

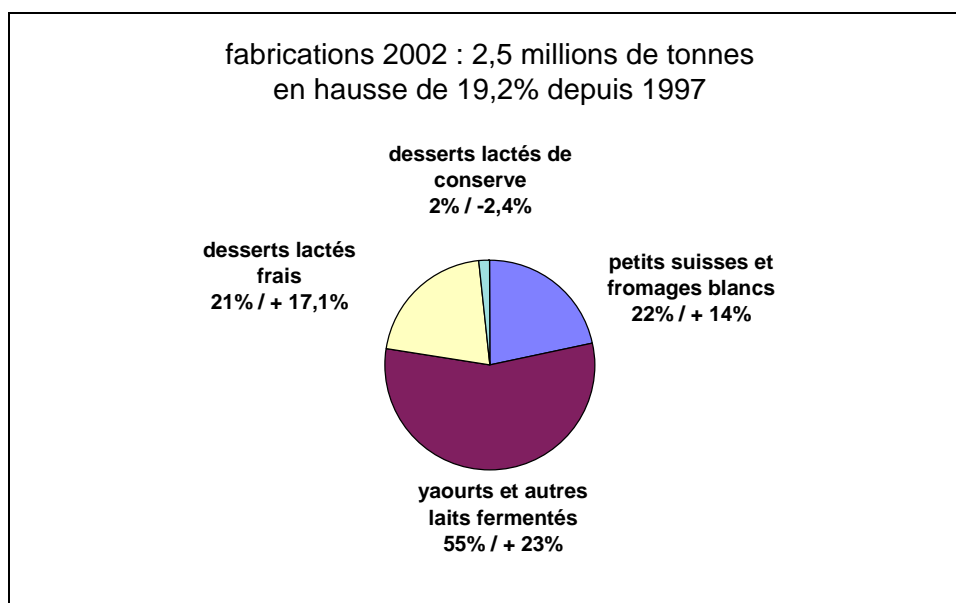
Les produits ultra-frais

Les déclarations enregistrées dans l'enquête mensuelle laitière permettent de distinguer 4 familles de produits : les yaourts et autres laits fermentés, les fromages frais (fromages blancs et petits suisses), les desserts lactés frais et de façon plus anecdotique, les desserts lactés de conserve.

La production en 2002

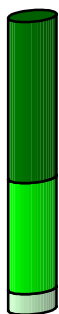
Avec une production de plus de 2,5 millions de tonnes, cette catégorie de produits valorise un peu plus de 10 % de la collecte française de lait. C'est sans conteste le segment le plus dynamique, avec une hausse globale des fabrications de l'ordre de 20 % entre 1997 et 2002, soit des progressions annuelles un peu supérieures à 3 %.

Répartition et évolution des fabrications par famille de produits



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

Les opérateurs



Les trois premiers groupes occupent plus de 55 % du marché. DANONE est présent à peu près également sur les trois grandes familles, suivi par SODIAAL avec notamment ses yaourts et fromages frais, puis de SENOBLE plus particulièrement présent sur le segment des desserts frais et des yaourts.

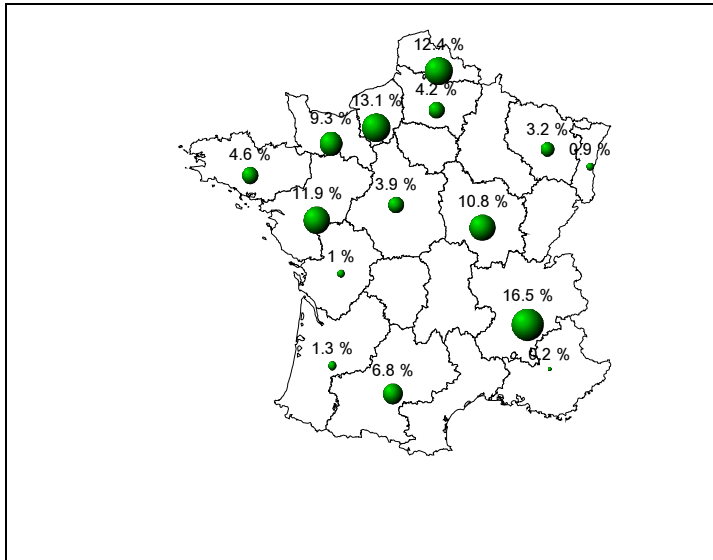
Les sept groupes suivants réalisent 38 % des fabrications, portant à 93 % la part des 10 premiers groupes. Parmi ceux-ci se trouvent trois groupes ayant des fabrications nettement supérieures aux autres, ANDROS/NOVANDIE, NESTLÉ et LACTALIS. Viennent ensuite des groupes d'envergure régionale, comme les Maîtres Laitiers du Cotentin, 3A, LAITA ou encore INTERMARCHÉ.

Les produits ultra-frais

Groupe	Ordre de grandeur de la production	Activité	Principaux sites industriels
DANONE	650 à 700 MT	Leader sur les 3 secteurs : 60 % yaourts, 20 % fromages frais, 20 % desserts frais	6 unités dont 4 produisant plus de 100 000 T/an St Just Chaleyssin (38) : yaourts et desserts Bailleul (59) : yaourts et desserts Villecomtal (32) : yaourts Ferrières en Bray (76) : fromages frais et yaourts Neufchatel en Bray (76) : fromages frais et desserts Le Molay Littry (14) : desserts et yaourts
SODIAAL	400 à 450 MT	2/3 yaourts, ¼ fromages frais	4 unités principales dont 2 produisant plus de 100 000 T/an YOPLAIT (38-Vienne) : surtout yaourts YOPLAIT (89-Monetaeu) : tous produits YOPLAIT (72-Le Mans) : yaourts et fromages frais YOPLAIT (60-Ressons) : yaourts Petite production de produits UF dans 4 unités CEDILAC fabriquant surtout du lait de consommation
SENOBLE	300 à 350 MT	50 % yaourts, 30 % desserts frais	5 unités dont 1 produisant plus de 100 000 T/an SENOBLE (89-Jouy) : yaourts et fromages frais SENOBLE (45-Lorris) : yaourts et desserts SENOBLE (57-Château Salins) : yaourts et desserts SENOBLE (76-Gruchet) : desserts AVI-CHARENTE (17-Aytre) : desserts, activité en développement (ex YOPLAIT jusqu'en 92 puis BONGRAIN jusqu'en 1996)
ANDROS avec sa filiale NOVANDIE (ex Générale Ultra Frais reprise à l'ULN au début des années 90)	300 à 350 MT	60 % yaourts	4 unités dont 1 produisant plus de 100 000 T/an NOVANDIE (76-Maromme) : yaourts NOVANDIE (62-Vieil Moutier) : surtout desserts NOVANDIE (35-Bazouges) : surtout yaourts NOVANDIE (72-Savigné) : fromages frais et yaourts
NESTLÉ	250 à 300 MT	50 % yaourts, 40 % desserts, ex leader sur les desserts de conservé	5 unités dont 1 produisant presque 100 000 T/an NESTLE (42-Andrezieux) : yaourts et desserts NESTLE (59-Douai) : yaourts et desserts NESTLE (44-Vallet) : surtout desserts NESTLE (14-Lisieux) : fromages frais MONT BLANC (50-Chef du pont) : desserts lactés de conserve, cédé en 2003 à ACTIVA CAPITAL
LACTALIS	200 à 250 MT	55 % yaourts	5 unités Sté lait. de Laval (53-Changé) : yaourts LACTEL (14-Bayeux) : desserts et yaourts NICOLAIT (57-Sarrebouurg) : fromages frais LADHUIE (47-Montayral) reprise en 1998: surtout desserts Sté lait. de l'Hermitage (35) : petite production de yaourts et desserts de conserve mais surtout lait et crème

Ce secteur est très concentré, les six premiers groupes décrits ci-dessus réalisant plus de 85 % des fabrications totales. Ils étaient déjà les six premiers groupes en 1997, et leurs parts de marché ont assez peu évolué, SODIAAL et NESTLE ont perdu 2 à 3 points, alors qu'ANDROS en gagnait 3.

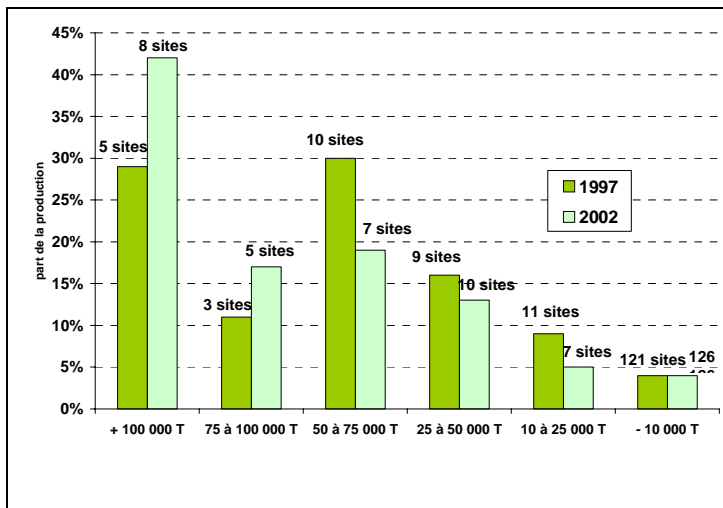
La production est présente un peu partout sur le territoire



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

Des sites de production sont installés dans quasiment toutes les grandes régions laitières, mais la part des fabrications de produits ultra-frais au regard de la part de la collecte est très variable d'une région à une autre. Ainsi, la Bretagne ne concentre que 4,6 % des fabrications françaises de produits ultra-frais pour près de 20 % de la collecte nationale.

La concentration de la production se poursuit



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

Les 5 sites de production ayant une capacité supérieure à 100 000 tonnes en 1997 ont tous accru leur production de 10 à 30 %.

Ainsi, les sites ayant une production supérieure à 75 000 tonnes sont au nombre de 13 en 2002 contre 8 en 1997 et concentrent presque 60 % de la production contre 40 % en 1997.

La restructuration a été importante au cours des années 90 et le phénomène se poursuit entre 1997 et 2002, même si la rationalisation des outils de production ne se traduit plus par des fermetures de sites mais passe plutôt par l'augmentation de la capacité de production des sites déjà en place.

Les dernières fermetures importantes remontent à la fin des années 90. En 1997, Danone ferma deux grosses unités, l'une située à Seclin (59) et l'autre à Strasbourg (67). En 1999, SODIAAL a fermé son site YOPLAIT situé à Amiens (80). Depuis, aucune fermeture notable n'a été enregistrée et les capacités de production ont fortement augmenté.

L'évènement majeur dans ce secteur est certainement l'entrée en 2002 de PAI (Paribas Affaires Industrielles) dans le capital de YOPLAIT à hauteur de 50 %

L'année 2002 a vu la fermeture définitive de l'usine de Carbon-Blanc (33), cédée avec la marque Chambourcy en 1998 par NESTLÉ à un groupe d'investisseurs. Après son dépôt de bilan en fin d'année 2001 puis sa mise en liquidation en avril 2002, l'entreprise n'a pas réussi à trouver un repreneur. La marque Chambourcy est en revanche retombée dans l'escarcelle du groupe NESTLÉ.

A noter au cours de 2003, le retrait du groupe NESTLE des desserts longue conservation, l'entité MONT BLANC ayant repris son indépendance avec sa cession à un groupe d'investisseurs (NESTLÉ maintient une participation à hauteur de 20 %), avec en jeu la marque Mont Blanc.

