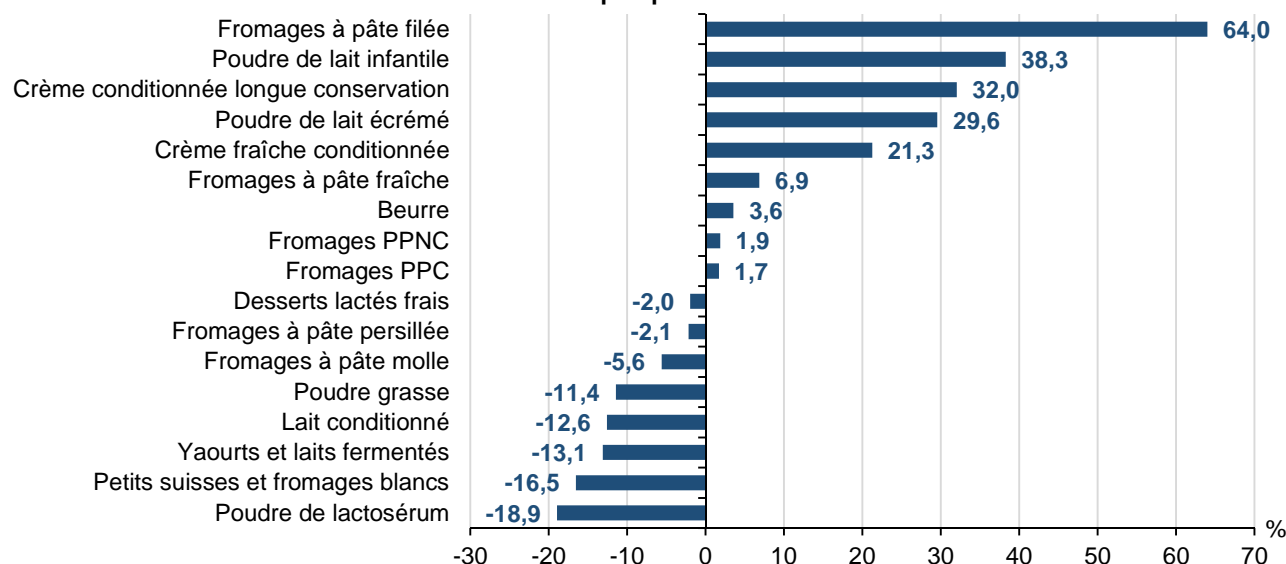
Entre 2010 et 2019, les fabrications ont évolué de façon divergente selon les produits laitiers finis. Certains produits ont enregistré des replis marqués : c’est le cas notamment de produits secs comme la poudre de lactosérum et la poudre grasse, ou des autres PGC tels que les petits suisses et fromages blancs, les yaourts et laits fermentés et le lait conditionné. Ce repli des volumes s’est accompagné à chaque fois d’une diminution du nombre de sites de transformation : - 11 par exemple pour les petits suisses et fromages blancs entre 2014 et 2019, - 3 pour la poudre grasse.

D’autres produits ont au contraire affiché une forte croissance : en tête les fromages à pâte filée et la poudre de lait infantile, mais également la crème conditionnée (longue conservation et fraîche) et la poudre de lait écrémé. La hausse des volumes a été liée à un développement du niveau moyen de production des sites puisque le nombre de sites est resté stable à partir de 2014, voire a reculé dans le cas de la crème fraîche conditionnée.

En 2019, les fabrications de produits laitiers finis se sont établies à 24,38 milliards de litres éq. lait, ce qui représente une hausse de 1,8 % par rapport à 2010. Ce volume est toutefois en repli de 3,2 % par rapport à l’année 2016 au cours de laquelle les fabrications avaient atteint 25,1 milliards de litres éq. lait.

En dix ans, la collecte a progressé de 4,1 %, passant de 22,9 milliards de litres en 2010 à 23,8 milliards de litres en 2019 : cela représente 930,9 MI supplémentaires, soit plus de deux fois plus que la hausse des fabrications (+ 430,0 MI éq. lait sur la même période).

Évolution des fabrications entre 2010 et 2019 par produit



Source : FranceAgriMer

L'évolution de la concentration des fabrications du top 3

Les fabrications sont relativement concentrées puisque, pour tous les produits sauf pour les fromages PPNC, les trois premiers groupes produisent plus de 50 % des volumes. En lien avec le faible nombre de sites de transformation, les fromages à pâte filée sont les produits dont le top 3 produit la plus grosse proportion des volumes en 2019. La part du top 3 est supérieure à 75 % pour d'autres produits, que l'on retrouve au sein de toutes les familles : fromages à pâte persillée, poudre de lactosérum, desserts lactés frais, crème conditionnée longue conservation.

Composition du top 3 en 2019, part dans les fabrications et évolution de cette part par rapport à 2010, par produit

Produit	Top 3 en 2019	Part en 2019	Écart 19-10 en points
Fromages à pâte fraîche	Savencia, Bel, Laïta	69,6%	-6,6
Yaourts et laits fermentés	Danone, Yoplait France, Lactalis	61,6%	-5,1
Poudre grasse	IPF, Lactalis, Sill	66,1%	-4,6
Lait conditionné	Sodiaal, Lactalis, LSDH	68,2%	-3,3
Petits suisses et fromages blancs	MLC, Yoplait France, Eurial	50,2%	-2,7
Beurre	Lactalis, Savencia, Laïta	54,5%	-2,4
Crème fraîche conditionnée	Eurial, Yoplait France, Lactalis	56,6%	-0,8
Desserts lactés frais	Lactalis, Novandie, Danone	76,6%	1,6
Fromages PPNC	Sodiaal, Bel, Lactalis	44,0%	2,4
Fromages à pâte molle	Lactalis, CFR, Savencia	63,3%	5,0
Fromages PPC	Sodiaal, Lactalis, Laïta	69,9%	6,0
Poudre de lactosérum	Lactalis, Sodiaal, Savencia	78,7%	6,6
Crème conditionnée longue conservation	Lactalis, Savencia, Sodiaal	76,1%	6,8
Poudre de lait écrémé	Lactalis, Savencia, Laïta	58,5%	9,0
Fromages à pâte filée	Eurial, Lactalis, CFR	99,6%	9,3
Fromages à pâte persillée	Savencia, Sodiaal, Lactalis	84,3%	11,0
Poudre de lait infantile	Isigny Ste Mère, Nestlé, Sodiaal	73,0%	14,0

Source : FranceAgriMer

LSDH : Laiterie Saint-Denis-de-l'Hôtel, IPF : Ingrédia Prospérité Fermière, CFR : Compagnie des Fromages et Richesmonts

La part du top 3 a progressé entre 2010 et 2019 pour les produits secs, hors poudre grasse, et pour la plupart des fromages, hors fromages à pâte fraîche, ce qui montre, pour ces produits, une concentration de l'activité autour des leaders au cours des dix dernières années.

En revanche, pour la plupart des produits de la famille des autres PGC, les trois leaders ont perdu des parts de marché : cela témoigne d'une dispersion de l'activité de transformation de ces produits et d'un développement des groupes secondaires sur ces marchés. C'est par exemple le cas pour les yaourts et laits fermentés, les petits suisses et fromages blancs, le lait conditionné.

Le poids des grands sites dans le total des fabrications

Entre 2010 et 2019, le poids des grands sites (dont le seuil est variable selon les produits) s'est renforcé pour plus de la moitié des produits. C'est le cas en particulier dans le secteur des produits secs et des fromages (sauf fromages à pâte fraîche). En ce qui concerne la poudre de lait écrémé et la poudre grasse, cet accroissement est lié à un nombre plus élevé de grands sites. Pour les fromages PPC, PPNC, à pâtes persillées et à pâte molle, il est plutôt dû à une augmentation de la production moyenne de ces grands sites.

Part des sites dans les fabrications en 2019 et évolution de cette part par rapport à 2010, par produit

Produit	Seuil	Part en 2019	Écart 19-10 en points
Yaourts et laits fermentés	> 100 000 t	17,1%	-30,2
Fromages à pâte fraîche	> 5 000 t	70,6%	-13,5
Petits suisses et fromages blancs	> 50 000 t	62,9%	-7,6
Desserts lactés frais	> 50 000 t	52,7%	-4,6
Crème fraîche conditionnée	> 15 000 t	51,4%	-3,8
Fromages PPC	> 25 000 t	46,4%	1,5
Fromages à pâte molle	> 20 000 t	29,9%	2,0
Beurre	> 25 000 t	47,0%	2,3
Lait conditionné	> 250 MI	26,4%	2,7
Fromages PPNC	> 15 000 t	24,8%	3,2
Fromages à pâte persillée	> 5 000 t	61,6%	4,2
Poudre de lait écrémé	> 50 000 t	39,8%	10,0
Crème conditionnée longue conservation	> 15 000 t	78,8%	16,2
Poudre grasse	> 14 000 t	59,3%	37,7
Poudre de lait infantile	> 18 000 t	86,6%	-
Fromages à pâte filée	> 10 000 t	88,8%	-
Poudre de lactosérum	> 40 000 t	s.	-

Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

À l'opposé, dans le secteur des autres PGC, les grands sites ont vu leur part dans les fabrications se contracter au cours des dix dernières années, en particulier pour les yaourts et laits fermentés, les petits suisses et fromages blancs, les desserts lactés frais. Cette réduction est due, pour ces trois catégories de produits, à une diminution du nombre de grands sites, particulièrement forte pour les yaourts et laits fermentés, combinée, pour les deux premières, à un repli de la production moyenne de ces sites.

Le poids des régions dans les fabrications

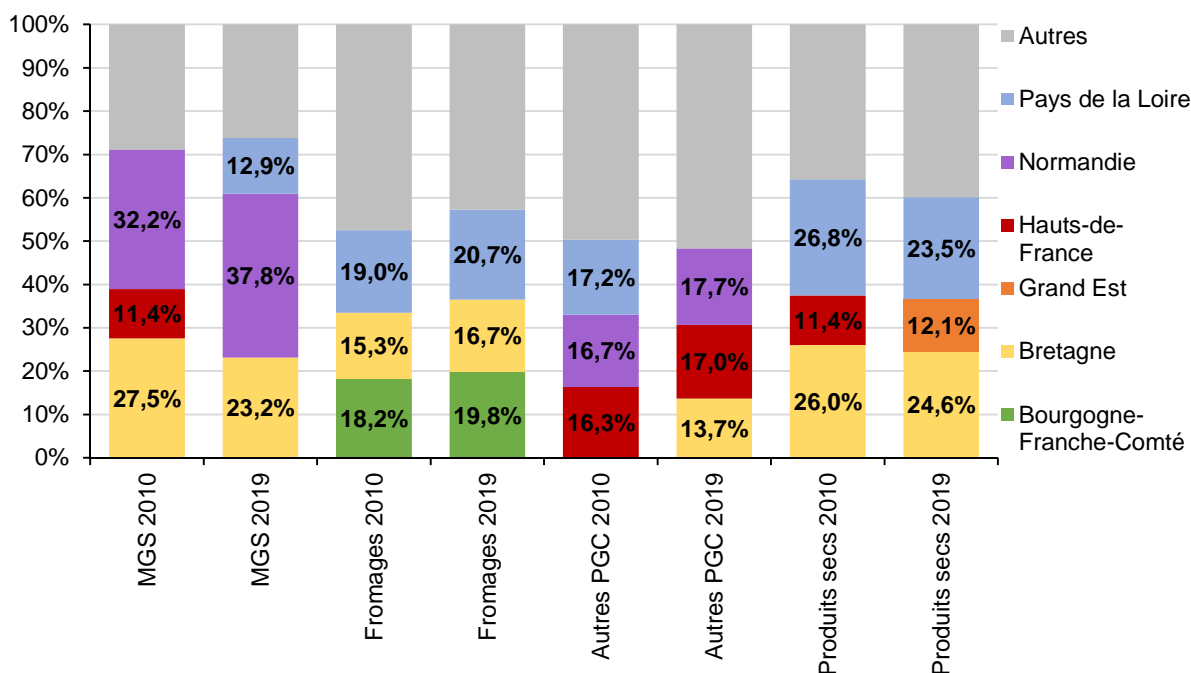
Les fabrications de **matières grasses solides** sont assurées à plus de 70 % par trois régions, en 2010 comme en 2019. La Normandie en est le premier producteur. Les fabrications en Pays de la Loire se sont développées sur ces dix années, cette région devançant finalement les Hauts-de-France.

Les trois premières régions productrices de **fromages**, les Pays de la Loire, la Bourgogne-Franche-Comté et la Bretagne, sont restées les mêmes entre 2010 et 2019 et leur poids s'est renforcé au cours des dix années, grâce à une progression dans les trois régions : il est de 57,2 % en 2019.

Les **autres PGC** sont fabriqués pour un peu moins de 50 % des volumes en Normandie, Hauts-de-France et Bretagne en 2019. Cette dernière a accru ses fabrications et a profité du repli de celles des Pays de la Loire pour la devancer.

Les fabrications de **produits secs** ont eu tendance à se disperser sur le territoire : le poids des trois premières régions a légèrement diminué en dix ans, pour s'établir à 60,2 % en 2019, à l'image de ce qui s'est passé en Bretagne et en Pays de la Loire. Les Hauts-de-France ont réduit leur production alors que celle du Grand Est s'est améliorée.

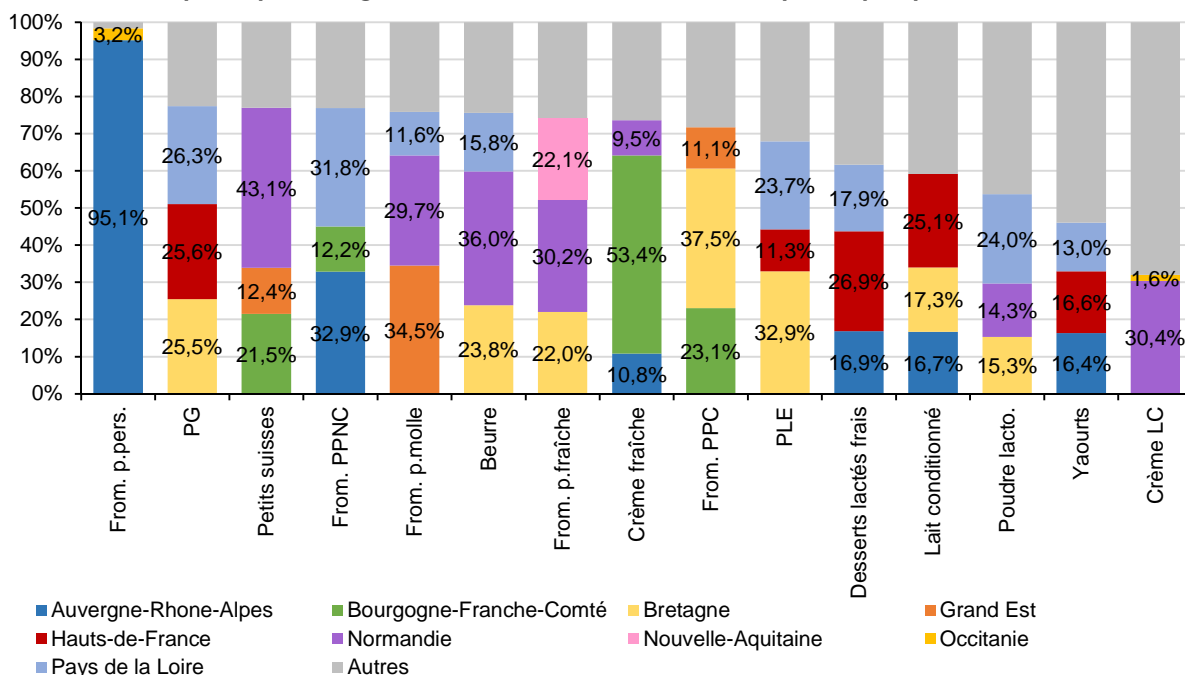
Part des trois principales régions dans les fabrications (en équ. lait) en 2010 et 2019



Source : FranceAgriMer

Parmi les produits dont les fabrications sont le moins concentrées sur les trois premières régions se trouvent plusieurs autres PGC : crème conditionnée longue conservation, yaourts et laits fermentés, lait conditionné, desserts lactés frais, mais également certains produits secs : poudre de lactosérum, poudre de lait écrémé.

Part des trois principales régions dans les fabrications (en équ. lait) par produit en 2019



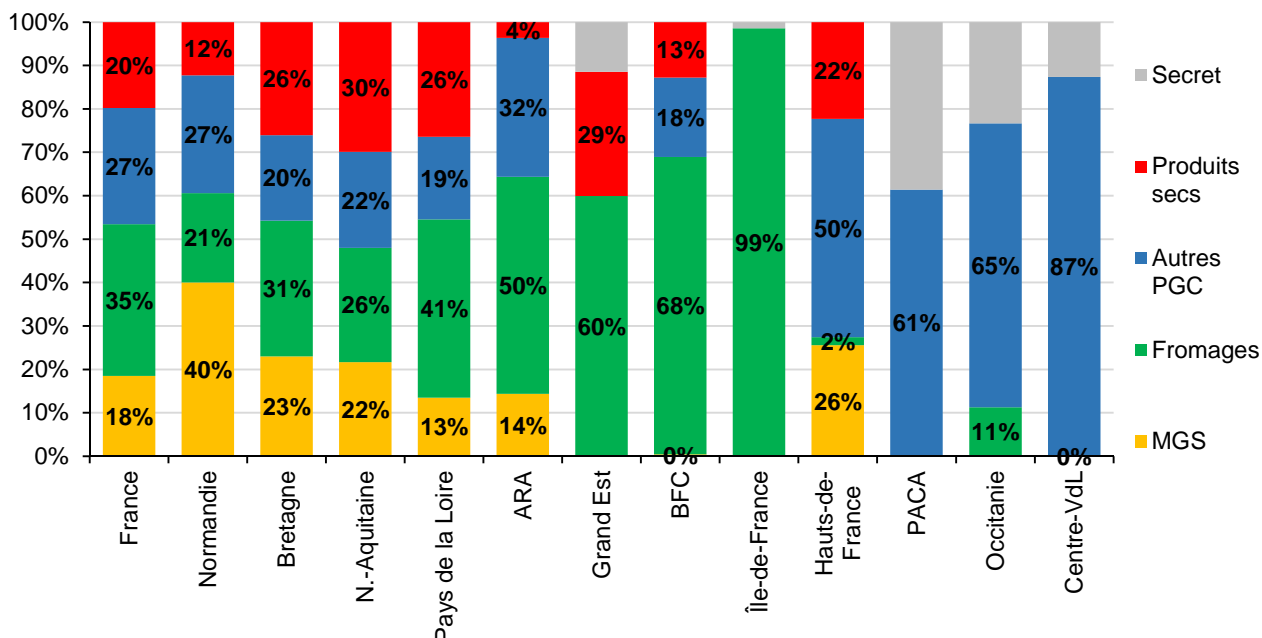
Source : FranceAgriMer

LC : longue conservation, yaourts : yaourts et laits fermentés, petits suisses : petits suisses et fromages blancs, from. : fromages, lacto. : lactosérum

Le mix-produit par région en 2019

Le mix-produit de la France est resté relativement stable en dix ans. En 2019, les fabrications, exprimées en litres équivalent lait, se répartissent entre les fromages pour 35 % des volumes, les autres PGC pour 27 %, les produits secs pour 20 % et les matières grasses solides pour 18 %.

Mix-produit (en éq. lait) par région en 2019



Source : FranceAgriMer

ARA : Auvergne-Rhône-Alpes, BFC : Bourgogne-Franche-Comté, VdL : Val de Loire

Cinq régions fabriquent l'ensemble des familles de produits. Parmi elles, la Bretagne et la Nouvelle-Aquitaine affichent des proportions assez semblables à celles de la France mais avec un poids des produits secs plus prononcé, aux dépens des fromages et autres PGC. En Normandie, la part des matières grasses solides est plus importante, et la plus élevée des douze régions. En Pays de la Loire et en Auvergne-Rhône-Alpes, ce sont les fabrications de fromages qui dominent.

Les fromages constituent la majorité des volumes de produits laitiers finis fabriqués dans le Grand Est, la Bourgogne-Franche-Comté et l'Île-de-France, alors qu'en Hauts-de-France, en PACA, en Occitanie et en Centre-Val de Loire, les autres PGC sont prépondérants.

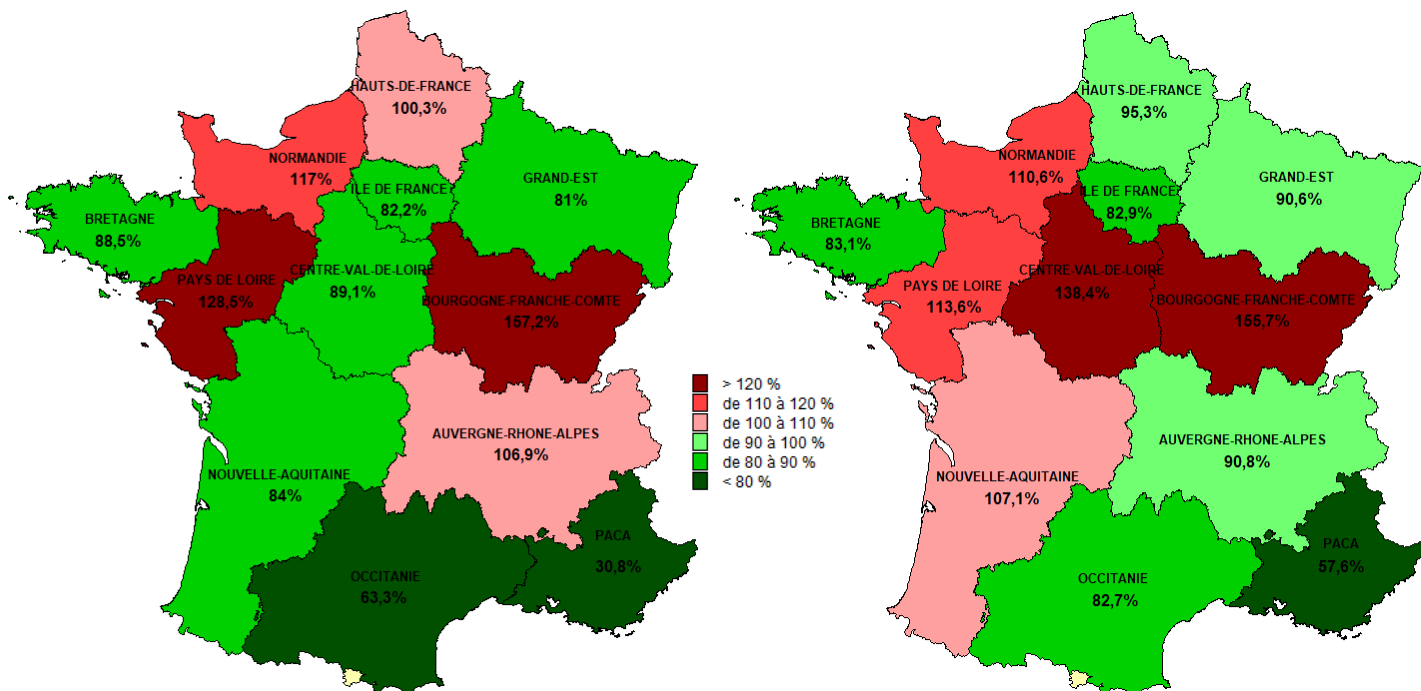
Adéquation entre fabrication de produits finis et collecte de lait en 2010 et 2019

À l'échelle nationale, le ratio fabrications de produits finis / collecte de lait en éq. lait est supérieur à 100 %, de 2010 (104,3 %) à 2019 (102,0 %). Pour comprendre ce résultat il faut avoir en tête que l'industrie laitière incorpore non seulement du lait cru collecté mais également des produits vrac importés dans la matière première qu'elle met en œuvre pour les fabrications de produits laitiers finis.

L'adéquation fabrication / collecte varie selon les régions : certaines manquent de lait pour pouvoir fabriquer la totalité de leurs produits laitiers, comme la Bourgogne-Franche-Comté et le Centre-Val de Loire ; d'autres ont du lait en excédent, comme la Bretagne et le Grand Est. Des flux de lait (ou de matière laitière) entre régions sont donc une chose commune sur le territoire.

L'adéquation fabrication / collecte varie également au cours du temps. Le Centre Val-de-Loire et la Nouvelle-Aquitaine disposaient en 2010 de plus de qu'elles n'en utilisaient ; la situation s'est inversée en 2019. Au contraire, les Hauts-de-France et la région Auvergne-Rhône-Alpes manquaient de lait en 2010 mais ont des excédents en 2019.

Représentation du ratio fabrications de produits finis / collecte de lait en équivalent lait par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

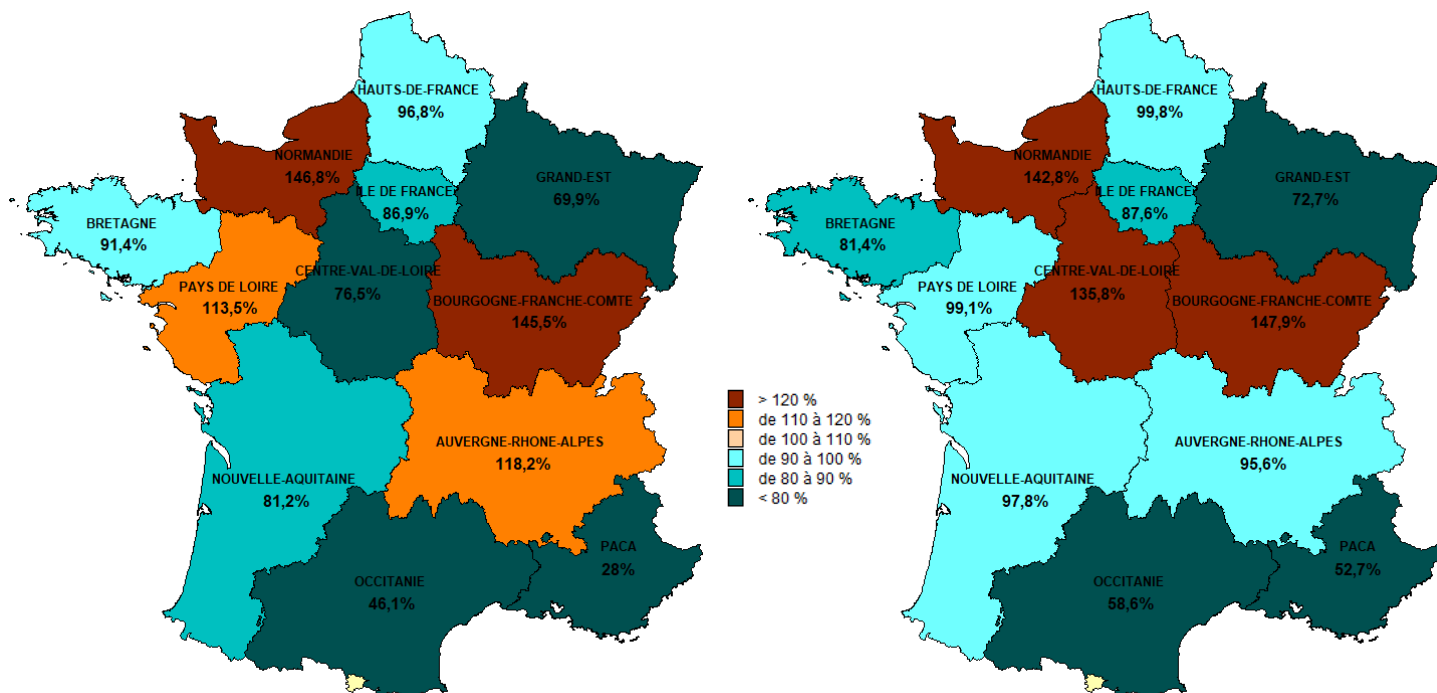


Source : FranceAgriMer

En détaillant l'adéquation sur la matière grasse d'une part et sur la matière protéique d'autre part, il apparaît que, en 2019, certaines régions sont excédentaires sur la fraction protéique mais déficitaires sur la fraction butyrique : Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Grand Est, Pays de la Loire ; d'autres régions sont déficitaires sur la fraction protéique mais excédentaires sur la fraction butyrique, comme la Normandie.

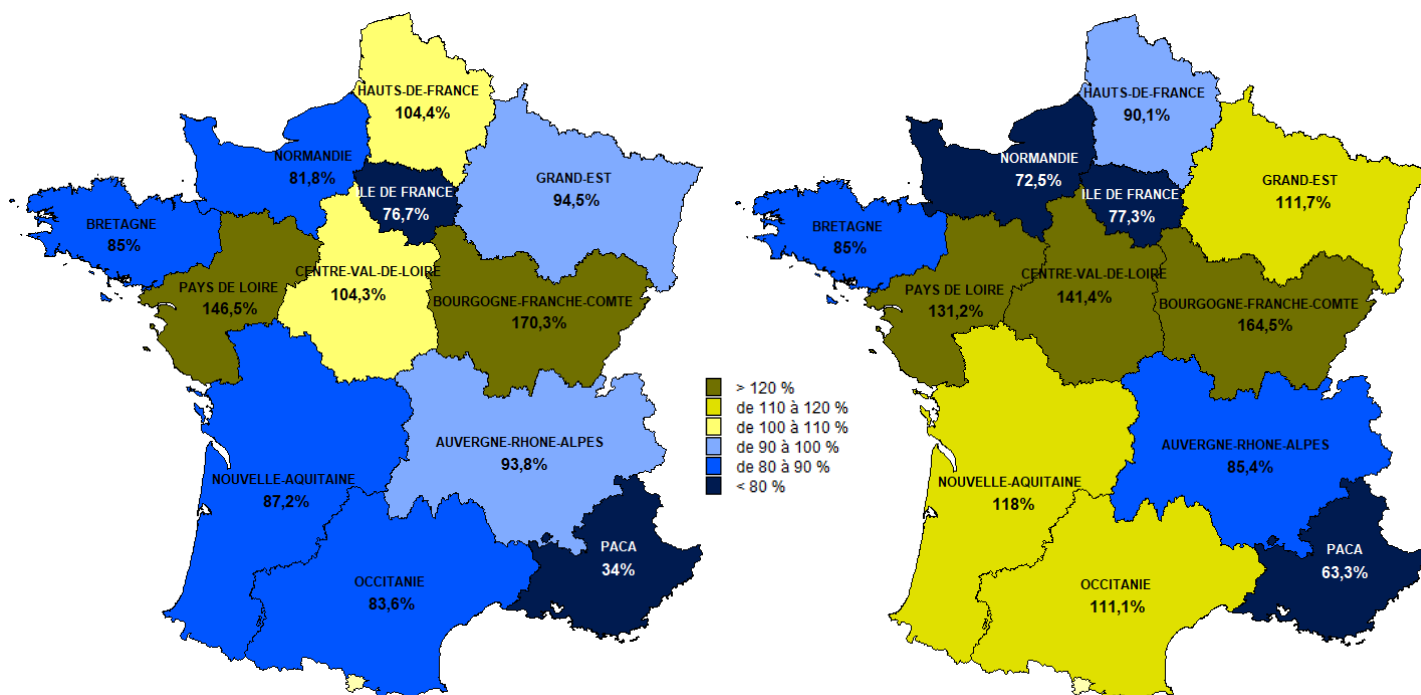
Ces différences de valorisation de la matière grasse et de la matière protéique sont liées au mix-produit des régions.

Représentation du ratio fabrications de produits finis / collecte de lait en matière grasse par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)



Source : FranceAgriMer

Représentation du ratio fabrications de produits finis / collecte de lait en matière protéique par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)



Source : FranceAgriMer

Pour aller plus loin...

Cette analyse synthétique et transversale permet de dégager les principales évolutions survenues dans le maillon aval de la filière lait de vache entre 2010 et 2019. Elle est complétée par 17 fiches produits et 13 fiches régions. Elles sont organisées selon le même schéma ce qui permet de comparer d'une part les 17 produits sélectionnés entre eux et d'autre part les 12 régions métropolitaines entre elles et par rapport à la moyenne française.

FICHES PRODUITS

Grille de lecture des fiches produits.....	17
--	----

Liste des fiches produits

• Lait conditionné.....	19
• Crème fraîche conditionnée	21
• Crème conditionnée longue conservation.....	23
• Beurre.....	25
• Yaourts et laits fermentés.....	27
• Petits suisses et fromages blancs.....	29
• Desserts lactés frais.....	31
• Fromages à pâte fraîche.....	33
• Fromages à pâte molle	35
• Fromages à pâte pressée non cuite (PPNC).....	37
• Fromages à pâte pressée cuite (PPC).....	39
• Fromages à pâte persillée	41
• Fromages à pâte filée.....	43
• Poudre de lait écrémé	45
• Poudre grasse	47
• Poudre de lactosérum.....	49
• Poudre de lait infantile	51



Sigles utilisés

CFR : Compagnie des Fromages et Richesmonts

LSDH : Laiterie Saint-Denis-de-l'Hôtel

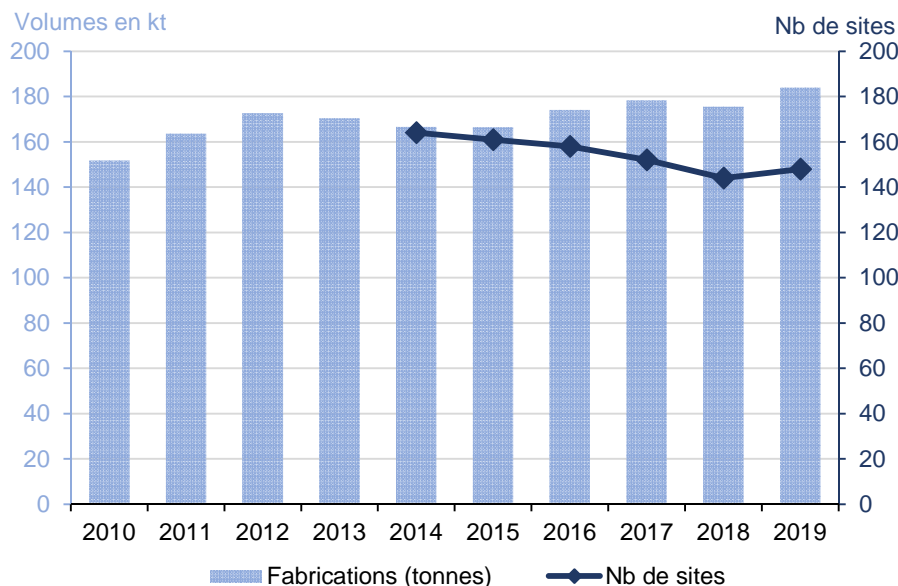
MLC : Maîtres Laitiers du Cotentin

GRILLE DE LECTURE DES FICHES PRODUITS

Toutes les données présentées dans ces fiches sont issues de traitements faits par FranceAgriMer à partir des résultats de l'Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer.

Évolution des fabrications

Évolution des volumes fabriqués et du nombre de sites



Ce graphique présente :

- les volumes fabriqués chaque année en millions de litres (MI) ou milliers de tonnes (kt) ;
- le nombre de sites ayant fait des fabrications pendant l'année.

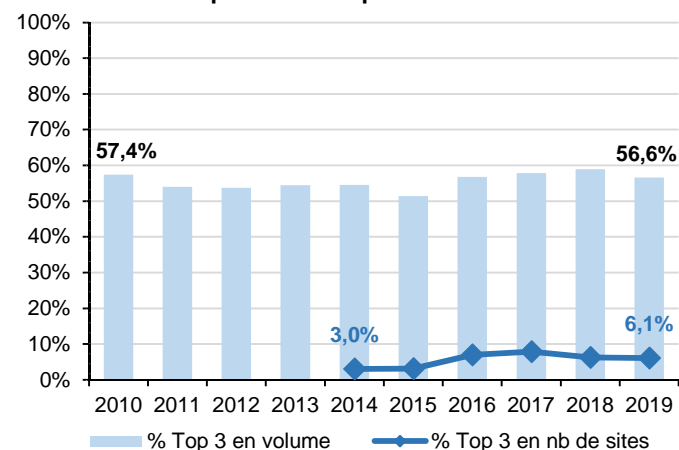
Compte tenu du changement de l'enquête et des modes de déclaration en 2014, il existe une rupture sur la série « nombre de sites » à partir de 2014. Auparavant, une entité pouvait faire une déclaration commune pour plusieurs sites, qui n'était comptabilisée que pour « 1 ». Depuis 2014, chaque site est traité individuellement. Il y a

donc une hausse « virtuelle » du nombre de sites dans les données, qui concerne surtout les plus petits sites. Afin d'éviter toute mauvaise interprétation de ces résultats, la série « Nb de sites » de ce graphique ne débute qu'en 2014.

Organisation des groupes laitiers

Les sites ont été rattachés à leur entreprise, elle-même dépendante d'un groupe laitier, en tenant compte des fusions, acquisitions, cessions... au cours des dix années étudiées. Lorsqu'un site appartient à deux groupes, il est rattaché au groupe majoritaire. Les joint-ventures détenues à parts égales par deux groupes laitiers (comme la Compagnie des Fromages et Richesmonts) sont considérées comme des « groupes » à part entière.

Évolution du top 3 et du top 10



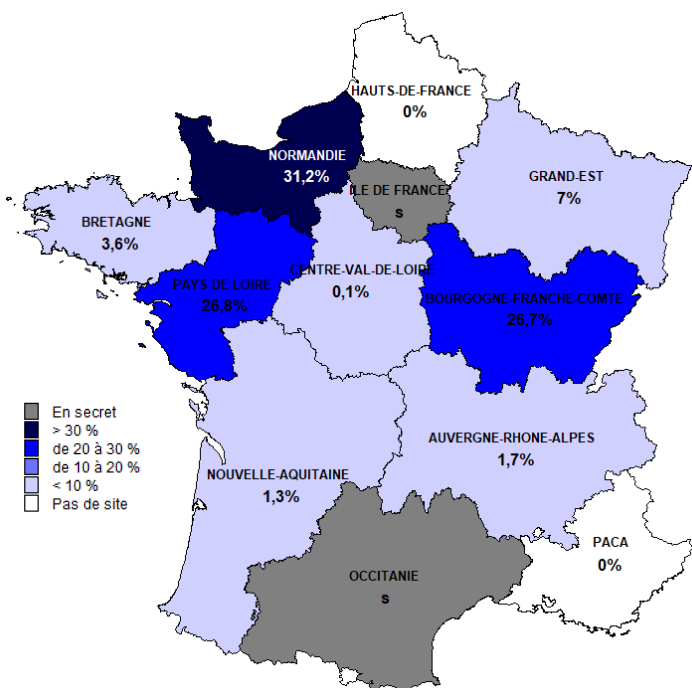
Les deux graphiques (top 3 et top 10) présentent la part en volume et en nombre de sites des trois / des dix premiers groupes fabriquant le produit.

En raison des limites expliquées ci-dessus sur le nombre de sites, cette donnée n'est présentée qu'à partir de 2014.

Le tableau du top 3 reprend pour chaque année les trois premiers groupes fabriquant les plus gros volumes du produit considéré.

Répartition régionale des fabrications

Volumes fabriqués par région en 2010 et en 2019



Deux cartes illustrent la répartition des volumes fabriqués par région, en 2010 et en 2019.

Afin de respecter les règles du secret statistique, la part des régions dans lesquelles sont localisés moins de 3 sites n'est pas affichée. Elles sont laissées en gris et l'indication « s. » précise qu'il s'agit d'une région en secret.

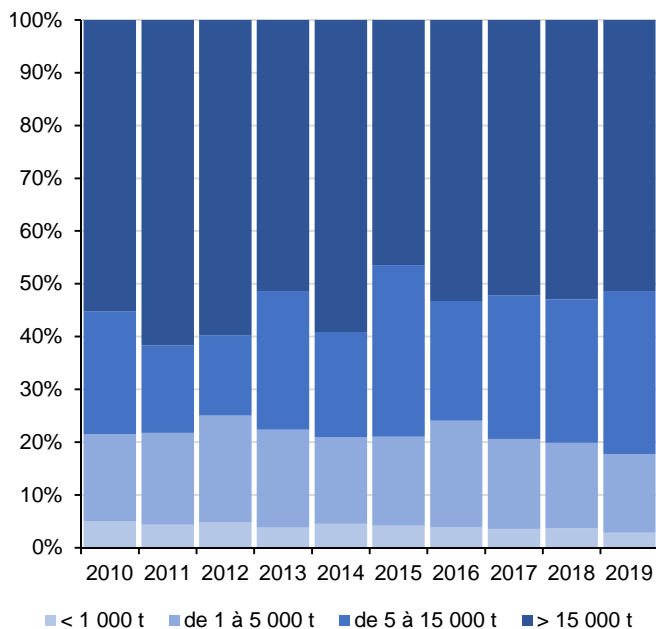
Lorsque la région ne fabrique pas le produit, elle est laissée en blanc.

Les classes retenues sont identiques pour tous les produits :

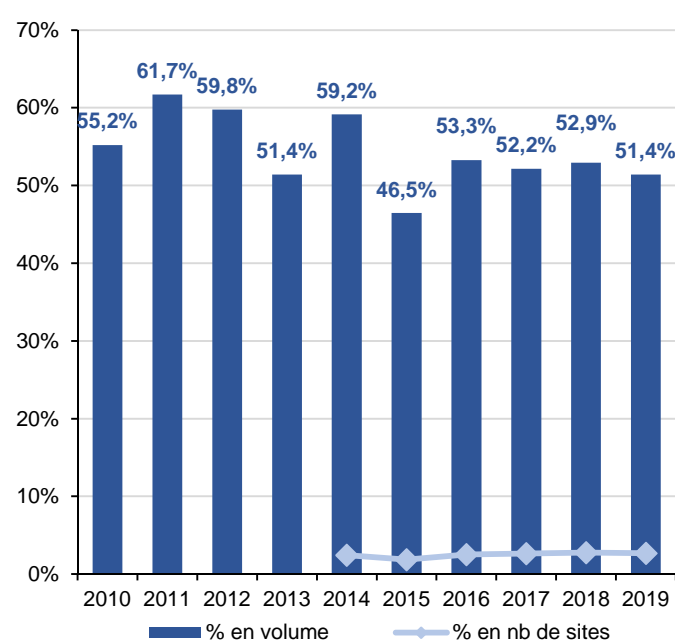
- moins de 10 % des volumes nationaux,
- de 10 à 20 % des volumes nationaux,
- de 20 à 30 % des volumes nationaux,
- plus de 30 % des volumes nationaux.

Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 15 kt



Le 1^{er} graphique présente la répartition des volumes fabriqués chaque année par niveau moyen de production des sites (ces classes varient d'un produit à l'autre). Si une classe regroupe moins de 3 sites, elle n'est pas affichée ; le secret est également forcé sur une autre classe, généralement celle dont les volumes sont les plus faibles.

Le 2nd graphique se concentre sur la classe supérieure et illustre l'évolution de sa part en volume et de sa part en nombre de sites (à partir de 2014, pour les raisons expliquées ci-dessus). Si une année cette classe compte moins de 3 sites, la donnée en volume n'est pas indiquée.

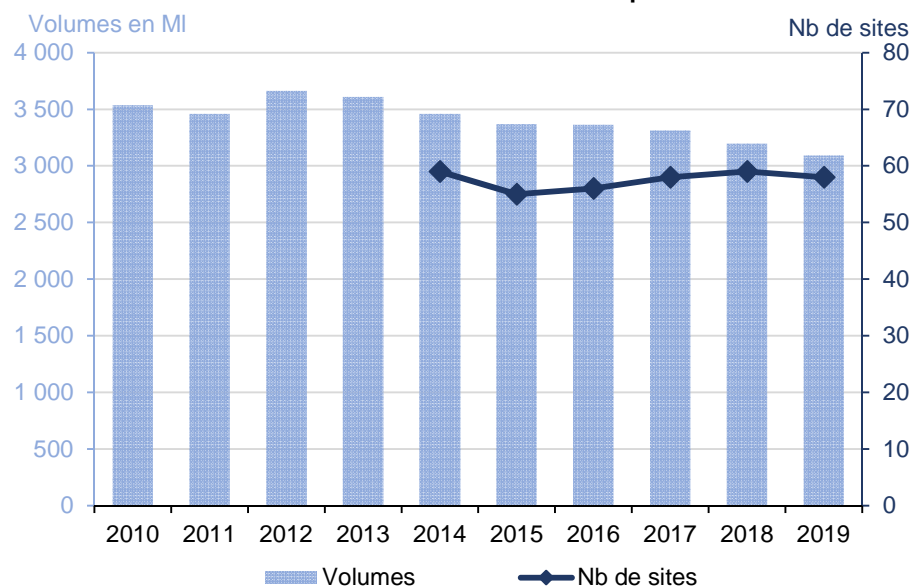


LAIT CONDITIONNÉ

La famille « lait conditionné » comprend le lait UHT (92,8 % des volumes en 2019), le lait pasteurisé, le lait stérilisé, le lait aromatisé et le lait infantile liquide.

