

Cluster

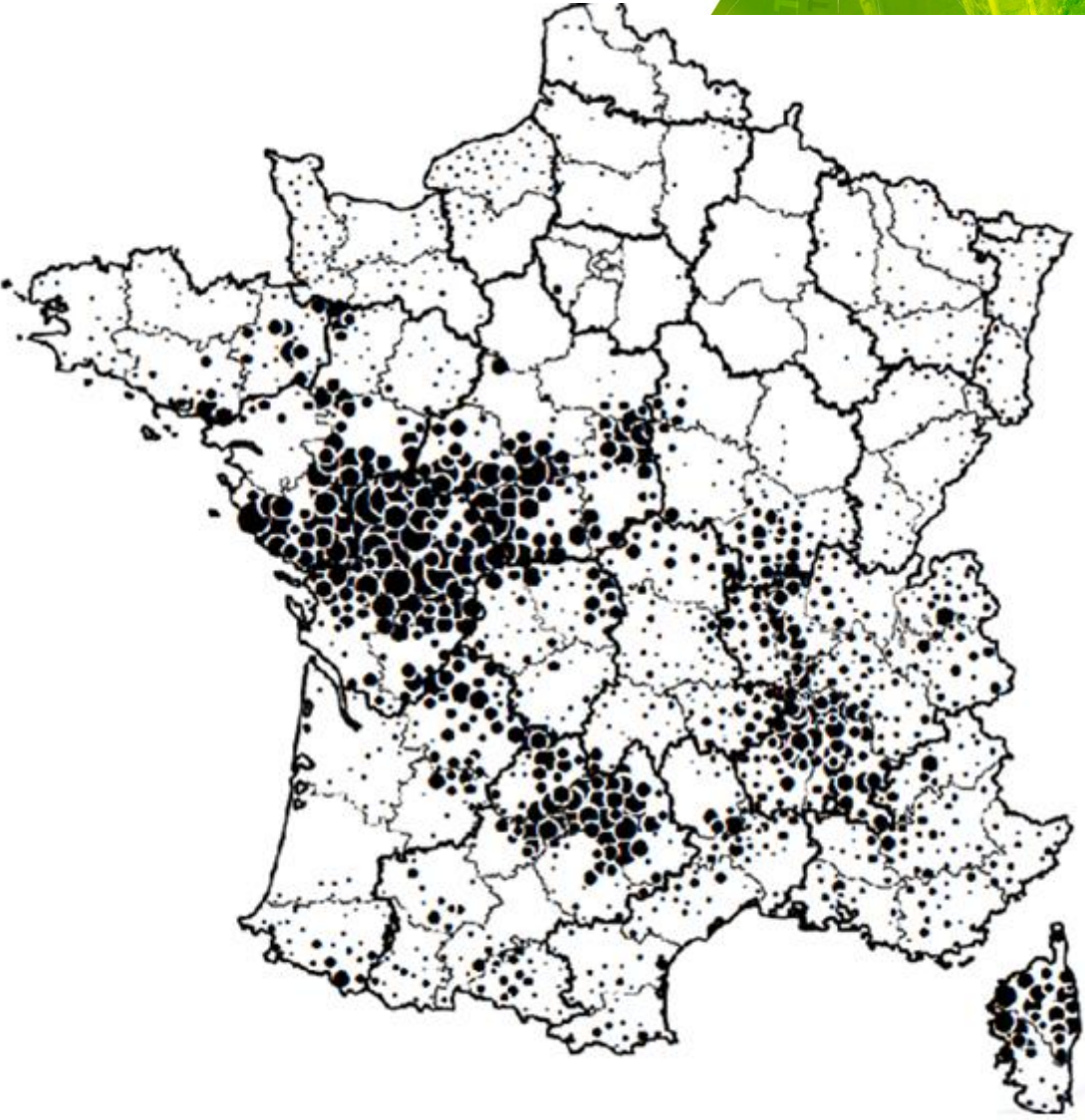


# Comité Technique du Cluster REXCAP de Nouvelle-Aquitaine & Pays de la Loire

## La filière caprine à l'international, état des lieux des marchés à l'export et perspectives

Conférence à Agropole et webinaire  
du mardi 6 juillet 2021

*Avec nos remerciements pour la  
collaboration aux équipes du CRDC*



# Sommaire de la matinée (1)

- **9h30** : Accueil café
- **9h45** : Introduction *par Vincent DECOUX et Mickaël LAMY, Présidents du Cluster REXCAP et du BRILAC,*
- **10h00** : En France, la place de l'export dans l'agriculture et l'agroalimentaire, *par Frank MICHEL, économiste à la Chambre Régionale d'Agriculture, 15' + 10'*
- **10h25** : En Nouvelle-Aquitaine, l'export des vins et de l'agroalimentaires, profils des entreprises et clefs de réussite, *par Marie Françoise GOULINAT, responsable du pôle entreprise de l'AANA, 15' + 10'*
- **10h50** : Pour la filière caprine nationale, état des lieux et dynamique des marchés à l'export des produits caprins, *par Maryline LEPAPE, directrice de l'ANICAP, 15' + 10'*
- **11h15** : Etat des lieux et profils de la concurrence caprine européenne, Espagne et Pays-Bas *par Maria Campos Herrada, chargée de mission économie à l'IDELE, 15' + 10'*
- **11h40** : Dynamique de la filière caprine espagnole et regard sur le marché européen *par Francisco ASIS DE RUIZ, directeur de l'IFAPA (Andalousie), 15' + 10'*

# Sommaire de l'après-midi (2)

*12h15 : pause déjeuner*

- **14h00 : Témoignages des entreprises laitières – fromagères présentes à l'international en filière caprine**
  - Le fromage de chèvre, d'un produit de niche à un « produit globalisé tendance », *par Guillaume RIBARDIERE, directeur de la CLS, 15'*
  - S'implanter industriellement et/ou commercialement à l'international pour sécuriser et accroître ses débouchés, *par Mickaël LAMY, président du métier lait de chèvre d'AGRIAL, 15'*
  - Le processus de fidélisation à l'export sur le temps long, *par Romain JACQUIN, Fromagerie JACQUIN, 15'*
  - Y a-t-il la place à l'export pour une exploitation fromagère fermière ? *par Delphine GEORGELET, 15'*
  - **Temps d'échange sur l'état des lieux et les perspectives de développement caprin à l'export (30')**
- **15h30 : Présentation de la filière caprine africaine et du projet de coopération solidaire (PAFC) au Sénégal,** *par Hélène KUHN, chef du Projet d'Amélioration de la Filière caprine de Fatick & Diourbel (Sénégal),*
- **15h35 : Temps d'échange sur la journée,**
- **15h45 : Calendrier et conclusion de la journée**

# 41 participants (visio et présentiel)

Alain LE BOULANGER	FNIL
Amélie VILETTE	CA 24
Vincent BOURDON	Comite caprin PDL
Margot CADU	CA PDLL
Charles MADRID	UPF64
Christine GOSCIANSKI	CA PDLL
Solène DUTOT	Comite caprin PDL
Francisco DE ASIS DE RUIZ MORALES	IFAPA
Frantz JENOT	FRCAP
Geneviève FREUND	CRDC
Guillaume RIBADIÈRE	CLS
Hélène KUHN	PAFC
Jerome DUBE	AGRIAL
Jérôme HEBRAS	Région NA
Laurent GALLIOT	CLS
Manon BOURASSEAU	CIVAM HB
Maria CAMPOS HERRADA	IDELE
Marine CABARET	La Cloche d'Or
Nicolas EHRHARDT	OMACAP/FRGDS
Patrice GABORIT	Actalia
Pauline MAHE	GDS 79
REXCAP	

## FEUILLE DE PRESENCE

COMITE TECHNIQUE DU MARDI 6 JUILLET 2021 SUR L'INTERNATIONAL  
à la Chambre d'Agriculture de la Vienne – Agropole – Mignaloux-Beauvoir (86)

Prénom NOM	Organisme	Emargement
Marilyne Le Pape	Amicap	
Bernad Leboeuf	rebaté IMRA	
Franck DUCHER	CRA-NA	
Melissa TEINTURIER	FRCAP	
Marie-Françoise GOULINAT	AANA	
Chloé THURIEAU	FRCAP	
Kelly Desoulin	CLS	
Bernad POUPIN	SENOVIA	
Ressegand Jean Marc	Toma Lacta	
Pauline GAUTHIER	CA16	
Anne-Laure LEMAITRE	CA17	
ROY Claude	SAVENCIA	
COUM Yann	JACQUIN	
GERON Emeline	LACTALIS	
DECOUX VINCENT	FRCAP	
Romain LESNE	ARDEPAL	
VERDIER	CRA NA - BRILAC	
ZANY NICKAEL	BRILAC	
Frantz JENOT	Rexcap	



# *En France, la place de l'export dans l'agriculture et l'agroalimentaire*

*36° Comité Technique du Cluster  
REXCAP*

*06.07.2021*

TERRES d'**a**VENIR



**a**GRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
NOUVELLE-AQUITAINE



# *Des échanges agricoles mondiaux bousculés*



**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
NOUVELLE-AQUITAINE

# LE CONTEXTE GENERAL : les marchés des matières premières s'affolent, instabilité des monnaies

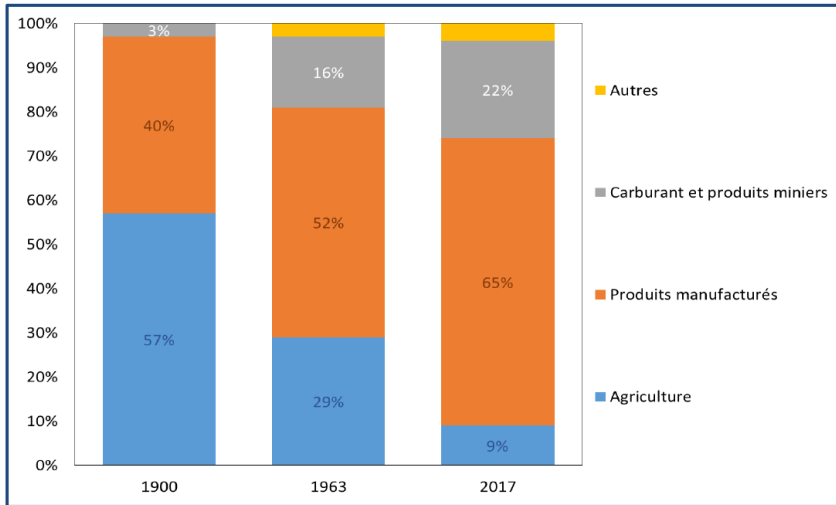
- Reprise des échanges et du fret maritime avec insuffisance de containers, taxes à l'exportation de blé en Russie, aléas climatiques 2020, abondance de liquidités dans le monde
- Acier, cuivre, aluminium et nickel en forte hausse : Chine, 50% de la demande mondiale de métaux (forte reprise de l'économie T1/2021/2020 : +18%, et effets plans de relance USA et OCDE) → Pénurie de matériaux de construction (bois, béton...), hausse des prix
- Quelle reconfiguration des voies commerciales (routes de la soie, Arctique...) ?
- Les parités monétaires sont très instables, mais l'euro se renforce en tendance par rapport aux monnaies des principaux acteurs mondiaux
- Sans revenir à ses niveaux historiques, le prix du pétrole est élevé par rapport aux cinq dernières années



# Les échanges agricoles mondiaux augmentent, mais moins vite que le reste. Les échanges de grains en hausse



Le poids de l'agriculture dans le commerce de marchandises  
(% à l'échelle mondiale)



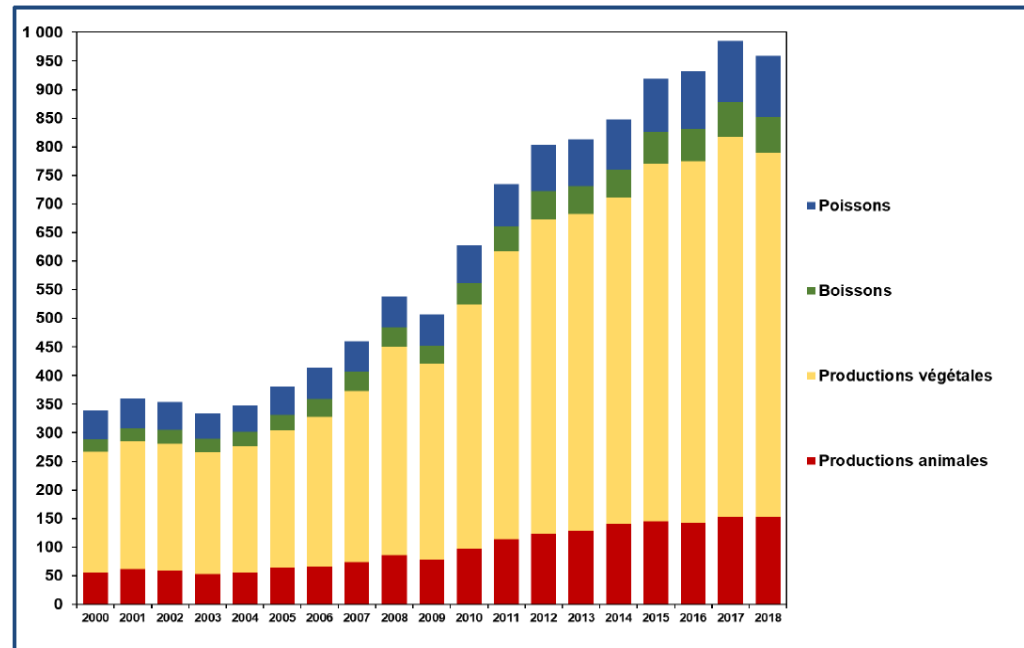
OMC

✓ Forte croissance des échanges de productions végétales (grains, viticulture)

✓ Stagnation des échanges de productions animales depuis 2014



Le commerce mondial\* en produits agroalimentaires et en productions animales (Milliards d'euros courants, 2000-2018)



