

La part des produits frais « bio » se conforte

Les fabrications de produits laitiers biologiques sont dynamiques en 2008. Leur part dans la fabrication totale de produits frais augmente mais reste faible. La collecte de lait « bio » se stabilise.

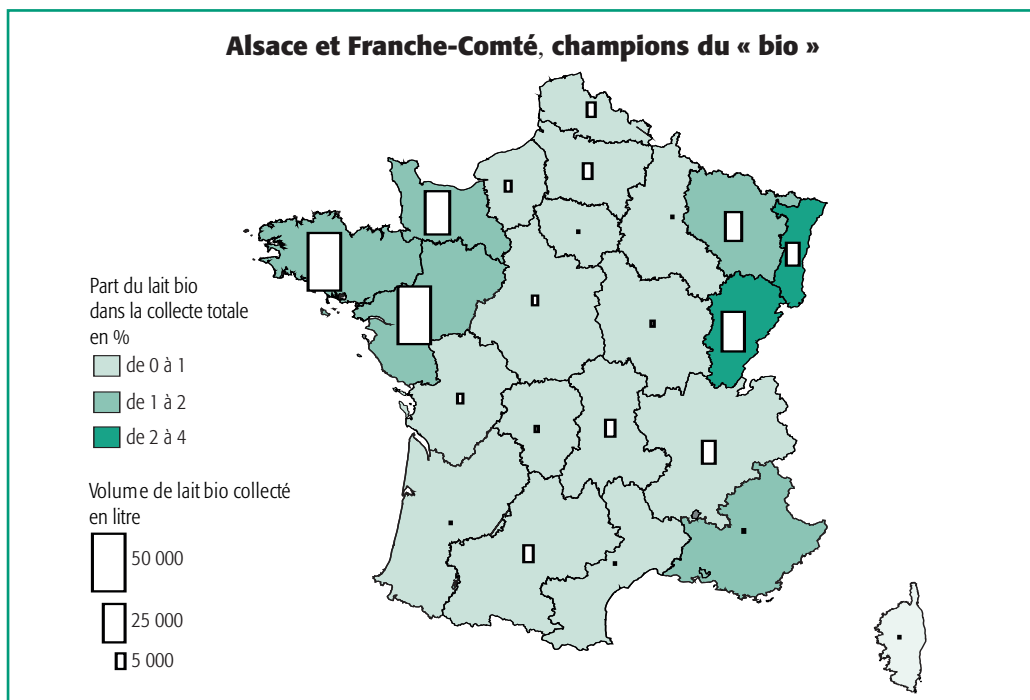
À l'exception des fromages affinés, les produits laitiers issus de la transformation du lait « bio » ont progressé en 2008 par rapport à 2007. L'effet conjugué de la hausse des fabrications biologiques et de la stabilisation de la collecte de lait « bio » permet une plus grande valorisation du lait « bio » collecté. Le taux de déclassement¹ poursuit ainsi sa baisse : 30 % en 2008 contre 49 % en 2004 selon l'Office de l'élevage.

Succès des produits frais

En 2008, les fabrications de yaourts « bio » maintiennent leur croissance annuelle de 20 à 30 %, dans la même proportion que l'ensemble des yaourts. Elles répondent à une forte demande qui a suscité l'arrivée de nouveaux acteurs parmi les fabricants. La crème conditionnée progresse nettement (+ 40 % en 2008). Toutefois le débouché majeur du lait « bio » reste le lait conditionné, qui connaît une progression annuelle de 14,3 % en 2008, après trois années de stabilité. Sa part de marché dans l'ensemble des laits liquides conditionnés avoisine 3,3 % en 2008 alors que celle des autres produits « bio » est souvent inférieure à 1 %. Les fabrications de beurre « bio » ont enregistré une progression de 18 % en 2008 après un rythme régulier de + 15 % par an depuis 2004. Comme les autres segments, le volume de fabrication de ce produit a doublé depuis 2000. La région Bretagne produit près de la moitié du beurre « bio ».

