

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Rappel : une marge brute est fondamentalement une différence entre :

- la valeur du produit vendu et la valeur du même produit acheté : c'est la « marge commerciale » ;
- la valeur du produit transformé et vendu et la valeur de la seule matière première utilisée : c'est la « marge brute de transformation ».

Ces marges brutes doivent couvrir toutes les autres charges : main d'œuvre, logistique, approvisionnements divers, etc. Elles sont une étape obligée de l'analyse mais ne doivent jamais être confondues avec un bénéfice.

Les prix

Prix à la production agricole

Le prix du lait payé aux producteurs fait l'objet d'une enquête mensuelle du Service de la Statistique et de la Prospective du ministère de l'agriculture. Deux types de prix sont ainsi recueillis au niveau départemental :

- un prix correspondant à un lait de référence, ou lait standard, à 38 g/L. de matière grasse et 32 g/L. de matière protéique ;
- le prix moyen du lait réellement payé aux producteurs, tenant compte de la composition réelle du lait collecté. Ce prix est issu d'enquêtes départementales du SSP, dont les résultats sont pondérés par le poids de chaque département dans la collecte nationale.

Le prix du lait standard constitue ainsi une référence de prix indépendante des variations saisonnières ou conjoncturelles de composition du lait. En revanche, le prix du lait réel représente mieux la réalité économique et ses fluctuations, et sera donc utilisé dans la suite de ce rapport pour l'analyse de la formation des prix des produits alimentaires.

Le lait étant payé en fonction de sa composition, les taux moyens de matière grasse et matière protéique fournis par l'enquête du SSP permettent de compléter l'analyse. En effet, les variations du prix moyen payé aux producteurs sont issues conjointement des évolutions du prix de base et des variations de la composition du lait.

Compte tenu des délais de publication inhérents à toute enquête de grande envergure, l'observatoire pourra être amené à utiliser, pour les mois les plus récents, les résultats du sondage mené mensuellement par FranceAgriMer sur le prix du lait en attendant les résultats de l'enquête du SSP. Ce sondage réalisé auprès des principaux industriels collecteurs de lait (représentant en moyenne 41 % de la collecte française), permet d'obtenir un résultat temporaire dans des délais plus courts que l'enquête établie par le SSP.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Attention : compte tenu du caractère très transformé des produits laitiers, le prix du lait payé aux producteurs ne représente pas directement le « prix de la matière première agricole » des produits laitiers transformés (voir paragraphe 2.2).

En outre, selon les types de valorisation dans les différentes régions laitières, le prix du lait à la production présente une certaine variabilité dont la prise en compte dépasserait le cadre de ce rapport.

Prix sortie industrie

Le groupe de travail sur la filière laitière, s'inscrivant dans la continuité des travaux menés en 2009, a souhaité faire porter son analyse sur quatre produits :

- Lait UHT demi-écrémé
- Yaourts nature
- Beurre plaquette
- Emmental

Ces produits ont été choisis à la fois pour leur place importante dans les fabrications laitières françaises mais aussi pour leur caractère emblématique et leur composition essentiellement laitière.

Les fromages à pâte molle représentent donc une part importante de l'activité des laiteries françaises, et donc de la valorisation globale du lait en France, et de la consommation de produits laitiers par les français. Le groupe de travail de l'observatoire sur la filière laitière envisage d'étendre l'analyse à ces fromages (camembert ou coulommiers par exemple). Le manque de données concernant les prix sortie industrie de ces produits et leur forte hétérogénéité n'ont toutefois pas permis, pour l'instant, de développer ces travaux, qui nécessiteront de recourir à des enquêtes spécifiques.

En l'absence de données régulières et précises en valeur sur les prix des produits laitiers sortie industrie, l'observatoire a développé différents modèles permettant d'obtenir des indicateurs de prix au stade industriel.

Chaque produit étudié dans le cadre de l'observatoire a donné lieu à un indicateur spécifique :

- lait UHT demi-écrémé : l'indicateur de prix sortie industrie est issu du croisement de *l'indice de prix de l'industrie et des services aux entreprises* (indice OPISE, ex-IPVI) publié mensuellement par l'INSEE, pour l'article *Lait UHT ½ écrémé* (ref. 001558751) et des résultats en valeur de l'enquête annuelle PRODCOM du SSP (*lait ½ écrémé conditionné*, ref. 10.51.11.42).

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

- Yaourts natures : l'indicateur de prix sortie industrie est calculé en croisant les données de l'indice OPISE Yaourts (*MDD, marques et premiers prix, ref. 001558681*) et des résultats en valeur de l'enquête PRODCOM publiée annuellement par le SSP (*laits fermentés natures, même sucrés, ref. 10.51.52.41*).
- Beurre plaquette : l'indicateur de prix sortie industrie est issu du croisement de l'OPISE *Beurre conditionné GMS* de l'INSEE (*ref. 001558884*), et de la cotation hebdomadaire établie par FranceAgriMer pour le beurre non salé, en conditionnement consommateur (*code NC 04 05 90 10, équivalent plaquette 250g.*)
- Emmental : jusqu'en décembre 2008, l'indicateur de prix sortie industrie est la cotation Emmental établie par le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère Français. Cette cotation ayant été interrompue début 2009, l'indicateur de prix est ensuite calculé en prolongeant cette cotation à l'aide d'un indice synthétique constitué des indices OPISE *Emmental* établis par l'INSEE : *Emmental râpé en sachet (ref. 001559004)* et *Emmental en portion préemballé (ref. 001558757)*, à proportions respectives de 70 % et 30 %.

Ces indicateurs de prix restent, on le voit, des indicateurs synthétiques, dont la précision est toute relative. Compte tenu par ailleurs de la diversité des produits qu'ils regroupent, il conviendra de rester mesuré dans les interprétations que l'on en tirera. A l'avenir, un des objectifs de l'observatoire pourra être d'améliorer la finesse de ces indicateurs (distinction marques nationales – MDD...), notamment dans le cadre de la convention « observatoire » entre l'INSEE et FranceAgriMer (cf. annexe 3) et avec la collaboration des industriels.

Prix au détail en GMS

Pour les produits laitiers, les indicateurs retenus pour les prix au stade du consommateur en GMS sont les prix issus des panels consommateurs Nielsen ou Kantar Worldpanel (anciennement TNS), suivant les périodes étudiées (au sujet des panels : cf. **Erreur ! Source du renvoi introuvable.** page **Erreur ! Signet non défini.**).

Ce prix moyen des achats, par catégorie de produit, pondéré des volumes achetés-vendus, présente l'avantage de refléter au mieux les évolutions de consommation des produits, y compris les évolutions de gamme et les effets promotions. L'évolution de ces prix diffère donc de celle des indices de prix à la consommation de l'INSEE, qui, étant un indice de type Laspeyres, est établi sur la base de paniers constants de produits. Ces données issues de panel apparaissent particulièrement fiables dans le cas des produits laitiers étudiés, compte tenu du fait qu'il s'agit pour leur immense majorité de produits munis de code barre (produits gencodés) et donc bien identifiés.

Les données de base sont des valeurs et volumes d'achats par période de quatre semaines, qui font l'objet d'un retraitement pour les convertir à un pas de temps mensuel.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Calcul de la marge brute de transformation pour les PGC

La méthode retenue par le groupe de travail « produits laitiers » pour le calcul des marges brutes industrielles unitaires sur PGC¹ tient compte du fait que la fabrication de chaque produit de grande consommation, en ne valorisant qu'une partie des composants du lait (matière grasse, matière protéique, lactose), s'accompagne inévitablement de la production, à partir des composants non utilisés dans le PGC, de produits joints (poudres, beurre) non destinés tels quels à la consommation mais vendus à d'autres secteurs de l'industrie alimentaire ou de l'alimentation du bétail. La fréquente sous-valorisation de ces « produits industriels » (marge nette négative) constitue donc un coût à intégrer dans le coût de revient de la matière première utilisée par l'industriel pour élaborer les PGC.

Par ailleurs, l'industrie doit faire face à des excédents de collecte, saisonniers ou structurels, découlant de l'obligation de collecter tout le lait des producteurs, au-delà des seuls besoins nécessaires pour couvrir la demande en PGC. Ces excédents sont écoulés en produits industriels, avec la même conséquence : leur coût de fabrication (net de leur prix de vente) est un élément du coût de revient de la matière première utilisée par l'industriel pour élaborer les PGC.