(\*) Hors commerce entre les Etats membres de l'UE

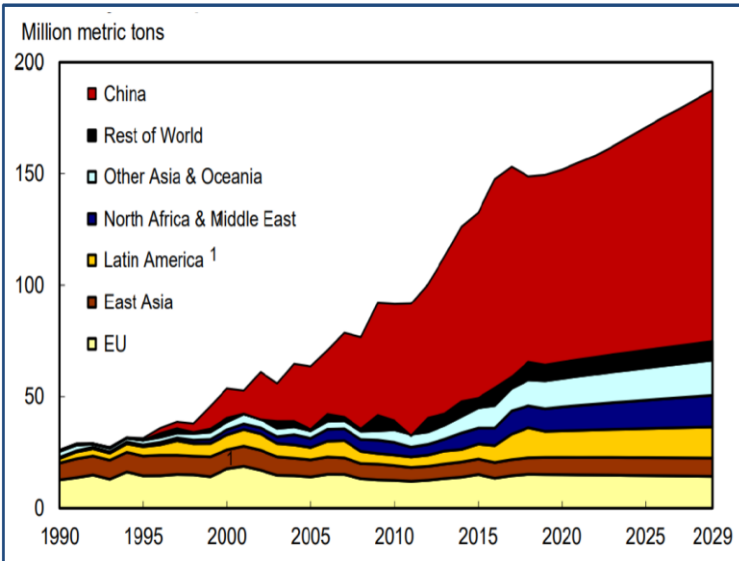
INRAE, SMART-LERECO d'après BACI



# La Chine tire les échanges mondiaux et devient l'acteur majeur de la stabilité (ou non) des marchés



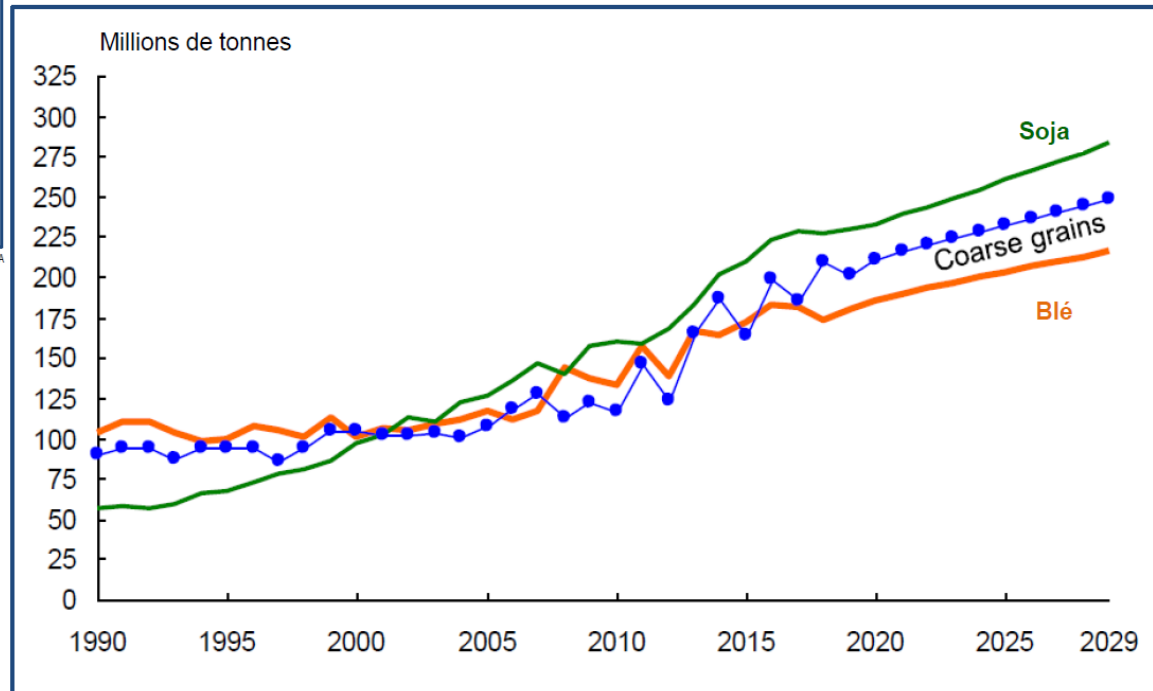
Les principaux importateurs de soja  
(Millions de tonnes, entre 1990 et 2029)



✓ **USDA : forte croissance des échanges de céréales et de soja (+25 % d'ici 10 ans)**

✓ **La Chine capte l'essentiel de la croissances des échanges**

Le commerce mondial de céréales et de soja  
(Millions de tonnes, entre 1990 et prévisions 2028-29)





---

# *Les échanges agricoles et agro-alimentaires français s'internationalisent*

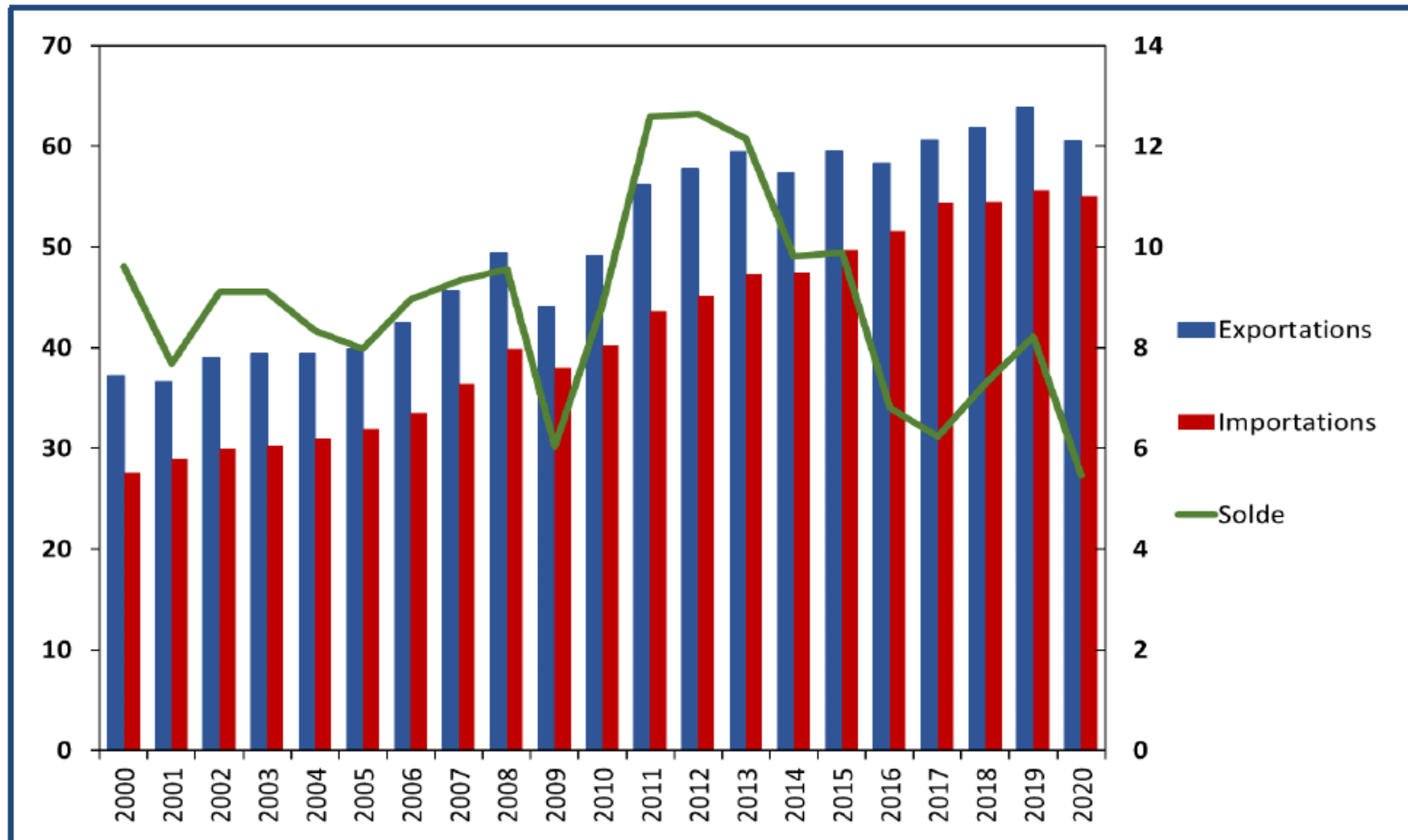


**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
NOUVELLE-AQUITAINE

# Le solde agro-alimentaire français se dégrade depuis dix ans, sur fond d'augmentation des échanges



Les échanges agroalimentaires de la France  
(Milliards d'euros courants, 2000-2020)



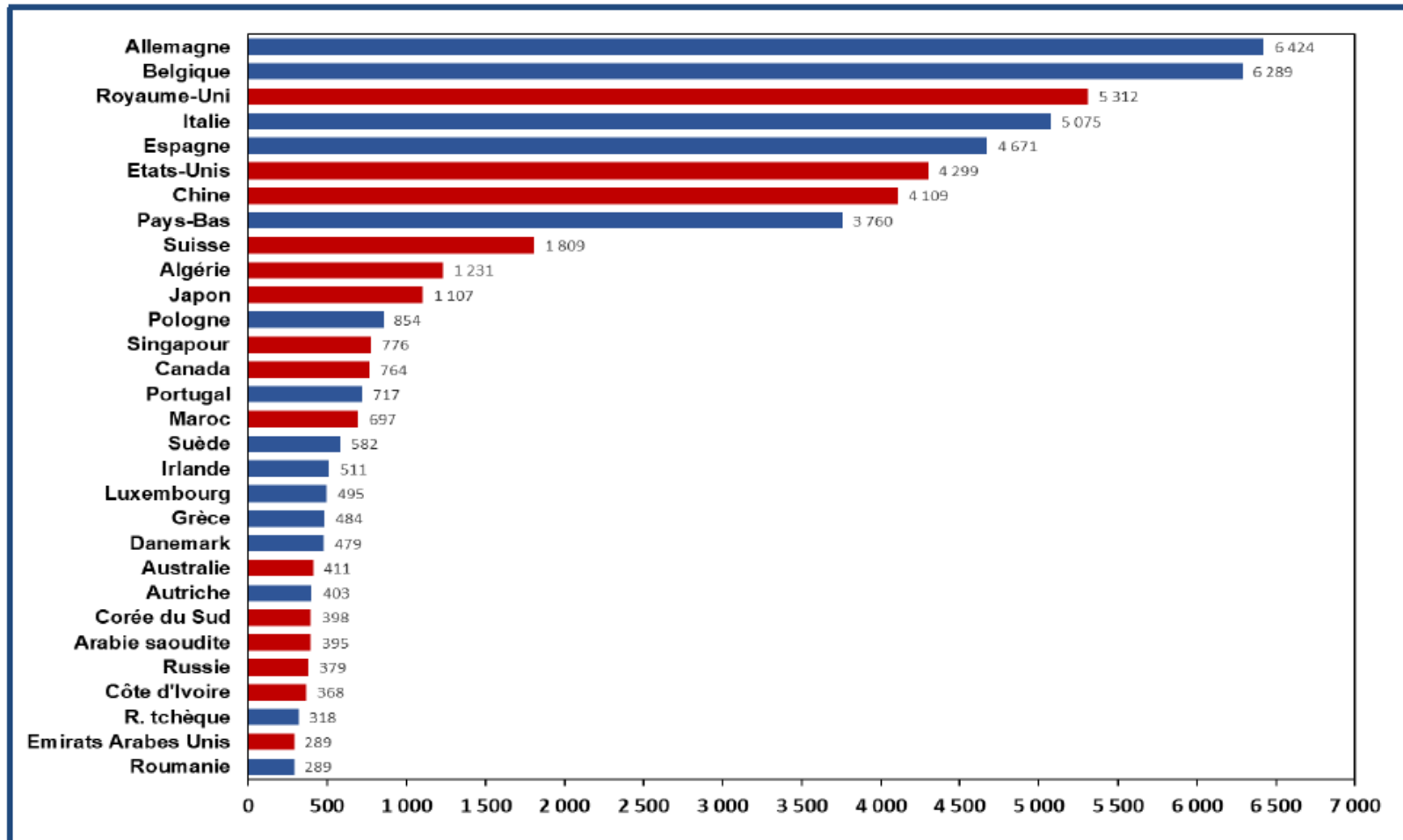
INRAE, SMART-LERECO d'après Douanes Françaises