Les fromages frais « bio » en forte croissance

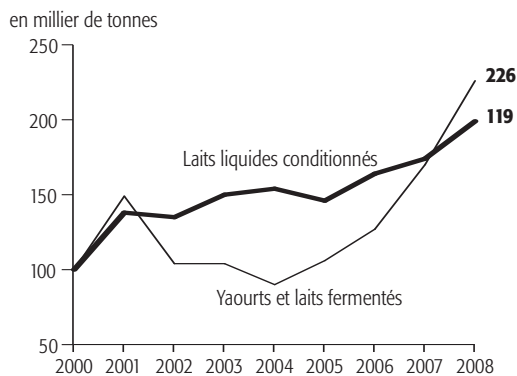
Les fabrications de fromages frais « bio » augmentent alors que celles des fromages affinés >



Source : SSP - Agreste - Enquête annuelle laitière 2008

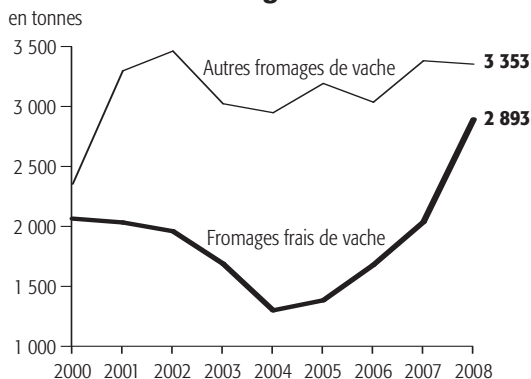
1. Voir encadré « Définitions »

Dynamisme des yaourts et laits liquides « bio »



Source : SSP – Agreste – Enquêtes annuelles laitières

Plus de fromages frais « bio »



Source : SSP – Agreste – Enquêtes annuelles laitières

regressent légèrement. Les fromages frais biologiques de vache ne représentent toutefois que 0,5 % de l'ensemble des fromages frais. La part la plus importante des fabrications « bio » en 2008 revient aux fromages de brebis frais dont 22 % sont « bio ». Les fabrications de fromages frais « bio » de chèvre augmentent de 2 à 25 tonnes entre 2007 et 2008, majoritairement en Poitou-Charentes. La progression des fabrications de fromages « bio » depuis 2000 a été moins marquée que celle des autres segments : + 40 % en huit ans. Picardie, Pays de la Loire et Bretagne demeurent les principales régions de fabrication de produits laitiers en mode de production biologique comptenu de l'importance de leur cheptel laitier.

Stabilisation de la collecte

La collecte de lait « bio » de vache reste faible, à 1 % de l'ensemble du volume de lait. Elle progresse essentiellement

entre 2000 et 2007. Elle se stabilise en 2008 (- 0,3 %) alors que le volume de lait de vache a progressé dans le même temps de 3,7 %. D'après le bilan de l'Agence BIO, le cheptel laitier bovin « bio » s'étoffe en 2008 de 3,7 % en plus par rapport à 2007. Toutefois la part de « bio » reste faible dans le cheptel national (1,6 %). Plus dynamique, l'effectif des brebis « bio » progresse de 12,7 % par rapport à 2007 soit 2,2 % de « bio » dans l'ensemble du cheptel. La collecte de lait « bio » de brebis dépasse les cinq millions de litres en 2008, soit 2,1 % de la collecte nationale. Il est essentiellement destiné à la fabrication de fromages frais ou de roquefort. La collecte de lait « bio » de chèvre a atteint son niveau le plus bas en 2008 : 0,1 % de la collecte nationale. Dans les deux plus grandes régions de production de lait de chèvre (Pays de la Loire et Poitou-Charentes), la

Stabilisation de la collecte de lait « bio » et reprise des fabrications de produits « bio »