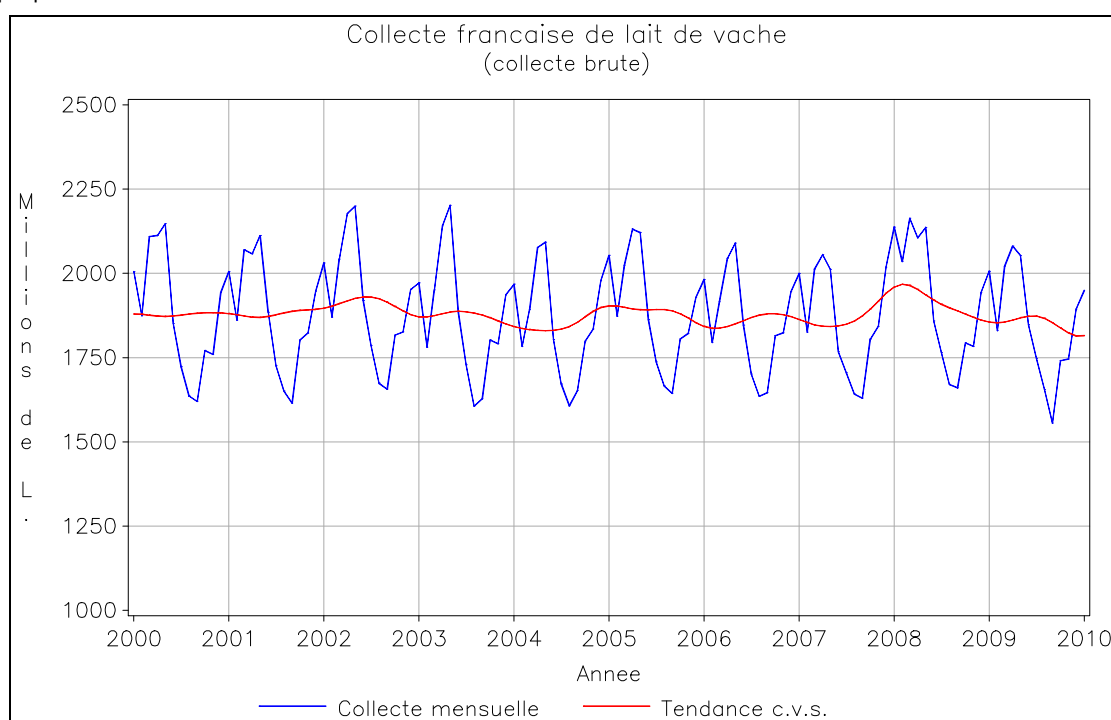
Approvisionnements en lait et gestion des volumes

Compte tenu de contraintes zootechniques (périodes de vêlage, cycles de production laitière des vaches...) et agronomiques (pousse et disponibilité des fourrages), la collecte française de lait de vache connaît d'importantes variations saisonnières. Ainsi, suivant les mois, elle peut varier de plus ou moins 10 % autour de la moyenne. En conséquence, pour être certain de disposer d'un certain volume de lait au plus bas de la saison, les industriels laitiers sont contraints d'en acheter des quantités supérieures à leurs besoins lors des pics de collecte.

¹ PGC : produit de grande consommation

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Graphique 1



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer - SSP

Ces variations saisonnières de la collecte engendrent donc un excédent saisonnier de lait pour les industriels. Cet excédent ne peut pas forcément être valorisé en produits de grande consommation. Il doit donc être intégré dans l'analyse de la filière.

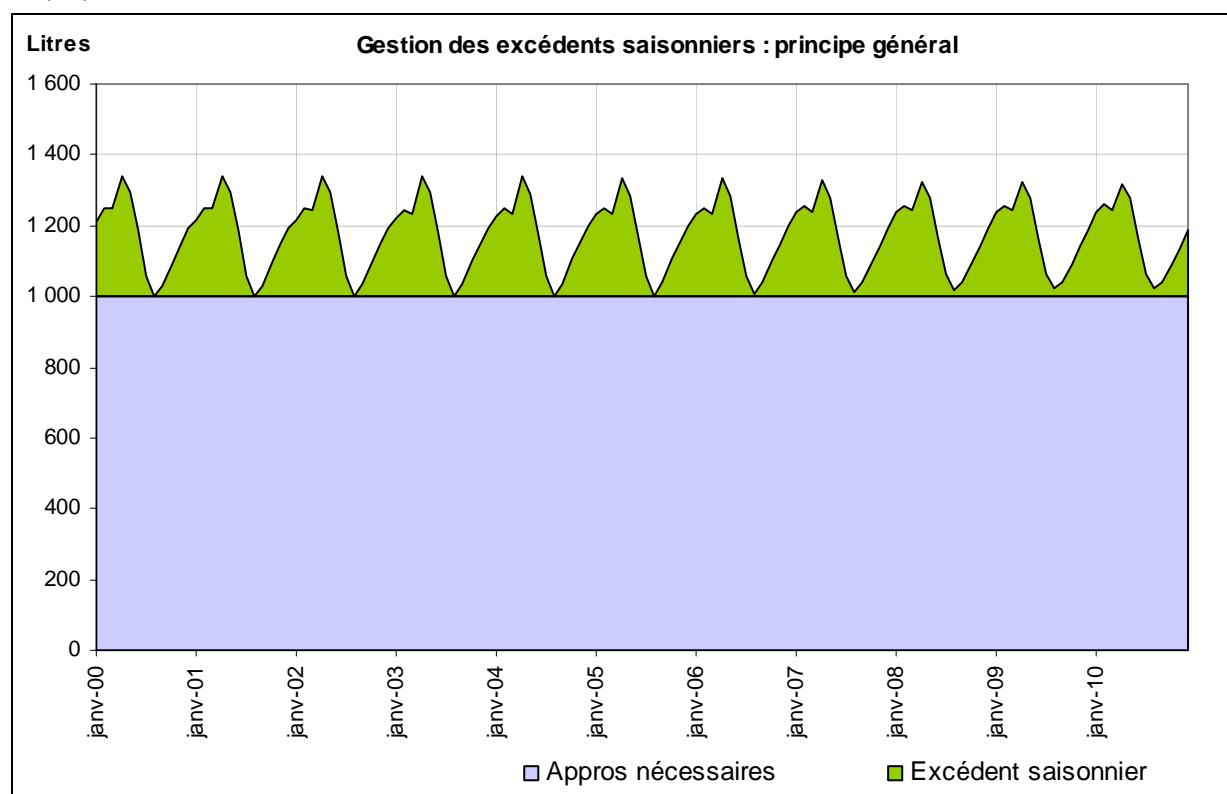
Par ailleurs, la collecte de lait de vache et le marché des produits de grande consommation n'évoluent pas forcément de façon parallèle. L'écart entre les deux est comblé par un volume de lait transformé en produits industriels stockables assurant le tampon entre la collecte laitière et le marché des PGC. Cet excédent annuel, d'ampleur variable sera lui aussi intégré dans l'analyse.

Analyse des volumes d'excédents saisonniers

Les excédents saisonniers trouvent leur origine dans la saisonnalité de la collecte laitière. Ainsi, pour assurer un volume de 1 000 litres de lait au plus bas de la production, est-il nécessaire de collecter jusqu'à 1 300 litres de lait au pic de production du printemps.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Graphique 2



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer - SSP

La saisonnalité de la collecte est toutefois légèrement variable d'une campagne à l'autre. Sur 2000-2010, le point de référence correspond au plus fort creux de collecte sur la période. Etant donné ce point de référence, les volumes d'excédent saisonniers ont été calculés comme les volumes qu'il est nécessaire de collecter chaque mois pour assurer des approvisionnements réguliers.

Les fabrications de PGC peuvent elles aussi, être plus ou moins saisonnières selon le type de produit fabriqué, son aptitude à être stocké, la saisonnalité de la demande, etc. ..., Cette saisonnalité de fabrication peut être en phase ou non avec celle de la collecte.

Par exemple, plus un produit est stockable, plus ses fabrications peuvent être calées en fonction de la saisonnalité de la collecte. A l'inverse, plus un produit est périssable, plus ses fabrications dépendent de la saisonnalité de la consommation, indépendamment de la collecte. Ainsi, les produits périssables sont-ils structurellement plus affectés par des excédents saisonniers que les produits plus stockables.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Chaque type de produit impliquant ainsi de gérer plus ou moins d'excédents saisonniers, les fluctuations saisonnières de la collecte doivent être comparées non pas à un volume d'approvisionnement fixe comme dans l'exemple précédent, mais plutôt aux fluctuations saisonnières

Encadré 1

Méthode de calcul des excédents saisonniers

Source des données : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Les cycles saisonniers ont été identifiés à partir d'une analyse statistique de type « X11 », avec prise en compte des données calendaires (nombre de jours des mois) et des variations journalières d'activité (gestion des week-ends).

Cette analyse statistique, sur un modèle multiplicatif, permet d'isoler la composante saisonnière (traduite en %) de la composante tendancielle. Ici, seule la composante tendancielle nous intéresse, les évolutions tendanciennes étant prises en compte dans l'estimation des excédents annuels (cf. paragraphe suivant).

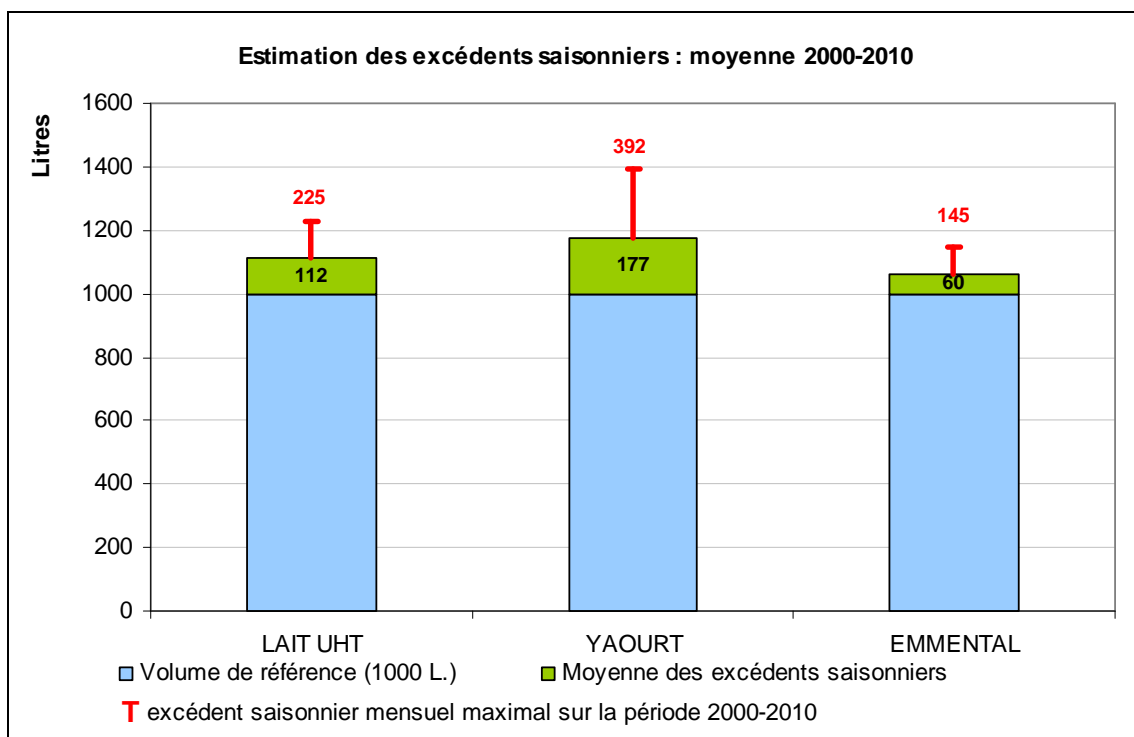
Les deux séries de composante tendancielle ainsi isolées, pour la collecte de lait et les fabrications, ont ensuite été comparées. Le « point bas » sur la période 2000-2010 fournit le point de référence pour le calcul des excédents saisonniers. Ce point de référence correspond, au mois où l'écart est le plus faible entre le volume de lait collecté et le volume de lait nécessaire aux fabrications. Dans les graphiques suivants, on affecte la valeur 1 000 à ce point.

