

Filière wallonne de la production laitière

Table des matières

<i>Filière wallonne de la production laitière</i>	1
1. La production laitière	3
a. Périmètre d'étude	3
b. Cheptels.....	3
c. Volumes de production.....	4
d. Géographie de la filière.....	6
e. Mise en perspectives des productions wallonne et flamande.....	7
2. Organisation de la filière	9
a. Schéma d'organisation de la filière.....	9
b. Cartographie des acteurs et initiatives.....	12
c. Agriculture biologique	15
3. Importance de la filière et enjeux clés	17
a. Prix et valeur de la production	17
b. Le marché national et international	18
c. Le marché européen.....	19
d. Consommation locale – à domicile.....	21
e. Consommation locale – par les cantines et cuisines centrales en Région wallonne.....	22
f. Degré d'auto-provisionnement théorique en lait de la Wallonie.....	23
4. SWOT	24
5. incertitudes	26
6. Bibliographie	27

1. LA PRODUCTION LAITIÈRE

a. Périmètre d'étude

Cette fiche se penche sur la production de lait et la filière laitière en Région wallonne, en se focalisant principalement sur la filière lait de vache. Toutefois, certains éléments concernant les filières lait de chèvre et lait de brebis seront abordés également.

b. Cheptels

En 2021, on retrouvait en Région wallonne 184.740 vaches laitières en production, réparties dans 3.793 exploitations. Ainsi, 30% des exploitations agricoles wallonnes possèdent des vaches laitières, avec une moyenne de 50 vaches laitières par exploitation.

Le secteur laitier a connu d'importantes évolutions au cours des dernières décennies puisqu'en 1980, on comptait en Région wallonne 468.780 vaches laitières (-59% entre 1980 et 2021), réparties dans 22.985 exploitations (-83% entre 1980 et 2021). En 1980, 61% des exploitations wallonnes possédaient des vaches laitières (-51% entre 1980 et 2021), avec une moyenne de 20 vaches laitières par exploitation (+148% entre 1980 et 2021).

Au cours des 40 dernières années, le cheptel laitier a donc fortement diminué (Figure 1), avec une diminution parallèle encore plus marquée en termes de nombres d'exploitations laitières, résultant en une augmentation de la taille des exploitations, notamment en termes de nombre de vaches par exploitation (Figure 2) (Statbel, 2021).

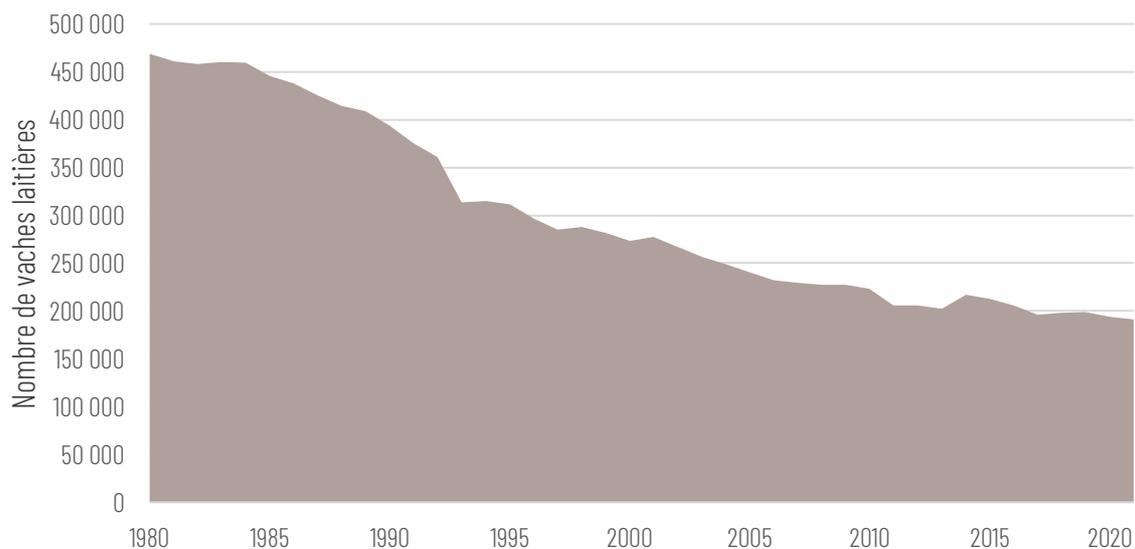


Figure 1. Évolution du nombre de vaches laitières en Région wallonne entre 1980 et 2021.

Source : (Statbel, 2021).

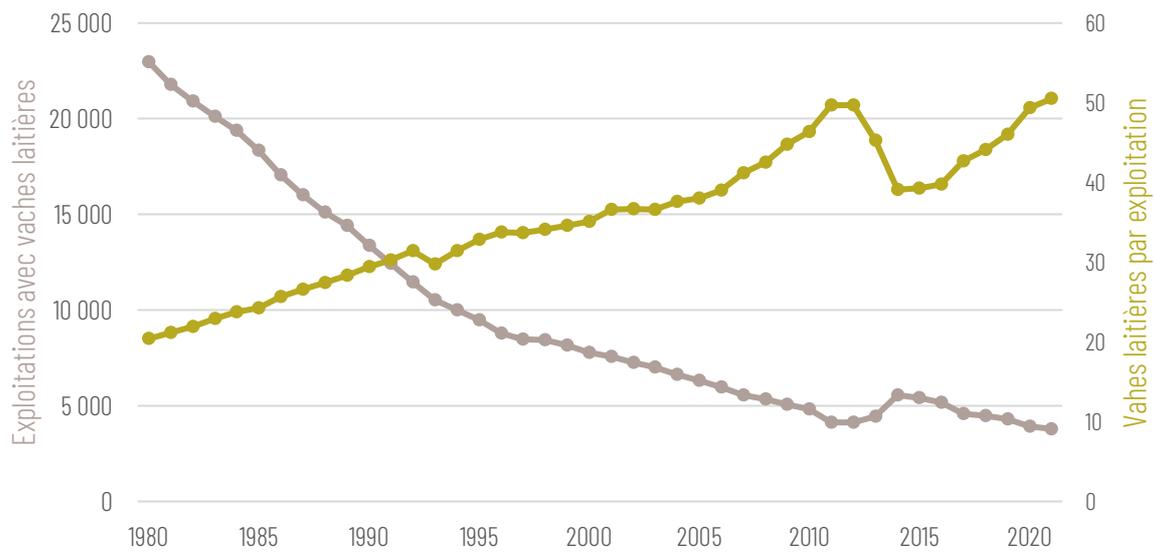


Figure 2. Évolution du nombre d'exploitations avec des vaches laitières (brun) et le nombre moyen de vaches laitières par exploitation (vert) en Région wallonne entre 1980 et 2021.

Source : (Statbel, 2021).

c. Volumes de production

En 2021, 1.275 mo L de lait ont été livrés par les fournisseurs (éleveurs) wallons (BCZ-CBL, 2022). Ceci permet d'estimer le rendement laitier moyen à 6.901 L/vache laitière/an. Une série de produits laitiers sont dérivés.

Le lait livré par les éleveurs peut ensuite être destiné à la production de différents produits laitiers. Au niveau national, l'industrie laitière produit en majorité des produits laitiers frais. En 2021, 649 mo L de lait frais ont été produits (Tableau 1). La Belgique produit également 325 mo L de lait fermenté, 325 mo L d'autres produits frais, 253 mo L de crème, 195.998 t de poudre de lait, 181 mo L de boisson lactée, 122.086 t de fromage, 90.675 t de beurre et 77.660 t de lait concentré (Statbel, 2022).

Au niveau wallon, les dernières données connues datent de 2017. La Wallonie produisait notamment 236 mo L de lait de consommation et 130.501 t de beurre (Tableau 2) (Etat de l'agriculture wallonne, 2022). La production de beurre a donc diminué depuis 2017. En 2021, la Belgique a produit 37% de beurre en moins qu'en 2017.