	Nombre d'établissements	Volume	Évolution 2008/2007 en %	Part du « bio » en 2007 en %	Part du « bio » en 2008 en %
Collecte (milliers de litres)					
Lait de vache	89	234 111	- 0,3	1,1	1,0
Lait de chèvre	9	591	- 24,9	0,2	0,1
Lait de brebis	13	5 101	+ 4,7	1,9	2,1
Total de la collecte	102	239 803	- 0,3	1,0	1,0
Fabrications ¹					
Laits liquides conditionnés	14	125 378	+ 14,3	2,9	3,3
Crème conditionnée	16	945	+ 43,3	0,2	0,3
Yaourts et laits fermentés	26	19 489	+ 32,9	0,9	1,2
Desserts lactés frais	8	1 338	+ 5,0	0,2	0,2
Beurre	16	3 976	+ 18,1	1,0	1,1
Ensemble des fromages	69	6 916	+ 13,4	0,3	0,3
Fromages de vache	59	6 245	+ 15,3	0,3	0,4
Fromages frais de vache	21	2 893	+ 42,0	0,3	0,5
Fromages de vache destinés à être affinés	46	3 353	- 0,8	0,3	0,3
Fromages de chèvre	7	112	+ 20,6	0,1	0,1
Fromages frais de chèvre	5	25	ns ²	0,0	0,2
Fromages de chèvre destinés à être affinés	6	86	- 4,6	0,1	0,1
Fromages de brebis	10	559	- 5,0	1,0	1,0
Fromages frais de brebis	4	144	+ 10,4	12,5	21,7
Fromages de brebis destinés à être affinés	8	415	- 9,4	0,8	0,7
Total des fabrications	96				

1. Laits liquides en 1 000 litres, autres produits en tonnes.

2. Vu le faible volume en 2007 (2 tonnes), la hausse n'est pas statistiquement significative.

Source : SSP – Agreste – Enquêtes annuelles laitières

➤ part de production de lait de chèvre « bio » n'est pas différente de celle de l'ensemble du lait de chèvre. Pour autant le marché de fromages frais « bio » de chèvre se porte bien et incite davantage d'éleveurs à choisir ce type d'élevage dont le cheptel augmente de 5 % entre 2007 et 2008.

Une baisse moins accentuée des producteurs

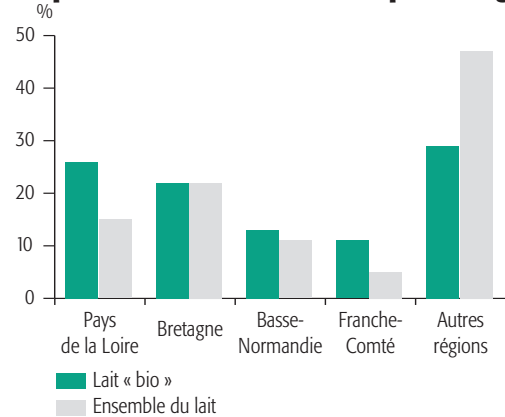
En 2008, les 1 150 producteurs de lait « bio » de vache - soit une vingtaine de moins qu'en 2006 - livrent du lait auprès de 89 laiteries. La baisse du nombre des producteurs amorcée en 2004 se poursuit donc de façon plus atténuée à l'image de l'ensemble de la filière (- 15 % entre 2004 et 2006, - 8 % entre 2006 et 2008). Le nombre de producteurs de lait biologique de vache se stabilise en Midi-Pyrénées. La Bretagne est plus dynamique avec 1,4 % de producteurs supplémentaires et une collecte en hausse de 1,8 %. En région Nord-Pas-de-Calais, le nombre de producteurs baisse de 9 % tandis que la collecte a progressé de 34 % depuis 2007. L'Alsace est en tête des livraisons de lait « bio » en pourcentage, alors que les Pays de la Loire sont en première place en volume. Chacune de ces deux régions compte moins de producteurs de lait

« bio ». La part du lait « bio » dans le total des livraisons reste marginale dans toutes les régions. Elle oscille entre 1 % et 3 %. L'Alsace et la Franche-Comté conservent leur dynamisme et sont les plus spécialisées dans cette filière. Les livraisons de lait « bio » de vache sont concentrées dans deux pôles qui totalisent les trois quarts de l'ensemble des livraisons : l'un situé à l'ouest (Pays de la Loire, Bretagne, Basse-Normandie), l'autre situé en Franche-Comté et deuxième pôle laitier « bio ».