Les excédents saisonniers sont exprimés en pourcentage mensuel du lait mis en œuvre.

Les calculs permettent de mettre en évidence le volume excédentaire à collecter par rapport au lait entrant en fabrication, de manière mensuelle et pour chaque type de produit. En moyenne, sur la période 2000-2010, ces excédents saisonniers représentent un volume de 11 % du lait mis en œuvre pour le lait UHT (avec des pointes à 22 %), 18 % pour les yaourts nature (avec un maximum à 39 %), et 6 % pour l'emmental (maximum 15 %).

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Graphique 3



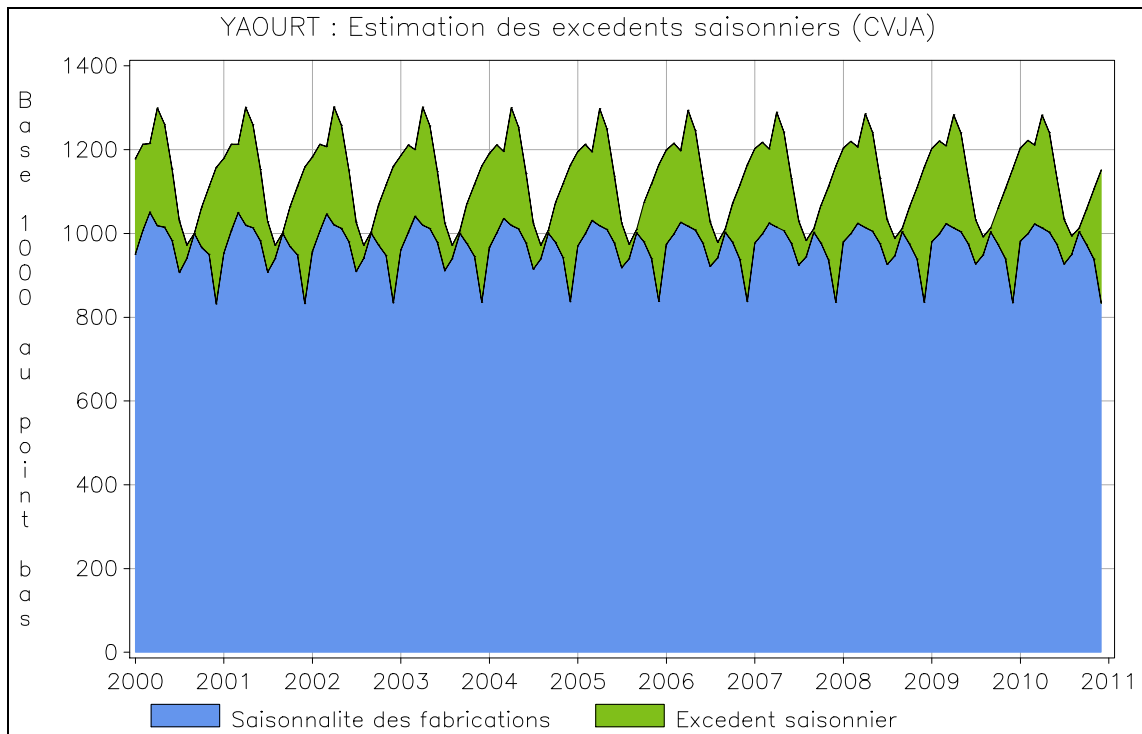
Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Les graphiques suivants présentent l'excédent saisonnier mensuel ainsi calculé pour ces trois produits.

On présente ci-après les résultats pour chaque produit.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