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de lait conditionné fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

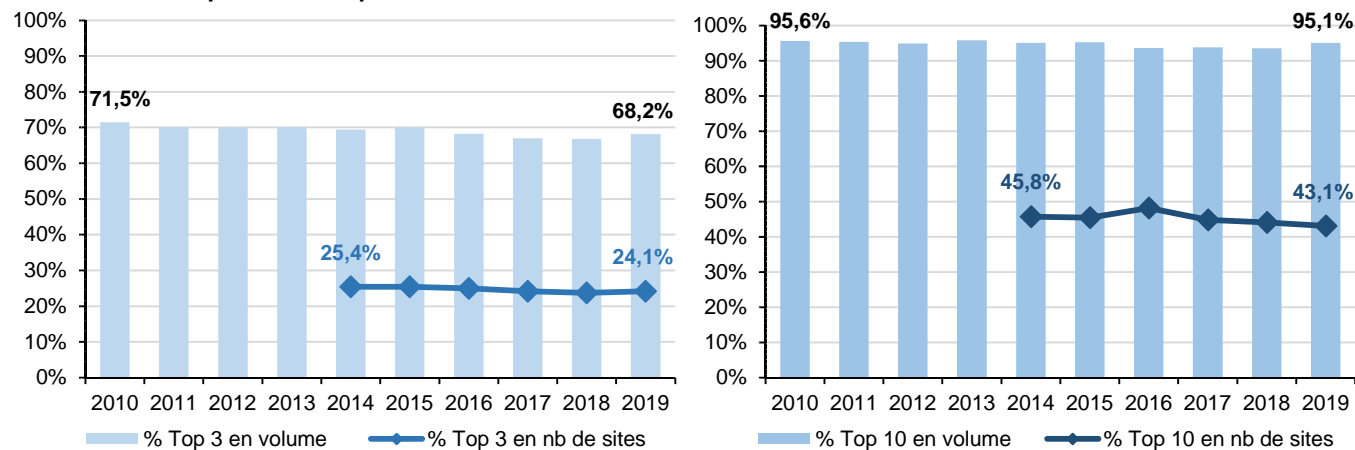
Les fabrications de lait conditionné ont **diminué de 12,6 % en dix ans**, pour tomber à 3,09 milliards de litres en 2019.

Le nombre de sites est passé de 59 à 58 entre 2014 et 2019, avec un creux à 55 sites en 2015.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! La part du top 3 dans les volumes de lait fabriqués a décliné jusqu'en 2018 avant que la tendance ne s'inverse en 2019. En dix ans, elle a perdu 3,3 points. Sodiaal, Lactalis et la Laiterie St-Denis-de-l'Hôtel sont les trois leaders depuis 2016.

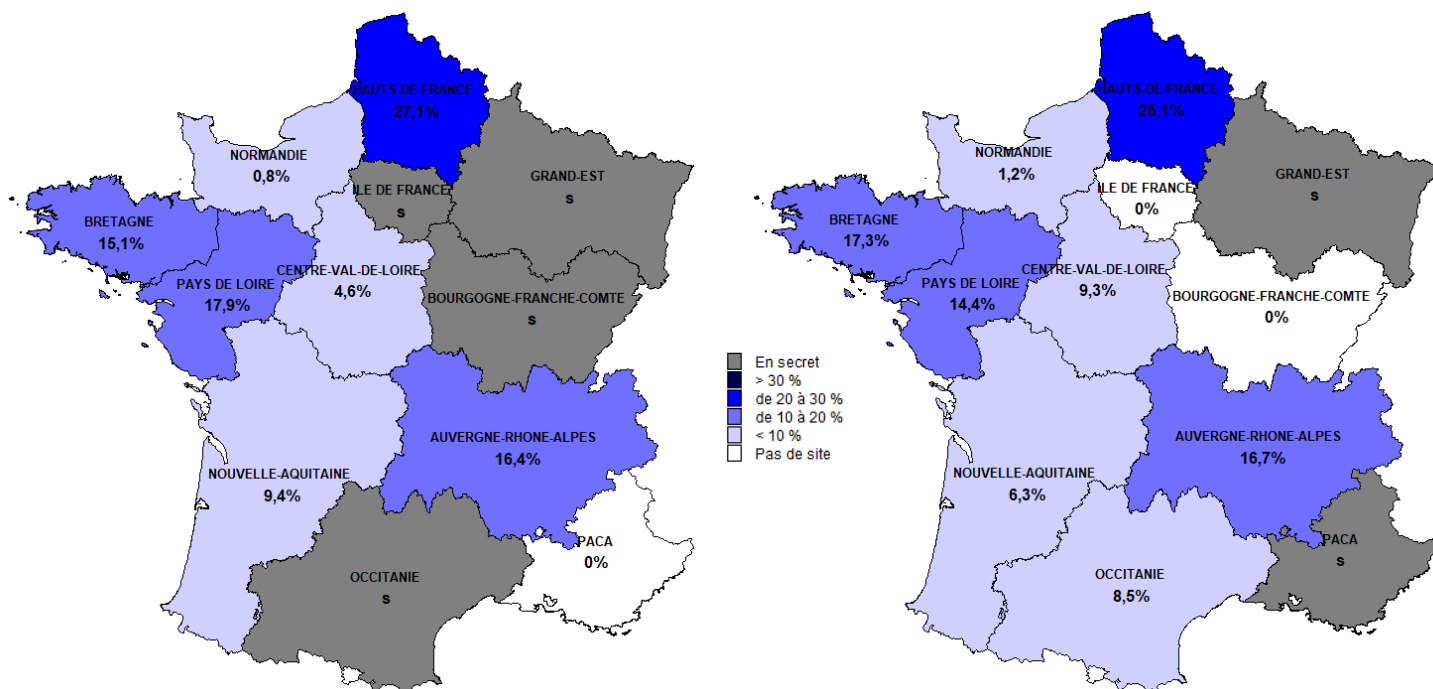
Top 3 des groupes laitiers fabriquant du lait conditionné

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS
COOP ALLIANCE	LACTINOV	TERRA LACTA	TERRA LACTA	LACT'UNION	LACT'UNION	LSDH	LSDH	LSDH	LSDH

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de lait conditionné fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

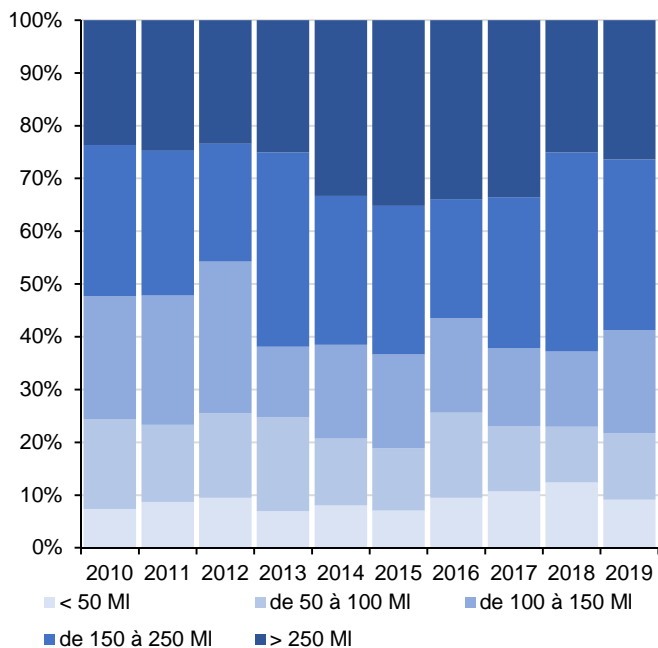


Source : FranceAgriMer

À retenir ! En 2019, les Hauts-de-France, la Bretagne et l’Auvergne-Rhône-Alpes fabriquent 59,1 % du lait conditionné (contre 58,6 % en 2010) et regroupent 43,1 % des sites de transformation.

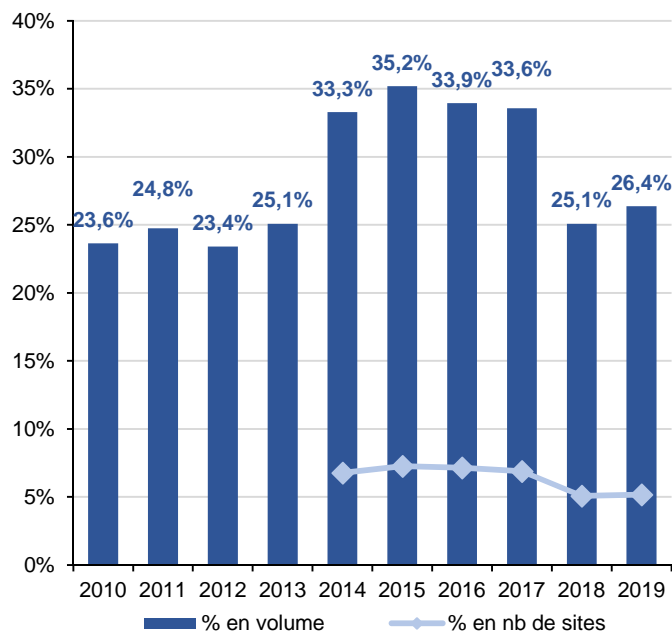
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 250 MI



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

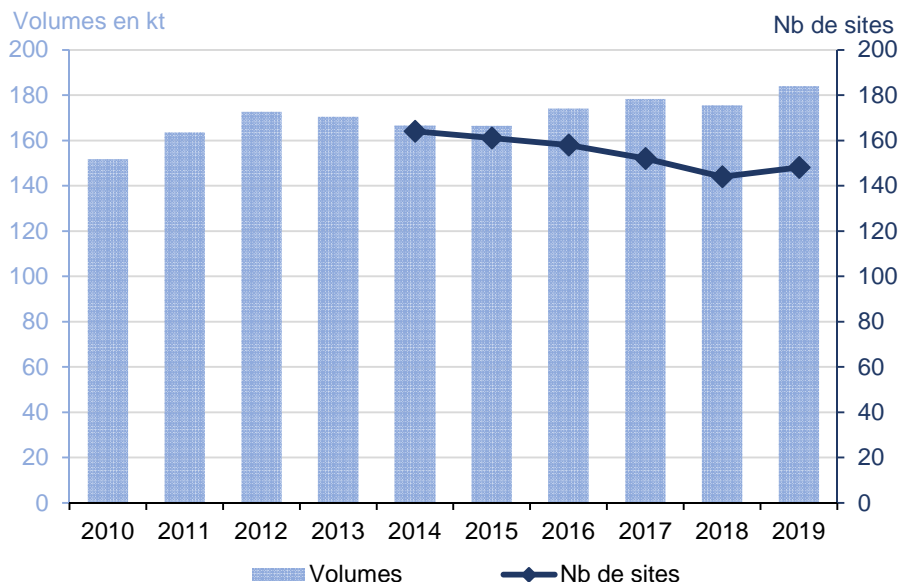
CRÈME FRAÎCHE CONDITIONNÉE



Cette famille regroupe la crème fraîche à 30 % de matière grasse et plus (67,4 % des volumes en 2019) et la crème fraîche allégée (à moins de 30 % de matière grasse).

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de crème fraîche conditionnée fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

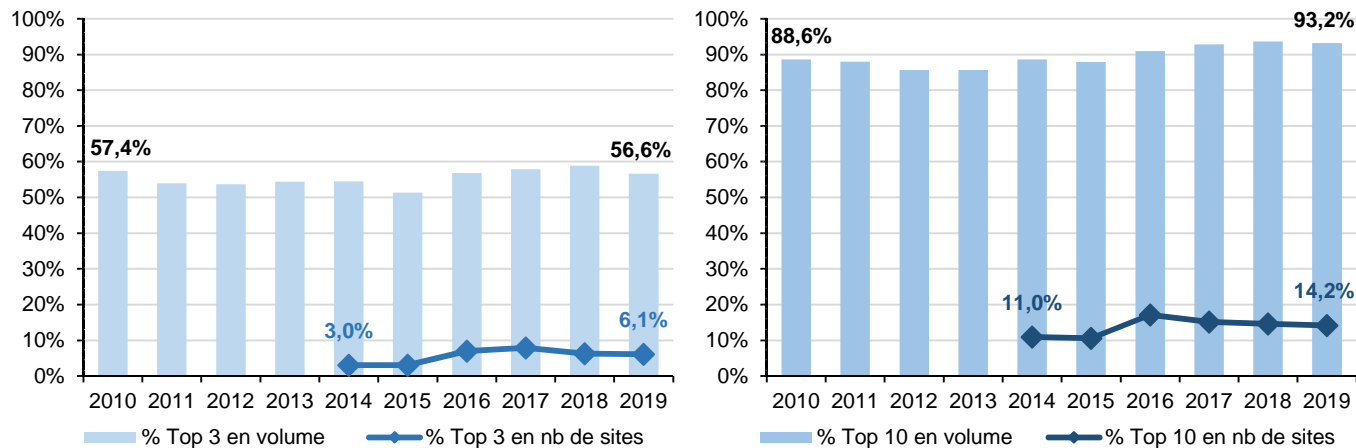
Les fabrications de crème fraîche conditionnée ont **progressé de 21,3 % en dix ans**, pour atteindre 184,0 milliers de tonnes en 2019.

Le nombre de sites a diminué à partir de 2014, pour s'établir à 148 en 2019.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! Le top 3 a largement évolué au cours des dix dernières années, que ce soit dans sa composition ou dans sa part des volumes de crème fraîche fabriqués. En 2019, comme en 2018, les leaders sont Eurial, Yoplait France et Lactalis ; ils fournissent 56,6 % des volumes.

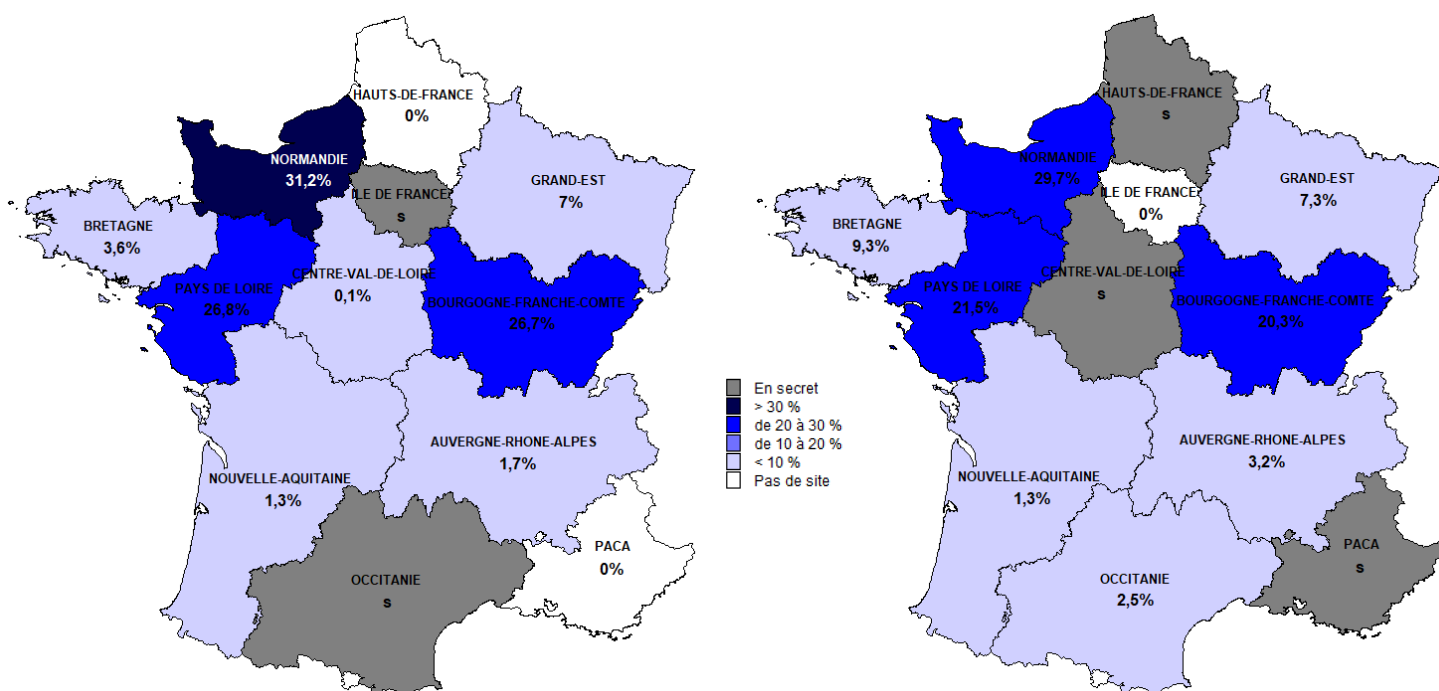
Top 3 des groupes laitiers fabriquant de la crème fraîche conditionnée

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
SENOBLE	SENOBLE	SÉNAGRAL	SÉNAGRAL	YOPLAIT France	YOPLAIT France	EURIAL	EURIAL	EURIAL	EURIAL
SODIAAL	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	AGRIAL	MLC	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	MLC	LACTALIS	LACTALIS

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de crème fraîche conditionnée fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

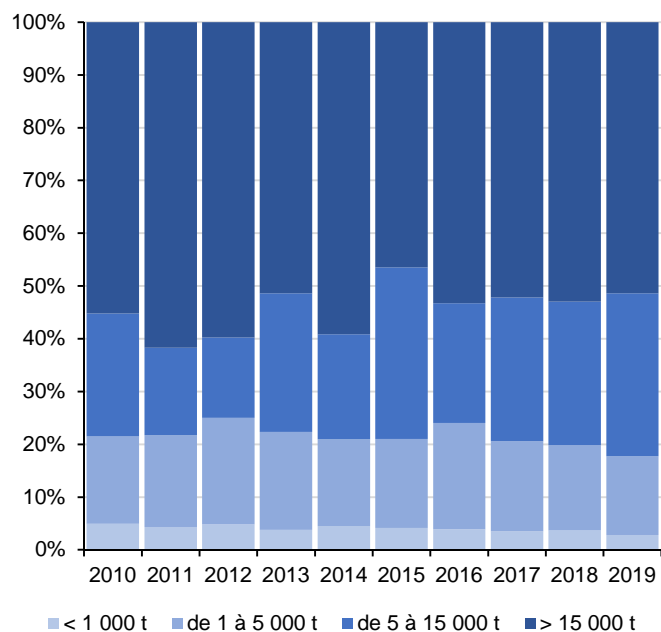


Source : FranceAgriMer

À retenir ! En 2019, la Normandie, les Pays de la Loire et la Bourgogne-Franche-Comté cumulent 71,6 % des fabrications de crème fraîche, contre 84,8 % en 2010. Ces régions regroupent 66,9 % des sites.

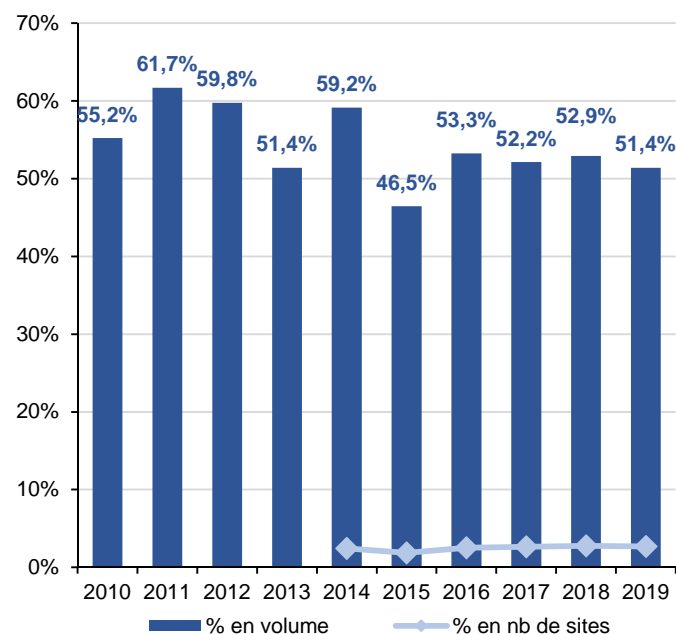
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 15 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

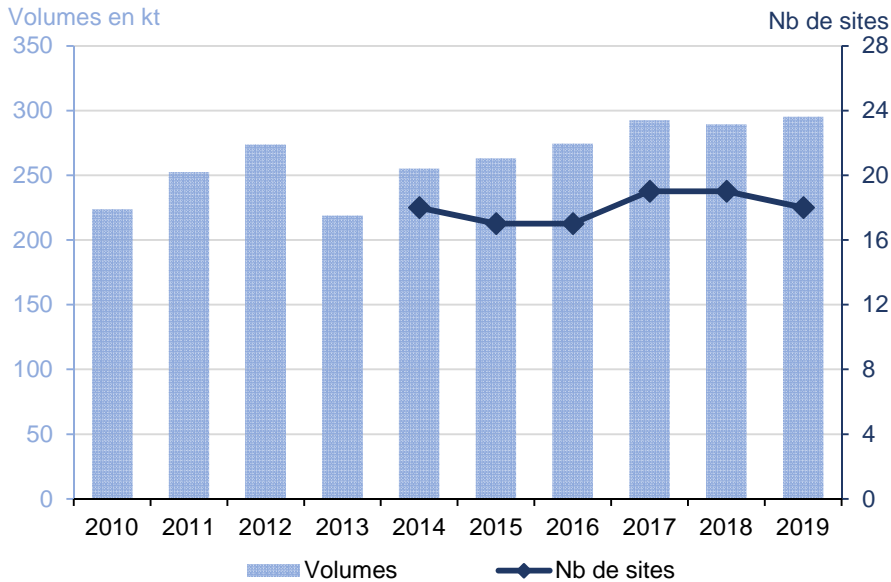


CRÈME CONDITIONNÉE LONGUE CONSERVATION

La crème conditionnée longue conservation inclut la crème à plus de 30 % de matière grasse (69,2 % des volumes en 2019) et la crème allégée (moins de 30 % de matière grasse).

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de crème longue conservation fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

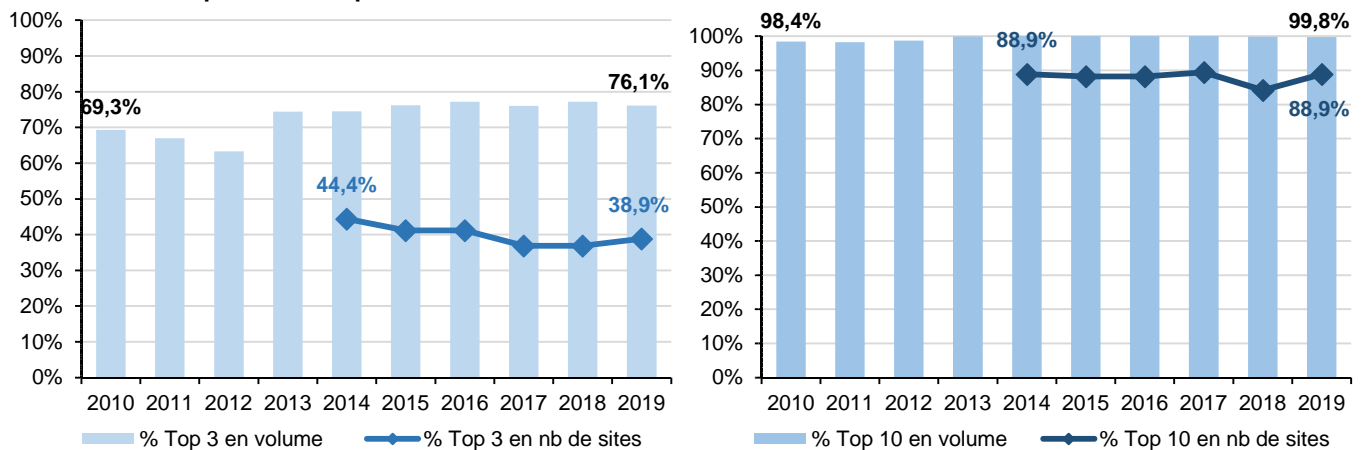
Les fabrications de crème conditionnée longue conservation ont **augmenté de 32,0 % entre 2010 et 2019**, pour s'établir à 295,3 milliers de tonnes.

Le nombre de sites a oscillé entre 19 et 17, avec une tendance à la baisse sur les dernières années.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! La part du top 3 dans les fabrications de crème longue conservation a progressé de 6,8 points en dix ans, signe d'une concentration de l'activité. Lactalis, Savencia et Sodiaal sont les trois leaders depuis 2015 ; ils couvrent plus des trois-quarts des volumes en 2019.

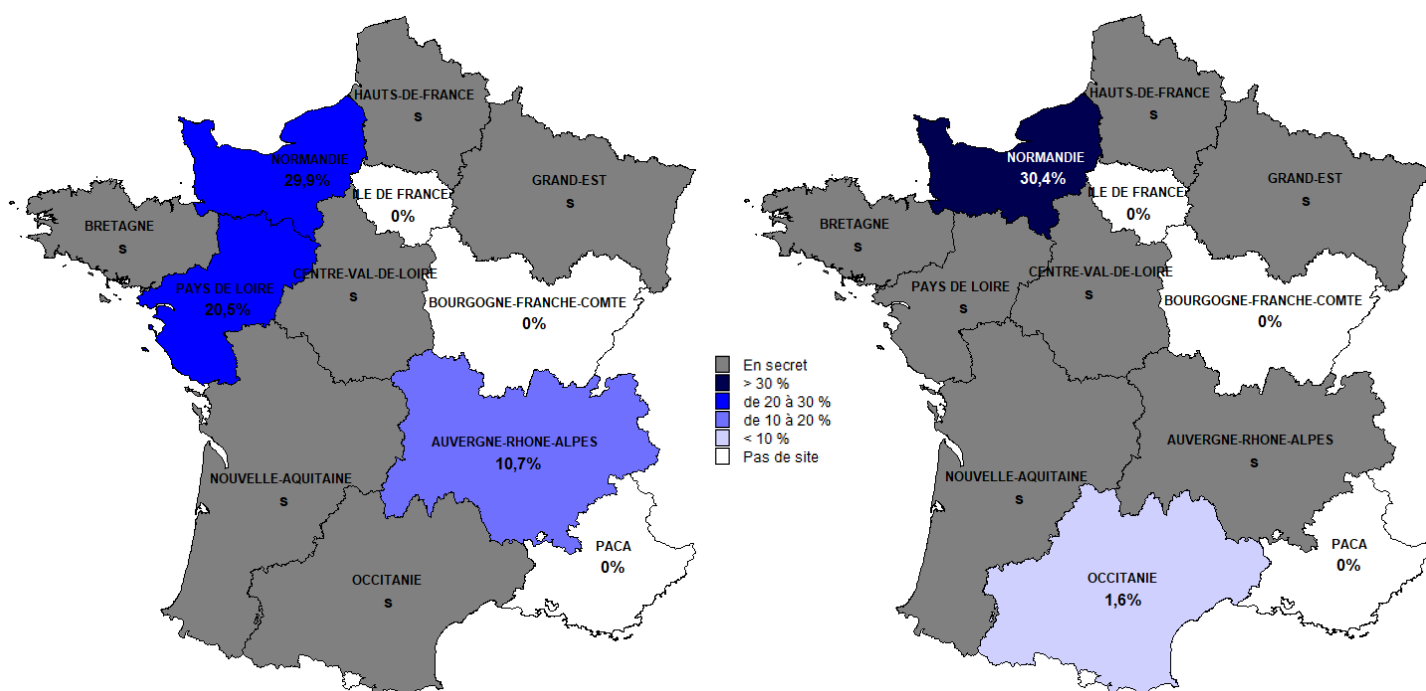
Top 3 des groupes laitiers fabriquant de la crème longue conservation

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	BONGRAIN	SAVENCIA	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS
BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	LACTALIS	LACTALIS	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA
SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	LSDH	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de crème longue conservation fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

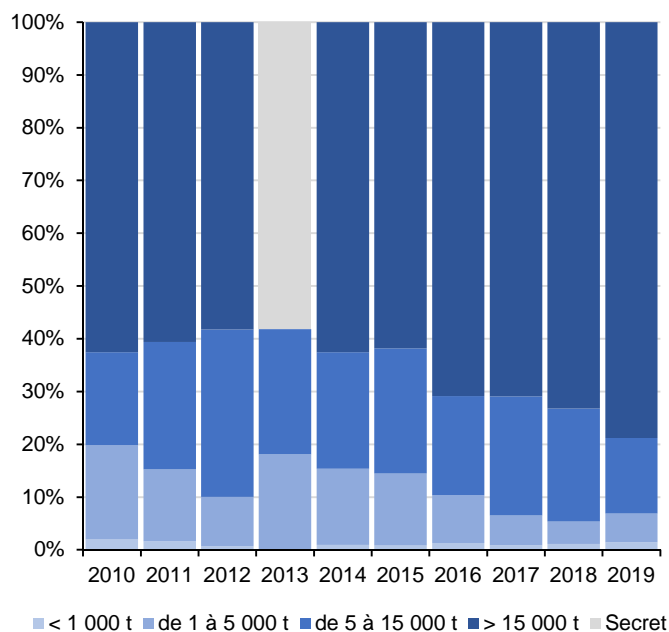


Source : FranceAgriMer

À retenir ! Les fabrications de crème longue conservation sont réparties sur 9 des 12 régions de la France métropolitaine. La Normandie fournit 30,4 % des volumes en 2019.

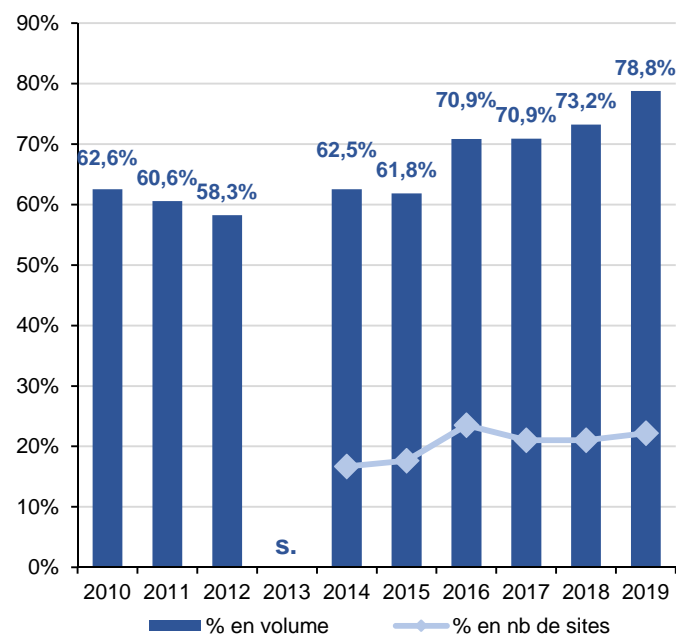
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 15 kt



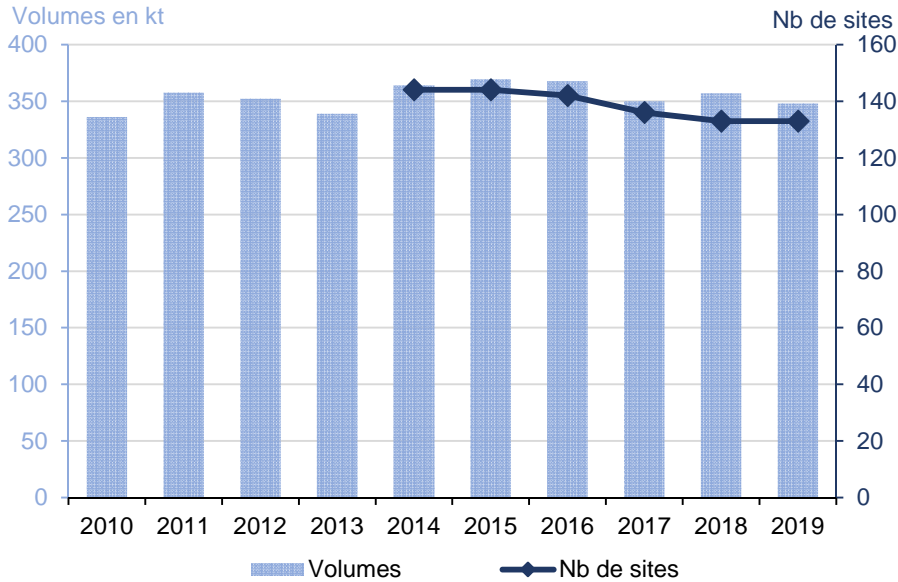
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



BEURRE

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de beurre fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

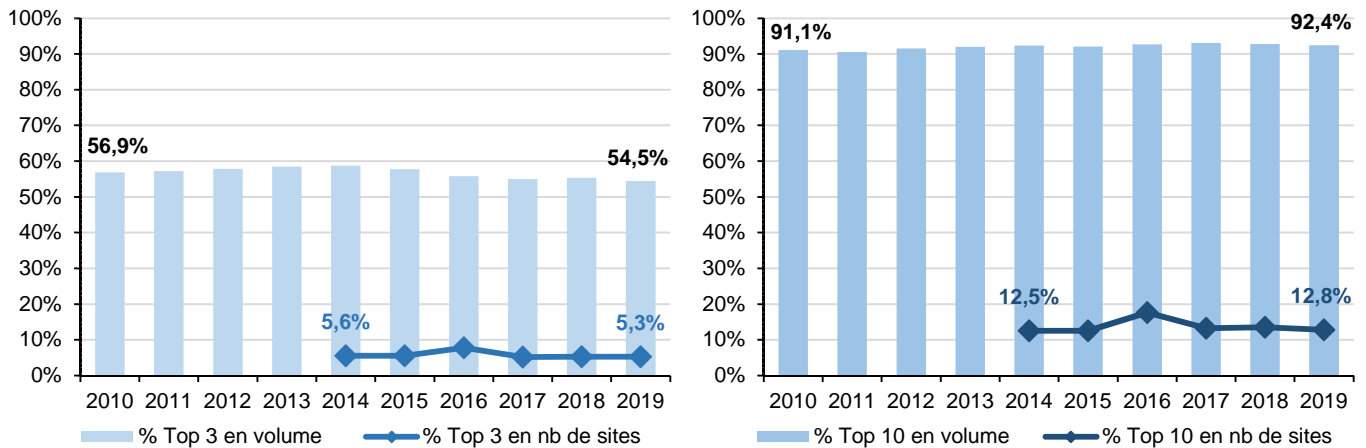
Malgré une hausse de 3,6 % en dix ans, les fabrications de beurre sont globalement **orientées à la baisse depuis 2015**. Les volumes sont tombés à 348,0 milliers de tonnes en 2019.

Le nombre de sites a suivi la même tendance baissière (- 11 sites en cinq ans).

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! Le top 3 a changé tous les ans depuis 2017 ; en 2019, il est composé de Lactalis, Savencia et Laïta. La transformation de beurre est relativement peu concentrée puisque ces trois groupes fabriquent 54,5 % des volumes, soit 2,4 points de moins que les trois leaders de 2010.

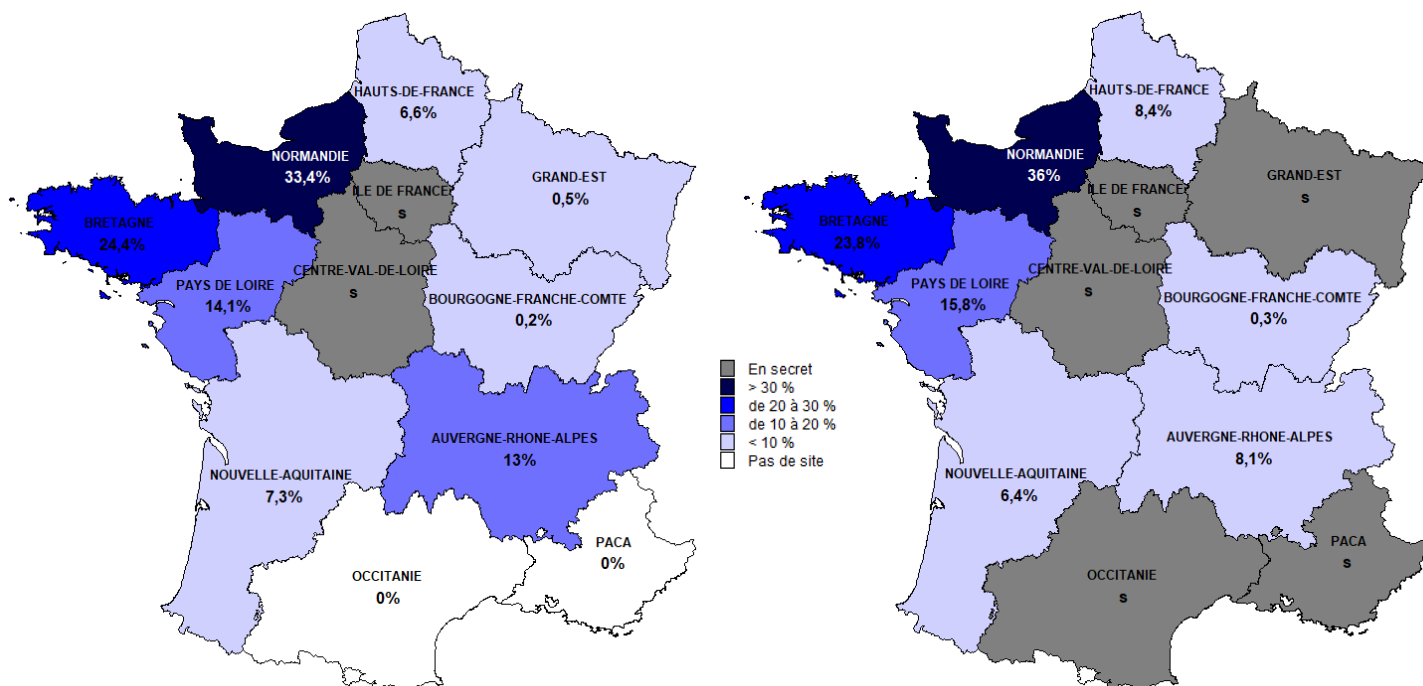
Top 3 des groupes laitiers fabriquant du beurre

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS
SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	LAÏTA	SAVENCIA	SAVENCIA
LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	SODIAAL	SODIAAL	LAÏTA

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de beurre fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

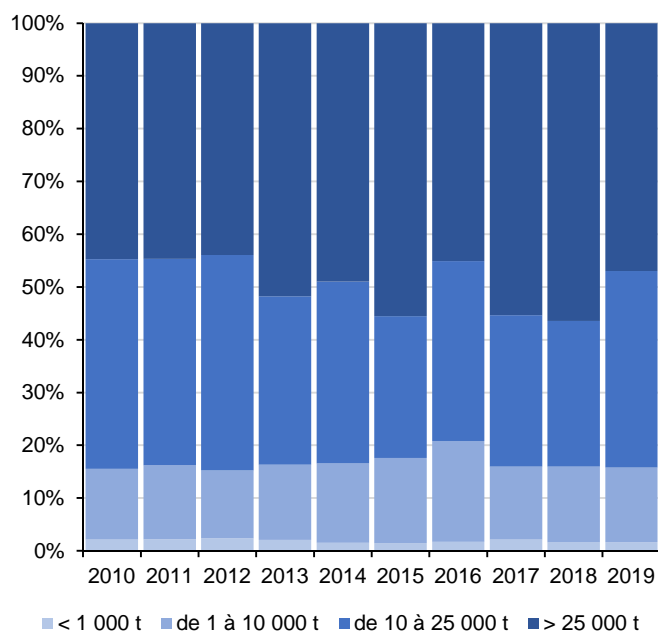


Source : FranceAgriMer

À retenir ! Les fabrications de beurre se sont concentrées dans les trois régions du Grand Ouest. Celles-ci fabriquent 75,6 % des volumes en 2019, contre 71,9 % en 2010, mais ne regroupent que 21,1 % des sites.

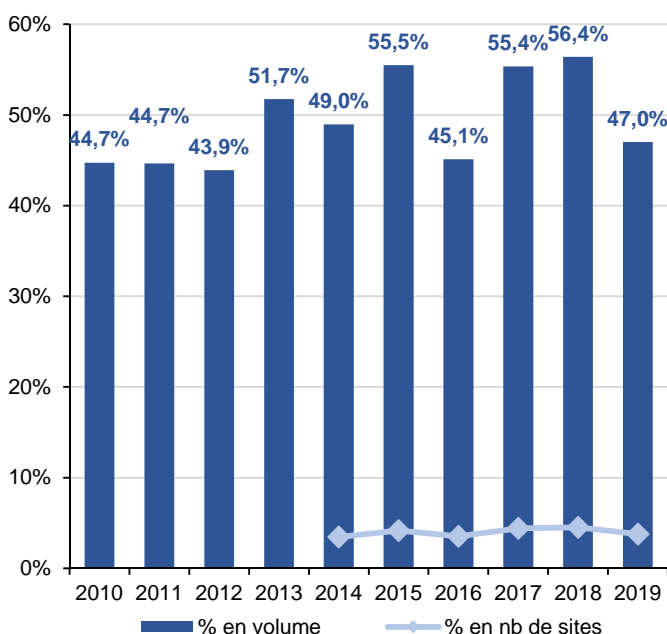
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 25 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

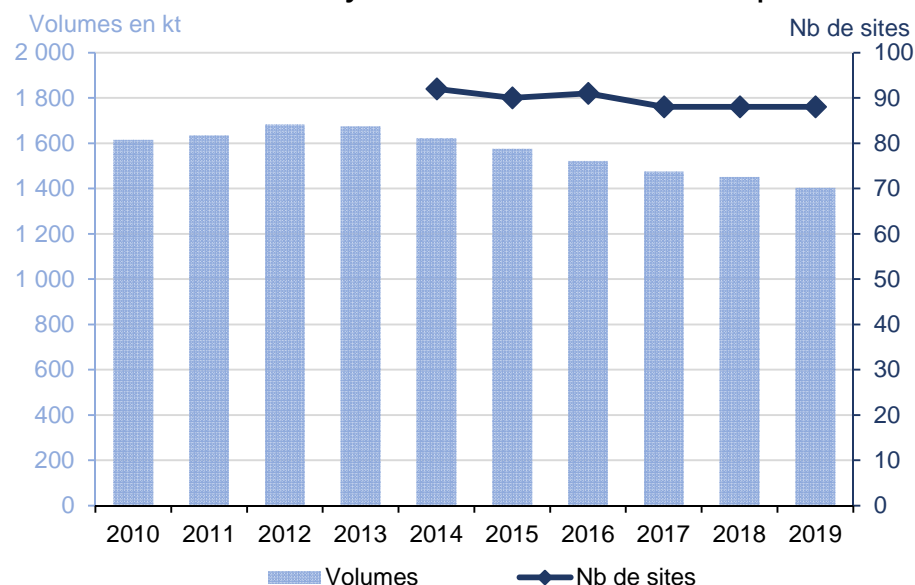
YAOURTS ET LAITS FERMENTÉS



Sont inclus dans cette famille les yaourts nature (sucrés ou non), les yaourts aromatisés, les yaourts aux fruits, les yaourts à boire et les autres laits fermentés aromatisés ou aux fruits.

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de yaourts et laits fermentés fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

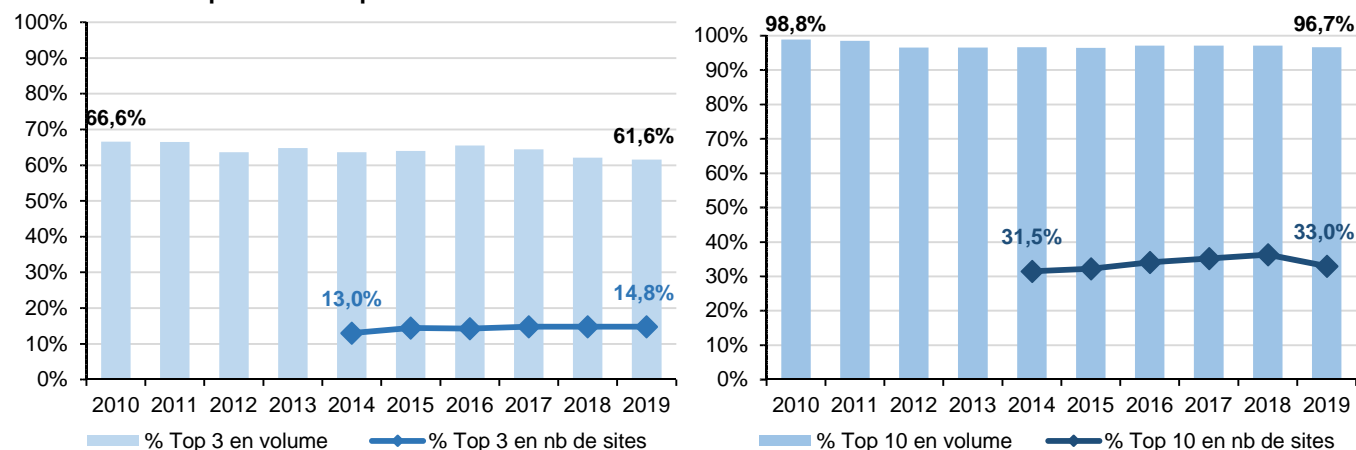
Les fabrications de yaourts et laits fermentés ont **diminué de 16,2 % entre 2013 et 2019**, pour tomber à 1,4 million de tonnes.

Le nombre de sites a également enregistré une décroissance, passant de 92 à 88 unités entre 2014 et 2019.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! Les fabrications de yaourts et laits fermentés ont eu tendance à se « disperser » : la part du top 3 dans les volumes a diminué de 5,0 points en dix ans et celle du top 10 de 2,1 points. Danone, Yoplait France et Lactalis sont les trois leaders depuis 2015.