Cinq établissements collectent la moitié de la production de lait « bio »

Collecte et transformation ne sont pas toujours effectuées par les mêmes entreprises. Les 56 établissements qui exercent les deux activités sont plus nombreux qu'en 2004 (52). Ils recueillent plus du quart du lait « bio » et fabriquent aussi le quart des produits laitiers dont l'essentiel en yaourts et fromages « bio ». Le quart de ces petits établissements sont les « fruitières » : coopératives fromagères de Franche-Comté. Situés en zone de montagne ils totalisent 10 % du volume total de lait « bio » et fabriquent le quart des fromages « bio » dont le comté et l'emmental. Cinq établissements collectent plus de la moitié des 240 millions de

Trois quarts des livraisons dans quatre régions



Source : SSP - Agreste - Enquête annuelle laitière 2008

litres de lait « bio ». Seuls 22 établissements ont une activité 100 % « bio » ; ce sont de petites unités de moins de 20 salariés qui collectent près de 27 % du total de lait « bio ». Les plus importantes unités de la filière « bio » appartiennent à quelques grands groupes laitiers industriels nationaux ou internationaux qui se diversifient. Parmi eux, Lactalis grand opérateur du secteur laitier produit plus de 40 % des fabrications françaises de lait conditionné « bio ». Ce type de fabrication est localisé pour un tiers en Picardie et pour moitié dans le Grand Ouest. Autre débouché majeur pour le lait « bio » : les yaourts et laits fermentés. Les industriels en élaborent 19 500 tonnes dont 40 % en Bretagne. Près de la moitié des 25 établissements qui fabriquent des yaourts « bio » se spécialisent dans ce mode de production à 100 %.

La crise du lait profitera-t-elle au marché du « bio » ?

Le lait biologique reste marginal, à l'image de l'agriculture « bio » française, et contrairement à l'Allemagne, au Danemark et à l'Autriche qui détiennent la moitié de la production européenne (2,5 millions de litres en 2008). Le lancement de la production de lait « bio », initié en France il y a 20 ans n'a pas recueilli le succès escompté. De nombreux exploitants sont revenus au lait

Pour en savoir plus...

sur le site internet du SSP :

■ « Lait et produits laitiers en 2007 » chiffres et données n° 162 de décembre 2008

■ « Panorama de la filière laitière : une année 2007 exceptionnelle » synthèse n° 2009/55

■ « Le marché du lait bio peine à se développer » Primeur n° 205 de janvier 2008

sur le site internet de

l'agence bio :

www.agencebio.org

■ Chiffres clés :

« Données 2008 »

■ Baromètre de l'agence

bio 2008

sur le site internet de

l'office de l'élevage :

[www.office-](http://www.office-elevage.fr/publications)

[elevage.fr/publications](http://www.office-elevage.fr/publications)

■ « Bilan 2008 de la filière

laitière »

les sites contenant des

décrets sur le bio :

www.agence-bio.org

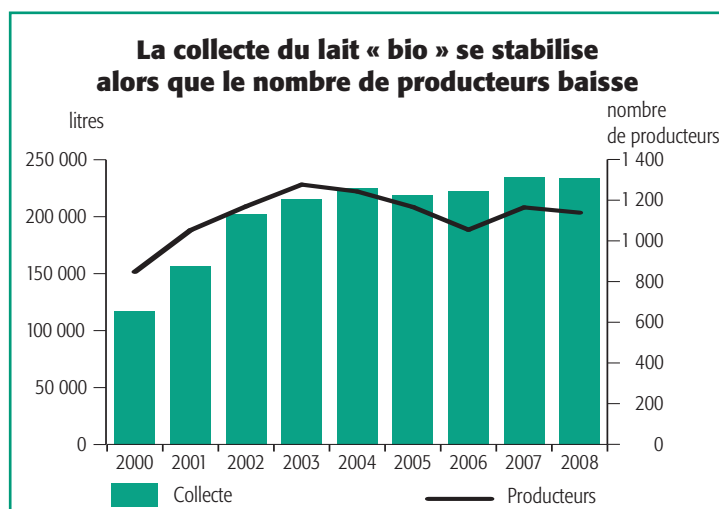
www.office-elevage.fr

www.franceagrimer.fr

[www.agreste.agriculture.](http://www.agreste.agriculture.gov.fr)

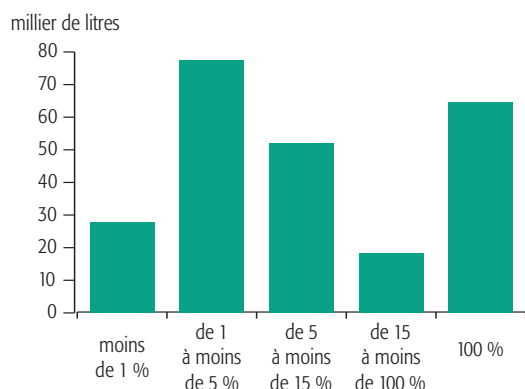
[gov.fr](http://www.agreste.agriculture.gov.fr)

www.inao.gouv.fr



Source : SSP - Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Les spécialistes (100 %) collectent plus de 64 000 litres de lait « bio »



Lecture : les établissements collectant moins de 1 % de leur lait en « bio » produisent moins de 30 000 litres de lait « bio ».

