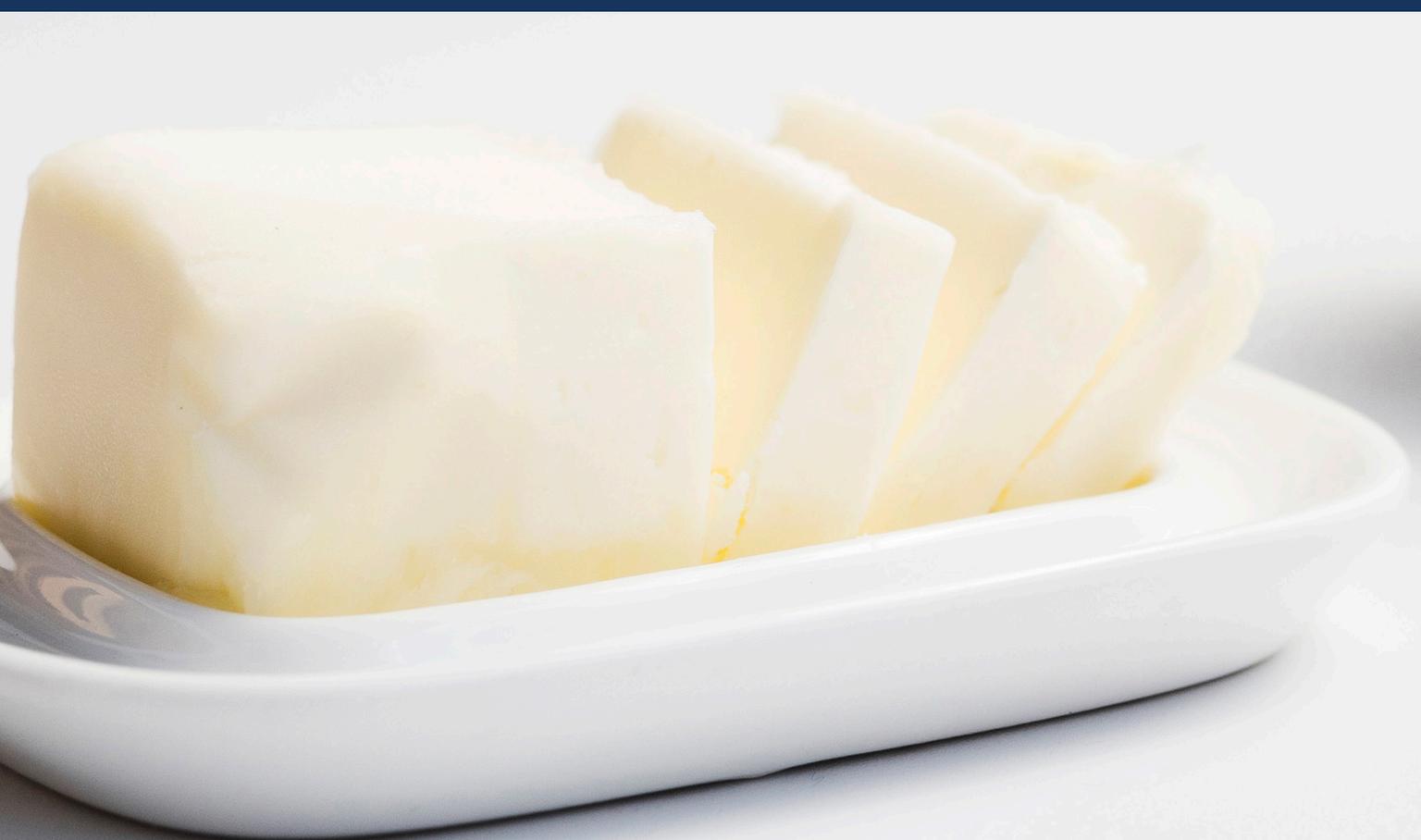


Les cahiers de l'ORAB

n°4 / Décembre 2019

La filière ▶ **BEURRE BIO**

Quels enjeux et opportunités
pour les acteurs bio des Hauts-de-France ?



PREAMBULE

En février 2018, après plus d'un an de co-construction, l'Etat et la Région, aux côtés des Agences de l'Eau et des Conseils Départementaux, de la Chambre régionale d'agriculture et des associations de développement de l'agriculture biologique que sont Bio en Hauts-de-France et A PRO BIO, se sont engagés en faveur de l'agriculture biologique en signant le Plan Bio régional 2017- 2021. Ce nouveau plan bio s'organise autour de 4 objectifs: le développement des surfaces agricoles, la structuration de filières équitables, la formation et enfin l'accompagnement de la consommation. L'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique (ORAB) est déployé dans ce cadre partenarial.

L'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique en Hauts-de-France vise à mesurer le développement de l'agriculture biologique en région et d'en analyser les enjeux socio-économiques afin de les partager avec l'ensemble des parties prenantes de la filière. Sont réalisées, une carte d'identité et plusieurs études prospectives: la carte d'identité permettant de dresser un état des lieux de la production, de la transformation et de la distribution biologique dans notre région, et des études qualitatives afin d'analyser des filières ou des secteurs en mutation ou développement.

Cette quatrième étude s'attache à l'évaluation de la filière beurre biologique en Hauts-de-France. Cette étude est réalisée en réponse à la crise du beurre de 2017, crise d'approvisionnement du beurre en France lors de l'automne 2017.

Cette crise a eu comme conséquence une pénurie de beurre auprès des transformateurs, ainsi que dans les rayons des hypermarchés, restés vides pendant plusieurs semaines. Tout au long de l'année 2018, le beurre s'est également fait plus rare sur les étals. Cette situation risque donc se renouveler.

Cette étude, à l'attention de l'ensemble des acteurs de la filière beurre bio régionale comme nationale, a pour ambition d'identifier les freins et les leviers au développement de la filière en région Hauts-de-France. L'étude et ses résultats ne concernent que le lait de vache.

Pour mener à bien cette étude, l'ensemble des acteurs régionaux de cette filière ont été interrogés : les anciens ,actuels et futurs producteurs de beurre biologique ainsi que les transformateurs utilisant du beurre biologique et les magasins bio spécialisés. De nombreuses recherches bibliographiques ont également été réalisées avec comme sources principales le CNIEL, France AgriMer et Kantar Worldpanel.

Un questionnaire a été diffusé après des transformateurs de beurre biologique et des magasins spécialisés pour permettre de mieux identifier leurs besoins et les freins qu'ils rencontrent pour leurs approvisionnements. Plusieurs entretiens ont également été menés auprès des différents acteurs de la filière en région.

Cette étude met en avant une filière très clairsemée, marquée par un nombre d'acteurs et des volumes de production très restreints, qui s'expliquent notamment par la difficile valorisation du co-produit de fabrication du beurre, fortement liée à une culture gastronomique atypique en région.

SOMMAIRE

I) LA FILIERE FRANCAISE DE TRANSFORMATION DU LAIT

1) ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE

2) CONJONCTURE ET EVOLUTION

3) FOCUS CONSOMMATION

II) LA TRANSFORMATION DU BEURRE

1) LES ETAPES DE LA TRANSFORMATION INDUSTRIELLE

2) LES CO-PRODUITS DE LA FABRICATION DU BEURRE

3) LA PRODUCTION DE BEURRE BIO EN FRANCE

III) LE CONTEXTE REGIONAL

1) LA FILIERE LAITIERE CONVENTIONELLE EN HAUTS-DE-FRANCE

1.1 LES CHIFFRES CLES DE LA FILIERE LAITIERE

1.2 ÉVOLUTION DE LA FILIERE LAITIERE

1.3 UNE VALORISATION ATYPIQUE DU LAIT PRODUIT

2) LA FILIERE LAITIERE BIO DES HAUTS-DE-FRANCE

2.1 LA PRODUCTION DU LAIT BIO

2.2 LA COLLECTE DU LAIT BIO

2.3 LA TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS BIO

3) LE BEURRE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

3.1 LA CONSOMMATION RÉGIONALE DE BEURRE BIO

3.2 LA PRODUCTION DE BEURRE BIO RÉGIONALE

3.3 LES TRANSFORMATEURS DE PRODUITS A BASE DE BEURRE BIOLOGIQUE

3.4 LA DISTRIBUTION DE BEURRE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

SYNTHÈSE DU CONTEXTE REGIONAL

IV) PERSPECTIVES ET PRÉCONISATIONS

I) LA FILIERE FRANCAISE DE TRANSFORMATION DU LAIT

1) ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE

La filière laitière est l'un des moteurs de l'économie française, avec un excédent commercial de 4 milliards d'euros en 2017. L'ensemble de l'industrie laitière représente un chiffre d'affaire de 29,8 milliards d'euros, 298 000 emplois directs sur le territoire et une collecte de 23.8 milliards de litres de lait de vache en 2018. Les exploitations laitières ont généré 9,7 milliards d'euros de chiffre d'affaire en 2018. La France est aujourd'hui le 2^{ème} producteur européen de lait après l'Allemagne.

Une diversité d'acteurs dans la filière laitière française

La collecte et la transformation du lait sont organisées entre coopératives et groupes privés. La collecte est réalisée à 54% par des coopératives et 46% par des groupes privés. A l'inverse la transformation est réalisée à 55% par des groupes privés et 45% par des coopératives.

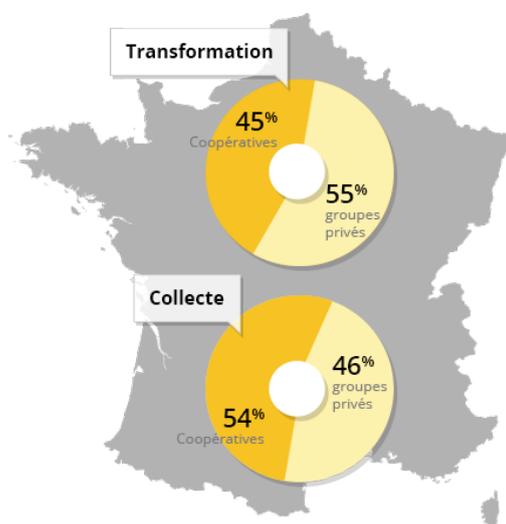
Pluriels par leur taille (PME ou groupes internationaux), par leurs types de productions, mais également par leurs statuts (entreprises, coopératives ou sociétés commerciales), les acteurs de la transformation de lait, au nombre de 762 en France, sont répartis sur l'ensemble des régions laitières. Ce système français diffère fortement de celui des Pays-Bas, du Danemark ou encore de la Nouvelle-Zélande, autres grands pays laitiers, qui ne comptent qu'une seule structure de transformation.