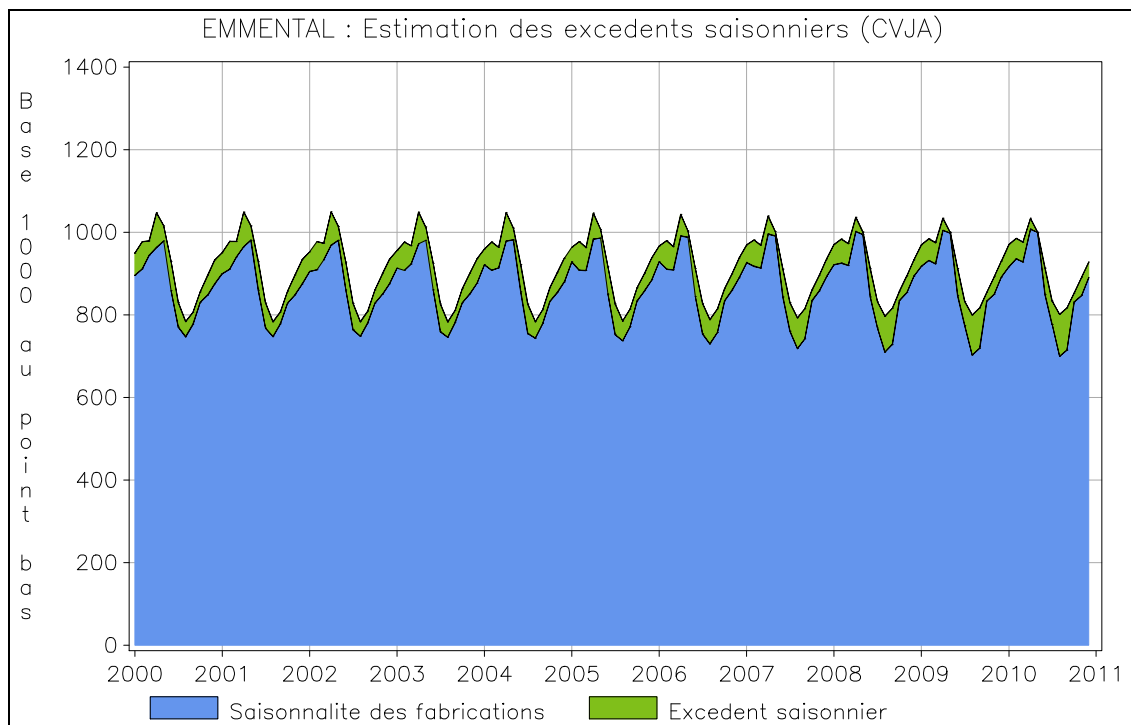
Graphique 4



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

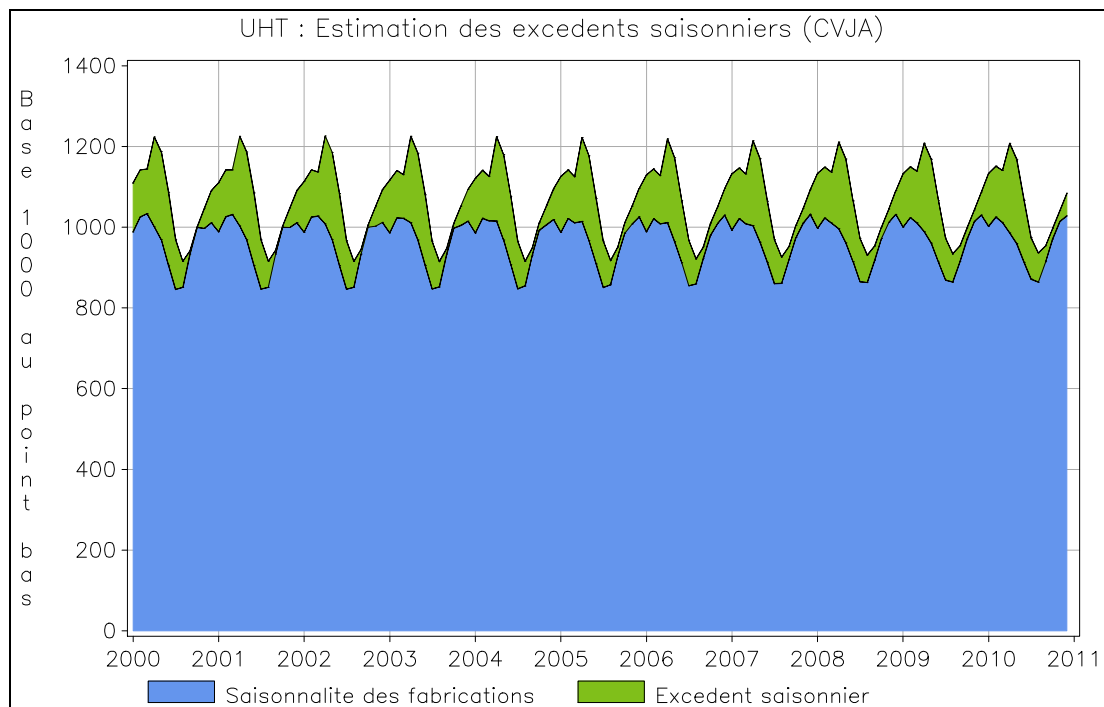
Graphique 5



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Graphique 6



Source : enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP

Analyse des volumes d'excédents annuels

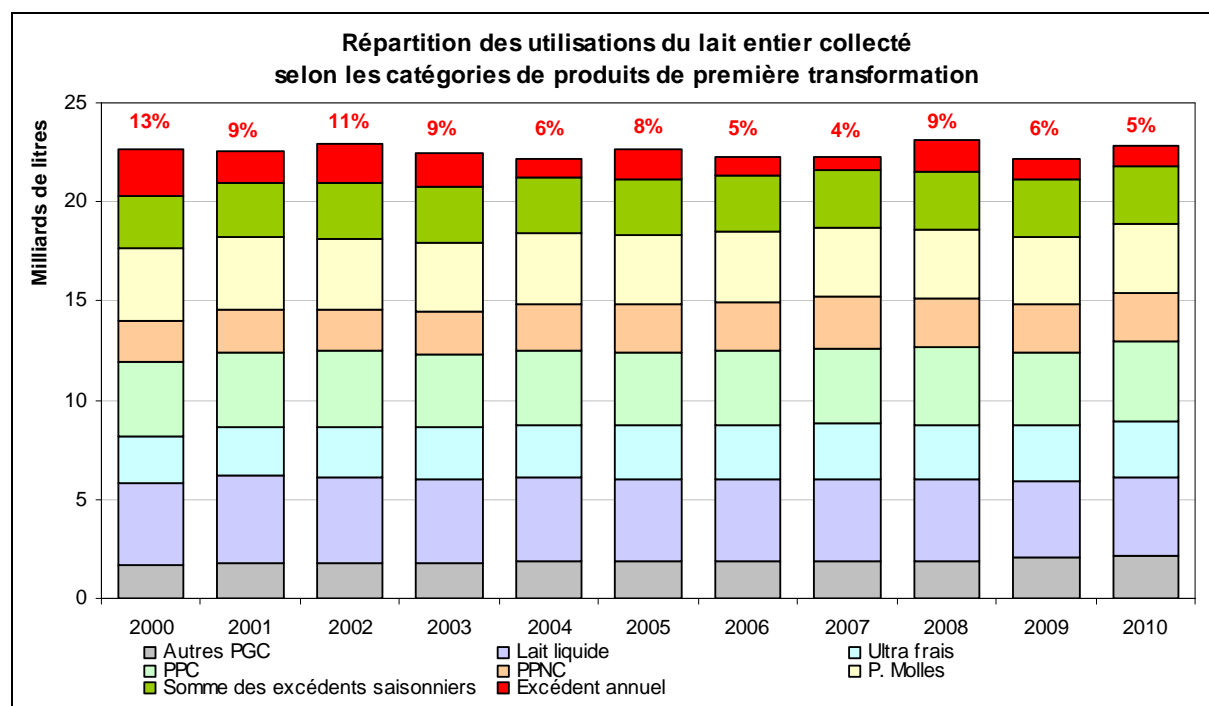
Comme on l'a vu, les mises en fabrication de produits laitiers de grande consommation, par leur saisonnalité différente de celle de la collecte, obligent l'industrie laitière de gérer des volumes d'excédents saisonniers importants. A ces volumes saisonniers viennent s'ajouter des volumes plus tendanciels, issus des écarts structurels et conjoncturels entre la collecte de lait et la demande des PGC.

Cet écart, à la fois structurel et conjoncturel, entre le marché des PGC et la collecte représente un excédent par rapport au marché des PGC (pour autant, ces produits trouvent des débouchés auprès des IAA ou à l'export).

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Pour évaluer ces volumes excédentaires annuels, il est nécessaire de comparer, par un bilan simplifié, collecte et utilisation du lait. En exprimant les fabrications françaises de PGC (sur dix grandes catégories) en litres de lait mis en œuvre (ex : 12 litres de lait par kg de pâte pressée cuite), puis en calculant, sur ces dix catégories de produits, les volumes de lait d'excédents saisonniers selon la méthode décrite précédemment, on peut estimer, par comparaison avec la collecte, le volume d'excédent annuel.

Graphique 7



Sources : FranceAgriMer d'après enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP et Cereopa 1993

Ces excédents annuels (en rouge sur l'histogramme ci-dessus), issu de la différence entre les évolutions des marchés des PGC et de la collecte laitière, représentent en moyenne sur la période 2000-2010 l'équivalent de 8 % du lait mis en œuvre. Ils connaissent des variations importantes en fonction de la conjoncture laitière. Ils étaient en diminution tendancielle jusqu'en 2007, grâce à la maîtrise des volumes de collecte par l'application des quotas laitiers et à la progression des fabrications de PGC (notamment les fromages). Depuis 2007, la filière laitière française est entrée dans une phase d'évolution plus fluctuante du fait de l'augmentation réglementaire des quotas (+ 0,5 % sur les campagnes 2006-2007 et 2007-2008, + 2,5 % en 2008-2009 puis + 1 % par campagne pendant cinq ans à partir de 2009-2010).

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Ces excédents annuels correspondent à l'écart entre le marché des PGC et la collecte laitière. Ils sont transformés en produits « industriels » (essentiellement destinés aux IAA), notamment du beurre et de la poudre de lait.

Ils concernent l'ensemble de la filière laitière et influent sur les marchés des différents PGC de la même manière. Dans notre analyse, il est donc convenu d'affecter le même pourcentage d'excédents annuels à tous les produits de grande consommation suivis.

Rappelons que les excédents saisonniers (en vert sur l'histogramme) sont eux aussi transformés en produits industriels.

Utilisation des volumes d'excédents dans l'industrie laitière

Ces deux types d'excédents, annuels ou saisonniers, sont considérés comme excédentaires par rapport au marché des produits de grande consommation. Ils sont transformés en produits industriels (PI) stockables (beurre, poudre 0 % MG, poudre de lait entier) à destination notamment des industries agro alimentaires. Au total, les excédents laitiers (toujours par rapport au marché des PGC) ont varié entre 16 % et 21 % de la collecte sur la période 2000-2010.

A ceux-ci, s'ajoutent les coproduits de la fabrication des PGC (beurre issu de l'écémage du lait, lactosérum issu du caillage des fromages...). Dans l'histogramme ci-dessus, on présente les volumes de lait entier mis en œuvre pour la fabrication de chaque PGC (ex : 1,1 L. de lait entier pour produire 1 L. de lait demi-écémé), intégrant à la fois les volumes de PGC produits (dans notre exemple : 1 L. de lait ½ écémé) et les volumes de coproduits issus de ces transformations (dans notre exemple : environ 0,1 L de crème, transformée ensuite en beurre).

Au total (cf. Graphique 8) les produits industriels représentent l'équivalent de 30 % du lait transformé en France, qu'ils proviennent des excédents annuels, saisonniers, ou des coproduits de la fabrication des PGC.

Dans la suite de l'analyse, par hypothèse, on considérera que la totalité des excédents ainsi calculés est transformée en PI, en négligeant les utilisations alternatives plus marginales.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Coproduits de la transformation laitière

Toute fabrication de produit laitier génère en effet des coproduits importants, issus de la transformation du lait collecté (produit brut, périssable) en produits parfois très élaborés, plus aptes à la conservation : fromages, yaourts, lait UHT, ... Par exemple, l'écémage du lait pour la fabrication de lait UHT demi-écémé ou de yaourts génère un volume de crème, la phase de caillage de l'Emmental produit du lactosérum (petit-lait), etc.

Loin d'être des sous-produits négligeables, ces coproduits représentent des volumes, des coûts de gestion et des valeurs importantes (cf. détail par produit), et doivent donc être intégrés à l'analyse des marges des PGC.

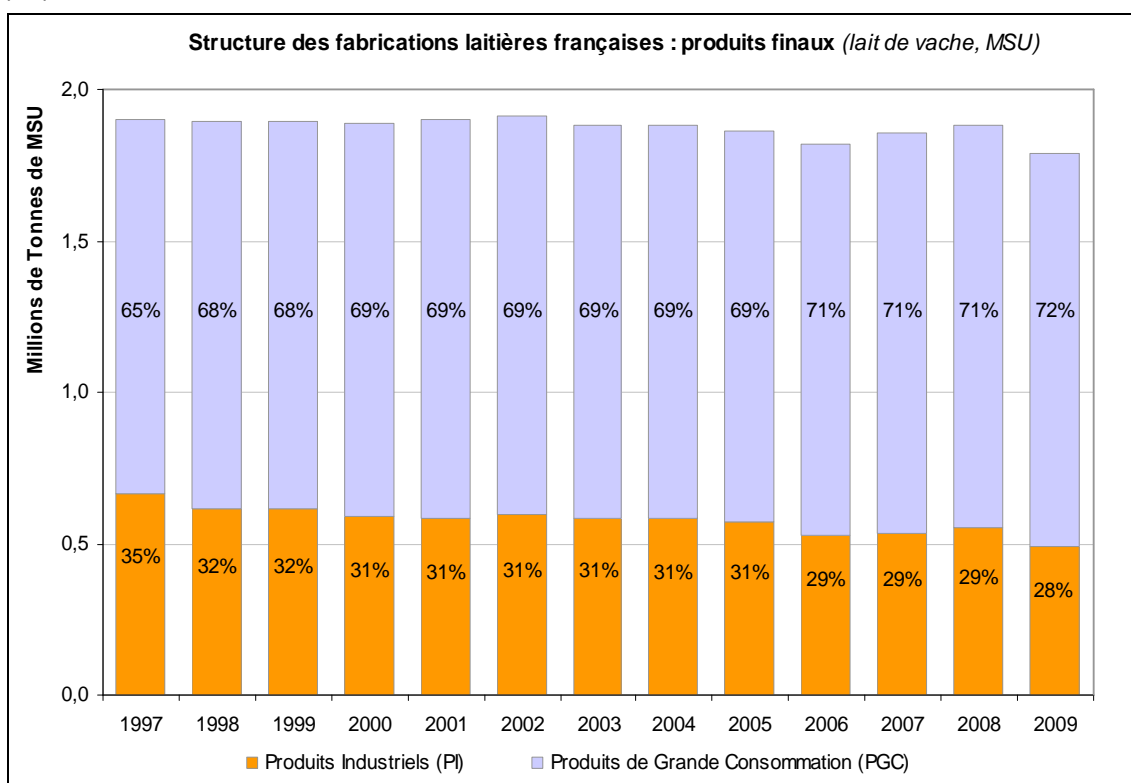
Là aussi, dans la suite de l'analyse, nous considérerons que l'ensemble de ces coproduits sont valorisés en produits industriels, que cela corresponde à une valorisation réelle sur ce marché, où à l'équivalent d'une cession intra-entreprise (cf. cas du beurre plaquette).