Source : SSP – Agreste – Enquête annuelle laitière 2008

conventionnel à cause de l'isolement des élevages, des contraintes techniques ou des coûts de collecte élevés. Le lait « bio » peine à trouver son marché. La consommation des produits laitiers « bio » progresse moins vite que l'offre. En 2008, selon l'Agence BIO, 408 millions de lait « bio » ont été consommés en France. De 1999 à 2008, la part de marché du lait « bio » a triplé de volume et a été multipliée par 2,9 en valeur (CNIEL). La grande distribution détient la plus grande part des ventes de lait « bio ». Après la hausse brutale de 2007, le prix

du lait conventionnel a chuté. Le prix du lait moyen en 2008 s'élève à 351 euros pour 1 000 litres. Celui du lait « bio » est resté stable à 400 euros selon l'Agence BIO. Les producteurs pourraient être incités à s'intéresser davantage au « bio » et à accélérer les conversions.

Odile Le Tollec

Bureau des statistiques animales
Service de la statistique et de la prospective

Définitions

- Un produit « bio » est un produit laitier détenant la certification produit issu de l'agriculture « bio » délivré par un organisme certificateur agréé suivant le cahier des charges concernant le mode de production « bio » du lait et des produits laitiers. Le mode de production est homologué par les règlements européens. Six organismes privés sont agréés par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche pour contrôler les produits et délivrer la certification AB et le petit logo blanc et vert (Ecocert, Qualité France, Ulase, Agrocet, Certipaq et Aclave).
- La livraison est la quantité de lait livré par les producteurs à un établissement quelle que soit la localisation de cet établissement.
- La collecte est la quantité de lait collecté par les établissements laitiers quelle que soit la localisation des producteurs.
- La valorisation du lait est liée à la matière protéique et à la matière grasse constituant la matière sèche utile ou MSU. D'après les déclarations des entreprises auprès de l'office de l'élevage puis de FranceAgriMer, le volume de lait de vache valorisé en « bio » en 2008 équivaut à 12 800 tonnes de matière sèche utile dont 46,5 % étaient utilisés pour fournir du lait conditionné et 43,8 % pour fabriquer du beurre et des fromages. Les yaourts, desserts lactés et crèmes occupent une place relativement modeste avec au total 7,8 % de MSU.
- Le taux de déclasserement de la MSU est l'estimation du rapport quantité de MSU non valorisée en « bio »/quantité de MSU collectée en « bio ».

Méthodologie

- L'enquête annuelle laitière est le principal outil géré directement par le Service de la statistique et de la prospective (SSP) du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche pour suivre l'activité des laiteries. L'enquête est exhaustive auprès des établissements qui collectent au moins 1 800 hectolitres de lait de vache dans l'année. Elle concerne l'ensemble des établissements transformateurs de lait ou de produits laitiers de vache. L'enquête annuelle laitière suit aussi les unités qui collectent ou transforment du lait de brebis ou de chèvre. Au total, l'enquête 2008 interroge un millier d'établissements qui collectent ou transforment des produits laitiers.
- L'enquête annuelle laitière comporte depuis 1998, à l'exception de 1999, un volet spécifique sur les produits biologiques. Ce questionnaire spécifique recense par type de lait les volumes collectés et les diverses fabrications.
- L'enquête mensuelle laitière unifiée de FranceAgriMer et du SSP permet de suivre plus rapidement la conjoncture laitière. En 2008, elle concerne 608 établissements pour le lait de vache, 91 pour le lait de chèvre et 41 établissements pour le lait de brebis. Obligatoire, l'enquête mensuelle recense la collecte, les fabrications et les stocks des trois filières laitières. Son volet « bio », qui existe depuis 2003, porte en 2008 sur 96 établissements collectant ou transformant du lait de vache.