Source : Site de la Filière laitière Française

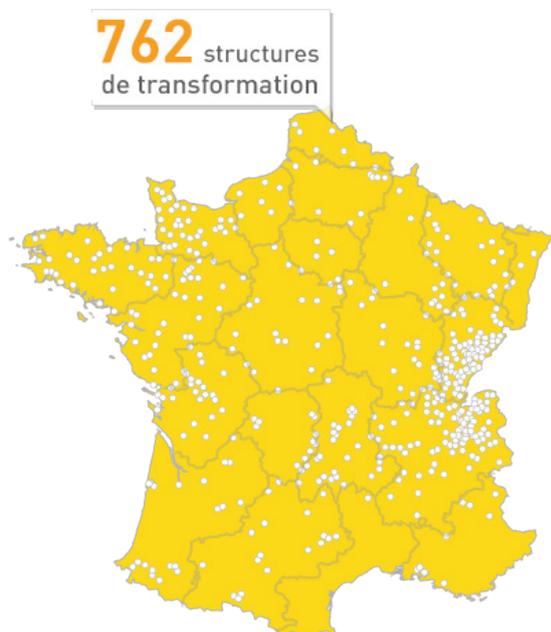
La filière laitière française compte 57 000 exploitations laitières réparties sur le territoire français. Le cheptel s'élève à :

- 3,6 millions de vaches
- 1,2 millions de brebis
- 850 000 chèvres

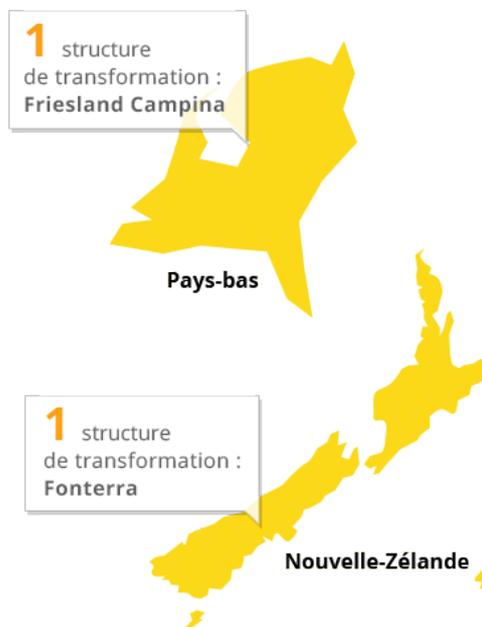
France :
Un modèle de transformation mixte



France :



Pays-bas, Nouvelle-Zélande :



Néanmoins, parmi cette diversité d'acteurs, la France compte 4 groupes parmi le top 20 mondial (en 2017) :



Le lait conventionnel

75% du lait collecté est transformé en produits de **grande consommation** (fromages, yaourts, crème ...)

25% du lait est transformé en **ingrédients pour l'industrie** (poudre de lactosérum, beurre concentré ...)

La majorité du lait conventionnel est transformée, le lait en France est à 75% utilisé pour la réalisation de produits laitiers transformés à l'attention du consommateur final (lait UHT*, yaourts, fromages, crèmes ...). Le reste est transformé en produits intermédiaires à destination du secteur alimentaire, de la pharmaceutique et de la chimie.

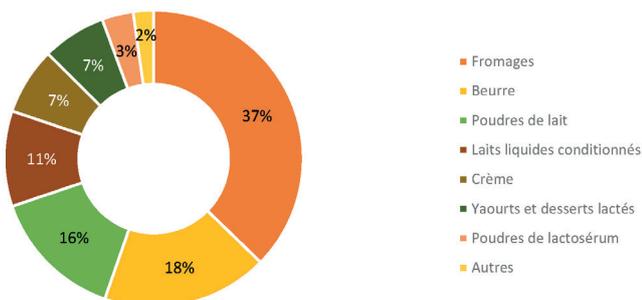
* Upérisation à Haute Température

Sources : CNIEL

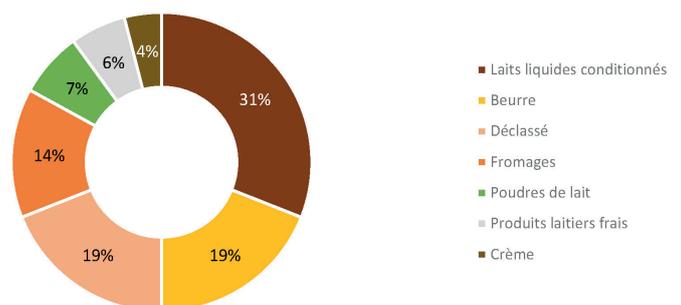
Sur 10 litres de lait collectés en France, 4 litres partiront à l'export transformés (sous une autre forme que du lait), ce qui représente 6,6 milliards d'euros. Sur ces exportations, 63% des produits sont destinés au marché européen : l'Italie par exemple est notre premier acheteur de beurre et l'Allemagne notre premier acheteur de fromages.

Des utilisations différentes entre lait conventionnel et lait bio

Devenir du lait en France (Source: CNIEL)



Le devenir du lait biologique en 2017 (Source: CNIEL)



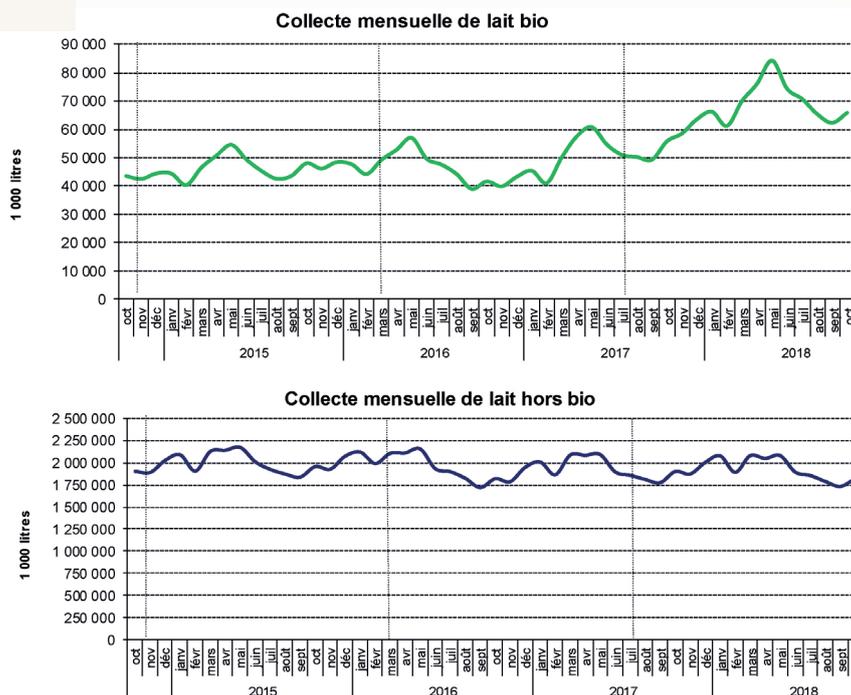
Le **marché biologique de produit laitiers**, quant à lui, représente 3.5% de la collecte de lait de vache française en 2019 (Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer – SSP), pourcentage en constante augmentation depuis le début des années 2000. En effet, la production globale de lait a globalement tendance à stagner depuis quelques années, tandis que la production de lait bio continue à croître. L'utilisation du lait bio n'est pas la même que pour le lait conventionnel, ce dernier étant en grande partie transformé en fromage (37.3%), beurre et matière grasse (18%), poudre de lait (16%) et lait conditionné (11%). Alors que le lait bio a pour première destination le lait conditionné (31%), puis le beurre et matière grasse (19%) tandis que seulement 14% est transformé en fromage.

Les nombreuses conversions en agriculture biologique entraînent une augmentation de la collecte de lait bio chaque année.

Le nombre de livreurs de lait de vache certifié biologique est ainsi passé de moins de 2 400 en septembre 2017 à plus de 3 350 en novembre 2018, ce qui représente une augmentation de 40 % des effectifs, dont l'essor de la collecte est la conséquence directe. En 2018, les volumes de lait de vache biologique collectés ont augmenté de 31,3 % (soit 199 millions de litres de plus qu'en 2017) pour atteindre le niveau record de 835,6 millions de litres environ. Si les hausses constatées jusqu'en juillet 2018 étaient très élevées (entre 33 et 50 % selon les mois par rapport à 2017), les écarts se sont progressivement réduits sur la seconde moitié de l'année.

Les prévisions réalisées par le CNIEL estimant à fin mai 2019 une collecte bio annuelle 12 mois à 935,3 millions de litres (enquête conversions 1^{er} semestre 2018, France AgriMer). Si cette estimation est atteinte cela correspondrait à une augmentation de 11,9% par rapport à la collecte de 2018.

Ces volumes supplémentaires de lait produit ont permis de développer les fabrications de l'ensemble des produits laitiers biologiques, produits de grande consommation en particulier. On note une forte augmentation des dessert lactés, de la crème conditionnée et du fromage de chèvre frais.