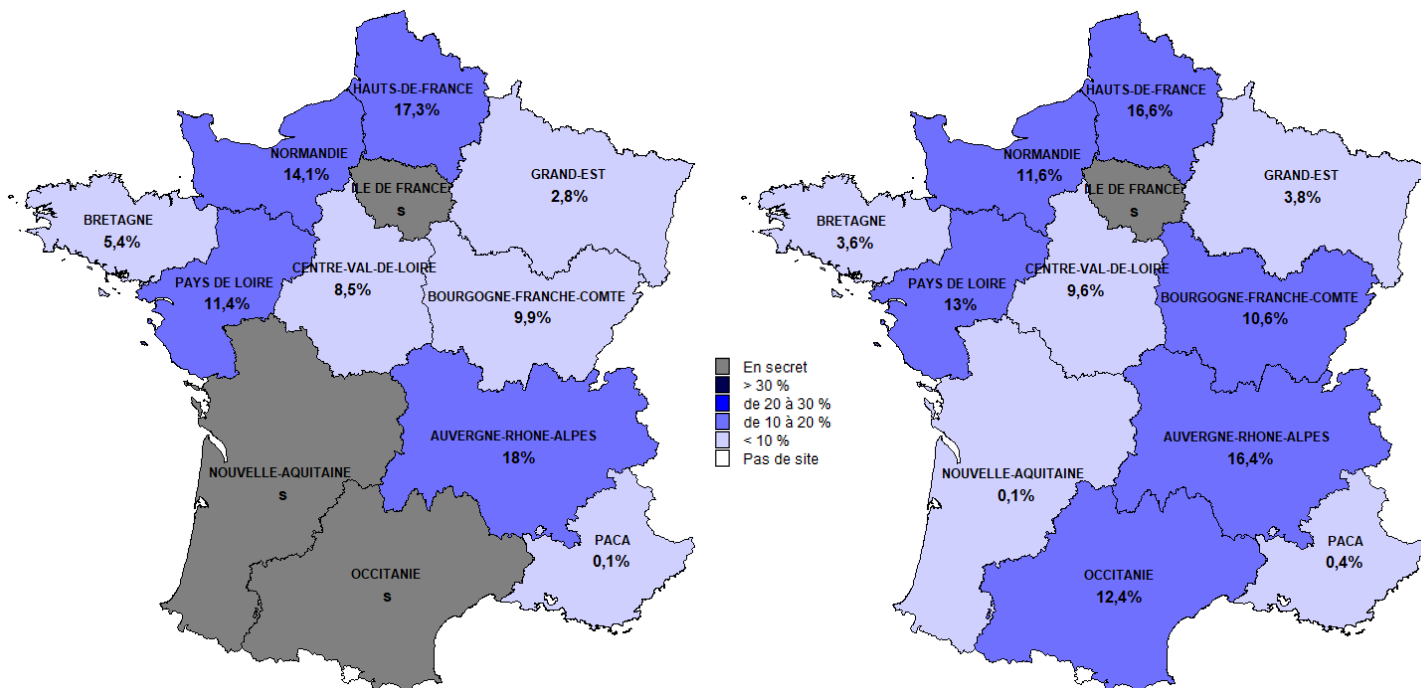
Top 3 des groupes laitiers fabriquant des yaourts et laits fermentés

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE
SODIAAL	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France
NOVANDIE	NOVANDIE	NOVANDIE	NOVANDIE	AGRIAL	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de yaourts et laits fermentés fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

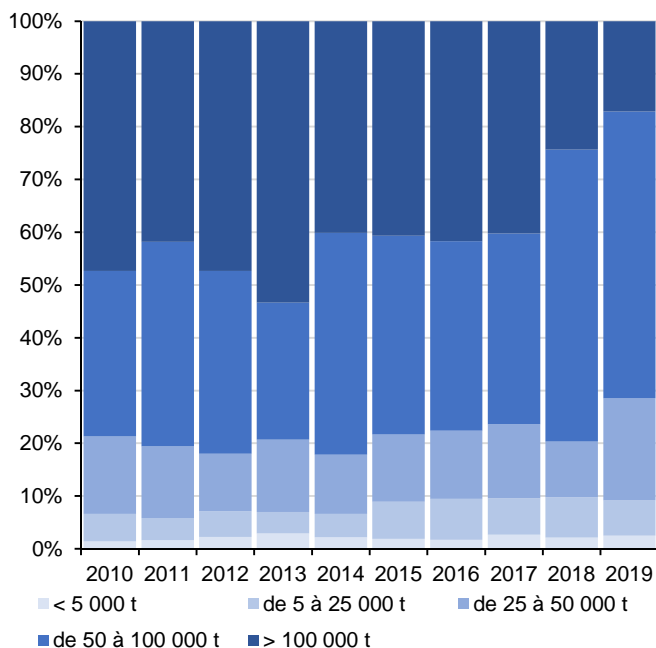


Source : FranceAgriMer

À retenir ! La production de yaourts et laits fermentés est répartie sur tout le territoire. En 2019, les Hauts-de-France, l'Auvergne-Rhône-Alpes et les Pays de la Loire fabriquent 46,0 % des volumes.

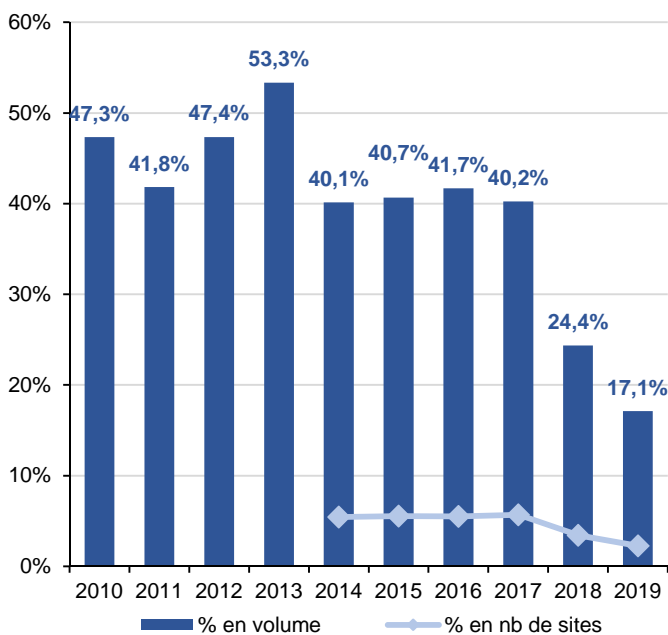
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 100 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

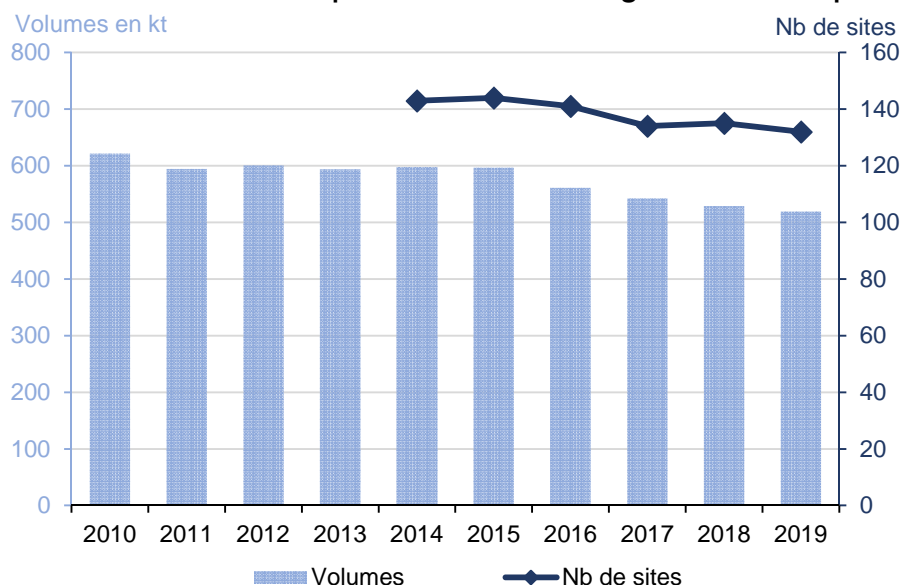


PETITS SUISSES ET FROMAGES BLANCS

Cette famille de produits regroupe les petits suisses et les fromages blancs (également appelés « fromages frais à la cuillère »), nature et aromatisés.

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de petits suisses et fromages blancs fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

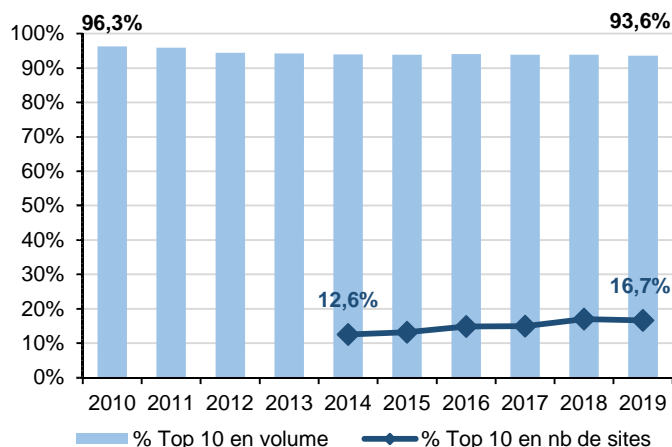
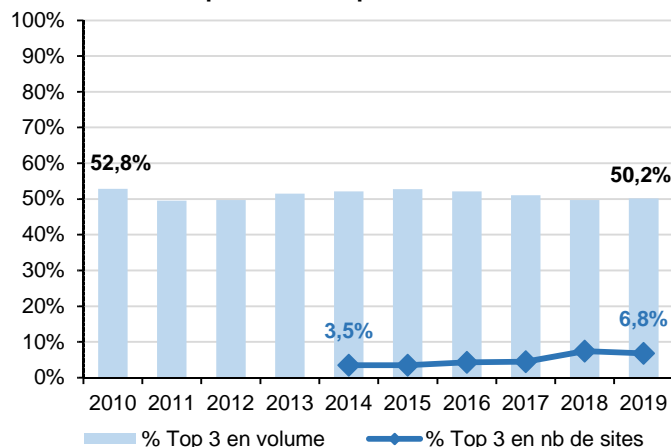
Les fabrications de petits suisses et fromages blancs ont **diminué de 16,5 % en dix ans**, pour finir à 519,0 milliers de tonnes en 2019.

Les sites de transformation ont perdu 11 unités entre 2014 et 2019.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! En 2019, la part du top 3 dans les volumes de petits suisses et fromages blancs fabriqués est tombée à 50,2 % (- 2,6 points par rapport à 2010). Yoplait France a perdu sa place de leader sur ce marché en 2018 au profit des Maîtres Laitiers du Cotentin ; Eurial complète le podium.

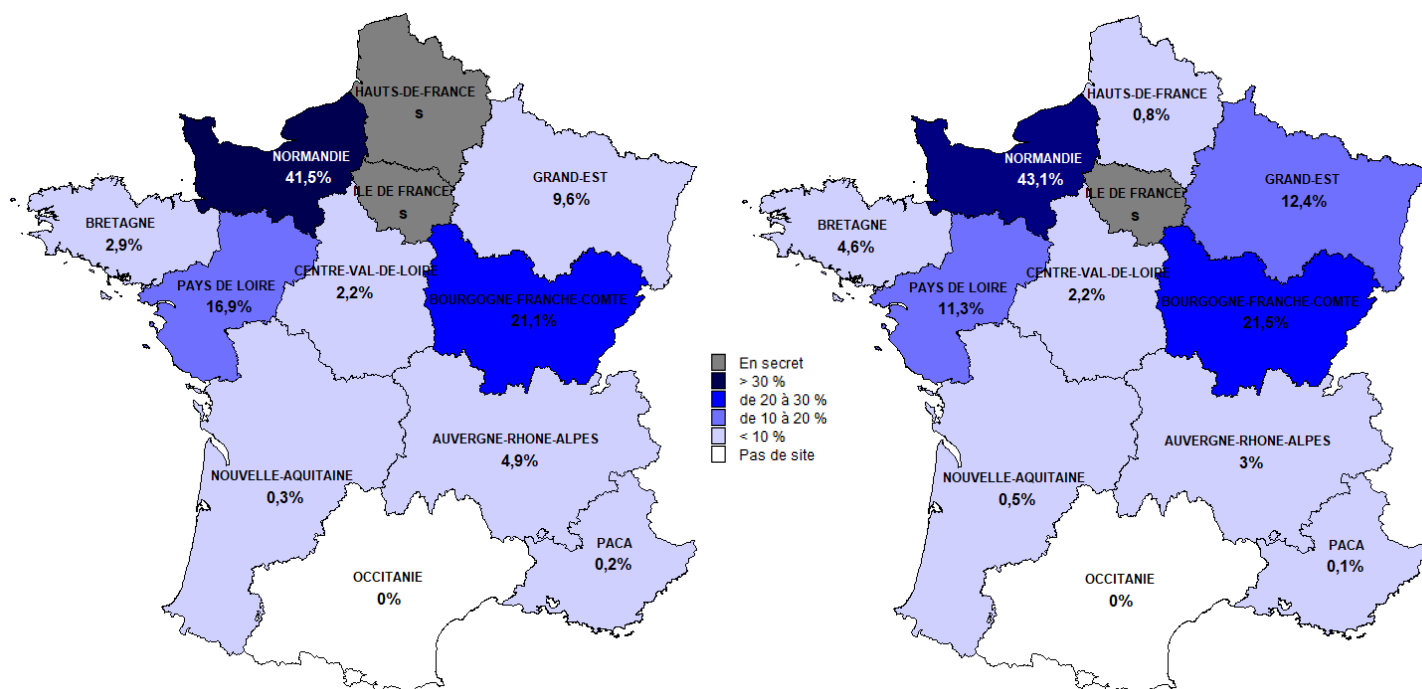
Top 3 des groupes laitiers fabriquant des petits suisses et fromages blancs

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
SODIAAL	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	YOPLAIT France	MLC	MLC
MLC	MLC	MLC	MLC	MLC	MLC	MLC	MLC	YOPLAIT France	YOPLAIT France
DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	EURIAL	EURIAL

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de petits suisses et fromages blancs fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

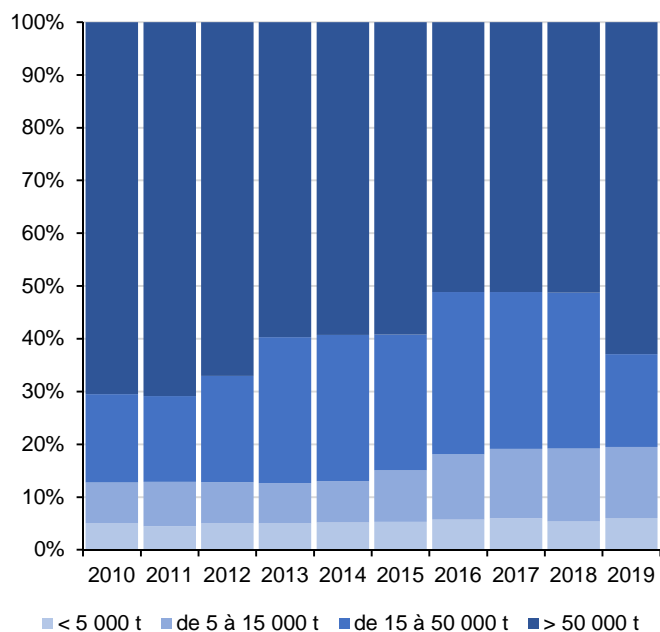


Source : FranceAgriMer

À retenir ! En 2019, la Normandie, la Bourgogne-Franche-Comté et les Pays de la Loire fournissent 77,0 % des volumes (contre 79,4 % en 2010) : les fabrications sont donc concentrées sur trois régions.

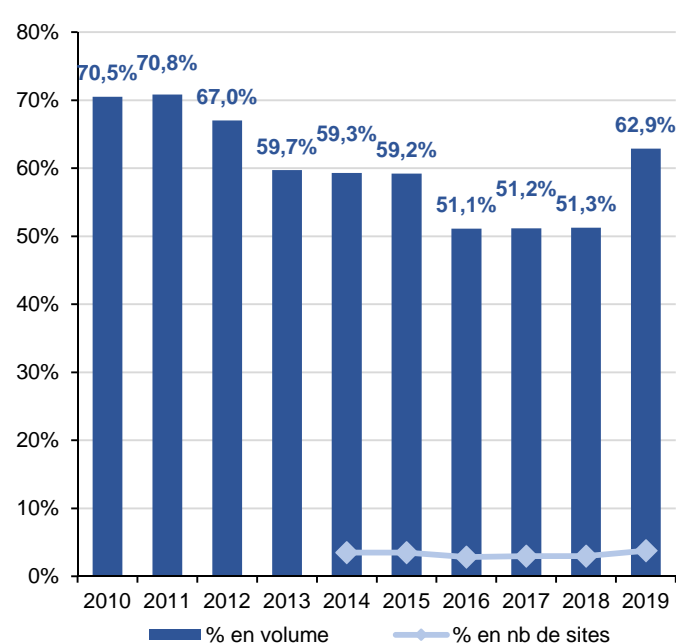
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 50 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

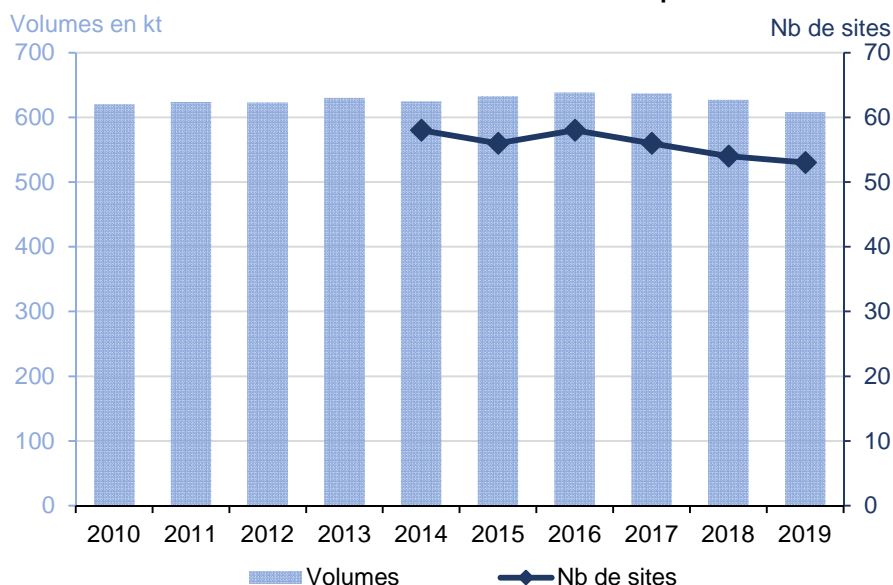


DESSERTS LACTÉS FRAIS

Cette famille regroupe tous les desserts lactés frais (laits emprésurés aromatisés, laits gélifiés, flans, crèmes dessert, mousses...); elle exclut tous les desserts lactés longue conservation.

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de desserts lactés frais fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

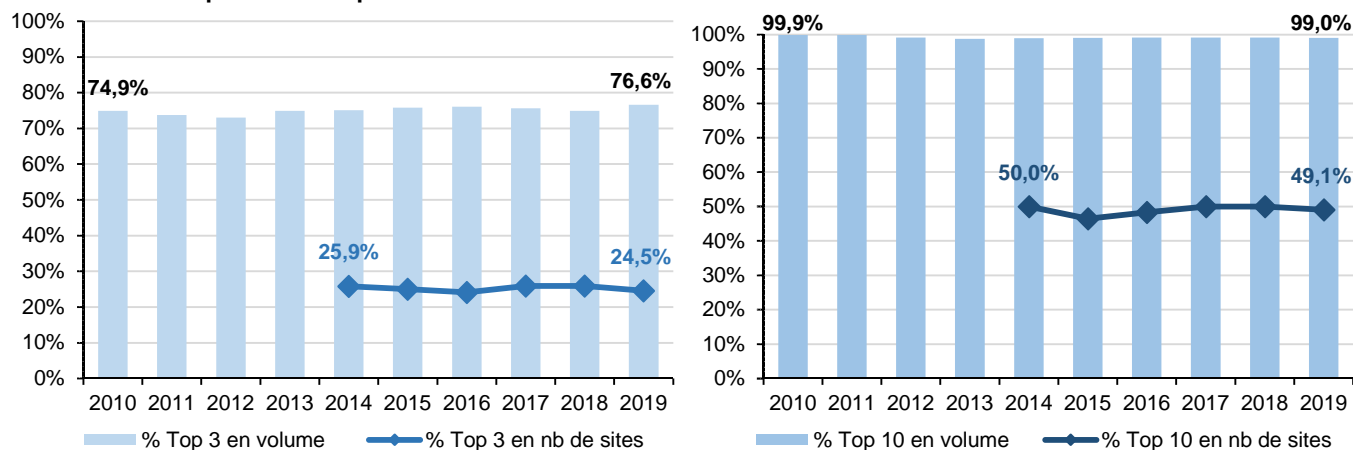
Les fabrications de desserts lactés frais ont **diminué de 2,0 % en dix ans** mais le repli ne concerne en fait que les trois dernières années. Les volumes sont tombés à 607,9 milliers de tonnes.

Entre 2016 et 2019, 5 sites de transformation ont cessé leur activité.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! Le top 3 est composé depuis 2010 de Lactalis, Novandie et Danone. Leur part dans le total des fabrications de desserts lactés frais a gagné 1,7 point en dix ans, pour un maximum de 76,6 % en 2019. Ils regroupent 24,5 % des sites de transformation.

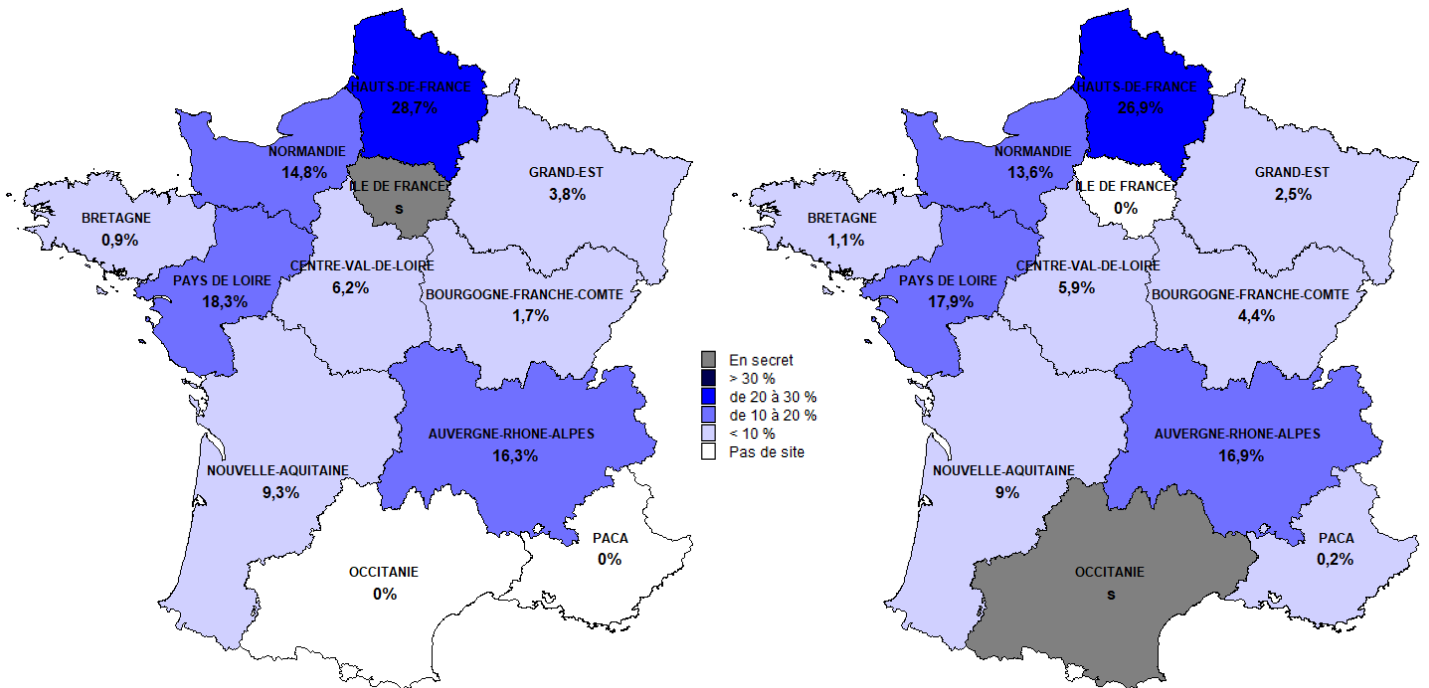
Top 3 des groupes laitiers fabriquant des desserts lactés frais

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS
NOVANDIE	NOVANDIE	NOVANDIE	NOVANDIE	NOVANDIE	NOVANDIE	NOVANDIE	NOVANDIE	NOVANDIE	NOVANDIE
DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE	DANONE

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de desserts lactés frais fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

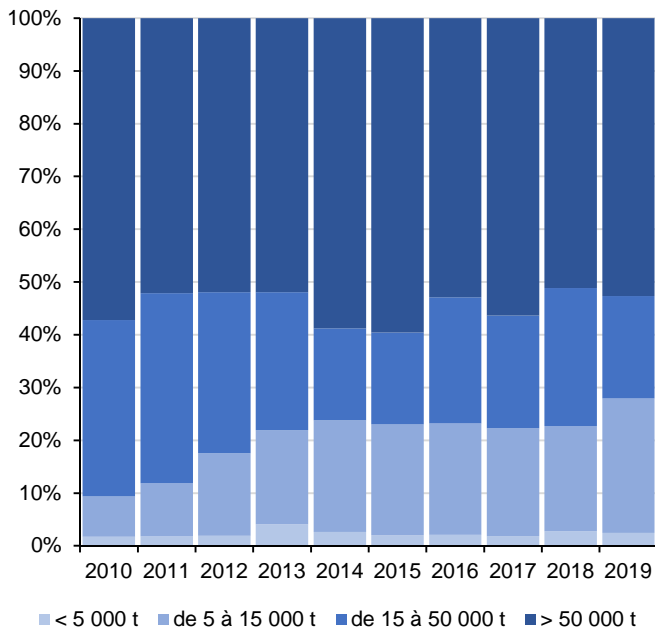


Source : FranceAgriMer

À retenir ! En 2019, 61,7 % des fabrications de desserts lactés frais (contre 63,3 % en 2010), effectuées par 21,1 % des sites, sont issues des Hauts-de-France, des Pays de la Loire et d’Auvergne-Rhône-Alpes.

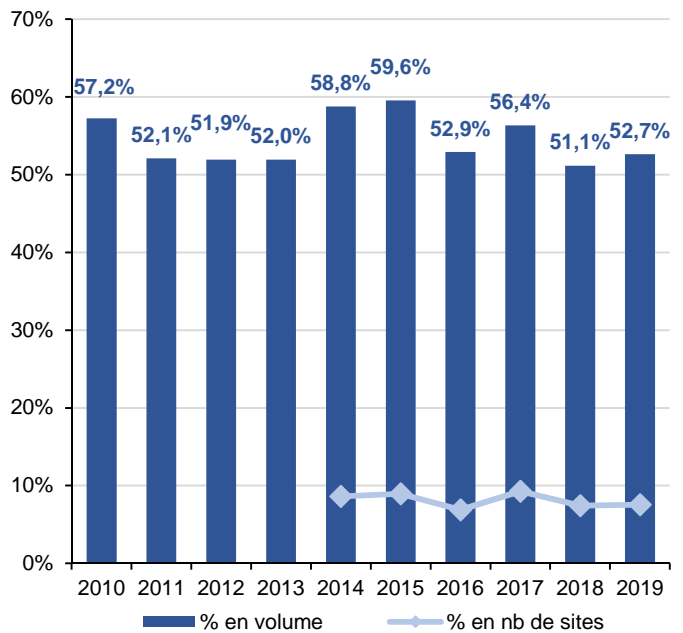
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 50 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

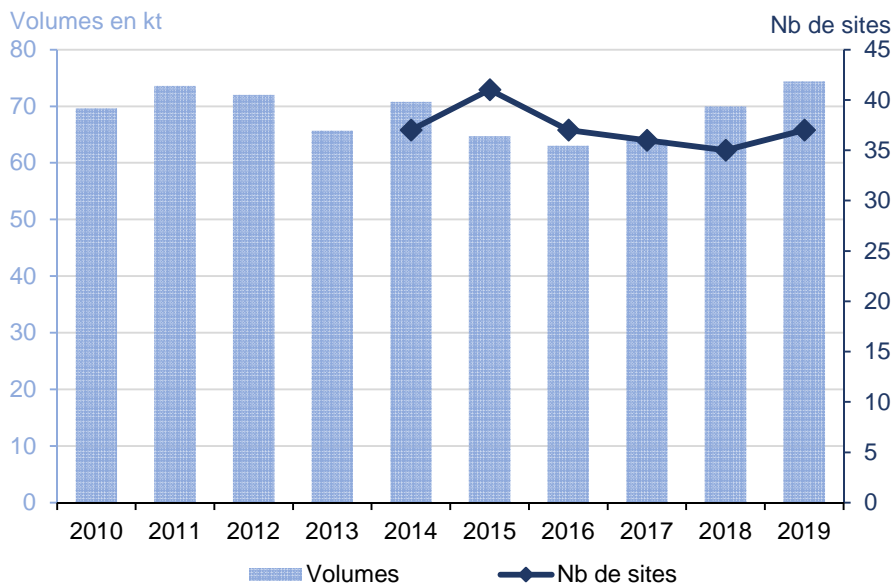
FROMAGES À PÂTE FRAÎCHE



Les fromages à pâte fraîche (ou « fromages frais à tartiner ») peuvent être des fromages à pâte foisonnée, à pâte salée, aux condiments, etc.

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de fromages à pâte fraîche fabriqués et du nombre de sites



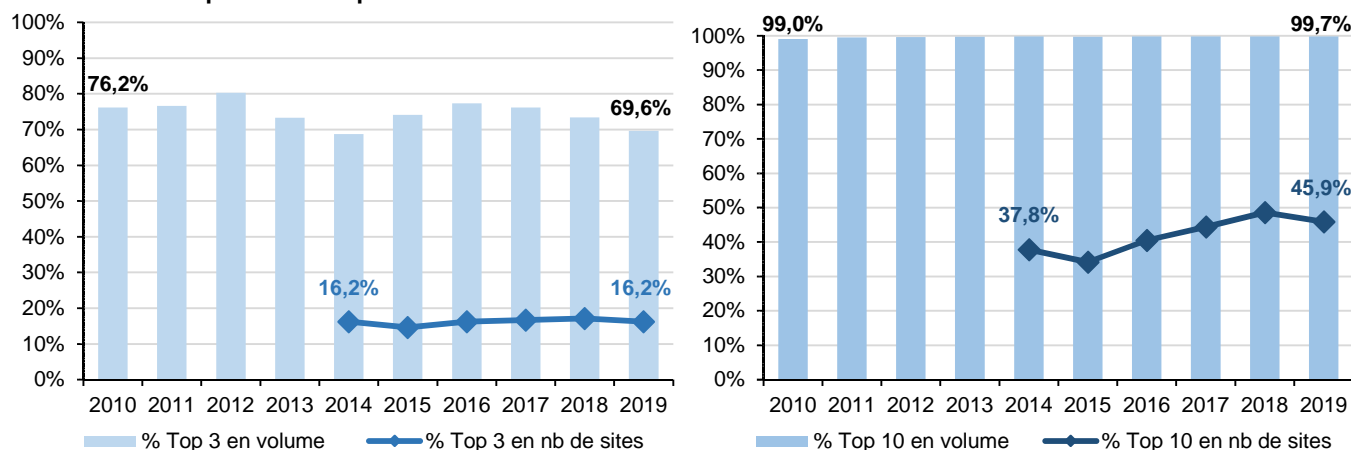
Chiffres-clés 2010-2019

Sur dix ans, les fabrications de fromages à pâte fraîche ont **augmenté de 6,9%**. Après une phase de baisse jusqu'en 2016, la tendance s'est inversée pour atteindre 74,4 milliers de tonnes en 2019, fabriquées sur 37 sites.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! La part du top 3 s'est contractée, perdant 6,6 points en dix ans. Les fabrications des trois leaders, Savencia, Bel et Laïta depuis 2013, ont progressé moins rapidement que les fabrications nationales, notamment depuis 2017. Ces trois leaders regroupent 16,2 % des sites de transformation.

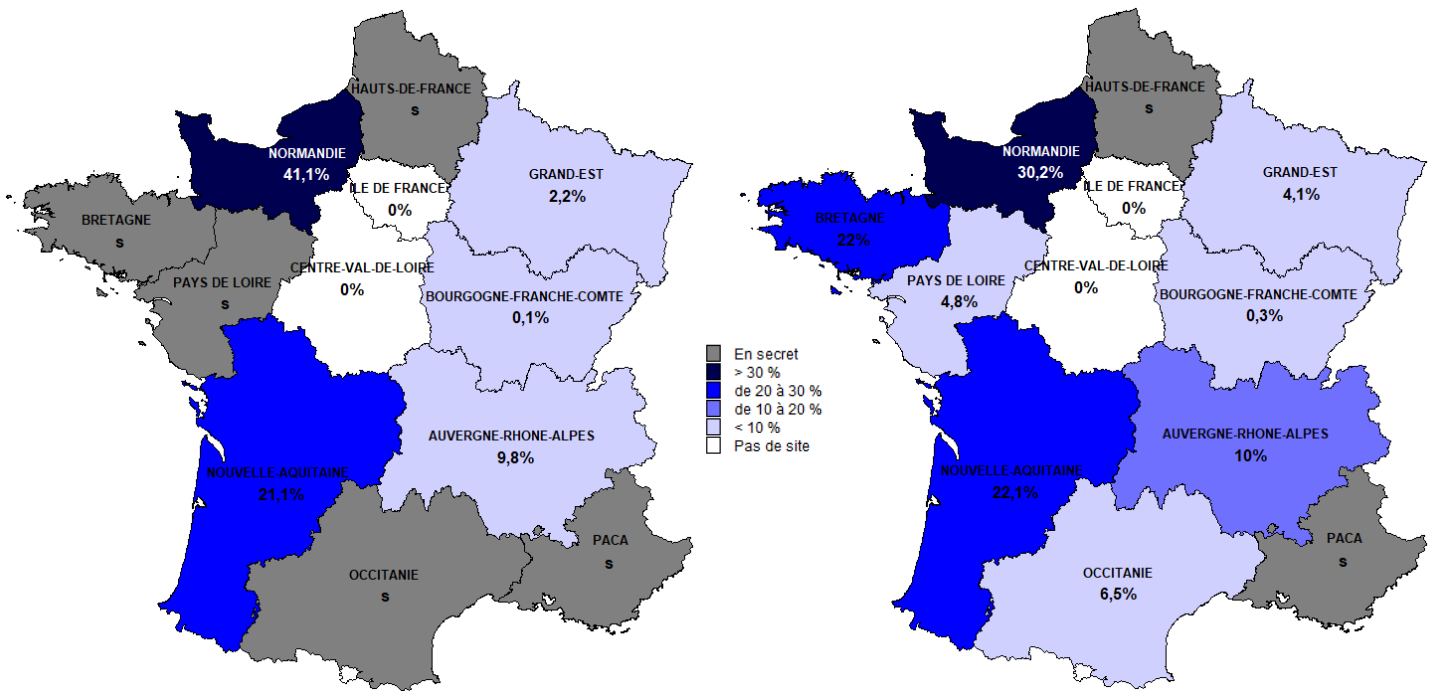
Top 3 des groupes laitiers fabriquant des fromages à pâte fraîche

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA
MLC	MLC	MLC	BEL	BEL	BEL	BEL	BEL	BEL	BEL
BEL	BEL	BEL	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de fromages à pâte fraîche fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

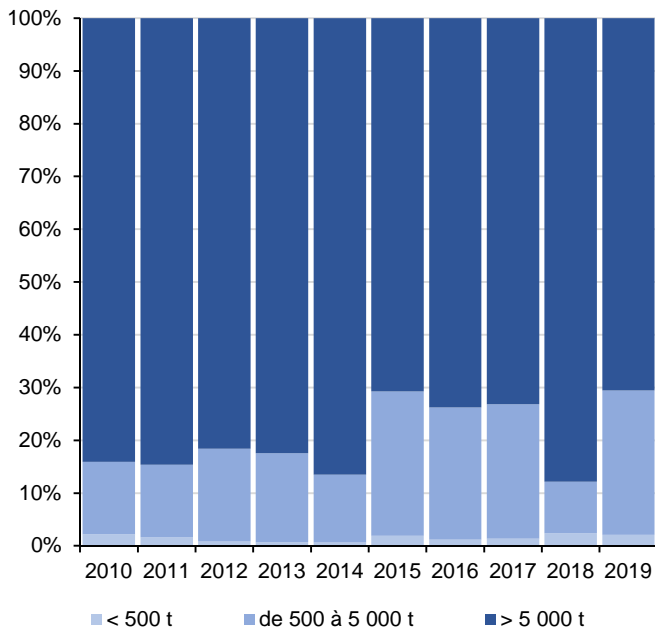


Source : FranceAgriMer

À retenir ! Les fabrications de fromages à pâte fraîche proviennent pour 74,3 % de la Normandie, la Nouvelle-Aquitaine et la Bretagne en 2019. Les sites sont répartis sur quasiment tout le territoire.

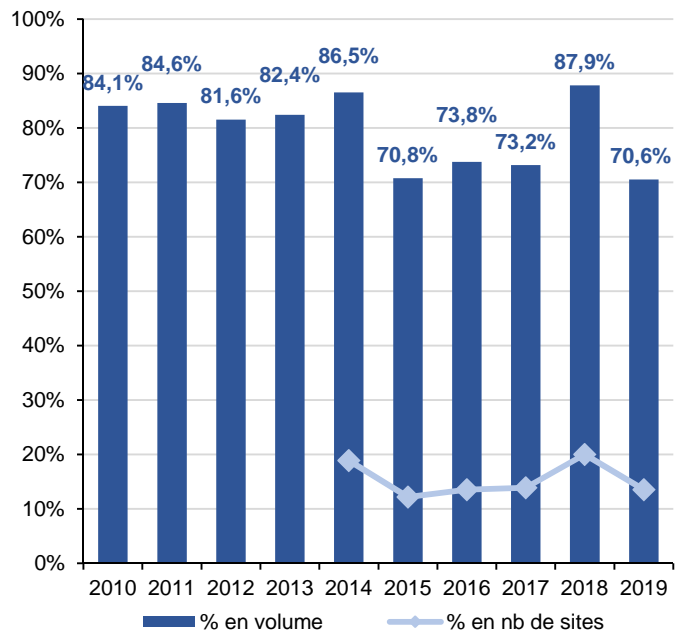
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 5 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

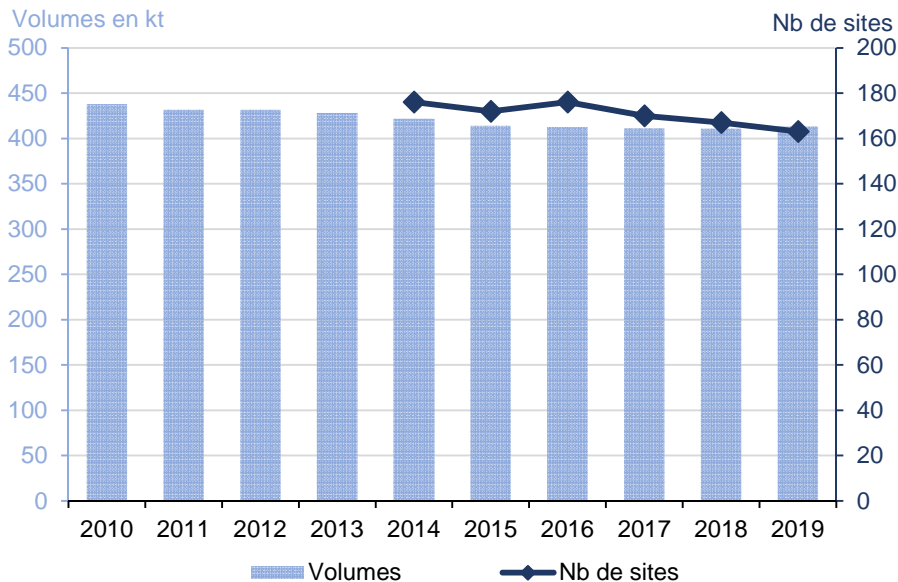
FROMAGES À PÂTE MOLLE



Les fromages à pâte molle regroupent les bries (28,4 % des volumes en 2019), les camemberts (21,7 %), les coulommiers (10,3 %) et d'autres fromages tels que le Mont d'Or et le St Marcellin.

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de fromages à pâte molle fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

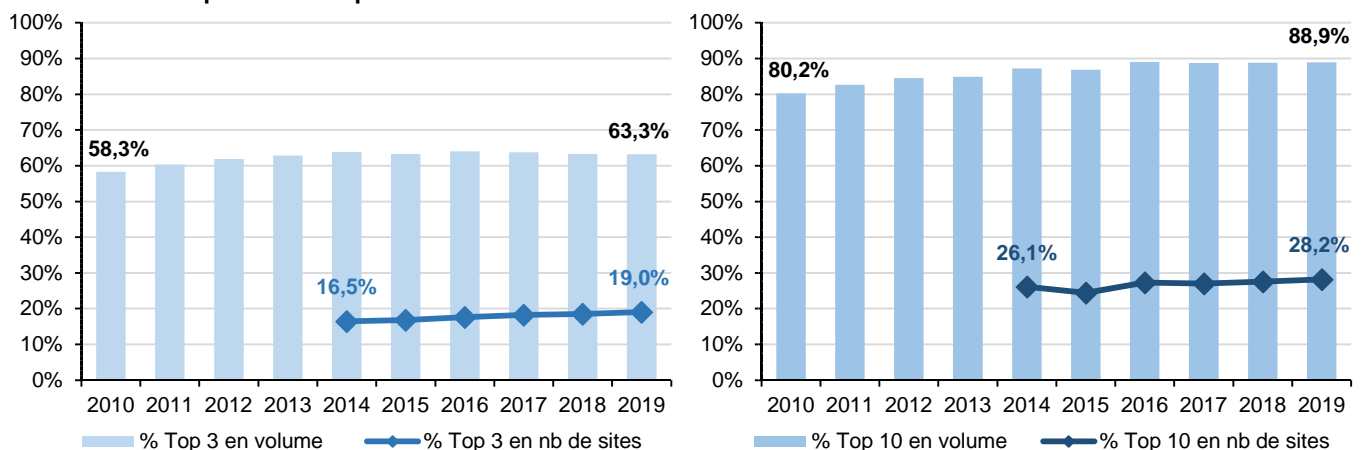
Les fabrications de fromages à pâte molle ont **diminué de 5,6 % en dix ans**, malgré une reprise en 2019 à 413,4 milliers de tonnes.

Le nombre de sites est passé de 176 à 163 entre 2014 et 2019, suivant la même tendance baissière.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! Le top 3 est resté le même au cours des dix dernières années : il est composé de Lactalis, la Compagnie des Fromages et Richesmonts et Savencia. Sa part dans les fabrications a gagné 5,0 points, les volumes de ces trois groupes diminuant moins rapidement qu'à l'échelle nationale.

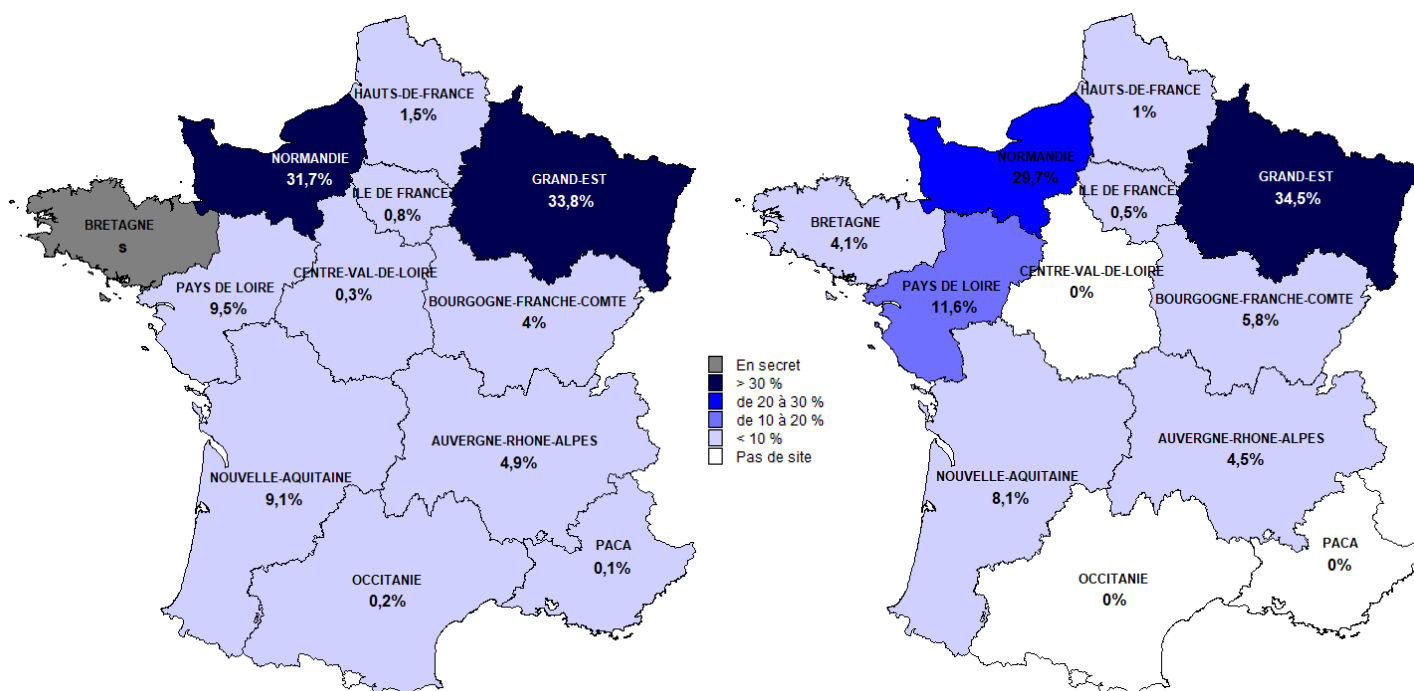
Top 3 des groupes laitiers fabriquant des fromages à pâte molle

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS
CFR	CFR	CFR	CFR	CFR	CFR	CFR	CFR	CFR	CFR
BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de fromages à pâte molle fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

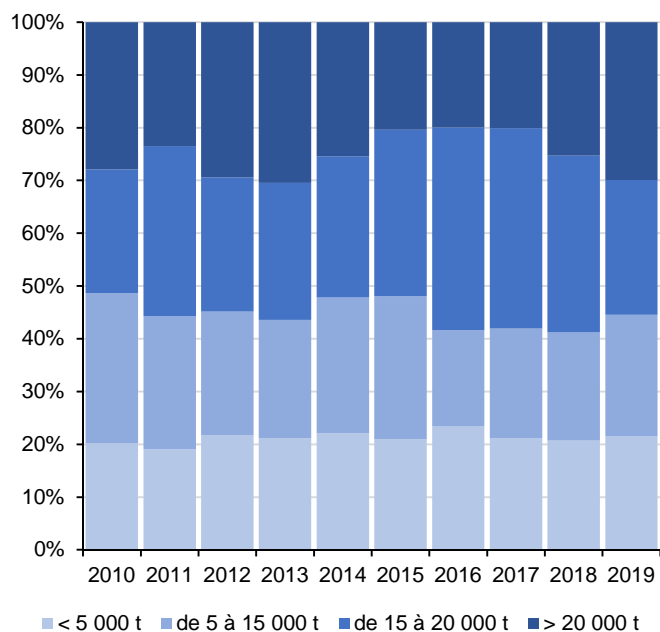


Source : FranceAgriMer

À retenir ! Les fabrications de fromages à pâte molle sont concentrées dans trois régions : Grand Est, Normandie, Pays de la Loire, qui fournissent 75,8 % des volumes en 2019, sur 34,4 % des sites.

