

# Filière laitière wallonne

Dernière mise à jour : 28 juillet 2022

**Cette fiche, rédigée par le Collège des Producteurs (SOCOPRO asbl), présente les flux de lait et de produits laitiers en volume et en valeur, au sein de la filière laitière wallonne, établis dans le cadre du plan stratégique de développement de cette filière à l'horizon 2030. Les données présentées dans cette fiche sont issues d'une part, d'une enquête menée en 2018 par le Collège des Producteurs et ses partenaires, relative à l'année 2017, et d'autre part, des données statistiques disponibles concernant l'année 2020. Les quatre maillons de la chaîne seront analysés : la production, la collecte de lait, la transformation et la consommation.**

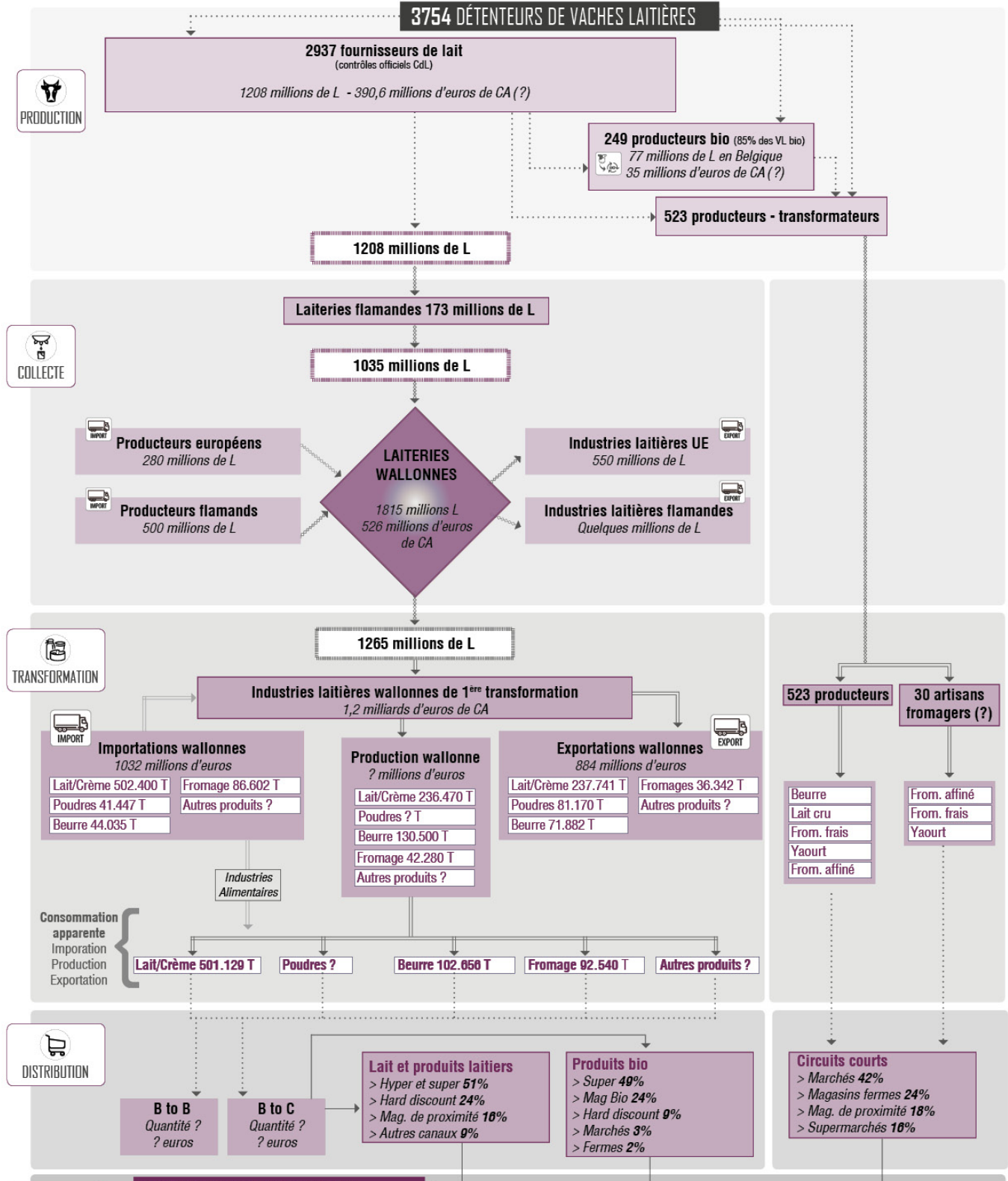
**Malgré une diminution du nombre de fournisseurs, la quantité de lait livré augmente, conduisant à une production moyenne par exploitation en progression ces dernières années. La collecte du lait en Wallonie est principalement réalisée par 4 coopératives wallonnes qui ensemble récoltent 86 % du lait régional. En 2020, on estime entre 5 et 10 % le lait directement transformé à la ferme, le reste passant par le circuit industriel, particulièrement dominant au niveau du beurre. L'année 2020 a été marquée par la crise de la Covid-19 qui a impacté la balance commerciale de façon négative par rapport à l'année précédente. En revanche, la crise sanitaire semble avoir eu un impact positif au niveau de la consommation des produits locaux.**

## **Les flux au sein de la filière laitière wallonne sont complexes.**

La filière laitière wallonne se caractérise par un niveau de complexité assez élevé de flux de matières. Avant d'arriver dans l'assiette du consommateur, le lait passe par différentes étapes : la production, la collecte, la transformation et la distribution. A cela vient s'ajouter la distinction entre les différents canaux de valorisation du lait produit : industriel ou en circuits courts, en filière conventionnelle ou biologique. Certains flux sont également liés aux importations et exportations.



