



# FranceAgriMer

> ÉDITION juin 2012

## Évolution et perspectives des utilisations de matières grasses et protéiques d'origine laitière par les industries agro-alimentaires dans l'Union européenne

Synthèse  
mars 2012



LES ÉTUDES DE FranceAgriMer





FranceAgriMer

# Étude sur l'évolution et les perspectives des utilisations de matières grasses et protéiques d'origine laitière par les industries agro-alimentaires dans l'Union européenne

---

Étude réalisée par les cabinets GEM et  
AND International pour FranceAgriMer

Pour : FranceAgriMer



*Et*



**Etude sur l'évolution et les perspectives  
des utilisations de matières grasses et  
protéiques d'origine laitière par les  
industries agro-alimentaires dans l'Union  
Européenne**

**Synthèse**

**Mars 2012**

## Synthèse

### **Objectifs de l'analyse et méthodologie**

La filière laitière en Europe est soumise depuis déjà plusieurs années à une modification des règles qui lui étaient appliquées. Globalement, on évolue vers une quasi disparition des outils de gestion du marché. Compte tenu de l'importance, pour cette filière, des marchés industriels, Il est important de s'interroger sur la capacité passée et à venir de ces marchés à aborder cette nouvelle étape.

Cela conduit à déterminer les usages des produits laitiers dans les différents secteurs agroalimentaires, à s'interroger sur les conséquences de la suppression des aides à la fabrication ou à l'écoulement des produits riches en matières butyriques et protéiques et à évaluer les perspectives d'utilisation des produits laitiers dans les différents secteurs clients.

L'analyse a porté sur l'ensemble des ingrédients laitiers utilisés par les industries consommatrices et sur les principaux secteurs clients.

Après une recherche bibliographique approfondie, plus d'une centaine d'experts européens ont été interviewés, relevant de la production d'ingrédients laitiers et non laitiers, des industries agricoles et alimentaires utilisatrices et de l'environnement de la production. L'analyse a été complétée par une enquête postale auprès de 2000 entreprises et par des synthèses des statistiques de production et d'évolution des prix.

### **Bilan des utilisations**

La matrice ci-après reprend les volumes d'utilisation estimés des différents ingrédients laitiers, en tonnes, dans les différents secteurs industriels étudiés, pour l'Europe des 27 en 2010.

En termes d'évolution des productions et des utilisations industrielles en Europe sur les cinq dernières années, on a pu observer :

- Une stabilité de la production de poudre de lait écrémé, avec des utilisations en baisse (quoique variables dans une certaine mesure selon les années) et des exportations en hausse sensible.
- Une baisse sensible de la production et des utilisations de poudre de lait entier (en particulier dans le secteur du chocolat), avec des exportations relativement stables.
- Une légère augmentation de la production et des utilisations de crème
- Une très légère baisse à la fois de la production et des utilisations de poudre de lactosérum (exportations en hausse).
- L'important développement de la production et des exportations de lactose.
- La baisse à la fois de la production et des utilisations de la caséine (en particulier diminution des volumes mis en œuvre en charcuterie)
- Le développement de la production et des utilisations de WPC<sup>1</sup> et de MPC<sup>2</sup>, (ainsi que de WPI<sup>3</sup>/MPI<sup>4</sup>), dérivés ayant à la fois des propriétés fonctionnelles spécifiques et un avantage prix par rapport notamment à la poudre de lait

---

<sup>1</sup> Whey protein concentrate, concentré de protéines de lactosérum

<sup>2</sup> Milk protein concentrate, concentré de protéines de lait

<sup>3</sup> Whey protein isolate, isolat de protéines de lactosérum

<sup>4</sup> Milk protein isolate, isolat de protéines de lait (dans un isolat, en général, 95 % de la matière sèche est constituée de protéines)