LIBELLÉ PRODUITS	EVOLUTION 2018/2019 (%)
Lait liquide conditionné de vache	13,04
Lait liquide conditionné de chèvre	S.
Lait liquide conditionné de brebis	S.
Yaourt et lait fermenté au lait de vache	8,86
Yaourt et lait fermenté au lait de chèvre	S.
Yaourt et lait fermenté au lait de brebis	-34,1
Dessert lacté frais	31,1
Crème conditionnée	27,23
BEURRE	8,37
Poudres de lait	-27,36
Fromages frais de vache	-3,65
Fromages frais de chèvre	19,85
Fromages frais de brebis	S.
Autres fromages de vaches	16,56
Autres fromages de chèvre	9,69
Autres fromages de brebis	-17,52
Fromages fondus (<i>tous laits</i>)	S.

Unités : 1000 litres ou tonnes

S. = données soumises au secret statistiques

Source : Enquête mensuelle laitière SSP/ France AgriMer

3) FOCUS CONSOMMATION

La France est le premier pays consommateur de beurre et de fromage au monde : 14% des dépenses alimentaires des Français concernent les produits laitiers (source : CNIEL)

Evolution des achats de produits laitiers par les ménages

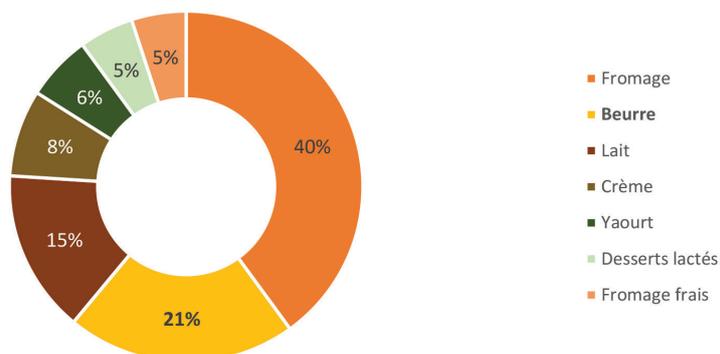
Cumul annuel 12 mois se terminant au mois de juin 2019	Volumes évol. % n-1	Prix (€/kg) moyenne	Prix évol. % n-1
Lait de consommation	-3,5	0,9	1,5
Ultra-frais*	-1,5	2,5	2
BEURRE	-1,4	7,9	11,3
Fromages	0,4	9,6	1,9
Crème	0,7	3,5	6

* Yaourts, fromage frais, crème fraîche, laits fermentés ...

Source : France AgriMer d'après le panel Kantar WorldPanel

Les achats pour la consommation à domicile affichent une stabilisation ou une décroissance : de -1.4% pour le beurre. Certains de ces produits laitiers ont par ailleurs été revalorisés en 2018-2019 : c'est le cas du beurre et de la crème, dont les prix au détail ont augmenté respectivement de 11.3% et 6%. Les prix du lait conditionné, fromage et ultra frais restent globalement stables avec une légère augmentation.

Répartition des achats des ménages en matière sèche* utile pour 2016 (source: France AgriMer d'après Kantar WorldPanel)



Lorsque l'on regarde la répartition des achats des ménages français, le fromage arrive en tête à 41%. Viennent ensuite le beurre avec 21% des achats puis le lait à hauteur de 15%.

Sources : Kantar World Panel

* Matière sèche = Matières grasses + protéines + lactose + vitamines

L'évolution des fabrications de produits de grandes consommation biologiques est à l'image de celle de la consommation conventionnelle. En effet, la demande des Français pour les produits biologiques ne montre pas de signe de ralentissement en 2018.

Ces produits se sont démocratisés : ils sont présents dans tous les circuits de commercialisation, y compris généralistes, et sur les tables de tous les ménages français. Ils répondent aux attentes des consommateurs en recherche de produits de qualité, sains pour eux et pour l'environnement.

II) LA TRANSFORMATION DU BEURRE

1) LES ETAPES DE LA TRANSFORMATION INDUSTRIELLE



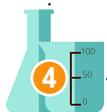
De la traite à la laiterie : le lait destiné à la fabrication est collecté dans des fermes laitières, puis transporté par camion-citerne isotherme à la laiterie. De nombreuses analyses sont réalisées avant et après la collecte.



L'écémage : le lait est alors séparé de la crème à l'aide d'une écèmeuse. La force centrifuge sépare ainsi la crème du reste du lait. C'est cette crème qui servira ensuite à la fabrication du beurre.



La pasteurisation : La pasteurisation consiste à chauffer la crème à 72°C pendant 15 secondes. Ce procédé a pour objectif d'éliminer les micro-organismes indésirables pour l'humain. Une fois cette étape réalisée, la crème peut subir les transformations nécessaires à la production du beurre.



Maturation : La crème obtenue est ensuite mise à maturation à 12°C pendant 10h. Il s'agit d'introduire des ferments lactiques dans la crème afin d'amener la crème à s'épaissir, s'acidifier et prendre du goût.

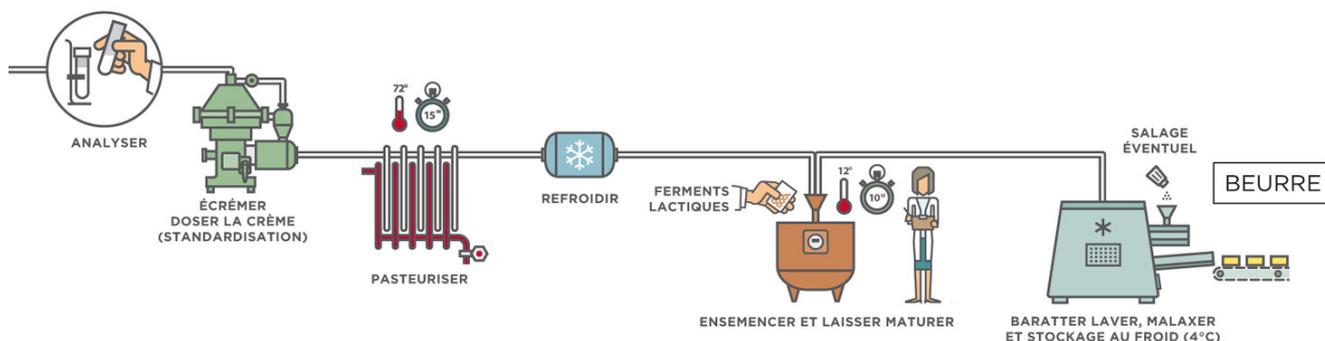


Barattage : Pour obtenir du beurre à partir de cette crème, cette dernière est battue fortement. Petit à petit se forment des petits grains jaunes baignant dans le petit lait, aussi appelé babeurre. Ce sont ces grains qui vont permettre de former le beurre : ils sont séparés du petit lait et lavés à l'eau pure pour enlever toute trace de babeurre.



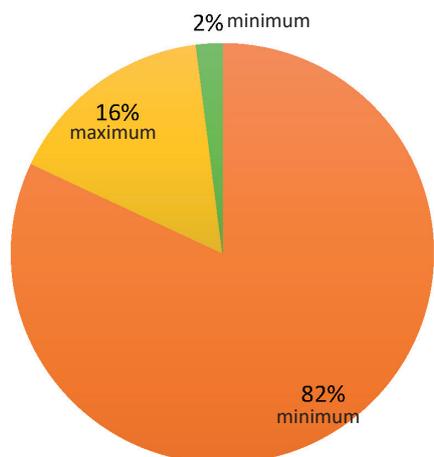
Malaxage : Le malaxage constitue l'étape finale de la fabrication du beurre. Après barattage, le beurre est malaxé, jusqu'à obtenir la texture lisse et homogène de nos briques de beurre de supermarchés et épiceries.

Ce procédé de fabrication du beurre reste inchangé depuis des milliers d'années. Les étapes de l'écémage et du malaxage sont simplement réalisées à la main dans le cadre d'une production artisanale traditionnelle. Aujourd'hui, les machines permettent de produire de plus grosses quantités tout en respectant le même procédé. Ce processus ne diffère pas entre un beurre bio et un beurre conventionnel.



Source : <https://www.produits-laitiers.com/le-circuit-de-fabrication-du-beurre/>

Composition du beurre



- de matière grasse butyrique
- d'eau
- de matière sèche non grasse

Le beurre contient 80-82% de matière grasse butyrique, 16% d'eau maximum et 2% de matière sèche non grasse au minimum. Cette teneur est indépendante du type de beurre. (Source : CNIEL). Selon les saisons et donc l'alimentation des vaches, la saveur, la couleur et aussi la composition des beurres crus changent lorsque le lait provient de vaches élevées en plein air. (Source : Bio linéaire n°86)

