



# Des secousses sur le marché du lait bio

■ Des évolutions négatives dans les achats des ménages de produits laitiers biologiques, c'est une des grandes premières enregistrées en 2020. Ainsi, les achats de yaourts par les Français pour leur consommation à domicile ont reculé de 8 %, alors que les achats progressaient de 1,8 % pour l'ensemble des yaourts. Pour les autres produits, la croissance restait belle, mais moins forte qu'un an plus tôt. Le marché du bio s'essouffle-t-il ?

## Sérénité à moyen terme

C'est plus compliqué que ça pour Benoît Baron, du département économie de l'Institut de l'élevage, qui explique que « le rayon de l'ultra-frais bio a beaucoup évolué ces derniers temps, avec l'arrivée de gros opérateurs qui se sont convertis, créant des marques ou déclinant leurs marques traditionnelles sous l'étiquette bio. Je pense qu'on va avoir une épuration de la gamme ». Ce phénomène est d'autant plus vrai que l'effet de la nouveauté a probablement tiré les ventes dans un premier temps, mais certains consommateurs curieux de tester sont peut-être ensuite revenus au conventionnel, qui propose aussi des nouveautés et des parfums attractifs.

« C'est un vrai changement, on est passé d'un marché de marques de distributeurs (MDD) à un marché de marque nationale. Mais avec la crise, les distributeurs reviennent » continue Benoît Baron, qui poursuit, « ces MDD devraient permettre d'absorber des volumes », avec probablement une certaine pression sur le prix du lait au producteur, les négociations commerciales ayant commencé sur une note assez dure aux dires des opérateurs.

La collecte de lait bio a augmenté de près de 13 % en cumul sur dix mois, selon l'enquête mensuelle de FranceAgriMer. « La collecte a progressé plus vite que les besoins, mais si on peut être inquiet à court terme, les opérateurs



sont sereins à moyen et long terme car on aura besoin de ces volumes dans deux ou trois ans », décrypte Benoît Baron. D'autant plus que le nombre de fermes en conversions se stabilise. Pour les transformateurs, c'est presque davantage l'équilibre intra-annuel qui pose problème. Au pic de la collecte, au printemps, du lait est déclassé faute de capacités. C'est le cas depuis 2018 au moins. Et ce qui est déclassé, ce sont surtout les protéines.

## Déséquilibres récurrents

Comme en conventionnel, le marché du lait bio est plutôt excédentaire en protéine et déficitaire en matière grasse. Selon des données de FranceAgriMer communiquées par l'Idelle, en 2019, 92,6 % de la matière grasse du lait bio collecté a été utilisée dans les fabrications, contre 63,5 % de la matière protéique. Ce qui explique en partie la faible part des fromages

dans le mix produit des opérateurs (9 % de la collecte contre 33 % en lait conventionnel). Leur fabrication entre en concurrence avec les autres débouchés que sont la crème et le beurre. De plus, « le fromage de qualité, en France, ça reste l'AOP aux yeux des consommateurs, surtout les plus âgés » précise Benoît Baron.

Le poids lourd du mix produit reste le lait liquide, il représente le quart de la collecte de lait bio (contre 9 % pour le conventionnel). « C'est un produit brut, et souvent utilisé pour les enfants, d'où le succès du bio. C'est d'ailleurs sur ce segment que le lait bio s'est développé historiquement. Mais le marché s'approche de sa maturité, la preuve il se différencie, avec des briques éco-conçues par exemple » explique Benoît Baron. À voir si cette stratégie de montée en gamme et segmentation résistera à l'épreuve de la crise



Virginie Pinson