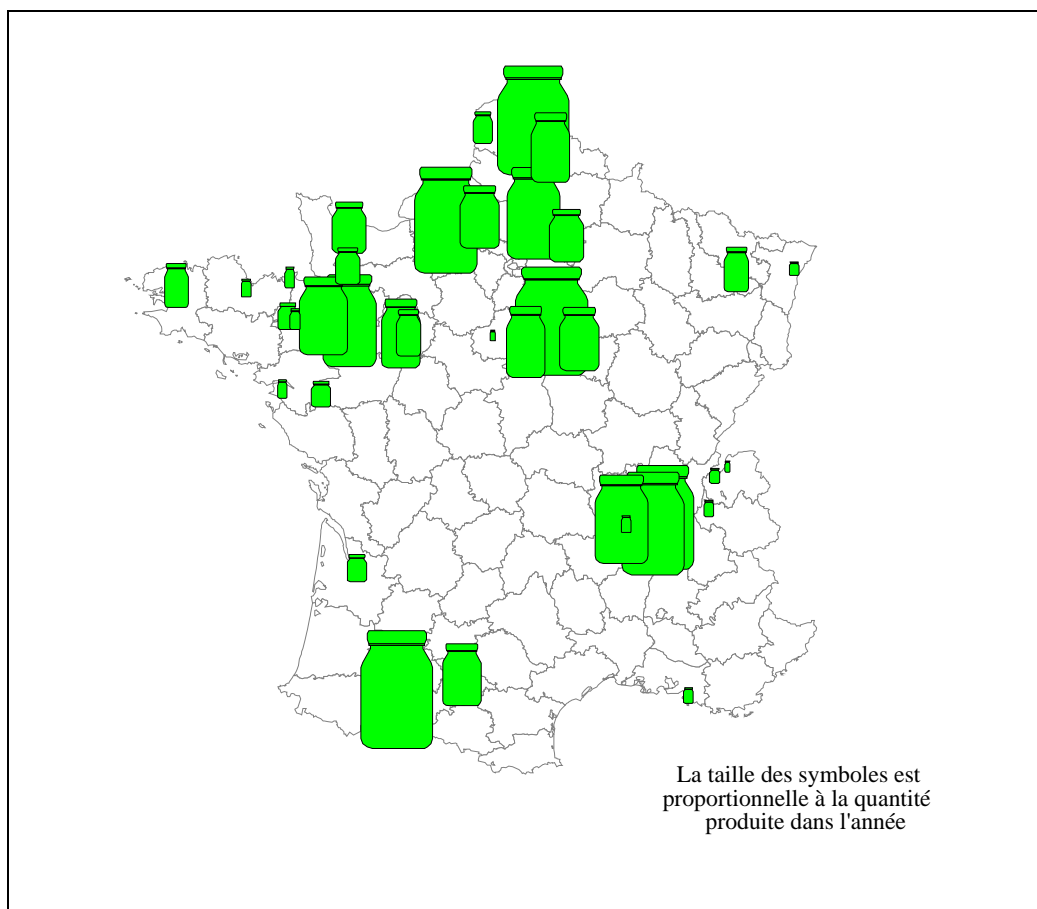
Les yaourts : le développement des yaourts aux fruits

C'est le plus gros segment des produits ultra-frais avec presque 1,5 million de tonnes, soit plus de la moitié des volumes de l'ultra-frais. Les données annuelles du SCEES permettent de détailler un peu plus finement les fabrications. Les yaourts nature représentent un peu plus de 35 % des fabrications totales, et augmentent beaucoup plus lentement depuis 1997 que les autres yaourts, de l'ordre de 9 %, contre 30 %. Les yaourts ou laits fermentés aux fruits ou aromatisés représentent en effet presque 65 % des fabrications en 2002, contre seulement 60 % en 1997. Parmi ceux-ci, le segment des yaourts aux fruits est le plus important et a connu la plus forte croissance (+ 57 %). Les fabrications de yaourts aromatisés, qui pèsent moins de 30 % dans ce sous-ensemble, sont restées quasiment stables. Les yaourts à boire et autres laits fermentés restent minoritaires.

La segmentation actuelle des déclarations de fabrication ne permet pas d'isoler la totalité des yaourts à teneur en MG réduite, seules les fabrications de yaourts nature sont connues. Elles représentent un peu plus de 45 000 tonnes en 2002. Seules les données de consommation (mesurées au travers du panel de consommateurs de Sécodip) permettent d'avoir des données plus globales sur les yaourts à 0 % de MG : les achats portent sur plus de 20 % du total des yaourts, et sont en hausse de plus de 36 % entre 1998 et 2002. La consommation de yaourts "non nature" à 0 % se développe plus particulièrement, en hausse de plus de 50 % sur les quatre dernières années.

Les fabrications sont très largement dominées par DANONE, suivi par SODIAAL. Puis viennent dans une fourchette beaucoup plus serrée SENOBLE, ANDROS, NESTLÉ et LACTALIS.

Les sites de production yaourts de plus de 1 000 T/an



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

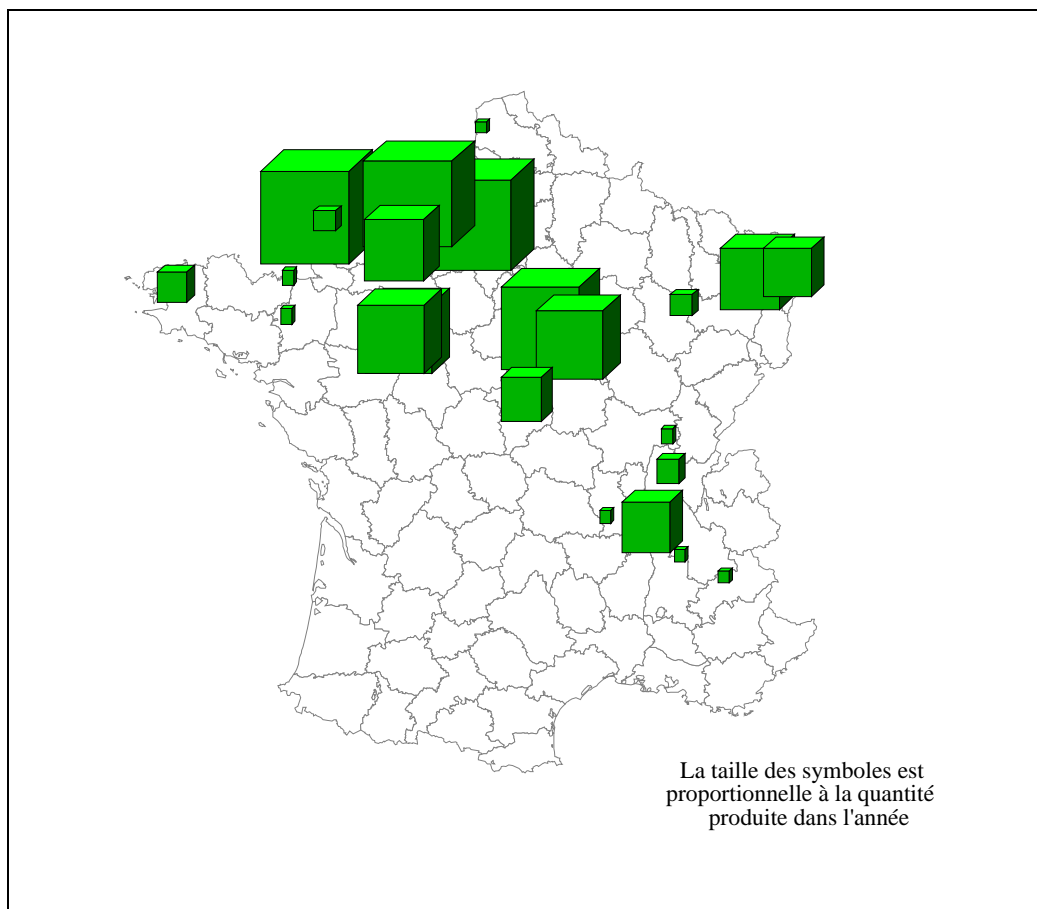
Les fromages frais : développement des pâtes douces

Sur un total de fabrications de 550 000 tonnes, les petits suisses représentent un peu plus de 35 % et les fromages blancs et faisselles 65 %.

Les fabrications de petits suisses sont restées quasiment stables depuis 1997 alors que celles de fromages à pâtes douce augmentent de plus de 20 %, essentiellement grâce au développement des pâtes douces aromatisées ou aux fruits, dont les fabrications ont plus que doublé entre 1997 et 2002, pour représenter 25 % des pâtes douces. Comme pour les yaourts, les données de fabrications de produits à 0 % ne sont pas connues dans leur totalité. Celles de fromages nature augmentent d'un peu plus de 9 %.

On retrouve en tête les mêmes fabricants que pour les yaourts avec toutefois l'intrusion des Maîtres Laitiers du Cotentin à la troisième place, avec un seul site de production, mais qui a la plus forte production en France, un peu devant le premier site de DANONE.

Les sites de production de fromages frais (fromages blancs et petits suisses) de plus de 1 000 T/an



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

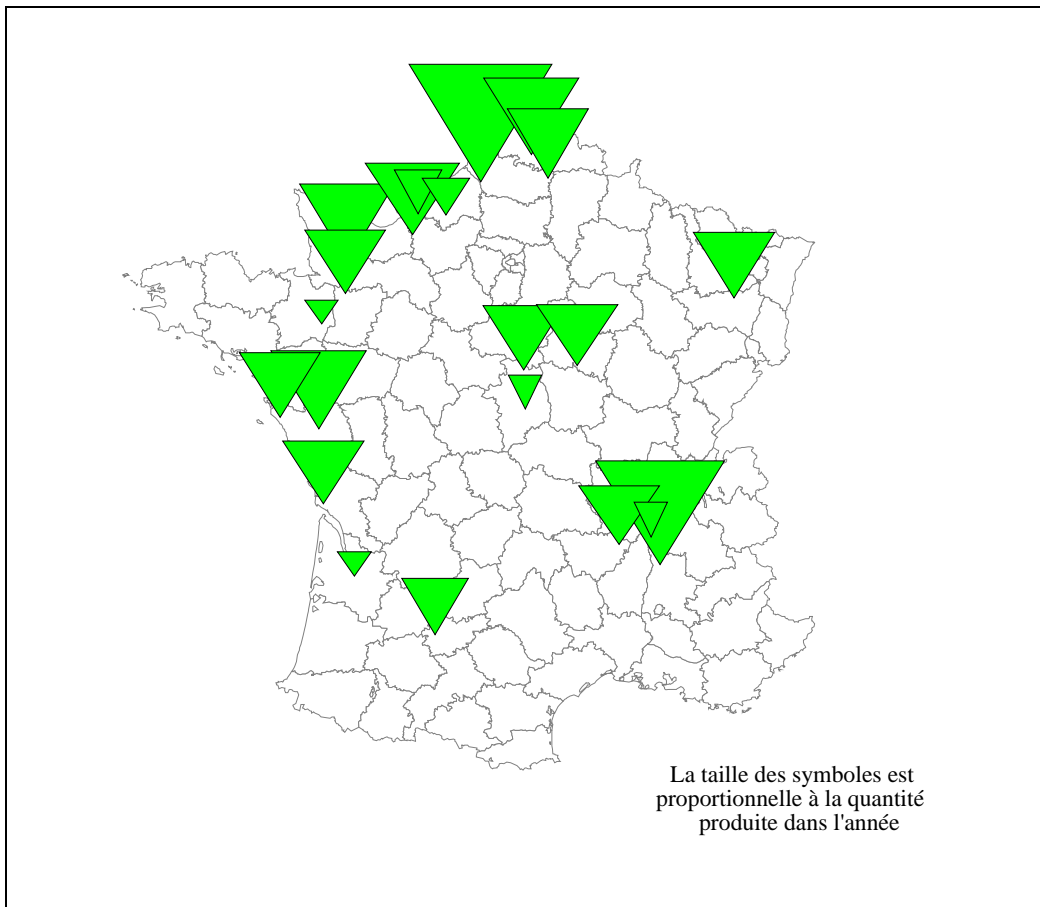
Les desserts lactés frais

Avec un volume de fabrications de 530 000 tonnes proche de celui des fromages frais, ce segment a connu avec la diversification des produits un dynamisme important, mais qui pourrait s'essouffler avec même une légère baisse des fabrications en 2002.