Tableau 1 : Production laitière belge en 2021

Produits	Volume (1.000 L ou t)	Contribution du produit (%)
Lait (1.000 L)	649.375	
Lait demi-écrémé	364.213	56
Lait entier	223.720	34
Lait écrémé	40.889	6
Lait battu	20.553	3
Boisson lactée (1.000 L)	181.511	
Lait vitaminé, protéiné, aromatisé, fruité	22.152	12
Lait chocolaté	159.359	88
Crème (1.000 L)	253.366	
Crème nature	251.146	99
Préparation à base de crème	2.219	1
Lait fermenté (1.000 L)	324.931	
Yoghourt	51.754	16
Lait fermenté	273.177	84
Autres produits frais (t)	172.897	
Desserts lactés	107.015	-
Glaces (L)	63.843	-
Préparations à base de glace	2.038	-
Beurre (t)	90.675	
De laiterie	67.445	74
Retravaillé	23.230	26
Poudre de lait (t)	195.998	
Lait demi-écrémé	6.023	3
Lait entier	33.975	17
Lait écrémé	156.000	80
Lait battu	-	
Lait concentré (t)	77.660	
Fromage (t)	122.086	
Fromage frais	12.364	10
- <i>Blanc nature</i>	12.075	
- <i>Ricotta</i>	128	
- <i>Autre</i>	161	
Caillebotte	0	0
Autres fromages	96.638	79
- <i>Cheddar</i>	0	
- <i>Gouda</i>	10.470	
- <i>Herve</i>	-	
- <i>Fromage de type italien (mozzarella et autres)</i>	62.613	
- <i>Autres</i>	23.556	
Fromage fondu	13.084	11

Note : Les chiffres sont en produit et non en équivalent lait

Source : (Statbel, 2022)

Tableau 2 : Contribution de la Wallonie à la production belge de produits laitiers en 2017

Produits	Wallonie	Flandre et Bruxelles	Belgique	Contribution wallonne (%)
Lait (1.000 L)	236.470	441 382	677.852	35
Produits frais (1.000 L)	44.096	541 421	585.517	8
Poudre de lait (t)	n.c.	n.c.	228.468	n.c.
Boissons lactées (1.000 L)	0	165 560	165.560	0
Fromages (t)	42.280	108 201	150.481	28
Beurre (t)	130.501	14 366	144.867	90
Glace (t)	486	72 792	73.278	1
Lait épaisi et lactosérum (t)	n.c.	n.c.	29.961	n.c.
Autres (t)	n.c.	n.c.	14.166	n.c.

Note : n.c. = non communiqué

Les chiffres sont en produit et non en équivalent lait

Source : (Etat de l'agriculture wallonne, 2022)

En se penchant plus spécifiquement sur le lait, il est intéressant de remarquer que le lait frais produit est principalement du lait demi-écrémé (56 %), tandis que la poudre de lait produite est en grande majorité issue du lait écrémé (80 %) (Figure 3). La matière grasse est valorisée dans des produits à plus haute valeur ajoutée pendant que le lait écrémé résiduel est transformé en poudre.



Figure 3 : Comparaison des productions belges de lait frais et poudre de lait en 2021.

Source : (Statbel, 2022)

d. Géographie de la filière

Bien que la distribution de vaches laitières semble relativement homogène sur le territoire wallon (Figure 4), on retrouve des zones géographiques bien distinctes en termes de production laitière :

- **Nord-Est du territoire** : La production laitière est particulièrement implantée dans le Nord-Est du territoire wallon, en Région herbagère liégeoise et en Haute Ardenne, où l'on retrouve notamment une part importante de prairies.
- **Nord du territoire** : Les populations des vaches laitières sont également bien représentées dans le Nord du territoire, en Région limoneuse et dans le Condroz, régions caractérisées par la présence de grandes cultures et par conséquent d'exploitations mixtes, spécialisées à la fois en cultures agricoles et dans la production de lait.
- **Sud du territoire** : En Famenne et Ardenne on retrouve une part importante d'exploitations dans l'élevage de bovins (à la fois laitiers et viandeux) dû à la présence de prairies (Petel et al., 2018)

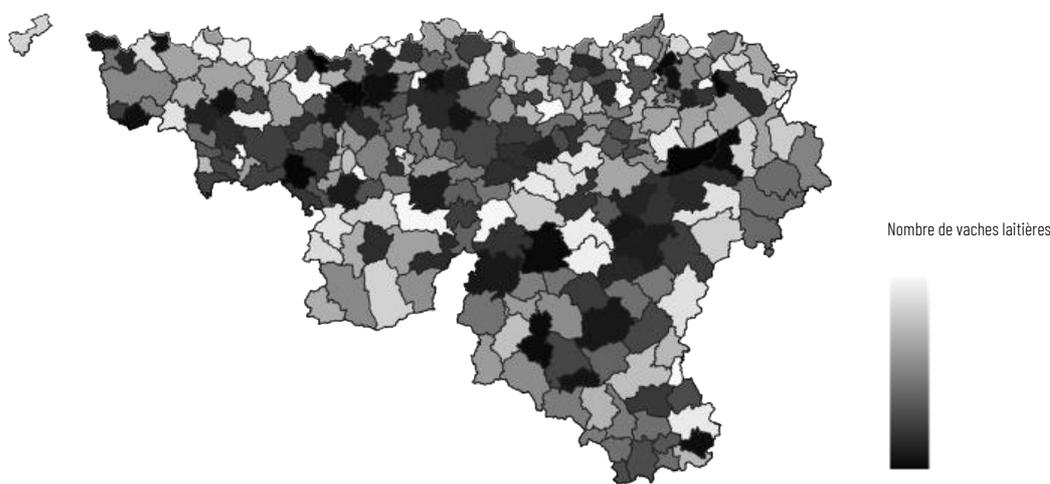


Figure 4. Distribution géographique des vaches laitières au sein des différentes communes wallonnes en 2021.

e. Mise en perspectives des productions wallonne et flamande

A l'échelle de la Belgique, il apparaît que la production laitière est plus développée en Flandre. On y retrouve un nombre plus important de vaches laitières (environ deux tiers en Flandre et un tiers en Wallonie), d'exploitations avec des vaches laitières, de nombre moyen de vaches par exploitation et de livraisons de lait. La part d'exploitations avec des vaches laitières est par contre plus importante en Wallonie, tandis que les rendements laitiers semblent similaires dans les deux régions (Tableau 3).

Tableau 3. Comparaison de statistiques sur le secteur laitier en Wallonie et en Flandre en 2021.

Paramètre	Flandre	Wallonie
Vaches laitières en production	333.791	184.740

Exploitations avec vaches laitières	4.781	3.793
Vaches laitières/exploitation	72	50
% exploitations avec vaches laitières	21%	30%
Livraisons de lait (mo L)	2.296	1.275
Rendement laitier moyen (L/vache/an)	6.878	6.901

Sources : (BCZ-CBL, 2022; Statbel, 2021)

En 2017, 1.265 mo L de lait ont été transformés en Wallonie. Ils ont principalement été transformés en lait de consommation et en beurre. En comparaison avec la Flandre et la région de Bruxelles-Capitale, la Wallonie fournissait 90 % du beurre belge, 35 % du lait frais, 28 % du fromage, 8% des produits frais et 1% de la glace. Aucune boisson lactée n'était produite en Wallonie en 2017. La Belgique produit également de grandes quantités de poudre de lait mais la contribution wallonne n'est pas connue.