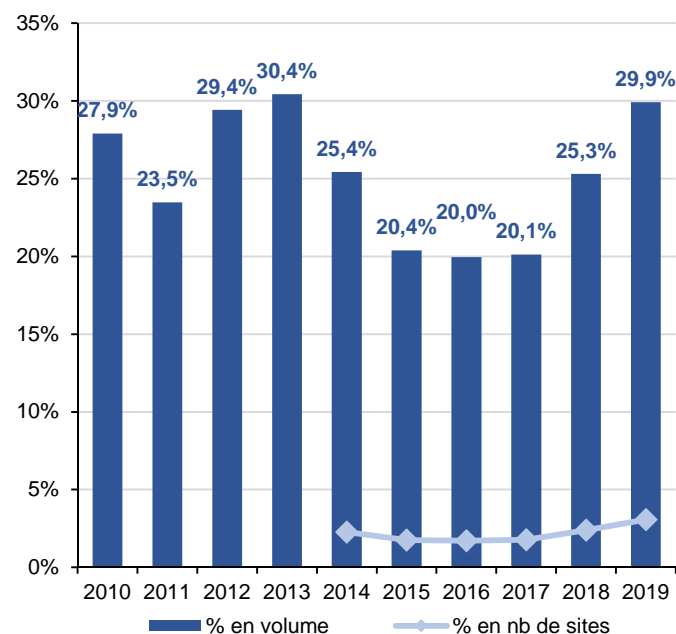
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 20 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

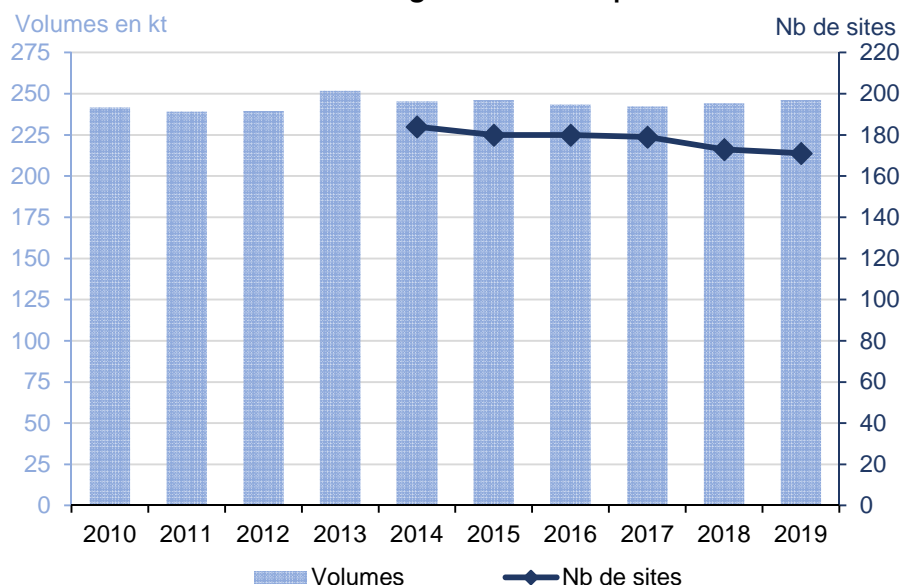
FROMAGES À PÂTE PRESSÉE NON CUITE (PPNC)



La raclette compte pour 26,7 % des volumes de fromages PPNC, famille qui regroupe aussi bien des fromages dits ingrédients (type edam) que des fromages AOP (Cantal, Salers, etc.).

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de fromages PPNC fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

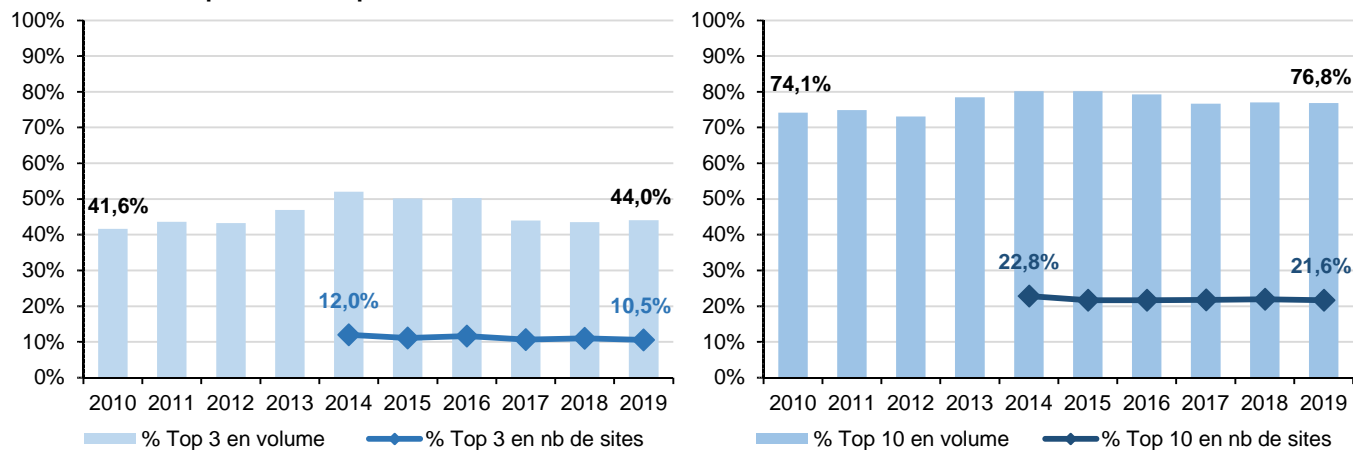
Les fabrications de fromages PPNC ont progressé de 1,9 % en dix ans, avec un regain sur les deux dernières années. Les volumes ont atteint 246,1 milliers de tonnes.

Le nombre de sites a décliné de 2014 à 2019 (- 13 sites).

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! Bien qu'en hausse de 2,4 points en 2019 par rapport à 2010, la part du top 3 s'est réduite depuis 2014. Déjà peu concentré, ce marché s'est éclaté au fil des années. Sodiaal, Bel et Lactalis sont les leaders depuis 2013 mais leurs concurrents ont accru leurs parts de marchés.

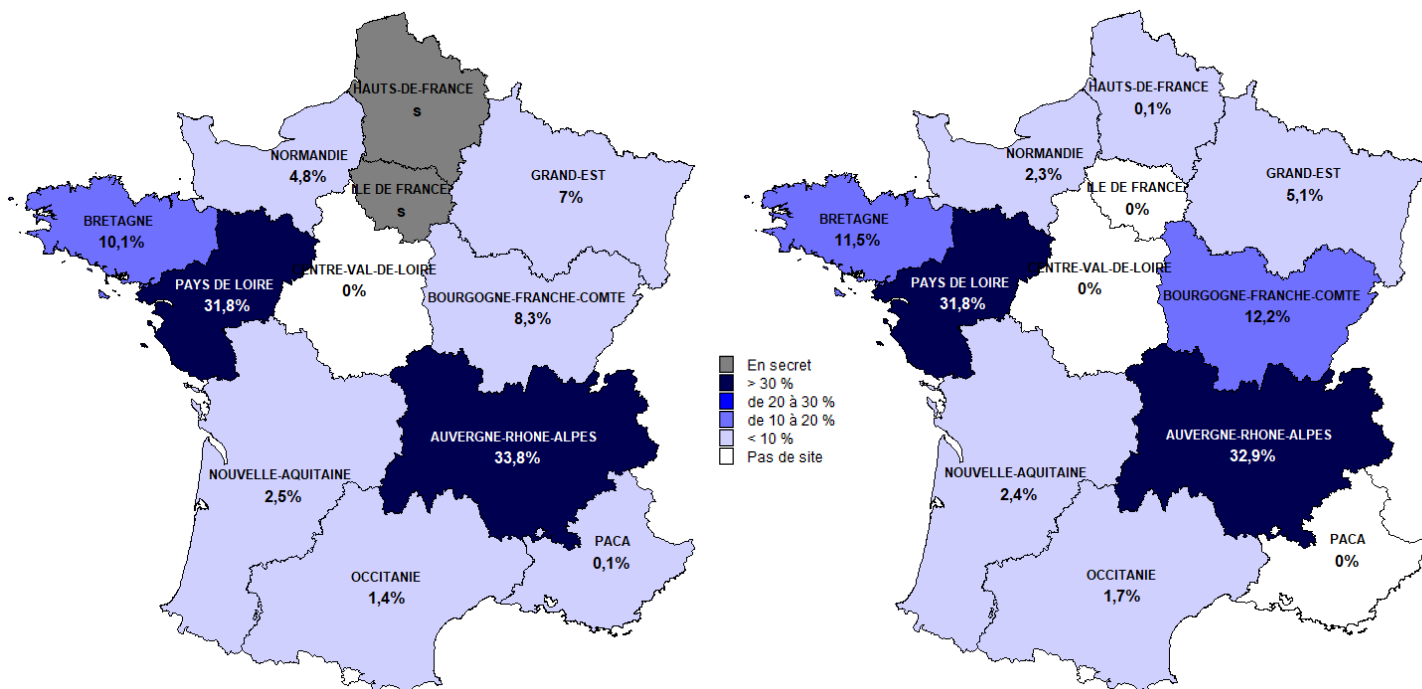
Top 3 des groupes laitiers fabriquant des fromages PPNC

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
BEL	BEL	BEL	BEL	BEL	BEL	BEL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	BEL	BEL	BEL
ENTREMONT ALLIANCE	CFR	CFR	SODIAAL	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de fromages PPNC fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

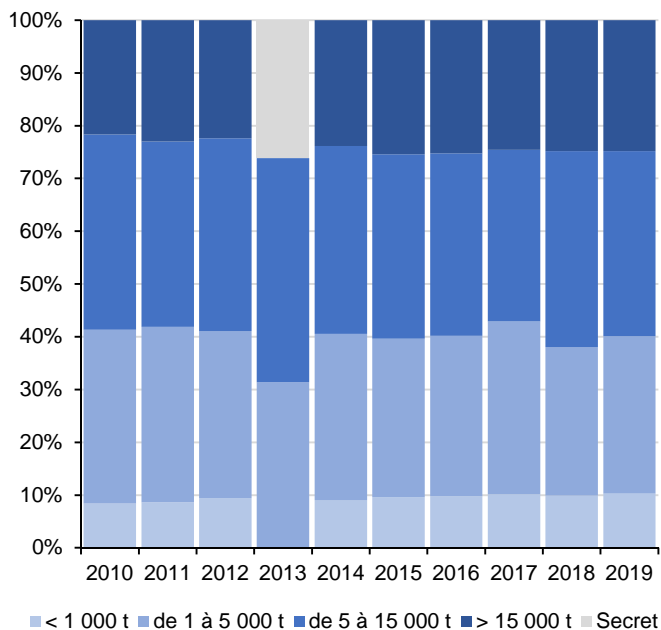


Source : FranceAgriMer

À retenir ! Près des deux tiers des fabrications de fromages PPNC sont concentrés en Auvergne-Rhône-Alpes et Pays de la Loire en 2019, comme en 2010 ; ces deux régions regroupent 44,4 % des sites.

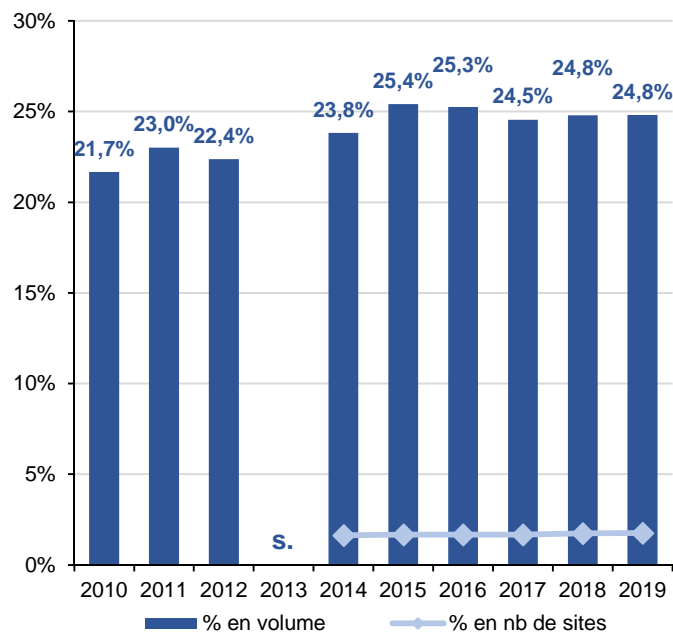
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 15 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

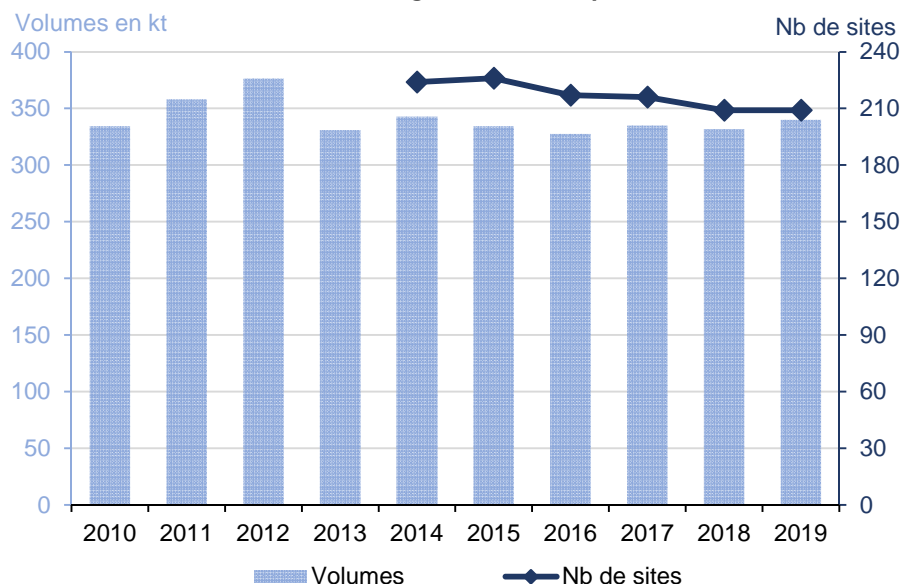
FROMAGES À PÂTE PRESSÉE CUITE (PPC)



L'emmental est le fromage emblématique des pâtes pressées cuites (75,0 % des volumes en 2019). Cette famille regroupe également le Comté (19,7 %), le Beaufort, le gruyère...

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de fromages PPC fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

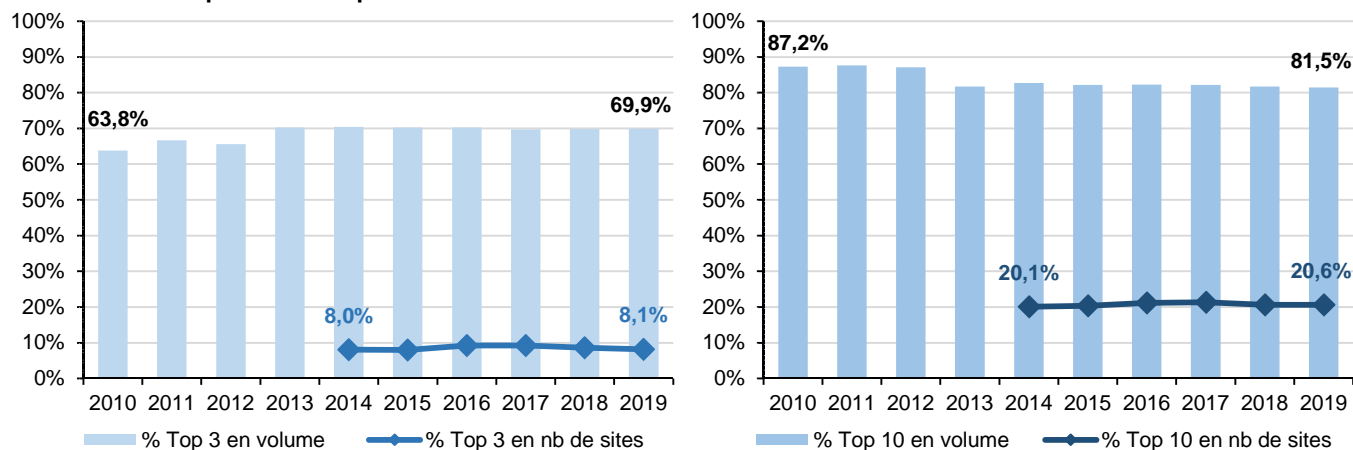
Les fabrications de fromages PPC n'ont que **peu évolué sur le long terme (+1,7%)** mais ont affiché un pic en 2012; elles se sont établies à 340,0 milliers de tonnes en 2019.

Le nombre de sites est passé de 224 à 209 entre 2014 et 2019.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! La part du top 3 dans les fabrications de fromages PPC est restée stable autour de 70 % de 2013 à 2019. Sa composition n'a pas non plus évolué depuis 2011 : les trois leaders sont Sodiaal, Lactalis et Laïta. Ils regroupent 8,1 % des sites en 2019.

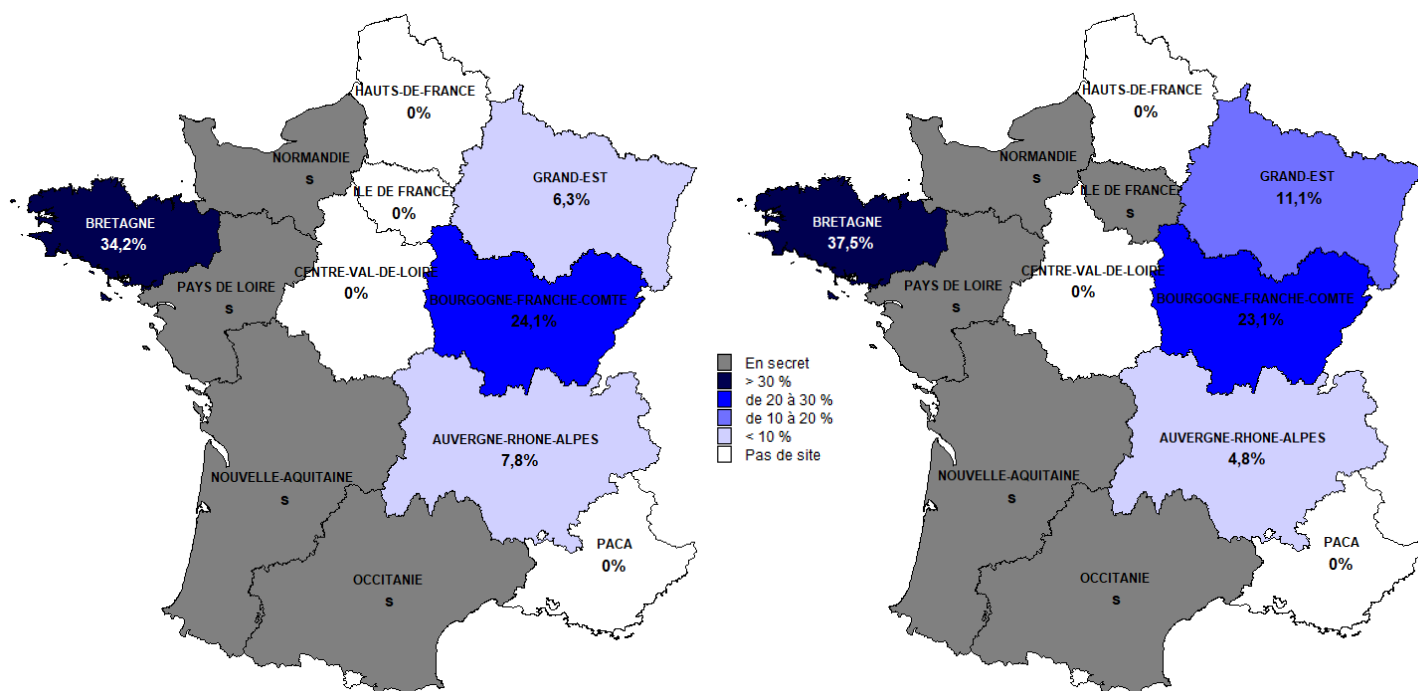
Top 3 des groupes laitiers fabriquant des fromages PPC

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
ENTREMONT	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL
ALLIANCE	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS
LACTALIS	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA
LAÏTA									

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de fromages PPC fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

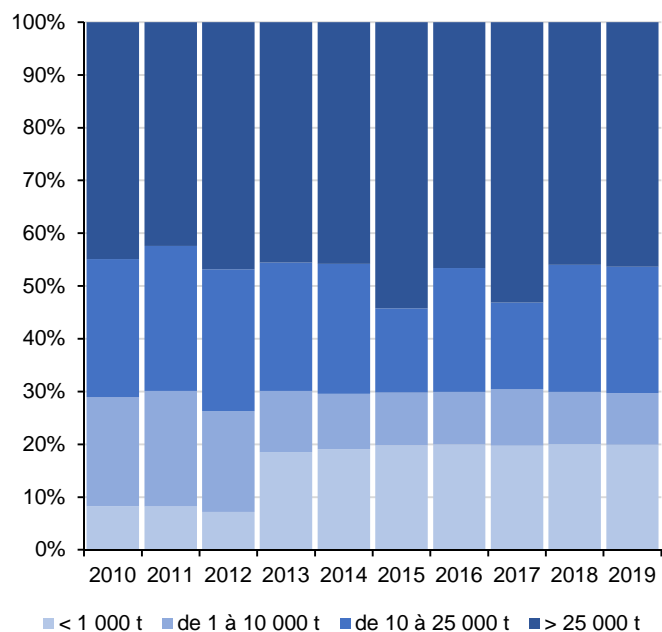


Source : FranceAgriMer

À retenir ! La Bretagne, la Bourgogne-Franche-Comté et le Grand Est concentrent 71,7 % des fabrications de fromages PPC en 2019, contre 64,5 % en 2010.

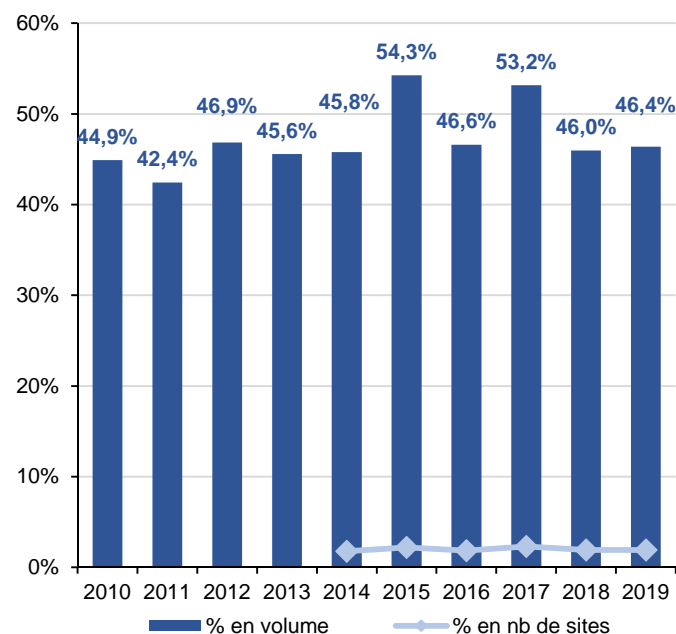
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 25 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

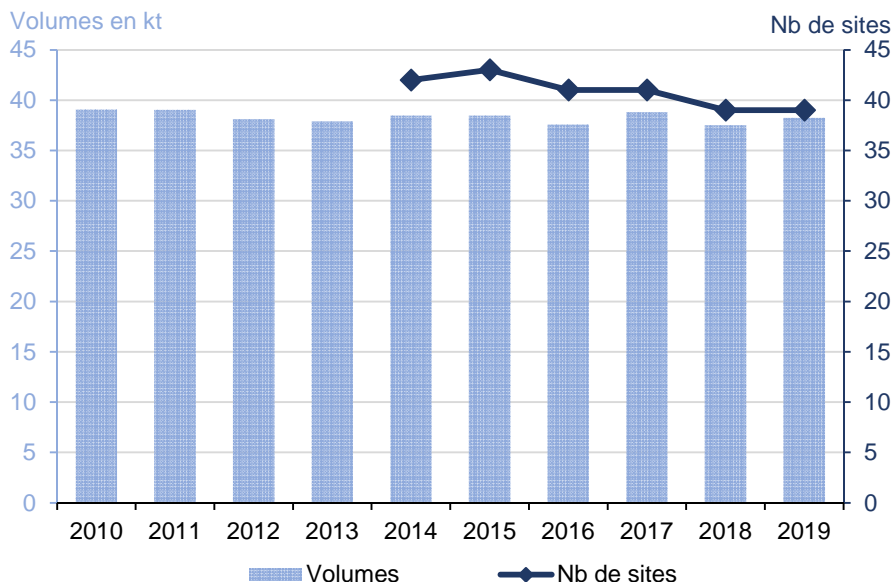
FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE



Parmi les fromages à pâte persillée, les AOP ont une bonne place : Bleu d'Auvergne (18,3 % des volumes en 2019), Fourme d'Ambert et Fourme de Montbrison (18,6 %) notamment.

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de fromages à pâte persillée fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

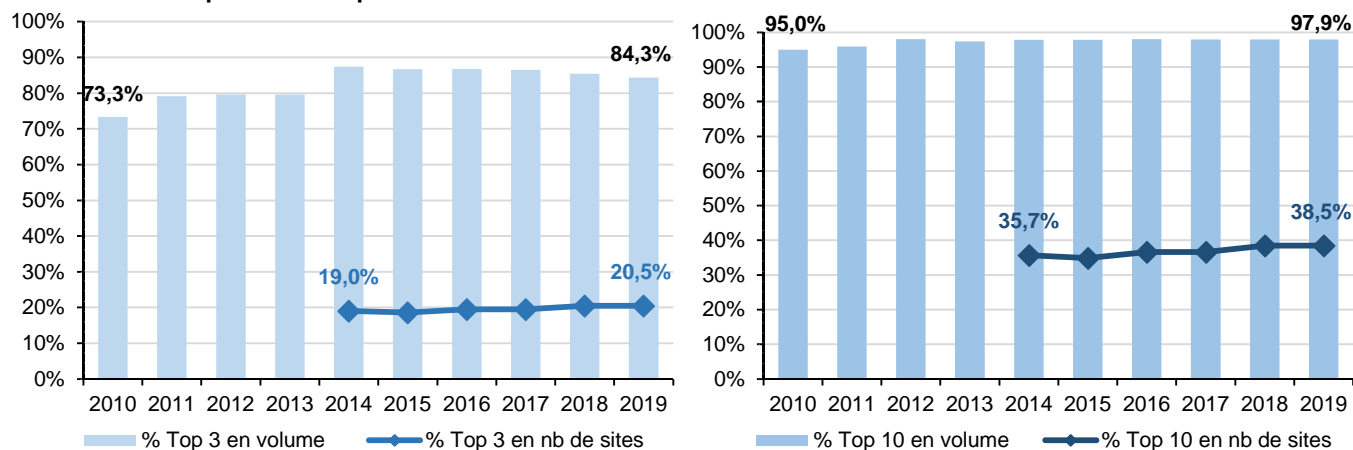
Sur dix ans, les fabrications de fromages à pâte persillée ont **diminué de 2,1%** mais les volumes ont oscillé au fil des années. Ils se sont établis à 38,2 milliers de tonnes en 2019.

Le nombre de sites est passé de 42 à 39 entre 2014 et 2019.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! La part du top 3 a augmenté de 11,0 points depuis 2010. Cependant la tendance est à la baisse depuis 2014 (- 3,1 points) et depuis que le podium est constitué de Savencia, Sodiaal et Lactalis. Les fabrications se sont donc développées plus rapidement dans les autres entreprises.

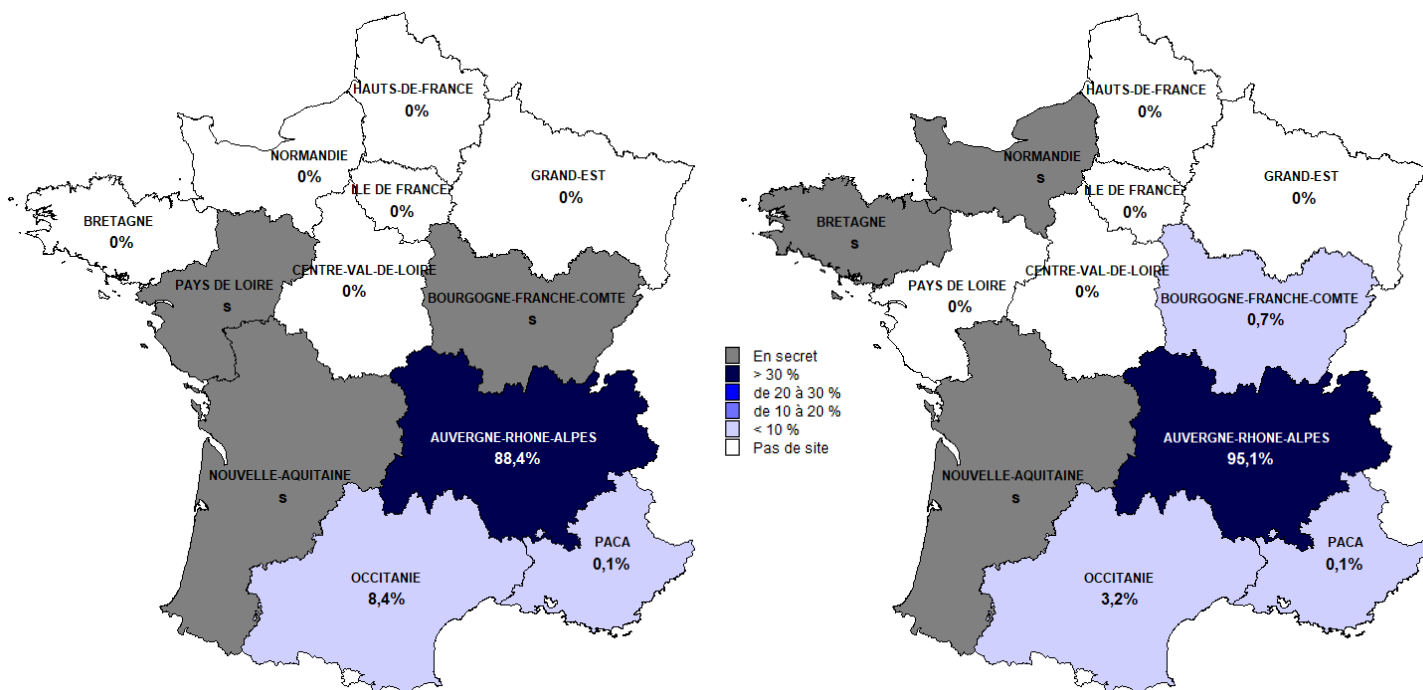
Top 3 des groupes laitiers fabriquant des fromages à pâte persillée

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	BONGRAIN	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA
3A	3A	LACTALIS	3A	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL
LACTALIS	LACTALIS	3A	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de fromages à pâte persillée fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

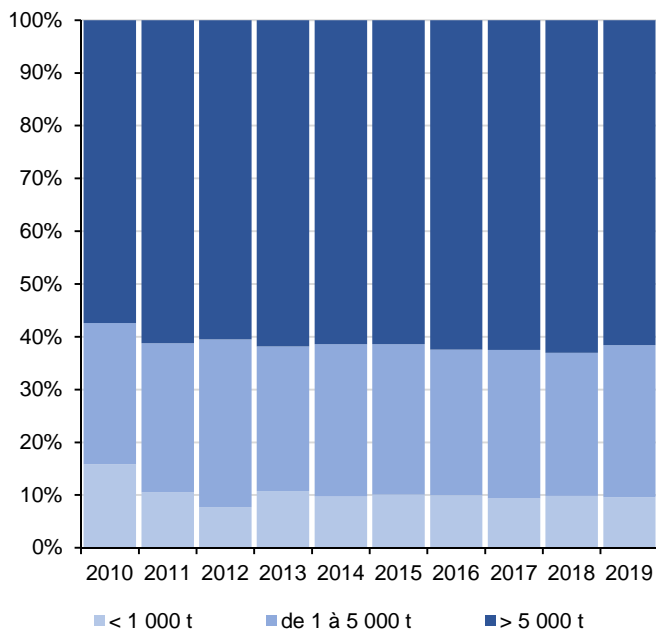


Source : FranceAgriMer

À retenir ! Les fabrications de fromages à pâte persillée sont concentrées en Auvergne-Rhône-Alpes : le poids de cette région, qui regroupe la plupart des AOP de cette famille, a progressé de 6,7 points.

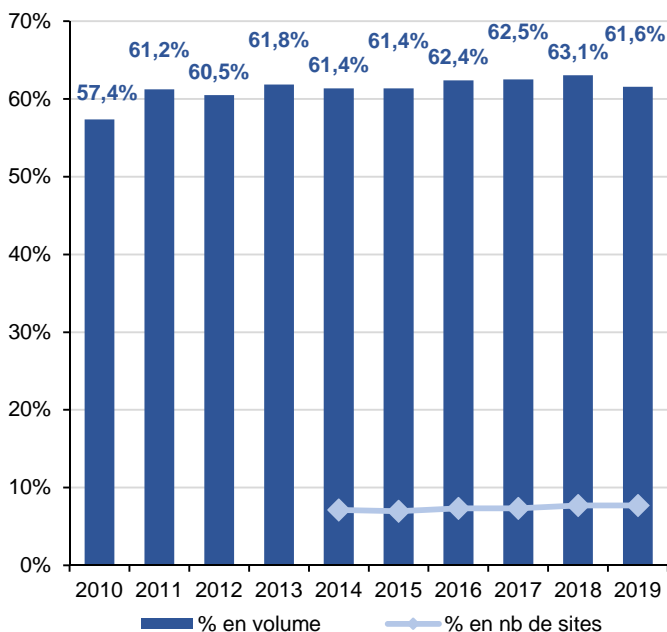
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 5 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

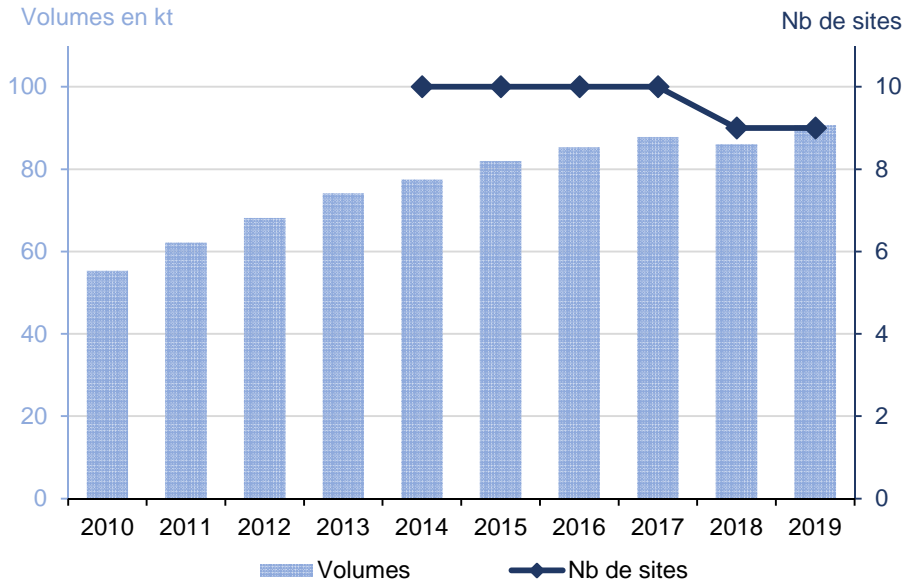


FROMAGES À PÂTE FILÉE

Les fromages à pâte filée comprennent notamment la mozzarella, dont les fabrications sont particulièrement développées au printemps – été.

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de fromages à pâte filée fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

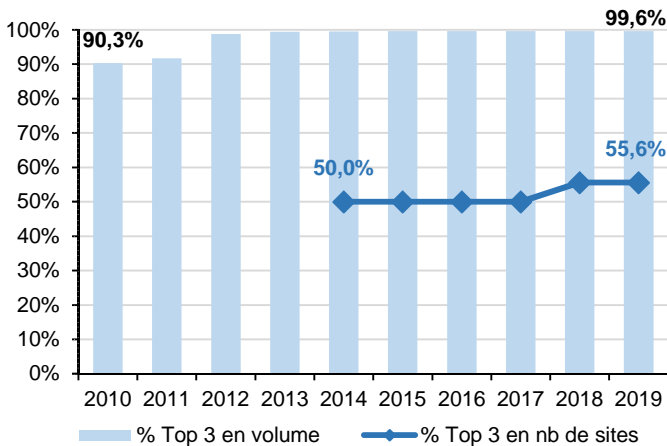
Les fabrications de fromages à pâte filée ont **augmenté de 64,0 % en dix ans**, de façon relativement continue.

Dans le même temps, le nombre de sites est passé de 10 en 2014 à 9 en 2019.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3



Sur la période étudiée, dix groupes ou moins fabriquent des fromages à pâte filée. Il n'y a donc pas de top 10 sur ces années.

Source : FranceAgriMer

À retenir ! Compte tenu du faible nombre de sites, le top 3 assure plus de 99 % des volumes depuis 2013. Il est composé depuis 2010 (sauf en 2011) par Eural, Lactalis et la Compagnie des Fromages et Richemonts, qui regroupent 55,6 % des sites en 2019.

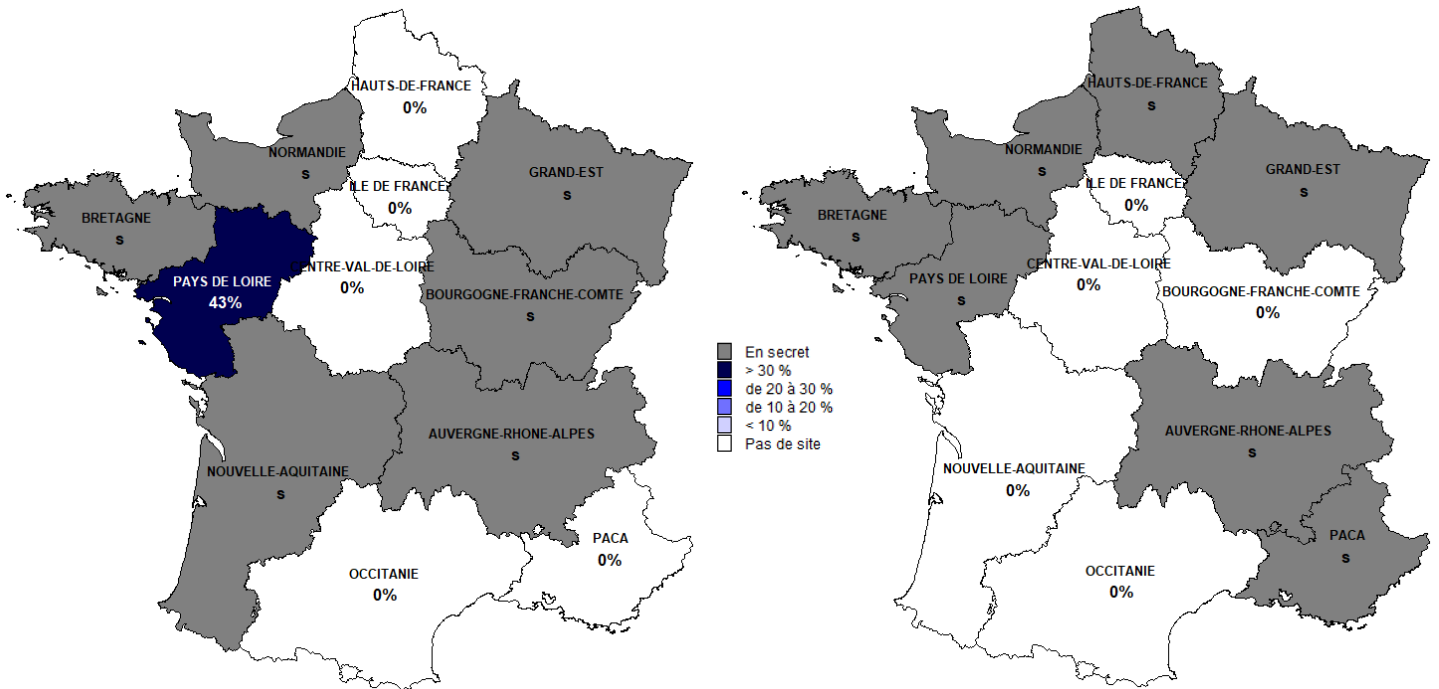
Top 3 des groupes laitiers fabriquant des fromages à pâte filée

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
EURIAL	EURIAL	EURIAL	EURIAL	EURIAL	EURIAL	EURIAL	EURIAL	EURIAL	EURIAL
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS
CFR	LAIT. COOP DU PAYS DE GATINE	CFR	CFR	CFR	CFR	CFR	CFR	CFR	CFR

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

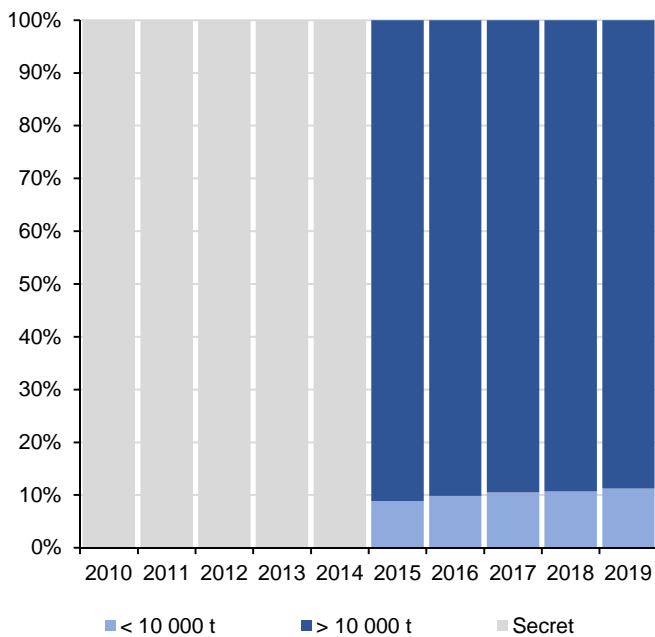
Volumes de fromages à pâte filée fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)



À retenir ! En 2019, les fabrications de fromages à pâte filée sont réparties sur sept régions, dont les Pays de Loire qui fournissaient 43,0 % des volumes en 2010.

