

La filière lait de vache en France : les chiffres clés

FICHE *QUESTIONS SUR...* n° 03.01.Q04

Mots clés : # lait de vache - # production lait - # transformation lait # - consommation lait

La France est le deuxième producteur Européen de lait après l'Allemagne, et le huitième producteur. Dans notre pays le lait de vache est largement dominant : plus de 95 % du total des laits collectés.

La filière subit une mutation profonde : forte baisse du nombre d'exploitations laitières, notamment du fait du passage en sociétés, et évolution technique accélérée.

L'objectif de cette fiche est de faire le point sur ces évolutions, qui se poursuivent aujourd'hui à un rythme plus lent.¹

La production du lait

La production annuelle de lait de vache en France a été en 2018 de 24,6 milliards de litres, et la collecte de 24,2 milliards de litres². Après la suppression des quotas, en avril 2015, la collecte avait augmenté jusqu'à plus de 25 milliards de litres ; elle est aujourd'hui stabilisée au même niveau qu'en 2011, alors qu'elle progresse significativement en Irlande et en Pologne, et que la production communautaire a augmenté de 15 % depuis 2011.

Le cheptel

Le cheptel se compose de 3,59 millions de vaches laitières. Depuis 2000, il a perdu plus de 700 000 têtes, soit 16%, et la baisse des effectifs se poursuit du fait de l'amélioration génétique : -1,7 % entre 2016 et 2017. En ce qui concerne les races, la Prim'Holstein est la plus nombreuse (2,5 millions de têtes), devant la Montbéliarde (670 000 têtes) et la Normande (370 000).

Les exploitations

- On dénombre en France près de 57 000 exploitations ou groupements d'exploitations produisant du lait de vache. Cet effectif a été en décroissance forte et constante depuis les années 1960 ; le nombre d'exploitations laitières était encore au-dessus de 400 000 en 1984 (année de l'instauration des quotas laitiers), et la baisse du nombre d'exploitations se poursuit, toutefois à un rythme moins soutenu : - 2,5 % entre 2016 et 2017, après une décroissance annuelle moyenne de - 5 % dans les années précédentes, en raison du regroupement en sociétés.

- Corrélativement, la surface moyenne des exploitations augmente, et se situe à 93 ha, comprenant 71 ha de surfaces fourragères, dont 34 ha en prairies permanentes.

- Le nombre moyen de vaches laitières est de 63, effectif qui a presque doublé depuis 2000. Cette moyenne cache cependant une grande disparité, en particulier entre les exploitations de plaine et celles de montagne : aux extrêmes, on compte encore 20 000 exploitations ayant au plus 4 vaches, et seulement 8 600 ayant plus de 100 vaches.

- L'exploitation moyenne emploie 1,9 UTA (Unité Travail Annuel).

- L'âge moyen du chef d'exploitation est de 50 ans, alors qu'il était de 45 ans en l'an 2000.

- La production moyenne annuelle de lait par exploitation est de 419 500 Litres. Le rendement annuel moyen par vache est passé de 5 630 litres en 2000 à 6 740 litres en 2017.

Le Prix du lait

Pour 2018, France Agrimer a estimé le prix du lait à 360 €/1 000 litres, toutes qualités confondues.

Le prix est toujours sujet à des variations saisonnières importantes : hausse conséquente durant la période hivernale, baisse en période de production maximale.

¹ Les chiffres présentés dans cette fiche sont relatifs aux années 2017 et 2018

² en 2017, la collecte française de lait chèvre était de 600 millions de litres, et celle de lait de brebis de 300 millions de litres

Quelques éléments techniques

- Les animaux sont en pâtures durant 70 à 90 % du temps d'avril à octobre. Ils passent l'hiver à l'étable, où ils reçoivent un régime à base d'ensilages d'herbes et de maïs.

- Selon l'*Observatoire Cniel de l'alimentation des vaches laitières*, la part d'herbe fraîche dans les rations des vaches est en moyenne de 22,6 kg de matière brute par jour.