Les crèmes desserts constituent le plus gros segment, avec plus du tiers des volumes et des fabrications en hausse de plus de 17 % depuis 1997. Les fabrications de flans stagnent et ne représentent plus que moins de 20 %, les gélifiés sont en recul très important (- 40 % sur la période) alors que les mousses affichent une hausse sur la période de plus de 10 % mais avec des évolutions négatives au cours des deux dernières années. Les volumes affectés dans la catégorie "divers" ont été multipliés par quatre avec l'apparition de nouveaux produits (îles flottantes, crèmes brûlées, desserts pâtisseries...) et représentent désormais presque le quart du total avec des progressions annuelles supérieures à 20 %.

Les 3 premiers groupes sont DANONE, SENOBLE et NESTLE, totalisant 60 % des fabrications en 2002 tout comme en 1997, mais SENOBLE prend la deuxième place à NESTLE en gagnant quelques points de part de marché.

Les sites de production de desserts frais de plus de 1 000 T/an



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

La crème conditionnée

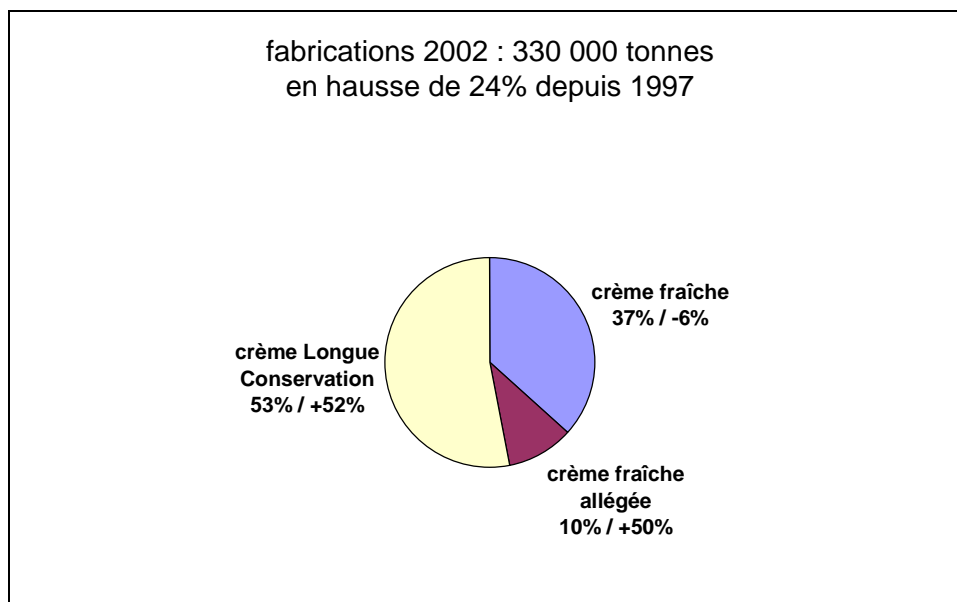
Les déclarations enregistrées dans l'enquête mensuelle laitière permettent de distinguer 3 types de produits : la crème fraîche allégée et non allégée et la crème longue conservation.

La production en 2002

Le développement des crèmes UHT, des crèmes allégées, avec de nouveaux conditionnements, permet à ce marché de rester globalement très dynamique avec des hausses globales de fabrications de près de 24 % entre 1997 et 2002.

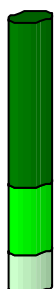
Ce marché devra toutefois faire face à l'apparition récente de produits d'origine végétale alors que l'éventail des taux de matières grasses laitières tend vers son plancher.

Répartition et évolution des fabrications depuis 1997



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

Les opérateurs



Les trois premiers groupes occupent plus de 60 % du marché. LACTALIS domine nettement ce marché, suivi par SODIAAL et BONGRAIN-CLE avec des parts de marché comparables.

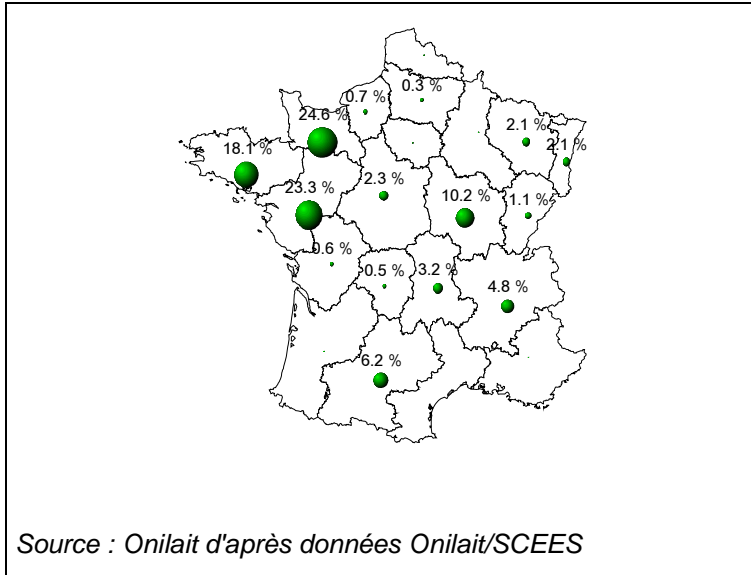
Les sept groupes suivants réalisent 25 % des fabrications, portant à 85 % la part des 10 premiers groupes. Hormis SENOBLE, leur taille est beaucoup plus faible que celle des trois leaders. Il s'agit d'entreprises telles que Maîtres Laitiers du Cotentin, TOURY, MONTAIGU...., fabriquant le plus souvent sous marque distributeurs ou premiers prix.

Groupe	Ordre de grandeur de la production	Activité	Principaux sites industriels
LACTALIS	90 à 100 MT	Leader pour la crème LC et la crème fraîche allégée. Marque BRIDELICE	Sté laitière de l'Hermitage (35) : très grosse unité de fabrication de crème LC LACTEL (14-Bayeux) : crème fraîche, surtout allégée Sté fromagère de Rodez (12) : crème LC Sté fromagère de Vitré (35) : crème LC NICOLAIT (57-Sarrebourg) : crème fraîche non allégée
SODIAAL	50 à 60 MT	Leader pour la crème fraîche non allégée (presque 50 % des fabrications). Marque YOPLAIT	YOPLAIT (72-Le Mans) : crème fraîche non allégée essentiellement CEDILAC (72-Le Lude) : crème LC YOPLAIT (89-Monetaeu) : Crème fraîche YOPLAIT (38-Vienne) : crème fraîche non allégée CEDILAC (44-Campbon) : crème LC CEDILAC (42- La Talaudière) : crème LC CEDILAC (86-Dissay) : crème LC
BONGRAIN-CLE	50 à 60MT	Quasiment que crème LC. Marque ELLE ET VIRE	ELVIR (50-Condé) : crème LC essentiellement Cie laitière de Derval (44) : crème LC
SENOBLE	20 à 30 MT	Exclusivement crème fraîche	SENOBLE (89-Jouy)

Les parts de marché des plus gros opérateurs ont assez peu évolué depuis 1997, le groupe BONGRAIN-CLE ayant plutôt eu tendance à gagner un peu alors que la part de SENOBLE diminue légèrement.

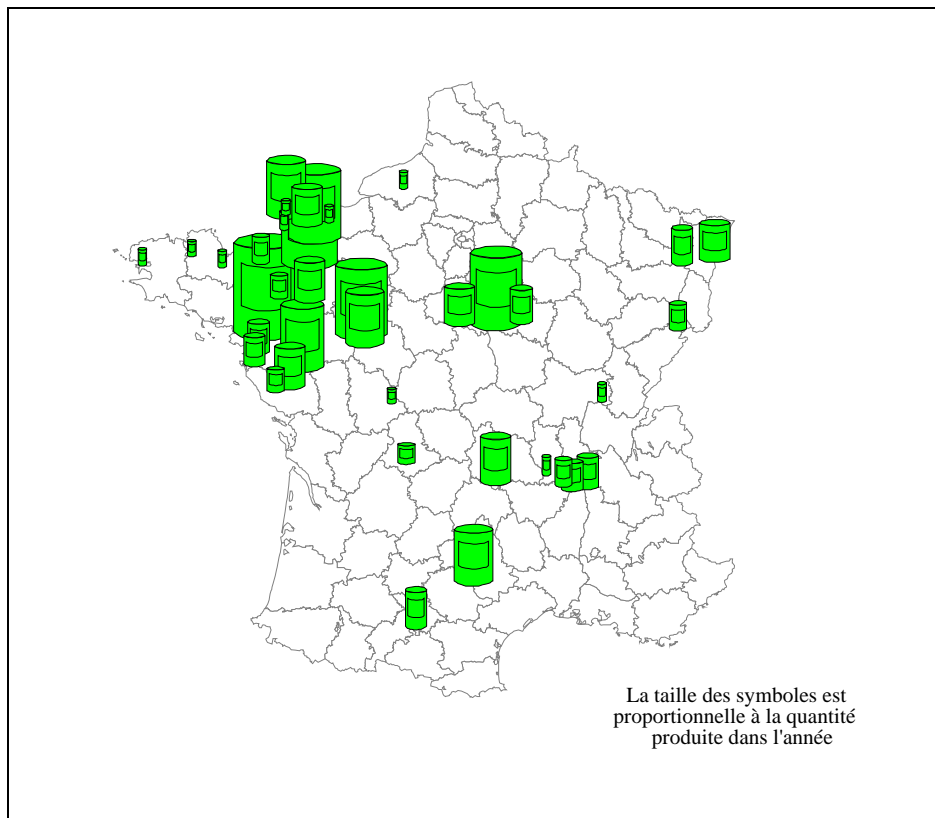
Dans ces grosses unités de production, la production de crème a le plus souvent lieu sur des sites produisant également du lait de consommation et/ou des produits ultra-frais, permettant d'utiliser les surplus de matière grasse.

2/3 de la production sont concentrés dans le grand ouest



Hormis quelques sites de production disséminés sur l'ensemble du territoire, les plus grosses unités de fabrication sont concentrées en Basse Normandie, Pays de la Loire et Bretagne.

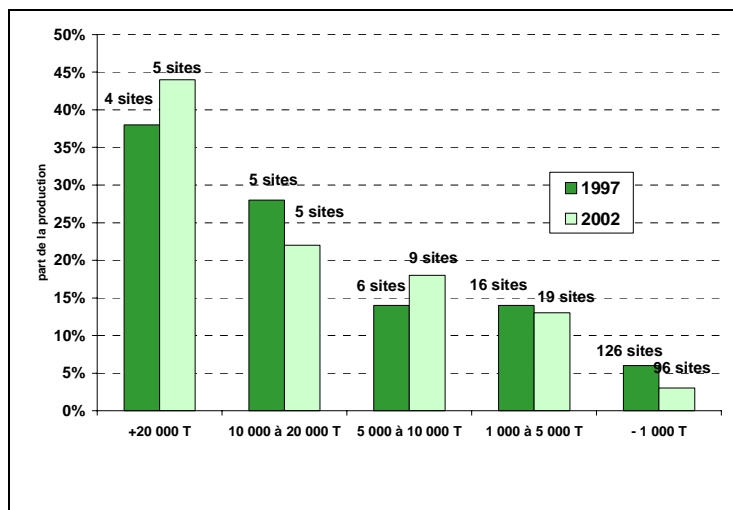
Les sites de production de crème conditionnée de plus de 1 000 T/an



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

La production se concentre sur de gros sites et des petits perdurent

Si les 2/3 de la production sont concentrés dans 10 sites ayant une production supérieure à 10 000 T/an, de très nombreuses petites unités perdurent, la fabrication de crème étant souvent le meilleur moyen de valoriser leur surplus de matière grasse.