# Flux au sein de la filière laitière wallonne





263 EQUIVALENT L LAIT/HAB/AN  
237 EUROS HAB/ AN (Y COMPRIS LES OEUF)  
DONT 7,88€ EN BIO

### PAR HABITANTS ET PAR AN

- ✓ 46 L DE LAIT
- ✓ 15 KG DE FROMAGE
- ✓ 10 KG DE YAOURT
- ✓ 2,5 KG DE CRÈME
- ✓ 2,2 KG DE BEURRE

EAW\_Source : Collège des Producteurs

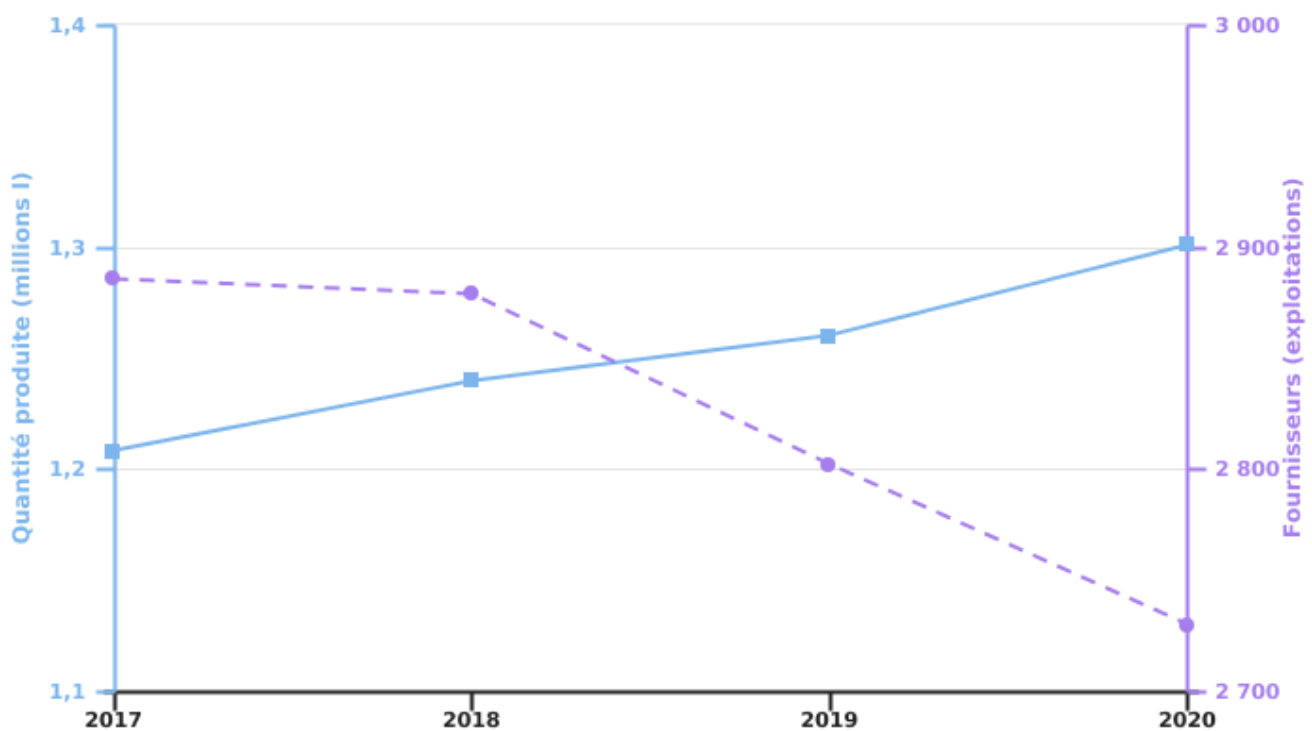
© SPW - 2022

## En 2020, en Wallonie, la production de lait cru augmente malgré une diminution du nombre de fournisseurs

En 2020, alors que le nombre de fournisseurs de lait tend à diminuer depuis 2017, passant de 2 886 à 2 730, le nombre de litres de lait fourni, quant à lui, évolue à la hausse (+ 7,7 %) pour atteindre 1 300 949 litres. La production moyenne annuelle par exploitation laitière est passée de 418 463 litres par an en 2017 à 485 429 litres par an en 2020 (+ 5,2 %).

Par ailleurs, le chiffre d'affaires annuel estimé de 2020 est inférieur de 5,9 % par rapport à celui de 2017. L'augmentation de la quantité de lait produit ne compense pas la diminution du prix du lait.

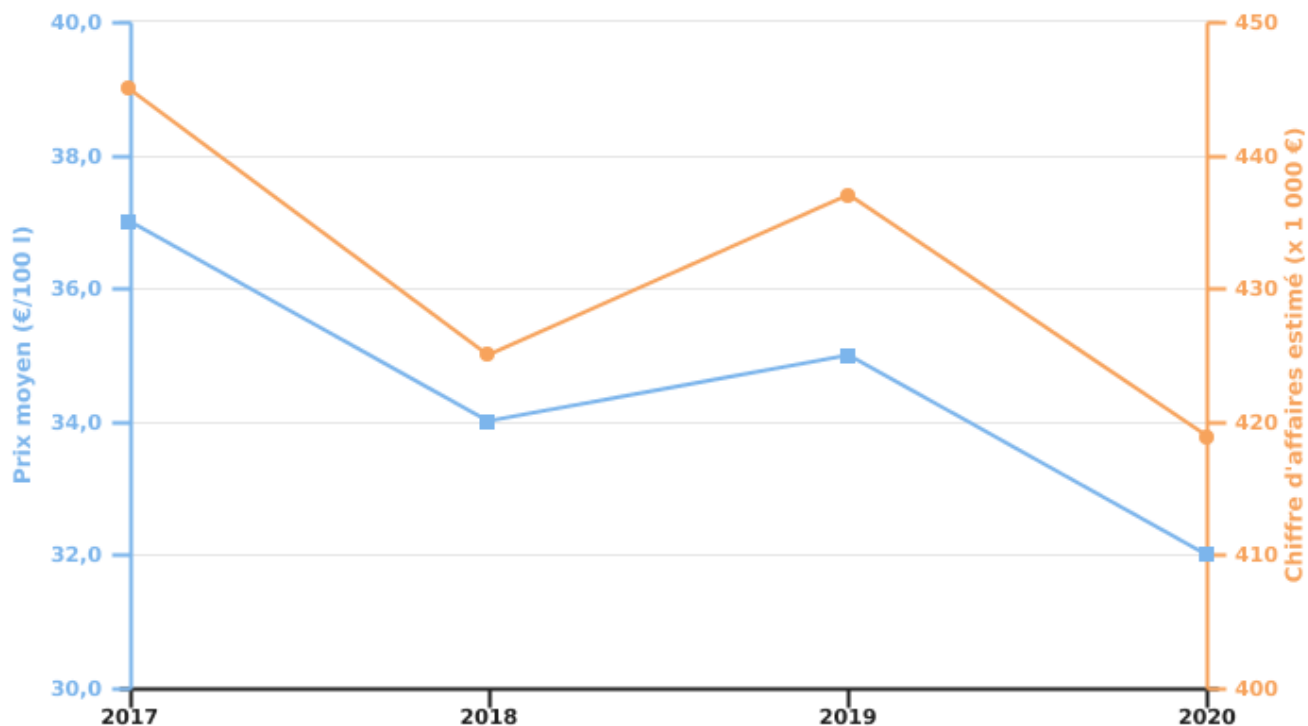
### Evolution de la quantité produite et du nombre de fournisseurs de lait en région wallonne