- Traite : plus de 60 % des élevages français sont équipés en salles de traites de type *en épi*. Seulement 9 % sont équipés en robots de traite, donc proportionnellement moins que l'Allemagne, la Belgique ou le Danemark.

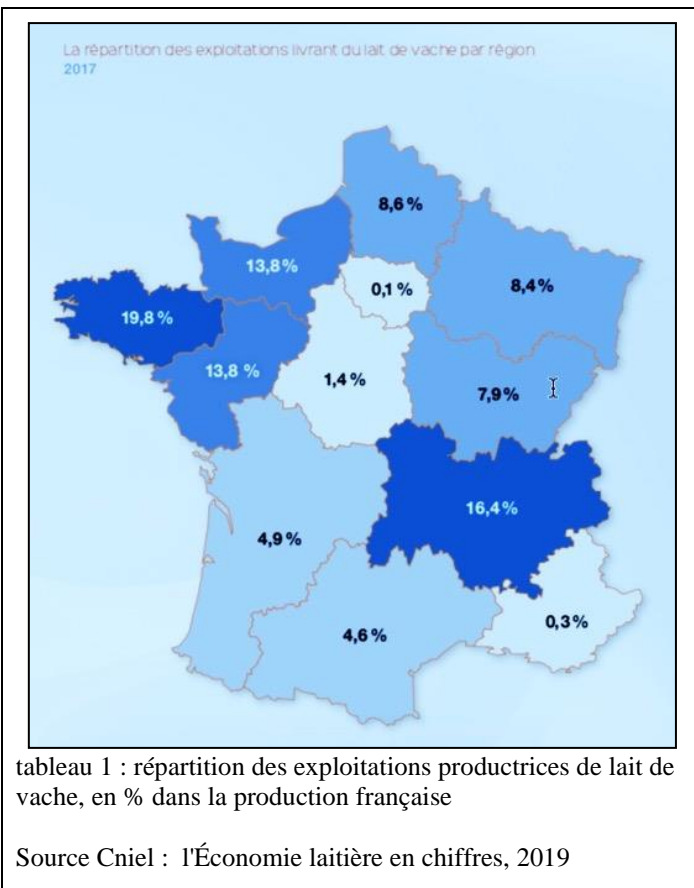
La répartition régionale de la production (tableau 1)

Le grand Ouest (Bretagne, Pays de Loire, et Normandie) livre près de la moitié du lait (47,4 %).

- Depuis 2010, Bretagne, Pays de Loire, Normandie et Hauts de France sont en forte croissance.

- La région Alpes Massif Central est stable.

- Toutes les autres régions sont en baisse, notamment la Nouvelle Aquitaine qui a chuté de 22 % entre 2010 et 2017.



La Collecte et la Transformation

La collecte

- La collecte de lait est effectuée par 415 établissements : 54 % du volume par des coopératives, et 46 % par des entreprises privées ; les 28 établissements les plus importants collectent plus de 75 % du volume total.

- L'évolution mensuelle de la collecte est sujette à de fortes variations saisonnières, avec un pic en mars-avril-mai, et un creux de septembre à février.

- En 2016, 101 établissements collectaient du lait de vache Bio, qui représente aujourd'hui environ 2,6 % de la collecte nationale ; cette collecte est en forte croissance en Bretagne, Pays Loire et Normandie.

- La composition moyenne du lait est sujette à de légères variations annuelles, liées aux conditions climatiques. En 2017, elle était de 41,2 g/l en matière grasse, et de 33,4 g/l en matière protéique.

La Transformation

- On dénombre, en France métropolitaine, 714 établissements fabricant des produits à base de lait de vache, certains transformant également des laits de chèvre ou de brebis. Leur Chiffre d'Affaires total annuel est de 30 Milliards d'Euros.

- Ces structures emploient 56 500 personnes.