# Les deux-tiers des exportations françaises se concentrent sur une dizaine de destinations



## La destination des exportations agroalimentaires de la France (Millions d'euros en 2020)

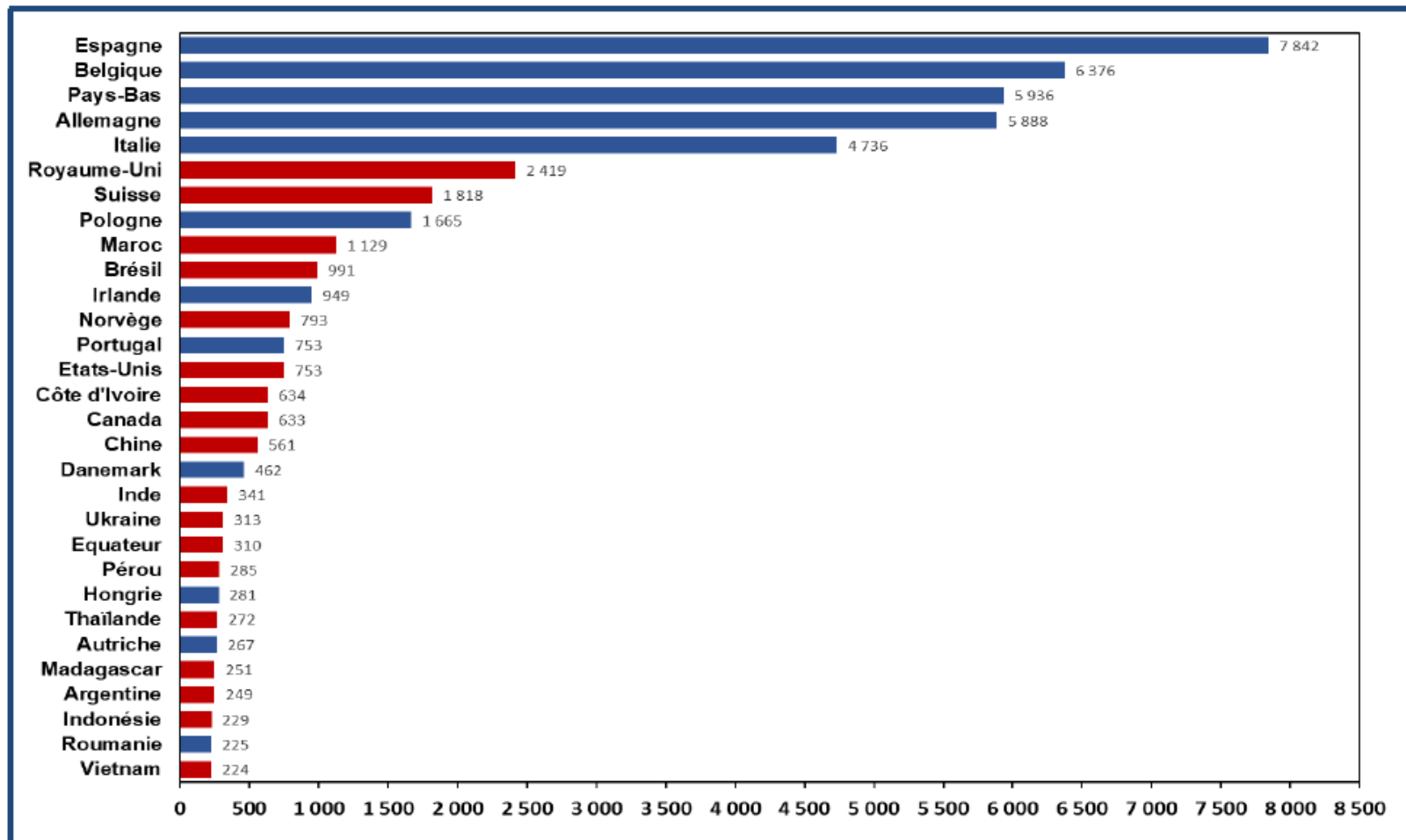


INRAE, SMART-LERECO d'après Douanes Françaises

# Les cinq plus gros fournisseurs de la France sont ses voisins européens, qui assurent plus de 50 % des importations



## La provenance des importations agroalimentaires de la France (Millions d'euros en 2020)



INRAE, SMART-LERECO d'après Douanes Françaises

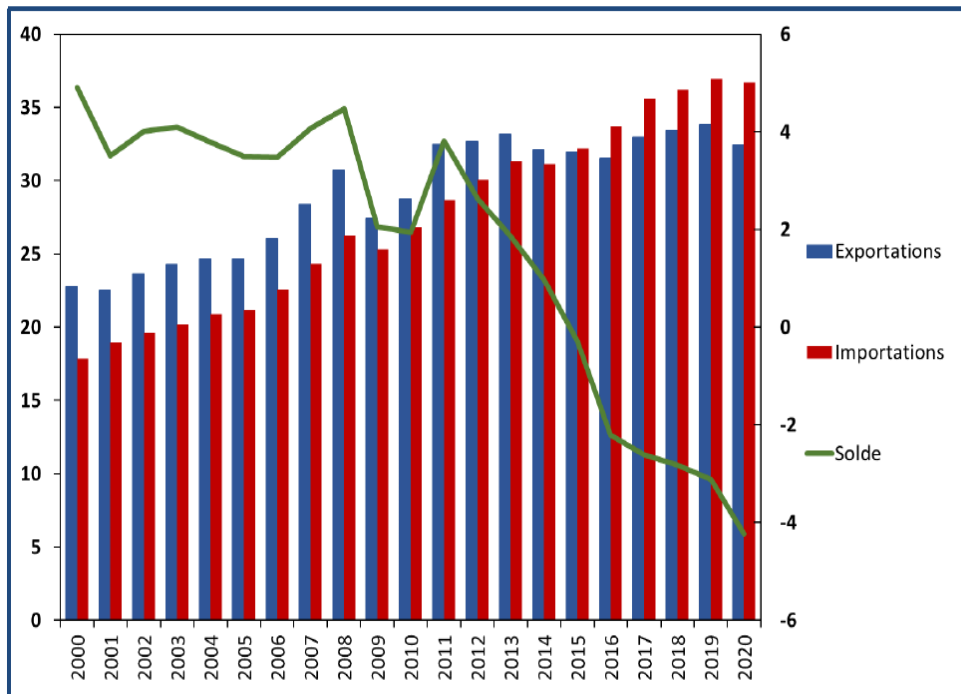


# En dix ans, la France est passée d'exportateur net à importateur net vis-à-vis de l'UE



## Les échanges agroalimentaires de la France avec l'UE-27

(Milliards d'euros courants, 2000-2020)



INRAE, SMART-LERECO d'après Douanes Françaises

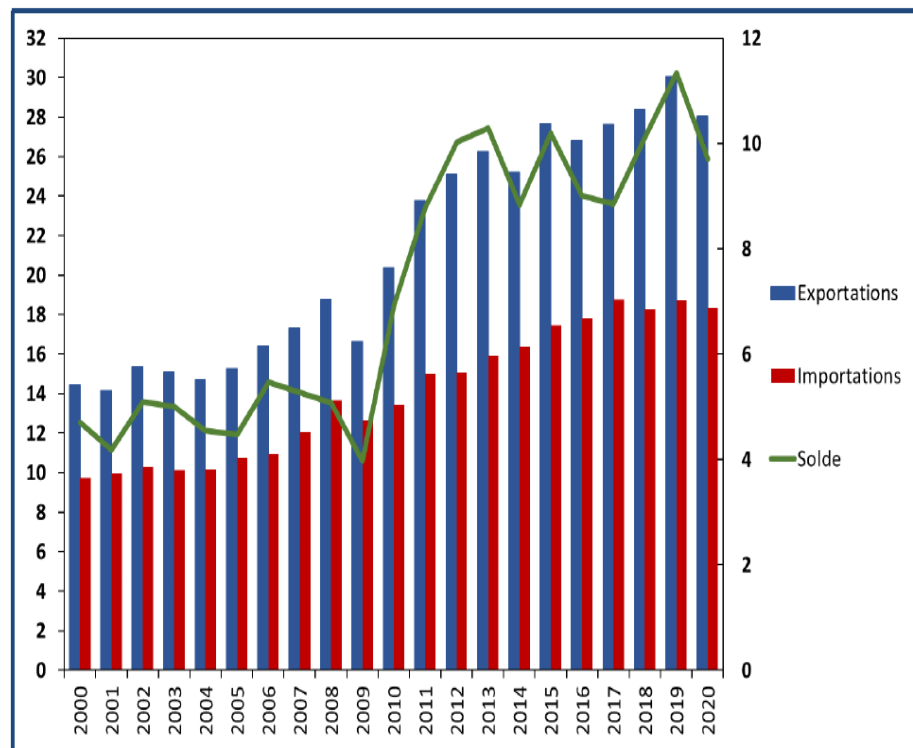
**Avec UE : +5 Md€ en 2010**  
**- 4 Md€ en 2020**



**Avec Pays-Tiers : +5 Md€ en 2010**  
**+10 Md€ en 2020**

## Les échanges agroalimentaires de la France avec les pays tiers\*

(Milliards d'euros courants, 2000-2020)



(\* Royaume-Uni inclus)

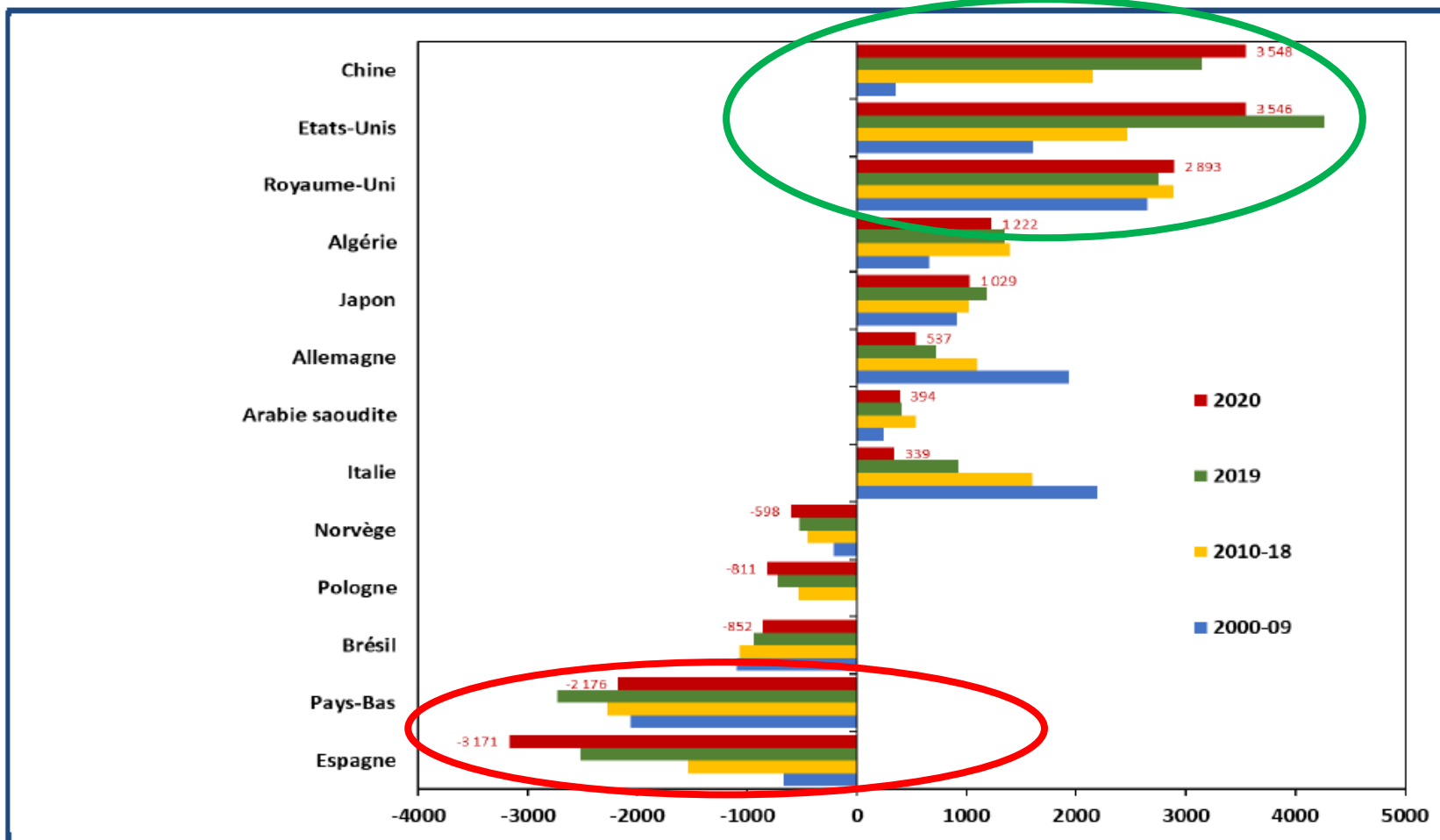
INRAE, SMART-LERECO d'après Douanes Françaises

# Le solde agro-alimentaire français se dégrade depuis dix ans, sur fond d'augmentation des échanges



## Le solde agroalimentaire de la France avec plusieurs pays

(Millions d'euros courants, selon les types de produits, 2000-2020)



INRAE, SMART-LERECO d'après Douanes Françaises





---

***Les échanges agricoles et agro-alimentaires français sont polarisés sur un petit nombre de produits***



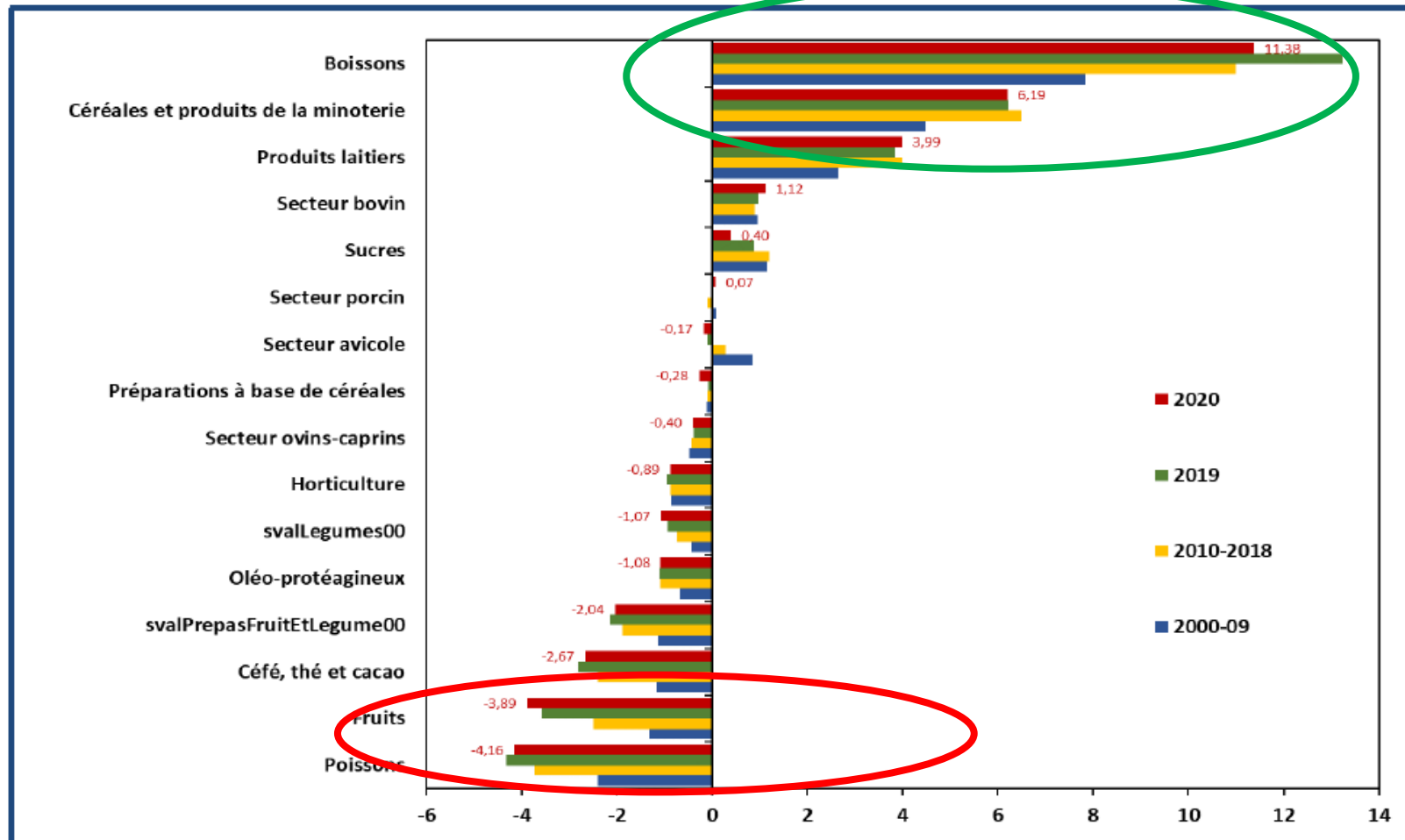
**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
NOUVELLE-AQUITAINE