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

La part de la production réalisée dans de grosses unités (+ 10 000 T/an) est restée stable entre 1997 et 2002, à 66 %. Mais globalement ces sites ont eu tendance à augmenter leur production, jusqu'à 50 voire 60 % pour certains d'entre eux.

Les petites unités de production perdurent dans de nombreuses petites laiteries ou fromageries.

Très peu de fermetures sont dénombrées. La plus importante concerne le groupe LACTALIS, dont les fabrications de crème de la société laitière de Gacé (61), pour plus de 20 000 T/an, ont été transférées, en 2000 avec sa fermeture, à LACTEL (14-Bayeux). SODIAAL a également cessé sa production de crème conditionnée sur son site de Montauban (82) en 2001, peu de temps après l'arrêt de l'activité lait de consommation. Ce site de SODIAAL Industries est désormais consacré à la fabrication de produits industriels.

La problématique produits industriels/produits de grande consommation

Il existe aujourd'hui un écart important de valorisation du lait suivant qu'il est transformé en produits industriels (PI) ou en produits de grande consommation (PGC). Avec les baisses de prix d'intervention du beurre et de la poudre programmées dans le cadre des accords de Luxembourg dès le 1^{er} juillet 2004, cet écart pourrait aller croissant, ce qui n'est pas sans poser de problèmes aux opérateurs fortement spécialisés dans les PI n'ayant pas la possibilité d'opérer une péréquation avec la valorisation du lait transformé en PGC.

Part relative du lait utilisé dans les PI et dans les PGC

En appliquant des coefficients théoriques de teneurs en matière grasse (MG) et en matière protéique (MP) aux différentes fabrications, on peut différencier la part de la matière grasse et de la matière protéique utilisée pour les PI de celle transformée en PGC.

Dans cette approche, sont considérés comme produits industriels :

- **un tiers des fabrications de beurre.** Les enquêtes mensuelles laitières ne permettent pas de distinguer les fabrications de beurre vrac de celles de beurre en plaquettes, la répartition entre les deux est donc faite forfaitairement, à raison de 1/3 de beurre vrac et 2/3 de beurre en plaquettes, et cela pour tous les établissements.

- **la MGLA.** Les fabrications de butteroil, essentiellement faites à partir de beurre ne sont pas reprises en compte pour ne pas comptabiliser deux fois la matière grasse utilisée.

- **les poudres de lait** (écrémé, écrémé réengraissées et grasses)

- **les caséines/caséinates**

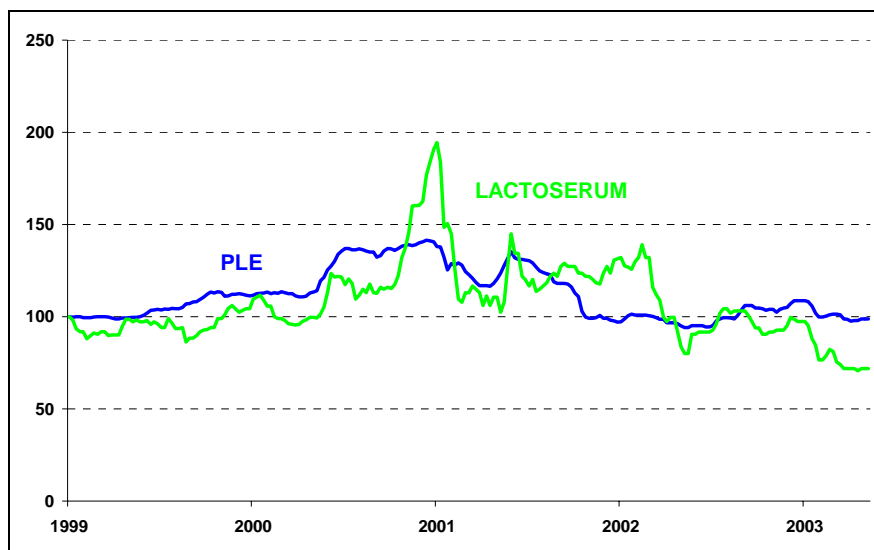
- **la poudre de babeurre**

Sur ces bases, 24 % de la matière grasse et 26 % de la matière protéique sont valorisés au travers des produits industriels.

La poudre de lactosérum n'est pas prise en compte à ce stade comme "produit industriel". Les fabrications découlant essentiellement de celles de fromages ne constituent pas un dégagement du marché, comme c'est parfois le cas pour le beurre ou les poudres. En terme de valorisation, il est peu évident que leurs cours soient directement liés à ceux des poudres de lait. Le graphique ci-dessous montre que les cours du lactosérum sont beaucoup plus volatils que ceux de la poudre de lait écrémé, tout au moins concernant les produits destinés à l'alimentation animale. De plus, leur valorisation est très diverse, la nature même des produits variant de simples produits de base à des produits nettement plus élaborés.

En outre, le lactosérum ne bénéficie pas de soutien de marché (pas d'aide au marché intérieur ou de restitution pour l'exportation, seulement des droits de douane sans contingent d'importation). Sa situation est donc différente de celle des poudres dans le cadre des changements à venir concernant l'OCM lait et les accords à l'OMC.

Évolution des cours de la Poudre de lait écrémé et du lactosérum doux pour la consommation animale (indice 100 = 01/01/1999)



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

Des évolutions différentes entre la MG et la MP depuis 1980

Depuis la mise en place des quotas, l'évolution en France des proportions de matières utiles valorisées par les produits industriels a été très différente suivant qu'il s'agisse de la matière grasse ou de la matière protéique.

La part de matière protéique valorisée au travers de produits industriels est passée de plus de 40 % au début des années 80 à moins de 30 % actuellement. La baisse se poursuit au cours des dernières années, alors que les disponibilités stagnent. Le désengagement des opérateurs de ces fabrications semble donc bien réel.

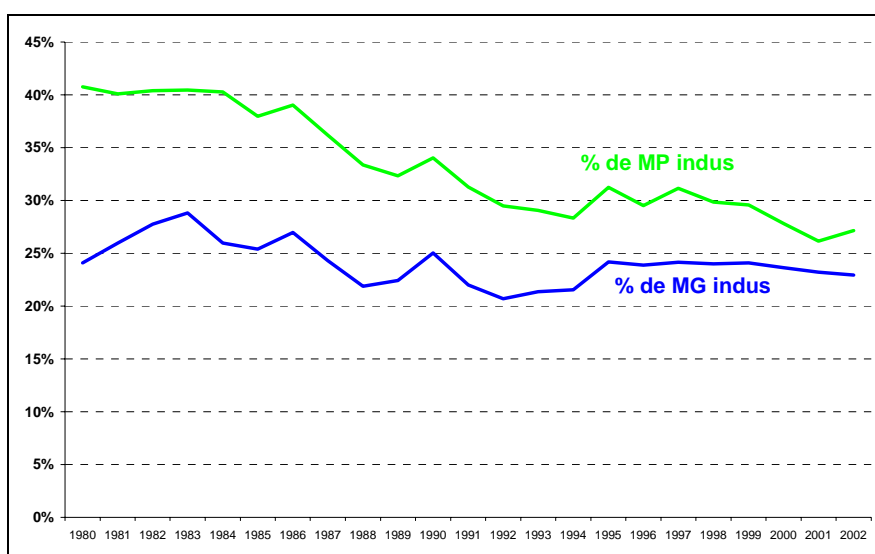
En revanche, concernant la matière grasse, la part des fabrications industrielles reste plus constante au fil des années, notamment depuis le début des années 90.

Les fabrications de beurres industriels (vrac ou mgla) restent très stables depuis le milieu des années 90 alors que celles de poudres sont soumises à des fluctuations très importantes, la tendance lourde étant une baisse des fabrications pour les poudres de lait écrémé et une hausse pour les poudres grasses.

La problématique concernant la matière grasse semble donc bien distincte de celle concernant la matière protéique.

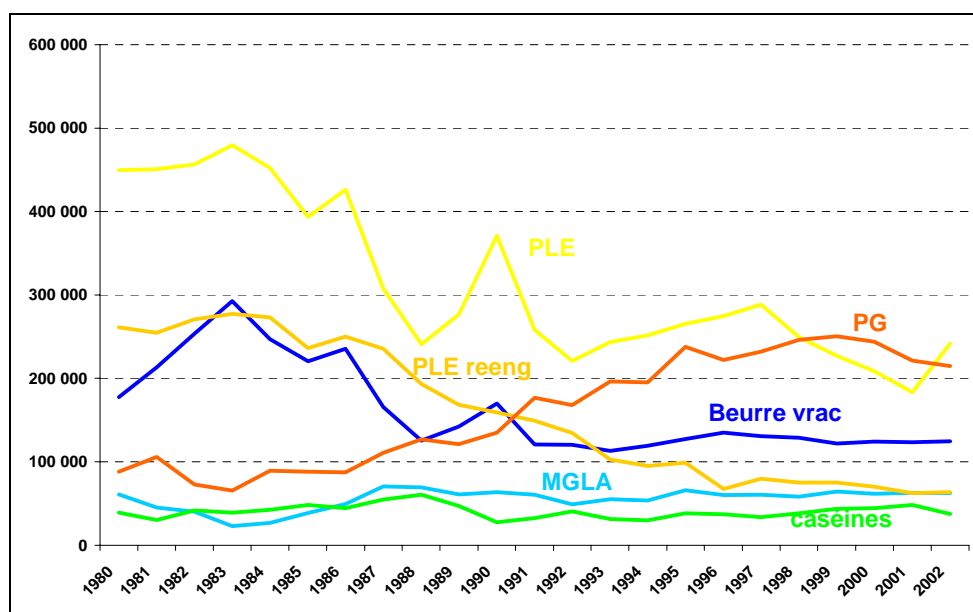
Il y a un réel désengagement des fabrications de poudres, avec un report sur les PGC important, ce qui n'est pas le cas pour la matière grasse. D'une part, la France reste déficitaire en beurre et les fabrications se maintiennent. D'autre part, le report vers les PGC est nettement moins important, ces produits ayant une plus faible teneur en MG qu'en MP, cette tendance devant même s'accroître avec le développement des produits allégés.

Évolution de la part de MG et MP transformée en produits industriels par rapport au disponible (collecte*taux)



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

Évolution des fabrications depuis 1980 (tonnes)



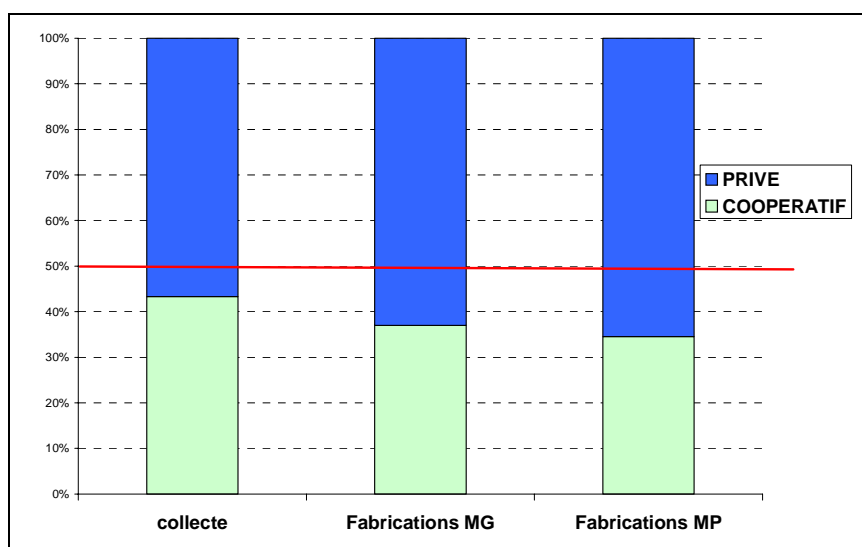
Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

Prédominance du secteur privé, mais des proportions de lait transformé en produits industriels quasiment similaires au secteur coopératif

Comme cela est mis en évidence au début de cette étude, le secteur privé collecte et transforme plus de lait que le secteur coopératif.