EAW\_Source : Comié du Lait et CBL

© SPW - 2022

## Evolution du prix moyen et du chiffre d'affaires estimé du lait produit en région wallonne



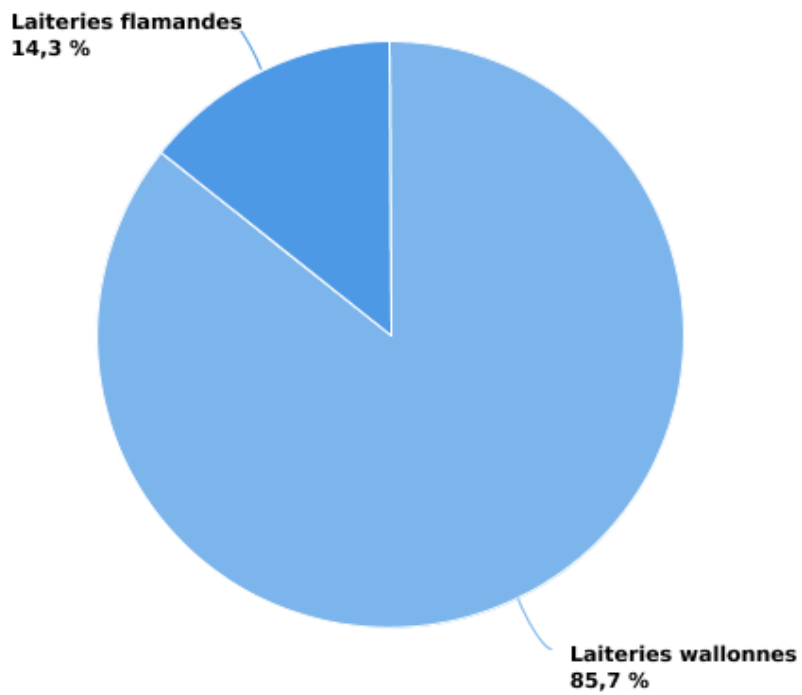
EAW\_Sources : CBL & Collège des Producteurs

© SPW - 2022

### Quatre coopératives wallonnes se partagent la collecte du lait cru en Wallonie.

Lors de l'enquête réalisée en 2017 auprès des acteurs de la filière, le volume de lait wallon collecté s'élève à 1 208 millions de litres, dont 86 % sont livrés à quatre entreprises coopératives wallonnes : la Laiterie des Ardennes, ARLA, Coferme et Socabel. Le solde est collecté par des laiteries flamandes. Deux de ces laiteries wallonnes collectent également du lait en Flandre et dans les pays limitrophes, respectivement à hauteur de 500 millions et 280 millions de litres de lait. Le chiffre d'affaires pour les entreprises de collecte de lait wallonnes s'élève à 526 millions d'euros.

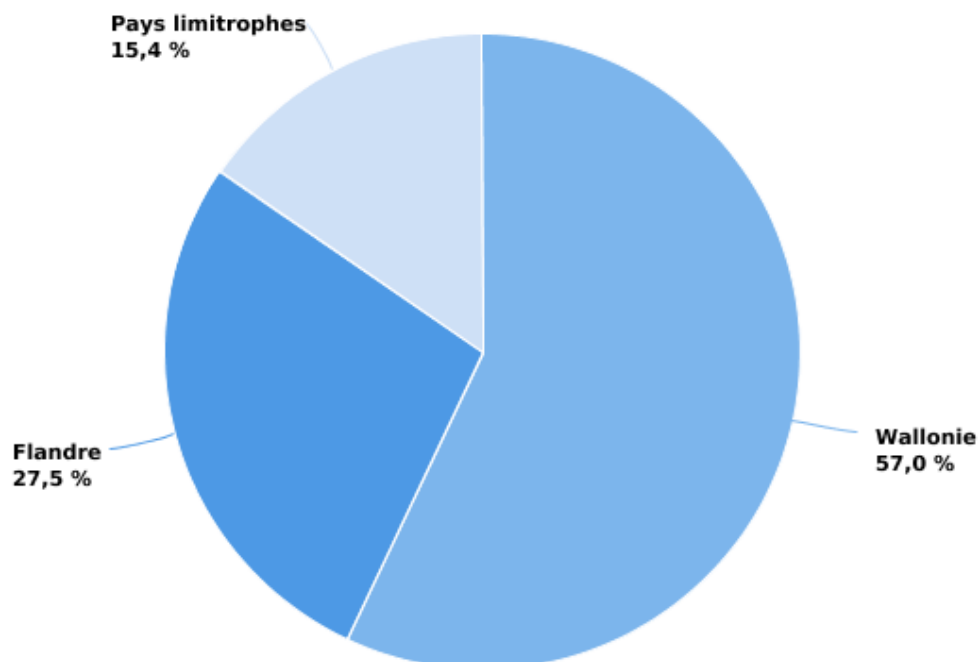
## Répartition de la collecte du lait wallon en 2017



EAW\_Source : Collège des Producteurs

© SPW - 2022

## Répartition de l'origine du lait collecté par les laiteries wallonnes en 2017



EAW\_Source : Collège des Producteurs

© SPW - 2022

### Les volumes de lait transformé, un jeu complexe entre les importations, les exportations et les volumes produits en Wallonie

Au niveau de la transformation, plusieurs voies de valorisation coexistent. Il y a d'un côté la voie de type industriel où interviennent les volumes liés aux importations, à la collecte wallonne ou aux exportations. Les interactions entre ces différents flux sont complexes et concernent aussi bien le lait et les produits transformés. De l'autre côté, même si cela reste minime, il y a les volumes directement transformés à la ferme et qui ne rentrent pas dans un schéma industriel.