# Le déficit en fruits/légumes est égal aux excédents céréaliers, les boissons deviennent le « pétrole vert »



## Le solde agroalimentaire de la France (Milliards d'euros courants, selon les types de produits. 2000-2020)

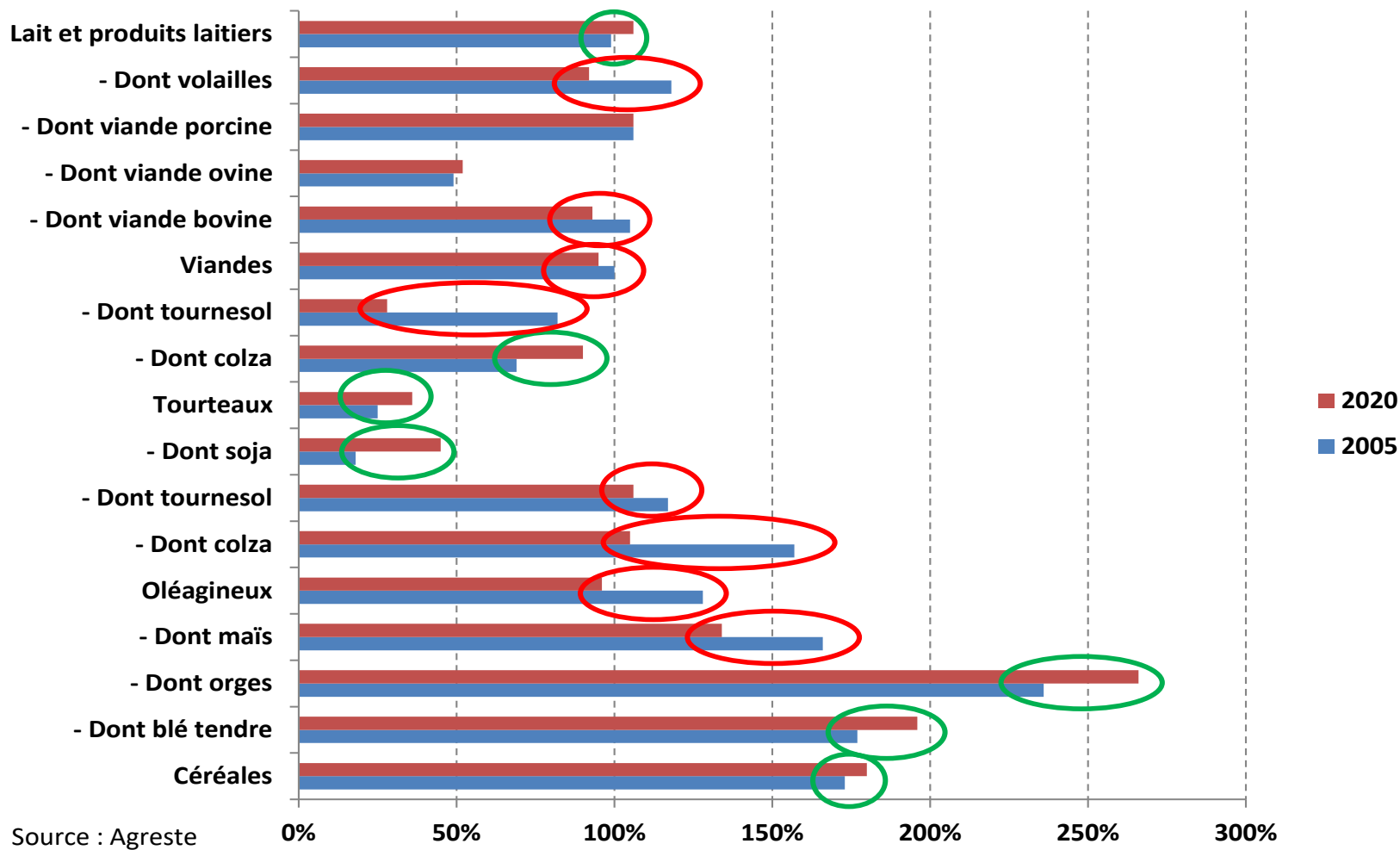


INRAE, SMART-LERECO d'après Douanes Françaises

# La France n'est plus auto-suffisante en viandes mais devient exportatrice nette de produits laitiers



Evolution du taux d'auto-apvisionnement en France (%)



Source : Agreste

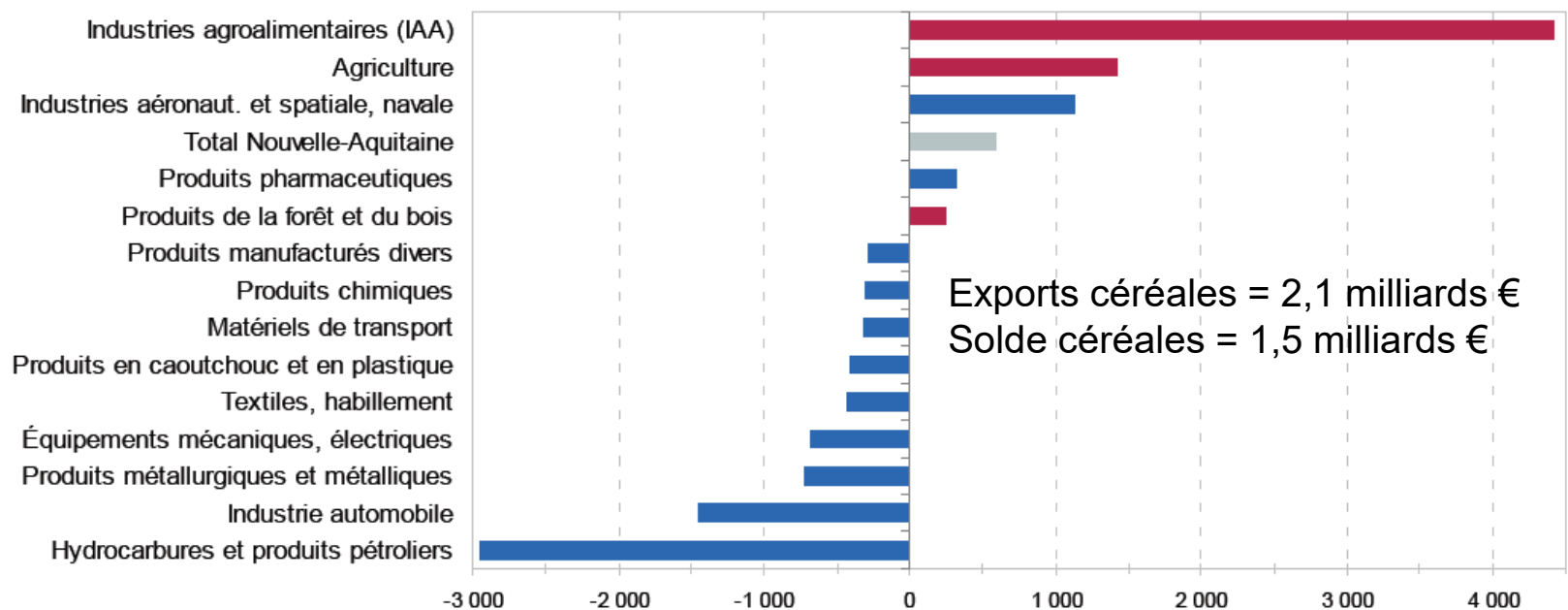


# L'agriculture diversifiée de Nouvelle-Aquitaine est présente sur tous les marchés



- ✓ Nouvelle-Aquitaine = une agriculture diversifiés aux débouchés variés et complémentaires : marchés locaux et régionaux, marché national, UE, international
- ✓ Segmentation sur tous les marchés : SIQO, Certifications...

*Solde du commerce extérieur de Nouvelle-Aquitaine par branche en 2018  
en millions d'€*



Sources : Douanes





---

***Merci de votre attention***

[frank.michel@na.chambagri.fr](mailto:frank.michel@na.chambagri.fr)



**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
NOUVELLE-AQUITAINE



**NOUVELLE-AQUITAINE :**

**LA FILIERE  
AGROALIMENTAIRE A  
L'EXPORT**

**Réunion du 6 juillet  
Comité Technique du Cluster REXCAP**

# Agroalimentaire, 1<sup>ère</sup> filière à l'export de la région

- 14 % des exportations nationales de l'agroalimentaire
- 38,8 % des exportations régionales
- 4 % des emplois régionaux

50 % des exportations IAA à destination de 5 pays dont 3 pays européens



1 255 M d'€ (1<sup>er</sup> = USA)



664 M d'€ (4<sup>ème</sup> = Chine)



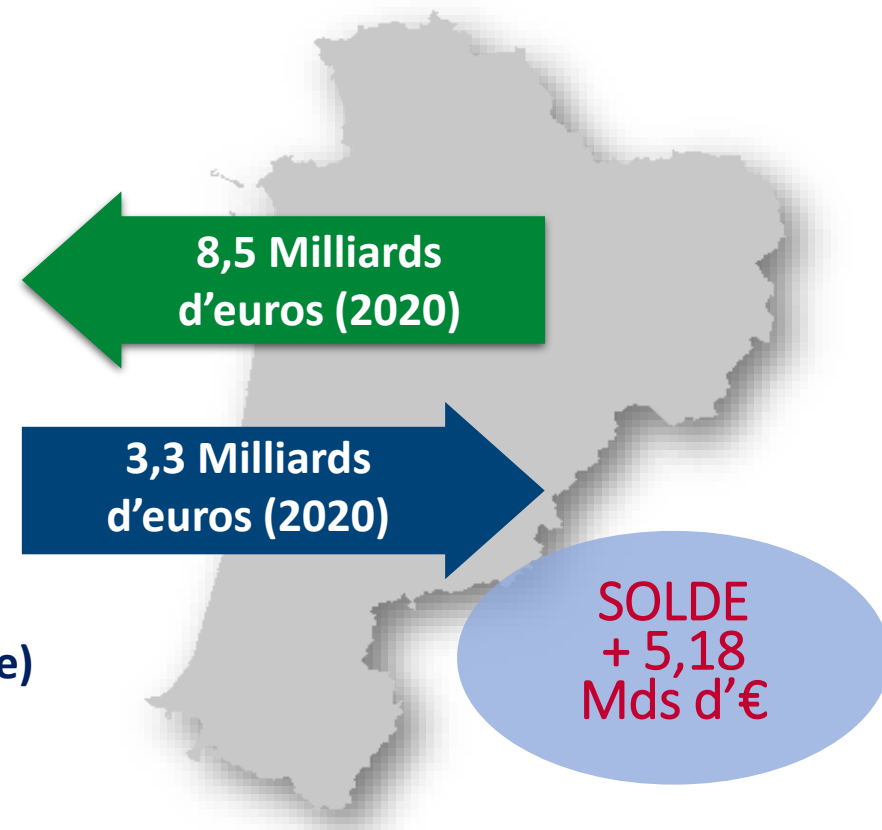
867 M d'€ (2<sup>ème</sup> = Espagne)



722 M d'€ (3<sup>ème</sup> = RU)



636 M d'€ (5<sup>ème</sup> = Allemagne)



## TOP 5 des produits exportés (*en part des exportations AA*)

Boissons	50 %
Produits de la culture et de l'élevage	24,6 %
Viande et produits à base de viande	6,4 %
Produits laitiers et glaces	4,1 %
Produits à base de fruits & légumes	4 %

# Exportations régionales de produits laitiers

- Les exportations de produits laitiers ont connu une baisse de 3 % en 2020.
- Les produits laitiers représentent 4,1 % des exportations agroalimentaires régionales et 1,6 % des exportations totales.

Libellé	2020 M€	Évol. / 1 an	Évol. / 2 ans	Part dans les exportations agro régionales	Part dans le total des exportations
Nouvelle-Aquitaine	352	-3,0%	2,5%	4,1%	1,6%
France	6 782	0,5%	4,0%	10,9%	1,6%

Pays	2020 M€	Évol./ 1 an	Évol./ 2 ans	Part dans les exportations agro-alimentaires vers ce pays	Part dans exportations régionales de ce produit
Allemagne	149	5,3%	9,2%	23,4%	42,3%
Espagne	52	-21,7%	-23,7%	6,0%	14,9%
Royaume-Uni	38	15,2%	83,4%	5,3%	10,8%
Belgique	36	3,3%	-2,6%	10,7%	10,2%
Italie	10	-25,3%	-10,5%	1,7%	2,8%
<b>TOTAL 5 PREMIERS</b>	<b>285</b>	<b>-1,5%</b>	<b>4,2%</b>	<b>9%</b>	<b>81,0%</b>

- Les 5 premiers pays clients de la Région Nouvelle-Aquitaine sont européens et représentent 81 % des exportations des produits laitiers.
- L'Allemagne représente à elle seule 42,3 % des exportations
- Sur 2020, les exportations vers le RU ont augmenté de + 15 % (Brexit)

# Portrait des entreprises exportatrices IAA de Nouvelle-Aquitaine



Part des exportateurs  
dont CAE / CA  
< 10% > 50%

51%

15%

Valentin TRIJOLET <Valentin.TRIJOLET@vms-bergeracduras.fr>  
Ont des emplois  
export

22%



Effectif médian

10 salariés



Enquête de 2018 :  
2 800 établissements  
contactés  
716 établissements ont  
déclaré avoir une  
activité à l'international

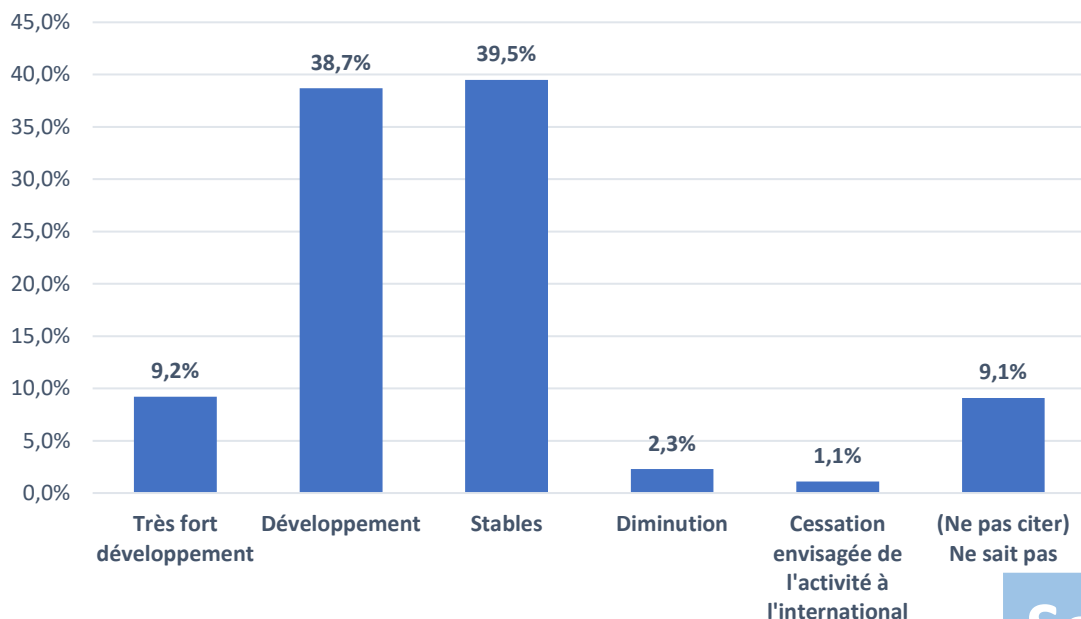


Exportateurs depuis +20 ans

Données 2018 correspondant à l'ensemble de la filière IAA, hors vins et spiritueux.