La part du secteur privé dans la transformation est un peu plus importante pour la fraction de matière protéique que pour celle de matière grasse.

Part des fabrications en équivalent MG/MP selon le secteur d'activité



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

Si en valeur absolue, le secteur privé domine largement le segment des PGC, l'implication relative dans les fabrications industrielles est comparable pour le secteur privé et le secteur coopératif.

Globalement, la part des fabrications de produits industriels dans le total des fabrications est quasiment la même pour le secteur coopératif et le secteur privé. La part des fabrications industrielles par rapport à la collecte est un peu plus importante pour le secteur privé, compte tenu des transferts de lait entre les deux secteurs.

	coopératif	privé	France
% mg PI / fabrications	23%	23%	23%
% mp PI / fabrications	28%	24%	26%
% mg PI / collecte	19%	26%	23%
% mp PI / collecte	24%	30%	27%

Des degrés d'implication dans les fabrications de produits industriels très variables selon les groupes laitiers

La part de MG et de MP transformée en produits industriels est très variable entre les opérateurs, et ce quels que soient leur taille ou leur secteur d'activité.

Les données individuelles des groupes ne peuvent bien sûr pas faire l'objet de publications. Mais le graphique ci-dessous, situant chacun des 30 premiers groupes français (d'après leur collecte) en fonction de la part de MG et de MP collectée transformée en produits industriels, permet toutefois de visualiser la diversité des situations.

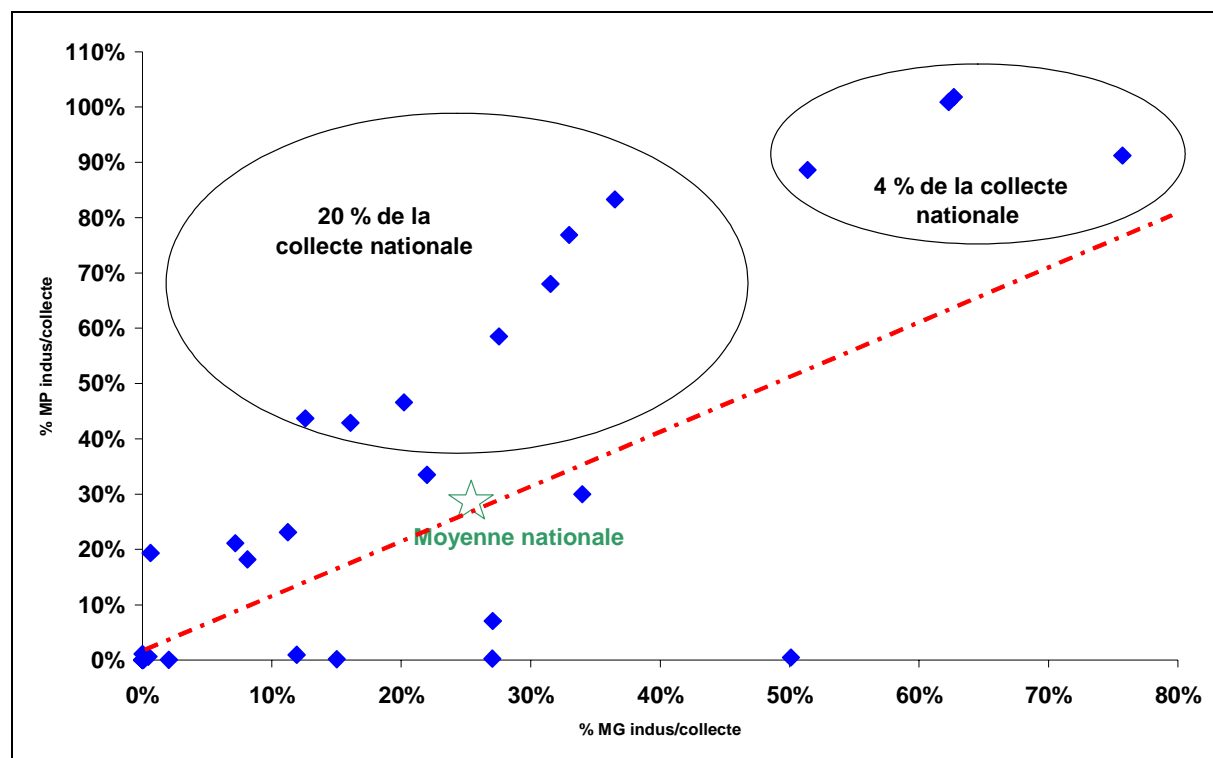
Certains opérateurs n'ont qu'une activité de collecte, d'autres sont spécialisés dans la fabrication de PGC et ne produisent pas directement de produits industriels même s'ils ont des excédents valorisés en produits industriels (angle inférieur gauche du graphique).

D'autres présentent une forte dépendance aux produits industriels, concernant autant la MG que la MP (angle supérieur droit du graphique).

Quelques uns produisent essentiellement du beurre ou du beurre concentré et pas de poudres (positionnés sur l'axe des abscisses), alors qu'un seul se trouve spécialisé en poudres de lait écrémé (sur l'axe des ordonnées).

Au centre : très peu se situent dans la moyenne nationale. Pour un plus grand nombre, la part de MP transformée en produits industriels est plus importante que celle de MG.

Degré d'implication des 30 premiers groupes laitiers français dans les fabrications de produits industriels (données 2002)



Source : Onilait d'après données Onilait/SCEES

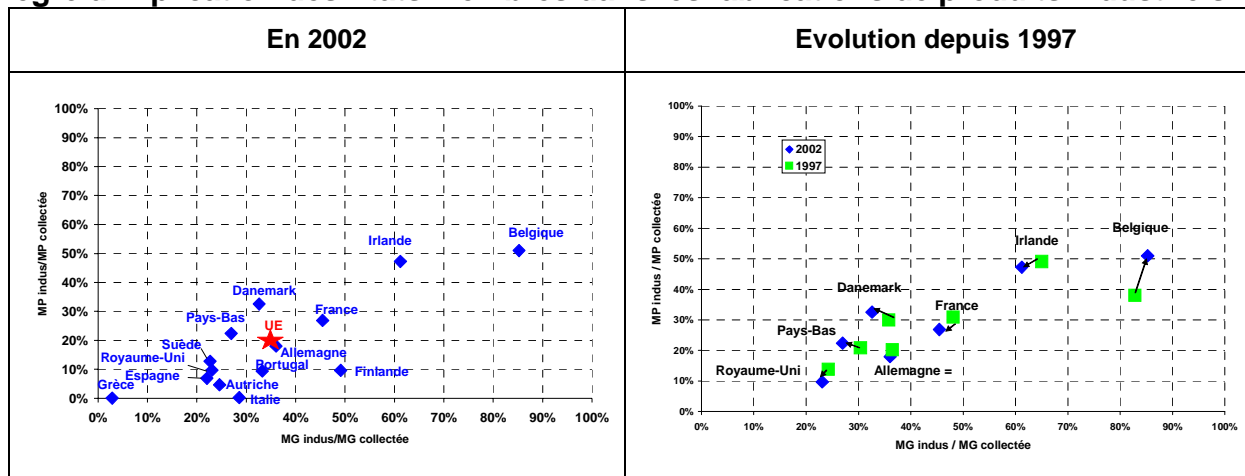
La France est fortement concernée par cette problématique, par rapport aux autres pays de l'Union européenne

Comme pour les principaux groupes laitiers français, les différents pays de l'Union peuvent être positionnés en fonction de leur implication dans les fabrications de produits industriels par rapport à leur collecte.

Hormis l'Irlande et la Belgique qui font figure d'extrême en la matière, la France se place en 3^{ème} position, sans être toutefois très éloignée de la moyenne européenne. Les chiffres sont un peu différents de ceux présentés ci-dessus pour la France, la totalité des fabrications de beurre étant ici prise en compte dans les fabrications industrielles, alors que seul un tiers était intégré dans ces fabrications précédemment pour étudier le seul cas français.

En terme d'évolution, la France a tendance à se désengager légèrement des fabrications de produits industriels depuis 1997, ce qui n'est pas le cas de la Belgique et dans une moindre mesure des Pays-Bas ou du Danemark tout au moins concernant la matière protéique sur leur propre territoire. Les grandes coopératives de ces pays se développent en effet plutôt dans le secteur des PGC et ce en dehors de leur pays d'origine³.

Degré d'implication des États membres dans les fabrications de produits industriels



Source : Onilait d'après données Eurostat – ZMP

³ Cf étude CFCE – Les opérateurs européens engagés dans la fabrication de produits laitiers industriels – septembre 2003

ANNEXES

Les 11 premiers groupes français collectant plus de 500 millions de litres

(activité lait de vache en France uniquement)

Les régions de collecte correspondent à la localisation géographique des établissements de collecte et non à celle des producteurs

	Page
LACTALIS	85
GROUPE BONGRAIN-CLE	87
GROUPE SODIAAL	89
GROUPE LAITA	91
GROUPE ENTREMONT	93
GROUPE DANONE FRANCE	95
EURIAL-POITOURAINE	97
UNICOPA (Branche Lait)	99
NESTLÉ France	101
GROUPE GLAC	103
BEL	105

GROUPE LACTALIS

L'année 1997 a vu BESNIER accroître son activité avec la reprise de l'UCANEL (59-Petit Fayt) et la création de CANELIA pour la transformation de produits industriels (poudres et beurre), puis la société VALLEE (14-CLECY) en novembre avec ses fabrications de camembert et autres pâtes molles, et en fin d'année la laiterie Ladhuie (47-Montayral) avec ses fabrications de produits ultra-frais.

En 1999, le groupe BESNIER adopte son nouveau nom, LACTALIS.

Au début de l'année 2002, LACTALIS a repris à BEL les activités "pâtes molles" de la SAFR (Sté Anonyme des Fermiers Réunis), augmentant ainsi sa collecte et renforçant sa position de leader sur les fromages à pâte molle.

En 2003, LACTALIS a repris CEMA spécialisée dans la fabrication de matière grasse diététique à tartiner, qui avec sa marque PRIMEVERE vient concurrencer le groupe Uniq (ex Unigate). Puis en fin d'année, la reprise des deux sites français de Parmalat a été annoncée (avec la fermeture de l'un deux) permettant à Lactalis d'accroître un peu sa position déjà très dominante dans les fabrications françaises de Mozzarella.

COLLECTE

4,4 milliards de litres, 19 % de la collecte nationale, en 1^{ère} position

Régions : Bretagne (24 %), Basse-Normandie (22 %), Pays de la Loire (16 %), Midi-Pyrénées (8 %), Lorraine (8 %), Champagne-Ardenne (5 %), Haute-Normandie (4 %), Nord-Pas-de-Calais (3 %), Picardie (3 %), Poitou-Charentes (2 %), Auvergne (2 %)...

Principales sociétés de collecte : Lactalis Production et Services, Bridel, Valmont, Solano, Marcillat...ainsi que Unicoilait et Ucanel dont le lait est transformé dans les usines du groupe.