**Matrice d'utilisations des ingrédients laitiers (volume en tonnes) par secteur en Europe (2010)**

	Poudre de lait 0%	Poudre de lait entier	Beurre et MGLA (en éq. 82%)	Crème (en éq. 40%)	Poudre de Lactosérum (et poudre modifiée)	Lactose	Caséines / Caséinates (en éq. Prot)	MPC (en éq. prot)	WPC (en éq. prot)
Alimentation animale	130 000				800 000				60 000
Chocolaterie	232 000	201 000	89 000	35 000	46 000	34 000			
Laits infantiles	195 000				234 000	155 000			
BVP	10 000	76 000	311 000	106 000					1 500
PLF - fromage frais	129 000			169 000		13 000	10 000	23 500	23 500
Fromages fondus	56 000		100 000		14 000		14 000	8 000	
Glaces	6 500		8 500	90 000	44 000				3 500
Biscuiterie	19 500		81 000	4 000	19 500				
Matières grasses mixtes tartinables			72 500						
Charcuterie / salaison	5 000					12 000	8 000		1 000
Produits diététiques	2 000						5 000		20 000
Sauces	14 500		2 000	10 000	6 000		2 000		2 000
Fromages et analogues pour pizzas, quiches							3 500		
Blanchisseurs de cafés							6 000	2 500	
Autres utilisations alimentaires						25 000	10 000		
<b>Somme utilisations identifiées</b>	<b>799 500</b>	<b>277 000</b>	<b>664 000</b>	<b>414 000</b>	<b>1 163 500</b>	<b>239 000</b>	<b>58 500</b>	<b>34 000</b>	<b>111 500</b>

Les variations de la production européenne des ingrédients laitiers ont été en général de faible ampleur entre 2005 et 2010, sauf pour la caséine qui a connu une baisse sensible (moins 25% depuis 2005). D'autre part, les ingrédients à plus haute valeur ajoutée que sont les WPC/WPI et MPC/MPI se sont développés.

On a assisté à deux mouvements :

- Le remplacement partiel des produits classiques tels la poudre de lait écrémé et la poudre de lactosérum par des produits plus élaborés issus du cracking du lait et du lactosérum (MPC et WPC) dans les produits finis alimentaires consommés dans l'Union européenne ainsi qu'en alimentation animale. La baisse résultante des utilisations sur le marché européen de la poudre de lait et de lactosérum (disponible européen) reste toutefois limitée en volume. Pour ces deux grands produits de commodité, les exportations sont en croissance.

A noter dans ce contexte l'augmentation de la production et des exportations de lactose, sur un marché mondial demandeur.

- Le remplacement partiel de la caséine par des protéines sériques ou des protéines totales de lait (ou des protéines végétales dans certains secteurs), dans un contexte de niveau de prix élevé pour cet ingrédient.

### **Impact de la fin des aides.**

La fin de l'aide à la transformation du lait écrémé en caséines ou caséinates a eu un effet direct sur les volumes produits et les prix (baisse de la production et augmentation des prix), les opérateurs s'ajustant ainsi au marché réel.

Plus que la fin des aides à la commercialisation du beurre et de la poudre de lait écrémé, c'est le démantèlement progressif des mesures d'intervention de l'Union européenne qui a impacté les marchés des ingrédients laitiers. Ces derniers sont davantage perméables aux fluctuations du marché mondial, ce qui se traduit notamment par des variations intra et inter annuelles des prix plus importantes. La suppression de l'aide au beurre pâtissier ne semble pas avoir modifié les pratiques des entreprises de la boulangerie-vienniserie-pâtisserie utilisatrices de beurre. Dans le secteur de la glace et des crèmes glacées le constat est différent, les entreprises utilisant davantage de matière grasse végétale au détriment des matières grasses butyriques.

La fin de l'aide à la poudre de lait écrémé pour l'alimentation animale a eu comme principal effet de laisser plus de liberté dans la formulation des aliments contenant du lait.

### **Substitutions par les matières premières végétales**

La réglementation, les caractéristiques fonctionnelles et nutritionnelles, les caractéristiques organoleptiques et le prix sont les plus importants paramètres qui interviennent dans les phénomènes de substitutions des ingrédients laitiers par des ingrédients d'origine végétale

La réglementation impose pour certains produits d'avoir recours aux ingrédients laitiers: c'est notamment le cas du chocolat (pour les chocolats au lait) et des fromages fondus (tout au moins pour les produits vendus en Europe). Pour ces produits, les substitutions ne concernent que des niches (par exemple chocolat au substitut de lait pour les personnes intolérantes au lactose) et les perspectives de substitution restent marginales à un horizon de 5 ans.