Au total, la fabrication de PGC induit des volumes de produits industriels par l'existence d'excédents saisonniers, d'excédents annuels, et de coproduits issus de la phase de transformation.

Une analyse des fabrications laitières françaises permet de mettre ainsi en évidence que 30 % en moyenne de la matière sèche du lait collecté en France est, au final, transformée en produits industriels.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Graphique 8



Sources : FranceAgriMer d'après SSP et ANSES

La place de ces produits industriels s'est progressivement réduite dans les dix dernières années (diminution de la zone orange sur l'histogramme ci-dessus), passant de 35 % du lait transformé en France en 1997 à 28 % en 2009, grâce à une montée en puissance des produits de grande consommation (zone bleue de l'histogramme), en particulier les fromages, dans un contexte de maîtrise des volumes de lait produits (quotas).

L'augmentation récente des quotas laitiers, permettant une hausse des volumes de lait produits, pourrait toutefois modifier cette tendance.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Principe général de calcul de la marge brute sur PGC dans l'industrie laitière

D'une manière générale, la marge brute sur un produit élaboré par l'industrie est la différence entre le prix de vente de ce produit et le coût de sa matière première.

Pour les produits de grande consommation issus de l'industrie laitière, le coût de la matière première doit prendre en compte l'ensemble du lait dont la collecte est nécessaire, y compris la fraction valorisée en coproduits, les excédents saisonniers liés au PGC, et les excédents annuels.

A ce coût d'achat total du lait vient ensuite se retrancher la valorisation nette des produits induits (coproduits issus de la transformation elle-même et produits fabriqués à partir du lait d'excédents), cette valorisation nette étant elle-même le produit de la vente des produits induits, diminué des coûts de transformation de ces produits.

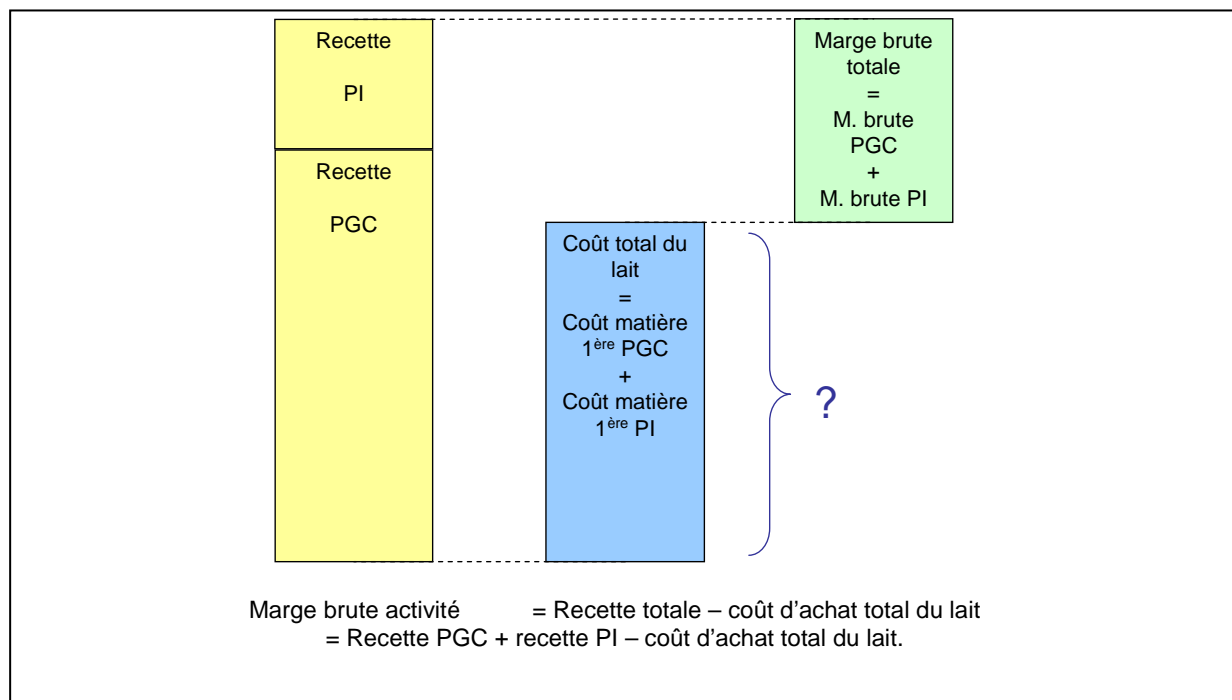
Lorsque les produits industriels sont bien valorisés, cette valorisation diminue d'autant le coût de la matière première PGC pour les industriels. Inversement lorsque le marché des PI est moins porteur, le coût de la matière première PGC pour les industriels en est renforcé.

Rappel : On considère, par hypothèse, que l'ensemble des volumes de laits d'excédent (saisonniers et annuels) et des coproduits sont valorisés en produits industriels : poudre 0 % de matière grasse, beurre et poudre de babeurre. Cette hypothèse correspond soit à la valorisation réelle qui est trouvée sur les marchés, soit à un prix de cession interne aux entreprises (cf. beurre plaquette).

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Marge brute de l'ensemble de l'activité (PGC et produits induits)