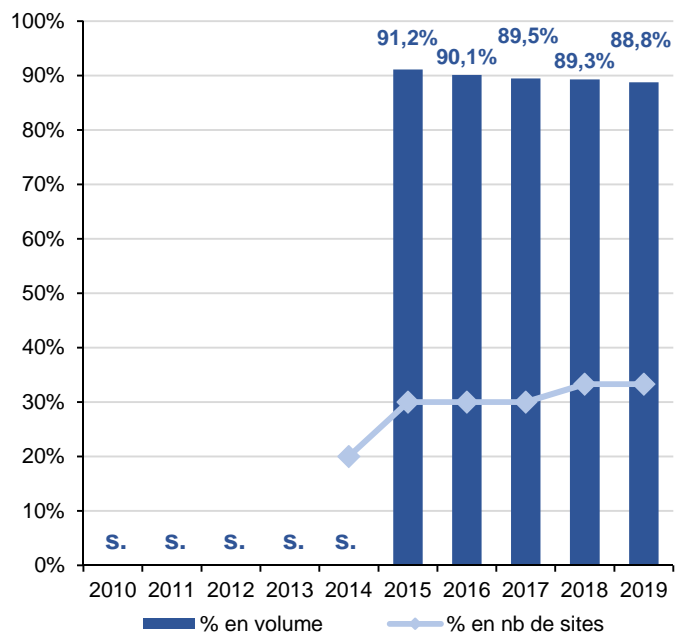
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 10 kt



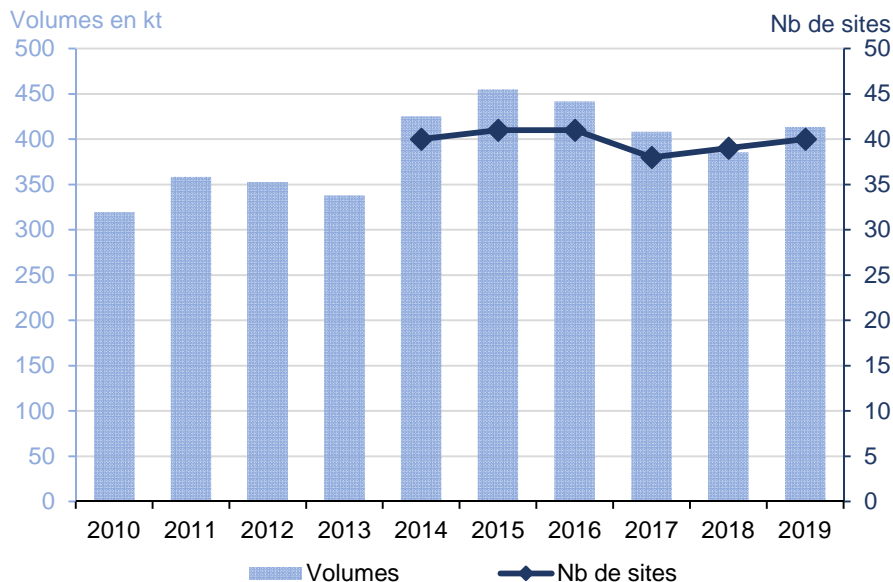
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de poudre de lait écrémé fabriqués et du nombre de sites

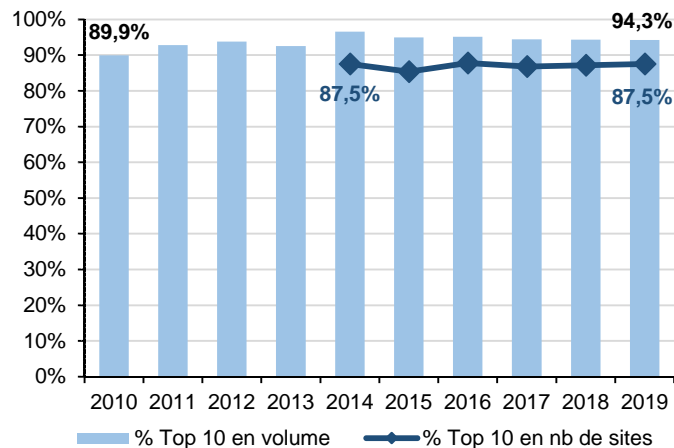
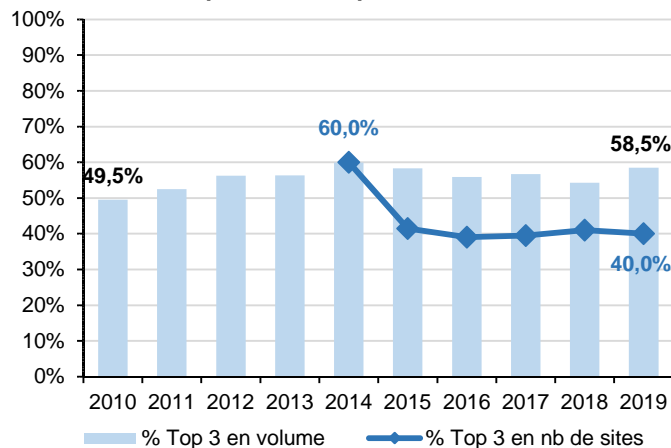


Chiffres-clés 2010-2019
 Les fabrications de poudre de lait écrémé ont **augmenté de 29,6 % en dix ans**, malgré un repli en 2017 et 2018. Les volumes sont remontés à 413,5 milliers de tonnes en 2019, fabriquées sur 40 sites.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! La part du top 3 dans les fabrications de poudre de lait écrémé a progressé de 9,0 points entre 2010 et 2019, signe d'une augmentation de l'activité des trois leaders : Lactalis, Savencia et Laïta depuis 2015.

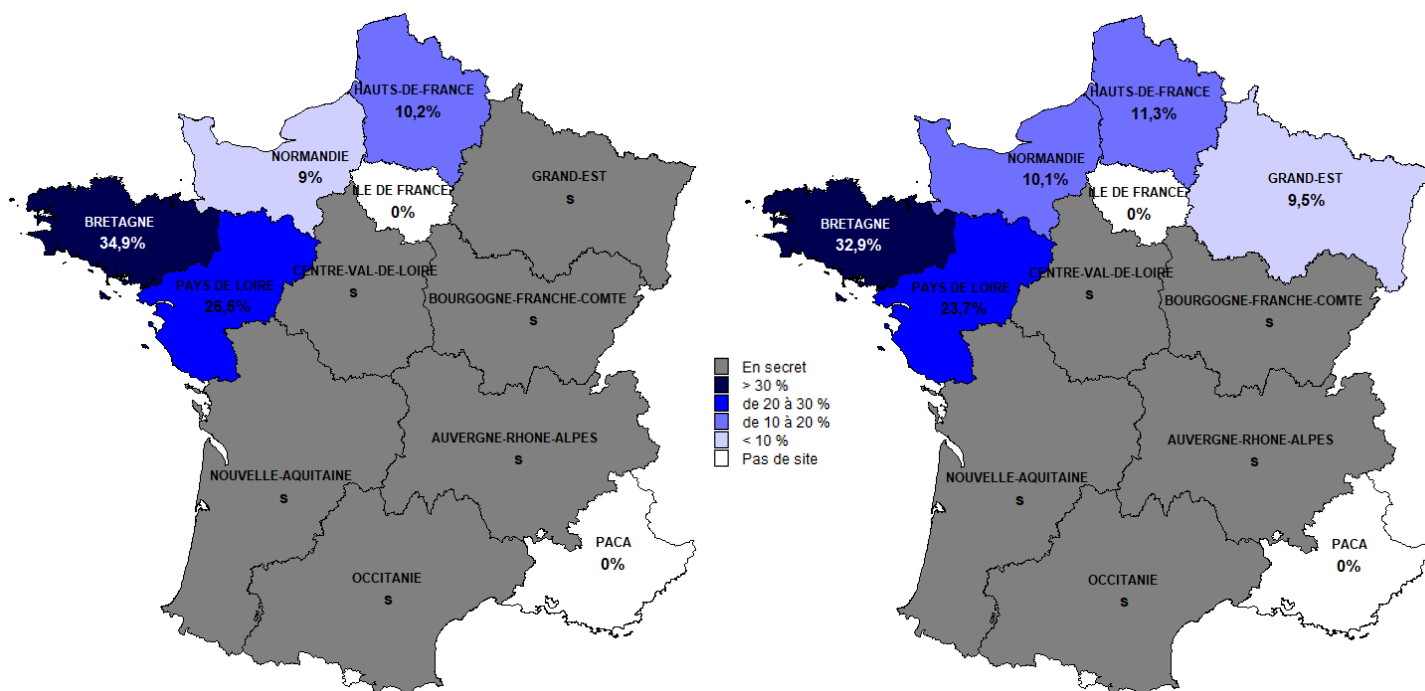
Top 3 des groupes laitiers fabriquant de la poudre de lait écrémé

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS
ENTREMONT ALLIANCE	SODIAAL	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA
BONGRAIN	LAÏTA	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA	LAÏTA

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de poudre de lait écrémé fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

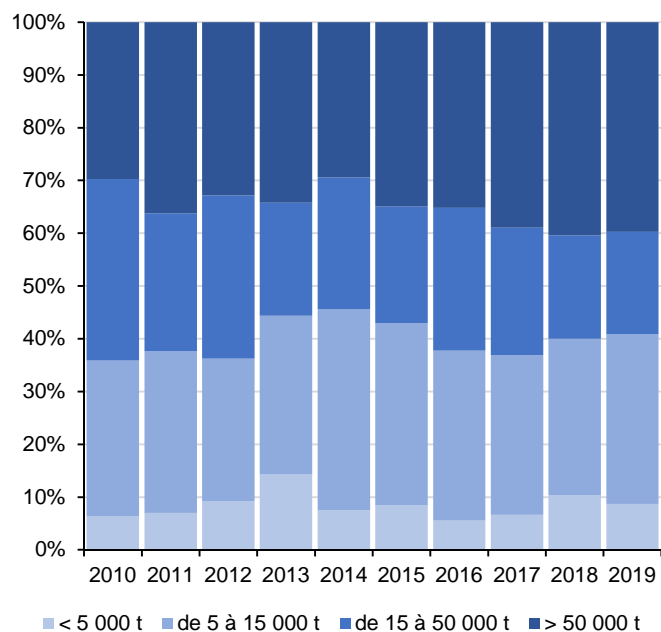


Source : FranceAgriMer

À retenir ! Les fabrications de poudre de lait écrémé sont concentrées dans la moitié nord du pays : ces cinq régions cumulent en 2019 87,6 % des volumes et 82,5 % des sites.

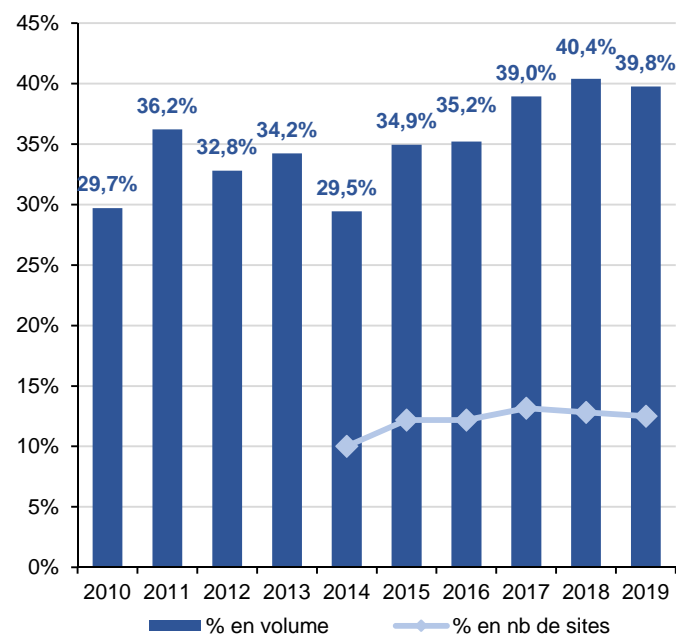
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 50 kt



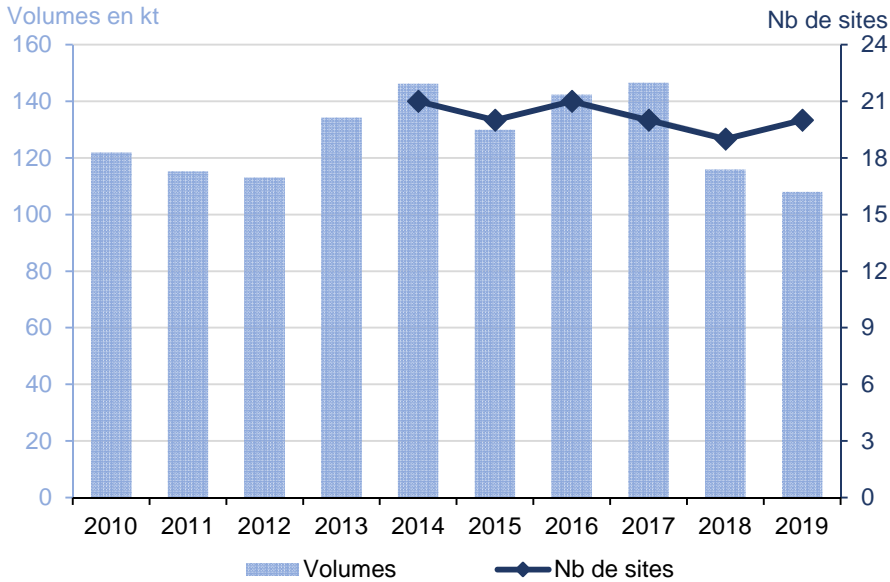
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



POUDRE GRASSE

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de poudre grasse fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

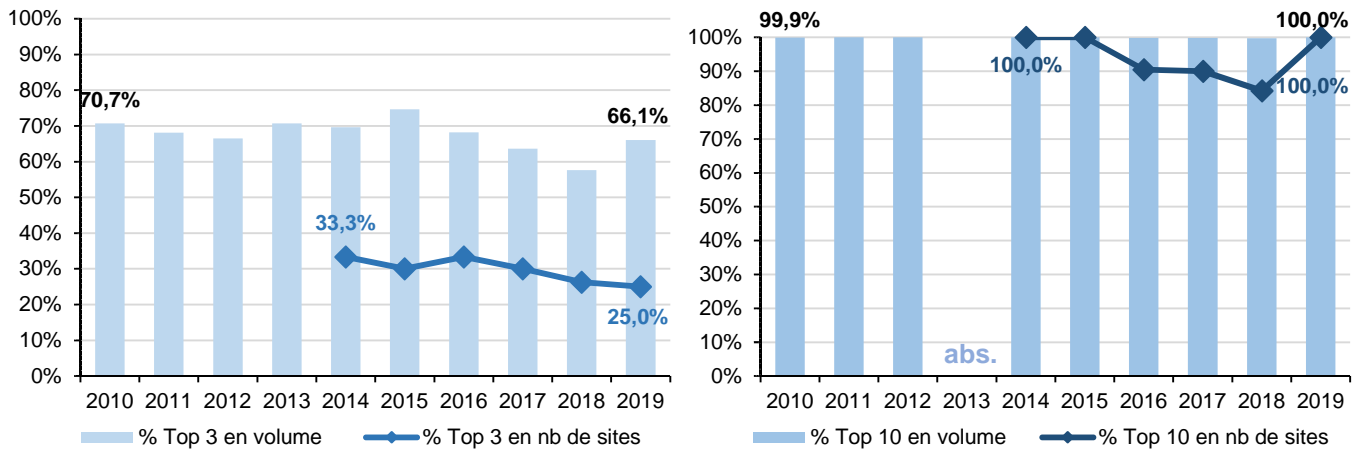
Les fabrications de poudre grasse **ont baissé de 11,4 % en dix ans**. Le recul a été particulièrement marqué en 2018 et 2019, année où les volumes sont tombés à 108,0 milliers de tonnes.

20 sites fabriquent de la poudre grasse en 2019.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer (abs. : absence de top 10)

À retenir ! Sur dix ans, la part du top 3 a perdu 4,6 points ; la tendance a été nettement baissière de 2015 à 2018 avant un regain en 2019. La Prospérité Fermière – Ingrédia, Lactalis et la Sill sont les leaders depuis 2010. Ils regroupent 25,0 % des sites en 2019.

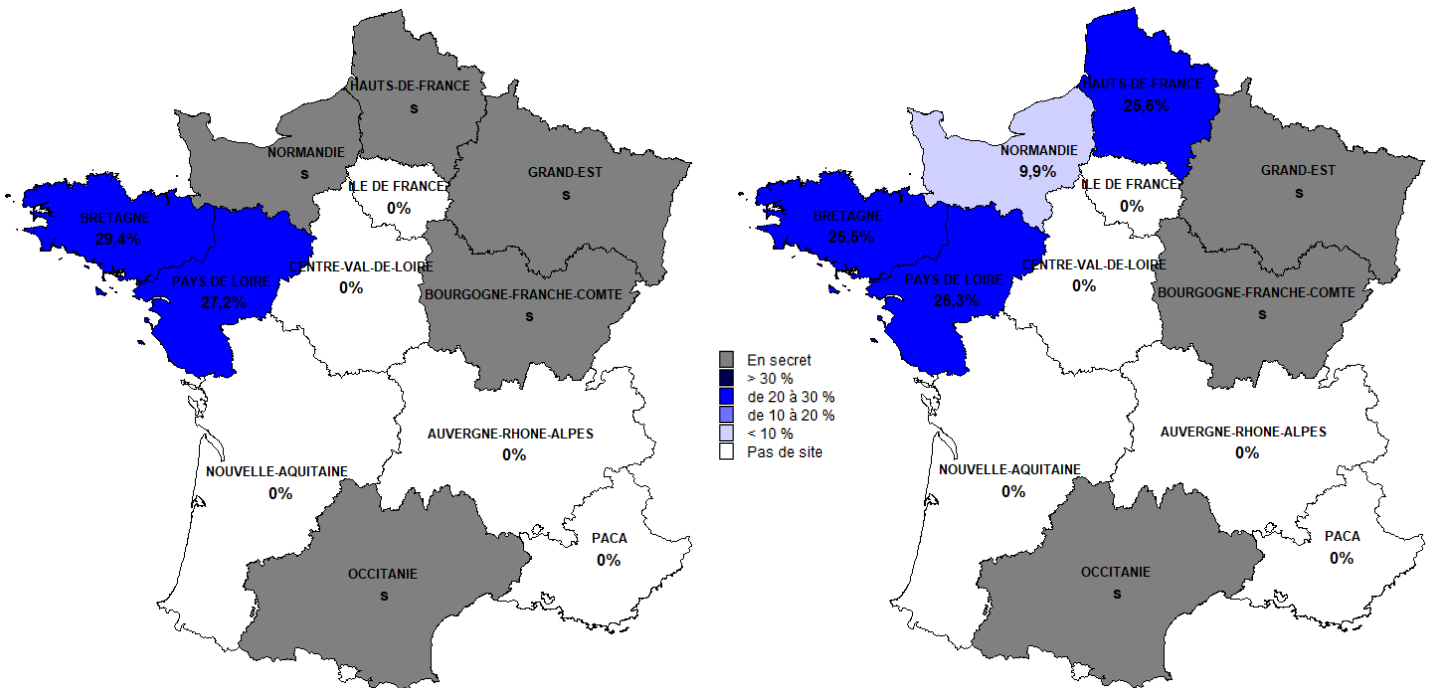
Top 3 des groupes laitiers fabriquant de la poudre grasse

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA	PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA
PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA	PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA	PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA	PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA	PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA	PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA	PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA	PROSPÉRITÉ FERMIÈRE INGRÉDIA	LACTALIS	LACTALIS
SILL	SILL	SILL	SILL	SILL	SILL	SILL	SILL	SILL	SILL

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de poudre grasse fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

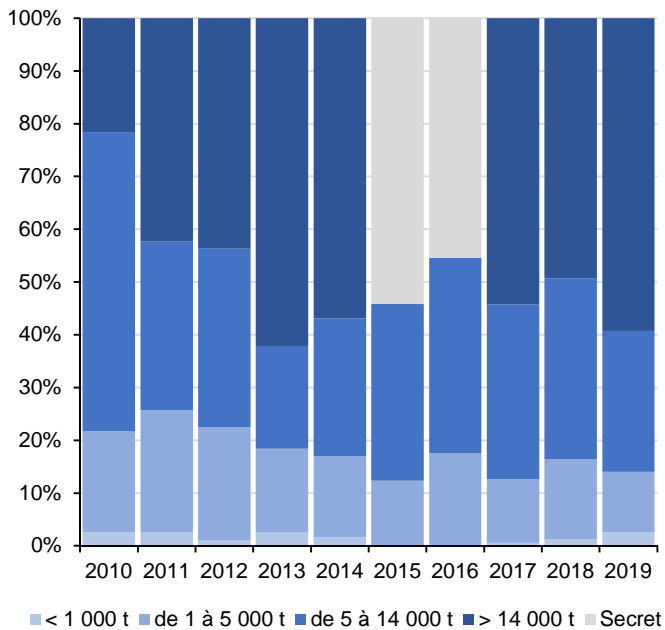


Source : FranceAgriMer

À retenir ! En 2019, trois régions fabriquent chacune plus d'un quart des volumes de poudre grasse. Pour la Bretagne et les Pays de la Loire, cette part s'est contractée par rapport à 2010.

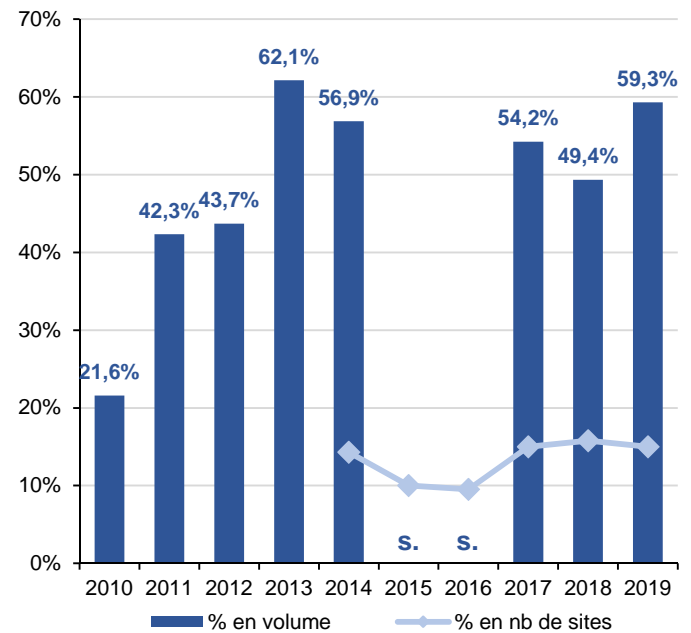
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 14 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

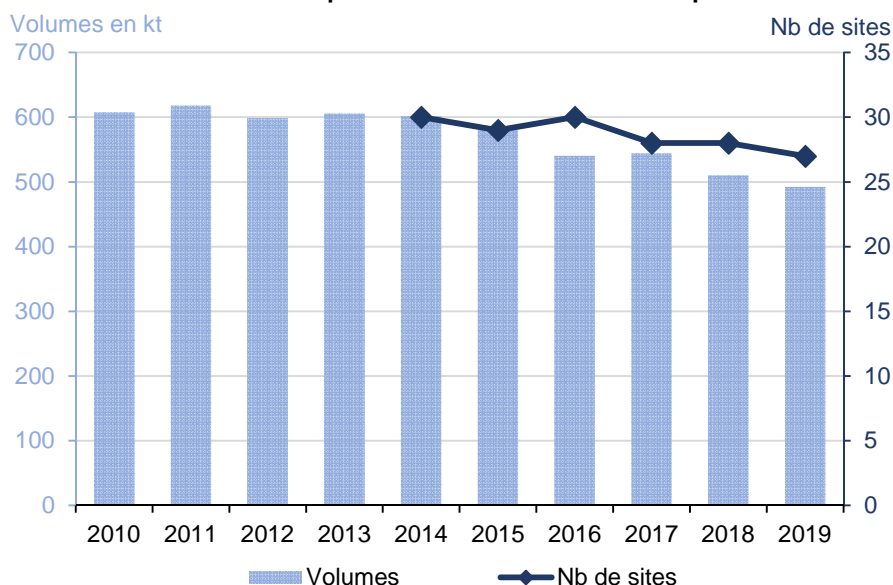
POUDRE DE LACTOSÉRUM



Cette famille regroupe tous les types de poudre de lactosérum : doux, acide, ayant subi une extraction et ayant subi une adjonction.

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de poudre de lactosérum fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

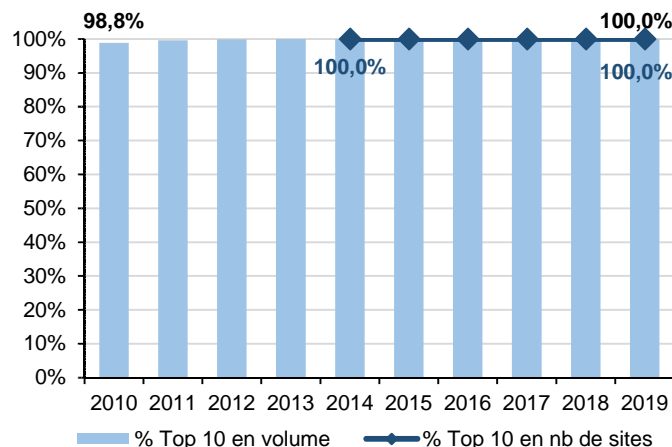
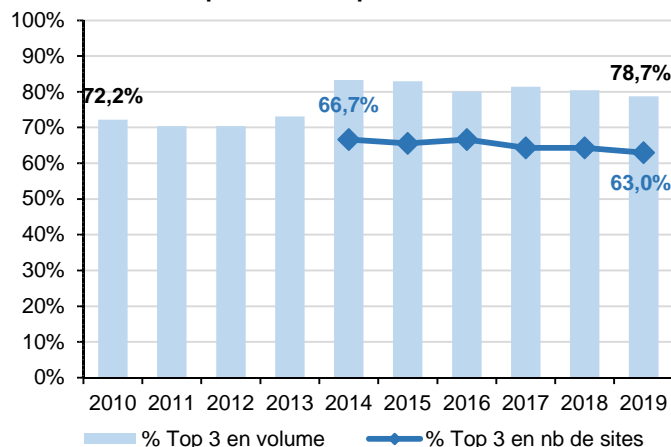
Entre 2010 et 2019, les fabrications de poudre de lactosérum **ont diminué de 18,9 %**. Les volumes sont tombés à 492,5 milliers de tonnes en 2019.

Le nombre de sites a aussi baissé, passant de 30 à 27 entre 2014 et 2019.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3 et du top 10



Source : FranceAgriMer

À retenir ! La part du top 3 dans les fabrications de poudre de lactosérum a progressé de 6,5 points en dix ans ; la croissance a concerné le début des années 2010 avant une stabilisation. Lactalis, Sodiaal et Savencia sont les trois leaders depuis 2013.

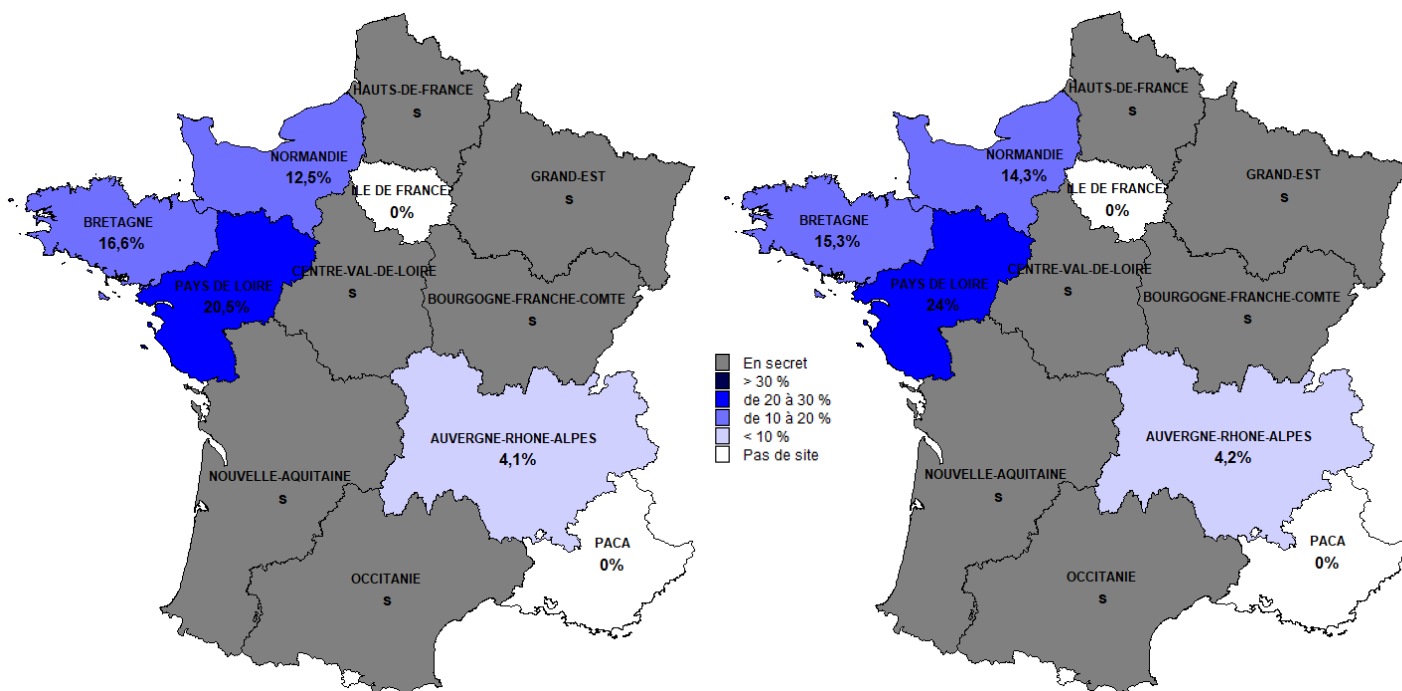
Top 3 des groupes laitiers fabriquant de la poudre de lactosérum

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	LACTALIS
ENTREMONT ALLIANCE	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	LACTALIS	SODIAAL
BONGRAIN	3A	3A	BONGRAIN	BONGRAIN	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA	SAVENCIA

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

Volumes de poudre de lactosérum fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)

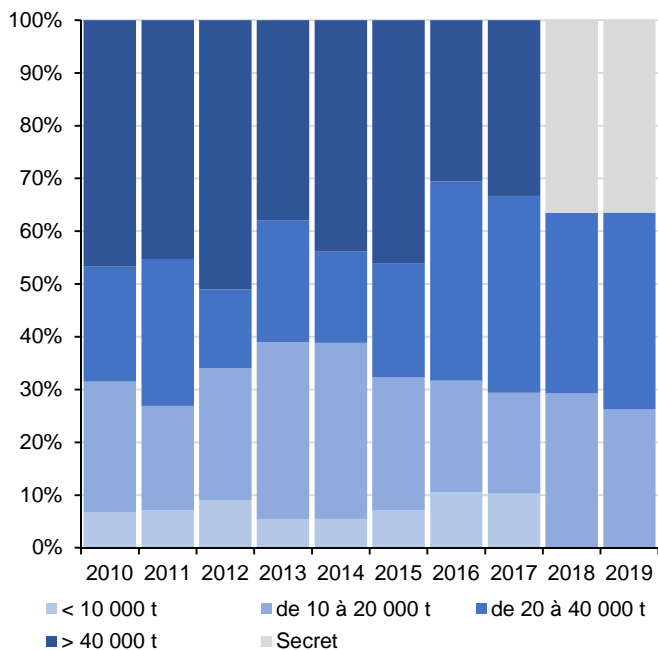


Source : FranceAgriMer

À retenir ! Les trois régions du Grand Ouest concentrent 53,7 % des fabrications de poudre de lactosérum en 2019, contre 49,6 % en 2010. 51,9 % des sites y sont localisés.

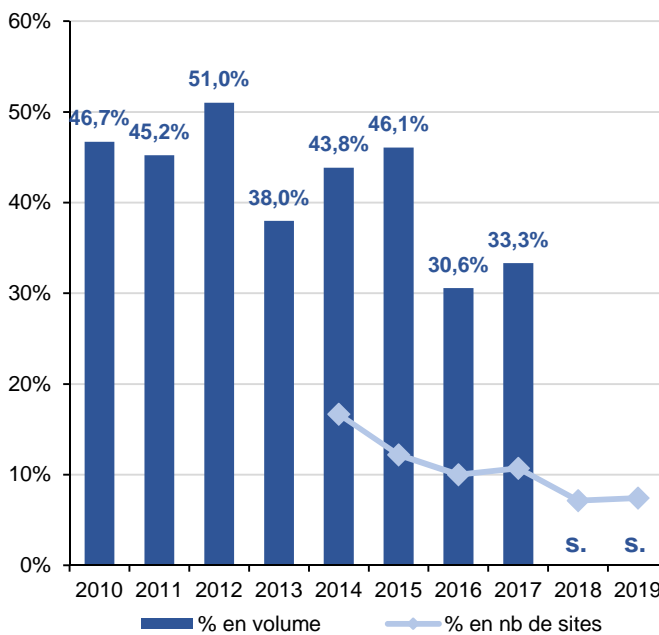
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 40 kt



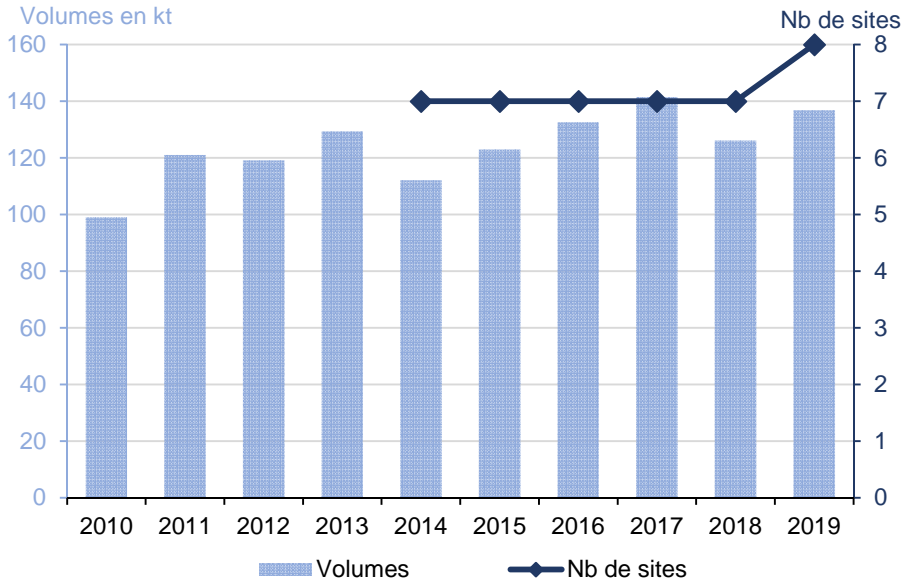
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



POUDRE DE LAIT INFANTILE

Évolution des fabrications

Évolution des volumes de poudre de lait infantile fabriqués et du nombre de sites



Chiffres-clés 2010-2019

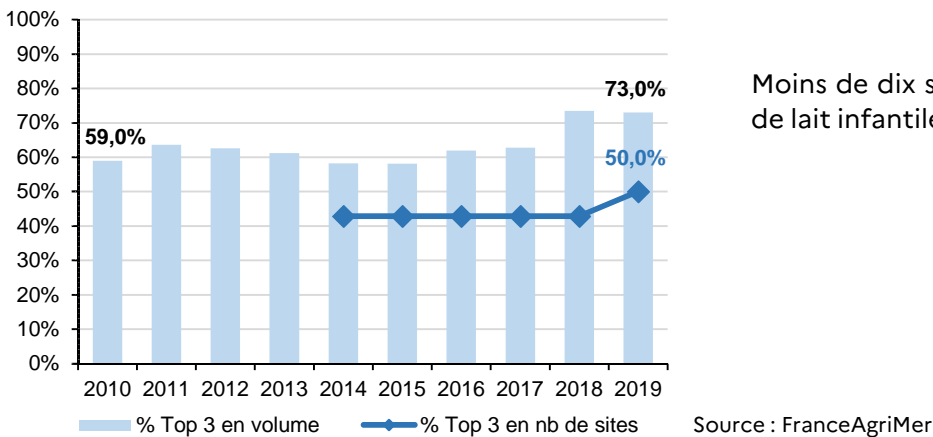
Les fabrications de poudre de lait infantile **ont crû de 38,3 % en dix ans**, avec un maximum atteint en 2017 à 141,5 milliers de tonnes.

Le nombre de sites est restreint : une 8^e unité a été mise en activité en 2019.

Source : FranceAgriMer

Organisation des groupes laitiers

Évolution du top 3



Moins de dix sites fabriquent des poudres de lait infantile. Il n'y a donc pas de top 10.

Source : FranceAgriMer

À retenir ! Le top 3 a beaucoup évolué entre 2010 et 2019 : le développement de nouveaux sites a modifié sa composition. En 2019, les trois leaders sont Isigny Sainte-Mère, Nestlé et Sodiaal. Ils couvrent 73,0 % des volumes, soit 14,0 points de plus que le top 3 de 2010.

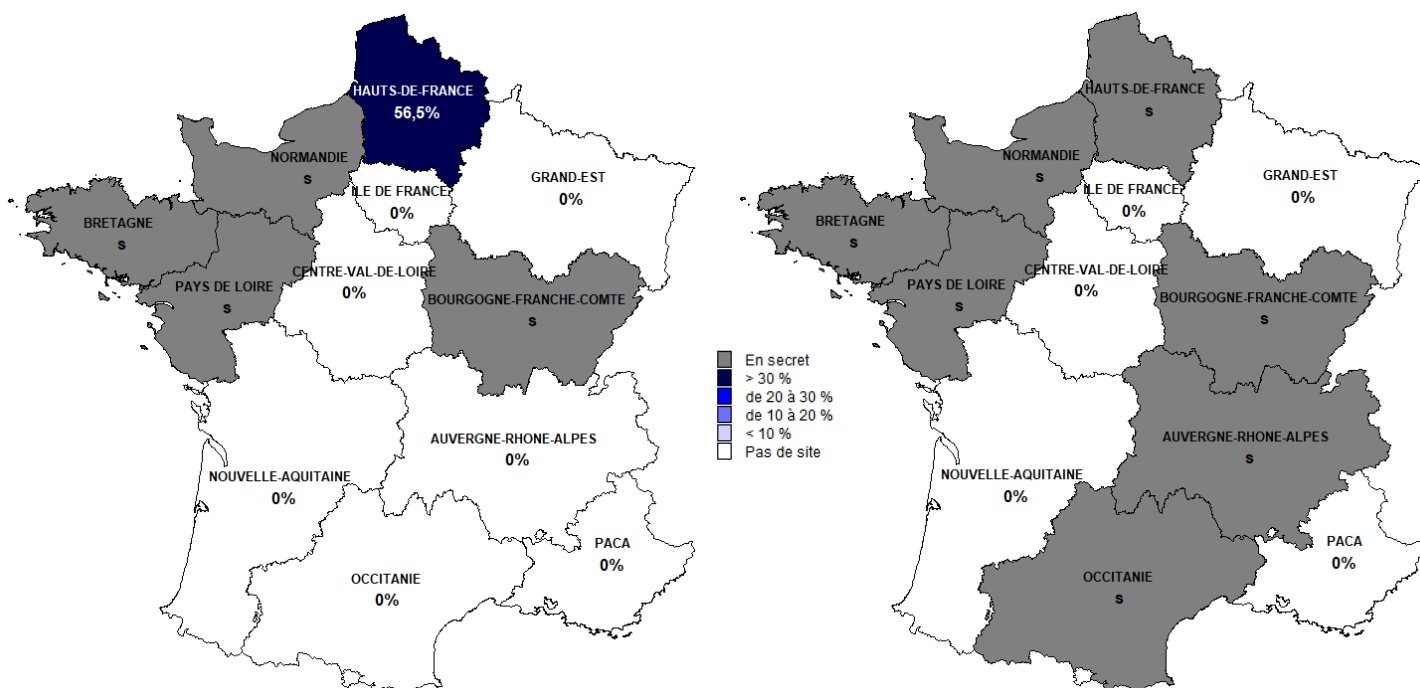
Top 3 des groupes laitiers fabricant de la poudre de lait infantile

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
NESTLÉ	SODIAAL	SODIAAL	SODIAAL	NESTLÉ	NESTLÉ	ISIGNY STE MÈRE	ISIGNY STE MÈRE	ISIGNY STE MÈRE	ISIGNY STE MÈRE
DANONE	NESTLÉ	NESTLÉ	NESTLÉ	DANONE	LACTALIS	NESTLÉ	NESTLÉ	NESTLÉ	NESTLÉ
ISIGNY STE MÈRE	DANONE	ISIGNY STE MÈRE	LACTALIS	ISIGNY STE MÈRE	ISIGNY STE MÈRE	LACTALIS	LACTALIS	SODIAAL	SODIAAL

Source : FranceAgriMer

Répartition régionale des fabrications

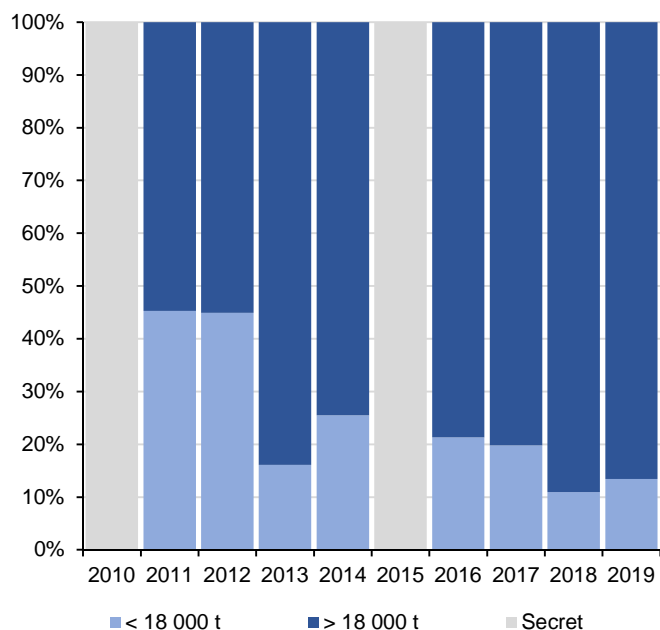
Volumes de poudre de lait infantile fabriqués par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)



À retenir ! En 2019, sept régions fabriquent de la poudre de lait infantile, contre cinq dix ans plus tôt : de nouveaux sites ont été mis en activité en Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes.

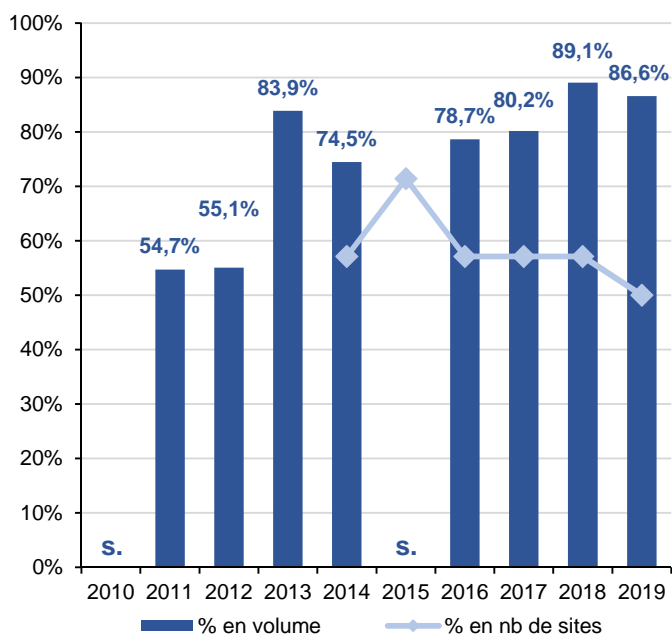
Répartition des fabrications par niveau moyen de production des sites

Répartition des volumes fabriqués par niveau moyen de production des sites



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Évolution des parts des volumes fabriqués et du nombre de sites pour la classe de plus de 18 kt



Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

FICHES RÉGIONS

Grille de lecture des fiches régions	55
--	----

Liste des fiches régions

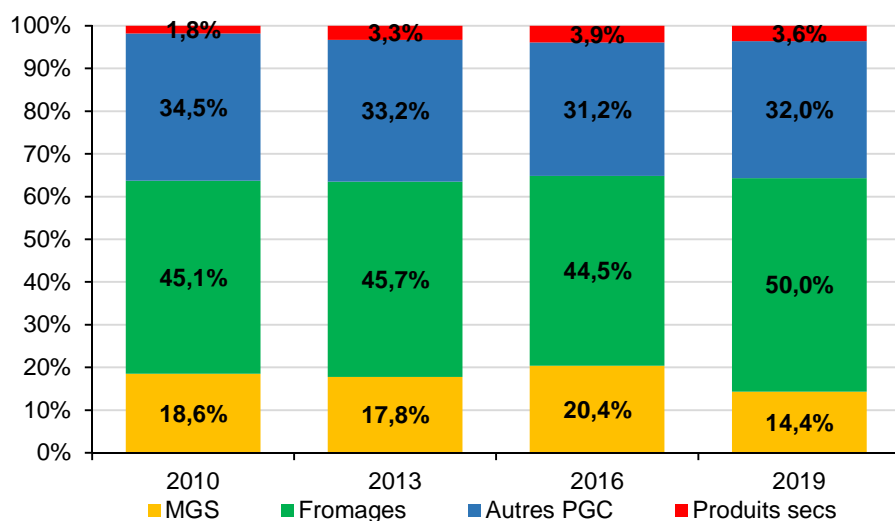
• France.....	57
• Auvergne-Rhône-Alpes	59
• Bourgogne-Franche-Comté.....	61
• Bretagne.....	63
• Centre-Val de Loire	65
• Grand Est.....	67
• Hauts-de-France.....	69
• Île-de-France	71
• Normandie.....	73
• Nouvelle-Aquitaine.....	75
• Occitanie	77
• Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA).....	79
• Pays de la Loire.....	81



GRILLE DE LECTURE DES FICHES RÉGIONS

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications de la région (litres éq.lait)



Ce graphique présente la répartition des fabrications de produits laitiers finis, converties en équivalent lait.