- **La transformation industrielle du lait en Wallonie produit 90 % du beurre belge.**

90 à 95 % du lait cru collecté par les laiteries wallonnes sont valorisés par des entreprises de transformation (dans lesquelles elles ont généralement des parts).

Ces entreprises ont développé deux types de stratégies.

- Une stratégie globalisée, reposant sur la production de produits standardisés et de masse qui sont généralement destinés à l'export. Ces transformateurs souhaitent un bassin d'

approvisionnement en matières premières (lait, crème, ...) le plus proche possible de l'usine de transformation. Celui-ci peut cependant dépasser le territoire de la Wallonie.

- Une stratégie locale, basée sur un approvisionnement local, en raison du caractère lié au terroir de leurs productions (fromages, beurre, produits laitiers bio). La plus grande partie de leur marché est belge, même si certaines tentent de les exporter.

Les flux du lait cru sont très complexes, du fait de, notamment, des échanges entre les différentes entreprises de transformation dans un objectif de rationalisation des circuits de collecte et des fluctuations des quantités collectées.

En 2017, les entreprises laitières wallonnes ont transformé 1 265 millions de litres de lait et ont dégagé un chiffre d'affaires estimé à 1,2 milliard d'euros. Elles produisent 90 % du beurre belge et 35 % du lait de consommation. La production de poudre de lait est également importante en Wallonie mais la répartition régionale n'est pas connue. Les fromageries wallonnes fabriquent 28 % des fromages produits en Belgique.

## Production laitière en Wallonie et en Belgique en 2017

Produits	Région wallonne	Flandre (y compris Bruxelles- Capitale)	Belgique
<b>Lait (l)</b>	236 470 334	441 381 780	677 852 114
<b>Boissons lactées (l)</b>	0	165 560 231	165 560 231
<b>Produits frais (l)</b>	44 096 394	541 420 922	585 517 316
<b>Beurre (kg)</b>	130 500 686	14 366 378	144 867 064
<b>Poudre de lait (kg)</b>	n.c.	n.c.	228 467 504
<b>Lait épaissi et lactosérum (kg)</b>	n.c.	n.c.	29 960 615
<b>Fromages (kg)</b>	42 280 257	108 200 708	150 480 965
<b>Glace (kg)</b>	486 180	72 792 297	73 278 477
<b>Autres (kg)</b>	n.c.	n.c.	14 166 234

n.c. : non communiqué

EAW\_Source : SPF Économie DG Statistique (Statbel)

© SPW - 2022

- **La transformation à la ferme reste minoritaire mais elle prend de l'ampleur au fil du temps**

En 2017, la part du lait cru wallon non collecté par les laiteries est estimée à plus de 5 % du volume total produit. Ce chiffre est en progression depuis quelques années.



Cette année-là, on estime à plus ou moins 100 millions le nombre de litres de lait cru transformés directement à la ferme ou par des fromagers s'approvisionnant directement auprès de producteurs. 523 producteurs laitiers sont enregistrés auprès de l'AFSCA comme transformateurs et une trentaine de fromageries artisanales sont recensées par les services d'encadrement.

Selon l'enquête réalisée sur l'année 2017, les produits fabriqués à la ferme sont très diversifiés : beurre, yaourt, fromage frais, fromages affinés, crème glacée, desserts lactés, etc. La plupart des producteurs fabriquent au moins trois types de produits, chaque produit pouvant être décliné en différentes variantes (fromage frais nature, aux herbes et épices ou fromage à pâte dure nature, aux herbes, aux graines de moutarde, ...). Les produits les plus transformés sont : le beurre salé ou doux, les yaourts, les maquées et les fromages à pâte pressée (type Saint-Paulin). Certains producteurs vendent également du lait et de la crème.

Parmi les producteurs qui ont répondu à l'enquête, 1 sur 5 transforme la totalité de son lait. Il s'agit majoritairement d'exploitations avec un volume annuel de production proche de 120 000 litres. Par ailleurs, 10 % des producteurs - transformateurs s'approvisionnent au moins 10 fois par an auprès d'un autre producteur.

Plus des trois quarts des fromageries artisanales transforment en moyenne moins de 100 000 litres de lait par an. Généralement, les fromagers sont liés à un producteur et ne rencontrent pas de difficulté d'approvisionnement ou de qualité du lait. La plupart des fromagers artisanaux travaillent le lait cru mais un quart des répondants pasteurise également une partie du lait. Ils produisent essentiellement des fromages affinés et offrent une gamme plus variée que les producteurs – transformateurs : pâte pressée, pâte molle à croûte fleurie ou à croûte lavée, mais aussi des fromages frais, des yaourts et pour certains du beurre.

- **Les échanges commerciaux perturbés par la crise sanitaire en 2020 maintiennent la balance commerciale de la Wallonie négative**

L'année 2020 est une année particulièrement perturbée au niveau des échanges commerciaux, en raison de la crise sanitaire. La demande en produits laitiers ralentit tant, au sein de l'UE que dans les pays tiers. Cette diminution est observée aussi bien au niveau des volumes que de la valeur.

En 2020, au niveau des volumes, les importations, exceptées celles de poudre de lait, diminuent en moyenne de -7,8 % par rapport à l'année précédente, avec une diminution particulièrement importante au niveau du beurre (-12,3 %).