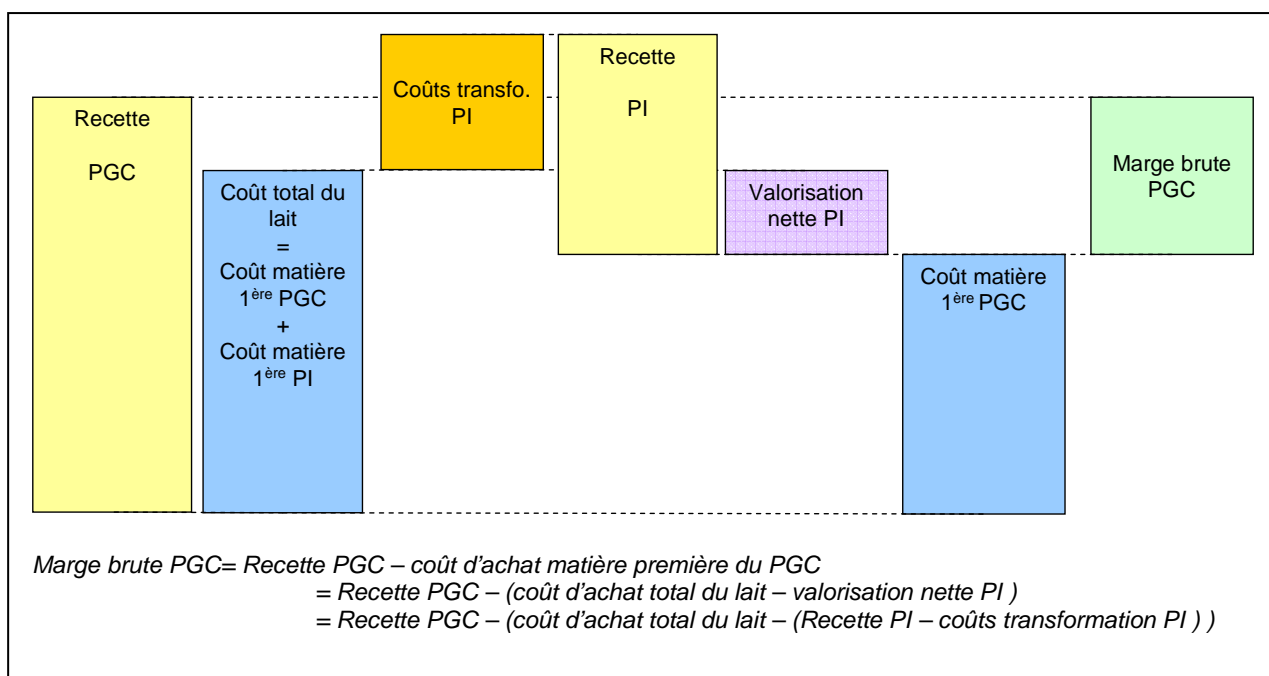
Schéma 1



Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Marge brute sur PGC

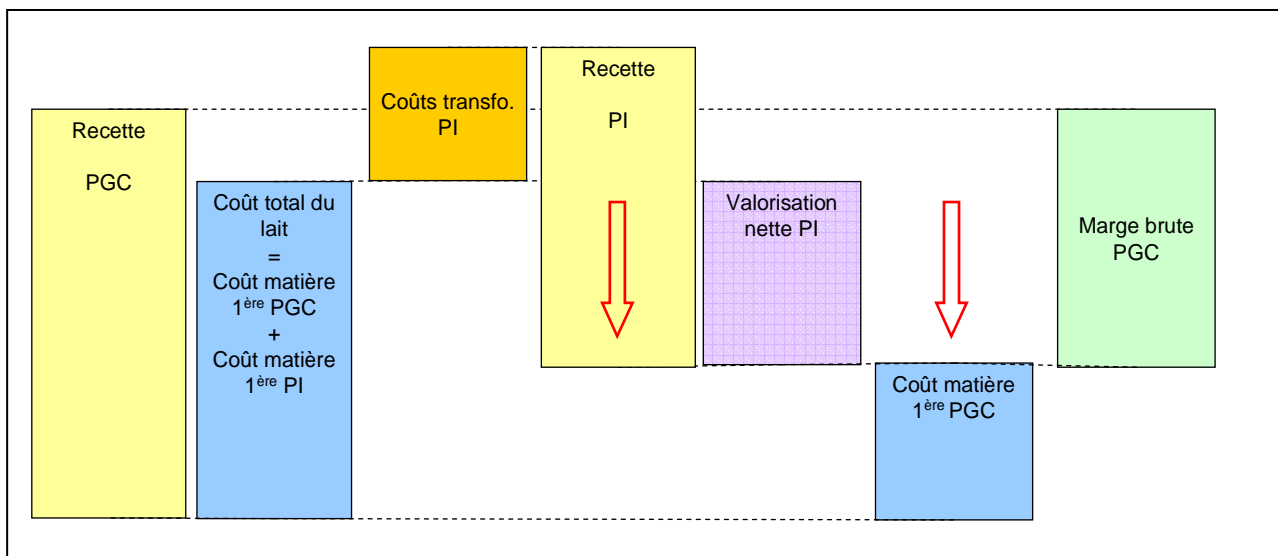
Schéma 2



Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

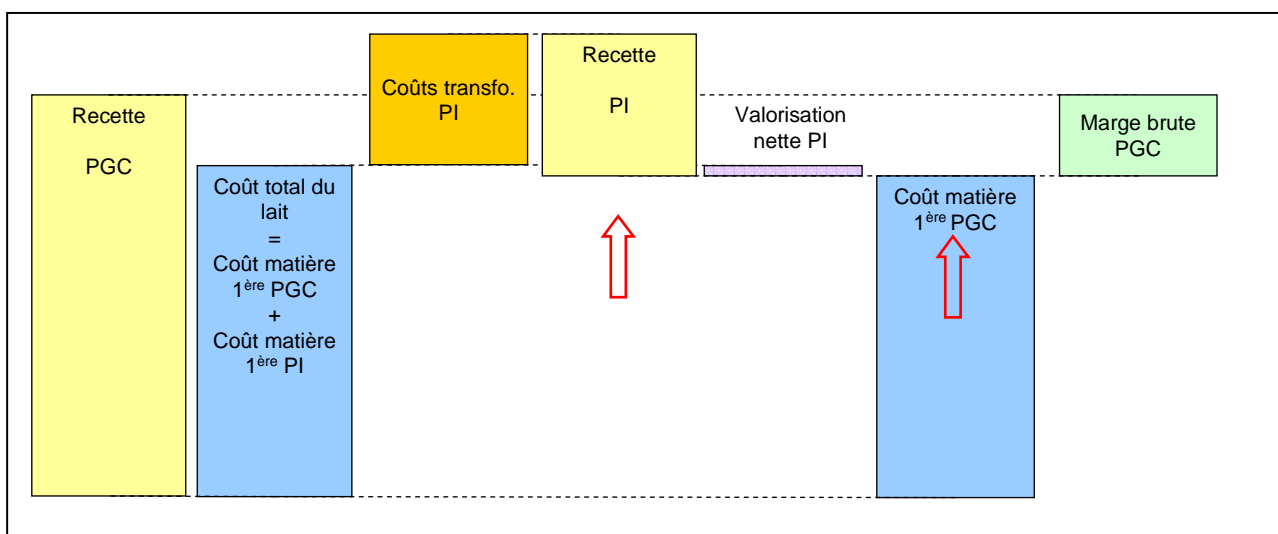
Situation prix des PI élevé

Schéma 3



Situation prix des PI bas

Schéma 4





Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Hypothèses de calcul

Dans le cadre de l'analyse de la valorisation nette des produits induits, étape nécessaire au calcul de la marge nette sur les produits étudiés, les coûts moyens de transformation des produits industriels utilisés dans les calculs sont les suivants (source ATLA) :

- Collecte et pré-traitement du lait : 28 € / 1 000 litres ;
- Séchage et ensachage de la poudre : 405 € / tonne ;
- Coût de transformation du beurre : 230 € / tonne.

De même, par convention, il est considéré que la poudre de babeurre est valorisée à 75 % du prix de la poudre de lait écrémé.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Les bilans « collecte – transformation » pour les PGC étudiés

Comme on l'a vu précédemment (cf. 0.), l'analyse de la formation des prix des produits laitiers nécessite d'établir un bilan d'approvisionnement pour chaque produit étudié, détaillant combien de litres de lait un industriel doit mettre en œuvre pour sa fabrication, mais aussi à combien s'élèvent les excédents saisonniers et annuels induits par ce produit.

Ce bilan, établissant le volume de lait total à collecter, ainsi que les volumes de produits induits, est nécessaire à la compréhension de la filière dans son ensemble, et au calcul des marges. Ce bilan, établi à partir du *process* de fabrication de chaque produit, et de sa saisonnalité, telle que constatée dans les enquêtes de fabrication, diffère ainsi pour chaque type de produit étudié.

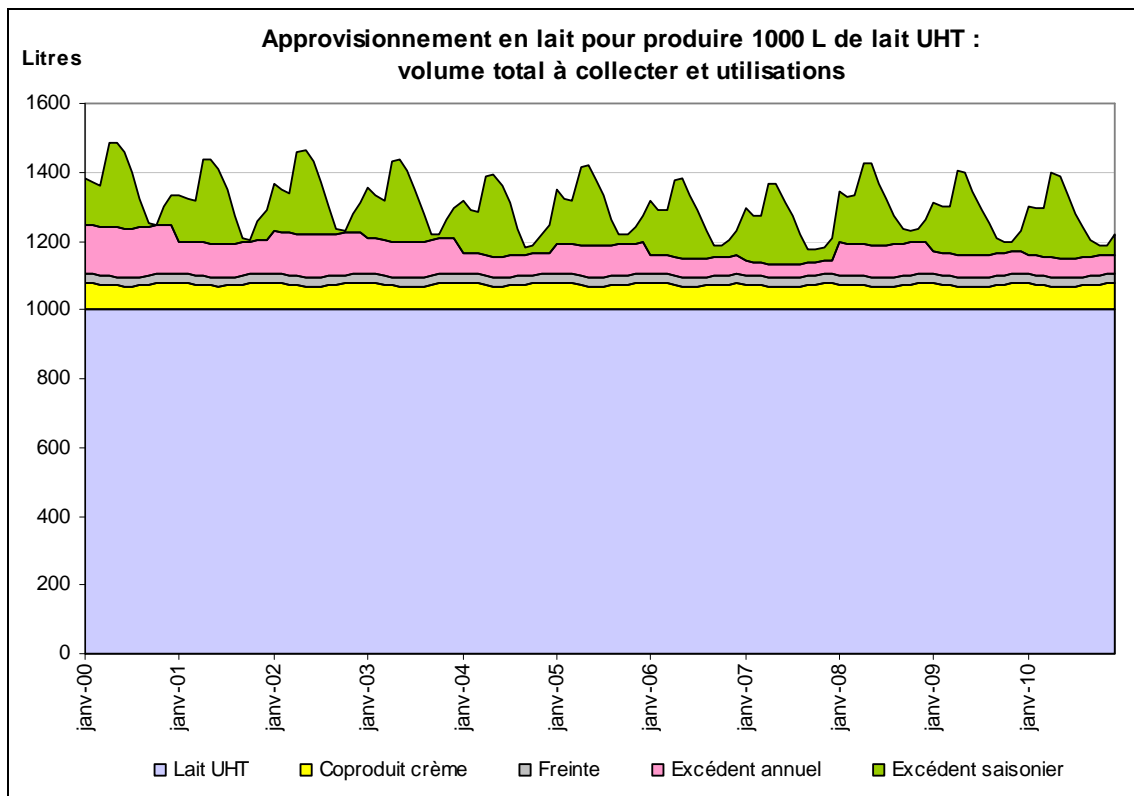
Il est nécessaire, à ce niveau, de rappeler qu'il s'agit de bilans moyens strictement liés à un produit moyen, fictif, et qui ne sauraient en aucun cas représenter la situation d'une entreprise en particulier, celle-ci dépendant non seulement du bilan conjugué des différents produits qu'elle fabrique, mais aussi de l'histoire industrielle (outils, bassin de production...).

Lait UHT

Le bilan d'approvisionnement du lait UHT demi-écrémé fluctue chaque mois en fonction des variations saisonnières de composition du lait collecté (un lait plus gras génère plus de crème...) et des volumes collectés et mis en fabrications (excédents saisonniers).