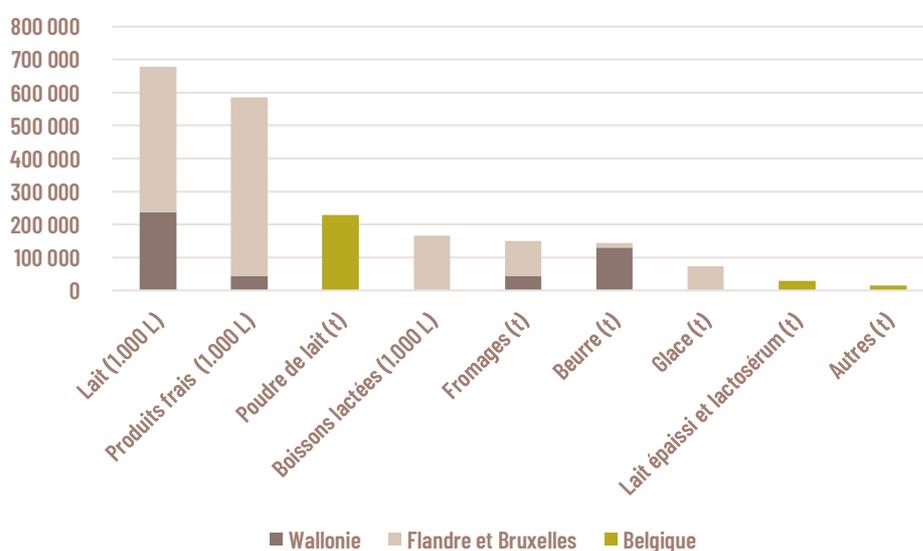


Figure 5 : Comparaison des productions laitières en Wallonie, Flandre et Bruxelles en 2017

Source : (Etat de l'agriculture wallonne, 2022)

2. ORGANISATION DE LA FILIERE

a. Schéma d'organisation de la filière

La Figure 6 présente l'organisation de la filière laitière wallonne. La Figure 7, issue du plan de développement stratégique pour la filière laitière wallonne (Collège des Producteurs, 2019), complète le schéma d'organisation de la filière en estimant les volumes associés à chaque maillon de la filière wallonne en 2017.

Production et collecte

La production laitière des exploitations augmente en même temps que le nombre de producteurs diminue.

La collecte de lait cru wallon est couverte par quatre entreprises coopératives : (1) la Laiterie des Ardennes, (2) Arla, (3) Cofermet et (4) Socabel. Une partie du lait wallon est captée par des laiteries flamandes (Etat de l'agriculture wallonne, 2022).

Transformation

La Wallonie produit principalement du lait frais, de la poudre de lait et du beurre. Le prix des matières grasses laitières comme le beurre a fort augmenté sur le marché mondial. Cela a suscité un engouement des industriels pour ces produits. La matière grasse extraite laisse comme co-produit de la poudre de lait écrémé. En raison des stocks conséquents du co-produit, son prix a alors chuté en 2017-2018 (Choplin, 2019). Ce mécanisme explique pourquoi le lait en poudre produit en Wallonie est à 80 % écrémé (voir point 1c).

Circuits de commercialisation

En Wallonie, il existe trois grands circuits de commercialisation pour le lait (illustrés à la Figure 6) (Petel et al., 2018) :

- **Circuit conventionnel** : celui-ci passe par les laiteries coopératives, avec Arla et la Laiterie des Ardennes comme principaux acteurs. Le lait collecté est transformé en lait de consommation. Il peut ensuite subir des transformations ultérieures (beurre, fromage et produits frais) au sein-même de ces laiteries ou au sein d'autres acteurs de la transformation. Ces transformations ont lieu majoritairement en Wallonie (77% du lait récolté), mais peuvent également avoir lieu en Flandre (21% du lait récolté) ou à l'étranger (2% du lait récolté). Ces produits de transformation peuvent être directement destinés à la grande distribution (en passant par des centrales d'achats et éventuellement des grossistes), ou d'autres acteurs, opérant une deuxième transformation (industries agroalimentaires ou PME). Ce circuit représente 91% des volumes (Petel et al., 2018).

- Transformation à la ferme :** Ce circuit implique 557 éleveurs laitiers (15% des exploitations laitières) transformant (une partie de) leur production de lait à la ferme (AFSCA, 2022). Les principaux produits proposés sont le fromage, le yaourt, le beurre et les crèmes glacées (La Spina, 2016), dont la commercialisation peut se faire directement à la ferme mais également via des marchés, magasins de producteurs, coopératives de producteurs-consommateurs, etc. Ce circuit représente 8% des volumes (Petel et al., 2018).
- Circuits alternatifs :** D'autres circuits sont développés dans lesquels les producteurs ne sont pas sous contrat avec les laiteries conventionnelles mais travaillent en coopératives de producteurs ou directement avec des transformateurs. A titre d'exemple, on peut citer la coopérative Biomilk.be qui collecte le lait chez les éleveurs coopérateurs et le livre chez des transformateurs partenaires tels que les fromageries du Baisoû ou du Gros Chêne. D'autres modèles se rapprochent plus d'une filière de commercialisation, tel que Marguerite Happy Cow, où les producteurs s'engagent à suivre un certain cahier des charges, en collaboration avec la SCAR (fabricant d'aliments), la collecte du lait est assurée par Milcobel, et la transformation par la fromagerie Terre de Fromages. Enfin, certaines fromageries, telles que la Fromagerie des Ardennes, peuvent passer des contrats directs avec les agriculteurs, et s'occupent alors de la collecte du lait auprès de ceux-ci. Ce circuit représente 1% des volumes (Petel et al., 2018).

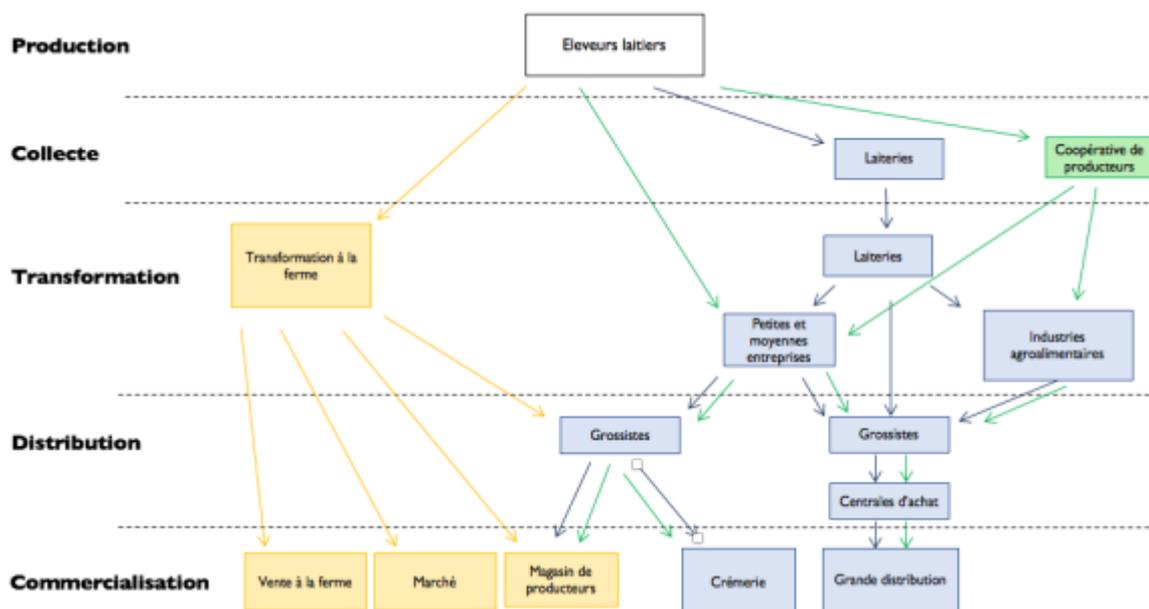
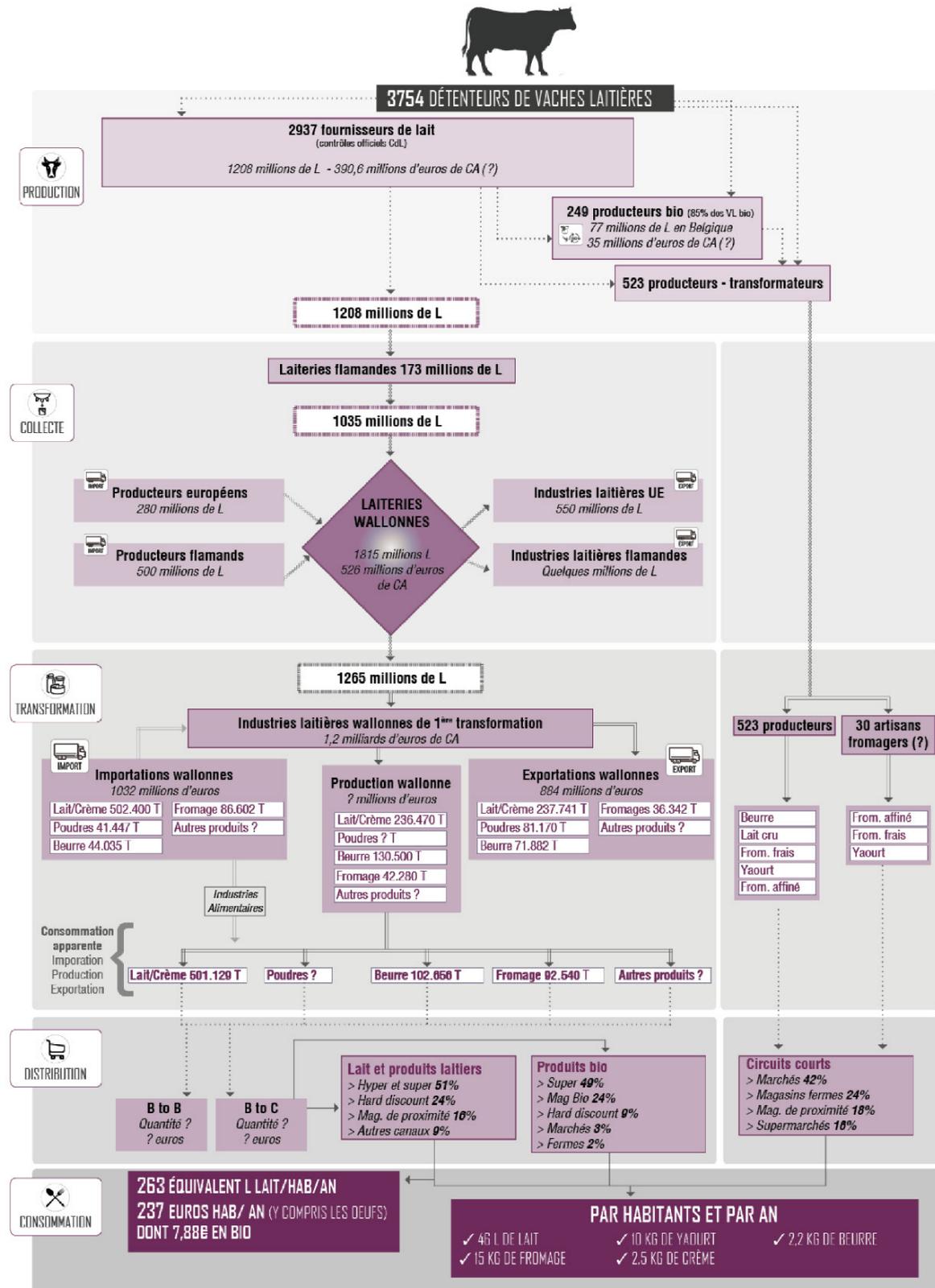