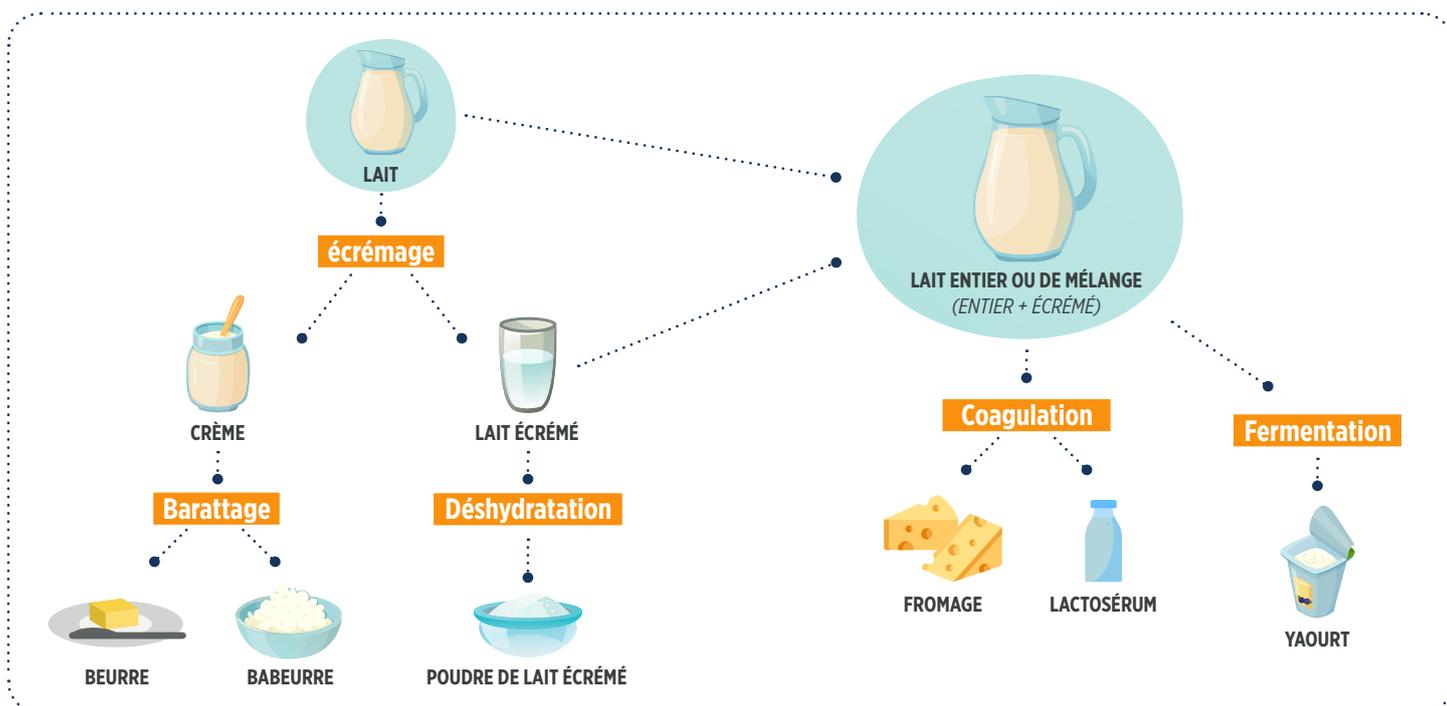
Il existe de nombreux types de beurre en fonction de leur processus de fabrication, aux utilisations différentes. Le beurre le plus utilisé dans les industries est ainsi le beurre **cru ou beurre de crème crue**, obtenu exclusivement à partir de crème n'ayant pas subi de traitement d'assainissement, mis à part la réfrigération du lait après la traite dans des tanks à lait à 4°C, en vue de sa conservation.

Pour la fabrication d'1kg de beurre, 22 à 28 litres de lait sont nécessaires en fonction du taux de matière grasse du lait. Celui-ci dépend de la saison, de l'alimentation des vaches et de leur race.

2) LES CO-PRODUITS DE LA FABRICATION DU BEURRE

Dans le processus de fabrication du beurre, lors de l'écémage il y a fabrication de deux co-produits : le lait écrémé et le babeurre. Pour valoriser ce lait aujourd'hui les industriels utilisent deux méthodes :

- La déshydratation de ce lait écrémé dans le but de fabriquer de la poudre de lait écrémé qui sera par la suite utilisée dans la fabrication d'autres aliments (produits allégés ou certains fromages comme la mimolette ou la cancoillotte).
- Le babeurre quant à lui est un liquide blanc issu de la fabrication du beurre. Il peut être utilisé déshydraté dans la fabrication de nombreux aliments transformés (boulangerie, pâtisserie, fromagerie ...), pour l'alimentation du bétail, ou valorisé dans le secteur de la nutrition - santé.

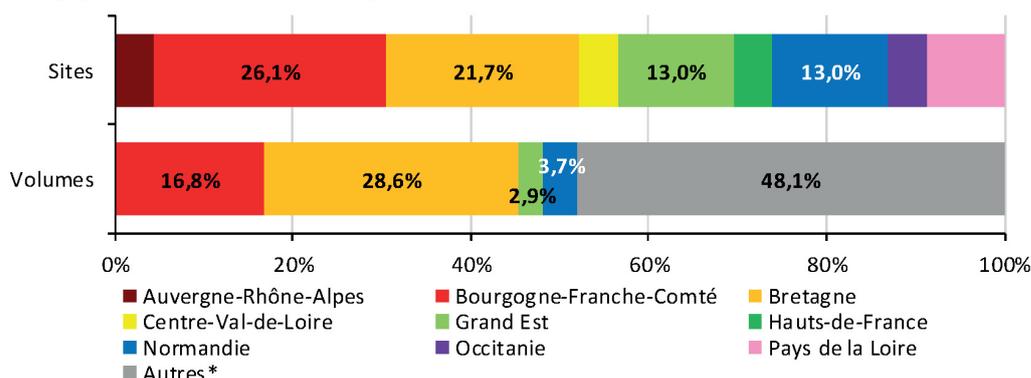


3) LA PRODUCTION DE BEURRE BIO EN FRANCE

Une production de beurre biologique française concentrée

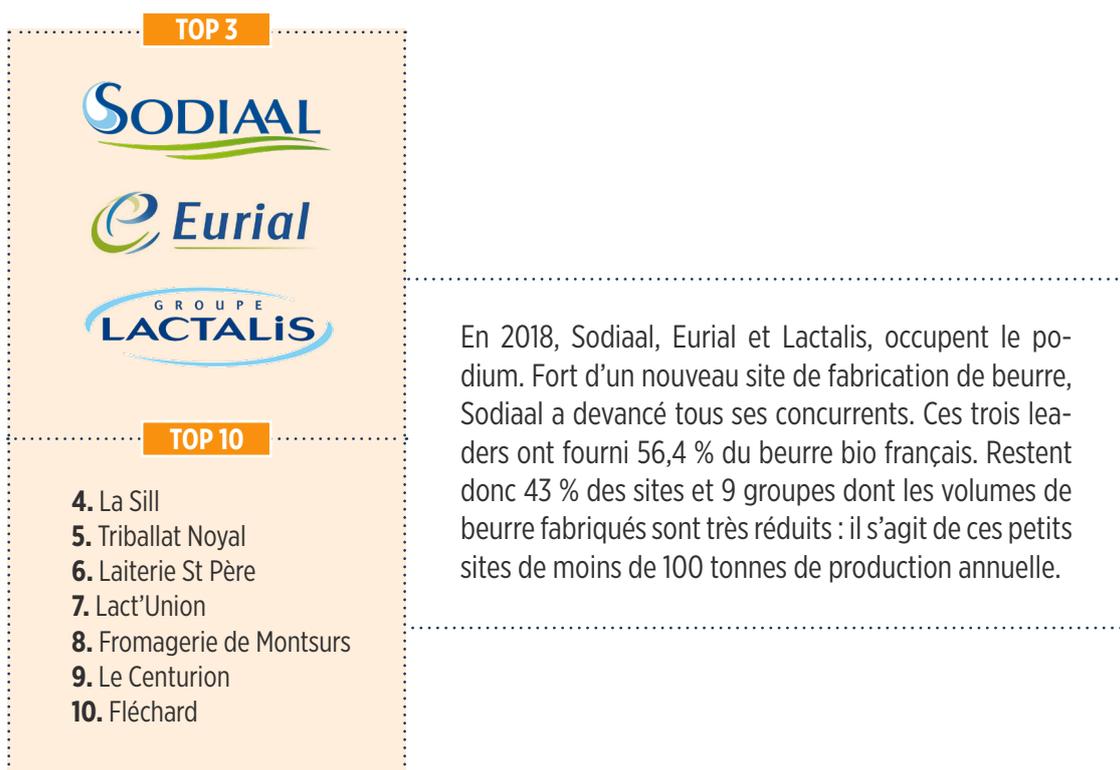
La production de beurre biologique a quasiment atteint 14 milliers de tonnes en 2018 en France, ce qui représente quasiment 30% du beurre produit en France (conventionnel et bio). Elle est assurée par 21 sites en France. Les régions de moins de 3 sites sont en secret statistique pour les volumes : Auvergne-Rhône Alpes, Grand Est et Hauts -de-France.

Figure 22 : Répartition par région des sites industriels fabriquant de la crème conditionnée biologique et des volumes fabriqués en 2018



Deux régions fournissent 78 % du beurre biologique français et regroupent environ 48 % des sites industriels : la Bretagne et les Pays de la Loire. La production de beurre bio est donc relativement concentrée sur le Grand Ouest. Des sites sont implantés toutefois dans d'autres régions, comme en Bourgogne-Franche-Comté, mais leur production est marginale. La Normandie, 1ère région pour la fabrication de beurre (y compris conventionnel), est bien moins présente sur le beurre bio.

En 2018 sont également apparus quatre nouveaux sites produisant annuellement plus de 1 000 tonnes de beurre bio, ce qui représente un doublement du nombre de sites en quatre ans dans cette catégorie. Ces « grands » sites produisent la quasi-totalité du beurre biologique français, près de 97 %. Le maillon aval du beurre bio est donc caractérisé en 2018 par, d'un côté, des sites produisant plus de 1 000 tonnes et, de l'autre, des sites fabriquant moins de 100 tonnes.



III) LE CONTEXTE REGIONAL

1) LA FILIERE LAITIERE CONVENTIONNELLE EN HAUTS-DE-FRANCE

1.1 LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

- 5^{ème} région française productrice de lait
- 4 890 exploitations en 2017 : soit 8,6 % des exploitations laitières nationales / 9 % des exploitations de la région produisent du lait
- Environ 299 500 vaches laitières : soit 8,3 % du cheptel national
- 2,3 milliards de litres collectés en 2018 : soit 9,6 % de la production nationale
- La région Hauts-de-France a des exploitations productives : elles ont sensiblement la même taille que la moyenne nationale (61 vaches par exploitation contre 63 au niveau national) mais une production plus importante (468 milliers de litre de lait par exploitation en région contre 418 milliers de litres par exploitations au niveau national)
- Un prix du lait moyen à la production inférieur à la moyenne nationale : 324 € pour 1000 litres dans les Hauts-de-France contre 338 € pour 1000 litres à l'échelle nationale

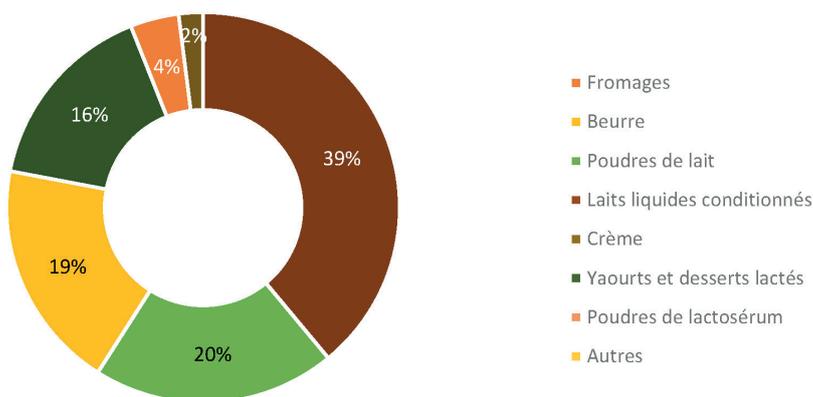
1.2 ÉVOLUTION DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

Depuis les années 1990, le nombre d'exploitations régionales livrant du lait est en recul de 71 % alors que les volumes sont globalement stables : c'est donc la production par exploitation qui a fortement augmenté (468 milliers de litres par exploitation en moyenne en 2018 contre environ 130 milliers de litres par exploitations au début des années 1990).