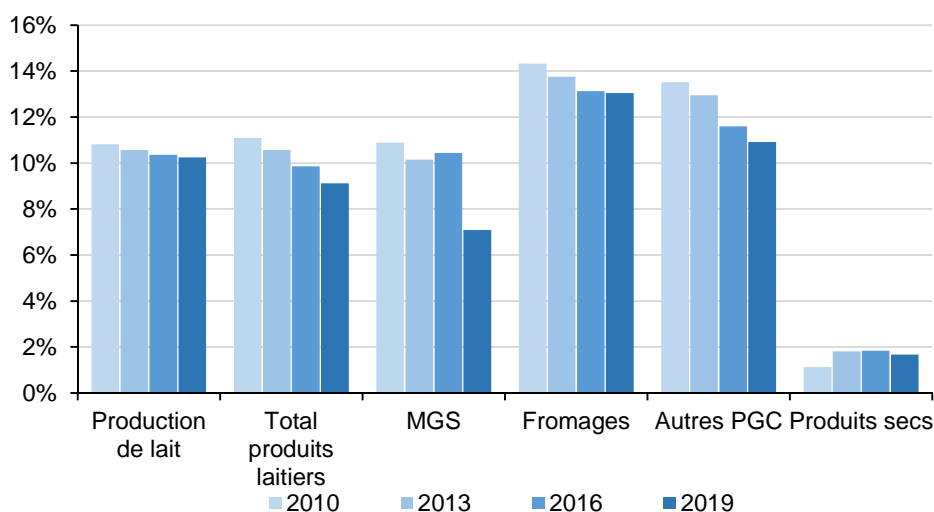
Lorsque moins de 3 sites fabriquent les produits d'une famille, celle-ci est laissée en secret statistique. Si aucune autre famille n'est aussi en secret, celui-ci est forcé sur une deuxième famille.

Part de la région dans le total national

Part de la région dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

Ce graphique permet de visualiser les parts de la région dans la collecte nationale et dans les fabrications nationales de produits finis, au total et par grande famille de produits, ainsi que leurs évolutions dans le temps.

Toutes les données sont raisonnées en équivalent lait.



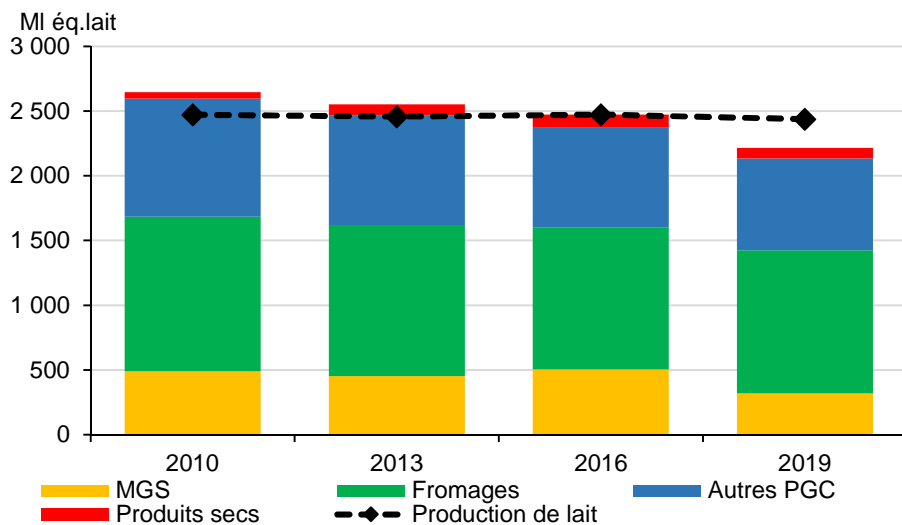
Nombre de sites de transformation dans la région

Ce tableau récapitule le nombre de sites ayant fabriqué au moins un produit de chaque famille pendant l'année.

Compte tenu du changement de l'enquête et des modes de déclaration en 2014, il existe une rupture sur la série « nombre de sites » à partir de 2014. Auparavant, une entité pouvait faire une déclaration commune pour plusieurs sites, qui n'était comptabilisée que pour « 1 ». Depuis 2014, chaque site est traité individuellement. Il y a donc une hausse « virtuelle » du nombre de sites dans les données, qui concerne surtout les plus petits sites. Afin d'éviter toute mauvaise interprétation de ces résultats, le nombre de sites en 2010 n'est pas indiqué.

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) dans la région



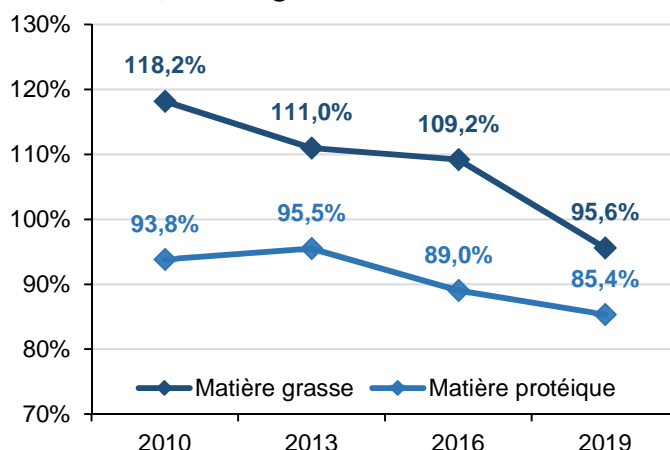
Sur ce graphique sont présentés, en litres équivalent lait, les volumes de lait collectés ainsi que les fabrications de produits laitiers finis. Il permet de comparer non seulement les niveaux entre collecte et fabrications mais également leurs évolutions.

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) de la région

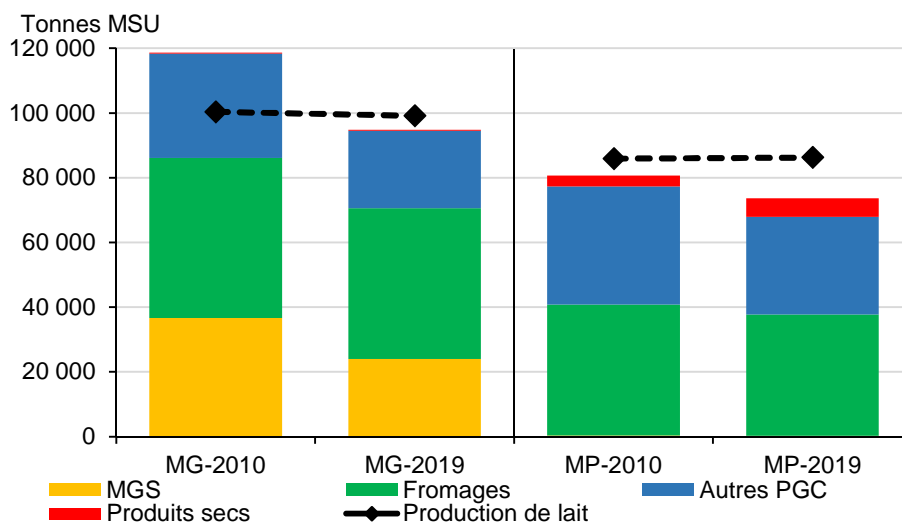
Deux graphiques illustrent l'évolution du « ratio volumes de produits laitiers finis fabriqués / volumes de lait collectés » dans la région, dans trois unités :

- équivalent lait,
- matière grasse,
- matière protéique.

Ils montrent l'adéquation entre les besoins en lait pour les fabrications et les disponibilités de la région ; ou en d'autres termes, la sur ou sous-utilisation du lait produit dans la région.



Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) dans la région



Sur ce graphique sont présentés, en matière grasse d'une part, en matière protéique d'autre part, les volumes de lait collectés ainsi que les fabrications de produits laitiers finis.

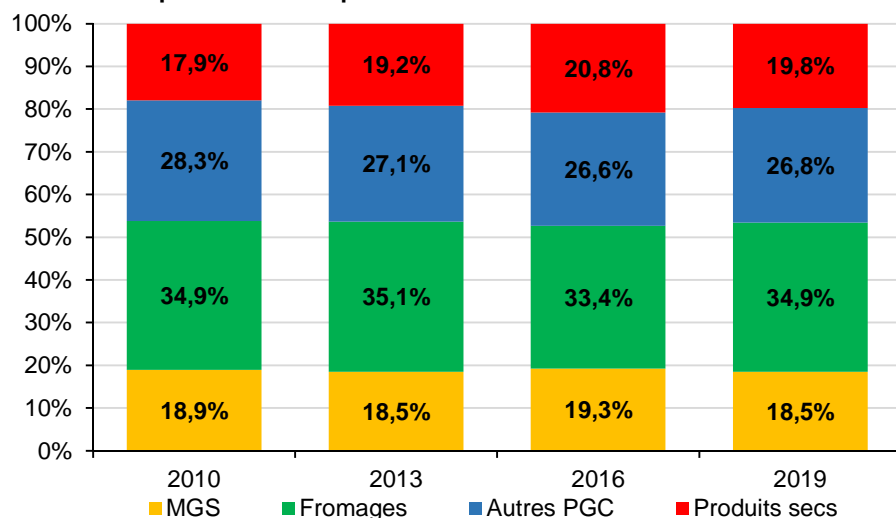
Il permet de comparer non seulement les niveaux entre collecte et fabrications mais également leurs évolutions.



FRANCE

Fabrications de produits finis

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications françaises (litres éq.lait)



Chiffres-clés France

Les fabrications de **fromages** représentent en 2019 comme en 2010 **34,9 % des volumes**. La part des MGS est restée quasi stable.

La part des autres PGC a perdu 1,5 point alors que celle des produits secs a augmenté de 1,9 point.

Source : FranceAgriMer

Nombre de sites de transformation

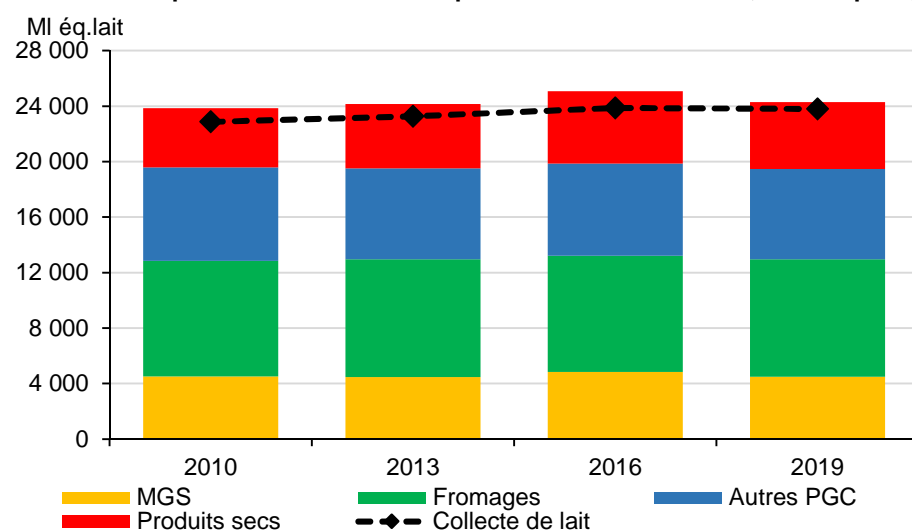
Nombre de sites de transformation en France

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	672	648	609
MGS	ns	112	143	131
Fromages	ns	494	477	456
Autres PGC	ns	238	296	268
Produits secs	ns	56	60	57

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en France



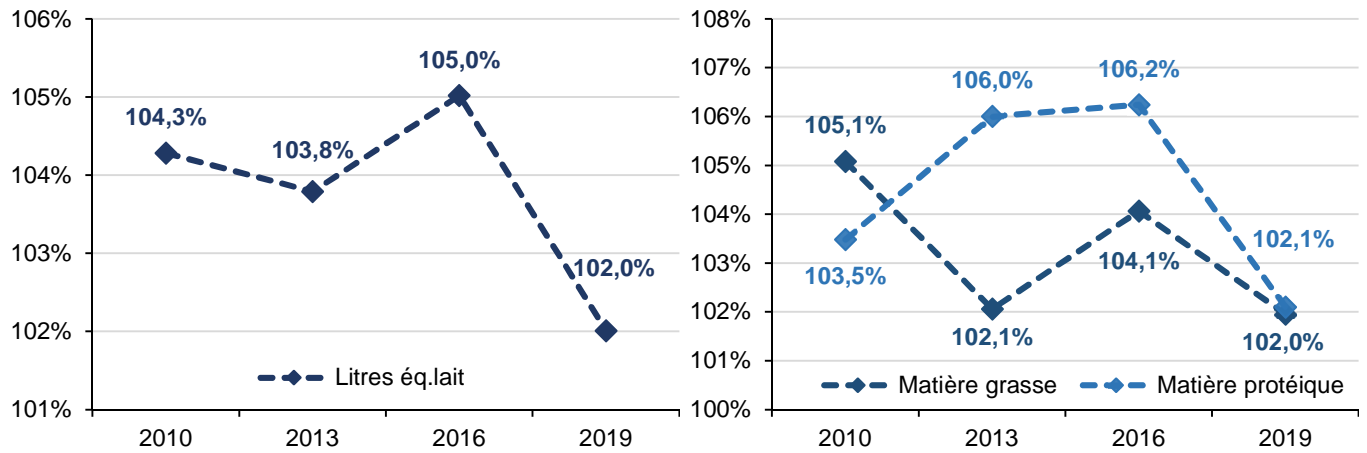
À retenir !

Les fabrications de produits laitiers finis ont progressé jusqu'en 2016 avant un léger repli en 2019, année où la collecte s'est stabilisée, suite à la crise de 2016-2017.

-> Le ratio fabrications/collecte a diminué en 2019, année où la France fabrique néanmoins toujours un peu plus de produits laitiers finis qu'elle ne collecte de lait.

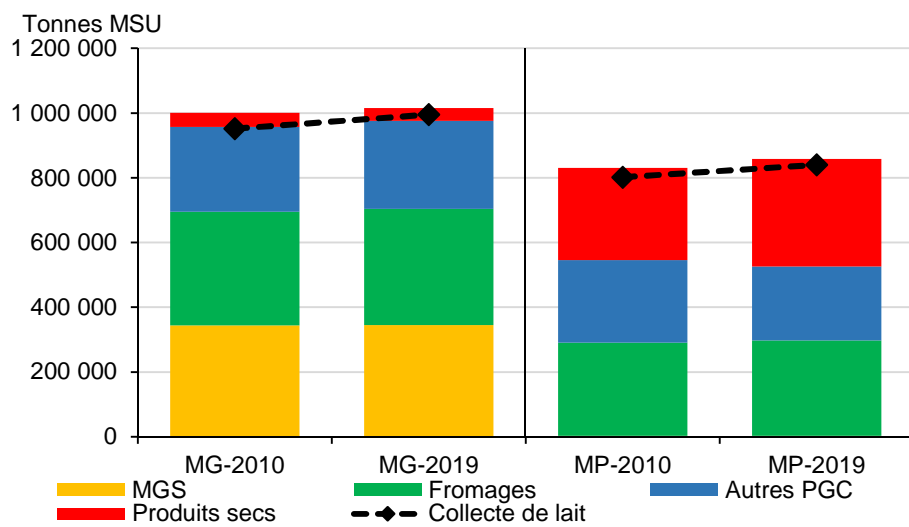
Source : FranceAgriMer

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en France



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en France

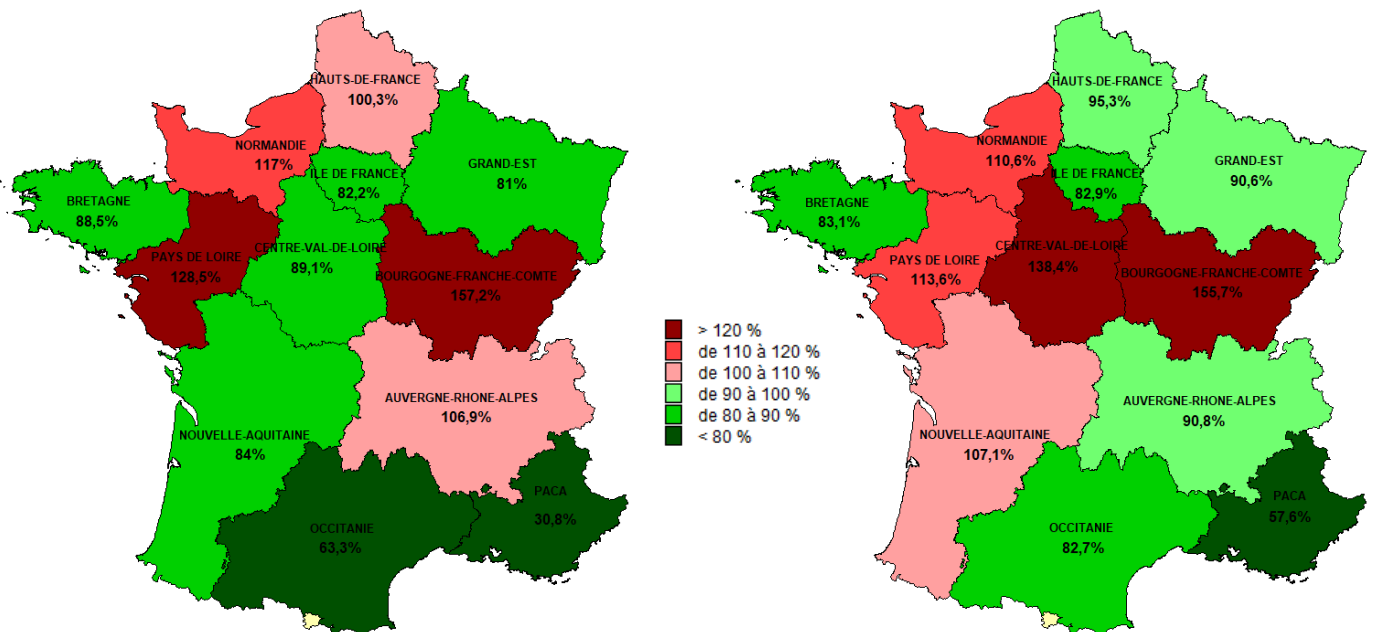


Source : FranceAgriMer

À retenir !

Que ce soit sur la matière grasse ou sur la matière protéique, la France utilise plus de matière pour les fabrications de produits finis qu'elle n'en collecte sur son territoire. Ceci s'explique par le fait que l'industrie laitière peut incorporer des produits vrac importés dans les matières premières qu'elle met en œuvre.

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait) par région en 2010 (à gauche) et en 2019 (à droite)



Source : FranceAgriMer

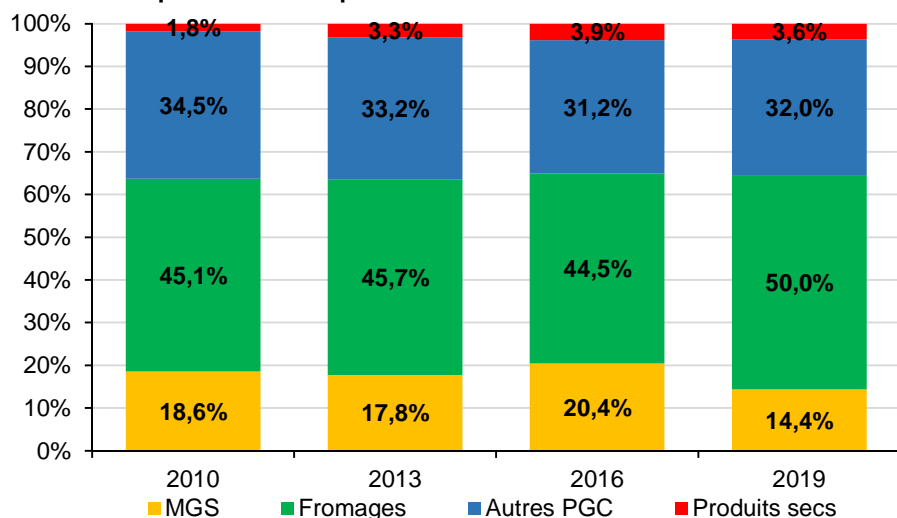
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Auvergne-Rhône-Alpes (litres éq.lait)



Chiffres-clés Auvergne-Rhône-Alpes

Les fabrications de **fromages** comptent en 2019 pour **50,0 % des volumes** ; c'est 4,9 points de plus qu'en 2010. La part des produits secs a doublé.

Ces croissances se sont faites aux dépens des MGS (- 4,2 points) et des autres PGC (- 2,5 points).

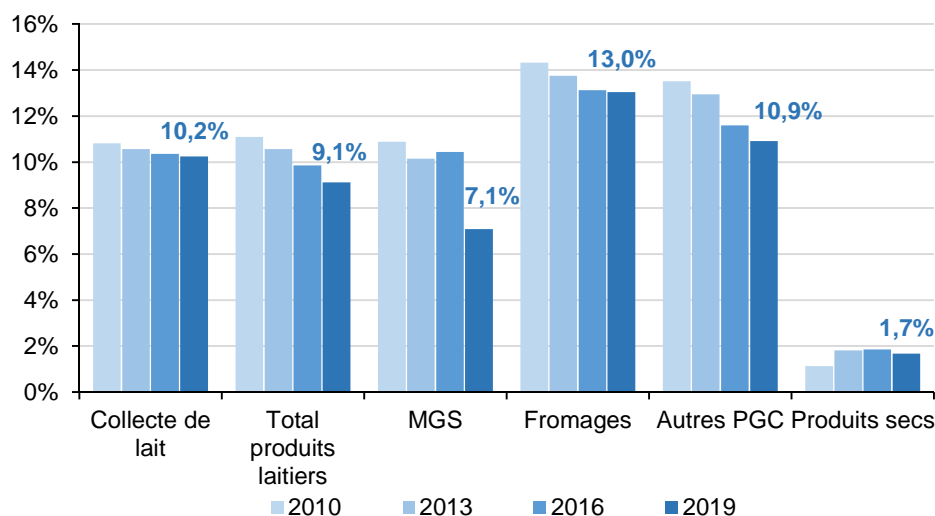
Source : FranceAgriMer

Part de la région dans le total national

Part de l'Auvergne-Rhône-Alpes dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

La part de la région dans les fabrications nationales a diminué entre 2010 et 2019 pour les quatre familles de produits laitiers, mais les fromages ont mieux résisté. En 2019, la région compte pour 9,1% des fabrications et 10,2% de la collecte de lait.



Source : FranceAgriMer

Nombre de sites de transformation dans la région

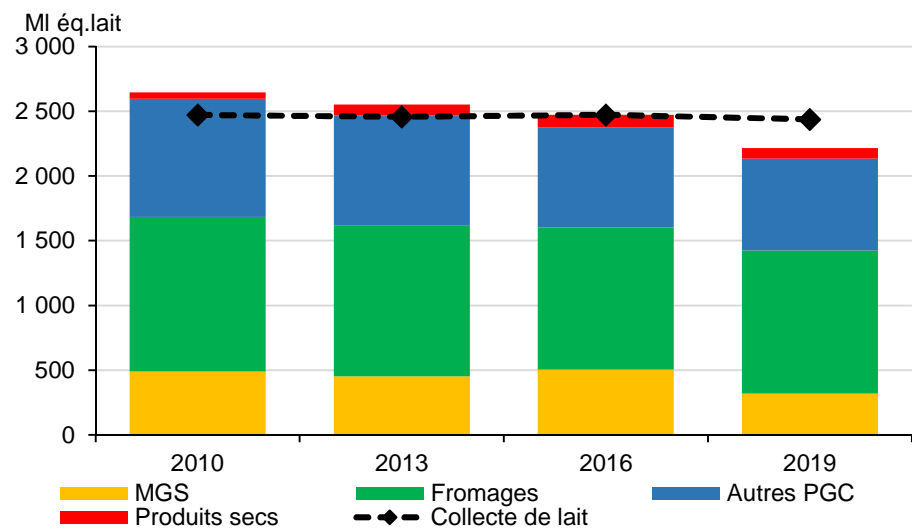
Nombre de sites de transformation en Auvergne-Rhône-Alpes

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	155	145	135
MGS	ns	37	37	33
Fromages	ns	130	123	118
Autres PGC	ns	43	43	39
Produits secs	ns	6	8	7

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Auvergne-Rhône-Alpes



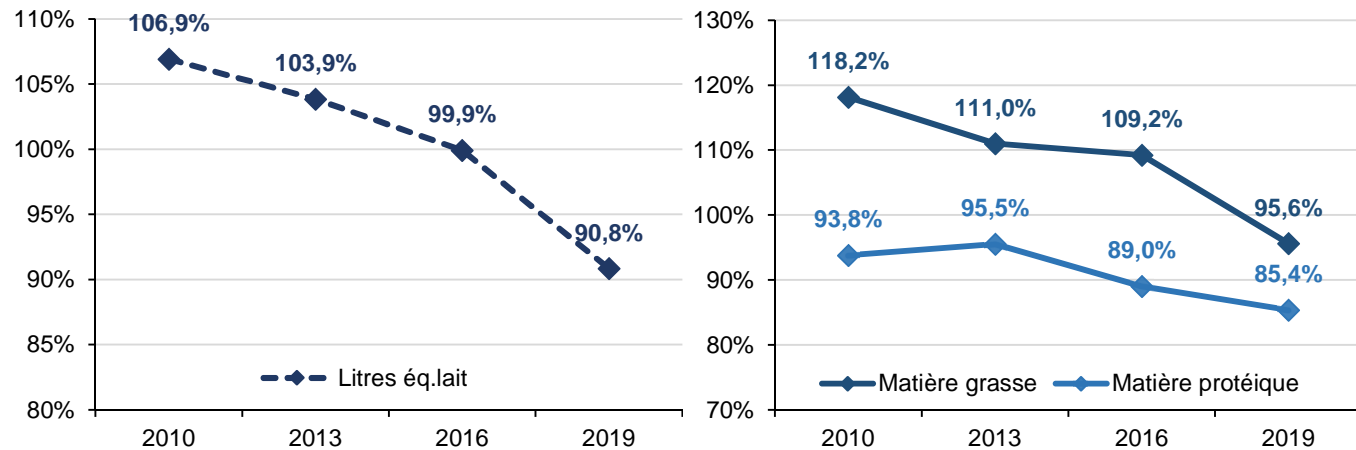
Source : FranceAgriMer

À retenir !

Les fabrications de produits laitiers finis en Auvergne-Rhône-Alpes ont diminué plus rapidement que les volumes de lait qui y sont collectés.

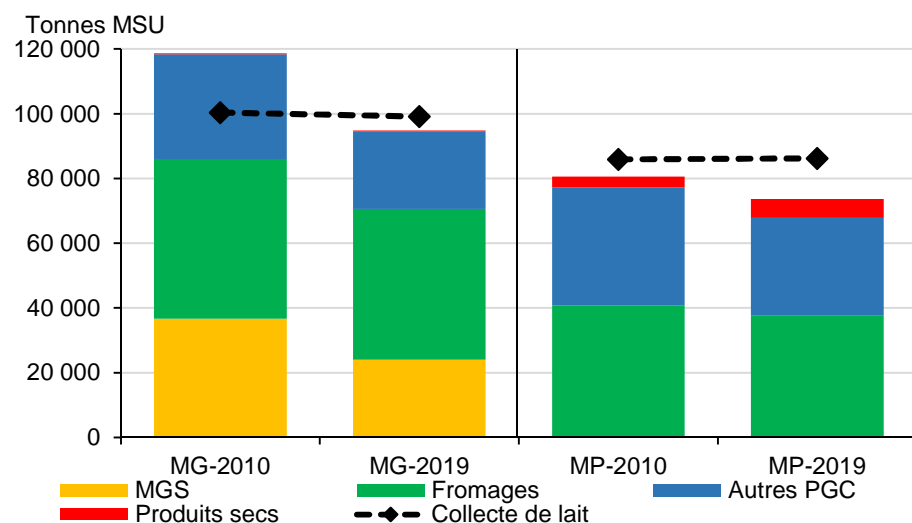
-> Le ratio fabrications/collecte s'est dégradé sur dix ans. **En 2019, la région transforme 90,8 % du lait qu'elle produit.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Auvergne-Rhône-Alpes



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Auvergne-Rhône-Alpes



Source : FranceAgriMer

À retenir !

En 2010, la région Auvergne-Rhône-Alpes manquait de matière grasse pour ses fabrications. En 2019, en lien avec la baisse des fabrications de MGS, elle en collecte plus qu'elle n'en transforme.

Les disponibilités en matière protéique sont plus élevées que les besoins et l'écart s'est creusé en 10 ans.

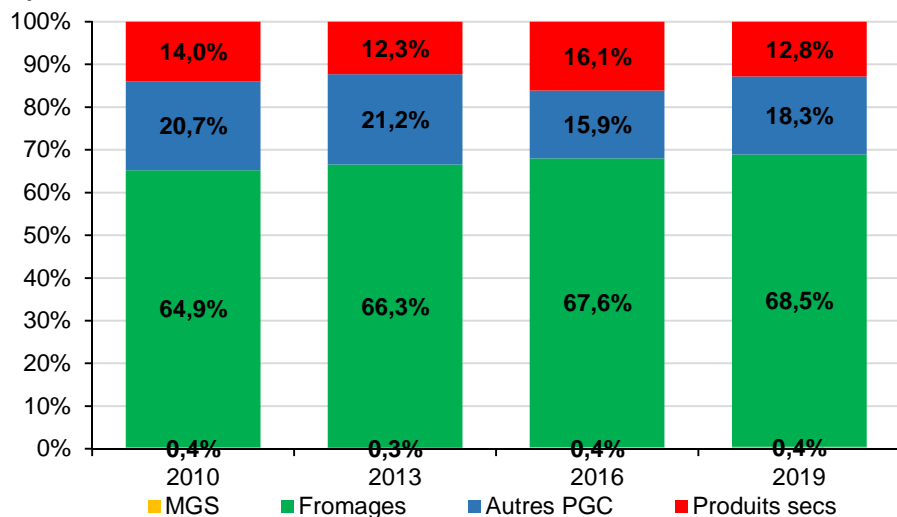
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Bourgogne-Franche-Comté (litres éq.lait)



Chiffres-clés Bourgogne-Franche-Comté

En 2019, les fabrications de **fromages** représentent **68,5% des volumes** ; c'est 3,6 points de plus qu'en 2010.

La part des autres familles de produits a diminué en 10 ans : -1,2 point pour les produits secs et -2,4 points pour les autres PGC.

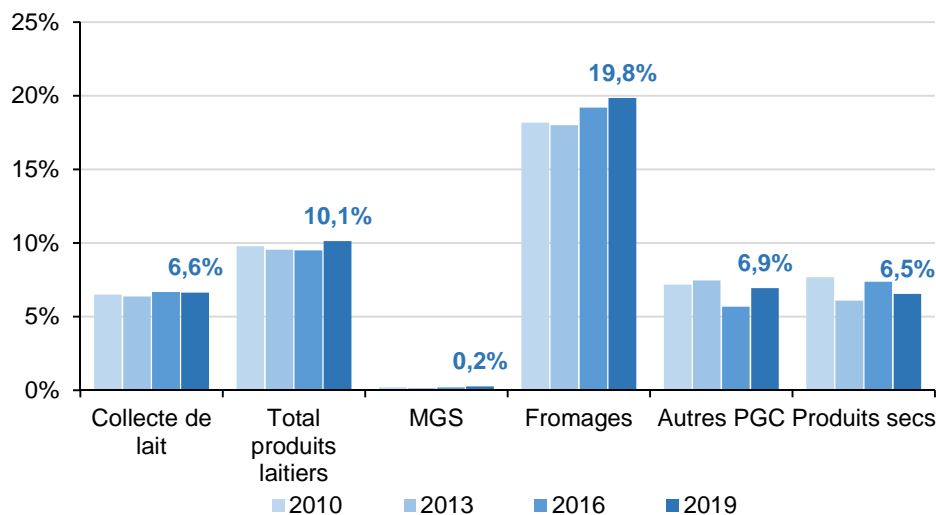
Source : FranceAgriMer

Part de la région dans le total national

Part de la Bourgogne-Franche-Comté dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

La part de la région dans les fabrications nationales a légèrement progressé entre 2010 et 2019 grâce aux fromages et aux autres PGC. En 2019, la région compte pour 10,1% des fabrications et 6,6% de la collecte de lait (une part stable par rapport à 2010).



Source : FranceAgriMer

Nombre de sites de transformation dans la région

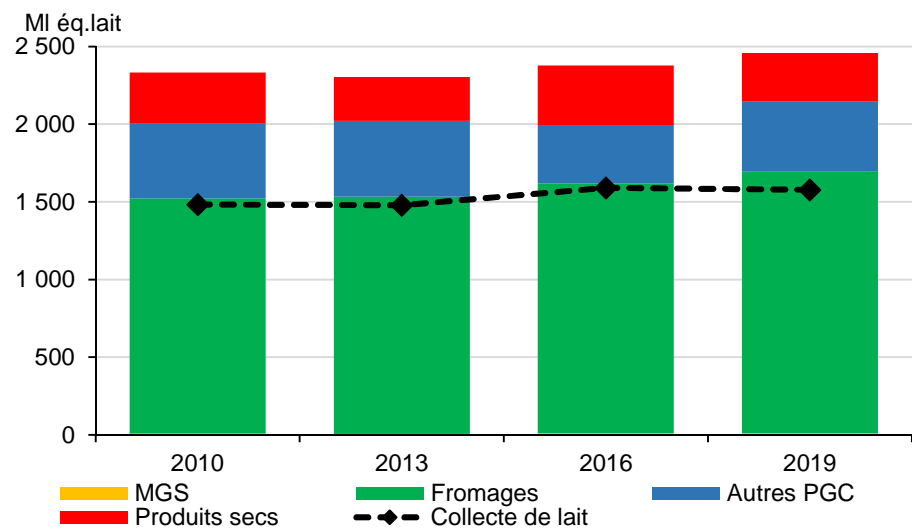
Nombre de sites de transformation en Bourgogne-Franche-Comté

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	191	184	179
MGS	ns	24	52	51
Fromages	ns	182	174	171
Autres PGC	ns	36	93	84
Produits secs	ns	3	3	3

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Bourgogne-Franche-Comté



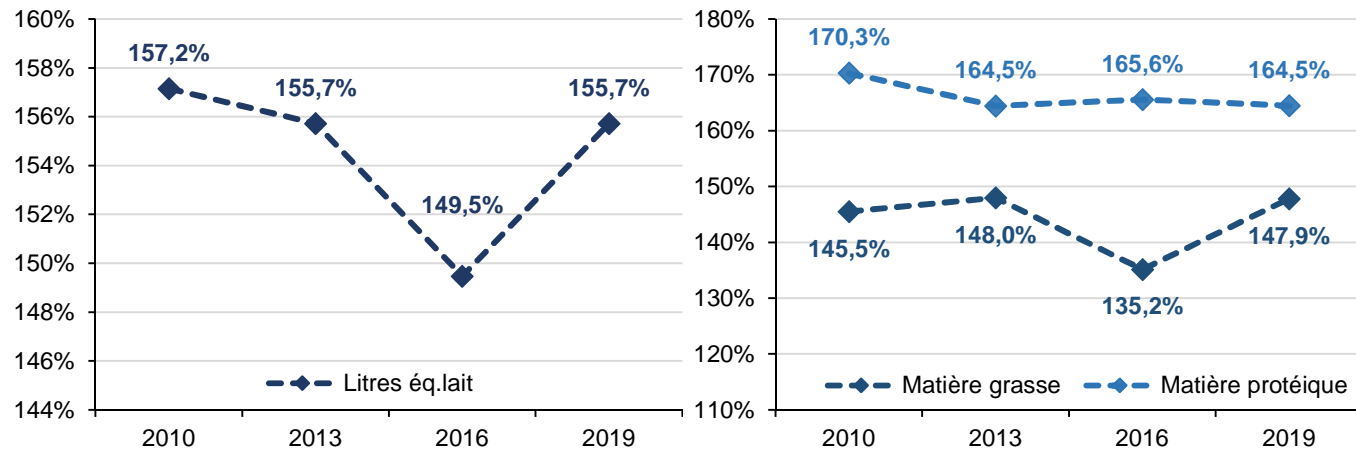
Source : FranceAgriMer

À retenir !

Les volumes de produits laitiers finis fabriqués en Bourgogne-Franche-Comté dépassent les volumes de lait qui y sont collectés et ont progressé plus rapidement.

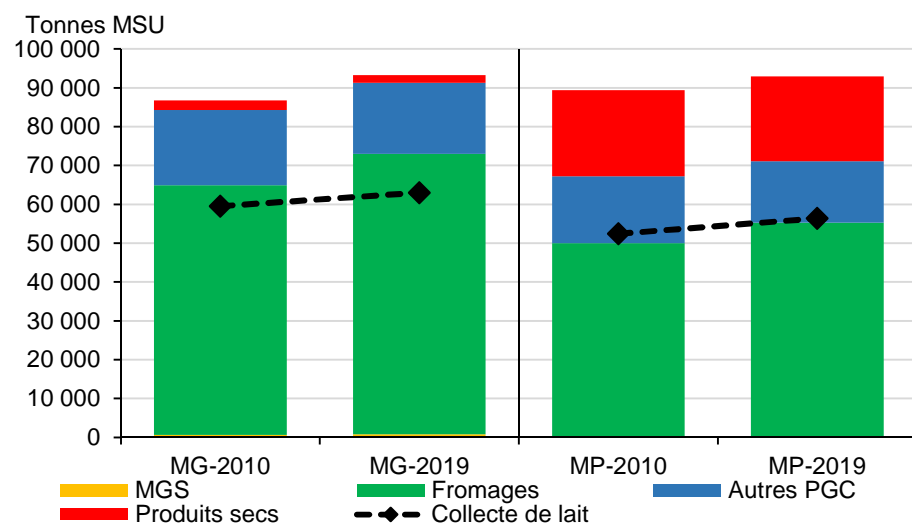
-> Le ratio fabrications/collecte est supérieur à 100 % : en 2019, la région transforme **55,7 % de lait de plus qu'elle n'en produit.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Bourgogne-Franche-Comté



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Bourgogne-Franche-Comté



Source : FranceAgriMer

À retenir !

En 2019 comme en 2010, le déséquilibre entre besoin (fabrications) et offre (collecte) est observable sur la matière grasse et sur la matière protéique. Le déficit est plus marqué sur la matière protéique mais il s'est intensifié sur la matière grasse en 2019.

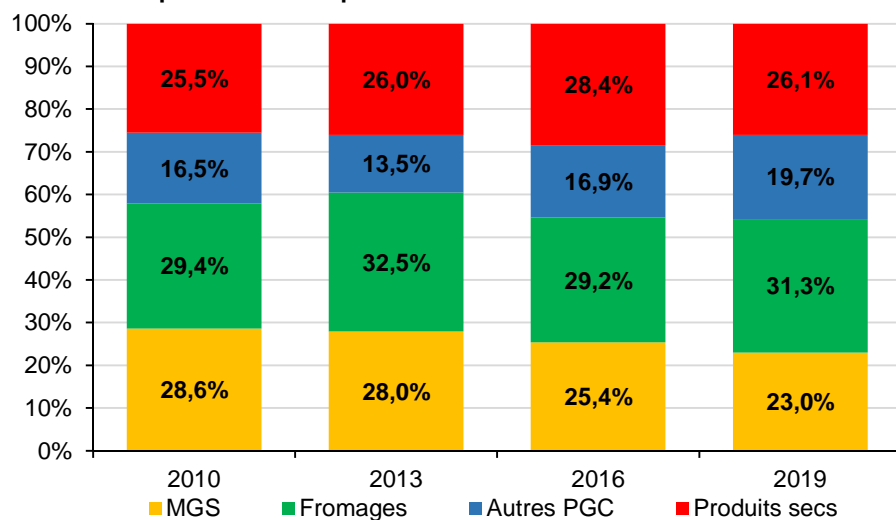
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



BRETAGNE

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Bretagne (litres éq.lait)



Chiffres-clés Bretagne

Les fabrications sont réparties sur les quatre familles de produits laitiers. Les **fromages** comptent pour **31,3 % des volumes** en 2019 (+1,9 point par rapport à 2010).

Les autres PGC se sont développés de 3,2 points alors que les MGS ont perdu 5,6 points.

Source : FranceAgriMer

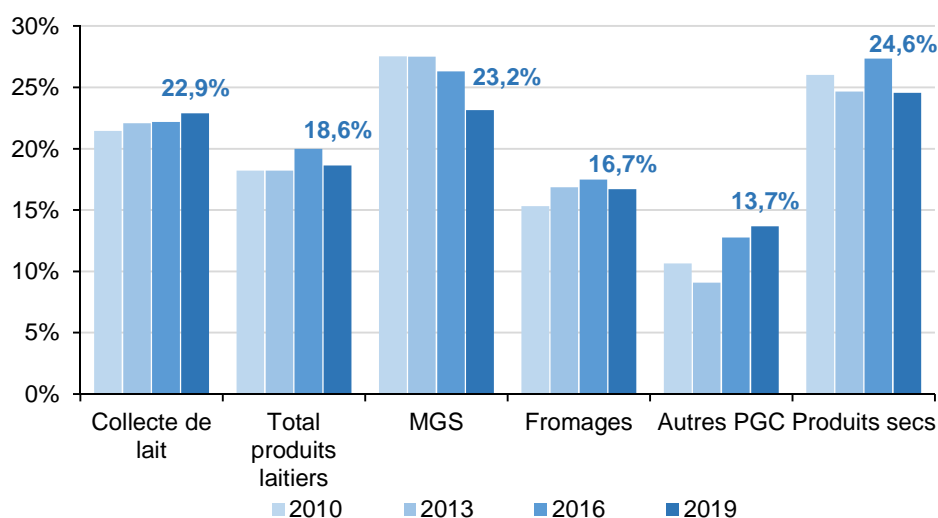
Part de la région dans le total national

Part de la Bretagne dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

La part de la région dans la collecte nationale de lait a progressé sur 10 ans pour atteindre 22,9 % en 2019.

Sa part dans les fabrications nationales a décroché en 2019, à 18,6 %, conséquence du repli sur toutes les familles, hors autres PGC.



Source : FranceAgriMer

Nombre de sites de transformation dans la région

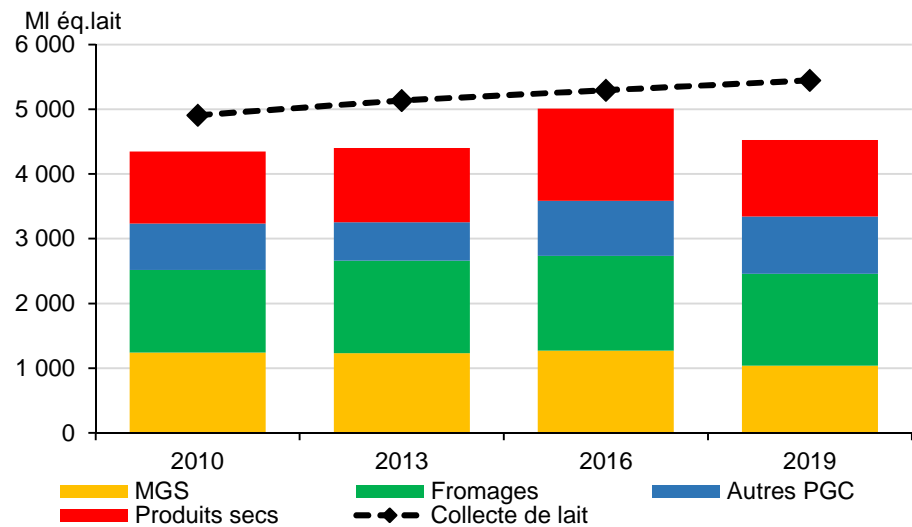
Nombre de sites de transformation en Bretagne

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	39	43	37
MGS	ns	9	12	9
Fromages	ns	18	19	17
Autres PGC	ns	18	21	17
Produits secs	ns	15	17	16

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Bretagne



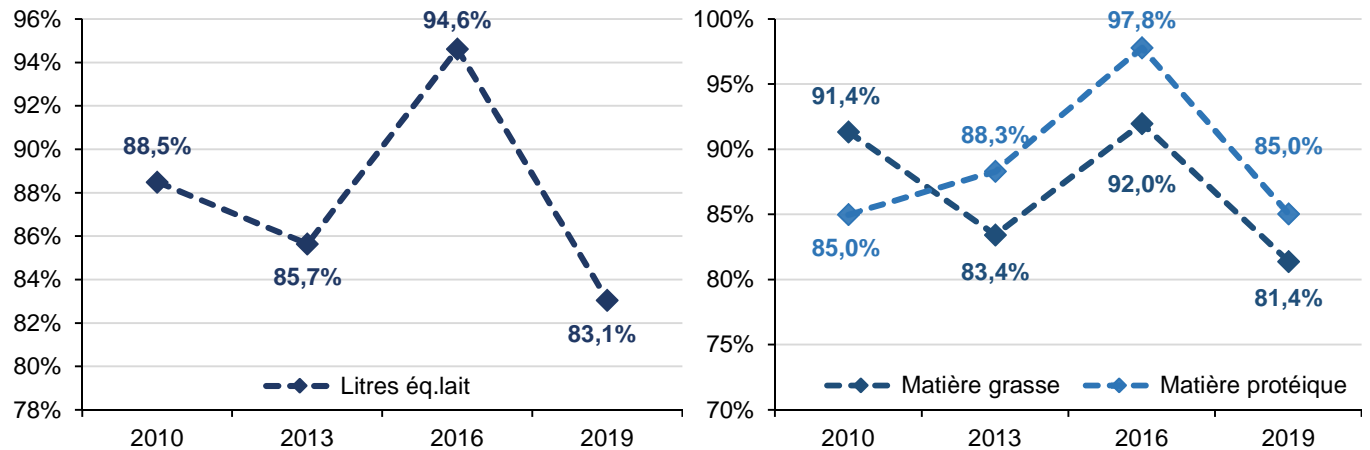
Source : FranceAgriMer

À retenir !