Figure 6. Organisation de la filière laitière wallonne (circuit conventionnel en bleu, transformation à la ferme en jaune, circuit alternatif en vert).

Source : (Petel et al., 2018)



EAW_Source : Collège des Producteurs

© SPW - 2022

Figure 7 : Synthèse des flux de la filière lait wallonne en 2017

Source : Image directement empruntée du rapport « Commission Bovins laitiers : Plan de développement stratégique 2019-2030 » (Collège des Producteurs, 2019)

b. Cartographie des acteurs et initiatives

Acteurs de la production

Comme indiqué plus haut, en 2021, 3.793 exploitations possédaient des vaches laitières en Wallonie, soit 30% des exploitations agricoles wallonnes.

Acteurs de la transformation

Le Tableau 4 et la Figure 8 ci-dessous donnent un aperçu des principaux acteurs de la collecte et de la transformation présents dans la filière laitière en Wallonie

Ce recensement ne reprend pas les éléments suivants :

- Certaines coopératives laitières basées en Flandre mais collectant également en Wallonie ;
- Les 554 producteurs transformant leur lait à la ferme ;
- Les différentes initiatives de distribution telles que les coopératives de producteurs-consommateurs (e.g. Agricover), etc. ;
- Les différentes structures d'encadrement et de recherche et confédérations, telles que Eleveo, le comité du lait, Fourrages mieux, Arsia, la BCZ-CBL, etc.

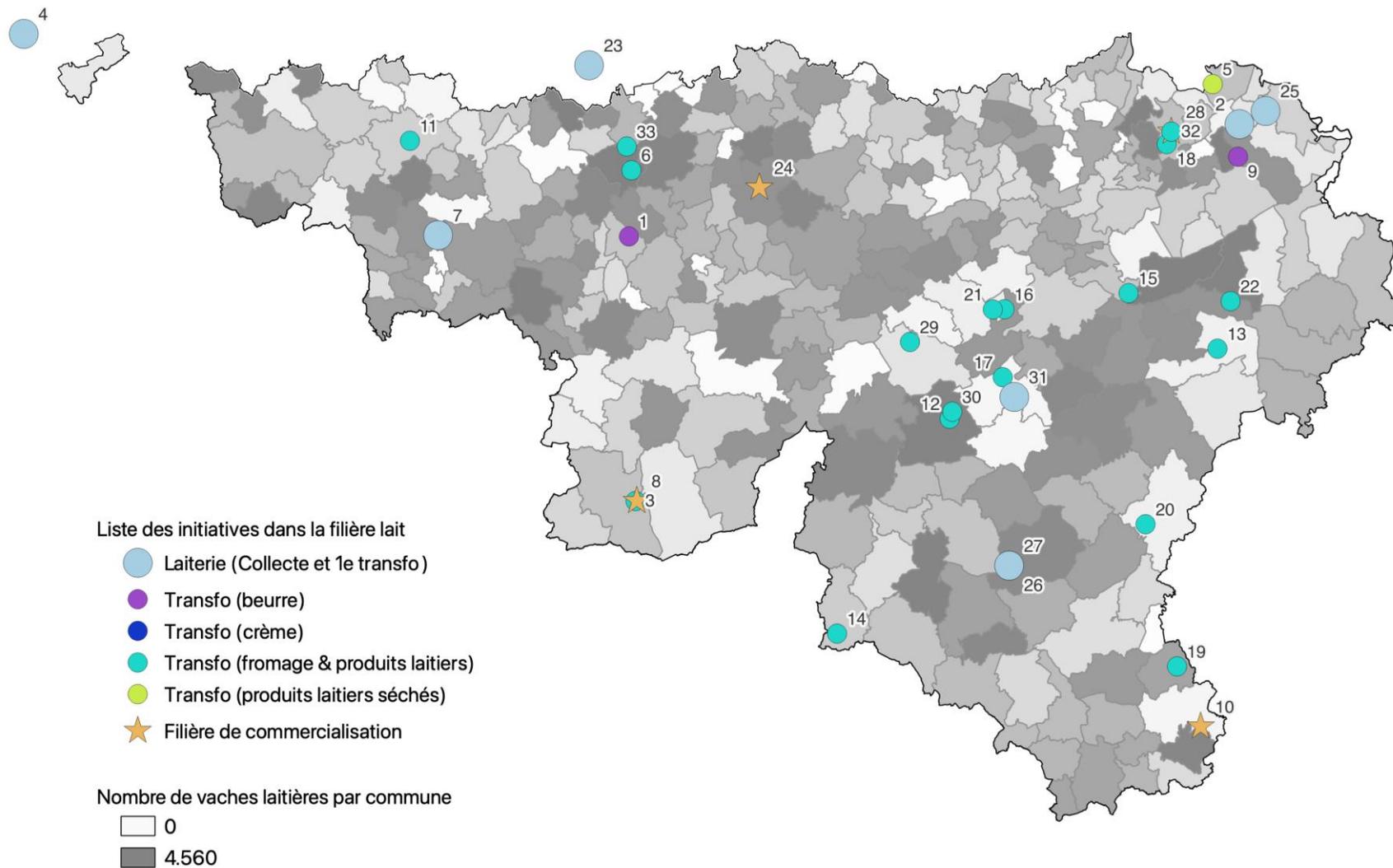


Figure 8. Cartographie des principaux acteurs de la filière laitière en Wallonie.