La balance commerciale régionale est de plus en plus déficitaire pour les produits laitiers (- 188 M€ pour les Hauts-de-France en 2018) alors que la balance commerciale nationale est largement excédentaire pour ces produits. Cela peut être expliqué par la typicité de la région à produire majoritairement du lait en bouteille et non des produits à plus forte valeur ajoutée.

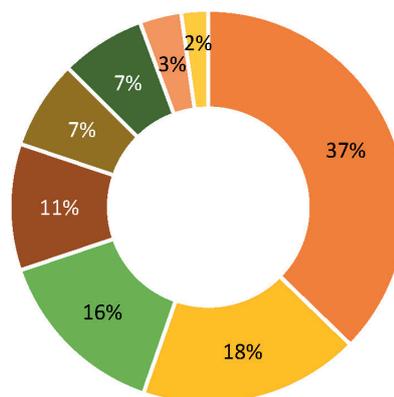
1.3 UNE VALORISATION ATYPIQUE DU LAIT PRODUIT

Devenir du lait en Hauts-de-France (Source : France Agrimer 2015)



En équivalents M.S.U. (Matière Sèche Utile)

Devenir du lait en France (Source: CNIEL)

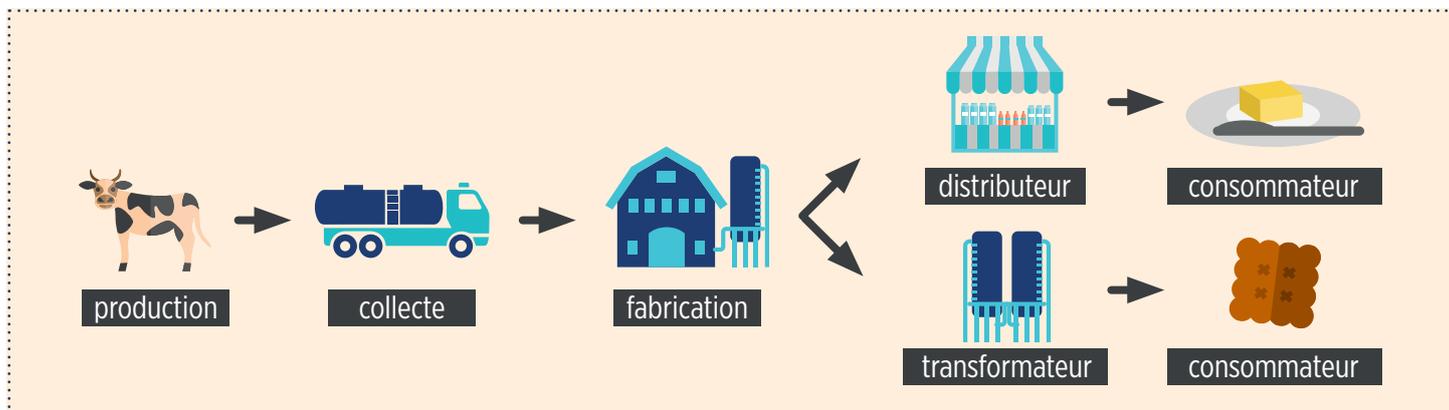


La région se distingue par une répartition atypique des fabrications à partir du lait collecté, en effet les laits liquides et yaourts y représentent 55 % des volumes de laits valorisés, contre 18 % au plan national.

Au contraire, la fabrication de fromage, qui utilise plus du tiers du lait français, ne correspond en région qu'à une très faible proportion (4 %) de la collecte laitière. Pour ce qui est de la production de beurre en Hauts-de-France, elle correspond quasiment au même pourcentage que celui de la production française.

2) LA FILIERE LAITIERE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

2.1 LA PRODUCTION DU LAIT BIO

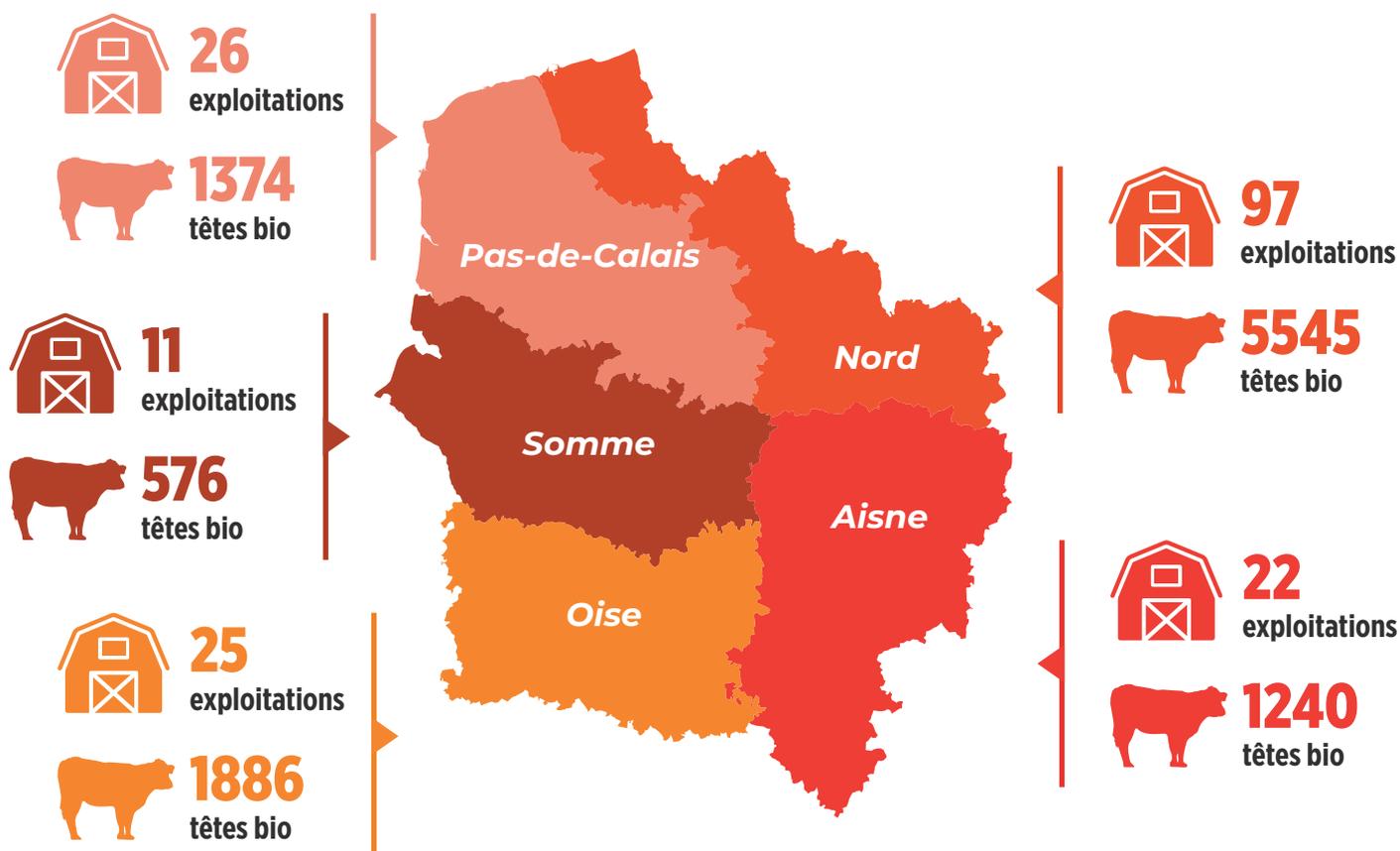


Les exploitations

La filière laitière en Hauts-de-France compte 181 exploitations dont la production laitière est l'activité principale inscrits dans la démarche de l'agriculture biologique. La conversion d'exploitation en Hauts-de-France a augmenté en 2018 de 12% par rapport à l'année 2017. Le département du Nord représente 1/3 de la totalité des exploitations certifiées en Hauts-de-France (source Agence Bio 2019).

Le cheptel

En 2018, on observe une augmentation de 9% de la certification de vaches laitières en Hauts-de-France. Le Nord représente à lui seul près de la moitié du cheptel laitier bio en Hauts-de-France.