Au niveau des caractéristiques fonctionnelles, les ingrédients d'origine végétale parviennent actuellement à concurrencer très correctement les ingrédients d'origine laitière.

Les données relatives aux avantages nutritionnels respectifs des ingrédients d'origine végétale et d'origine laitière ne sont pas encore stabilisées. En ce qui concerne les matières grasses, les matières grasses butyriques ont été partiellement remplacées, depuis longtemps, par des corps gras végétaux, notamment à base d'huile de palme, qui présente l'immense avantage d'avoir un prix beaucoup plus bas. Mais les recommandations les plus récentes de l'ANSES dans le domaine des lipides insistent maintenant sur la nécessité de diversifier les apports en lipides végétaux et animaux.

Les protéines d'origine végétale peuvent présenter des caractéristiques nutritionnelles proches de celles des protéines laitières (cela dépend évidemment du végétal mis en œuvre et des mélanges effectués).

Il n'y a pas, dans le cas des matières grasses butyriques, de rejets liés aux caractéristiques organoleptiques des ingrédients végétaux, contrairement à ce que l'on observe encore pour certaines protéines d'origine végétale (notamment les protéines de pois). Mais les progrès récents réalisés dans la production de protéines végétales permettent d'éviter le plus en plus les "mauvais goûts".

Pour le consommateur, l'image globale des produits laitiers demeure positive, mais il n'est pas toujours au fait des ingrédients des produits qu'il consomme. C'est particulièrement vrai dans le cas des glaces, par rapport aux crèmes glacées.

Enfin, la différence de prix entre ingrédients d'origine végétale et ingrédients d'origine laitière est telle que les substitutions les plus intéressantes ont déjà été réalisées.

On peut observer, à la marge, pour certains produits (secteur des glaces par exemple), des retours vers les ingrédients laitiers, mais les positions semblent relativement stabilisées.

Il existe toutefois des secteurs pour lesquels un niveau de prix trop élevé des ingrédients laitiers pourrait modifier sensiblement le rapport actuel ingrédients laitiers/ ingrédients végétaux/ par exemple en viennoiserie ou certains produits dits de santé.

En conclusion, à moyen terme, les risques de substitutions accrues entre ingrédients d'origine végétale et ingrédients d'origine laitière, en Europe, paraissent faibles. Les substitutions, actuellement, se font beaucoup plus à l'intérieur même de la filière laitière.

Une des forces des grandes industries laitières reste la maîtrise de la fragmentation et des recombinaisons possibles entre protéines solubles, caséine, matières grasses et lactose, qui permet de proposer toute une gamme de produits adaptés à un large éventail de demande et qui offre une relative souplesse face à la volatilité des prix de chaque ingrédient.

À plus long terme, les perspectives restent plus ouvertes, notamment parce que la réglementation peut évoluer mais aussi parce que les caractéristiques technologiques des ingrédients d'origine végétale peuvent s'améliorer.

Enfin, des travaux en cours montrent aussi que les associations entre ingrédients d'origine végétale et ingrédients d'origine laitière présentent des avantages notables, tant pour les matières grasses que pour les protéines. Ces associations permettent d'allier les atouts des produits végétaux (notamment le prix) et des produits laitiers (caractéristiques techniques, nutritionnelles et organoleptiques).

## **Perspectives**

### **Evolution des secteurs clients**

La grande majorité des marchés consommateurs européens sont des marchés matures, qui connaissent une croissance régulière, mais le plus souvent très modérée en tonnage (inférieure à 5 % par an).

Un seul secteur paraît pouvoir présenter une croissance supérieure, celui des pizzas, quiches et tourtes, en prolongation de la tendance observée ces dernières années.

Très schématiquement, on peut considérer que la croissance de la production pourrait être de 10-15 % entre 2010 et 2015 pour les secteurs des fromages fondus, des produits laitiers frais, des glaces, des laits infantiles, de la pâtisserie viennoiserie. Le domaine de la diététique et santé (produits pour sportifs, seniors et produits de contrôle de poids) devrait également se développer dans les prochaines années, mais à un rythme encore modéré en Europe (à la différence des taux de croissance affichés aux Etats Unis sur ces marchés).