Tableau 4. Inventaire des principaux acteurs et initiatives de la collecte et de la transformation au sein de la filière laitière en Wallonie.

Num	Nom	Catégorie	Localisation
1	Agral butter	Transfo (beurre)	Courcelles
2	ARLA	Laiterie (Collecte et 1e transfo)	Welkenraedt
3	Bières et fromages de Chimay	Transfo (fromage & produits laitiers)	Chimay
4	Biomilk.be	Laiterie (Collecte et 1e transfo)	Poperinge (FL)
5	Castle Dairy	Transfo (produits laitiers séchés)	Plombières
6	ChèvrArdennes	Transfo (fromage & produits laitiers)	Nivelles
7	Coferme	Laiterie (Collecte et 1e transfo)	Hainaut
8	Coferme / C'est qui le patron	Filière de commercialisation	Chimay
9	Corman	Transfo (beurre)	Baelen
10	FAIRCOOP	Filière de commercialisation	Arlon
11*	From-Wapi	Transfo (fromage & produits laitiers)	Wallonie picarde
12	Fromagerie artisanale de Rochefort	Transfo (fromage & produits laitiers)	Rochefort
13	Fromagerie biologique de Vielsalm	Transfo (fromage & produits laitiers)	Vielsalm
14	Fromagerie de la Semois	Transfo (fromage & produits laitiers)	Vresse-sur-Semois
15	Fromagerie des Ardennes	Transfo (fromage & produits laitiers)	Herve
16	Fromagerie du Gros Chêne	Transfo (fromage & produits laitiers)	Méan
17	Fromagerie du Samson	Transfo (fromage & produits laitiers)	Marche-en-Famenne
18	Fromagerie du Vieux Moulin	Transfo (fromage & produits laitiers)	Herve
19*	HRA Côte Rouge	Transfo (fromage & produits laitiers)	Attert
20*	HRA du plateau ardennais	Transfo (fromage & produits laitiers)	Bastogne
21	La Fermière de Méan	Transfo (fromage & produits laitiers)	Havelange
22	La fromagerie du Bairsoû	Transfo (fromage & produits laitiers)	Trois-Ponts
23	Lactis Pur Natur	Laiterie (Collecte et 1e transfo)	Sint-Pieters-Leeuw
24	Lait de foin	Filière de commercialisation	Gembloux
25	Laiterie de Walhorn (Lactel/Lactalis)	Laiterie (Collecte et 1e transfo)	Walhorn
26	LDA - SOLAREC (Baudour)	Laiterie (Collecte et 1e transfo)	St Ghislain
27	LDA - SOLAREC (Recogne)	Laiterie (Collecte et 1e transfo)	Recogne
28	Marguerite Happy Cow	Filière de commercialisation	Herve
29	Pôle fromager de Ciney	Transfo (fromage & produits laitiers)	Ciney
30	Pur Natur	Transfo (fromage & produits laitiers)	Rochefort
31	Socabel (Lactalis)	Laiterie (Collecte et 1e transfo)	Marche-en-Famenne
32	Terre de fromages	Transfo (fromage & produits laitiers)	Herve
33	Vache bleue	Transfo (fromage & produits laitiers)	Lillois

Note : Les numéros marqués d'une étoile (*) sont en projet mais pas encore actifs.

c. Agriculture biologique

Offre

Les productions laitières bio ont connu une croissance marquée et constante depuis une dizaine d'années, passant de 11.745 vaches laitières élevées en bio en 2011 à 21.209 en 2021 (soit près d'un doublement du cheptel laitier bio en 10 ans). C'est plus particulièrement depuis 2015 que la filière laitière bio connaît une expansion marquée, avec toutefois une croissance plus limitée entre 2020 et 2021. En 2021, 11% des vaches laitières wallonnes étaient élevées en bio.

Le nombre d'éleveurs laitiers bio en Wallonie était de 336 en 2021, pour une production totale de 104 millions de litres de lait (Biowallonie, 2022a, 2022b). La filière laitière bio n'est pas répartie de façon homogène sur le territoire puisque trois quarts des vaches laitières bio sont élevées dans les provinces de Liège (50%) et du Luxembourg (26%) (Biowallonie, 2022b). Au niveau national, 80% des collectes de lait bio ont lieu en Wallonie (Collège des Producteurs, 2019).

Demande

En 2021, la part de marché du bio pour le lait et produits laitiers était de 6%. Ce segment a connu une hausse sur les cinq dernières années (+2% de part de marché pour le lait depuis 2016, + 2,6% pour les produits laitiers depuis 2016). Ces produits se situent donc légèrement au-dessus de la part de marché générale du bio en Wallonie, située à 5,4%.

Jusqu'en 2021, l'évolution de la consommation bio était continue en Belgique, avec un essor important à la suite du confinement. Depuis juillet 2021, les magasins bio, grossistes et la vente en circuit court voient cependant leur chiffre d'affaires baisser, malgré une prise de conscience de plus en plus élevée des consommateurs sur les bienfaits du bio pour la santé et la planète (Biowallonie, 2022a; Sohy, 2022). La principale raison est la baisse du pouvoir d'achat des consommateurs ; le prix restant le facteur prépondérant dans le choix de produits alimentaires. La situation doit toutefois être nuancée selon les produits. De manière générale, il est crucial de travailler pour soutenir un développement harmonieux du secteur bio et une progression de la consommation du bio wallon en adéquation avec l'évolution de sa production.

Dans ce contexte, le marché bio du lait est resté relativement stable, les laiteries et transformateurs déclarant se trouver à l'équilibre entre offre et demande. En termes de prix, on a vu un fort rapprochement entre le prix du conventionnel (+46% de mai 2021 à mai 2022) et celui du bio (+12% de mai 2021 à mai 2022), menant jusqu'à un prix du conventionnel supérieur à celui du bio en mai 2022. A noter toutefois que le prix du lait bio est relativement

stable depuis 10 ans tandis que celui du lait conventionnel est très volatil (Biowallonie, 2022a). Les filières lait de chèvre et lait de brebis présentent des opportunités de croissance (intérêt des consommateurs pour des alternatives wallonnes aux produits français) mais sont contraintes par la saisonnalité de la production et l'absence de structuration de la filière (logistique de collecte, etc.) (Biowallonie, 2022a).

3. IMPORTANCE DE LA FILIERE ET ENJEUX CLES

a. Prix et valeur de la production

Fixation et évolution des prix

Suite à la suppression progressive des instruments publics de régulation depuis le début des années 2000 (quotas laitiers), le prix d'achat du lait au producteur est devenu dépendent du marché international. Ils sont volatils et fixés sur le marché du lait en poudre. Actuellement (2022), comme le montre le baromètre laitier tenu et mis à jour tous les mois par la Direction de l'Analyse Economique Agricole (DAEA ; voir Figure 9) les prix sont bons (notamment dû à un recul de l'offre au niveau européen). Toutefois, ceci s'accompagne d'une hausse parallèle des coûts de production (en particulier au niveau de l'énergie et de l'alimentation animale).

Fin septembre 2022, le prix de marché officiel du beurre non salé était fixé à 713,98 €/100 kg. La poudre de lait entier coûtait 490,62 €/100 kg et la poudre de lait écrémé coûtait 376,54 €/100 kg (SPW - ARNE, 2022).