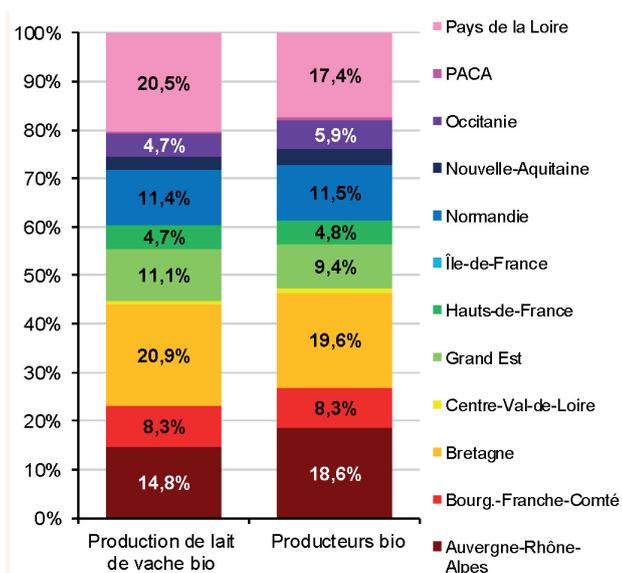
2.2 LA COLLECTE DU LAIT BIO

Un poids modeste des Hauts-de-France dans la collecte française de lait bio

Le volume de lait bio collecté est de **50,5 millions de litres en région Hauts-de-France** (source ORAB juin 2019). A court-terme, le **besoin de nouveaux volumes** de lait collectés en région reste croissant et est estimé à plus de 30 millions de litres (Etude Bio en Hauts-de-France sur la filière lait bio / 14.03.19).

En 2018, les Hauts-de-France comptent pour 6 % de la collecte totale de lait bio en France (contre 10 % pour le lait conventionnel). Les Hauts-de-France apparaissent en retard par rapport à des régions comme les Pays de Loire, la Bretagne ou l'Auvergne Rhône Alpes, qui totalisent à elle 3 plus de la moitié du lait de vache biologique produit en France.

(source FranceAgriMer/SSP : N°53 / Septembre 2019).

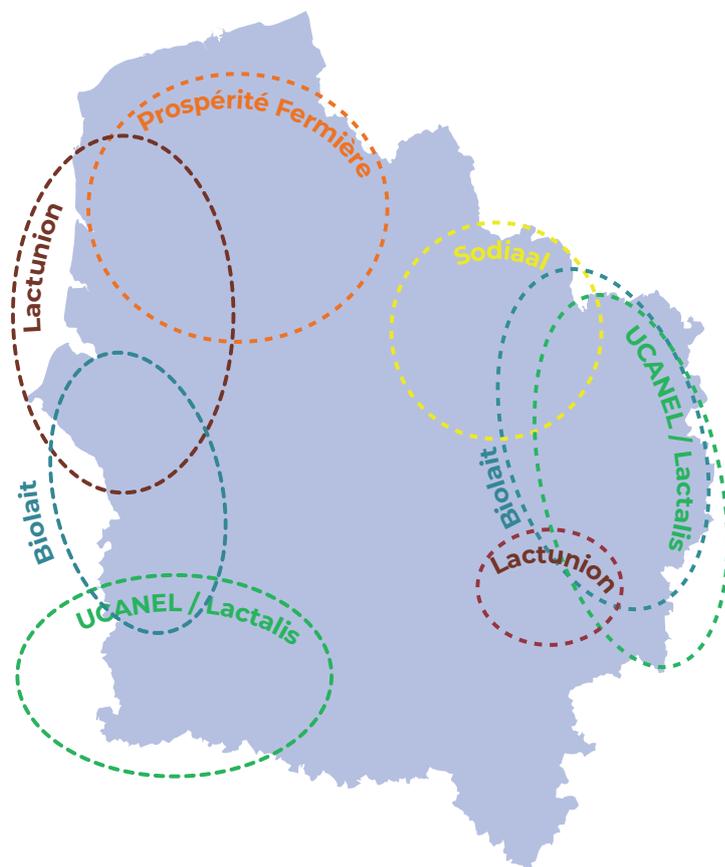


Source : FranceAgriMer d'après EML FranceAgriMer - SSP

Trois régions fournissent plus de la moitié du lait de vaches biologique : Pays de Loire, Bretagne, Auvergne Rhône Alpes.

Aujourd'hui la quasi-totalité du territoire des Hauts -de-France est couverte par des zones de collecte (source : Bio Haut de France, 2019).

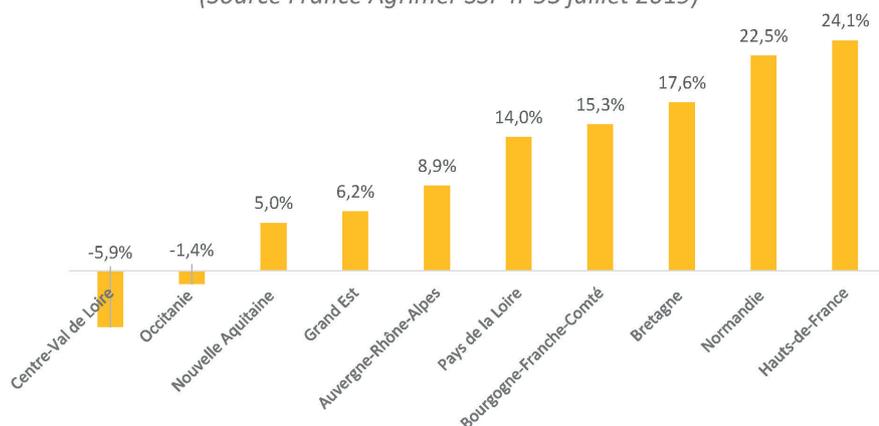
Les principales laiteries implantées dans le territoire collectent du lait biologique.



Mais une croissance dynamique pour la région

Evolution de la collecte de lait bio en France (juil 2018/juil 2019)

(Source France Agrimer SSP n°53 juillet 2019)



En Juillet 2019 la collecte de lait bio en Hauts-de-France a connu une augmentation de 24,1 % par rapport au mois de Juillet 2018 dans la région des Hauts-de-France.

Sur cette période, la région Hauts-de-France connaît l'augmentation de collecte de lait bio la plus importante en France, devant la Normandie.

Une rémunération du lait proche de la moyenne française

RÉGION	CUMUL 2019 (€/HL)
Bourgogne Franche Comté	514,29
Grand Est	445,70
Occitanie	441,21
Auvergne Rhône Alpes	439,96
HAUTS-DE-FRANCE	438,43
Centre Val de Loire	437,44
Pays de la Loire	431,17
Bretagne	429,34
Normandie	428,10
Nouvelle Aquitaine	424,96
Ile de France	NC
Provence Alpes Côte d'Azur	NC
FRANCE	440,66

Au niveau de la rémunération du lait bio, la région Hauts-de-France se situe en 5^{ème} position derrière la Bourgogne-Franche-Comté qui arrive en tête de liste avec une différence de 75,86€ l'hectolitre.

Tableau 2 Prix du lait bio en fonction des régions (France Agrimer n°53, 2019)

2.3 LA TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS BIO

L'industrie laitière du bassin Hauts-de-France réunit 13 transformateurs et 3 conditionneurs bio (source étude transformations A PRO BIO, 2019). La majorité des transformateurs bio se situent dans les Départements du Nord et de l'Oise. Sur les 3 conditionneurs de la région, 2 conditionnent du beurre et 1 du fromage.



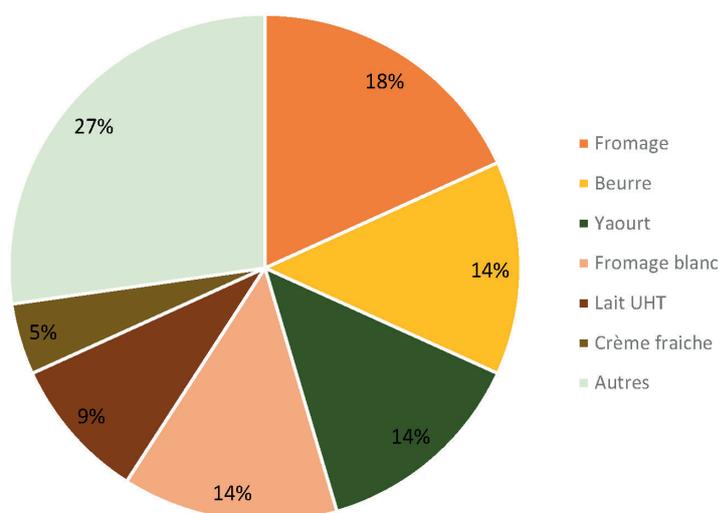
Le lait UHT ne représente que 9% de l'activité des structures de la filière laitière bio des Hauts-de-France. Le lait bio est souvent collecté en Hauts-de-France mais transformé ou conditionné en dehors de la région dans d'autres usines du même groupe que celui du collecteur.

La moitié des produits fabriqués sont le fromage, le fromage blanc et les desserts lactés.

Le beurre est fabriqué en Hauts-de-France par 3 types d'acteurs :

- Quelques fermes laitières qui transforment sur place
- 1 collecteur ayant un outil de fabrication sur site
- 1 transformateur (TPE)

Répartition des activités des transformateurs bio en Hauts-de-France (source A PRO BIO 2019)

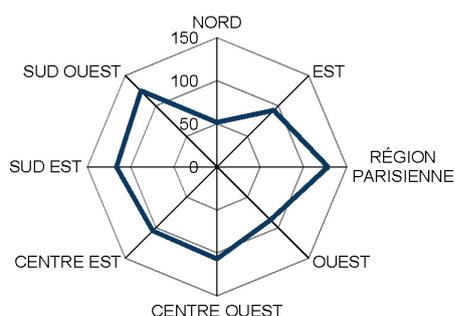


Méthodologie : Un questionnaire a été envoyé aux transformateurs de lait biologique identifiés dans la région Hauts-de-France pour identifier les produits fabriqués à partir de cette matière première.

3) LA FILIERE BEURRE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

3.1 LA CONSOMMATION RÉGIONALE DE BEURRE BIO

BEURRE BIOLOGIQUE :
INDICE VOLUME PAR RÉGION (2018)



FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

La consommation de beurre bio dans le Nord de la France apparaît bien inférieure à celle des autres régions de France. Cet écart s'explique principalement par des habitudes culinaires et gastronomiques fondées sur une forte utilisation de matières grasses végétales (margarine) ou issues de graisses animales. De par son prix plus élevé également, le beurre n'est ainsi généralement pas considéré comme un aliment de base par les habitants des Hauts-de-France, contrairement à d'autres régions françaises.