## Des perspectives de développement à l'international favorables



Seules 15% ont un plan d'action à l'international

## Une organisation peu structurée à l'export

22 % ont des emplois exclusivement ou partiellement dédiés à l'export

9 % envisagent de renforcer leur fonction export :  
*(assistant export, commercial)*

# Marchés des entreprises IAA à l'international

## Zones export



UE : 88%



Asie : 28%



Amérique du Nord : 20%

## Zones de prospection



Asie : 28%



UE : 27%



Amérique : 14%



## Un fort potentiel d'innovation

Entreprises innovantes  
nombreux centres de R&D  
établissements de formation,  
pôles de compétitivité, clusters



Un large tissu coopératif  
structurant les filières;

Des productions BIO  
en augmentation

Des productions variées, de  
niche, à forte valeur ajoutée



1<sup>re</sup> région pour les  
signes officiels de  
qualité  
**(296 SIQO)**

2

Lait de brebis  
Sorgho  
Viande bovine  
Viande ovine

1

Fruits/légumes  
Lait de chèvre  
Maïs  
Huîtres, Truites  
Caviar  
Palmipèdes gras

3

Blé dur  
Soja  
Moules

## CONSOMMATION

**Croissance population mondiale** – demande en hausse, notamment dans les pays émergents

**Nouvelles habitudes alimentaires** (bio, végétarisme, nutrition santé, produits « sans », snacking)

**Recherche de qualité gustative/nutritionnelle/sanitaire**

**Besoin d'être rassurés** sur l'origine/processus de fabrication produit

**Alimentation éthique: préservation des ressources, bien-être animal**

## POLITIQUE & REGLEMENTATION

**Règlementations** (sanitaires, étiquetage, etc.)

**Accords de Libre-Echange** : CETA ; BREXIT ; MERCOSUR

**NB = Un service dédié à l'AANA**

## TECHNOLOGIE

**Taux d'innovation** le plus élevé de l'industrie

**SMART agriculture**

**Food-Tech**, les objets connectés au service de l'alimentaire

# L'Accompagnement Export proposé par l'AANA

Basée sur 16 ans d'expertise, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine propose une **offre de services** destinée à accompagner collectivement les entreprises de Nouvelle-Aquitaine sur leurs marchés EXPORT :

- ❖ Visibilité accrue / Mise en avant ++
- ❖ Emulation et Création de synergies
- ❖ Dynamique d'échanges

## NOS PRINCIPALES PRESTATIONS :

- Rencontres d'acheteurs en B to B (*RDV individualisés avec acheteurs qualifiés*)
- Stands sur Salons Professionnels Internationaux
- Événements promotionnels clés en main
- Groupage échantillons (transport et dédouanement)
- Sessions de Formation ou d'Information « Matinales export »
- Communication - Promotion : stands collectifs, relations presse, réseaux sociaux...
- Animation : Animations culinaires, free tasting, food pairing, KOL
- Mise en marché : concept stores Maisons Sud-Ouest en Chine et So France à Singapour
- Newsletter Pro
- Notes réglementaires agroalimentaires (barrières et étiquetage)

en présentiel  
ou en 100 % digital



## ETRE A L’AFFUT DES OPPORTUNITES + CHASSER EN MEUTE + SE STRUCTURER

1. Faire régulièrement un bilan = état des lieux de mon entreprise et des ses capacités
2. S’informer sur les marchés : Matinales Export de l’AANA ; Veilles internationales ; [Newsletter Pro AANA](#) ; [site TFE](#)
3. Réaliser un diagnostic Export et un ciblage marchés avec un conseiller de la TFE (Parcours de l’Export avec CCI International Nouvelle-Aquitaine)
4. Participer à une rencontre d’acheteurs ou à un salon avec l’AANA
5. Développer des actions de promotion des ventes sur les marchés déjà pénétrés
6. Être résilient et patient
7. Chasser en meute et se structurer en mettant en place un SIRENA

**AANA**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

**Merci**



Comité Technique Rexcap  
Mardi 6 juillet 2021  
Mignaloux-Beauvoir

**Etat des lieux et dynamique des marchés à l'export des produits caprins**  
**Marilyne Le Pape - ANICAP**







Plan de la filière caprine française : ambition de « *développer les ventes à l'export : porter les ventes de fromages de chèvre de 20 % à 27 % du total en volume en 2022* ».

Préambule :

Quels produits au lait de chèvre ? => essentiellement **des fromages**

Quels volumes ? => une seule source de données disponible : l'EML de FranceAgriMer

- *Absence de statistiques douanières depuis 1992*
- *Pas de données relatives aux fromages fermiers*

	<b>Part exportée des fabrications fromagères industrielles</b>			
en tonnes	2017	2018	2019	2020
Fabrications	99 273	101 147	100 072	99 265
Exportations	26 857	27 000	25 670	23 098
	<b>27%</b>	<b>27%</b>	<b>26%</b>	<b>23%</b>



## Quels fromages ?



De la bûche affinée 1 kg  
De la bûchette affinée

**+/-55% des vol  
exportés**

Des chèvres frais tous formats

**+/-35%**

Les autres chèvres :  
crottins, chèvres boîtes et  
autres spécialités affinées

**+/-10%**



Vers quel es destinations ? =>  
essentiel ement vers l'Europe

et les pays tiers => USA



**Entre 85 et 90% des volumes exportés**

le reste est...anecdotique !



**5 %**



**Moins de 10%**



## FOCUS SUR 3 MARCHES :

Royaume-Uni  
Allemagne  
USA





## - UNE BAISSÉ DES VENTES DE FROMAGES FRANÇAIS A L'EXPORT EN GLOBAL

### 4 raisons principales

#### 1. La pandémie de Covid 19

- Qui a induit des restrictions tant sur le plan logistique que sur le plan commercial

#### 2. Le Brexit en ce qui concerne le Royaume-Uni

- Des incertitudes liées au rétablissement des contrôles aux frontières à partir d'avril 2021

#### 3. La tendance du Consommer local

- Un impact mineur comparé à celui des facteurs conjoncturels, mais une tendance dont on peut considérer qu'elle durera dans le temps

#### 4. Des freins propres à chaque marché

- Pas assez d'innovations dans l'offre française pour le marché britannique
- Une offre pas assez connue en Allemagne



- **La pandémie de COVID19 est perçue par les experts comme la raison principale des baisses des imports de fromages français sur ces deux marchés**
  - Facteur prédominant : une forte réduction des commandes de fromages en RHF en raison des fermetures de restaurants, des lieux de divertissement, des vols aériens, tous les lieux où on vend beaucoup de fromages français (des annulations de commandes du jour au lendemain)
  - Dans les commerces de détail, fermeture des rayons coupe, report sur les fromages préemballés, réduction des gammes à l'essentiel
  - Changement de comportement d'achat des consommateurs : achats plus utilitaires et rapides pendant le 1er confinement, moins de temps passé à flâner, moins d'impulsions d'achat plaisir, augmentation des stocks de fromages de plus longue conservation : Cheddar au RU, Edam & Gouda en tranches en Allemagne
  - Baisse de la fréquentation des points de vente, report des achats en ligne, moins d'opportunités d'achats occasionnels pour se faire plaisir en achetant des fromages français
  - Les incertitudes ont conduit les opérateurs à préférer aux fromages chers à DLC courtes des fromages moins chers et à DLC plus longue en cas de prolongement de confinement => réduction de l'offre française de fromages





- Les incertitudes autour du **BREXIT** : un facteur moindre que la pandémie, un impact qui a été surtout perceptible en fin 2020
- Possibilité d'un impact plus important sur les imports et exports avec le RU à partir d'avril 2021, date à partir de laquelle les contrôles à la frontière deviennent obligatoires :
  - Des procédures administratives plus lourdes et une hausse des coûts
  - Refus des grandes enseignes d'augmenter les PVC = les hausses de coûts devront être supportées par les importateurs et les fournisseurs français
  - Sentiment que les fournisseurs français sont moins enclins à s'acquitter de ces obligations administratives, ce qui peut potentiellement encourager à changer de sources d'approvisionnements (et entre fournisseurs français en ce qui concerne les fromages français incontournables)
  - Historiquement, les producteurs britanniques n'étaient pas en mesure de concurrencer les fromages français, mais avec la hausse du coût des produits importés en raison du Brexit, les fromages britanniques peuvent devenir plus compétitifs en termes de prix, ce qui peut encourager les achats de produits locaux
- **Ceci étant, le fromage français gardera toujours une place sur le marché britannique, elle peut se réduire mais elle ne disparaîtra pas pour autant**

## 3/4 – Une tendance mineure mais à plus long terme : le “consommer local”



- Ces 5 dernières années, on observe un passage au ‘**CONSOMMER LOCAL**’ dans ces deux pays
  - Des consommateurs plus attentifs à l’origine des produits qu’ils achètent, l’envie de soutenir par leurs achats la production locale
  - une tendance plus que jamais relayée dans les medias par des chefs connus et des supermarchés pendant la pandémie en raison des difficultés financières subies par les producteurs
- Bien que l’impact de cette tendance est perçu comme mineur sur les importations de fromages français si on le compare avec celui de facteurs plus conjoncturels tels que la pandémie de Covid 19 dans les deux pays et le Brexit au RU, on peut s’attendre à ce que cette tendance perdure dans le temps





## 4/4 – Des freins locaux qui jouent également, mais dans une moindre mesure

- Alors que la production de fromages britanniques a connu un regain de popularité et est considérée comme innovante et attractive, l'industrie fromagère française apparaît comme **PEU INNOVANTE** au RU, avec très peu d'offres nouvelles
- Même si le fromage français a toujours sa place sur ce marché grâce à son histoire, son authenticité et sa grande qualité, il semble stagner actuellement
  - Les fournisseurs français ont la réputation d'être peu coopératif quand on leur demande de créer de nouveaux produits, les Italiens se révèlent plus ouverts
  - D'une manière générale, les producteurs français se montrent moins flexibles dans les relations professionnelles que les producteurs britanniques et italiens
- **UN MANQUE DE FAMILIARITE** avec le fromage français = un frein à sa consommation
  - Le fromage français est perçu comme une spécialité haut de gamme, chère, et non comme un fromage pour tous, il est plutôt réservé pour les grandes occasions
  - Sur le plan organoleptique, on aime ou on n'aime pas





# A noter également : la hausse des importations de fromages de Grèce et de Chypre pour la RHF qui impacte les achats de fromages français des restaurants britanniques

Halloumi et feta sont devenus incontournables dans les menus et plats



Exports of Greek cheese to Britain jump 162 pct in 10 years



<https://kefaloniapulse.homeinkefalonias.properties/feta-sales-surging-in-uk>



La présure végétale, une condition d'accès au marché au RU depuis longtemps déjà

## Growing Preference for Plant-based Diet Underscoring Growth in Vegan Cheese Market From 2020 to 2030: TMR

<https://www.prnewswire.co.uk/news-releases/growing-preference-for-plant-based-diet-underscoring-growth-in-vegan-cheese-market-from-2020-to-2030-tmr-818317147.html#:~:text=Transparency%20Market%20Research%20notes%2C%20%22Global,worth%20of%20USD%202.5%20billion.%22>



On s'attend au développement de l'offre vegan

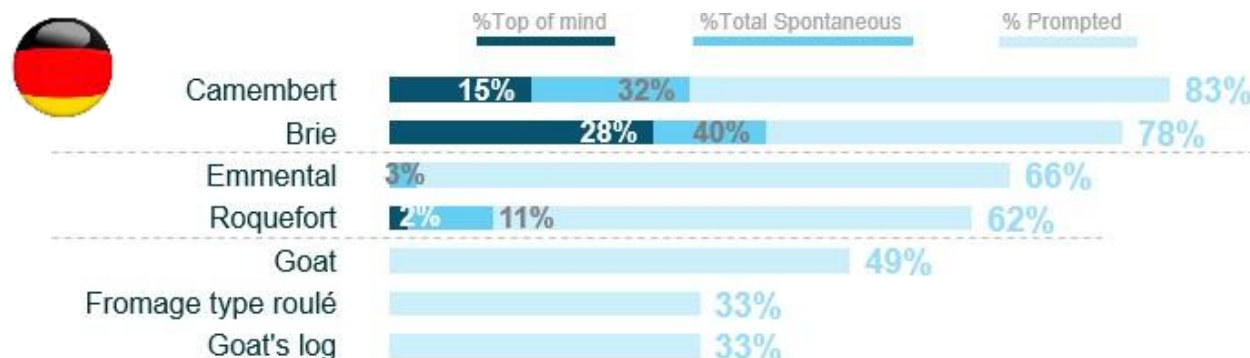
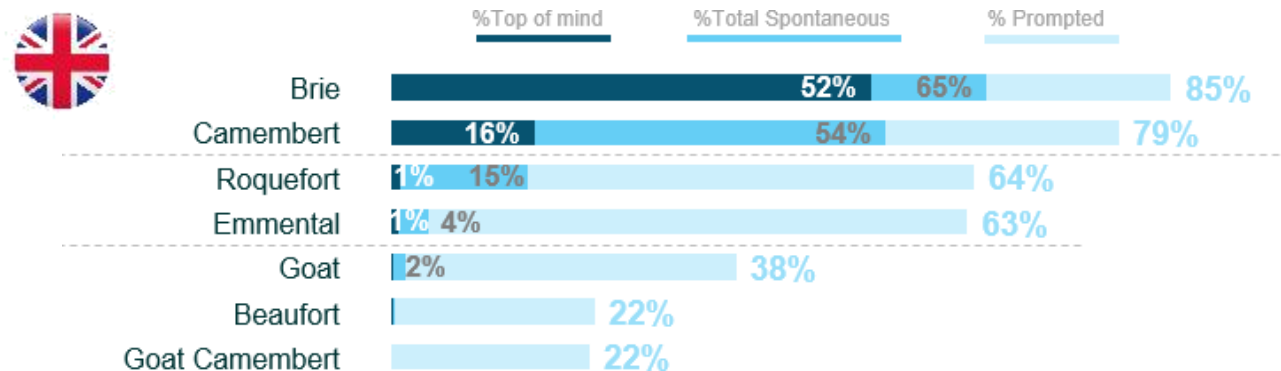


# Pour quelle notoriété des fromages français ?

En Grande Bretagne comme en Allemagne, **4 fromages français se démarquent en termes de notoriété : le Brie ainsi que le Camembert, suivis par le Roquefort et l’Emmental.**

**Le Brie est très présent à l’esprit dans les deux pays.** Il est cité spontanément et en premier par :

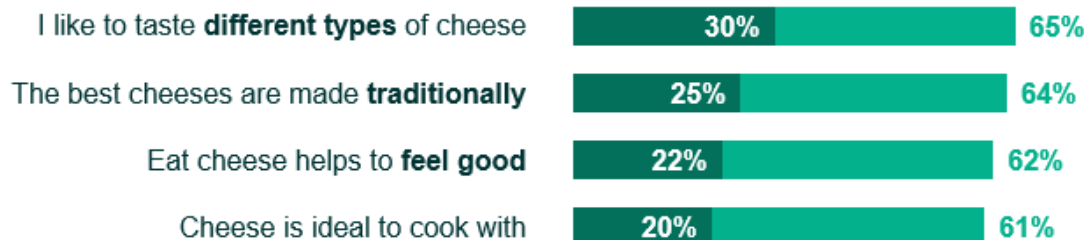
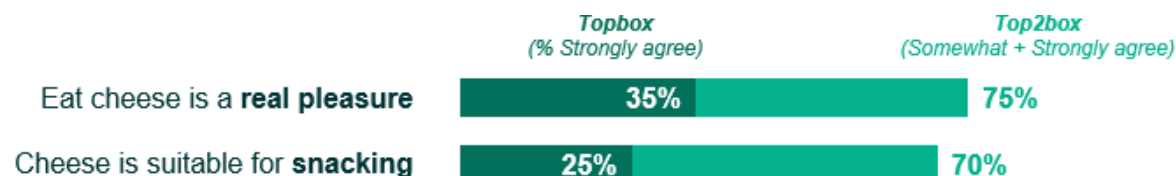
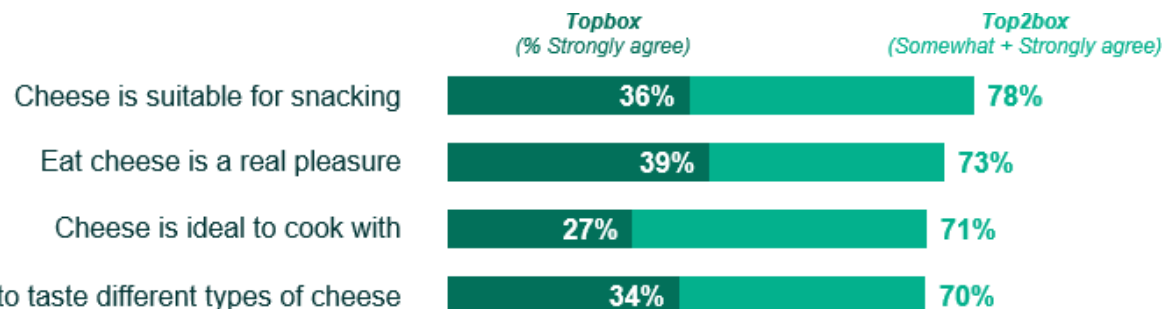
- ✓ Plus de la moitié des britanniques interrogés
- ✓ Plus du quart des Allemands interrogés



# Quelles sont les habitudes à l'égard du fromage ?



Chez les Britanniques comme les Allemands, la consommation de fromage représente **un vrai plaisir**. Elle est liée à **la dégustation de différents types de fromages**.