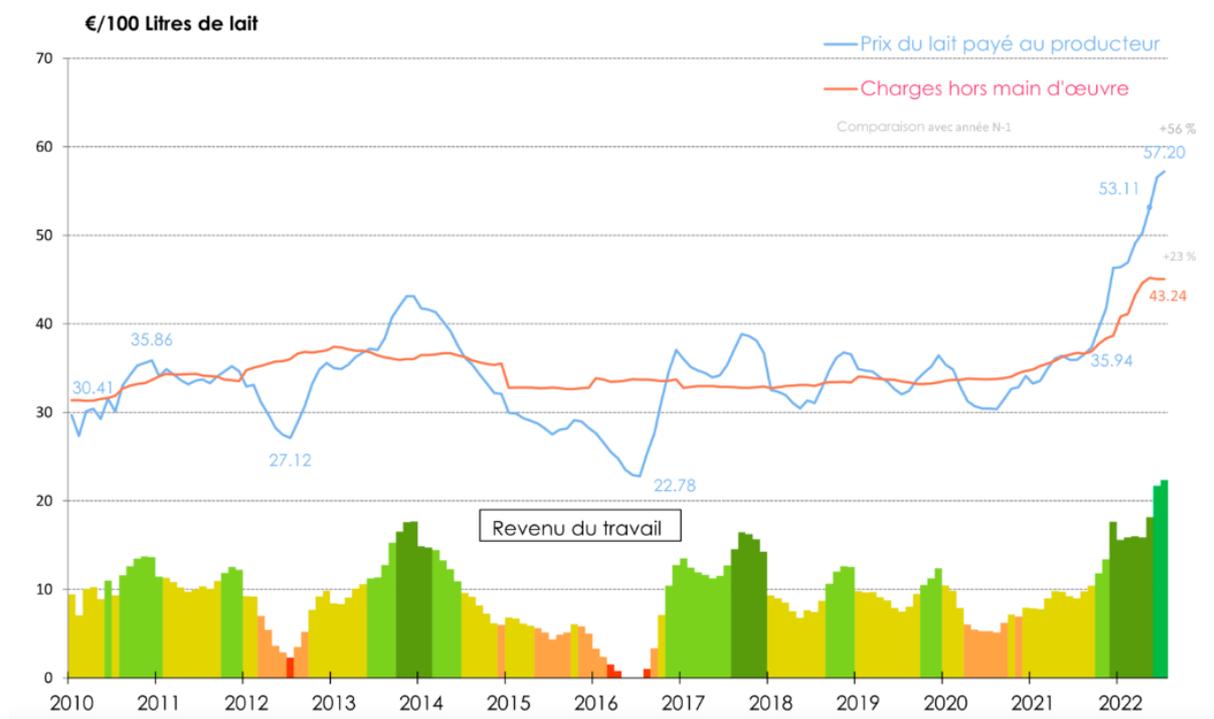


Figure 9. Baromètre laitier pour la Wallonie : évolution des prix du lait, des charges hors main d'œuvre et du revenu du travail.

Source : (DAEA, 2022)

Valeur de la production et chiffre d'affaires

La valeur de la production de lait et dérivés en Wallonie s'élevait en 2020 à 461 millions € selon l'État de l'agriculture wallonne. Cette valeur de production représente 26% du chiffre d'affaires total agricole et horticole de la Région wallonne (Figure 10) et 6% du chiffre d'affaires de la production agricole et horticole belge. En Flandre, la valeur de production liée aux productions laitières représente 959 millions €, soit 16% du chiffre d'affaires agricole et horticole de la Région (Figure 10). Au niveau national, à peu près deux tiers (68%) de la valeur de la production laitière est couverte par la Flandre, et un tiers (32%) par la Wallonie (État de l'Agriculture Wallonne, 2021). Tout comme la production (voir Tableau 3), la valeur ajoutée se situe donc davantage dans le nord du pays,.

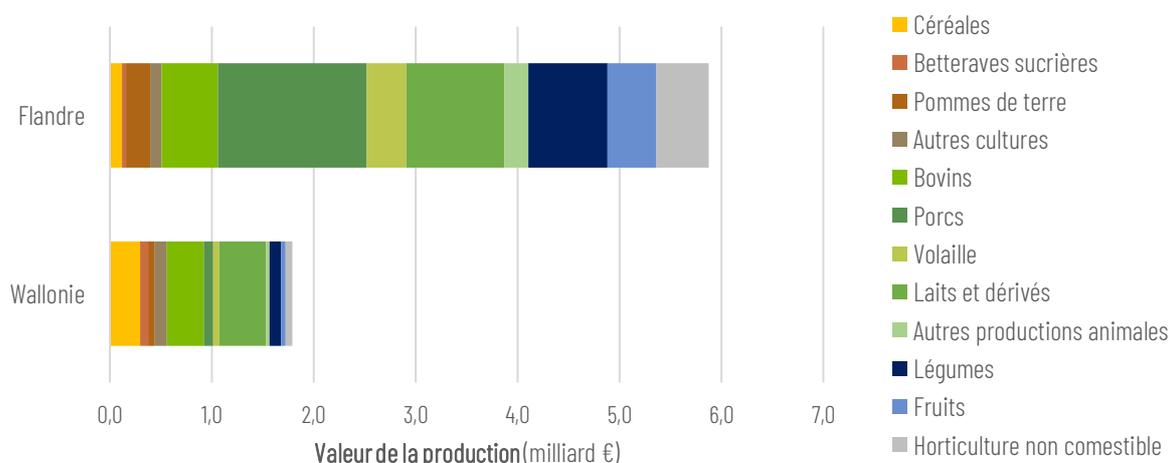


Figure 10. Structure de la production wallonne et flamande en 2020 (milliard €).

Source : (État de l'Agriculture Wallonne, 2021).

b. Le marché national et international

En 2017, la Wallonie présentait une balance commerciale négative de 148,3 millions €, résultant de 1.032,5 millions € d'importations et 884,2 millions € d'exportations. Ceci s'explique par la plus grande capacité de transformation de l'industrie laitière wallonne en comparaison à la production de lait en Wallonie (Collège des Producteurs, 2019).

En outre, l'analyse des flux commerciaux internationaux montre que la Belgique exporte d'importantes quantités de poudre de lait et de produits laitiers frais (Tableau 5 et Figure 11). Elle importe par contre plus de fromage que ce qu'elle n'en exporte.

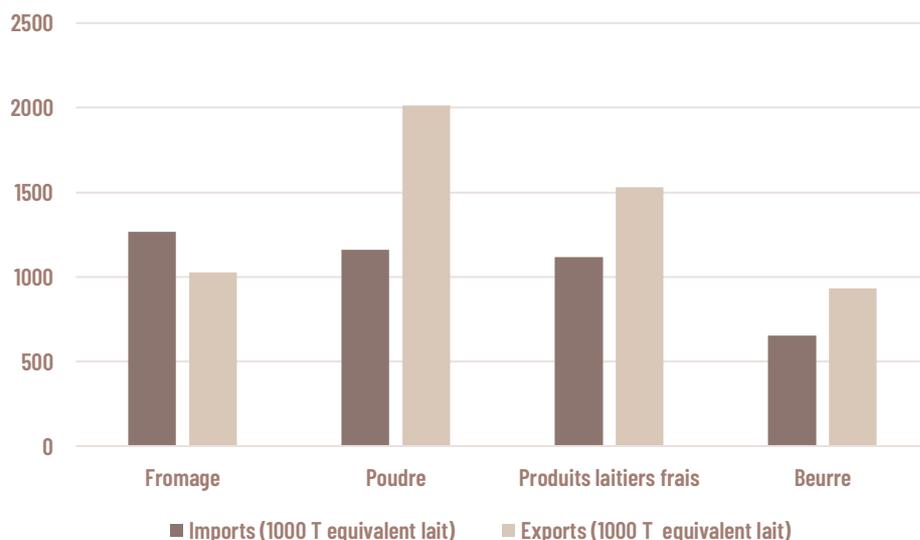


Figure 11 : Comparaison des importations et exportations de produits laitiers belges en 2021

Tableau 5 : Importations et exportations des produits laitiers belges en 2021

	Import (1.000 t)	Export (1.000 t)	Balance (1.000 t)
Fromage	1.268	1.025	-243
Poudre de lait	1.160	2.015	855
Ecrémé	433	1.470	1.037
Protéine de lactosérum	408	152	-256
Entier	319	394	75
Crème	374	525	153
Lait frais	620	707	87
Lait acidifié et lait de beurre	122	297	175
Beurre	655	932	277

Note : Les chiffres sont en équivalent lait

Source : Statbel

c. Le marché européen

La Belgique occupe la 9ème position pour l'UE-27 en termes de production de lait.