- L'Excédent commercial global de cette branche était de 4 Milliards d'€ en 2017.

- 5 groupes laitiers français figurent dans les 25 premiers mondiaux : Lactalis (n° 1), Danone (n° 3), Sodiaal (n° 14), Savencia (n° 16) et Bel (n° 24).

La répartition régionale des établissements (cf. tableau 2)

Les établissements ayant les plus fortes capacités de transformation sont localisées dans les grandes régions productrices de lait.

Cependant les grandes régions fromagères, notamment en AOP, hébergent de nombreuses petites fromageries. Ainsi le nombre élevé d'établissements en Franche Comté est dû à la structure de la fabrication du fromage de Comté, basé sur les Fruitières. De même en Auvergne Rhône-Alpes, où le nombre de petites fromageries est élevé.

Les produits fabriqués

Le lait est transformé pour 60 % en produits laitiers grand public, et pour 40 % en produits intermédiaires et ingrédients à l'usage des industries agroalimentaires.

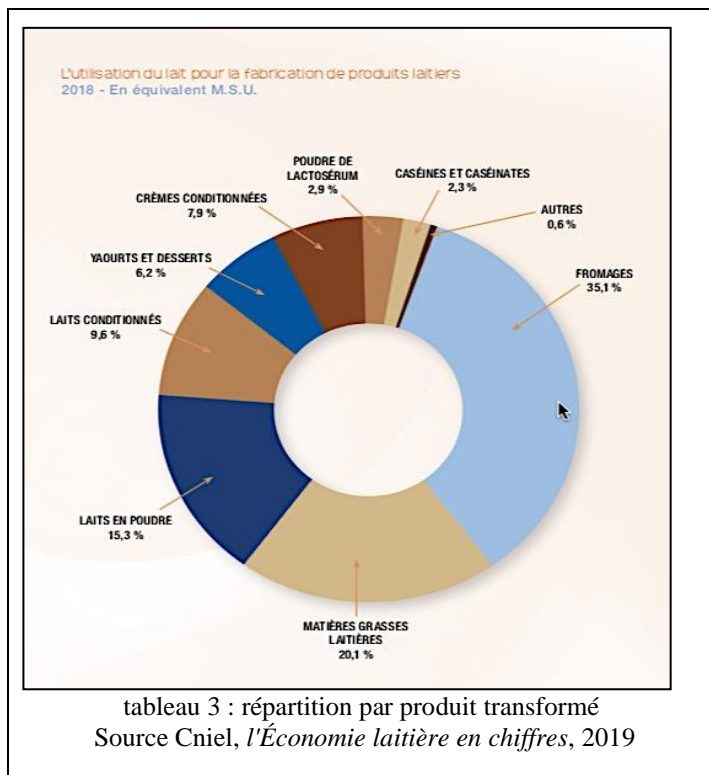
Les volumes annuels fabriqués de produits laitiers grand public, et les tendances

- 3,3 milliards de litres de laits liquides.
- 1,8 millions de tonnes de fromages, y compris les fromages frais, (près de 1 200 types de fromages, dont 45 en AOP).
- 2 millions de tonnes de yaourts et desserts lactés.
- 426 000 tonnes de crèmes.
- 358 000 tonnes de beurres.
- 581 000 tonnes de poudres de lait.

Régions	Nombre établissements
Bretagne :	37
Auvergne-Rhône-Alpes :	149
Pays de Loire :	40
Normandie :	51
Hauts de France :	22
Grand Est :	42
Bourgogne-Franche Comté :	185
Nouvelle Aquitaine :	71
Occitanie :	68
Centre-Val de Loire :	19
Provence Côte d'Azur :	15
Ile de France :	1

tableau 2 (source : CNIEL)

La tendance en laits liquides et en laits en poudres est à la baisse. La production de fromages est globalement stable, toutefois la production de fromages en *Appellation d'Origine Protégée* (15 % des fromages affinés) est en croissance de + 10% depuis l'an 2000 . Les yaourts et desserts lactés, et les beurres sont globalement stables. La fabrication des crèmes est en progression.