Le fromage peut être consommé **en snack** dans les deux pays. Il est aussi considéré comme **idéal pour la cuisine en Grande Bretagne**.



# Quelles sont les logiques et habitudes d'achat de fromages ?

Dans les deux pays, le choix d'un fromage **est guidé par l'expérience envers le fromage, son format, son prix et sa marque**. En outre, les Allemands sont plus fortement guidés dans leur choix **par la composition, le respect du bien être animal, la traçabilité du produit**

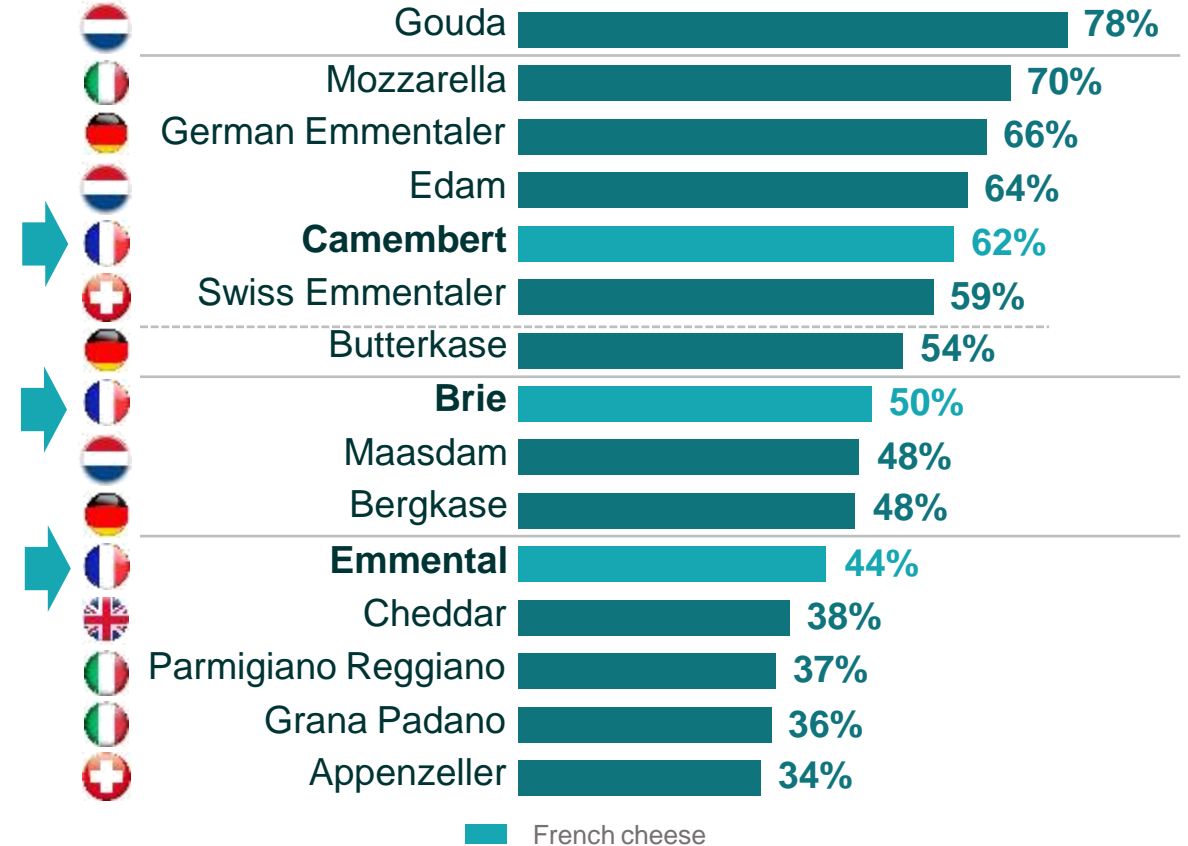
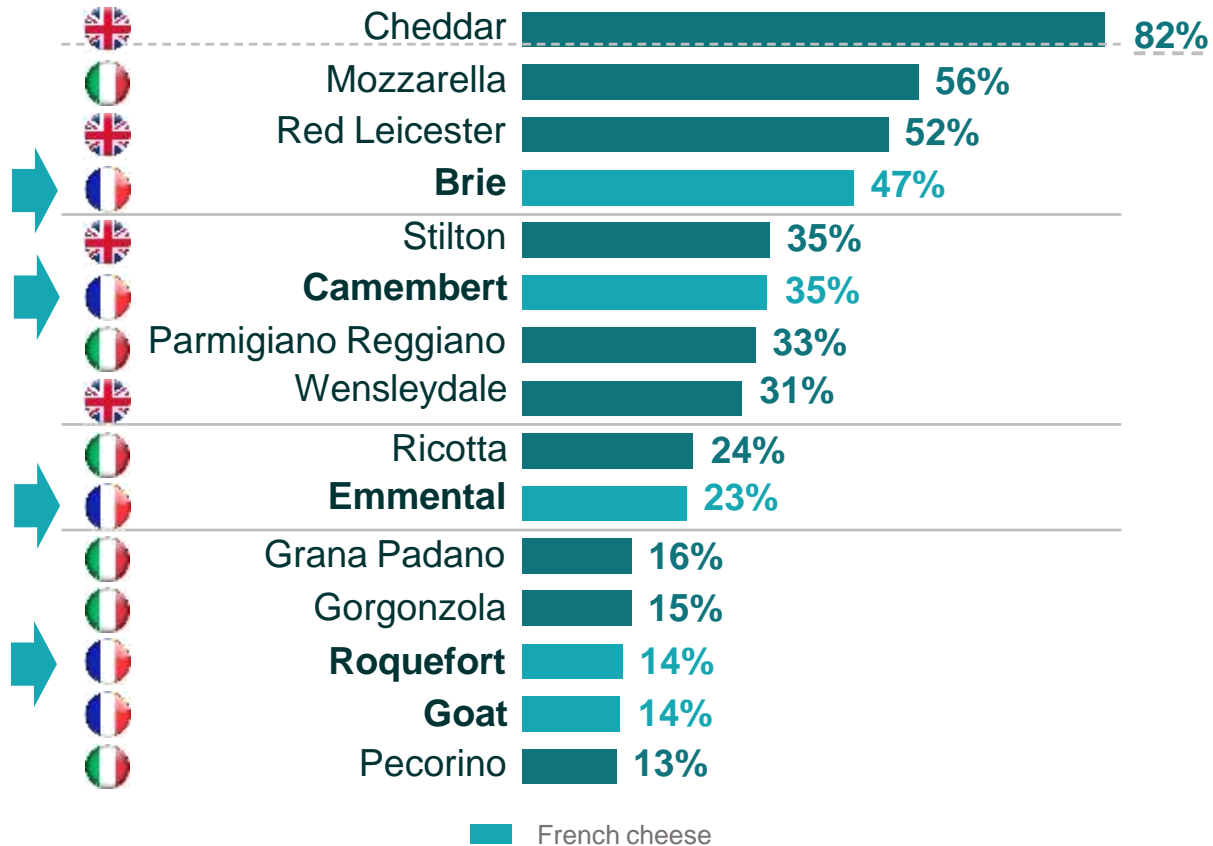
TOP DRIVERS		
L'expérience envers le fromage	86% Goût authentique et fort, capacité à le voir	88% Goût authentique et fort, durée de conservation.
Le format	85% Format d'emballage et format pratique, prêt à consommer.	88% Format prêt à consommer.
Le prix	82% Prix spécial par poids	82% Produit haut de gamme, en tenant compte du prix au poids.
Les ingrédients	75% Lait de vache, composition naturelle	85% Ingrédients naturels : ingrédients durables et biologiques, sans additifs et sans OGM.
La marque	74% Marque de confiance	81% Marque de confiance
Le type de production laitière	66%	78% Respect du bien-être animal
L'origine du fromage	67%	76% Traçabilité

# Pour quel achat du fromage français ?

Le Camembert, le Brie, et l’Emmental sont les fromages français les plus achetés dans les deux pays. Ils n’atteignent toutefois pas les niveaux d’achat d’autres nationalités de Fromage comme la Mozzarella, ou comme le Cheddar (en Grande Bretagne), ou comme le Gouda (en Allemagne) :



Fromages les plus achetés au cours des 12 derniers mois (Top 15)





ANICAP

Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

# Les chèvres français sur le marché britannique



S

## FORCES

- ✓ Une qualité reconnue
- ✓ Goût excellent
- ✓ Diversité de l'offre
- ✓ Une origine attractive : la France
- ✓ Savoir-faire

W

## FAIBLESSES

- ✓ Perçus comme des produits chers
- ✓ Offre peu innovante, peu de nouveauté
- ✓ Fournisseurs perçus comme moins flexibles/adaptables
- ✓ Contraintes logistiques liées au Brexit

O

## OPPORTUNITES

- ✓ Demande croissante pour les fromages de spécialité

T

## MENACES

- ✓ Forte concurrence locale + autres origines
- ✓ Culture du 'Buy-local'
- ✓ Confrontation avec les tendances alimentaires 'dairy-free' et vegan
- ✓ Fluctuations du taux de change £ vs EUR



# Les recommandations d'experts pour augmenter les ventes de fromages français au RU

- ➔ Répondre à la demande d'innovation du marché britannique
- ➔ Prendre en compte les attentes des importateurs britanniques à l'égard de leurs fournisseurs français en termes de partenariat :



- Qualité
- Prix
- Gamme
- Relations à long terme
- Dates de péremption (short to long life of product)
- Les producteurs (storytelling)
- Volonté de se plier à toutes les contraintes techniques et administratives
- Adaptabilité : créer des colis prêts à être livrés directement aux consommateurs

“ The producers, the passion, the provenance, the story, that is as important as the product (Imp/D3) ”

“ We do not have a choice about the paperwork, there are so many laws now, if a supplier will not fill in the paperwork, we cannot use them (Imp/D3) ”



Le fromage français est perçu comme étant plus cher, il est aussi plus clivant (on aime ou on n'aime pas) que les autres fromages, il est davantage considéré comme un produit haut de gamme réservé aux occasions exceptionnelles



***Synonyme de qualité***

***Perçu comme un produit haut de gamme, plutôt que du quotidien***

.... MAIS :

***Plus cher que le fromage allemand***

***Plus clivant en termes de goût : on aime le fromage français ou on n'aime pas***

Les concepts d'écologie, de régionalité, de lait biologique et de lait de pâturage sont désormais prioritaires en Allemagne. Les fromages doivent faire face à ces nouvelles tendances.



ANICAP

Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

# Les chèvres français sur le marché allemand



S

## FORCES

- ✓ Une qualité reconnue
- ✓ Diversité de l'offre, authenticité
- ✓ Une origine attractive : la France, le pays du fromage et donc du fromage de chèvre
- ✓ Savoir-faire et tradition

W

## FAIBLESSES

- ✓ Perçus comme des produits chers, raffinés, réservés aux gourmets
- ✓ Achats limités aux grandes occasions
- ✓ Clivants : on aime ou on n'aime pas, réputation de goût fort

O

## OPPORTUNITES

- ✓ Pays gros consommateur de fromages en Europe
- ✓ Les fromages de chèvre et de brebis sont encore inconnus de nombreux consommateurs, mais sont de plus en plus demandés comme alternative aux produits au lait de vache.

T

## MENACES

- ✓ Le chèvre est un produit de niche coûteux, un segment au sein duquel le chèvre français doit se positionner
- ✓ Concurrence locale des chèvres allemands
- ✓ Consommer local

# Les recommandations d'experts pour augmenter les ventes de fromages français en Allemagne



➔ Faire connaître les fromages français pour stimuler la demande :

## # 1 A travers des animations dégustations



Les spécialités françaises à base de lait de brebis et de chèvre doivent s'accompagner d'explications sur leur utilisation, leur production, leur origine et l'écologie, tant pour le personnel de vente que pour les consommateurs.

## # 2 A travers la participation à des événements grand public dédiés à l'alimentation

Source Etude Harris Interactive 2021 pour le CNIEL



# En synthèse

Dans un contexte de déconsommation, la communication visant à promouvoir les fromages français en Grande-Bretagne et en Allemagne peut s'appuyer sur :

- ✓ **Un positionnement fort du fromage français en terme de qualité, de raffinement, d'héritage culinaire et traditionnel et de savoir-faire** pour :
  - ✓ **Justifier d'un prix jugé plus élevé** par rapport aux autres nationalités de fromage, prix représentant un frein à l'achat de fromages français.
  - ✓ **Se différencier des fromages locaux** vers qui les consommateurs actuels ont le réflexe de se tourner depuis le début de la crise de la Covid 19.
- ✓ **Un engagement sur des enjeux environnementaux et sociétaux** qui s'avèrent être aujourd'hui des préoccupations importantes chez les Britanniques comme chez les Allemands. Cet engagement RSE est encore faiblement perçu lorsqu'on évoque la filière laitière française.

# En synthèse



Aujourd'hui, le fromage français est consommé de manière assez ponctuelle par rapport à d'autres types de fromage. Il est donc important de communiquer **sur l'universalité des fromages français** :

**En communiquant sur la diversité des expériences dans la consommation de fromage. Cela passe par la diversité des fromages français** : les fromages les plus connus (le Brie, le Camembert, le Roquefort et l'Emmental) pouvant valoriser le segment comme les fromages plus confidentiels.

**En communiquant sur les occasions de consommation possibles** pour valoriser :

- ✓ **La consommation du fromage français lors d'un repas quotidien** car les événements spéciaux associés à la consommation du fromage français sont moins fréquents depuis la crise de la Covid 19.
- ✓ **La consommation du fromage français en snacking** qui est une habitude de consommation du fromage largement répandue chez les Britanniques comme chez les Allemands. L'adaptabilité au snacking passe par une communication sur **le format du packaging** (pratique à consommer) et sur **le type de fromage** (par exemple : l'emmental).

**En rassurant sur le goût du fromage français.** L'expérience envers le fromage et son goût constitue le premier driver de l'achat de fromage dans les deux pays. Or le fromage français est spontanément associé à un goût trop prononcé lorsqu'on observe les barrières à l'achat. Cette diversité des fromages français est un moyen de mieux **valoriser des fromages adaptés à tous** : ceux recherchant des fromages forts et ceux recherchant des fromages plus doux.