3.2 LA PRODUCTION DE BEURRE BIO RÉGIONALE

Méthodologie : Les fabricants de beurre bio en région ont été contactés afin de préciser les contraintes auxquelles ils sont exposés dans leur métier.

Structures contactées :

- 1 conditionneur de beurre
- 2 coopératives ayant un atelier de transformation beurre bio en HdF ou hors HdF
- 1 TPE fabricant de beurre bio
- 3 fermes productrices de beurre bio en région Hauts-de-France
- 1 ferme mettant fin à sa fabrication de beurre bio
- 1 ferme démarrant une fabrication de beurre bio

Répartition des principaux fabricants de beurre biologique identifiés en Hauts-de-France :



Les freins à la fabrication de beurre bio en Hauts-de-France

- La conjoncture :

En 2016, à cause de la surproduction, les prix étaient tombés si bas que certains éleveurs ont envoyé leurs vaches à l'abattoir. Il y a eu également un fourrage de mauvaise qualité, qui ne permettait plus de les nourrir. Ici nous rentrons en concurrence avec les pays limitrophes qui font pâturer leurs troupeaux : Belgique, Irlande, Pays-Bas.

- La valorisation des co-produits :

Le lait écrémé ne pouvant être valorisé que de deux manières (poudre de lait ou ajout de lait entier pour la création de lait demi-écrémé), il est plus intéressant pour les fermes laitières avec un atelier de transformation de travailler d'autres produits que le beurre, comme le yaourt par exemple. De plus, les coopératives valorisent peu le lait écrémé que leur vendent les producteurs. Certaines fermes tentent toutefois de valoriser le lait écrémé en d'autres produits comme des yaourts ou des fromages.

Les laiteries valorisent ce lait écrémé en poudre de lait mais le prix de cette dernière est trop bas par rapport aux coûts de production qu'elle génère. Le prix bas de la poudre de lait est dû à sa production excédentaire. Car pour stabiliser le marché, la Commission Européenne a stocké 380 000 tonnes de poudre de lait conventionnel entre 2015 et 2016. Aujourd'hui ces stocks sont remis sur le marché petit à petit chaque année ce qui provoque une production en fort excédant et donc un prix bas. Les derniers stocks ont été vendus à l'été 2019. On n'a jamais connu un écart aussi important entre les prix du beurre et de la poudre de lait.

- La quantité de lait nécessaire à la fabrication du beurre :

La plupart des acteurs font le choix de garder leur matière première (le lait) pour la fabrication d'autres produits. En effet, le beurre est le produit laitier qui nécessite le plus de litres de lait à la fabrication (22 litres pour 1kg de beurre). C'est également le processus de transformation qui génère le plus de co-produits (lait écrémé et babeurre).

Produits laitiers	Nombre de litres de lait entier	Coproduits
1 kg de beurre	22 litres	Lait écrémé, babeurre
1 kg d'emmental	12 litres	Lactosérum
1 kg de crème	12 litres	Lait écrémé
1 litre de yaourt entier	1 litre	
4 camemberts de 250 g (soit 1 kg)	8 litres	Lactosérum
1 kg de lait en poudre	8,5 litres	
1 kg de lait écrémé en poudre	10,6 litres	Crème

Source : coop de France

- Coût de revient élevé :

De plus, le coût de revient d'un kilo de beurre est supérieur à celui des autres produits laitiers transformés (yaourts, crème), **la main d'œuvre** étant importante dans son processus de fabrication. L'investissement matériel est lui aussi important avec la barate et un lave-vaisselle professionnel.

Le prix de vente du beurre bio est de moins en moins accessible aux consommateurs. Les circuits de distribution ne souhaitent plus référencer de beurre bio 'artisansaux' en raison de leur prix d'achat. Certains fabricants de beurre artisansaux continuent cependant à valoriser leur beurre bio en bloc de 5kg auprès de certains artisans et de la restauration.

- La concurrence du végétal :

Le dernier frein rencontré par les fabricants de beurre bio est la concurrence des huiles végétales auprès des transformateurs. Celles-ci sont de plus en plus variées et permettent de mieux répondre aux attentes des transformateurs. Elles représentent donc une concurrence par leur diversité mais également de par leur temps de conservation plus long et une meilleure facilité de stockage.

3.3 LES TRANSFORMATEURS DE PRODUITS A BASE DE BEURRE BIOLOGIQUE

Méthodologie :

Questionnaire envoyé auprès de 21 transformateurs bio identifiés comme potentiels utilisateurs de beurre dans les recettes de leurs produits sur la région Hauts-de-France, complété d'entretiens :

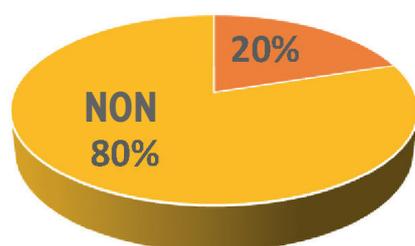
*71% de taux de réponse

*68% n'utilisent pas de beurre bio

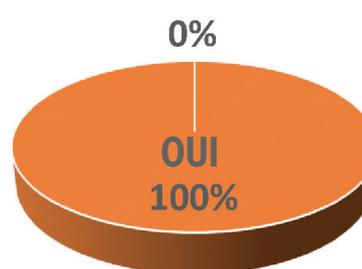
*32% utilisent du beurre bio

Pour les transformateurs recourant au beurre biologique, le frein principal réside dans les difficultés d'approvisionnement, et plus particulièrement pour les origines régionales comme nationale.

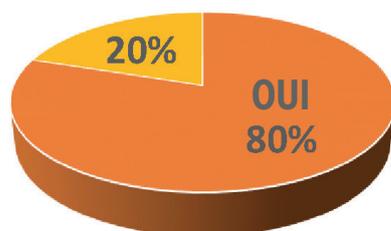
Rencontrez-vous des problèmes d'approvisionnement en origine hors-France ?



Rencontrez-vous des problèmes d'approvisionnement en origine nationale ?



Rencontrez-vous des problèmes d'approvisionnement en origine régionale ?



De ce déséquilibre entre l'offre et la demande résulte une hausse du prix du beurre.

3.4 LA DISTRIBUTION DE BEURRE BIOLOGIQUE EN HAUTS-DE-FRANCE

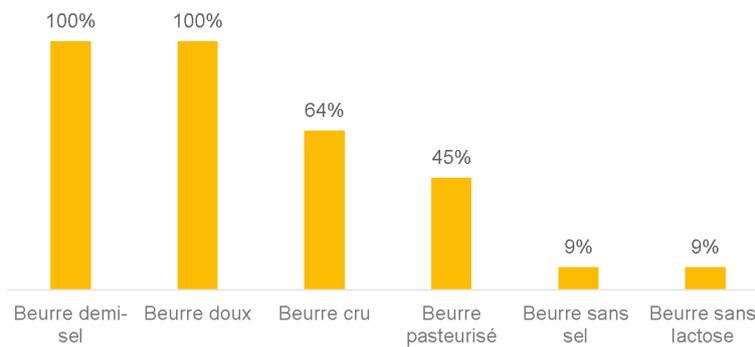
Méthodologie : Questionnaire envoyé à 168 magasins bio spécialisés des Hauts-de-France.

Taux de réponse: 10%

100% des répondants proposent à leurs clients des références de beurre biologique. En moyenne ils proposent 6,6 références différentes de beurre biologique, allant de 2 à 10 références pour certains magasins.

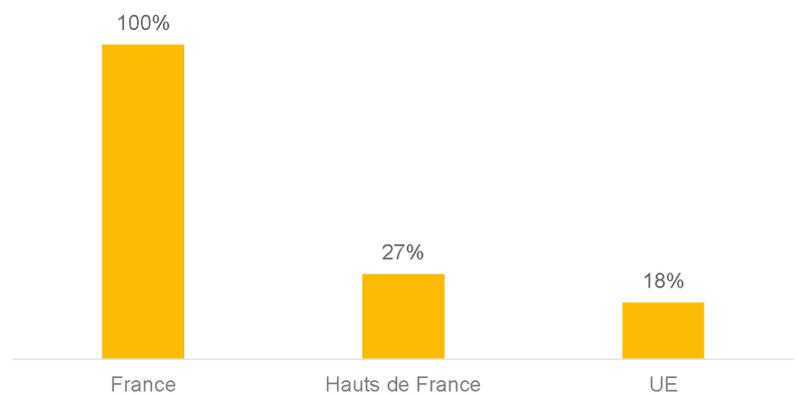
La totalité de ces distributeurs proposent au moins du beurre demi-sel et du beurre doux, certains d'entre eux proposent d'autres beurres comme du beurre cru, pasteurisé ou encore sans sel et sans lactose. Le prix moyen des beurres vendus est de **13,46€/kg**.

Quels types de beurre vendez-vous ?

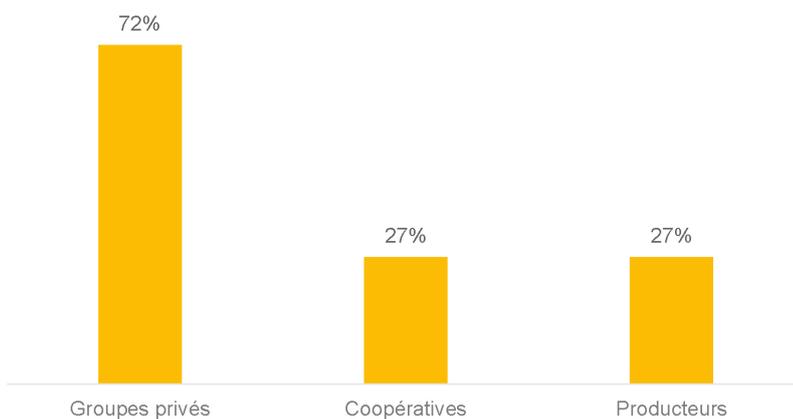


Quelles sont les origines de vos beurres ?

Tous les distributeurs proposent au moins une référence de beurre avec comme origine France, 30% d'entre eux proposent du beurre d'origine régionale (Hauts-de-France) et 20% proposent des beurres d'origine Union Européenne.