Le tableau 3 visualise en détails les proportions du lait consacrées à la fabrication des divers produits, qui sont comptabilisés en matière sèche utile (M.S.U), prenant en compte la matière grasse, les protéines et le lactose.

La fabrication de produits laitiers biologiques au lait de vache

En 2017, les 106 établissements collectant du lait biologique de vache ont collecté 630 millions de litres (2,6 % de la collecte globale). Parmi ceux-ci, 21 établissements produisaient des laits liquides conditionnés, 38 établissements des laits fermentés et yaourts, 20 des desserts lactés frais, 25 des crèmes conditionnées, 20 des beurres, et 93 des fromages au lait de vache.

Les volumes collectés en lait de vache biologique sont principalement consacrés à la fabrication des laits liquides (307 millions de litres), devant les laits fermentés et yaourts (55 millions de litres), puis les fromages (22 millions de litres).

La consommation en France

En équivalent lait, le marché français équivaut à 21 milliards de litres, dont 7 milliards importés essentiellement des pays européens, notamment de beurres ou de poudres de lait incorporés dans des produits transformés.

60 % des produits de la transformation française sont consommés en France.

Les Français sont de gros consommateurs de beurres (3,1 kg/an/personne), de crèmes (3,7 kg/an/personne) et de fromages (26,4 kg/an/personne) ; ils consacrent 14 % de leurs dépenses alimentaires aux produits laitiers.

Le commerce extérieur

Le solde commercial français est positif : + 3 milliards d'euros.

Les Exportations

En 2018, les transformateurs français ont exporté pour 7 milliards d'euros de produits laitiers (équivalents à 10 milliards de litres de laits), ce qui confirme une forte progression depuis l'an 2000 : + 2,8 milliards d'euros). Les principales exportations sont les fromages (3 milliards d'euros), les laits en poudre (1,5 milliard d'euros), puis les beurres et assimilés (515 millions d'euros), enfin les yaourts et autres laits fermentés (470 millions d'euros).

Sur l'ensemble des exportations :

- 62 % sont destinées à l'Union Européenne, notamment l'Allemagne (fromages) et l'Italie.
- 38 % sont à destination des pays tiers.

En Europe, la France est :

- le premier exportateur de poudres de lait écrémé vers les pays tiers (25 % des volumes),
- le deuxième exportateur de poudres infantiles (20 %),
- et le troisième exportateur de fromages (14 %).

Les importations

Les importations en France de produits laitiers proviennent majoritairement des pays européens, à hauteur de 7 milliards de litres (environ 4 milliards d'euros), avec une forte tendance à la hausse :

+ 2 milliards depuis 2000. Les deux postes les plus importants sont :

- les fromages, souvent pour un usage industriel (1,6 milliard),
- les matières grasses lactiques (1,1 milliard), destinées à être incorporés dans des produits transformés.

Jean-Pierre GUYONNET et Jean-Paul JAMET, membres de l'Académie d'Agriculture de France

janvier 2020

Ce qu'il faut retenir :

La filière lait française du lait de vache a connu une très importante et rapide restructuration des exploitations. Cette mutation se poursuit plus lentement aujourd'hui, et conduit vers la stabilisation, voire la stagnation, d'une filière qui présente un poids économique important : en 2017, 298 000 emplois, dont 150 000 dans les exploitations productrices, et 56 500 dans l'industrie de transformation.

L'industrie de la transformation exploite en France 734 sites industriels, et fabrique une grande variété de produits, notamment en fromages et produits laitiers frais fermentés. Plusieurs sociétés de la transformation du lait tiennent une place de premier plan au niveau mondial.

Pour en savoir plus :

- Cniel : *L'économie laitière en chiffres*, édition 2019