Graphique 9

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

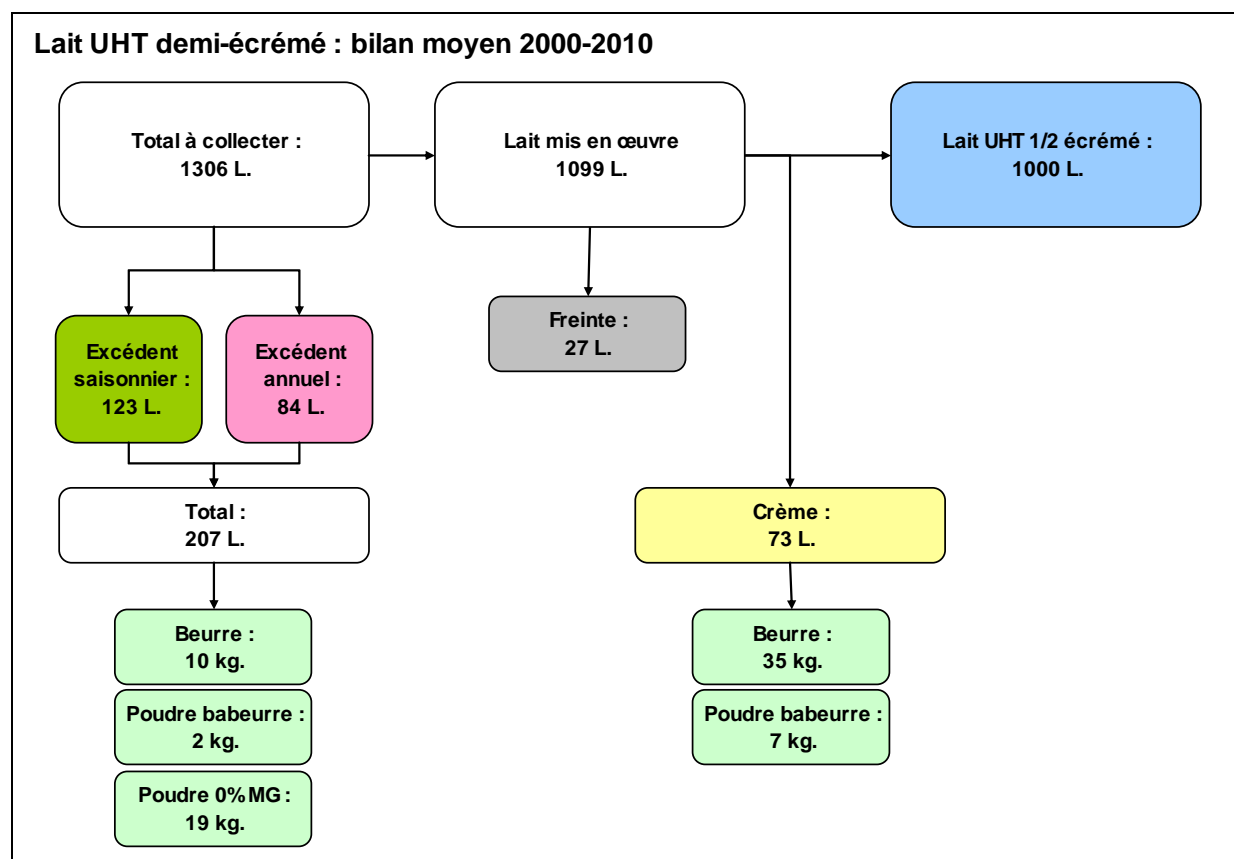


Sources : FranceAgriMer d'après enquête mensuelle laitière, SSP, ATLA et ANSES

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

En moyenne sur la période 2000-2010, le bilan d'approvisionnement pour la fabrication du lait UHT est le suivant :

Schéma 5



Sources : FranceAgriMer d'après enquête mensuelle laitière, SSP, ATLA et ANSES

Les industriels laitiers fabricant du lait UHT demi-écrémé sont donc amenés, en moyenne, à collecter un surcroît de lait représentant plus de 30 % des volumes, entre excédents saisonniers, annuels et coproduits de la fabrication.



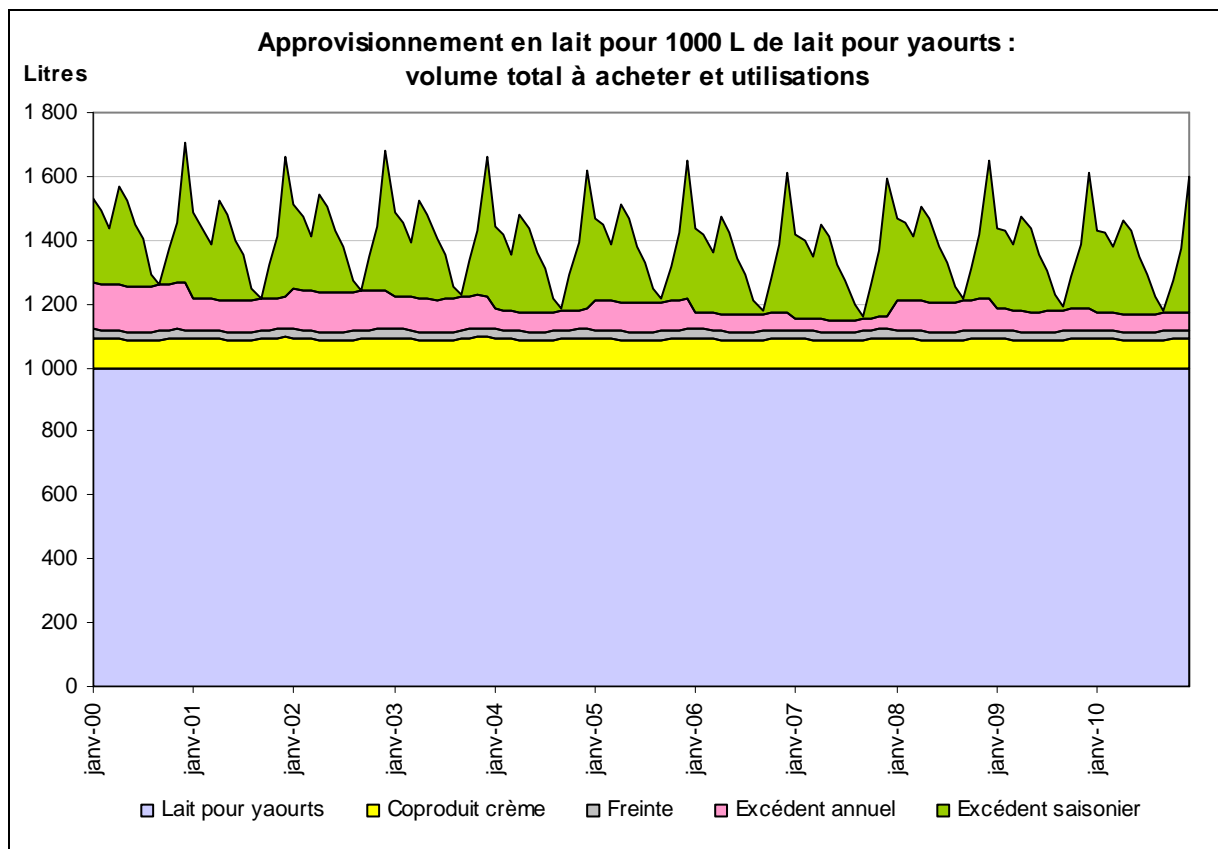
Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Yaourts

Les fabrications de yaourts, produit peu stockable, sont directement liées à la saisonnalité de la consommation, et non pas à celle de la collecte. En conséquence, le décalage entre les deux cycles saisonniers est important, et les volumes d'excédents saisonniers à gérer sont supérieurs à ceux du lait UHT.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