Les exportations wallonnes diminuent également de -6,5 % en moyenne en 2020. Mais cette tendance diffère selon le produit. Alors que la poudre de lait perd 15,8 %, les exportations de beurre progressent de 7,1 %. De manière générale, les principales destinations des exportations sont les pays de l'UE sauf pour la poudre de lait qui est principalement (43 %) destinée à l'Asie.

La balance commerciale de la Wallonie reste négative en 2020 et est en régression de -9,6 % par rapport à l'année précédente. Ce phénomène s'explique entre autres par une capacité de transformation des entreprises laitières wallonnes supérieure à la production.

La balance commerciale en valeur du secteur laitier wallon est légèrement positive en 2020 et cela même si on observe une diminution par rapport à l'année précédente, tant au niveau des importations (-19,8 %) que des exportations (-15,2 %). Cette diminution est due à l'effet combiné de la réduction des volumes et d'une baisse des cours mondiaux du beurre et des poudres de lait, particulièrement durant le 1er semestre (effet confinement).

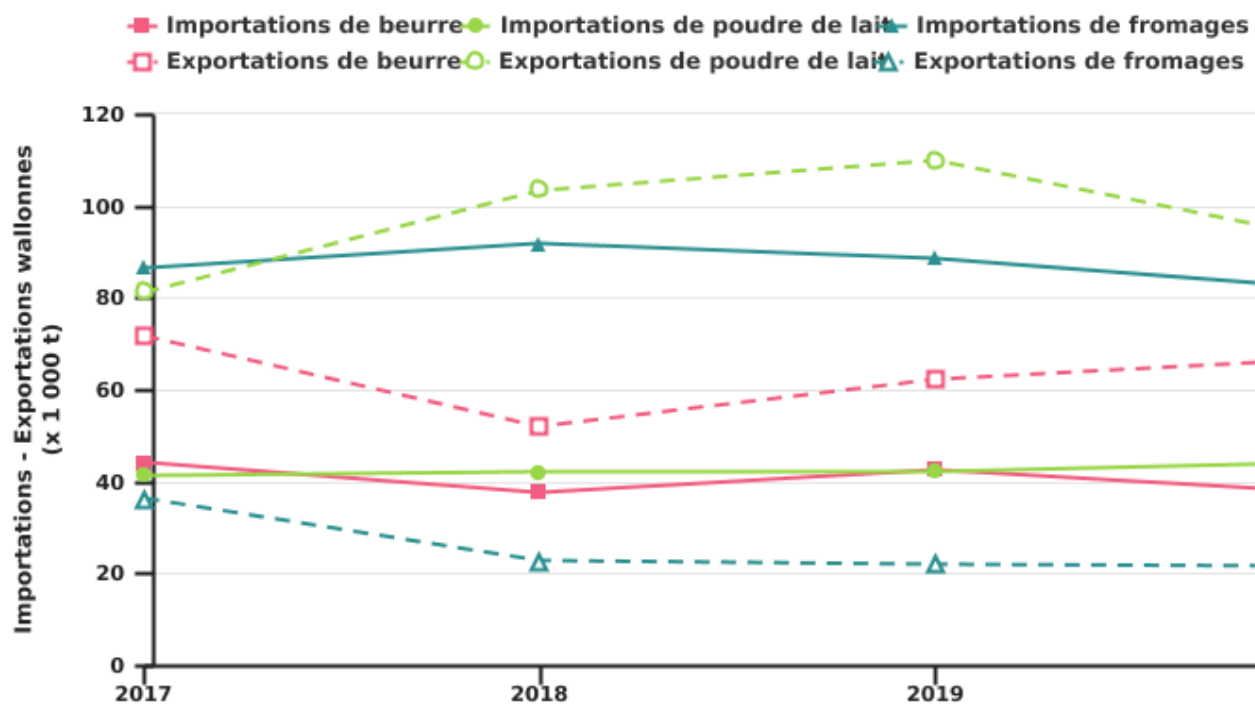
## Evolution des importations et exportations de lait



EAW\_Source : Banque Nationale de Belgique

© SPW - 2022

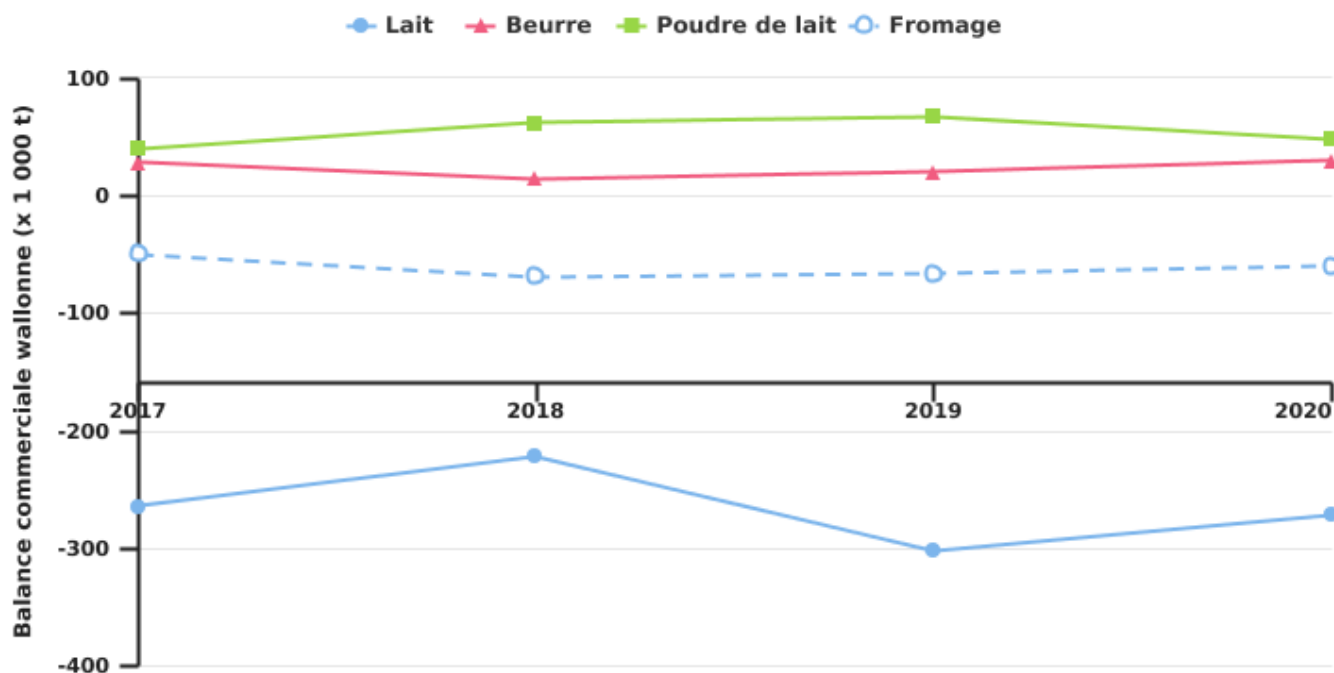
## Evolution des importations et exportations des autres produits laitiers