FABRICATIONS

1^{er} producteur de fromages, de beurre, de crème, de poudres, de caséines, de lactosérum

2^{ème} producteur de laits de consommation

6^{ème} producteur de produits ultra-frais

Plus de 50 sites industriels partagés entre de nombreuses sociétés dont les principales sont :

- Sté laitière de Laval regroupant de nombreux établissements éparpillés sur le territoire national, chacun étant spécialisé : Isigny le Buat pour le beurre, Les Veys pour les pâtes molles, St Maclou pour les camemberts, Ste Cécile pour les camemberts, Sorcy pour les bries et coulommiers, Domfront pour les camemberts, Bouvron pour les PPNC et l'emmental, Lons-le-Saunier pour les fondus, Mayenne pour les poudres...
- Sté des produits frais lactel pour les laits de consommation, crèmes, yaourts ou desserts frais.
- Bridel : Pontivy pour les poudres, Retiers pour les poudres, beurre et pâtes molles, l'Hermitage pour les laits de consommation, yaourts et crèmes.
- Vallee SA avec trois sites dans le Calvados spécialisés dans la fabrication de pâtes molles.
- Sté fromagère de Rodez pour la fabrication de poudres, de crème, de lait de consommation et de divers fromages.
- Marcillat dans les Vosges pour les fromages
- Canelia (filiale commune avec UCANEL) pour le beurre, le lait et les poudres...

Fromages

Une des spécificités du groupe réside dans son implication dans de nombreuses AOC.

Il est leader sur le segment des pâtes molles (notamment pour les camemberts et les formats brie-coulommiers).

Sur les autres segments, il arrive souvent en deuxième position. Il est dépassé par Entremont pour les PPC, par BEL pour les fondus et les PPNC.

De nombreuses marques ont été développées : Président, Le Petit, Lanquetot, le Châtelain, Beulet, Rondelé...

Lait de consommation

Avec la marque phare LACTEL, il s'agit pour l'essentiel de lait UHT, avec 5 sites industriels ayant une capacité proche voire très supérieure à 100 millions de litres par an : Canélia (59) et Rodez (12) pour les deux plus petits et Clermont (60), Montauban (82) et Vitré (35) pour les plus gros.

Produits ultra-frais

C'est le secteur sur lequel le groupe est le plus en retrait. Les fabrications de yaourts (notamment BA) sont réalisées sur deux sites de production à Changé (53) et Bayeux (14). Avec d'autres marques (Ladhuie, Nicolait), il est également présents sur le marché des desserts frais, des fromages blancs et des petits suisses à Bayeux (14), à Montayral (47) et dans une filiale avec UNICOOLAIT à Sarrebourg (57).

Beurre

Le groupe est de loin le 1^{er} producteur de beurre/MGLA avec ses marques Président, Bridel et Lanquetot.

Les fabrications de beurre sont concentrées sur trois sites de production importants : Canelia (59), Isigny le Buat (50) et Retiers (35).

La production de MGLA est concentrée sur deux sites industriels : Canélia (59) et Isigny le Buat (50).

Il est également leader sur le segment des spécialités à tartiner avec les marques Bridélice et Bridélight, devant St Hubert (UNIQ).

Crème conditionnée

Lactalis est leader sur ce marché avec ses marques Bridélice et Bridélight, plus particulièrement sur la crème allégée et la crème longue conservation.

Poudres et caséines

Les productions de poudres (écrémée, réengraissée et grasse) sont réalisées sur 6 sites industriels : Canélia (08), Retiers (35), Pontivy (56) et Mayenne (53) pour les plus gros volumes.

Lactalis est le plus gros producteur de caséines sur un seul site, à Mayenne (53).

GROUPE BONGRAIN - CLE

En 1999, les activités de la CLE entrent dans le périmètre de consolidation du groupe BONGRAIN-SA. Par simplification, toutes les activités de ce groupe sont dans cette étude rattachées à un groupe nommé BONGRAIN-CLE.

A la fin de l'année 2000, BONGRAIN reprend à UNILEVER la fromagerie de Boursault (23-Auzances) qui fabrique une spécialité à pâte molle sous cette marque. En 2001, la CLE a cédé à ENTREMONT une zone de collecte d'environ 300 millions de litres via une nouvelle société (Cie laitière de Brocéliande) ainsi que sa tour de séchage de Montauban de Bretagne (35). Cette zone de collecte approvisionne les usines d'emmental de Montauban de Bretagne (35) et St Méen le grand (35) reprises à l'ULN en 1992.

COLLECTE

1,5 milliard de litres pour la CLE et 1 milliard de litres pour les sociétés du groupe Bongrain, plaçant le groupe à la 2^{ème} position avec plus de 10 % de la collecte nationale.

Régions : Basse-Normandie (51 %), Pays de la Loire (19 %), Bretagne (13%) et Haute-Normandie (13 %) pour la CLE et Aquitaine (21 %), Pays de la Loire (18 %), Rhône-Alpes (15 %), Champagne-Ardenne (13 %), Auvergne (11 %), Picardie (9 %), Bourgogne (6 %), Lorraine (5 %) et Poitou-Charentes (2 %) pour Bongrain.

Principales coopératives ou sociétés de collecte : Cleps (Compagnie laitière européenne produits et services), Coopérative d'Elle et Vire, Coopérative laitière de Haute-Normandie, Agrial, Bongrain Gérard, Bressor SA, Fromageries Perreault, Fromagerie des Chaumes, Fromagers de Thierache, Fromageries Paul Renard, Fromagerie du Velay, Ets Tessier...

FABRICATIONS

2^{ème} producteur de fromages, notamment de pâtes molles, mais leader pour les fromages à pâte persillée, les pâtes fraîches et les spécialités à pâte molle

3^{ème} producteur de poudres, caséines et crème

6^{ème} producteur de beurre

Une trentaine de sites industriels regroupés par société suivant leur domaine d'activité, dont les principales sont :

CLE

- ARMOR PROTEINES pour les poudres et les caséines, avec deux sites de production (22-Loudéac et 35-St Brice en Cogles).

- COMPAGNIE DES FROMAGES essentiellement pour la fabrication de pâtes molles avec 5 sites de production en Basse-Normandie.

- ELVIR (50-Condé sur Vire) essentiellement pour la crème et le beurre

- SOFIVO avec deux sites industriels (53-Pontmain et 50-St Hilaire du Harcouet) pour les poudres et les aliments d'allaitement

- Compagnie laitière de DERVAL (44) pour la crème et le lait de consommation

- Laiterie de BUSSEAU (23) essentiellement pour des PPNC

- COMPAGNIE LAITIERE NORMANDIE BRETAGNE avec un site de production de poudres grasses (50-Condé sur Vire).

BONGRAIN

De nombreuses fromageries sur l'ensemble du territoire français : Fromagerie des Chaumes (64-Jurançon et 24-St Antoine de Breuilh), les fromagers de la Thierache (02-Le Nouvion en Thiérache), FROMARSAC (24-Marsac et 49-Vihiers), Grand Ouche (16-Reparsac), Fromageries Perreault (53-Château Gontier et Meslay du maine), Fromageries Paul Renard (89-Flogny la Chapelle), Fromagerie du Velay (43-St Germain la Prade), RAMBOL (78-St Arnoult en Yvelines), BRESSOR (01-Servas et Grièges), BONGRAIN GERARD (52-Illoud, 88-Le Tholy et 23-Auzances), ETS TESSIER (49-Cornillé les caves), Laiterie de la Cloche d'or (37-Pont de Ruan)...

Fromages

Le groupe peu présent sur le secteur des AOC (Maroilles et un tout petit peu de Pont l'Évêque) mise sur le développement de spécialités sous marque.

Plus de 60 % de la production de fromages sont constitués de **pâtes molles** avec deux grands segments :

- Le segment des camemberts, bries et coulommiers (historiquement l'ULN – 4 sites de production en Basse-Normandie) avec la marque Cœur de Lion.
- Le segment des spécialités fromagères à pâte molle, avec de très nombreuses marques : Caprice des dieux, Chamois d'or, Fine des prés, Géramont, Vieux pané, Belle des champs, Saint Aubin, Fine Bouche, Chaumes, St Albray...

Le groupe est leader pour les **pâtes persillées** au lait de vache, avec les marques St Agur, Grièges et Bresse Bleu.

Les fabrications de **pâtes fraîches** sont également dominées par le groupe, avec les marques st Môret, Tartare, Carré frais, Apérfrais...

Quelques spécialités de PPNC sont également fabriquées (Fol Epi) ainsi que de la raclette (arrêt des fabrications courant 2003 à 23-Busseau).

Les fabrications de fromages fondus se sont développées avec le Rambol, le P'tit Louis, Kidiboo.

Crème

Il s'agit quasi exclusivement de crème longue conservation, le groupe arrivant en deuxième position sur ce secteur en plein développement, avec la marque Elle et Vire, sur deux sites de production (50-Condé sur Vire et 44-Derval).

Lait de consommation

La quasi-totalité de la production se fait sur un seul site de production (Derval) et est commercialisé sous marque ELLE et VIRE ou MDD dans le cadre de la structure ORLAIT.

Beurre

Un seul site de production (50-Condé sur Vire).

Poudres

3 sites de production (22, 53 et 50) pour les poudres de lait écrémé et 1 autre site pour les poudres grasses (50). Les poudres de lactosérum sont également produites sur ces quatre sites.

Caséines

Les caséines sont fabriquées sur un seul site (35-St Brice en Cogles).

GROUPE SODIAAL

SODIAAL, regroupement de 7 unions régionales de coopératives, est organisé autour de 4 branches : YOPLAIT pour les produits frais, RICHES-MONTS pour les fromages, CEDILAC-CANDIA pour les laits de consommation et SODIAAL Industries pour les produits industriels.

En 2002, PAI (Paribas Affaires Industrielles) est entré dans le capital de YOPLAIT à hauteur de 50 %.

Sur la période étudiée, les restructurations ont essentiellement concerné le lait de consommation et les outils de séchage sans qu'il s'agisse de fermeture totale des sites industriels.

Concernant le lait de consommation, après le rapprochement de l'UCANEL avec LACTALIS en 1997 et le démantèlement de l'Alliance Gervais-lait-Nactalia, SODIAAL se trouve associé avec EURIAL-POITOURAINE, 3A et la Propérité fermière dans ce secteur.

Après avoir pris le contrôle d'EUROSÉRUM en 1998 par une prise de participation majoritaire dans FRANCHE-COMTE SERUM, SODIAAL a rétrocédé sa participation à ENTREMONT en 2001.

COLLECTE

2,3 milliards de litres, 10 % de la collecte nationale, en 3^{ème} position

Régions : Pays de la Loire (17 %), Rhône-Alpes (15 %), Midi-Pyrénées (15 %), Nord-Pas-de-Calais (12 %), Lorraine (11 %), Picardie (9 %), Auvergne (7 %), Champagne-Ardenne (5 %), Bourgogne (5 %), Centre (2 %) et Limousin (1 %).

Unions régionales de collecte : Orlac, Elnor, Sully, Riches-Monts, Tempélaît, Est-Lait, Ucalm.

FABRICATIONS

- 1^{er} producteur de lait de consommation
- 2^{ème} producteur de produits ultra-frais et de crème
- 3^{ème} producteur de beurre
- 5^{ème} producteur de fromages, mais leader pour la raclette

Le groupe est relativement peu impliqué directement dans la fabrication de produits industriels, étant seulement le 15^{ème} producteur de poudres, le 14^{ème} producteur de lactosérum et le 6^{ème} producteur de caséine, depuis la cession de sa participation dans EUROSERUM à ENTREMONT.