Les volumes de lait collectés en Bretagne sont supérieurs aux fabrications de produits laitiers finis et l'écart s'est creusé en 2019.

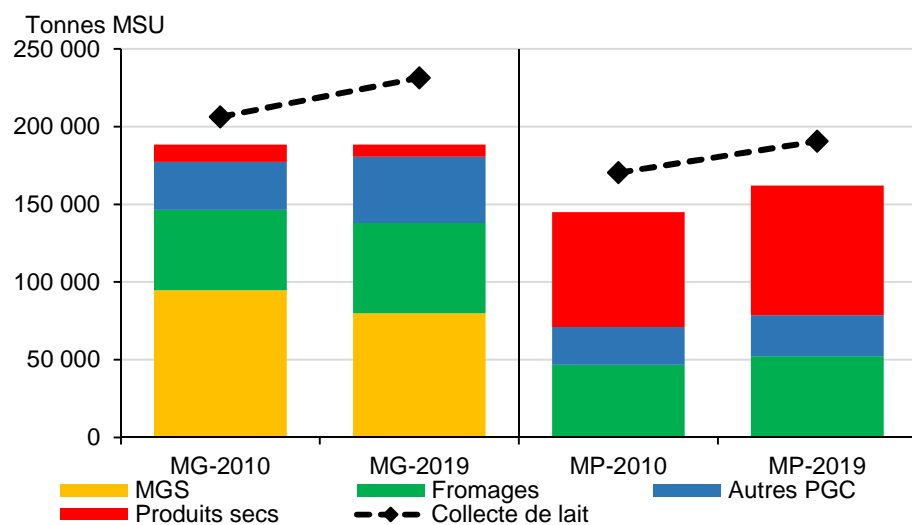
-> Le ratio fabrications/collecte, inférieur à 100 %, s'est dégradé : **en 2019, la région transforme 83,1% du lait qu'elle produit.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Bretagne



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Bretagne



Source : FranceAgriMer

À retenir !

La Bretagne est excédentaire en matière protéique, et plus encore en matière grasse en 2019, alors que la situation était inverse dix ans plus tôt.

Le déséquilibre s'est renforcé en 2019 en raison de la baisse des fabrications qui s'est produite en même temps que la hausse de la collecte.

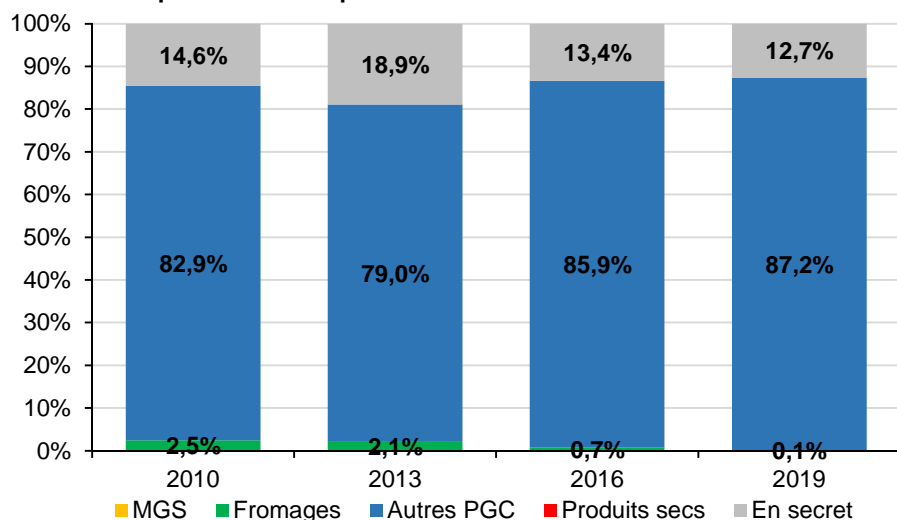
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



CENTRE-VAL DE LOIRE

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Centre-Val de Loire (litres éq.lait)



Chiffres-clés Centre-Val de Loire

Les « autres PGC » (principalement lait et yaourts) représentent la majorité des volumes des fabrications en Centre-Val-de-Loire et leur part s'est renforcée en dix ans : elle atteint **87,2 % en 2019**.

Les fromages, déjà peu importants en 2010, ont vu leur part diminuer.

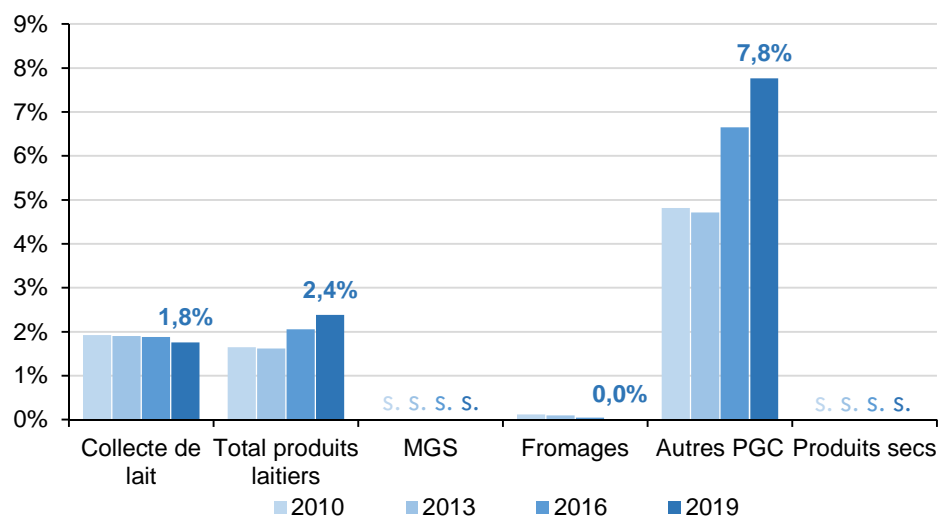
Source : FranceAgriMer

Part de la région dans le total national

Part du Centre-Val de Loire dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

La part de la région dans les fabrications nationales a augmenté entre 2010 et 2019, sous l'impulsion des autres PGC. Sa part dans la collecte nationale s'est contractée. En 2019, la région compte pour 2,4 % des fabrications et 1,8 % de la collecte de lait.



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Nombre de sites de transformation dans la région

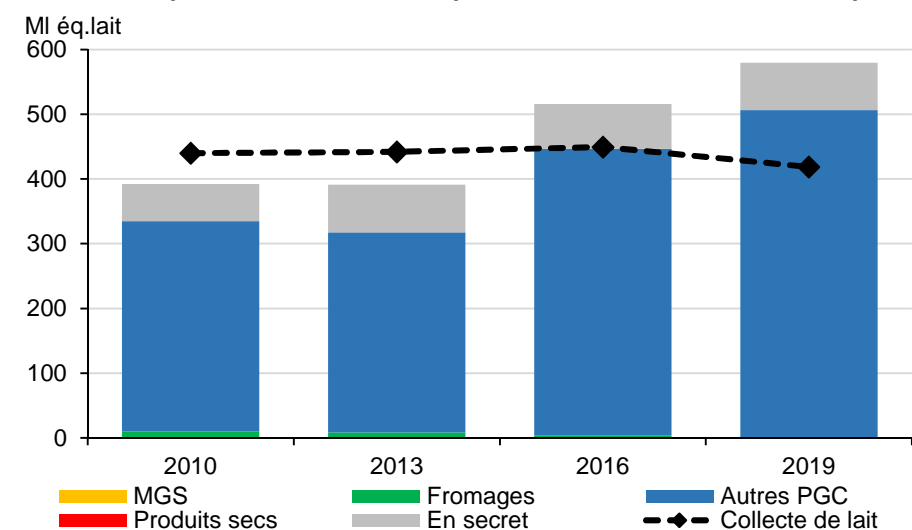
Nombre de sites de transformation en Centre-Val de Loire

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	14	13	12
MGS	ns	1	1	1
Fromages	ns	5	4	3
Autres PGC	ns	10	10	10
Produits secs	ns	2	2	2

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Centre-Val de Loire



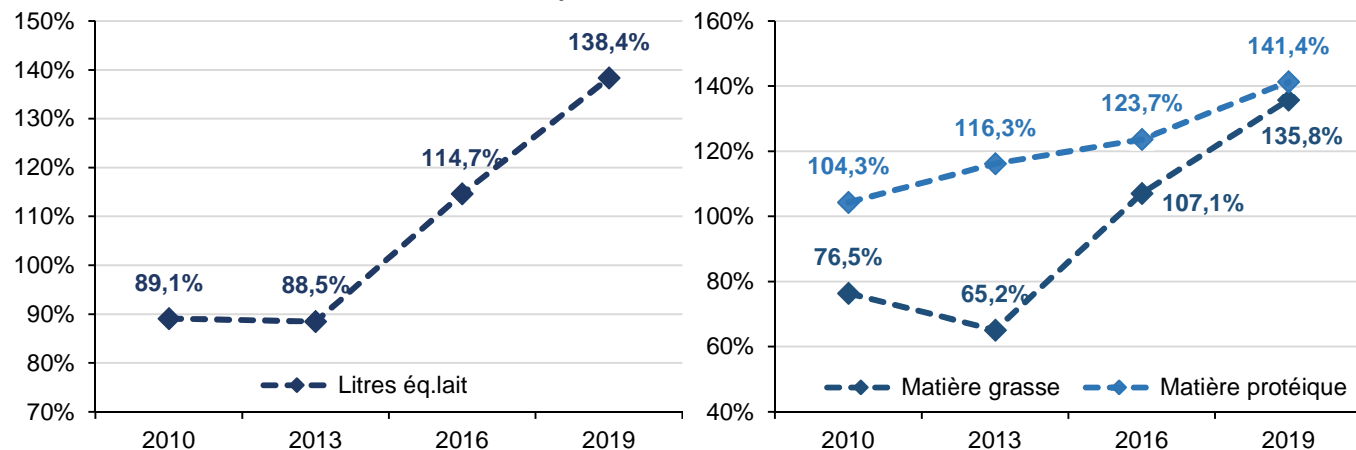
Source : FranceAgriMer

À retenir !

Les fabrications de produits laitiers finis en Centre-Val de Loire ont progressé rapidement, alors que la collecte s'y est repliée.

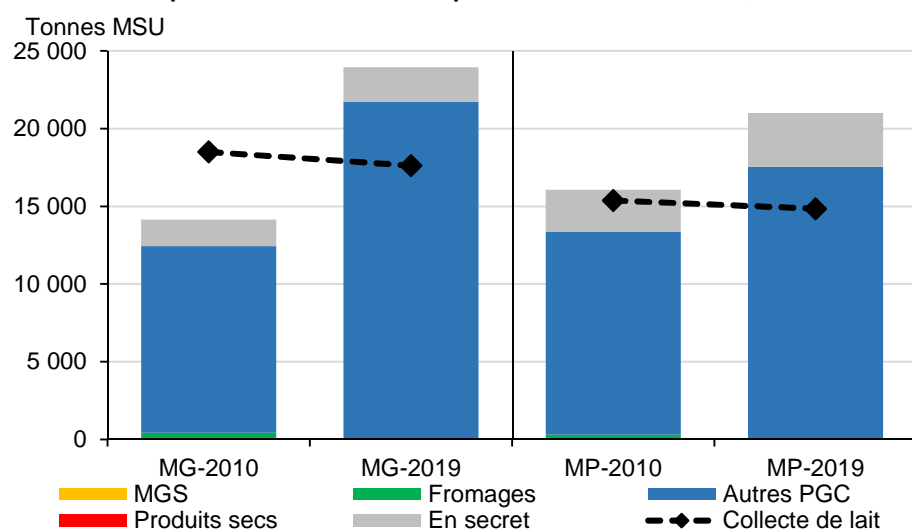
-> Le ratio fabrications/collecte a augmenté. **En 2019, la région transforme plus de lait qu'elle n'en collecte sur son territoire.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Centre-Val de Loire



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Centre-Val de Loire



Source : FranceAgriMer

À retenir !

En 2010, la région collectait plus de matière grasse qu'elle n'en transformait. Mais en 2019, l'offre en matière grasse n'est plus suffisante pour répondre aux besoins.

Les disponibilités en matière protéique étaient déjà inférieures aux besoins en 2010 ; le déficit s'est renforcé en 2019.

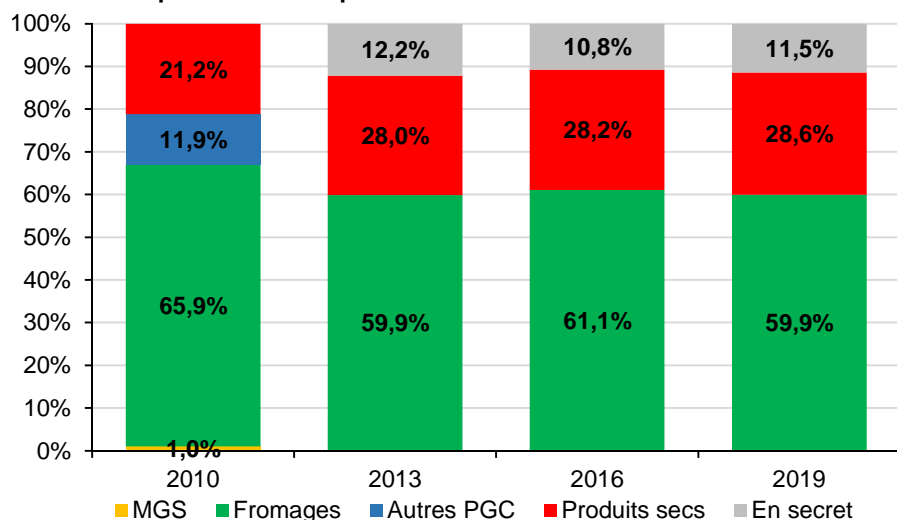
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



GRAND EST

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Grand Est (litres éq.lait)



Chiffres-clés Grand Est

Les fabrications de **fromages** comptent en 2019 pour **59,9 % des volumes** ; c'est 6,0 points de moins qu'en 2010.

Les fabrications de produits secs ont augmenté de 7,4 points pour atteindre 28,6 % des volumes en 2019.

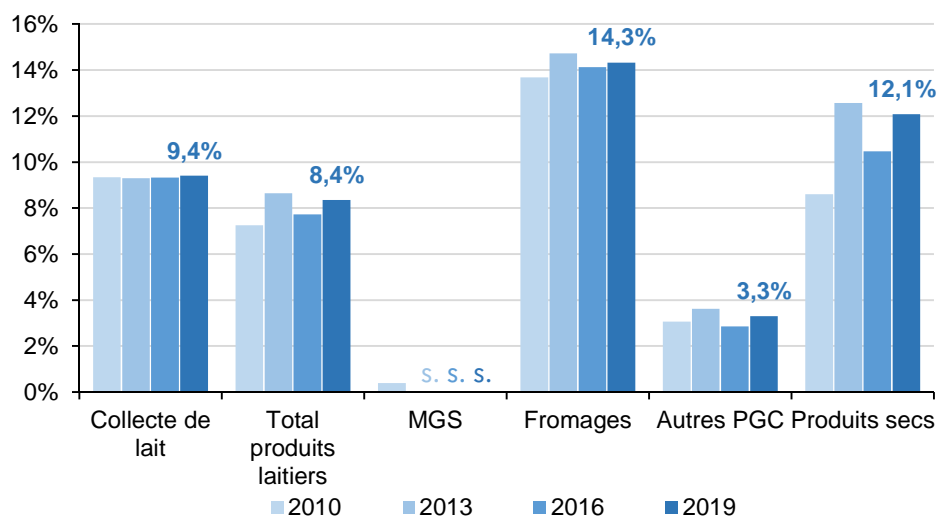
Source : FranceAgriMer

Part de la région dans le total national

Part du Grand Est dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

La part de la région dans les fabrications nationales a globalement augmenté en dix ans, malgré un recul en 2016. Toutes les familles de produits ont contribué à cette hausse. En 2019, la région compte pour 8,4 % des fabrications et 9,4 % de la collecte de lait.



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Nombre de sites de transformation dans la région

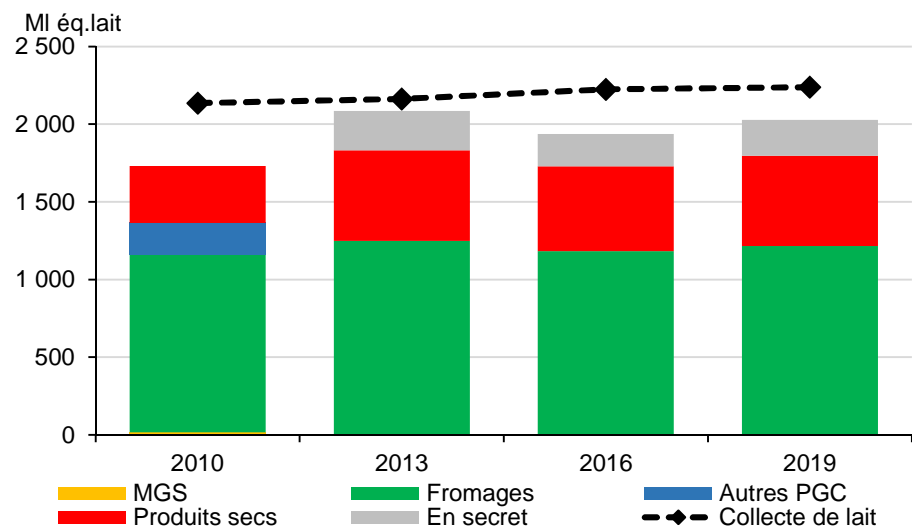
Nombre de sites de transformation en Grand Est

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	40	40	37
MGS	ns	1	2	2
Fromages	ns	30	31	28
Autres PGC	ns	16	15	14
Produits secs	ns	4	4	4

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Grand Est



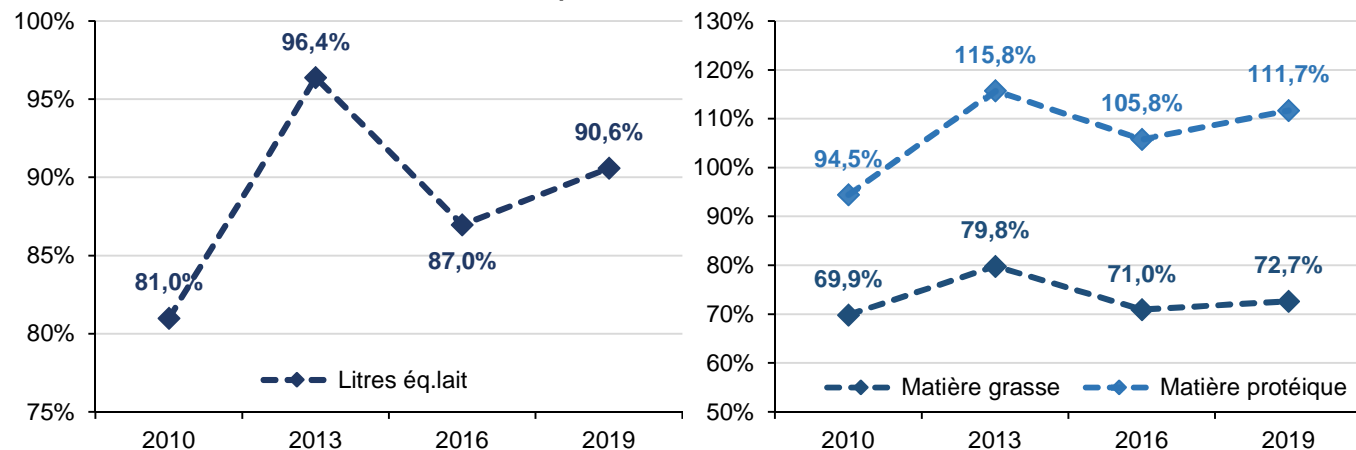
Source : FranceAgriMer

À retenir !

Les fabrications de produits laitiers finis dans les outils industriels du Grand Est ont plus augmenté que les volumes de lait collectés.

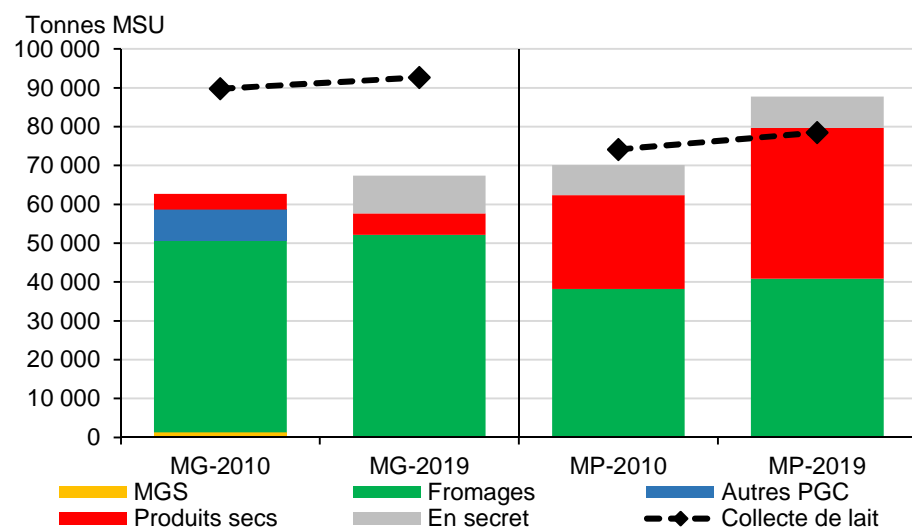
-> Le ratio fabrications/collecte s'est amélioré sur dix ans, avec un pic en 2013. **En 2019, la région transforme 90,6% du lait qui y est collecté.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Grand Est



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Grand Est



Source : FranceAgriMer

À retenir !

Les disponibilités en matière grasse du Grand Est sont supérieures à ses besoins : en 2019, la région ne transforme que 72,7% de la matière grasse qui y est collectée.

Elle manque en revanche de matière protéique pour ses fabrications de produits finis conséquence de la hausse des fabrications de produits secs.

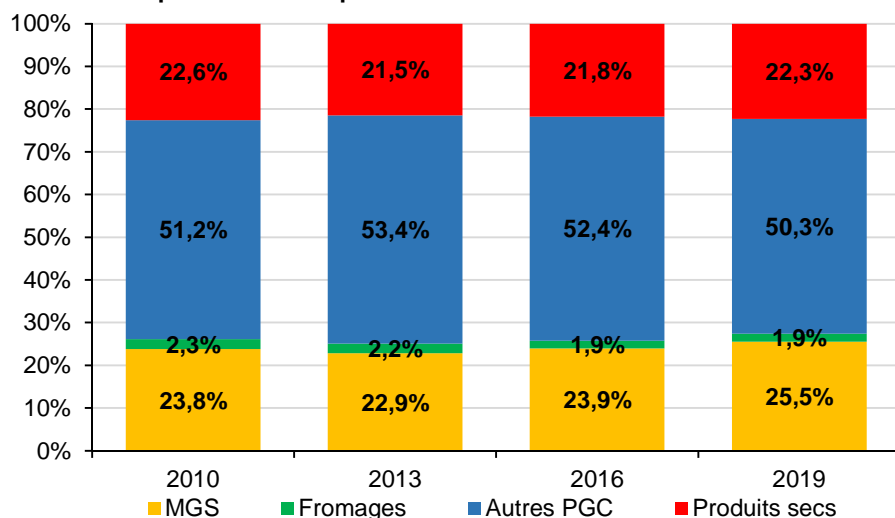
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



HAUTS-DE-FRANCE

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Hauts-de-France (litres éq.lait)



Chiffres-clés Hauts-de-France

Un peu de plus de la moitié des volumes de produits fabriqués concernent les **autres PGC**, pour **50,3 %** en 2019 (-0,9 point par rapport à 2010).

La part des produits secs est restée stable. Les volumes de MGS ont gagné 1,7 point.

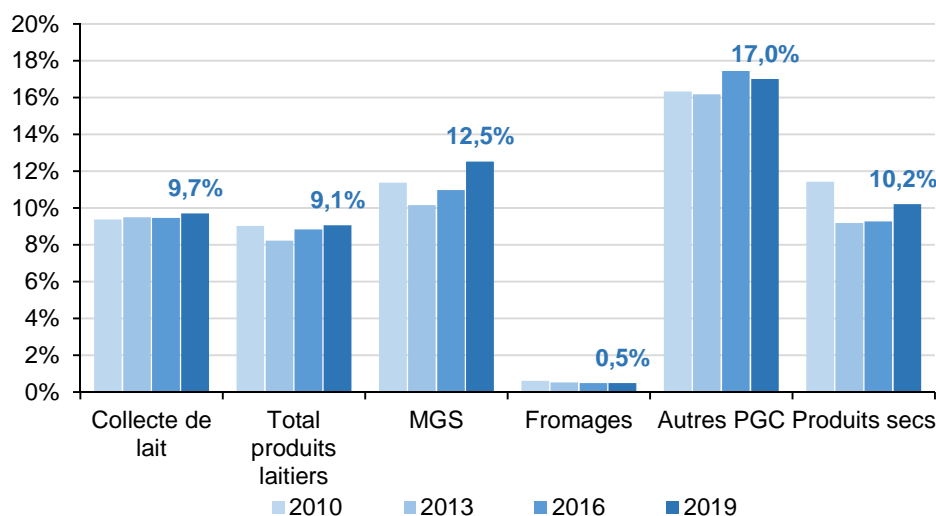
Source : FranceAgriMer

Part de la région dans le total national

Part des Hauts-de-France dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

La part des Hauts-de-France dans les fabrications nationales a augmenté entre 2013 et 2019, grâce aux MGS et aux produits secs, mais elle est stable par rapport à 2010. En 2019, la région compte pour 9,1% des fabrications et 9,7% de la collecte de lait.



Source : FranceAgriMer

Nombre de sites de transformation dans la région

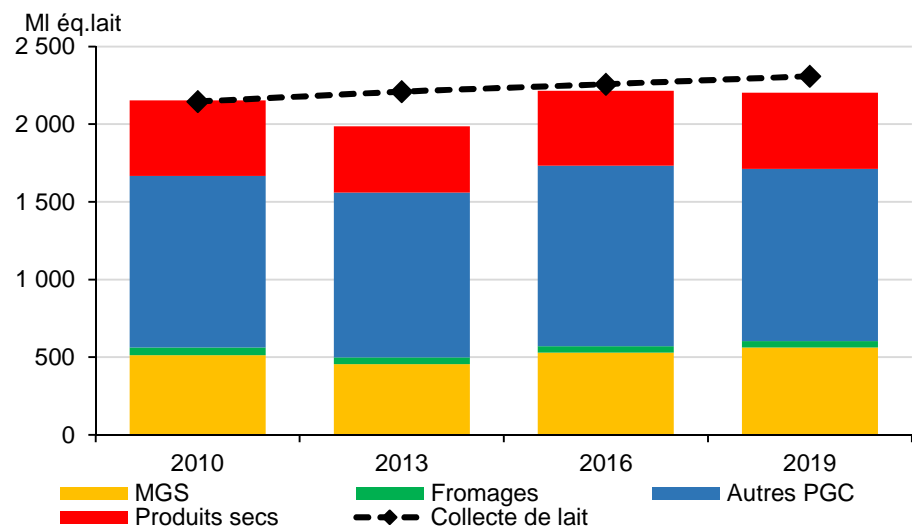
Nombre de sites de transformation en Hauts-de-France

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	19	18	18
MGS	ns	5	4	4
Fromages	ns	7	7	7
Autres PGC	ns	13	13	12
Produits secs	ns	3	3	3

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Hauts-de-France



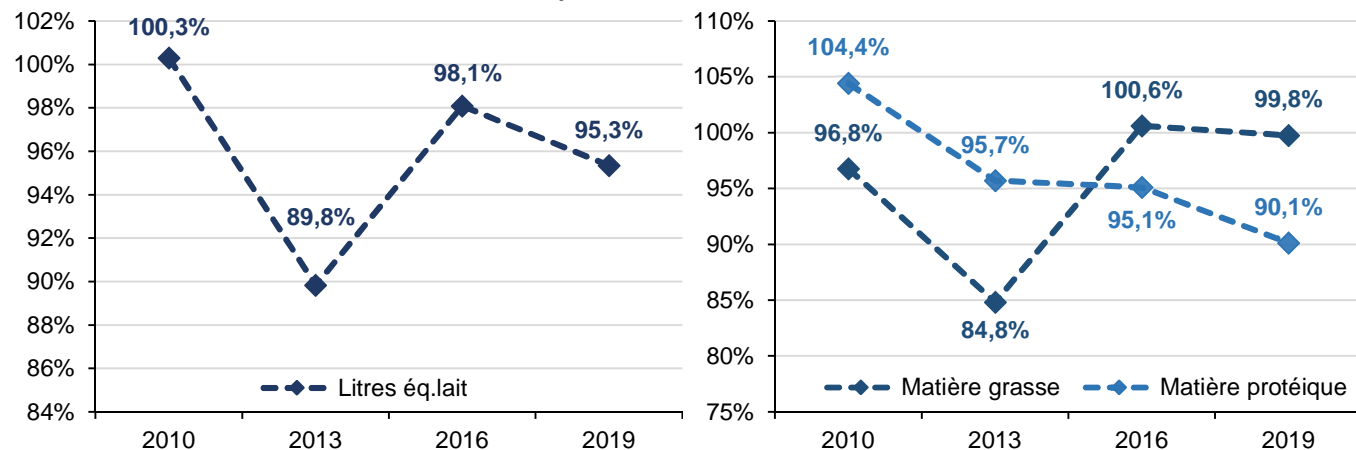
Source : FranceAgriMer

À retenir !

La collecte de lait dans les Hauts-de-France a augmenté plus régulièrement que ses fabrications de produits laitiers finis

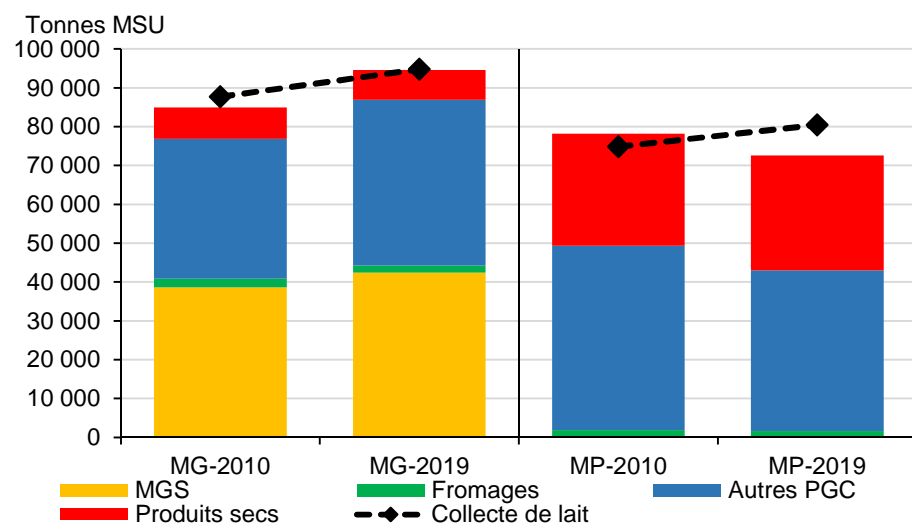
-> Le ratio fabrications/collecte s'est dégradé sur dix ans, avec un creux en 2013. À l'équilibre en 2010, **la région transforme en 2019 95,3 % du lait qui y est collecté.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Hauts-de-France



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Hauts-de-France



Source : FranceAgriMer

À retenir !

En 2010, la région ne valorisait pas la totalité de la matière grasse dans ses fabrications. Depuis 2016, en lien avec la hausse des fabrications de MGS, elle transforme ce qu'elle collecte.

Le repli des fabrications d'autres PGC a conduit à une dégradation de l'utilisation de la matière protéique.

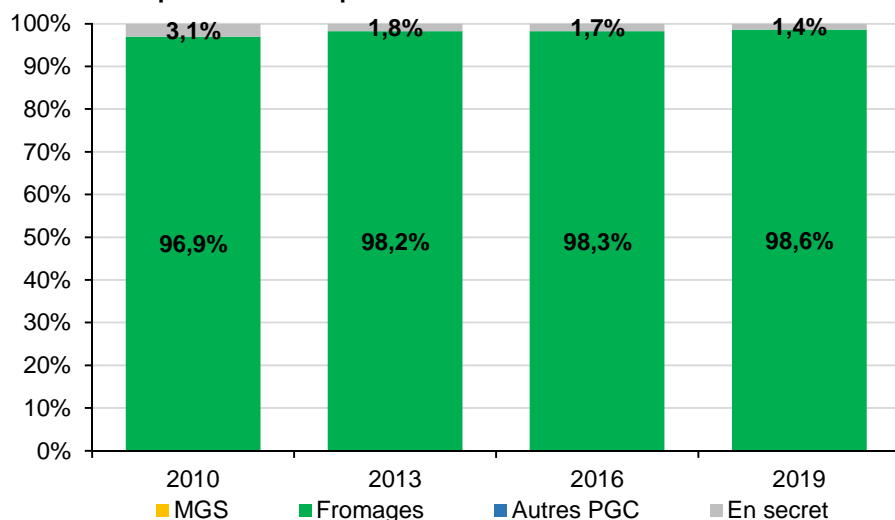
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



ÎLE-DE-FRANCE

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Île-de-France (litres éq.lait)



Chiffres-clés Île-de-France

La quasi-totalité des fabrications concernent les **fromages**. Ces produits représentent **98,6% des volumes** en 2019 ; c'est 1,7 point de plus qu'en 2010.

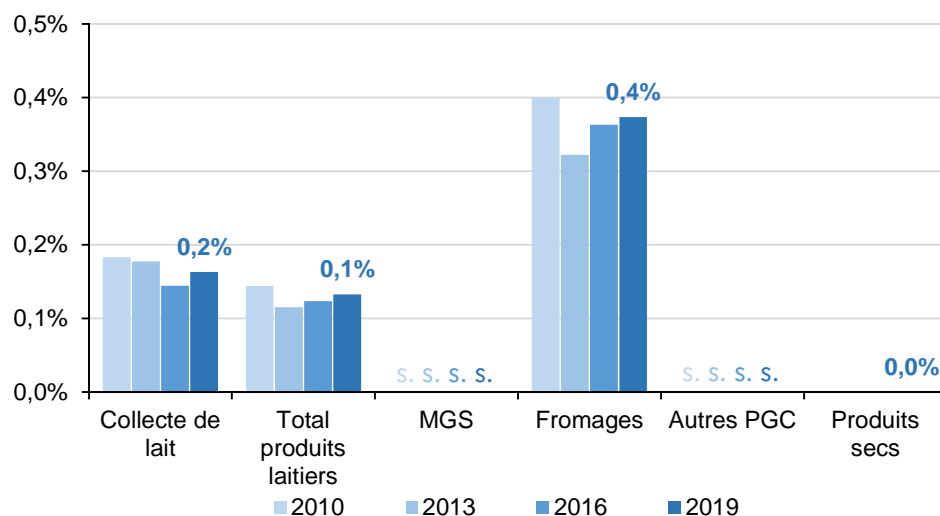
Source : FranceAgriMer

Part de la région dans le total national

Part de l'Île-de-France dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

En 2019, l'Île-de-France compte pour 0,1% des fabrications et 0,2% de la collecte de lait, des parts peu significatives et qui ont diminué depuis 2010.



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Nombre de sites de transformation dans la région

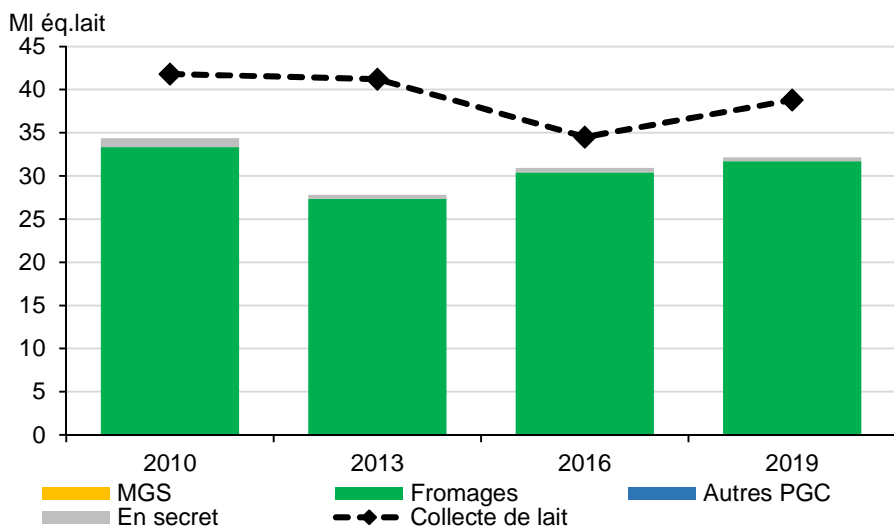
Nombre de sites de transformation en Île-de-France

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	6	6	6
MGS	ns	1	1	1
Fromages	ns	5	5	5
Autres PGC	ns	2	2	2
Produits secs	ns	0	0	0

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Île-de-France



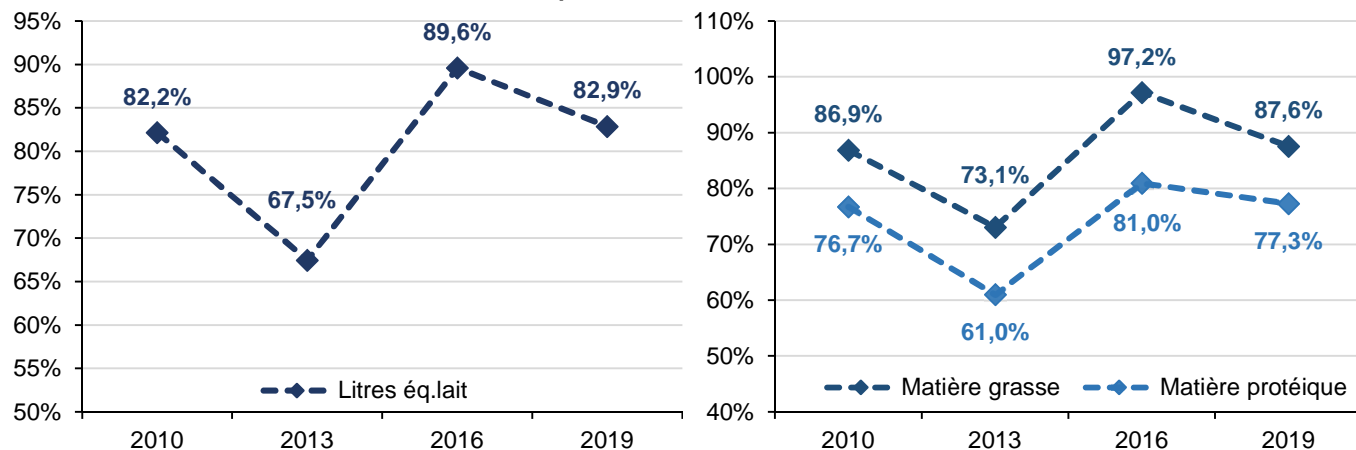
Source : FranceAgriMer

À retenir !

Malgré une tendance haussière depuis 2013, les fabrications de produits laitiers finis de la région ont évolué comme les volumes de lait produits depuis 2010.

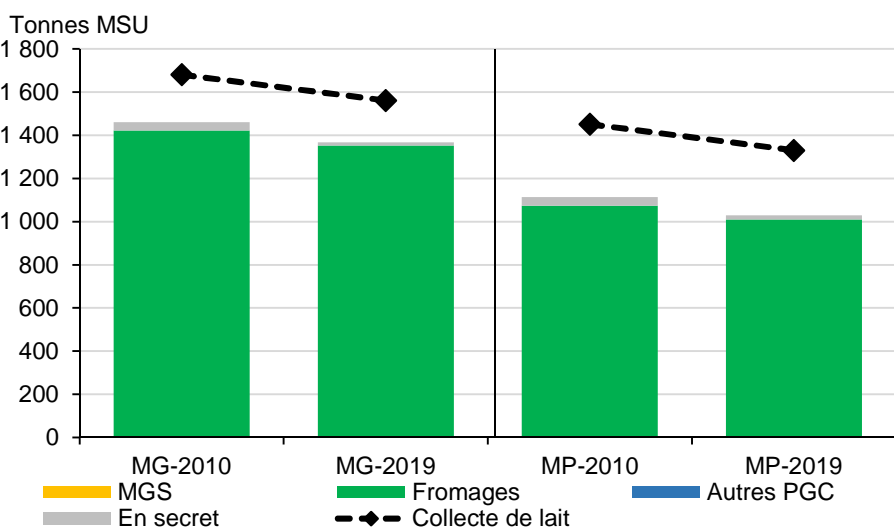
-> Le ratio fabrications/collecte est resté stable sur dix ans. **En 2019, la région transforme 82,9 % du lait qui y est collecté.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Île-de-France



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Île-de-France



Source : FranceAgriMer

À retenir !

L'Île-de-France ne transforme pas toute la matière grasse et toute la matière protéique qu'elle collecte.

Le déséquilibre est plus marqué sur la matière protéique. En moyenne sur 10 ans, le ratio fabrications/collecte a peu évolué.

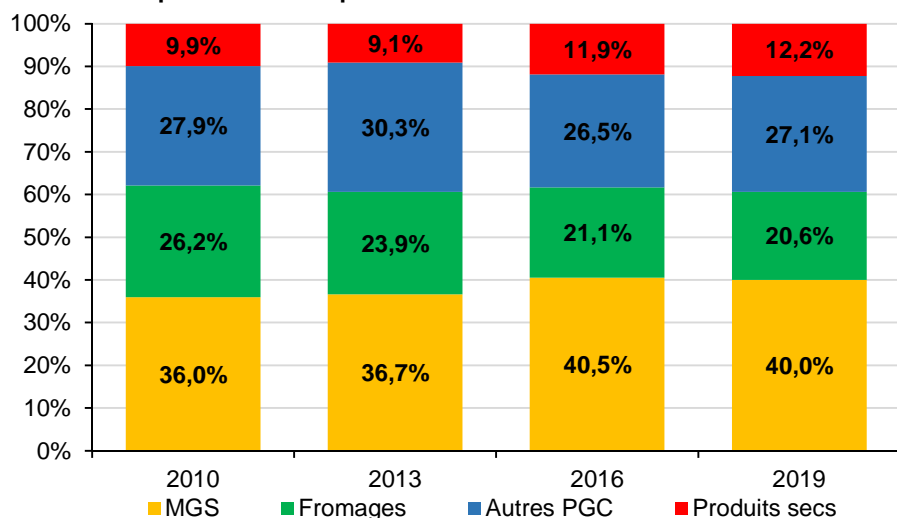
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



NORMANDIE

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Normandie (litres éq.lait)



Chiffres-clés Normandie

Les **MGS** comptent pour la plus grosse part des fabrications de la région : elle est de **40,0 %** en 2019, en hausse de 4,0 points par rapport à 2010. Les produits secs ont gagné 2,3 points.

Ces croissances se sont faites surtout aux dépens des fromages (- 5,6 points).

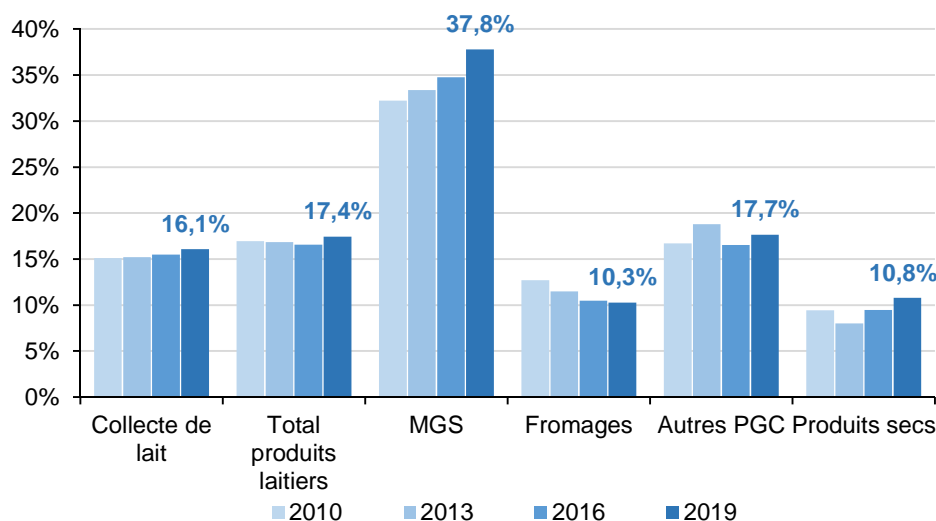
Source : FranceAgriMer

Part de la région dans le total national

Part de la Normandie dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

La part de la région dans les fabrications nationales a augmenté entre 2010 et 2019 pour toutes les familles de produits sauf les fromages. En 2019, la région compte pour 17,4 % des fabrications et 16,1% de la collecte de lait nationales.