EAW\_Sources : Banque Nationale de Belgique

© SPW - 2022

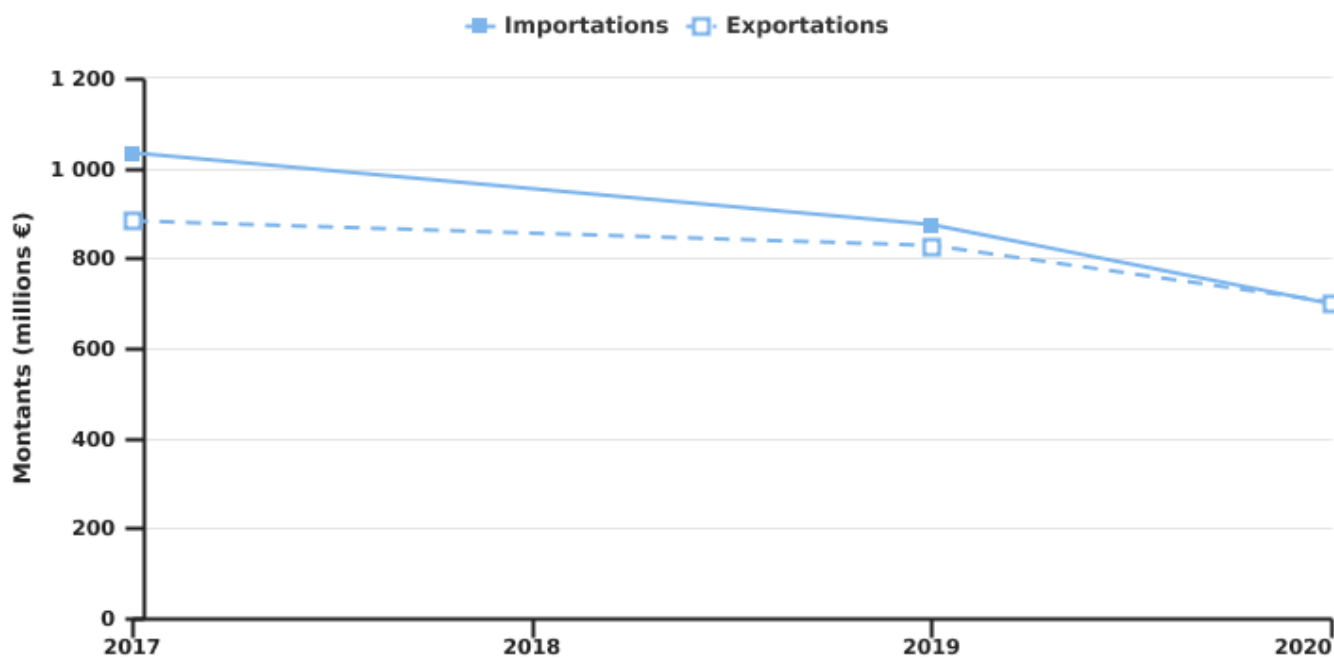
## Evolution de la balance commerciale des produits laitiers



EAW\_Sources : Banque Nationale de Belgique

© SPW - 2022

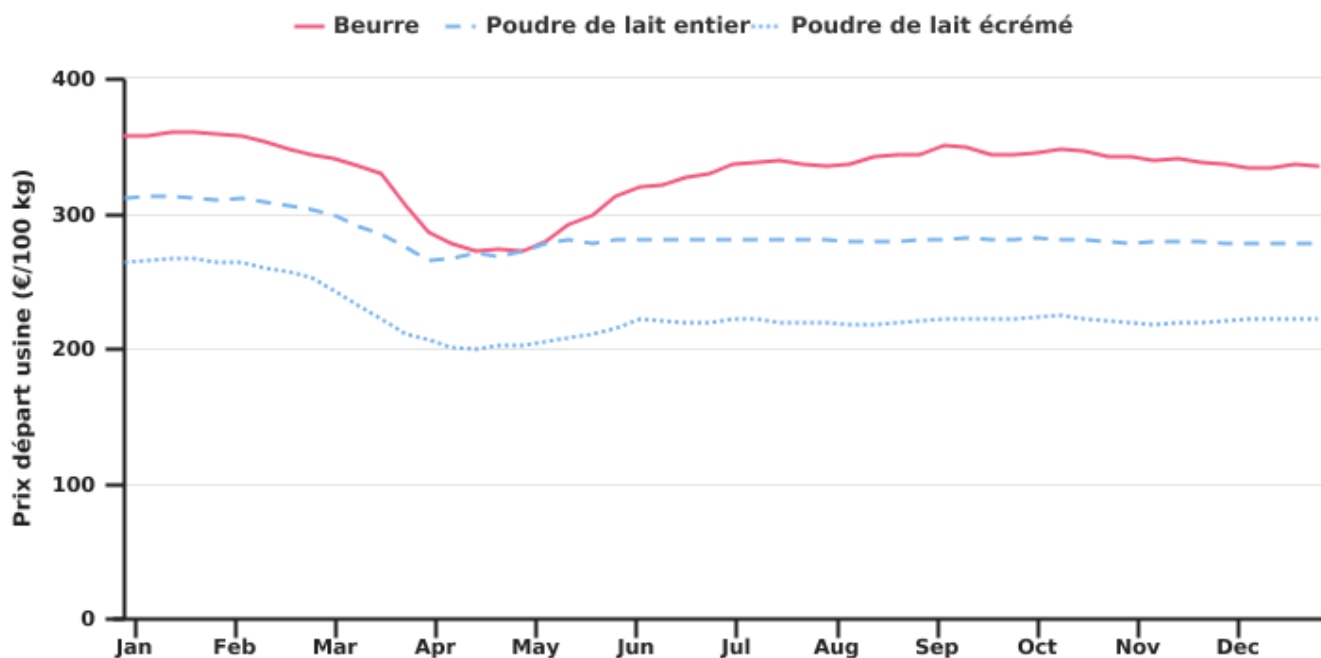
## Evolution des importations et exportations du secteur laitier wallon