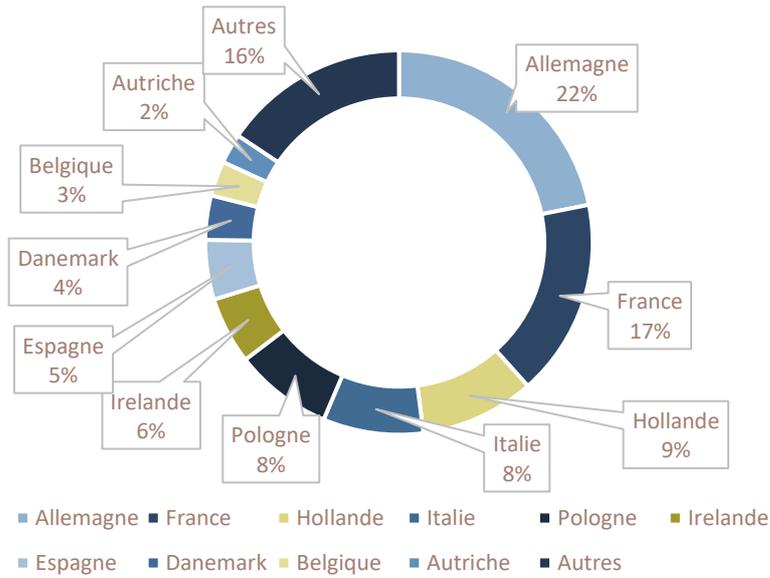


Figure 12: Distribution des volumes de lait produits par les EM de l'UE-27 pour l'année 2020

Source : Eurostat, 2022

Le lait est transformé et représente différents produits et filières.

Pour la production de poudre de lait entier, la Belgique occupe, en 2020, la 4^{ème} place en produisant 11% du volume total. Ce pourcentage représente 79.000 t de production. La Hollande, premier producteur européen en produit le double : 178.000 t.

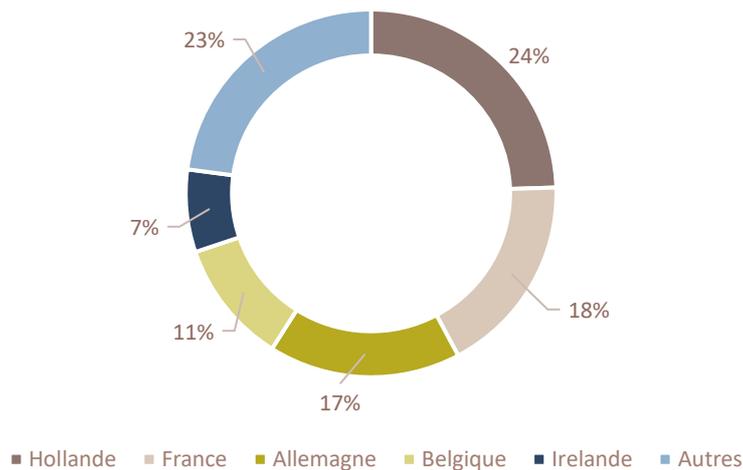


Figure 13: Distribution de la production de poudre de lait entier, 2020

Source : Eurostat, 2022

Pour la production de poudre de lait écrémé, la Belgique occupe à nouveau la 4^{ème} place derrière, l'Allemagne, la France et la Pologne. Pour ces deux produits, il y a une forte concentration de la production au niveau de certains EM, certains affichent des valeurs nulles.

En ce qui concerne la production de fromages, la production belge ne représente qu'un pourcent de la production européenne avec un volume de 114.000 t pour un total européen de 10,3 millions de tonnes.

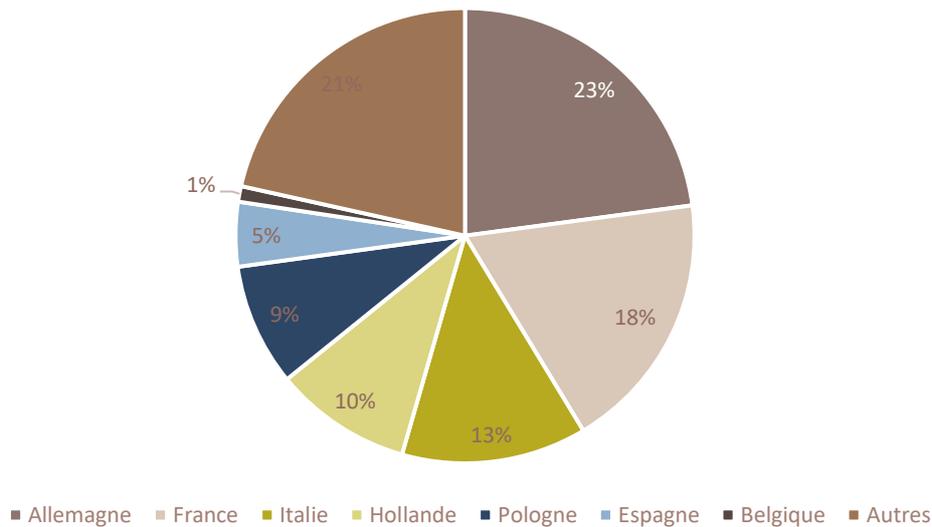


Figure 14: Répartition de la production de fromages entre les pays de l'UE-27, 2020

Source : Eurostat, 2022

La Belgique occupe donc une position compétitive sur le marché européen en ce qui concerne la production de poudres de lait. Pour les fromages sa production est nettement moins importante.

d. Consommation locale - à domicile

Selon les données de la confédération belge de l'industrie laitière (BCZ-CBL), la consommation moyenne de produits laitiers en 2021 était de 42,1 kg lait/pers/an, 14,9 kg fromage/pers/an, 10,2 kg yaourt/pers/an, 2,3 kg crème/pers/an et 1,7 kg beurre/pers/an. Ceci représente un total de 71,1 kg produits laitiers/pers/an, ou 253 kg pers/an/an exprimés en équivalents lait (correspondant à 694 g/pers/jour) (BCZ - CBL, 2022),

Toutefois, d'après l'enquête de consommation alimentaire de 2014, la population wallonne a une consommation moyenne de 135 g/pers/jour de lait et produits laitiers et 31 g/pers/jour de fromage, soit 445g/pers/jour en équivalents lait (en considérant qu'il faut 10L de lait pour

un kg de fromage) (De Ridder et al., 2016). On observe donc un écart conséquent entre les deux sources.

A l'échelle de toute la population wallonne, selon le niveau de consommation retenu, cela se traduit par une consommation totale annuelle comprise entre 593 et 924 kt de lait et produits laitiers (exprimés en équivalents lait).

e. Consommation locale - par les cantines et cuisines centrales en Région wallonne

Dans le cadre du Green Deal cantines durables, Manger Demain a réalisé une enquête auprès de cantines et cuisines centrales afin d'estimer la demande des collectivités au niveau wallon. Des premières données ont été récoltées en 2021 (Manger Demain, 2021), et mises à jour en 2022. Les estimations s'alignent sur les 200.000 repas journaliers estimés par l'étude Sytra (Antier et al., 2019). D'après les derniers résultats de Manger Demain (mise à jour 2022), **la demande en produits laitiers des collectivités wallonnes est de 6.807 tonnes par an**. Il s'agit de la filière la plus importante en termes de volumes demandés.