Une vingtaine de sites industriels regroupés en quatre branches :

- **CEDILAC** essentiellement pour les fabrications des laits de consommation et du beurre : 10 sites industriels avec 3 pôles géographiques essentiels : Pays de la Loire/Auvergne/Nord-Picardie.
- **RICHES-MONTS pour les fabrications de fromages (Midi-Pyrénées, Auvergne, Lorraine et Basse-Normandie).**
- **SODIAAL INDUSTRIES** sur le site de Montauban (82) pour les fabrications de poudres, de caséines, de butteroil et de MGLA.
- **-YOPLAIT France** orienté vers les fabrications de produits ultra-frais sur 4 sites industriels situés dans la Sarthe, l'Oise, la Bourgogne et l'Isère.

Lait de consommation

Leader sur ce segment avec la marque CANDIA, il s'agit avant tout de lait UHT, même si le groupe est également le premier fabricant de lait aromatisé. Les fabrications sont réparties sur 8 sites industriels produisant de 20 000 à 200 000 millions de litres par an.

Produits ultra-frais

Avec sa marque YOPLAIT, le groupe est plus particulièrement présent sur le segment des yaourts, fromages blancs et petits suisses sur 4 sites industriels. Les desserts sont plus minoritaires et sont fabriqués sur 2 sites industriels.

Fromages

Pour les deux-tiers des fabrications, il s'agit de pâtes molles, pour 80 % de formats camembert (Le Rustique) ou bries-coulommiers. Autres produits : Munster Lisbeth, Tourrée de l'Aubier...

Les autres fabrications sont essentiellement des **PPNC**, dont 60 % de raclette (marque RICHES-MONTS, marques distributeurs et 1ers prix).

Beurre

Pour les deux tiers, il s'agit de beurre et pour un tiers de butteroil et MGLA.

Les fabrications de beurre sont concentrées sur un seul site industriel (Gerzat en Auvergne).

Les fabrications de butteroil et MGLA sont concentrées sur le site de Montauban, appartenant à la filiale produits industriels.

Poudres et caséines

Les fabrications de poudres (poudres grasses uniquement) et de caséines, réalisées sur le site de Montauban, sont peu importantes au regard de la production nationale.

GROUPE LAITA

Le groupe LAITA est ici pris en compte dans une conception très large, regroupant les trois entités COOPAGRI (29-Landerneau), CANA (44-Ancenis) (elle-même associée à la CAVAL en 2002 pour donner naissance à TERRANA) et EVEN (29-Ploudaniel), auxquels viennent s'adjoindre l'UCLAB, la Laiterie Nouvelle de l'Arguenon et la Centrale Laitière de Penthièvre (22-Crehen), EPI BRETAGNE (22-Yffiniac), la Fromagerie de l'Iroise (29-Ploudaniel), l'Armoricaine laitière (22-Lanfains), la laiterie de Quintin (22-St Brandan) et LORCO (56-Pont Scorff).

La principale évolution depuis 1997 a consisté en 1999 à cesser la production de lait de consommation à Crehen (qui était dans l'Alliance Gervais-Nactalia), pour reconvertir le site dans la fabrication de fromages à pâte fraîche pour LNA, la Centrale Laitière de Penthièvre fabricant uniquement des produits industriels. Plus récemment, des investissements ont été réalisés pour accroître la production d'emmental par la Fromagerie de l'Iroise.

COLLECTE

1,3 milliard de litres, plaçant le groupe en 4^{ème} position avec 6 % de la collecte nationale.

Régions : Bretagne (75%), Pays de la Loire (25 %).

Principales coopératives ou sociétés de collecte : CANA, EVEN, COOPAGRI BRETAGNE, Laiterie Nouvelle de l'Arguenon, LORCO, Milquin, SILAV, l'Armoricaine laitière.

FABRICATIONS

2^{ème} producteur de poudres

3^{ème} producteur de beurre

10 sites industriels restant relativement diversifiés :

- CANA – ANCENIS (44) : pâtes molles, beurre et poudres
- UCLAB-LANDERNEAU (29) : beurre et poudres (de lait écrémé ou grasses, de babeurre et de lactosérum)
- EVEN-PLOUDANIEL-Fromagerie de l'Iroise (29) : emmental, lait frais, produits ultra-frais
- EVEN-PLOUDANIEL (22-PLANCOET) : beurre et pâtes molles
- LNA-CREHEN (22) : beurre et fromages à pâte fraîche
- L'Armoricaine Laitière – LANFAINS (22) : yaourts, crème fraîche et fromages de type italien
- MILQUIN-QUINTIN (22) : lait, crème et ultra-frais
- LORCO-PONT SCORFF (56) : pâtes molles, lait de consommation
- Centrale Laitière de Penthièvre – CREHEN (22) : poudres, caséines/caséinates
- EPI BRETAGNE – YFFINIAC (22) : poudres, crème conditionnée

Beurre

Le beurre est produit sur 4 sites (Landerneau, Ancenis, Crehen et Plancoët) (marque Paysan Breton).

Poudres

Le séchage est réalisé sur 4 sites : Landerneau, Yffiniac, Crehen et Ancenis, avec une forte proportion de poudre de lait écrémé (plus de 60 % des poudres de lait fabriquées par le groupe).

Caséines

Il s'agit essentiellement de caséinates fabriqués sur le seul site de Crehen.

Fromages

Trois types de fromages sont fabriqués. Les **pâtes molles** (plus de 40 % du total) sont fabriquées sur les sites de Pont Scorff, Plancoët et surtout Ancenis. Il s'agit essentiellement de camemberts, bries et coulommiers, commercialisés sous les marques Val d'Ancenis et Paysan Breton. L'**emmental** représente également plus de 40 % des fabrications fromagères du groupe et est fabriqué sur le seul site de Ploudaniel (marque Paysan Breton). Les **spécialités à pâte fraîche** (15 % des fabrications du groupe) sont essentiellement fabriquées à Crehen et commercialisées notamment sous la marque « Madame Loïk ».

Crème

Le groupe reste essentiellement positionné sur le segment de la crème fraîche à plus de 30 % MG. Les fabrications sont réparties sur trois sites : Lanfains, Quintin et Yffiniac (marque Paysan Breton).

Lait de consommation

Il s'agit quasi uniquement de lait UHT, fabriqué sur deux sites : Quintin et Pont Scorff.

GROUPE ENTREMONT

ENTREMONT est un des groupes ayant connu le plus de changements depuis 1997, avec la prise de participation majoritaire du groupe financier ALBERT FRERES en 1999 et le retrait de SANOFI-SYNTHELABO.

Puis vint la fusion avec les fromagers savoyards en 2000 et la laitière de Cornouaille. En 1998, la SILL a racheté à ENTREMONT la laiterie LEGALL, spécialisée dans les produits biologiques et qui détient des parts dans BIO d'ARMOR (avec EURIAL-POITOURAINE).

Avec le rachat des parts de SODIAAL dans FRANCHE COMTE SERUM en 2000, ENTREMONT prend le contrôle d'EUROSERUM. En adjoignant aux 4 sites repris ceux d'ENTREMONT, EUROSERUM est devenu un leader européen sur ce marché.

Au début de 2001, ENTREMONT et la CLE ont créé la Société Laitière de Brocéliande pour gérer une zone de collecte commune, détenue à 51 % par Entremont.

Enfin, en 2003, l'activité de transformation de la laiterie de Cornouaille (société fromagère de l'ouest à 22-Yffiniac) à partir de lait issu de Coopagri-Bretagne, a été arrêtée.

COLLECTE

1 milliard de litres, 5 % de la collecte nationale, en 5ème position (le volume de lait traité est plus proche de 1,4 milliard de litres)

Régions : Bretagne (86 %), Rhône-Alpes (8 %), Champagne-Ardenne (5 %), Franche-Comté (1 %).

Principales sociétés de collecte : Entremont, Compagnie Laitière de Brocéliande, Fromageries de St Urbain et des coopératives de Savoie et Haute Savoie.

FABRICATIONS

3ème producteur de fromages, mais leader pour l'emmental

2^{ème} producteur de poudre de lactosérum

4^{ème} producteur de poudres

Une vingtaine de sites industriels :

- EUROSERUM, société spécialisée dans le séchage (poudres de lait, de lactosérum et de babeurre) avec 7 sites industriels en France : Port sur Saône (70), St Martin Belle Roche (71), Bénestroff (57) et Rodez (12) et les 3 sites de séchage d'Entremont (29-Quimper, 56-Malestroit et 35-Montauban de Bretagne) intégrés à Eurosérum en 2001, ayant une capacité totale proche de 250 000 T/an.
- ENTREMONT : pour la fabrication d'emmental sur 4 sites essentiels qui regroupent presque 70 % des fabrications du groupe : Malestroit (56), Quimper (29), Montauban de Bretagne (35) et St Méen le grand (35). Les fabrications de fromages fondus à partir de fonte de fromages ont également lieu dans deux ateliers situés dans l'Ain et la Haute-Savoie.
- Fromageries de St Urbain qui réalisent plus de 20 % des fabrications d'emmental du groupe sur un seul site en Haute-Marne.
- Société Fromagère de l'Ouest avec un atelier de fabrications d'emmental et de PPNC située à Yffiniac (22), fermé en 2003.
- SFLC (Sté Fromagère du Lait Cru) avec 3 ateliers de fabrications de PPC (emmental Grand Cru) en Haute-Saône.

Fromages

L'**emmental** représente près de 80 % des fabrications fromagères du groupe, commercialisées sous les marques Entremont, Meule d'Or, MDD et premiers prix.

C'est également le 3^{ème} producteur de **fromages fondus**.

Poudres

Le groupe traite une part importante des poudres de lactosérum françaises avec un enjeu important pour la production fromagère de la région Franche-Comté.

ENTREMONT est associé avec UNICOPA dans FRANCE BEURRE pour la fabrication et la commercialisation de beurre. Il s'est en revanche retiré de COFRANLAIT pour le conditionnement et la commercialisation de poudre, devenu une filiale à 100 % d'UNICOPA.

GROUPE DANONE FRANCE

DANONE a essentiellement recentré ses activités mais peu de changements ont concerné le secteur laitier en France, si ce n'est la cession de Villecomtal au groupe 3A en 1999 (seulement pour une partie de la collecte et son activité lait de consommation) et de sa filiale italienne GALBANI au groupe britannique BC PARTNERS en 2002.

COLLECTE

830 millions de litres, 4 % de la collecte nationale, en 6ème position

Régions : Haute-Normandie (27 %), Nord-Pas-de-Calais (20 %), Midi-Pyrénées (19 %), Rhône-Alpes (18 %), Basse-Normandie (10 %) et Bourgogne (6 %).

Une seule société de collecte : Danone.

FABRICATIONS

1^{er} producteur de produits ultra-frais, leader sur chacun des trois segments yaourts, desserts lactés frais et fromages blancs/petits suisses.

Les fabrications sont rassemblées sur 7 sites industriels avec deux pôles d'activité :

- DANONE pour les fabrications de produits ultra-frais sur 6 sites industriels : Le Molay Littry (14), Villecomtal (32), St Just Chaleyssin (38), Bailleul (59), Neufchâtel-en-Bray (76) et Ferrières-en-Bray (76). Danone est le premier producteur de yaourts et autres laits fermentés (marques Danone, Bio, Recettes crémeuses, Actimel...), de desserts lactés (marques Charles Gervais, Danette ...), et de fromages blancs et petits suisses (marques Jockey, petits musclés...).
- BLEDINA pour le conditionnement de poudres infantiles et une petite production de lait UHT dans un atelier situé à Steenvoorde (59). Blédina est spécialisé dans la fabrication de laits infantiles en poudre et liquide, sous les marques Blédina, Blédilait et Gallia.