EAW\_Sources : Banque Nationale de Belgique

© SPW - 2022

## Evolution des prix officiels du marché belge des produits laitiers en 2020



EAW\_Sources : : DAEA\_DEMNA\_SPW ARNE & Collège des Producteurs

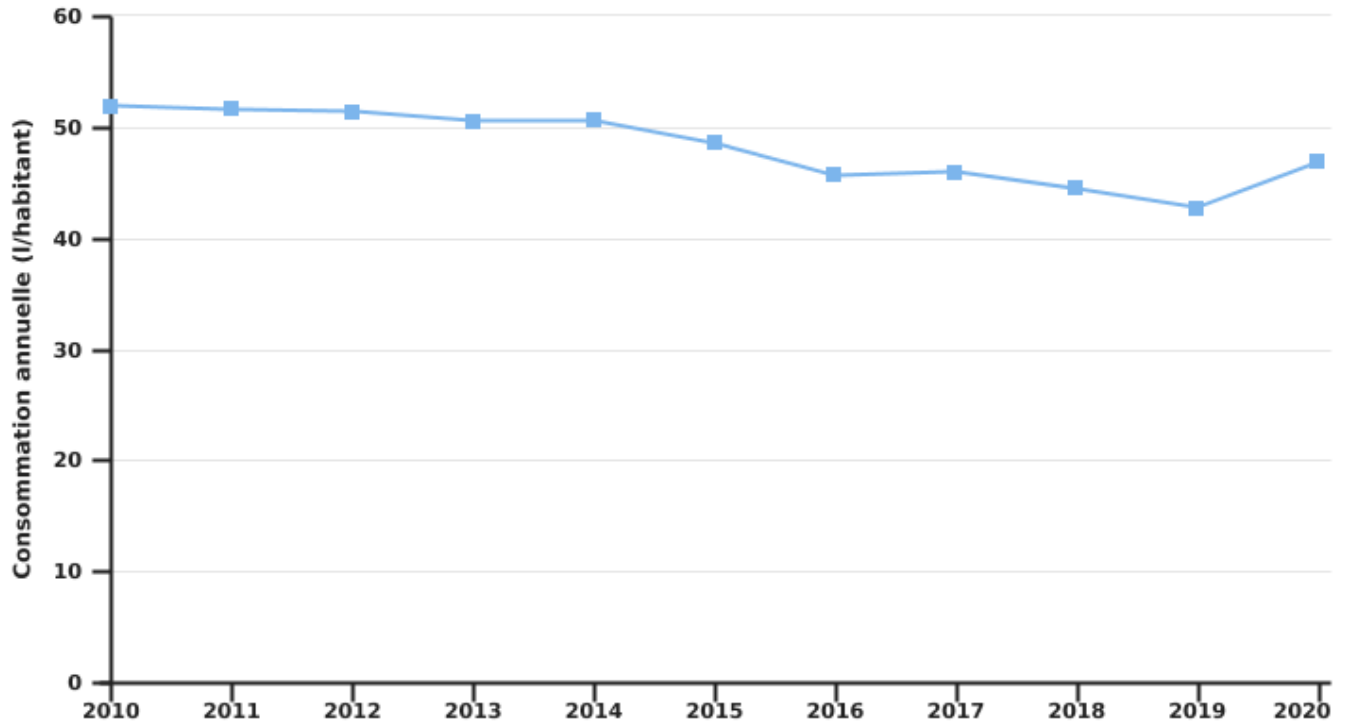
© SPW - 2022

### Globalement, ces dernières années, la consommation du lait est en baisse en Belgique

Depuis plus de 10 ans, la consommation de lait est en constante diminution en Belgique. C'est également le cas pour les produits laitiers transformés tels que le yaourt, la crème, le beurre et le fromage mais de manière beaucoup plus lente. En 2020, on observe un effet « confinement » avec une croissance de l'ordre de 7 % à 19 % de la consommation de lait et de produits laitiers. Cette croissance est liée essentiellement à l'augmentation des repas à domicile durant cette année. Il est difficile de prédire si elle va se poursuivre.

En 2020, selon une étude menée pour l'APAQ-W, la proportion de consommateurs qui achètent leurs produits laitiers directement chez le fermier augmente de 2 % par rapport à l'année précédente, pour atteindre 11 % des achats totaux. Les achats en supermarchés et en dehors des supermarchés ont légèrement baissé (95 % en supermarché et 30 % en-dehors des supermarchés) mais les achats en supermarché, tant au rayon frais qu'au comptoir fromage, reste la norme.