Les résultats de l'enquête nous renseignent également sur l'origine, le caractère bio et les types de produits laitiers les plus demandés :

- **Concernant l'origine** : les cantines et cuisines centrales disposent de peu d'informations sur le caractère local (wallon) des produits laitiers achetés. La filière lait semble être celle dont la traçabilité des produits est la plus compliquée puisque l'information concernant le caractère wallon n'était disponible que pour 4% des produits. Toutefois, 12% des engagements dans le cadre du Green Deal Cantines Durables concernent les produits laitiers locaux, et en particulier l'achat de fromage local.
- **Concernant le bio** : De même, les produits laitiers figurent parmi les produits les moins achetés en bio. Seuls 3% des produits laitiers achetés sont bio, avec toutefois une disparité entre produits puisque 8% des yaourts et 4% du lait seraient achetés en bio. De manière générale, 10% de l'approvisionnement de la restauration collective wallonne serait bio et local).
- **Concernant les types de produits laitiers** : Le principal produit laitier demandé par les cantines est le lait (47% des volumes), suivi par les yaourts (16% des volumes) et les fromages à pâte dure (5% des volumes).

f. Degré d'auto-provisionnement théorique en lait de la Wallonie

Théoriquement, la production régionale (1.275 mo L lait en 2021) est suffisante pour couvrir les besoins de la population wallonne (924 kt lait, d'après les données de la CBL). A noter que cette estimation ne tient par contre pas compte de la consommation en produits laitiers par les cantines.

En désagrégeant la demande part type de produit laitier, il apparait que la production wallonne de fromage en 2017 ne permettait pas de répondre aux besoins wallons (79%). En revanche, la Wallonie est fortement excédentaire pour le beurre.

Tableau 6 : Analyse du degré d'auto-provisionnement pour les produits laitiers en Wallonie en 2017

Produit	Offre (t/an) en 2017	Demande (t/an) en 2017	Offre/Demande (%)
Lait	243.564	152.169	160
Yaourt	-	36.759	-
Crème	-	8.168	-
Beurre	90.675	5.963	1.520
Fromage	42.280	53.783	79

Note : Offre selon (Etat de l'agriculture wallonne, 2022), demande selon les données CBL. Les quantités sont données en tonne de produit.

4. SWOT

Cette section présente une analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces liés à la relocalisation de la filière laitière sur le territoire wallon.

FORCES

Consommation

- La demande wallonne en fromage dépasse l'offre (3f).

Conditions pédoclimatiques

- Un paysage wallon dominé par les prairies, facilitant des systèmes laitiers herbagers (1d).

Tissu économique

- Industries laitières développées et bien implantées (2a et 2b).

Transformation artisanale

- Trentaine de fromageries artisanales, s'approvisionnant localement en lait (2a).
- Près de 20% des éleveurs qui transforment (une partie de) leur lait à la ferme (2a).

FAIBLESSES

Consommation

- En théorie, l'offre wallonne en lait pour l'ensemble de la filière laitière dépasse la demande (3f).
- La production wallonne de beurre est fortement excédentaire par rapport à la demande (3f).
- La Belgique exporte d'importantes quantités de poudre de lait à faible valeur ajoutée (3b).
- La Belgique importe du fromage, généralement à haute valeur ajoutée (3b).

Circuit conventionnel

- La filière reste majoritairement tournée vers un circuit conventionnel, dominé par les grandes laiteries coopératives dont les productions standardisées sont majoritairement destinées à la grande distribution et à l'export. Cette filière octroie peu de pouvoir aux agriculteurs et ne favorise pas l'émergence de filières locales (2a).
- Forte fluctuation des prix dans ce circuit de commercialisation (3a).
- Le nombre de producteurs est en baisse (1b).

Transformation artisanale

- Grande variabilité et manque de stabilité (goût) des fromages et produits laitiers dans les circuits courts, compliquant la montée en volume. Il serait dès lors intéressant et pertinent d'agir sur les formations en fromagerie.
- Saisonnalité des productions (variations dans la qualité et les caractéristiques des produits).

Circuits courts

- Manque de structuration générale des différentes initiatives et producteurs misant sur la transformation en circuit court.

Cantines et collectivités

- L'approvisionnement en produits laitiers locaux et/ou bio entraîne un surcoût pour les cantines. → Des initiatives de soutien aux cantines sont à encourager, telles que le « Coup de Pouce du local dans l'assiette », initiative lancée par Manger Demain octroyant une aide financière de 0,5€ par repas pour chaque 1€ investi dans des produits locaux (3e).

Filières lait de chèvre et brebis

Filières peu structurées et complexes dues à la saisonnalité des productions.

OPPORTUNITES

Consommation

- Volonté marquée des consommateurs de consommer plus de produits laitiers belges (lait et fromages).

Transformation artisanale

- Nouvelles initiatives de mutualisation des outils (projets type hall relais) (fiche territoire 2a).

Cantines et collectivités

- L'approvisionnement par les cantines en produits laitiers locaux et bio reste un défi. Toutefois, les cantines marquent une volonté d'évoluer vers un approvisionnement plus local. En particulier l'approvisionnement bio en yaourts semble être le plus aisé (3e).

Filières lait de chèvre et brebis

- Intérêt des consommateurs pour des produits laitiers à base de lait de chèvre et de lait de brebis d'origine wallonne (et bio).

MENACES

Circuits courts

- Demande un suivi logistique conséquent et de la formation en cas de transformation à la ferme. Nécessité généralement de dédier un ETP à cela, ce qui peut comporter des risques.

Consommation

- Image négative des produits laitiers et des productions animales.

Bio

- Évolution de la demande qui semble stagner (2c).

5. INCERTITUDES

Informations	LAIT		
	Non-existant	Existant mais requiert du temps	Existant mais incertain
Volumes bio			X
Destination de la production		X	
Volumes et part de produits laitiers locaux utilisés par les entreprises wallonnes		X	
Volumes de consommation par les ménages et collectivités			X

6. BIBLIOGRAPHIE

- AFSCA. (2022). *Nombre de producteurs fermiers—Situation au 1/10/2022*. Agence fédérale pour sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA).
- Antier, C., Petel, T., & Baret, P. (2019). *Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne*. Sytra - Earth and Life Institute - UCLouvain.
- BCZ - CBL. (2022). *Rapport Annuel 2021—Année d'activités 2016* (p. 63).
- BCZ-CBL. (2022). *Rapport annuel 2022—Année d'activité 2021*. Belgische confederatie van de zuivelindustrie - Confédération belge de l'industrie laitière (BCZ-CBL).
- Biowallonie. (2022a). *Baromètre du secteur bio*.
- Biowallonie. (2022b). *Les chiffres du bio 2021 en Wallonie*. https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/05/Chiffres-du-Bio-2021_LOW.pdf
- Chopin, G. (2019). *N'exportons pas nos problèmes*. SOS Faim, Oxfam-Solidarité.
- Collège des Producteurs. (2019). *Plan de développement stratégique 2019-2030. Commission bovins laitiers*.
- DAEA. (2022). *Baromètre laitier wallon*. Direction de l'Analyse Economique Agricole (DAEA).
- De Ridder, K., Bel, S., Brocatus, L., Lebacqz Théésa, Ost, C., & Teppers, E. (2016). *Enquête de consommation alimentaire 2014-2015*. https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/FRANS/Resume_FR_finaal_web.pdf
- État de l'Agriculture Wallonne. (2021). *Contribution de l'agriculture wallonne à la production finale agricole et horticole belge*. https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicator sheets/EAW-A_I_C_4.html
- État de l'agriculture wallonne. (2022). *Filière laitière wallonne*. <https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicator sheets/EAW-E2a.eew-sheet.html>
- La Spina, S. (2016). *Pistes d'avenir pour le secteur laitier wallon*. Nature & Progrès Belgique.
- Manger Demain. (2021). *Fiches synthèse Green Deal Cantines Durables—Caractérisation de la demande*.
- Petel, T., Antier, C., & Baret, P. (2018). *Etat des lieux et scénarios à horizon 2050 de la filière lait en Région wallonne*. Earth and Life Institute - UCLouvain.
- Sohy, N. (2022). *Le bio en crise : « L'environnement et le climat font moins écho aujourd'hui »*. Moustique.
- SPW - ARNE. (2022). *Prix de marché officiels belges*.
- Statbel. (2021). *Chiffres agricoles de 2021*. <https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/exploitations-agricoles-et-horticoles#figures>
- Statbel. (2022). *Le secteur laitier 2021*.