GROUPE EURIAL-POITOURAINE

La structure EURIAL-POITOURAINE (44-Nantes), finalisée en 1995 par la fusion d'EURIAL (UCAL, COLARENA et Laiterie de la Presqu'île) et de POITOURAINE, a depuis assez peu évolué.

Les investissements ont essentiellement concerné la production de fromages, avec la construction en 1998 d'une fromagerie à Dangé St Romain (86), pour les fabrications de pâtes molles au lait de vache et/ou de chèvre.

EURIAL-POITOURAINE a également dû revoir sa stratégie de commercialisation du lait de consommation suite au démantèlement de l'Alliance Gervais-Nactalia en 1997 (voir ci-dessus).

Son implication dans la production biologique via sa participation dans la Laiterie d'Armor en 1996 puis avec la création de BIO d'ARMOR en 1997 avec la collaboration de la laiterie Le Gall (Entremont puis SILL) jusqu'en 1999 s'est poursuivie depuis 2000 avec UNICOPA et LAITA. Depuis décembre 2003, ces deux partenaires se sont toutefois désengagés.

COLLECTE

710 millions de litres, 3 % de la collecte nationale, en 7ème position

Régions : Pays de la Loire (80 %), Poitou-Charentes (20 %).

Principales sociétés de collecte : COLARENA, UCAL, POITOURAINE

FABRICATIONS

Les deux sites de fabrication de lait UHT d'EURIAL-POITOURAINE, Campbon (44) et Dissay (86), sont rattachés à la Sté CEDILAC (groupe SODIAAL) depuis 1999 après la rupture de l'Alliance GERVAIS LAIT NACTALIA.

5 autres sites industriels : Herbignac (44) pour les poudres et les caséines, Belleville sur Vie (85) pour le beurre, les poudres les caséines et la crème fraîche, Luçon (85) pour les PPNC, Dangé-St-Romain (86) pour les pâtes molles et une petite unité à St Maixent (79) pour les pâtes molles.

Le groupe est fortement impliqué dans les fabrications de produits industriels, étant le 2ème producteur de caséines/caséinates, le 17ème producteur de poudres de lait, 12ème producteur de poudres de lactosérum et 8ème producteur de beurre.

Fromages

Il s'agit pour la plus grosse partie de fromages à pâte pressée non cuite. EURIAL-POITOURAINE est le 3ème producteur de type "Saint Paulin et assimilés" derrière BEL et LACTALIS et le 10ème producteur de "raclette".

Pâtes filées : 5ème producteur

Les fabrications de pâtes molles au lait de vache restent plus confidentielles, plaçant le groupe en 19ème position au niveau national.

Beurre

Le groupe est le 8^{ème} producteur de beurre avec un seul site de production (marque Grand Fermage). Il est fortement investi dans la production AOC Charentes-Poitou.

Crème

Le groupe est uniquement positionné sur le segment de la crème fraîche à plus de 30 % de MG, avec une petite production.

Poudres et caséines

C'est un acteur majeur dans la production de caséines/caséinates, avec une forte dépendance aux aides européennes.

UNICOPA (Branche Lait)

Sur la période étudiée, UNICOPA a moins investi dans le secteur laitier que dans ceux de l'alimentation du bétail ou de la volaille. Pourtant un désengagement important des fabrications de poudres a été opéré pour se tourner vers les fabrications de fromages, emmental et raclette. Ce mouvement devrait se poursuivre dans les années à venir avec la construction récente d'une usine d'emmental à Guingamp pour une capacité supplémentaire de 15 000 T/an.

COLLECTE

Un peu moins de 700 millions de litres, plaçant le groupe en 8^{ème} position avec 3 % de la collecte nationale.

Régions : Bretagne 100 %

Principales coopératives ou sociétés de collecte : UNICOPA collecte sur les départements des Côtes d'Armor et du Finistère et la Laiterie Moderne du TREGOR uniquement dans celui des Côtes d'Armor.

FABRICATIONS

6^{ème} producteur de fromages mais en 3^{ème} position pour l'emmental et en 2^{ème} pour la raclette.

Forte implication dans les produits industriels pour la matière protéique (caséines et poudres) mais également sur des produits différenciés : AOC, Label et produits biologiques (participation dans Bio d'Armor)

Désengagement important des fabrications de poudres de lait au profit de celles de fromages depuis 1997 et qui devrait encore s'accroître en 2003. Depuis 1997, La production d'emmental a augmenté de 50 % et celle de raclette a presque doublé. Dans le même temps, la production de poudres a diminué de plus de 35 % tant pour la poudre de lait écrémé que pour les poudres grasses.

5 sites industriels: 22-Guingamp notamment pour le séchage de lait entier et de plus en plus d'emmental, 22-Loudéac essentiellement pour la raclette, 29-Carhaix pour la production d'emmental et le séchage du lactosérum, 39-Courlaoux pour le Comté. La CICAB (56-Pontivy) avec une activité de séchage a été reprise par LACTALIS en 2003.

COFRANLAIT est une filiale d'UNICOPA pour le conditionnement et la commercialisation de poudre. UNICOPA est associé à ENTREMONT dans FRANCE BEURRE pour la fabrication et la commercialisation de beurre

NESTLÉ FRANCE

Très peu de restructurations ont été opérées en France depuis 1997, si ce n'est la cession de l'usine de Carbon Blanc (33) en 1998 avec notamment la marque Chambourcy. Fermée depuis, la marque Chambourcy est revenue dans le giron de NESTLÉ en 2003.

Après la cession de l'activité Mont Blanc, le groupe a également annoncé au second semestre 2003 la fermeture prochaine du site de Marconnelle (62).

COLLECTE

600 millions de litres, 3 % de la collecte nationale, en 9^{ème} position

Régions : Nord-Pas-de-Calais (28 %), Picardie (28 %), Basse-Normandie (17 %), Champagne-Ardenne (13 %), Rhône-Alpes (11 %) et Pays de la Loire (3 %).

La collecte est rattachée à chaque établissement de transformation, au nombre de 8.

FABRICATIONS

5^{ème} producteur de produits ultra-frais, 5^{ème} producteur de poudres, 1^{er} pour les poudres infantiles.

Les fabrications sont réalisées sur 8 sites industriels:

- 3 sites pour les poudres de lait : 62-Marconnelle, 08-Challerange et 02-Boué (avec une production de lait concentré sucré).
- 2 sites pour les yaourts et desserts lactés frais : 42-Andrezieux et 44-Vallet
- 1 site pour les fromages frais : 14-Lisieux
- 1 site pour les desserts longue conservation et le lait concentré non sucré : 50-Chef du Pont (cédé en cours d'année 2003)

Produits Ultra-frais

Pour plus de la moitié de la production il s'agit de yaourts dont Nestlé est le 5^{ème} producteur (marques Nestlé, Sveltesse, La Laitière, Yoco pour les yaourts à boire). Nestlé est le 3^{ème} producteur de desserts lactés frais (Flanby, Kremly...) et le premier de desserts longue conservation (Mont Blanc). Les fabrications de fromages blancs et petits suisses sont plus secondaires.

Laits concentrés

Nestlé domine largement les fabrications françaises tant pour le lait concentré sucré que pour le lait concentré non sucré, face à seulement deux autres fabricants : Célia pour le lait concentré non sucré et Régilait (UCLAB et SODIAAL) pour le lait concentré sucré.

Les fabrications de lait concentré sucré sont réalisées sur le site de Boué (02) et celles de lait concentré non sucré à Chef du Pont (50).

Poudres

Le groupe, plus connu pour ses fabrications de produits ultra-frais, est en fait très impliqué dans les fabrications de poudres, dont il est le 5^{ème} producteur français. Pour plus des deux-tiers, il s'agit de poudres grasses. Son implication dans cette production industrielle est à relativiser par la part très importante de poudres conditionnées (à plus forte valeur ajoutée que la poudre vrac). Nestlé est le premier "conditionneur" de poudres humaines devant Célia et Cofranlait, et également de poudres infantiles un peu devant Milupa et Danone.

GROUPE GLAC

Le GLAC (17-Surgères), union de coopératives (Charentes-Lait, USVAL, ULDS, Capribeur) a pris une dimension supérieure avec l'adhésion de LESCURE-BOUGON en 1995. Depuis, les investissements ont essentiellement porté sur la filière lait de chèvre, dans son usine de Bougon (79).

COLLECTE

590 millions de litres de lait de vache, 3 % de la collecte nationale, en 10^{ème} position

Régions : Poitou-Charentes (83 %) et Pays de la Loire (17 %).

Principales sociétés de collecte : LESCURE, CHARENTES-LAIT, CAPRIBEUR, USVAL

FABRICATIONS

Le groupe est fortement impliqué dans les fabrications de produits industriels, étant le 4^{ème} producteur de caséines/caséinates, le 4^{ème} producteur de poudres de lait écrémé, 10^{ème} producteur de poudres de lactosérum.

En terme de produits de grande consommation, le GLAC est impliqué dans la production de beurre (9^{ème} rang), dans la production de lait UHT (4^{ème} rang) et dans la production de fromages, essentiellement des pâtes molles.

9 sites de production concentrés sur 4 départements : 3 sites pour LESCURE (87-Les Fayes, 16-Claix et 86-St Saviol) pour la production de lait UHT et de brie essentiellement. Un site Capribeur (79-Lezay) spécialisé dans la production de camemberts. 2 sites pour USVAL, 85-Mareuil pour le lait UHT et 85-St Michel en l'Herm avec des fabrications diverses de fromages. 2 sites pour Charentes-Lait, 17-Surgères pour le beurre et les caséines et 17-Chadenac pour des pâtes molles. Enfin, un site spécialisé dans les poudres de lait, de lactosérum et de babeurre avec l'ULDS 79-Champdeniers.

Lait de consommation

Il s'agit essentiellement de lait UHT, traité sur trois sites (Lescure 87 et 16, et USVAL), vendue pour partie sous la marque le petit vendéen et Lescure.

Fromages

Il s'agit essentiellement de pâtes molles, formats camemberts et brie-coulommiers. Le Glac est le 5^{ème} fabricant de pâtes molles français. La production de PPNC reste marginale.

Beurre

Les fabrications sont concentrées sur deux sites de production.

Crème

Il s'agit de crème fraîche à plus de 30 % de MG.

Poudres et caséines

Avec Charentes-Lait, le GLAC est un acteur majeur de la production française de caséines présures. L'ULDS est spécialisée dans l'activité de séchage (babeurre, poudre de lait écrémé et lactosérum).

BEL

En France, BEL s'est recentré sur ses activités fromages fondus et pâtes pressées en cédant la production et la commercialisation de l'activité pâtes molles de la SAFR à LACTALIS en avril 2002, et en procédant à l'acquisition des sociétés du groupe néerlandais LEERDAMMER et de ses filiales européennes (France, Allemagne, Italie, Royaume-Uni, Belgique et République Tchèque), sans implantation industrielle en France.

Le groupe poursuit ainsi sa politique de marques très fortes, avec

- pour les fondus : Vache qui rit, Kiri, Apéricube, Sylphide
- pour les pâtes pressées : Leerdammer, Bonbel, Babybel, Port-Salut, Cousteron

COLLECTE

540 millions de litres, 3 % de la collecte nationale en 11^{ème} position

Régions : Pays de la Loire (56 %), Centre (18 %), Lorraine (14 %) et Bourgogne (12 %).

FABRICATIONS

Spécialiste du fromage fondu et des pâtes pressées non cuites dont il est le premier producteur français.

Les fabrications sont réalisées sur 8 sites industriels :

- 2 sites pour les poudres de lait et de lactosérum: 41-Vendôme et 53-Mayenne
- 2 sites pour les fondus: 39-Dole et 39-Lons le Saunier
- 4 sites essentiellement pour les pâtes pressées : 53-Evron, 53-Entrammes, 55-Dun sur Meuse et 72-Sablé