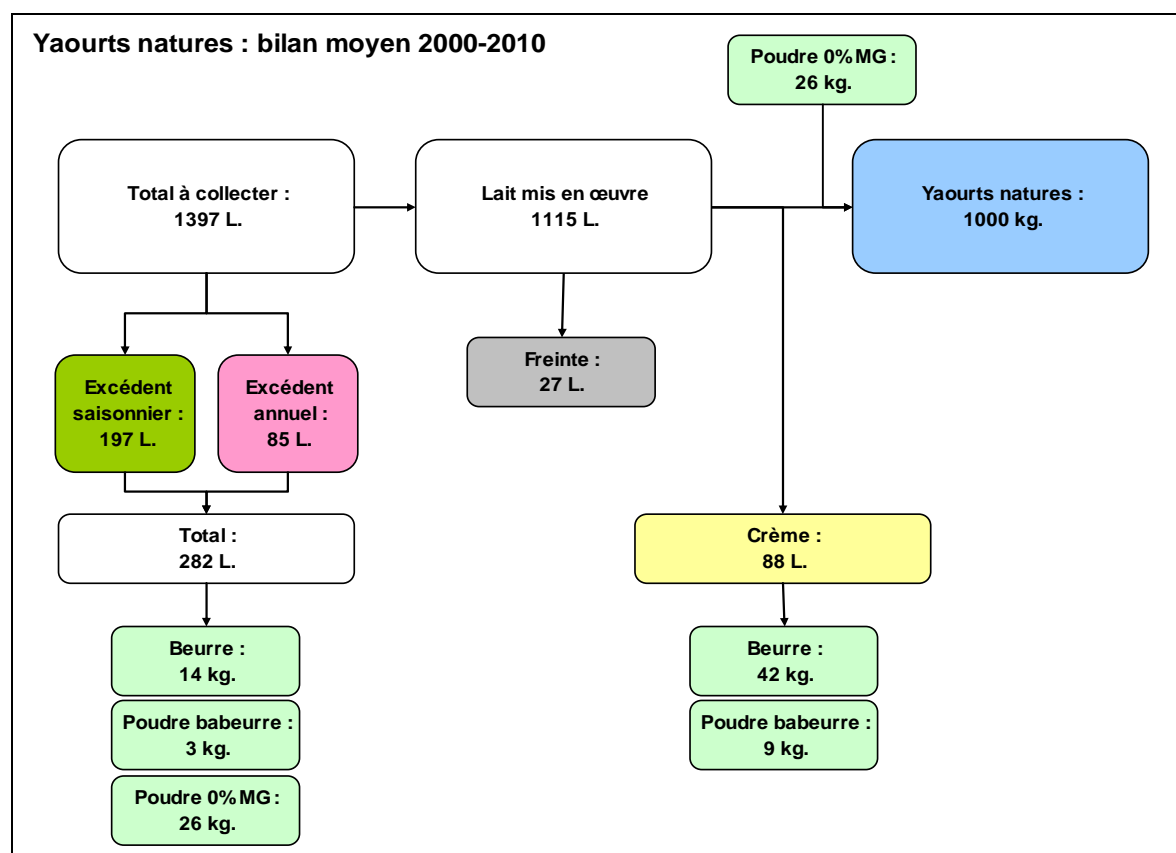
Graphique 10



Sources : FranceAgriMer d'après enquête mensuelle laitière, SSP, ATLA et ANSES

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Schéma 6



Sources : FranceAgriMer d'après enquête mensuelle laitière, SSP, ATLA et ANSES

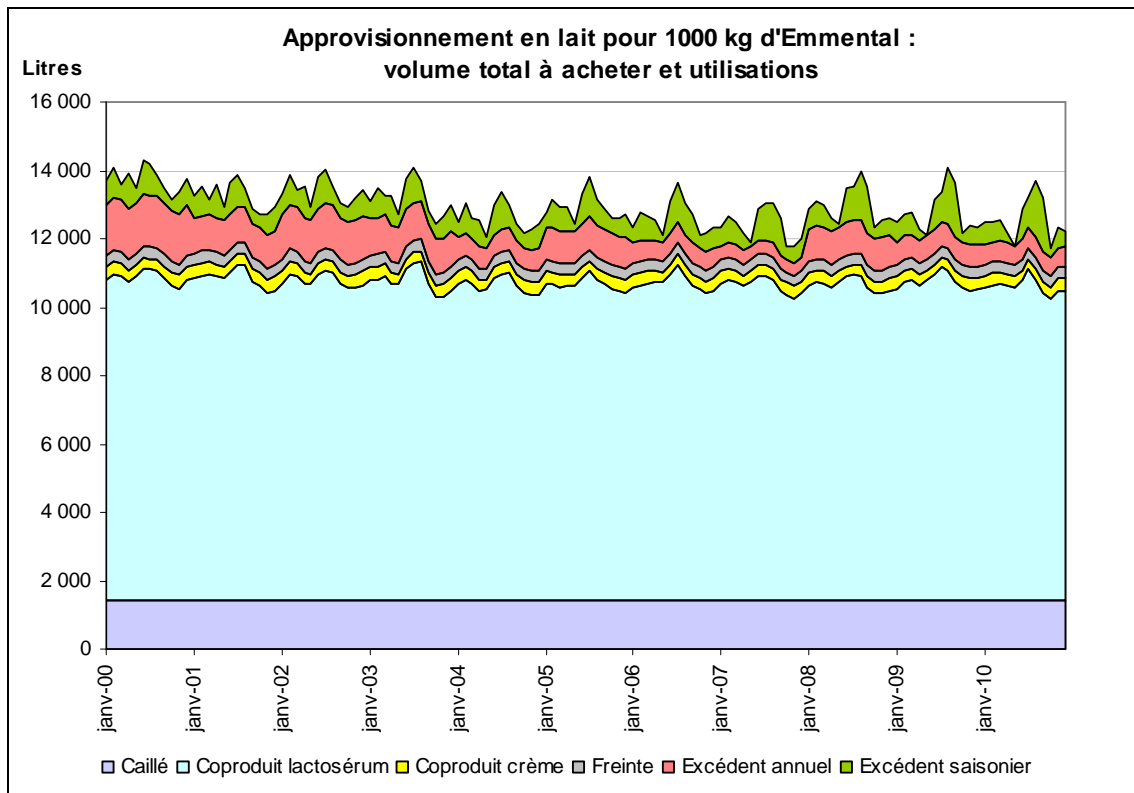
Ce diagramme ne représente pas la fabrication d'un yaourt particulier, mais le bilan moyen de fabrication d'un yaourt nature « moyen », tel que défini dans les tables de composition des aliments de l'ANSES (tables CIQUAL), à partir du lait « moyen » collecté en France.

L'introduction de poudre de lait écrémé permet ici d'équilibrer ce bilan entre composition moyenne des yaourts et composition moyenne du lait collecté. Si certains yaourts contiennent en effet de la poudre de lait ce n'est pas le cas de l'ensemble des produits.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

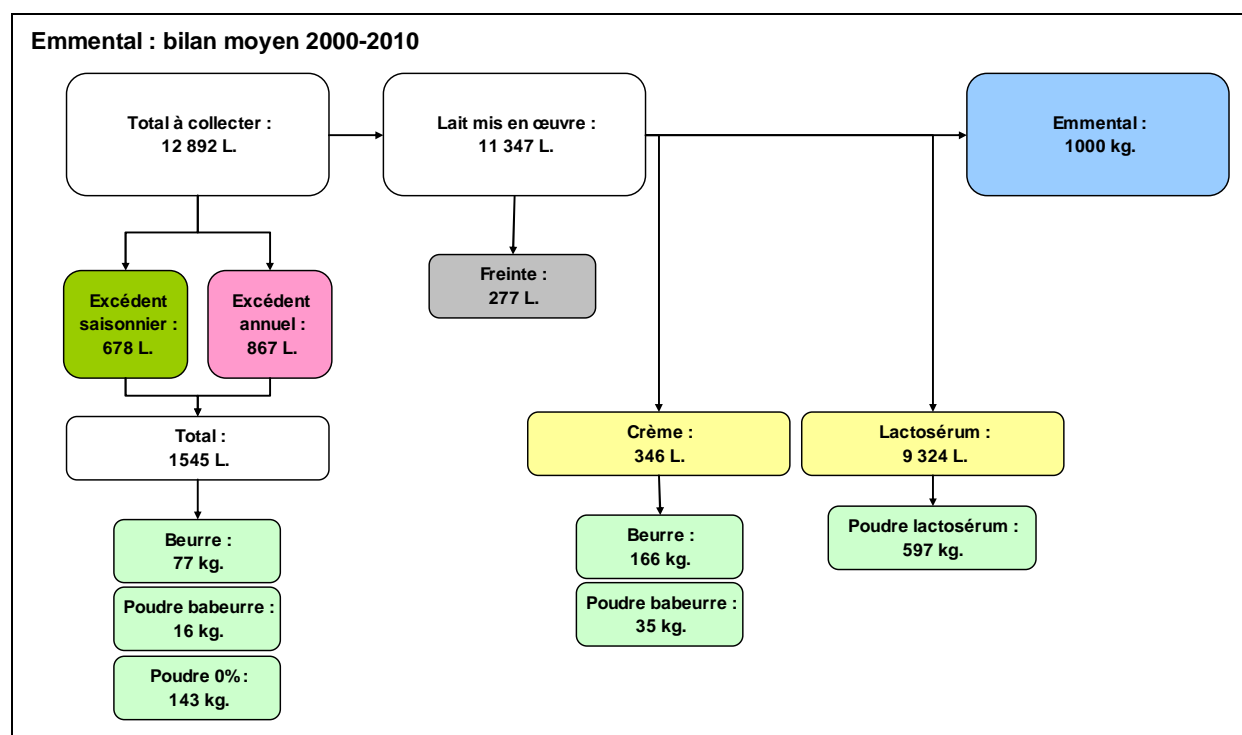
Emmental

Graphique 11



Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Schéma 7



Sources : FranceAgriMer d'après enquête mensuelle laitière, SSP, ATLA et ANSES

L'emmental étant, par nature, un produit stockable, et stocké (ne serait-ce que le temps nécessaire à l'affinage), ses fabrications sont étroitement corrélées à la saisonnalité de la collecte, et les volumes d'excédent saisonnier peuvent être plus facilement optimisés.

Par ailleurs, ce produit peut jouer, en lui-même, dans certains bassins de production, un rôle structurel de valorisation des excédents laitiers, au même titre que la poudre de lait écrémé et le beurre. En l'absence de tour de séchage, l'emmental constitue pour certains opérateurs, aux pics de collecte, un produit de dégagement des excédents laitiers, quand bien même sa rentabilité serait négative.

On notera aussi l'importance des volumes de lait mis en œuvre pour la fabrication de ce fromage, et l'importance des coproduits, notamment le lactosérum (petit lait). Or la poudre de lactosérum apparaît comme le produit industriel dont la volatilité des prix est la plus forte, ce qui se répercutera sur les marges des fabricants d'emmental.

Enfin, des volumes importants d'emmental sont destinés aux industries agro alimentaires, et aux échanges internationaux.

Méthodes de calcul des marges brutes de transformation et au détail pour les produits laitiers

Compte tenu de ces différents aspects, le cas de l'emmental n'est pas exactement le même que celui d'autres produits de grande consommation, qui sont moins stockables et moins utilisés par les IAA. L'analyse du marché GMS de l'emmental ne permet donc pas d'appréhender et de comprendre l'ensemble de la filière.

Beurre plaquette

Le cas du beurre plaquette doit être abordé de manière particulière, en effet, le principe de calcul de la marge brute industrielle sur les produits laitiers nous a amenés à considérer la valorisation de la matière grasse excédentaire du beurre en tant que beurre industriel (beurre cube 25 kg), que cela corresponde à une valorisation réelle ou à un prix de cession comptable intra entreprise.

En conséquence, l'analyse de la valorisation du beurre en grande consommation, sous forme de plaquettes de beurre de 250 g doit porter sur les activités de fabrication et de conditionnement des plaquettes de beurre.

L'activité de fabrication du beurre est donc abordée dans les analyses des PGC. Le beurre plaquette doit donc être alors considéré comme un produit de deuxième transformation, comme si l'entreprise fabriquant des plaquettes de beurre PGC achetait son beurre sur le marché du beurre industriel (ce qui est le cas de certains malaxeurs) ou comme une cession intra-entreprise.