Les secteurs de la charcuterie, de la biscuiterie et chocolat devraient rester globalement stables.

Le secteur de l'alimentation animale et en particulier celui de l'aliment d'allaitement veau, quant à lui, s'érode lentement.

### **Utilisation des ingrédients laitiers**

- Pas de modification majeure des utilisations à l'horizon 2015.

Dans un certain nombre de cas, l'utilisation des ingrédients laitiers reste (et restera à cet horizon) « protégée » par les réglementations et codes des usages, dans d'autres cas elle est liée à la relative inertie des gammes industrielles. On pourrait assister dans les prochaines années à une évolution plus marquée des gammes sur 2 axes :

- Une évolution vers des produits de qualité, intégrant des matières premières chères, Cette évolution reste favorable à l'utilisation des ingrédients laitiers (en lien par exemple avec le concept de « clean label »)
- Des produits d'entrée de gamme, plus abordables, pour répondre aux besoins d'une partie de la population

Ces aménagements de gamme ne devraient pas au total fortement impacter les volumes actuellement mis en œuvre.

Soulignons d'autre part que le développement des produits diététiques et de santé pourrait conduire à une utilisation accrue d'ingrédients laitiers, et surtout de fractions protéiques (caséine, WPC/WPI, MPC/MPI). La demande porte tout particulièrement sur les MPI et surtout WPI à haute teneur en protéines ainsi que sur les caséinates. Ce développement n'apparaît toutefois pas devoir être explosif en tonnage, d'une part en raison de la croissance elle-même des marchés et d'autre part en raison de la complémentarité/concurrence dans ce secteur des protéines végétales. Néanmoins, il existe bien entendu des perspectives très prometteuses en termes de chiffres d'affaires dans ces domaines, à moyen et long terme, pour des ingrédients à haute valeur ajoutée.

Le développement des utilisations des protéines sériques dans des mixes de plus en plus élaborés devrait se poursuivre dans les principaux secteurs utilisateurs.

La tendance reste une recherche de fractions protéiques de plus en plus spécifiques, dans une recherche de fonctionnalités particulières (nouveaux produits).

Dans la mesure où les protéiques sériques se développent, on peut penser que les volumes de poudre de lait aujourd'hui mis en œuvre pourraient connaître une tendance baissière, mais la croissance même modérée des marchés pourrait compenser la baisse des taux

---

d'incorporation, d'où une stagnation ou baisse légère des utilisations de poudre de lait sur les marchés européens. Il s'agirait alors d'une prolongation de la tendance observée ces dernières années (ce qui a conduit/ permis une augmentation des exportations sur le marché mondial).

Le développement des WPC, WPI, MPC et MPI conduit naturellement à disposer de poudres de lait et de lactosérum déprotéinées et dégraissées, à forte teneur en lactose, dont les usages devraient se développer.

En ce qui concerne les matières grasses butyriques, on ne peut anticiper aucune modification sensible des marchés et donc des volumes utilisés, si ce n'est peut-être une légère augmentation des utilisations de crème par exemple dans le secteur des glaces, si dans certains pays une légère réorientation des gammes vers les crèmes glacées se confirmait.

Enfin, la demande d'ingrédients laitiers issus de la filière agriculture biologique devrait augmenter sensiblement.

### **Faisabilité de la mise en place d'un observatoire des marchés des ingrédients laitiers**

La compilation des données statistiques disponibles et d'accès facile dans l'Union européenne ne permet que d'établir un tableau de bord macro-économique partiel et rudimentaire de la production des ingrédients laitiers et de leurs utilisations. Pour obtenir une plus grande fiabilité, il serait nécessaire que les pouvoirs publics européens adaptent la nomenclature et renforcent les obligations des industriels et des autorités nationales en matière de collecte et de transmission des données économiques.

En l'absence de telles mesures, seule la conduite d'un nombre significatif d'entretiens peut permettre de réactualiser les données, sur les grands marchés et d'approfondir les analyses concernant certains couples produits marchés en développement.





FranceAgriMer / Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer  
12, rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil-sous-Bois cedex  
tél. : +33 1 73 30 30 00 / fax : +33 1 73 30 30 30  
© FranceAgriMer 2012 / [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr) / [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)