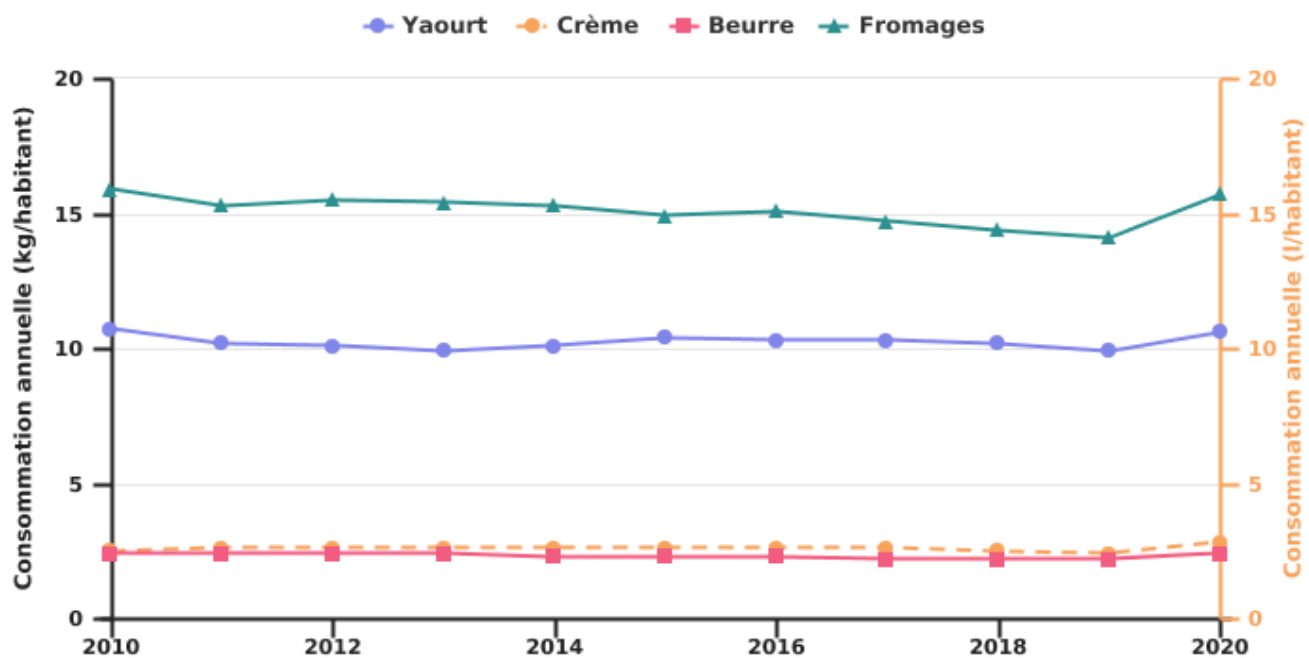
## Evolution de la consommation annuelle de lait en Belgique



EAW\_Sources : CBL

© SPW - 2022

## Evolution de la consommation annuelle d'autres produits laitiers

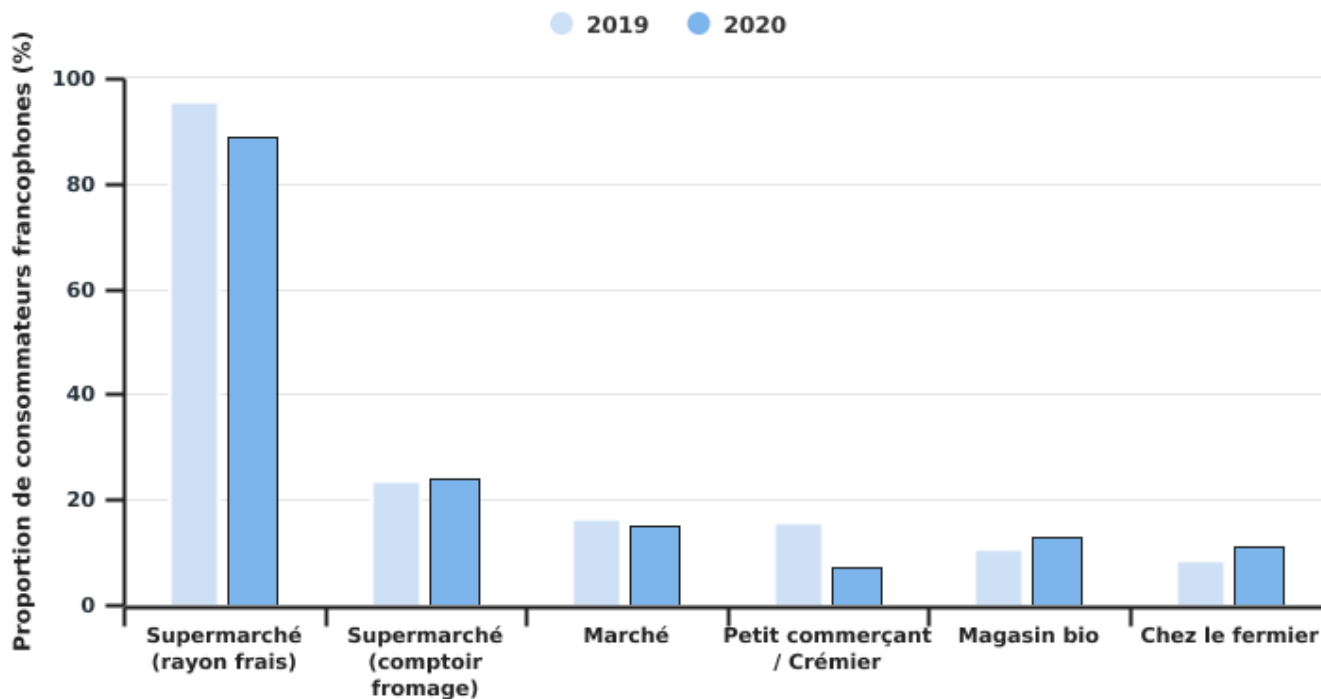


EAW\_Sources : CBL

© SPW - 2022



## Lieu d'achat des produits laitiers par les consommateurs francophones



EAW\_Sources : APAQ-W - Baromètre laitier

© SPW - 2022

### En savoir plus ?

#### Sources :

- APAQ-W : Baromètre du lait réalisé en août 2019 par Listen
- APAQ-W : Etude sur la durabilité du secteur laitier – Juin 2020 – Listen
- CBL : Rapport annuel 2020
- CBL – Rapport d'activités 2021 – Chiffres 2020
- Comité du Lait : Rapport d'activités 2020
- Collège des Producteurs : plan de développement stratégique de la filière laitière wallonne 2019-2030
- Collège des Producteurs : Observatoire des filières agricoles
- Direction de l'Analyse économique agricole, Département de l'Etude du milieu naturel et agricole, Service public de Wallonie Agriculture, Ressources naturelles et Environnement
- Direction générale Statistique, Service public fédéral Économie (Statbel)