Source : FranceAgriMer

Nombre de sites de transformation dans la région

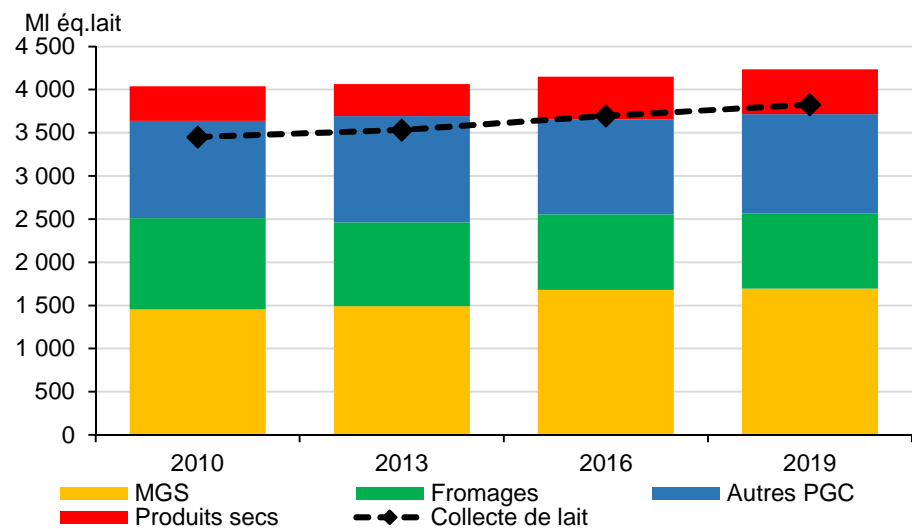
Nombre de sites de transformation en Normandie

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	52	51	49
MGS	ns	10	10	9
Fromages	ns	31	30	30
Autres PGC	ns	25	25	25
Produits secs	ns	4	6	6

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Normandie



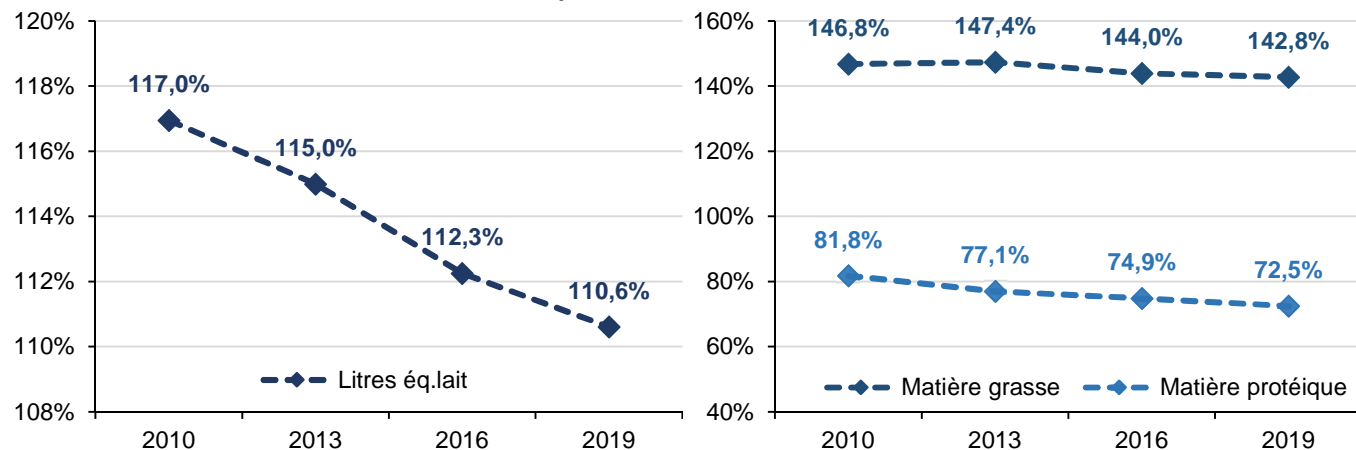
Source : FranceAgriMer

À retenir !

Les fabrications de produits laitiers finis dans les outils industriels de la Normandie ont progressé moins vite que les volumes de lait collectés.

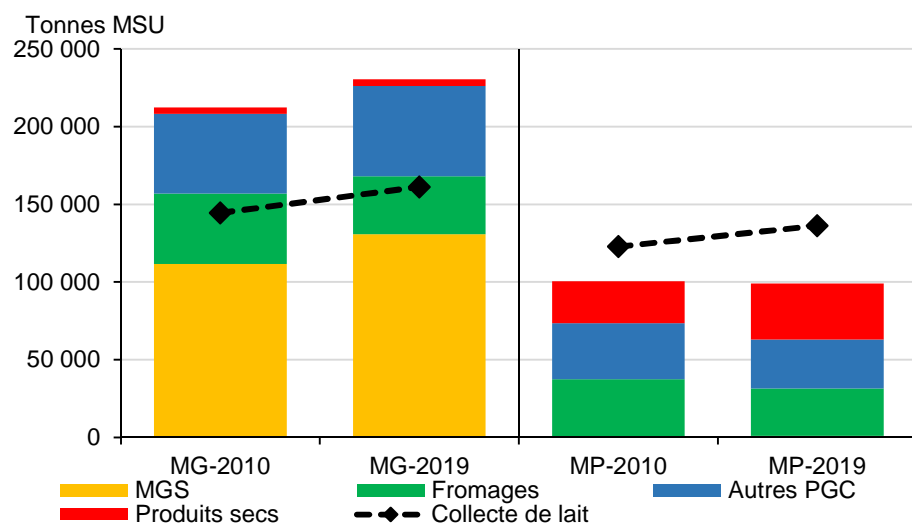
-> Le ratio fabrications/collecte s'est dégradé sur dix ans mais reste supérieur à 100 %. **La région transforme plus de lait qu'elle n'en collecte sur son territoire.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Normandie



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Normandie



Source : FranceAgriMer

À retenir !

La Normandie manque de matière grasse pour ses fabrications. Le déficit a peu évolué en dix ans malgré la hausse des fabrications de MGS.

Les disponibilités en matière protéique sont au contraire plus élevées que les besoins et l'écart s'est creusé en 10 ans.

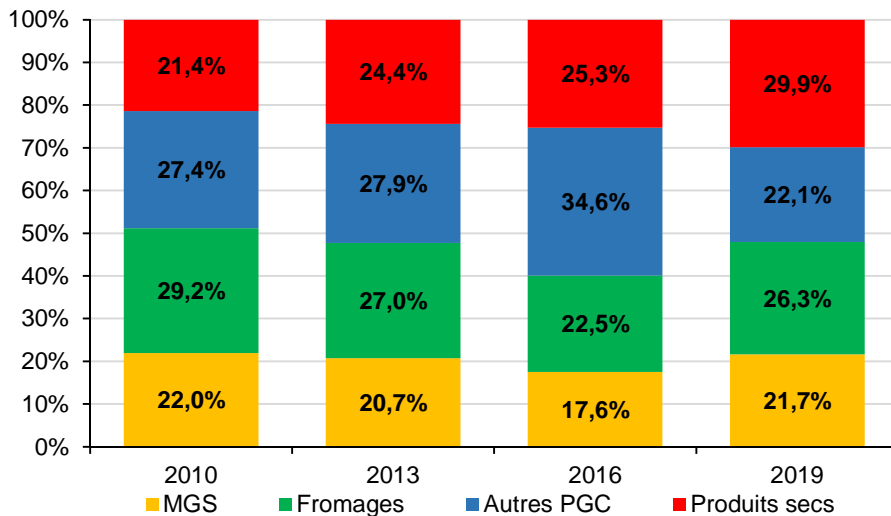
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



NOUVELLE-AQUITAINE

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Nouvelle-Aquitaine (litres éq.lait)



Source : FranceAgriMer

Chiffres-clés Nouvelle-Aquitaine

Les fabrications sont réparties de façon relativement homogène. En 2019, les **produits secs** comptent pour **29,9% des volumes** (+ 8,5 points par rapport à 2010).

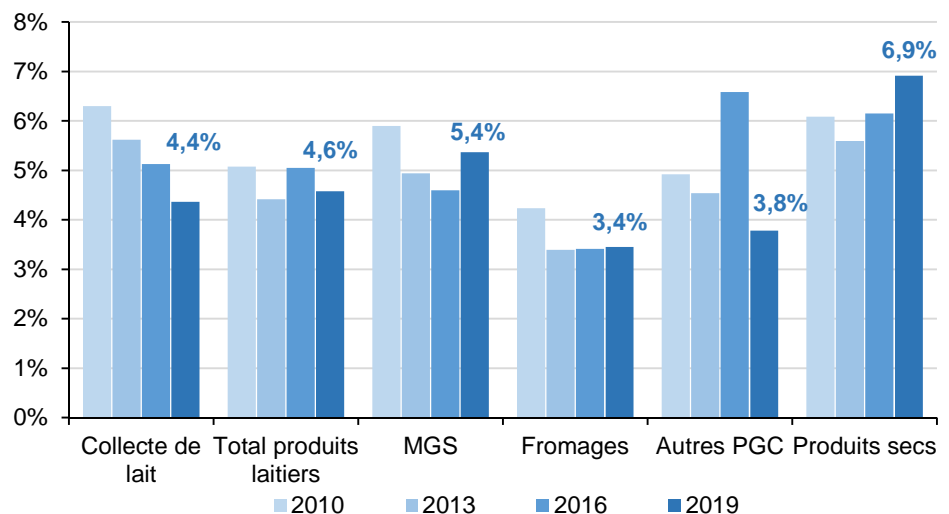
Les fromages et les autres PGC ont perdu du terrain (- 2,9 points et - 5,3 points respectivement).

Part de la région dans le total national

Part de la Nouvelle-Aquitaine dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

La part de la Nouvelle-Aquitaine dans les fabrications nationales a diminué entre 2010 et 2019, du fait des autres PGC et dans une moindre mesure des MGS. En 2019, la région compte pour 4,6 % des fabrications et 4,4 % de la collecte de lait.



Source : FranceAgriMer

Nombre de sites de transformation dans la région

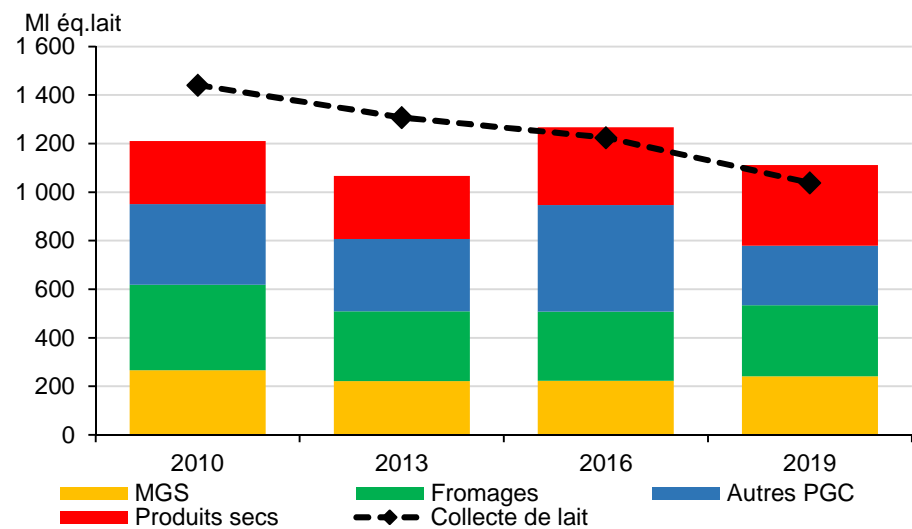
Nombre de sites de transformation en Nouvelle-Aquitaine

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	51	46	42
MGS	ns	11	9	8
Fromages	ns	28	25	25
Autres PGC	ns	23	25	21
Produits secs	ns	6	4	4

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Nouvelle-Aquitaine



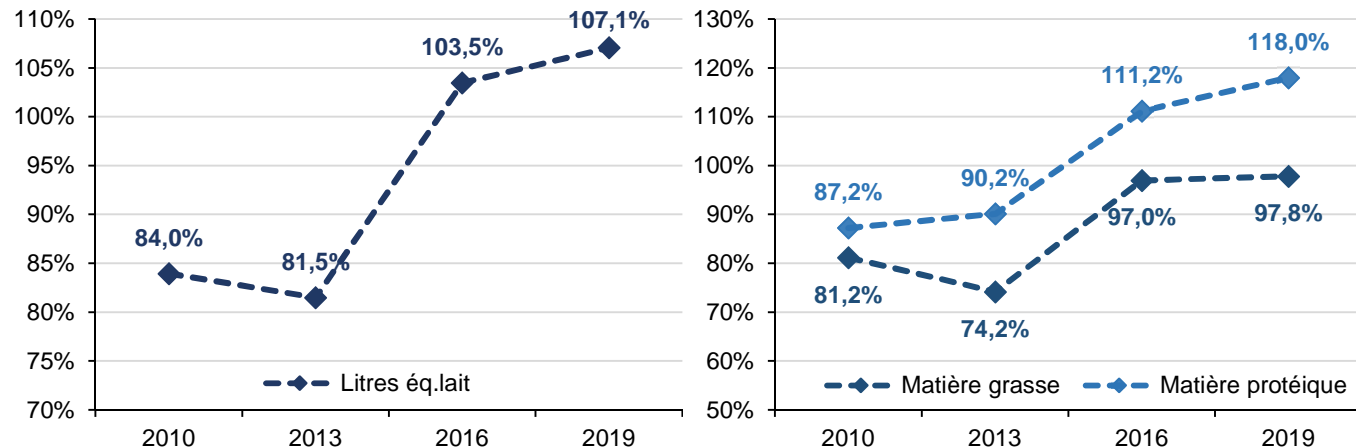
Source : FranceAgriMer

À retenir !

La collecte de lait en Nouvelle-Aquitaine a diminué plus rapidement que les fabrications de produits laitiers finis et est devenue inférieure à partir de 2016

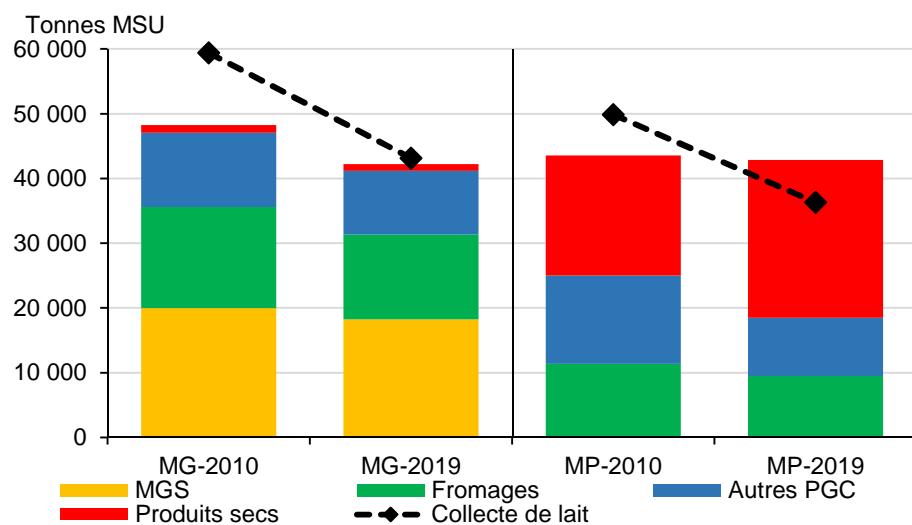
-> Le ratio fabrications/collecte a augmenté sur 10 ans. **En 2019, la région transforme plus de lait qu'elle n'en produit.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Nouvelle-Aquitaine



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Nouvelle-Aquitaine



Source : FranceAgriMer

À retenir !

En 2010, la région produisait plus de matière grasse et de matière protéique qu'elle n'en utilisait dans ses fabrications de produits laitiers finis.

La baisse de la collecte a inversé le déséquilibre pour la fraction protéique, avec un manque de matière; la situation est quasi équilibrée pour la matière grasse.

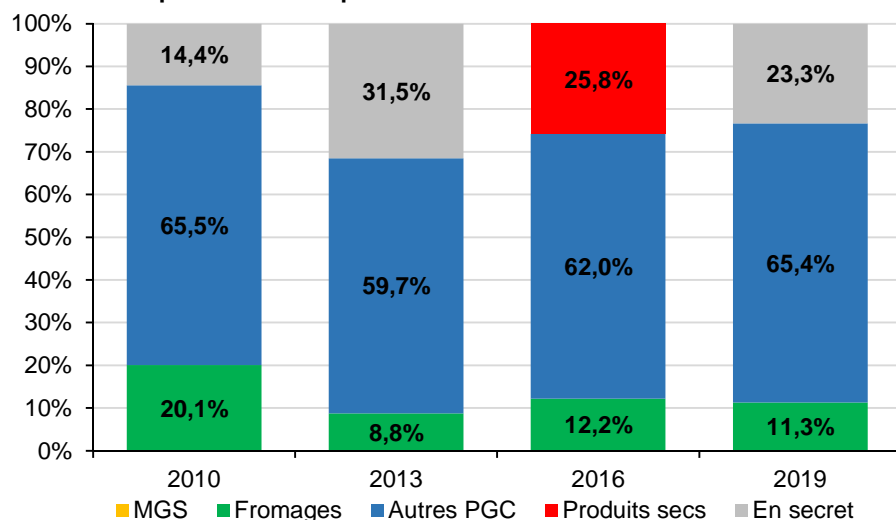
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

OCCITANIE



Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Occitanie (litres éq.lait)



Chiffres-clés Occitanie

Les fabrications des **autres PGC** comptent en 2019 pour **65,4 % des volumes**, comme en 2010. Après un creux en 2013, leur part a progressé jusqu'en 2019.

Les fromages ont perdu 8,8 points, au profit des autres produits (MGS, produits secs).

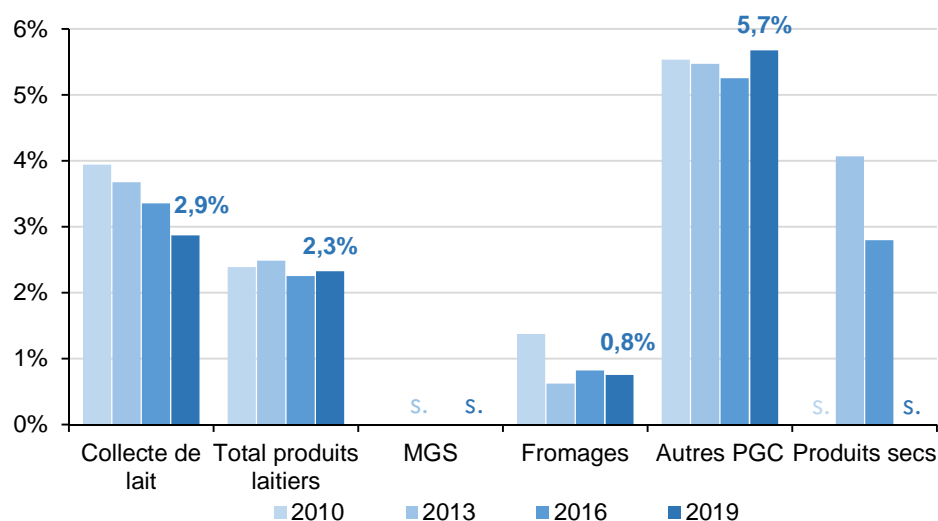
Source : FranceAgriMer

Part de la région dans le total national

Part de l'Occitanie dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

La part de l'Occitanie dans les fabrications nationales a diminué entre 2010 et 2019, malgré le regain sur les autres PGC en 2019. En 2019, la région compte pour 2,3 % des fabrications et 2,9 % de la collecte de lait.



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Nombre de sites de transformation dans la région

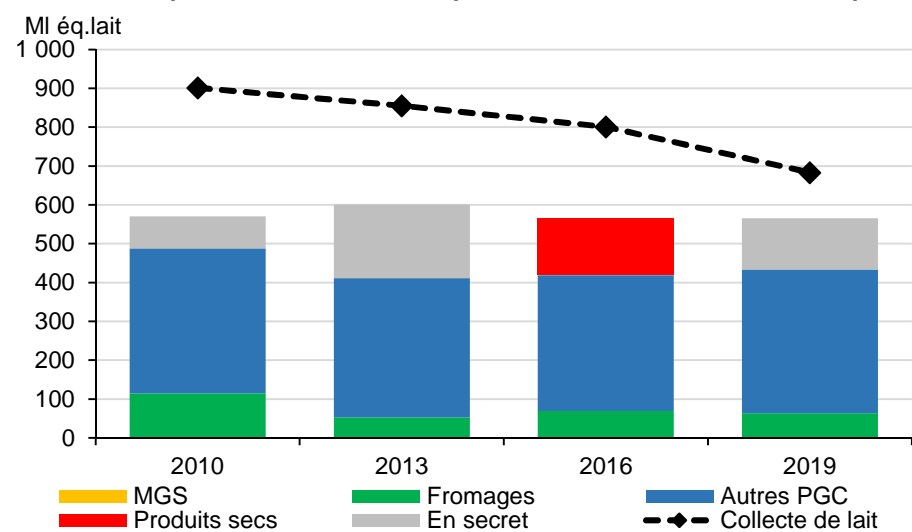
Nombre de sites de transformation en Occitanie

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	37	39	37
MGS	ns	2	3	2
Fromages	ns	24	27	25
Autres PGC	ns	13	14	12
Produits secs	ns	3	3	2

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Occitanie



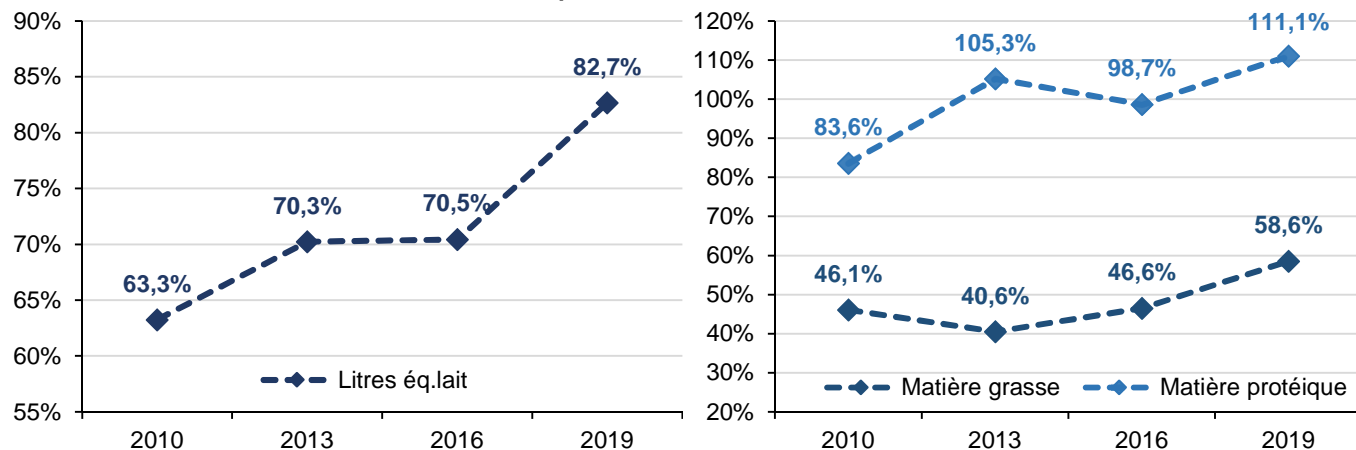
Source : FranceAgriMer

À retenir !

La collecte de lait en Occitanie a diminué sur 10 ans alors que les fabrications de produits laitiers finis sont restées quasi stables.

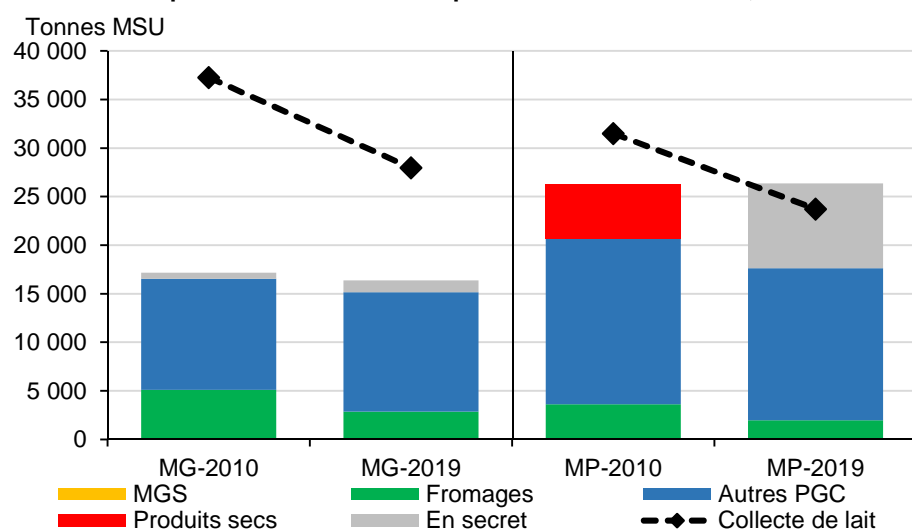
-> Le ratio fabrications/collecte n'a cessé d'augmenter mais, **en 2019, la région ne transforme encore que 82,7% du lait qui y est produit.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Occitanie



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Occitanie



Source : FranceAgriMer

À retenir !

L'Occitanie collecte sur son territoire plus de matière grasse qu'elle n'en transforme, mais le déséquilibre s'est restreint en 2019.

En 2010, les disponibilités en matière protéique étaient plus élevées que les besoins mais la situation s'est inversée à partir de 2013.

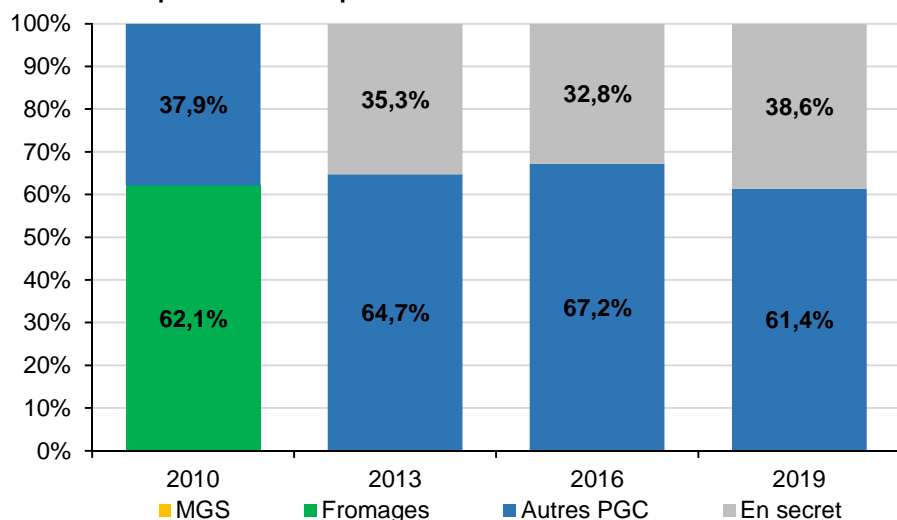
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



PACA

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en PACA (litres éq.lait)



Chiffres-clés PACA

Les fabrications des **autres PGC** comptent depuis 2013 pour **plus de 60% des volumes**, contre 37,9% en 2010.

Cette progression s'est faite aux dépens des fromages qui représentaient la majorité des volumes en 2010.

Source : FranceAgriMer

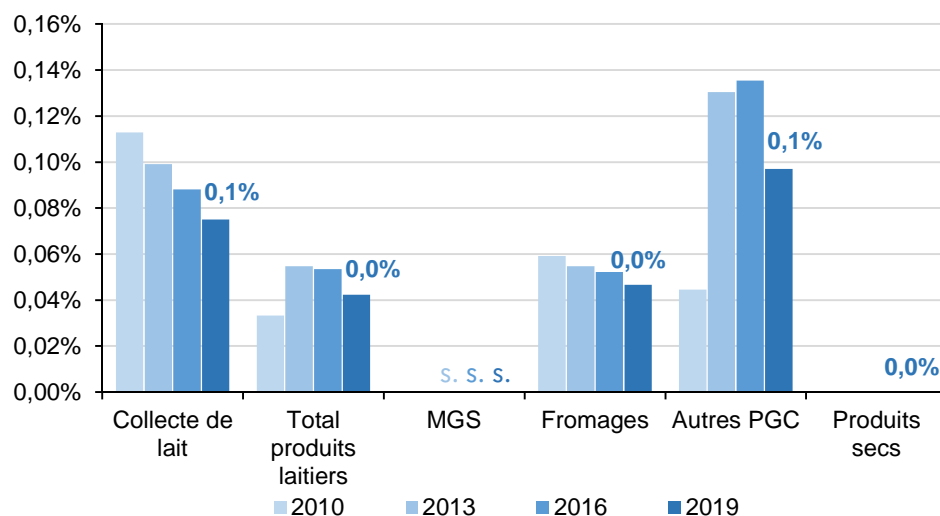
Part de la région dans le total national

Part de la région PACA dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

Déjà faible en 2010, la part de la région PACA dans la collecte nationale a diminué pendant 10 ans. La tendance est aussi à la baisse en 2019 pour les fabrications.

En 2019, la région compte pour moins de 0,1% des fabrications et de la collecte de lait.



Source : FranceAgriMer (s. : en secret statistique)

Nombre de sites de transformation dans la région

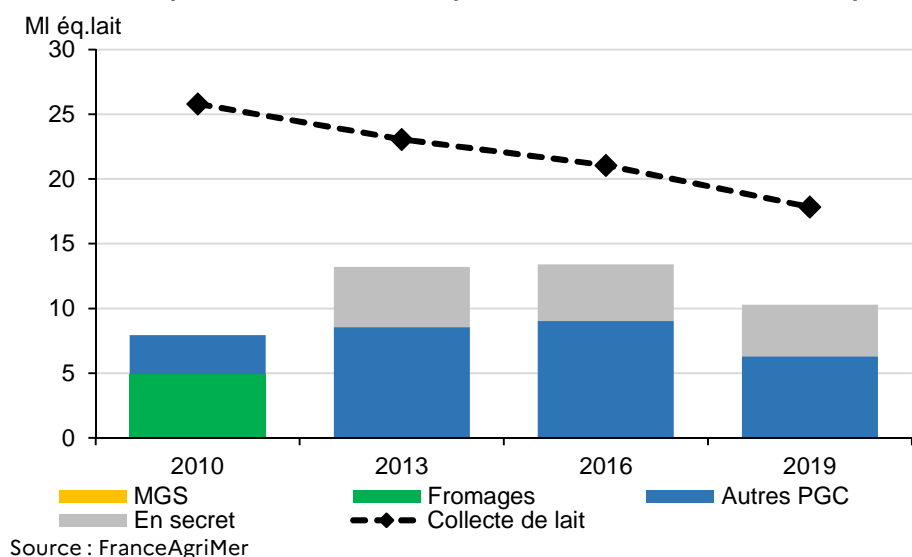
Nombre de sites de transformation en PACA

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	13	13	11
MGS	ns	1	1	1
Fromages	ns	10	10	9
Autres PGC	ns	8	7	6
Produits secs	ns	0	0	0

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en PACA

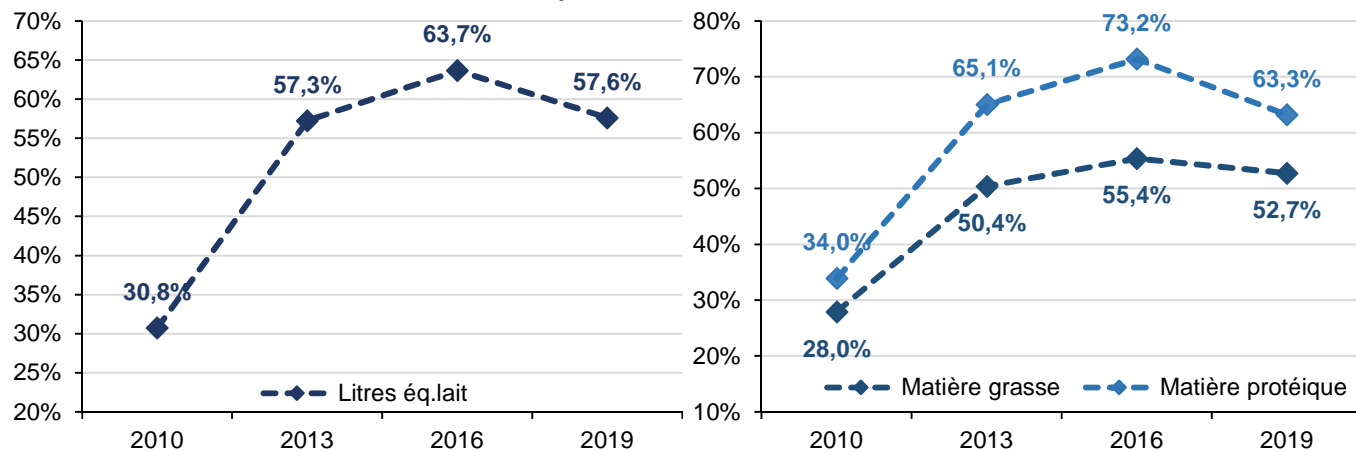


À retenir !

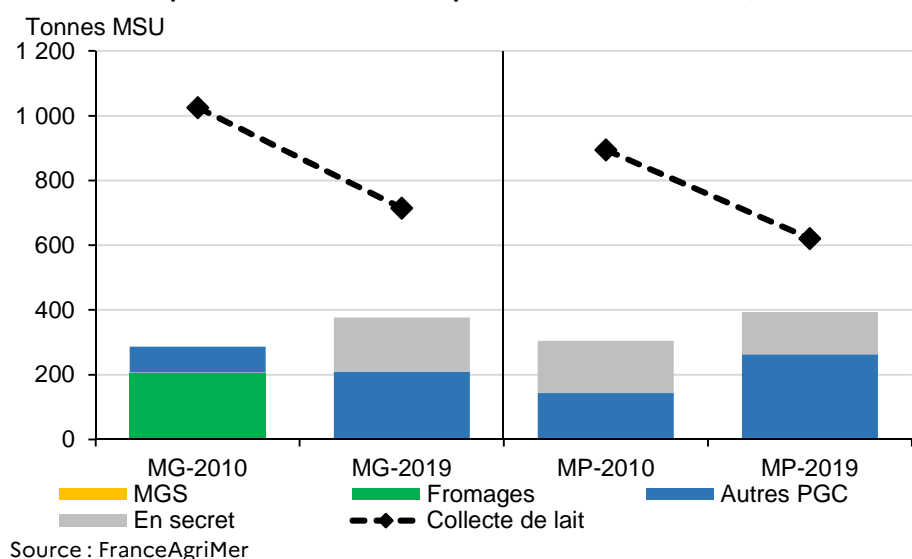
Entre 2010 et 2019, les fabrications de produits laitiers finis en PACA ont augmenté alors que les volumes de lait collectés ont diminué.

-> Le ratio fabrications/collecte a progressé mais montre une sous-utilisation du lait: **en 2019, la région transforme 57,6 % du lait qui y est produit.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en PACA



Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en PACA



À retenir !

La matière protéique et plus encore la matière grasse sont sous-valorisées dans la région PACA, les disponibilités étant supérieures aux besoins.

La situation s'est toutefois légèrement améliorée au cours des 10 dernières années.

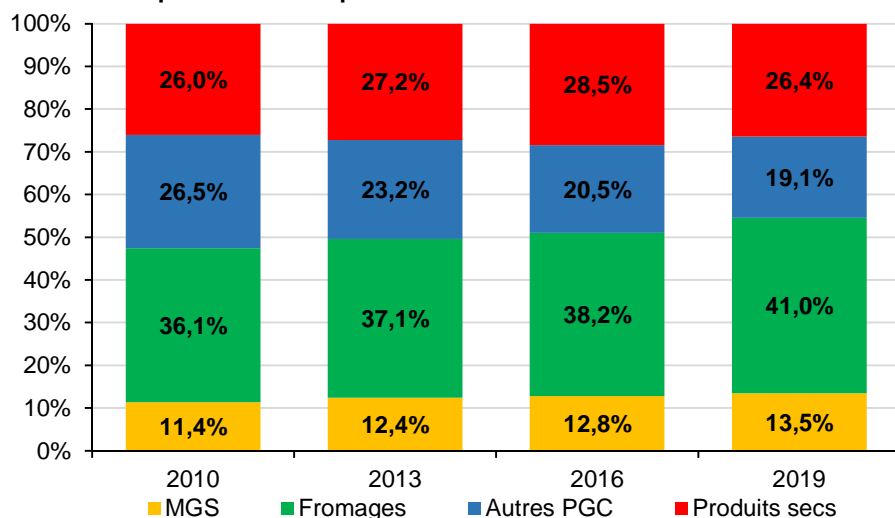
Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer



PAYS DE LA LOIRE

Fabrications de produits finis dans la région

Part de chaque famille de produits dans le total des fabrications en Pays de la Loire (litres éq.lait)



Chiffres-clés Pays de la Loire

En 2019, les fabrications de **fromages** comptent pour **41,0 % des volumes** (+ 4,9 points par rapport à 2010). La part des MGS a progressé de 2,1 points.

Ce sont les autres PGC qui ont reculé (- 7,4 points), tandis que les produits secs sont restés stables.

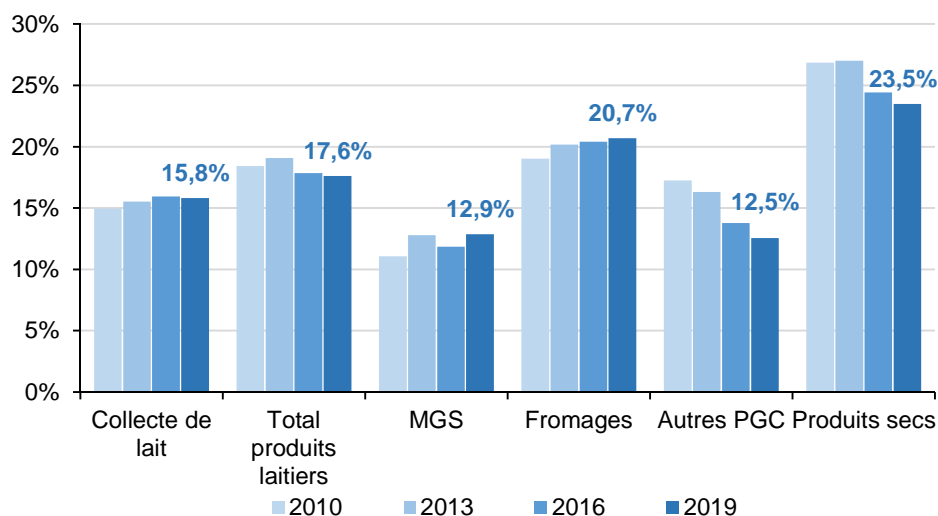
Source : FranceAgriMer

Part de la région dans le total national

Part des Pays de la Loire dans la collecte nationale de lait et les fabrications nationales de produits finis (litres éq. lait)

À retenir !

La part des Pays de la Loire dans les fabrications nationales a diminué entre 2010 et 2019. Les autres PGC et les produits secs sont responsables de ce repli. En 2019, la région compte pour 17,6 % des fabrications et 15,8 % de la collecte de lait.



Source : FranceAgriMer

Nombre de sites de transformation dans la région

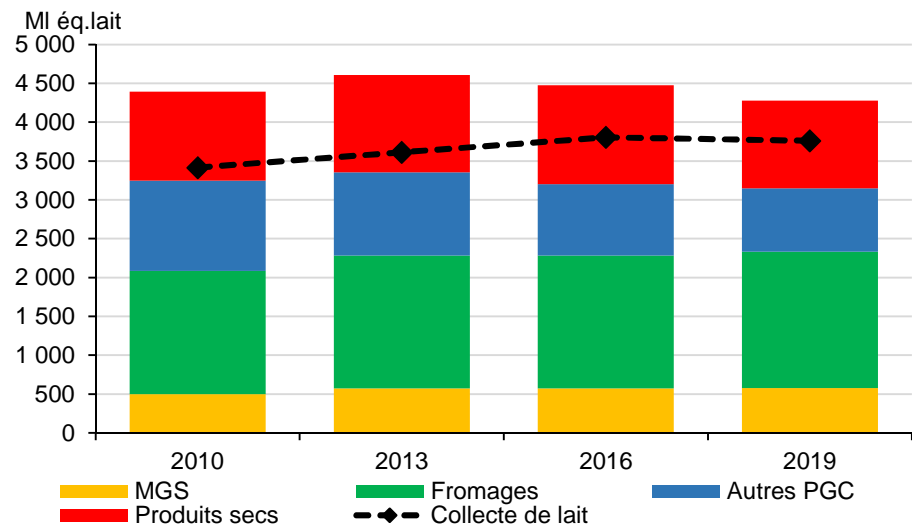
Nombre de sites de transformation en Pays de la Loire

	2010	2013	2016	2019
Total produits laitiers	ns	44	40	36
MGS	ns	10	11	10
Fromages	ns	24	21	18
Autres PGC	ns	20	18	16
Produits secs	ns	10	10	10

Source : FranceAgriMer (ns : non significatif)

Adéquation collecte de lait / fabrications de produits laitiers finis dans la région

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (litres éq.lait) en Pays de la Loire



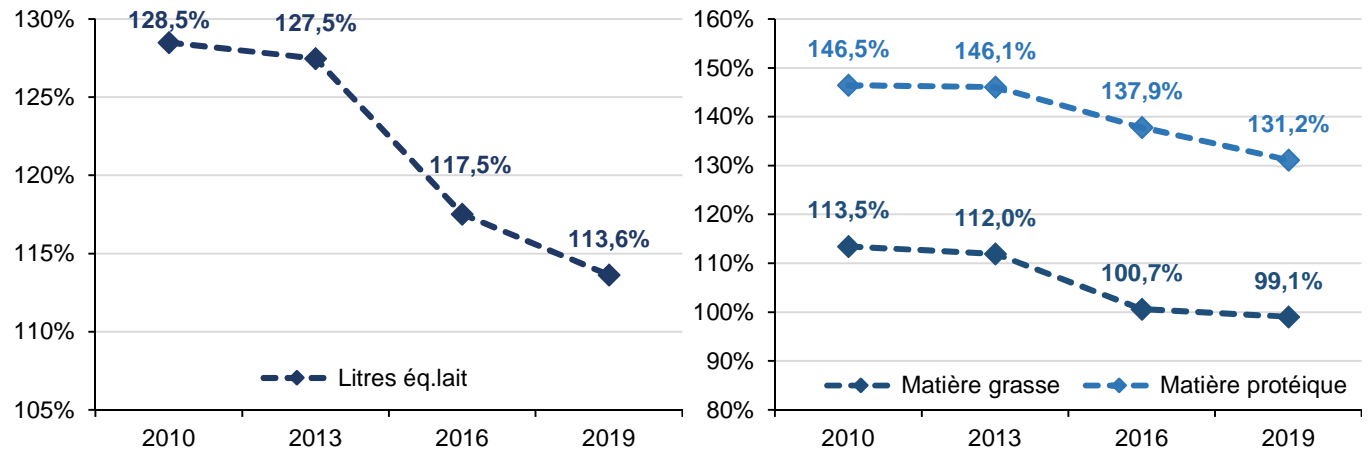
Source : FranceAgriMer

À retenir !

Les fabrications de produits laitiers finis en Pays de la Loire ont reculé à partir de 2016 mais la collecte a progressé.

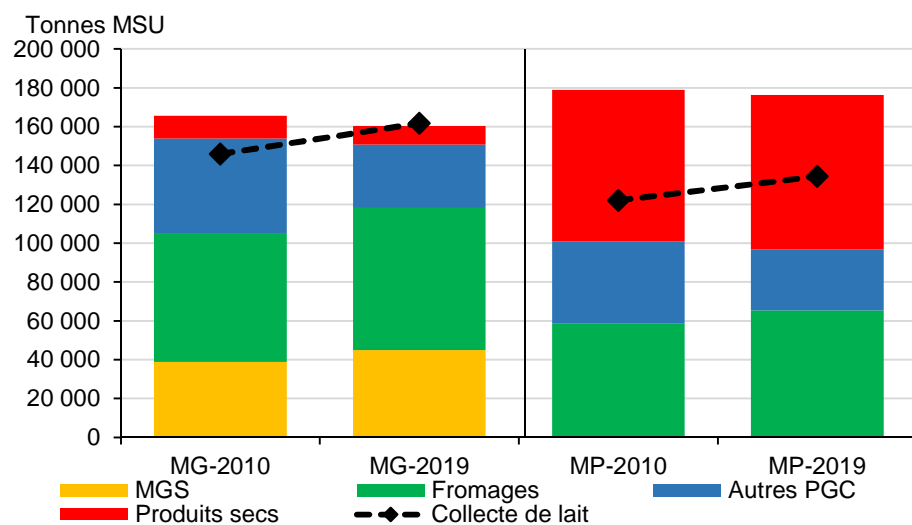
-> Le ratio fabrications/collecte a diminué mais les besoins en lait de la région sont restés supérieurs à sa production. **En 2019, la région transforme plus de lait qu'elle n'en produit.**

Ratio fabrications/collecte de lait (litres éq.lait, tonnes MG et MP) en Pays de la Loire



Source : FranceAgriMer

Volumes de produits laitiers fabriqués et de lait collecté (tonnes MG et MP) en Pays de la Loire



Source : FranceAgriMer

À retenir !

En 2010, la région manquait de matière grasse pour ses fabrications. La hausse de la collecte a permis de trouver un équilibre en 2019.

Les disponibilités en matière protéique sont plus faibles que les besoins mais le déséquilibre s'est atténué en 10 ans.

Source : Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer ; traitements des données : FranceAgriMer

LES ÉTUDES



Les mutations de la transformation laitière française de 2010 à 2019 - Analyse croisée des dynamiques régionales et des évolutions par famille de produits
édition mai 2021

Directrice de la publication : Christine Avelin
Rédaction : direction Marchés, études et prospective
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial
ISSN :

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00 ■ www.franceagrimer.fr

 FranceAgriMer
 @FranceAgriMerFR