Qui sont vos fournisseurs ?

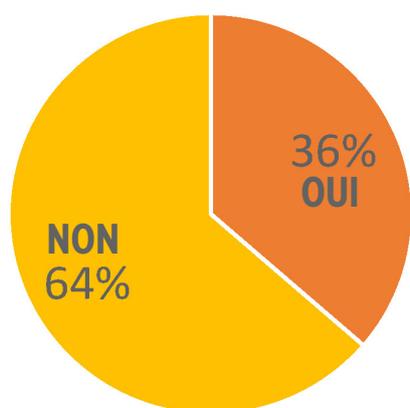


L'approvisionnement en beurre des distributeurs de la région semble provenir en grande partie des groupes privés. Une partie des distributeurs passe par les plateformes logistiques de leur groupe pour les magasins à enseigne nationale. Certains d'entre eux passe par des coopératives ou s'approvisionnent directement auprès des producteurs. Les producteurs privilégient la vente directe qui leur permet de capter une plus grande partie de la valeur.

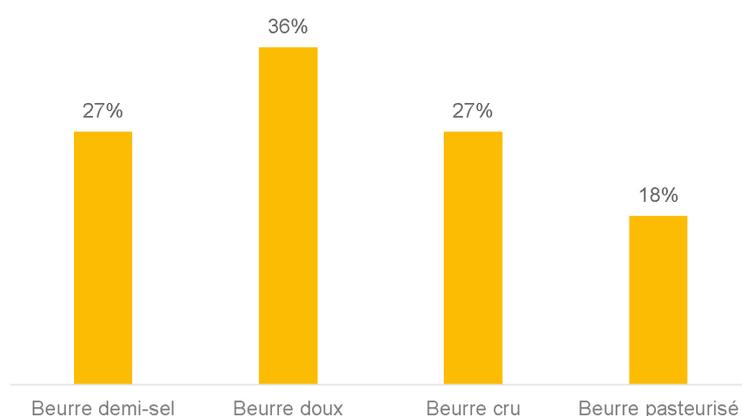
Malgré un approvisionnement auprès de groupes privés ou de plateforme logistique de groupements, 36% des distributeurs ont répondu rencontrer des difficultés à s'approvisionner en beurre biologique (indépendamment de la provenance du beurre). Les difficultés exprimées sont les suivantes :

- Rupture ponctuelle en fin d'année
- Problèmes de disponibilité
- Problèmes d'approvisionnement avec des pénuries chaque année
- Arrêt de production de beurre fermier au lait cru de la part de leur producteur

Rencontrez-vous des difficultés à vous fournir en beurre bio ?



Quel type de beurre souhaiteriez-vous ?



Parmi les 4 distributeurs rencontrant des problèmes d'approvisionnement, tous souhaiteraient pouvoir référencer du beurre bio régional dans leur magasin. Les besoins seraient sur tous les beurres cités précédemment : beurre doux, demi-sel, cru et pasteurisé avec comme origine du lait Hauts-de-France. Le prix moyen attendu par les fournisseurs serait de **8,6 €/kg**.

Enfin, la totalité des distributeurs se disent intéressés par la création d'une filière beurre bio en Hauts-de-France. Proposer des produits locaux (régionaux) leur semble en effet un argument de vente efficace, et cela encore plus dans le secteur bio. Certains distributeurs allant même jusqu'à suggérer la création d'un label bio régional pour le beurre comme pour d'autres produits régionaux emblématiques.

SYNTHÈSE du contexte régional



FORCES

Augmentation du cheptel en lait bio en Hauts-de-France



FAIBLESSES

Coût de revient élevé du beurre fermier
(main d'œuvre et temps)

Investissement matériel important

Prix d'achat envisagé décroché de la réalité (env. 8,6€/kg)

Mauvaise valorisation des co-produits
en production fermière



OPPORTUNITÉS

Peu d'offre régionale
Beurre bio rémunérateur
(env. 15€/kg)

Demande en beurre bio et souhait des distributeurs de proposer des produits régionaux

Intérêt pour le bio local des consommateurs

Présence d'un transformateur industriel de beurre bio en région



MENACES

Cours du lait européen bio à la baisse
(Belgique, Allemagne, Irlande, Pays-Bas)

Prix du beurre bio régional trop élevé pour les consommateurs

Importation de beurre UE et Hors UE

Huiles végétales utilisées chez les transformateurs

Meilleure valorisation du lactosérum
(co-produit du fromage)

IV) PERSPECTIVES ET PRÉCONISATIONS de développement de la filière

Au regard des données issues de cette étude, un certain nombre de freins doivent encore être levés afin d'envisager un développement satisfaisant de l'offre régionale de beurre bio permettant de répondre aux attentes des consommateurs. Nous observons en effet un nombre d'acteurs et une capacité de production très limités en région, ainsi qu'une forte concurrence nationale comme européenne, renforcée par une forte déconnexion du budget dédié avec les réalités du marché.

Ainsi, avant d'envisager une réelle structuration de la filière en adéquation avec la demande régionale, différentes pistes d'amélioration et de développement devront être étudiées en Hauts-de-France :

ANALYSE DE LA DEMANDE

- **Confirmer l'intérêt des consommateurs pour un beurre d'origine régionale et/ou nationale** : l'appétence du consommateur pour un beurre bio et régional doit être évaluée pour mesurer l'intérêt des distributeurs et des transformateurs à proposer ou utiliser ce produit.
- **Evaluer les besoins en beurre bio des artisans-commerçants (boulangers, pâtisseries, restaurateurs...) et sonder les Grandes et Moyennes Surfaces sur leurs besoins en beurre bio régional** : la présente étude ne prend en compte que les transformateurs industriels. Il s'agira ainsi d'approfondir la connaissance de la demande en réalisant un sondage plus exhaustif de l'ensemble des acteurs concernés en région.

DÉVELOPPEMENT DE L'OFFRE

- **Encourager la valorisation des co-produits par les producteurs de beurre mais également par les transformateurs** : la principale difficulté que représente la production de beurre (conventionnel ou bio) est la nécessité pour les producteurs de disposer d'une production laitière multiple. La valorisation du co-produit est ainsi le frein principal rencontré par la filière aujourd'hui. Dans d'autres régions la production de certains fromages à base de lait écrémé permet l'utilisation du co-produit du beurre, ce qui n'est pas le cas en Hauts-de-France. Cette valorisation peut être réalisée à l'échelle de la production fermière (certains producteurs fermiers de beurre le font déjà en produisant de la mimolette à base du lait écrémé restant) comme par les transformateurs (ex : biscuiterie).
- **Faciliter l'investissement nécessaire à l'équipement d'ateliers de production** : ces investissements coûteux sont complexes à financer, et ainsi difficiles d'accès pour les producteurs, réticents à se lancer dans cette activité. L'identification d'aides à l'équipement pourrait ainsi inciter à l'installation de nouveaux ateliers de transformation en région.
- **Sonder auprès des grossistes l'intérêt de mettre en place une plateforme régionale Offre/Demande de produits laitiers** : la demande en beurre régional semble trop limitée pour la création d'une plateforme exclusive, cependant la création d'une plateforme recensant l'offre et la demande de produits laitiers régionaux pourrait être envisagée afin de renforcer les échanges entre les transformateurs, les distributeurs et les producteurs, groupes privés et coopératives. Les grossistes, qui disposent d'une vue d'ensemble sur le marché, pourraient permettre d'affiner cette piste en indiquant si la demande est à leurs yeux satisfaisante.
- **Encourager la conversion bio des producteurs de beurre « conventionnel » en Hauts-de-France** : la conversion des acteurs déjà existants semble la meilleure piste pour augmenter la production de beurre biologique dans la région Hauts-de-France. Cependant en France on peut déjà observer une pénurie de beurre conventionnel, et il n'existe actuellement qu'un seul outil de production à grande échelle dans la région, qu'il semble donc complexe d'accompagner vers la conversion. La conversion bio apparaît ainsi mieux adaptée à l'échelle du producteur fermier (petite production).
- **Etudier les modalités de développement de la filière au sein des grandes régions productrices** : une étude plus approfondie du fonctionnement de la filière dans les régions moteurs au niveau national permettrait d'approfondir notre connaissance de l'offre (il n'existe notamment actuellement aucune donnée sur le stock de beurre bio disponible ou produit en France).



A PRO BIO est une association à caractère interprofessionnel engagée au service de l'ensemble des acteurs de la filière biologique de la région Hauts-de-France. Créée en 1994, elle fédère l'ensemble des professionnels et acteurs de l'Agriculture Biologique du territoire : producteurs, transformateurs, distributeurs, associations de consommateurs, fournisseurs de biens et services. Interlocutrice privilégiée sur le sujet de la bio régionale, l'association œuvre pour permettre à tous l'accès à une alimentation de qualité.

MENTIONS LÉGALES

Édition : 2019

Étude réalisée par : A PRO BIO

Remerciements:

A toutes les personnes ayant participé à la rédaction de cette étude, **Claire Coulaud**, **Diane Mazuel** et **Pia Leveillé** pour la collecte de données, l'analyse et la rédaction, et **Adrien Dutoit** pour le graphisme et la mise en page.

Aux partenaires du Plan Bio Régional: Bio en Hauts-de-France, la Chambre régionale d'Agriculture des Hauts-de-France et Coop de France.

A la DRAAF et à la Région Hauts-de-France pour leur soutien financier.

A l'ensemble des acteurs de la filière beurre bio ayant accepté de participer et de témoigner dans le cadre de cette étude.

A PRO BIO

Cultivons notre avenir

4 rue Dormagen | 59350 SAINT-ANDRE-LEZ-LILLE
| Tél : 03 20 31 57 97 | Fax : 03 20 12 09 91
contact@aprobio.fr | www.aprobio.fr

 [aprobionord](#)  [association-a-pro-bio](#)  [company/a-pro-bio](#)  [A PRO BIO Association](#)

Plan Bio financé par :



En partenariat avec :