ANICAP

Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

## Les chèvres français sur le marché allemand



- Des actions de promotion collective menées par l'ANICAP depuis 1996
- Une présence permanente online : site internet et Réseaux Sociaux (Facebook et Pinterest) et actions de partenariat





# FOCUS SUR LE MARCHE AMERICAIN



## BUCHERON® CHEESE

The ivory-colored Montchevre® Bucheron® Cheese is well known for offering the taste and texture of two cheeses in one. This cheese usually matures for 5-10 weeks, giving it a dense center and gooey

## Une forte concurrence locale : l'exemple de Montchevré



## LOGS

Our Montchevre® cheese master cheesemaker has established a perfectly-balanced recipe for Montchevre® fresh goat cheese logs, and each is made with full respect for traditional French cheese



## FOCUS SUR LE MARCHÉ AMÉRICAIN



PRODUCTS

RECIPES

ABOUT US

VERMONT  
CREAMERY®

CHEESE & BUTTER BASICS

BLOG



Une forte concurrence locale :  
l'exemple de Vermont Creamery

## TYPES OF GOAT CHEESE

We offer a selection of aged, fresh and crumbled goat cheese, all handcrafted in Vermont.



### Aged goat cheese

Our award-winning aged cheeses are distinguished by their wrinkled,



### Fresh goat cheese

The Vermont Creamery story begins with this mild fresh goats' milk



### Crumbled goat cheese

Our high-quality fresh goat cheese, crumbled for your convenience.





S

## FORCES

- ✓ Une qualité reconnue
- ✓ Goût excellent
- ✓ Diversité de l'offre
- ✓ Une origine attractive : la France
- ✓ Savoir-faire

W

## FAIBLESSES

- ✓ Perçus comme des produits chers
- ✓ Achats limités aux grandes occasions
- ✓ Clivants : on aime ou on n'aime pas
- ✓ Contraintes logistiques (transport, DLC)

O

## OPPORTUNITÉS

- ✓ Demande croissante pour les fromages de spécialité
- ✓ Perçus comme plus sains que les fromages au lait de vache
- ✓ 'Foodies' à la recherche de nouveautés
- ✓ Foodies demandeurs de transparence

T

## MENACES

- ✓ Forte concurrence locale
- ✓ Culture du 'Buy-local'
- ✓ Confrontation avec les tendances alimentaires 'dairy-free' et vegan
- ✓ Interdiction d'importer des fromages au lait cru à pâte molle de moins de 60 jours d'affinage
- ✓ Fluctuations du taux de change USD vs EUR



ANICAP

Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

# FOCUS SUR LE MARCHE AMERICAIN



HOME

ABOUT

THE CHEESES

RECIPES

CHÈVRE TIPS

NEWS

CONTACT



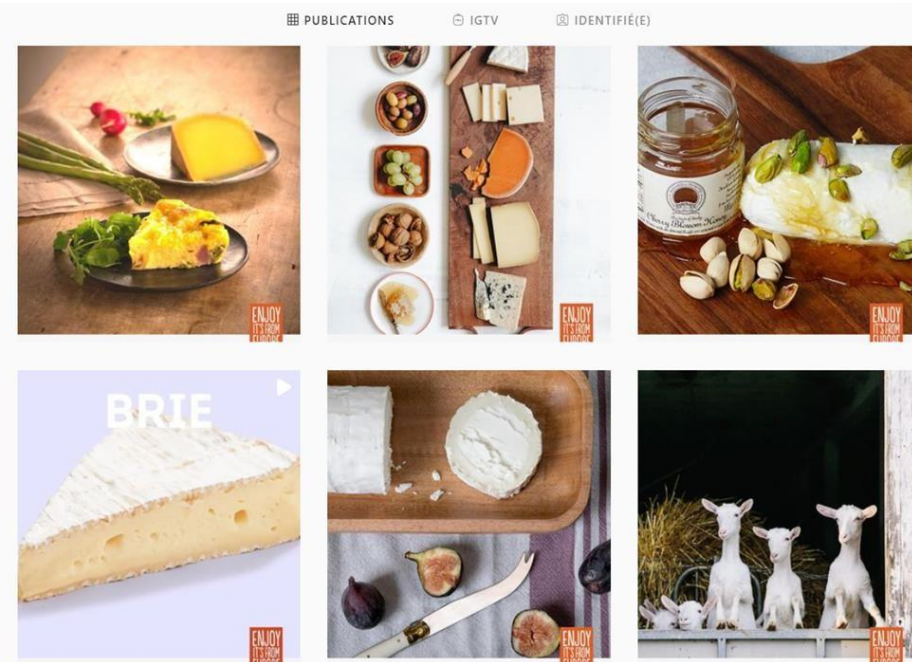
Welcome to  
**THE ORIGINAL CHÈVRE**  
GOAT CHEESES OF FRANCE

<https://goatcheesesoffrance.com/#qode-homepage>

## FOCUS SUR LE MARCHE AMERICAIN



- Des actions de promotion collective menées par l'ANICAP depuis 2012
- Une présence permanente online : site internet et Réseaux Sociaux (Facebook et Instagram)
- Depuis cette année, participation à une grande campagne triennale Cheeses of Europe aux côtés du Cniel sur fonds européens



Capture d'écran du compte instagram Cheeses of Europe



Merci pour votre attention !



# Les filières caprines européennes

**Maria CAMPOS-HERRADA**

**Cheffe de projet, conjoncture caprine**

**Sur la base des travaux de Sébastien Bouyssière et  
Sophie Espinosa**

# La filière caprine néerlandaise

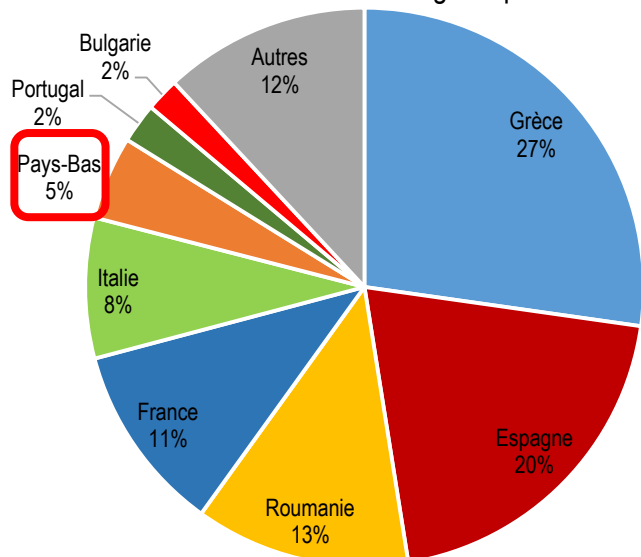
Une filière dynamique et conquérante

# Un poids lourd de la production de lait de chèvre en Europe

- 3<sup>ème</sup> production de lait de chèvre de l'UE à 28  
2019 : 375 MI vs 645 MI en France
- Une production quasi-exclusivement collectée (98%)
- Une orientation très laitière:  
--> Avec 4% seulement du cheptel, 15% de la production européenne

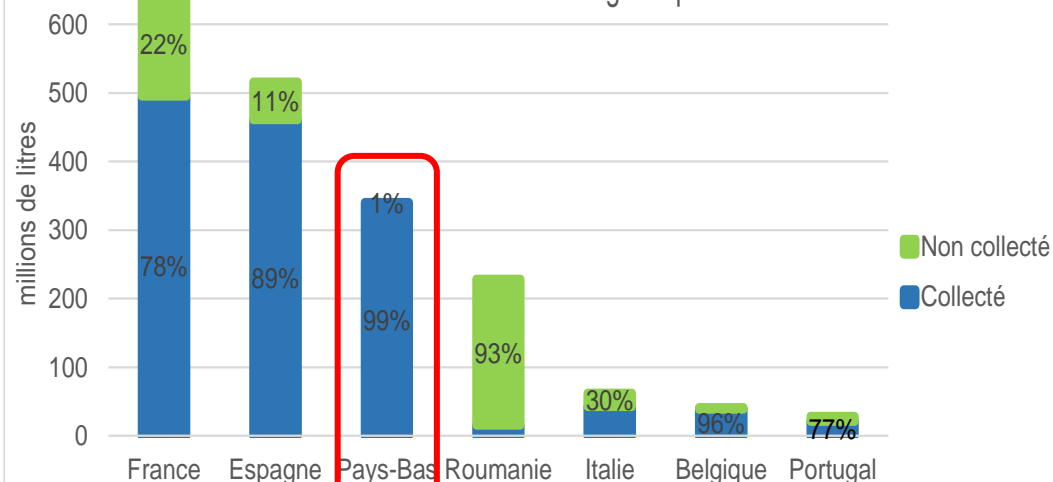
## Répartition du cheptel caprin dans l'UE à 28 en 2019

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat



## Production et collecte de lait de chèvre estimées chez les principaux producteurs européens en 2019

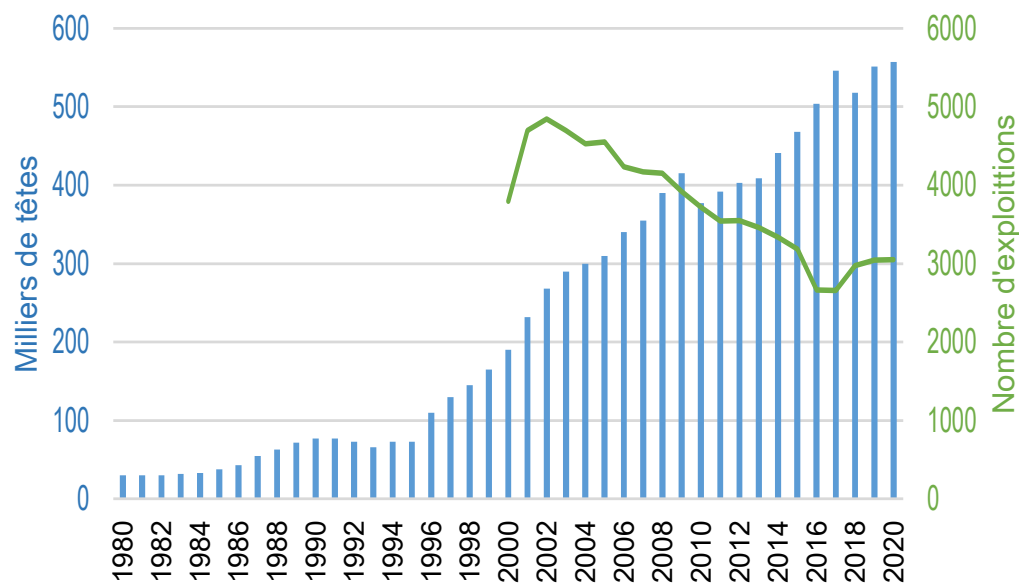
Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat



# Une filière au développement récent

## Evolution du cheptel caprin et du nombre d'exploitations aux Pays-Bas

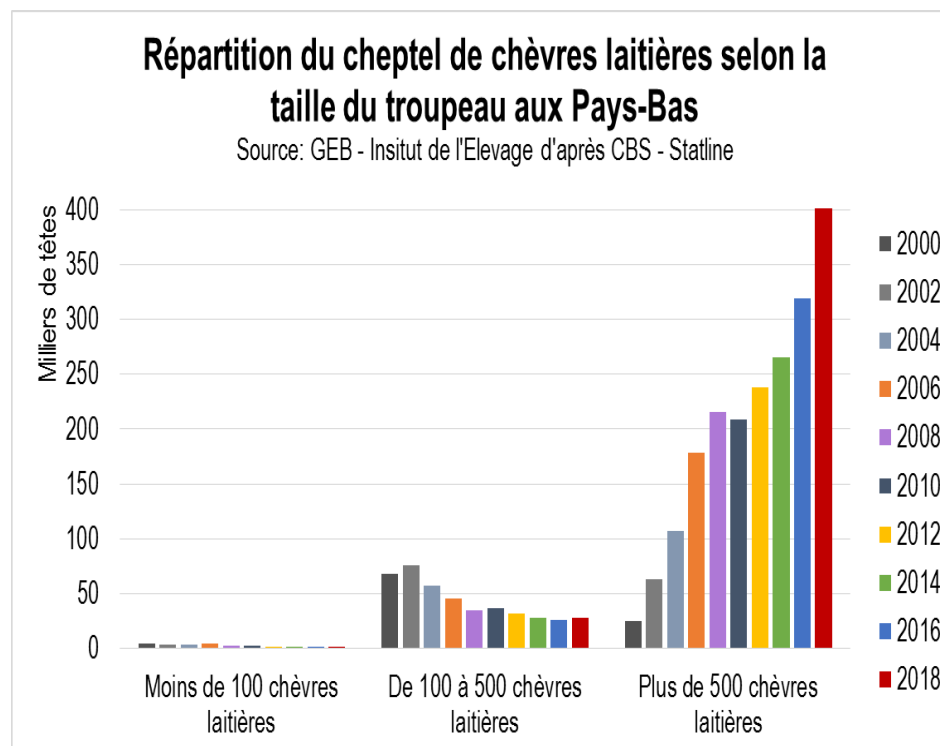
Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat



- Une production non traditionnelle aux Pays-Bas → développement rapide du cheptel caprin
  - > Moins de 40 000 caprins au début des années 90, à 632 000 têtes fin 2020.
- Une explosion du cheptel qui s'est accompagnée d'une **baisse du nombre de détenteurs** (3 000 en 2020, dont 600 livreurs).
  - > Une course effrénée à l'agrandissement, de près de 300 chèvres par exploitation début des années 2000 à plus de **1000 chèvres en 2018**.



# Le cheptel se concentre dans les structures de plus de 500 chèvres

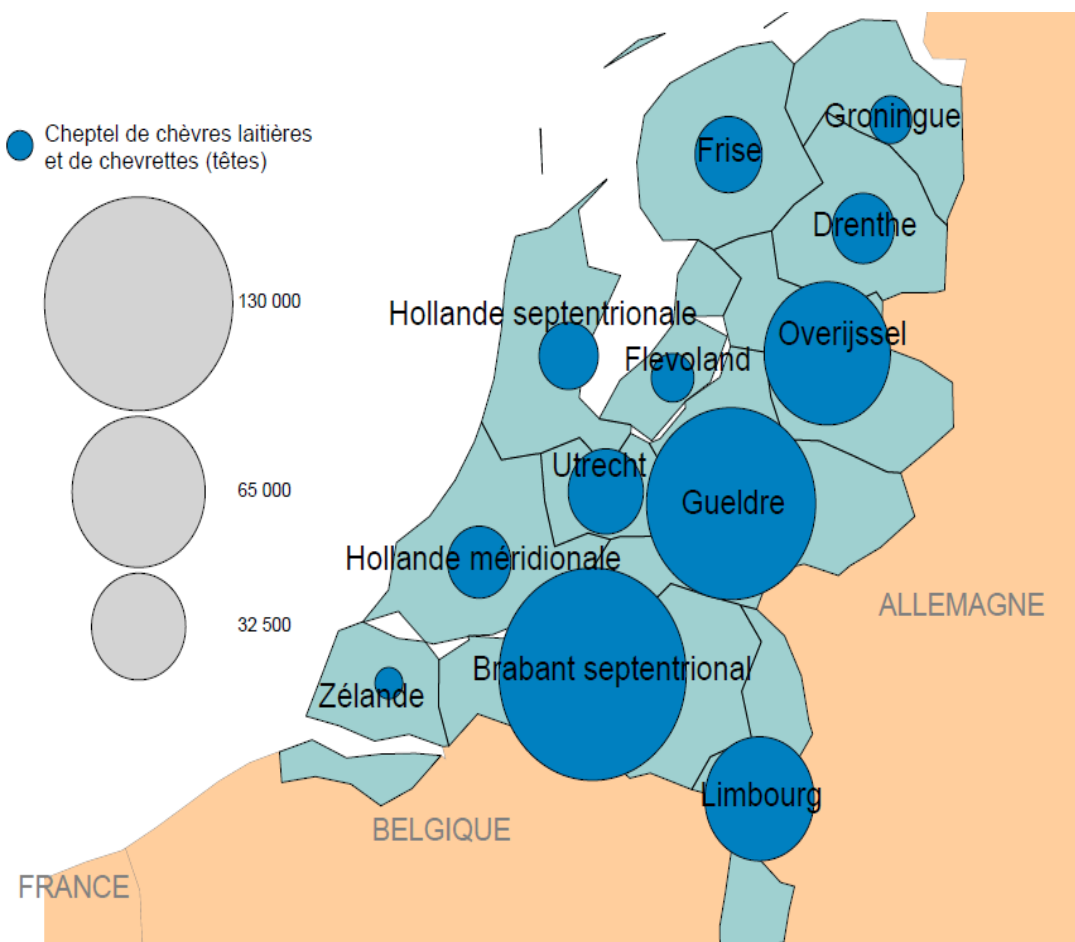


- L'essentiel du développement s'est fait dans les exploitations de plus de 500 chèvres.
- La moitié des exploitations (~300) détiennent 93% du cheptel en 2018
- Une filière basée sur des systèmes spécialisés et intensifs, peu liés au foncier.

# Une production concentrée dans le Sud et l'Est du territoire

## Répartition régionale du troupeau de chèvres laitières (2020)

Source: GEB – Institut de l'Élevage d'après CBS - Statline

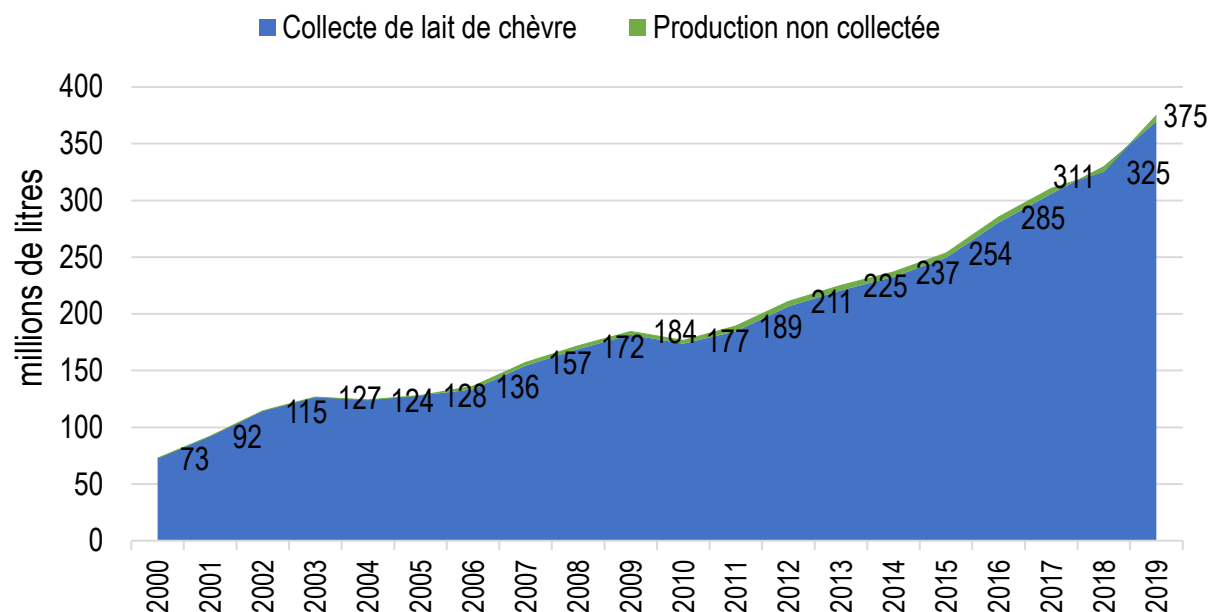


- 4 régions caprines détiennent 78% du cheptel
- Majoritairement dans zones « hors sol » où l'élevage de porcs et volailles est très dense

# Une production de lait de chèvre très dynamique et quasi exclusivement livrée

## Evolution de la production de lait de chèvre aux Pays-Bas

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat

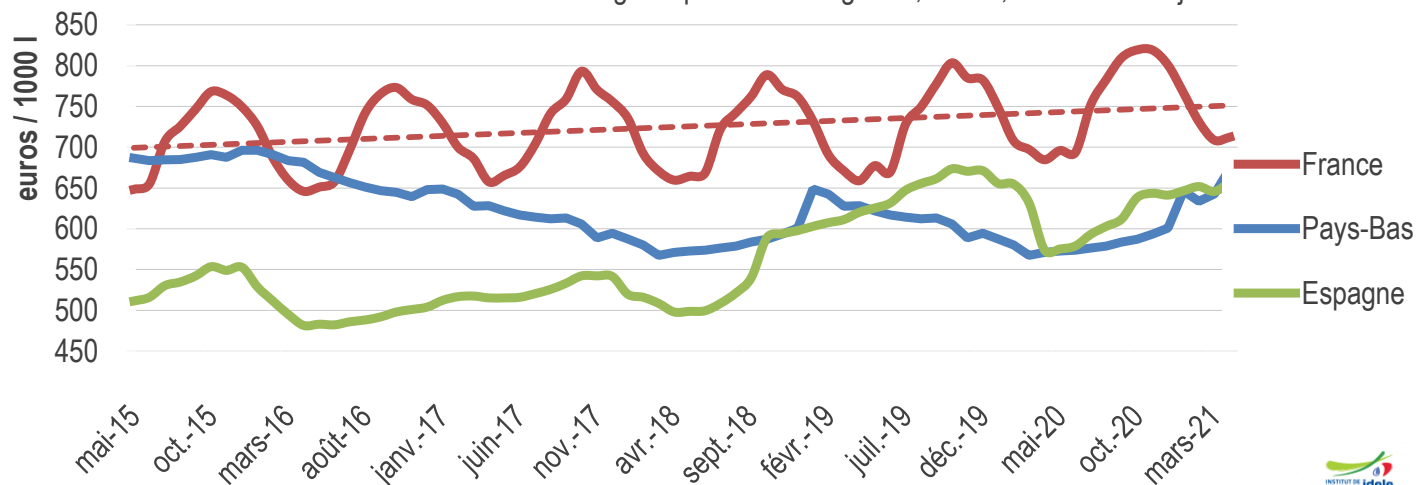


- **375 millions de litres de lait de chèvre en 2019**, dont à peine 5 millions de litres transformés à la ferme (1,4% de la production totale)
- Production multipliée x2 en 10 ans

# Un prix du lait plus volatile qu'en France, qui se rétablit après l'impact de la crise sanitaire

## Evolution du prix du lait pour un lait standard de 75 g/l de MSU

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après FranceAgriMer, FEGA, Geitenhouderij



\*Lait ramené à une composition de 75 g de MSU / litre de lait

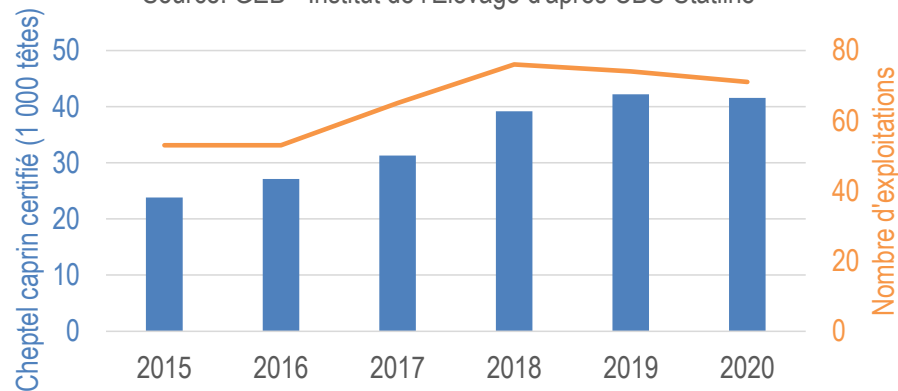


- Un prix publié mensuellement par Geitenhouderij qui sous-évalue le prix réel payé (début de série en 2015)
- Après le redressement amorcé fin 2018, le prix du lait néerlandais a souffert de la hausse de la collecte française et des difficultés logistiques du maillon transformation, les prix se sont repliées en 2020. **Mais en 2021, la convergence reprend.**

# La 1<sup>ère</sup> production de lait de chèvre bio de l'UE à 28

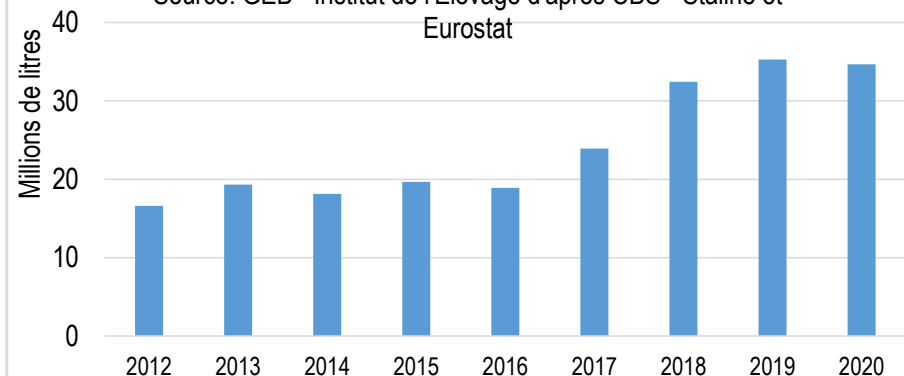
## Evolution du cheptel caprin et des exploitations certifiées bio

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après CBS-Statline



## Production de lait de chèvre bio aux Pays-Bas

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après CBS - Statline et Eurostat

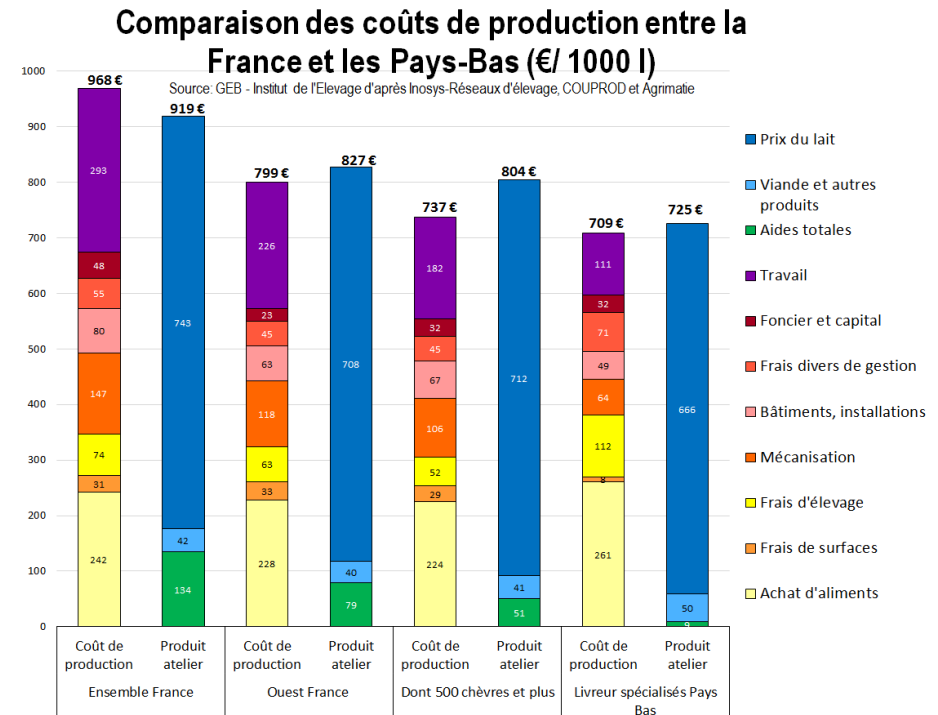


- Une forte croissance de la production de lait de chèvre bio (~70 exploitations certifiées, 41 600 têtes)
- Des structures de grande taille, 590 têtes en moyenne en 2020
- 34,6 millions de litres, soit 8% de la production totale (vs 3% en FR)

# Des systèmes d'élevage simples et compétitifs, mais peu robustes

- Systèmes simples: automatisation, délégation et intensivité.
- Troupeaux plus grands, plus productifs (importance de la génétique, utilisation de concentrés, généralisation des lactations longues, développement de 3 traites journalières).
- **Compétitivité coût de production**

... mais une très forte sensibilité à la volatilité du prix et des intrants

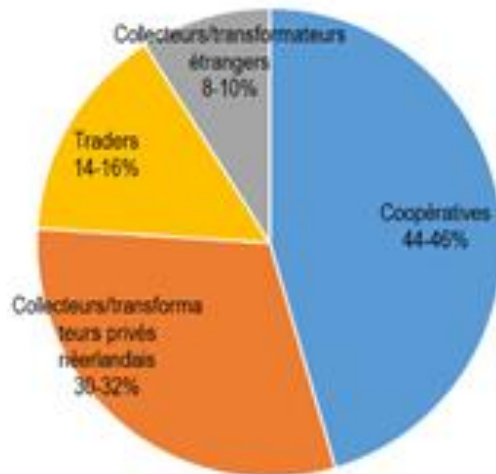


# Un aval concentré

- Une quinzaine d'entreprises collectent et transforment du lait de chèvre aux Pays-Bas
- Les coopératives concentrent la collecte, mais le lait est transformé en majorité par des acteurs privés

## Répartition de la collecte de lait de chèvre néerlandaise par type d'opérateur (est. 2019)

Source: Estimations GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat, entretiens et sites internet des entreprises

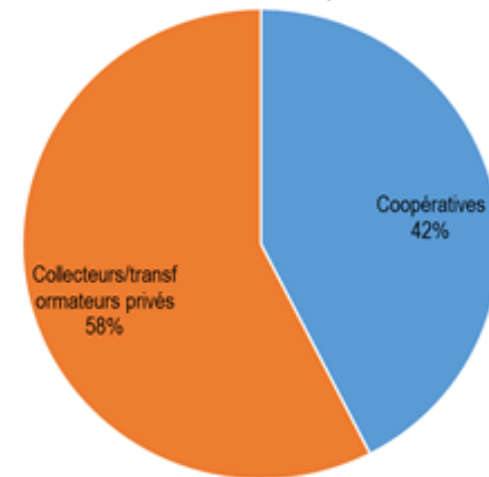


BGNN



## Répartition de la transformation du lait de chèvre aux Pays-Bas

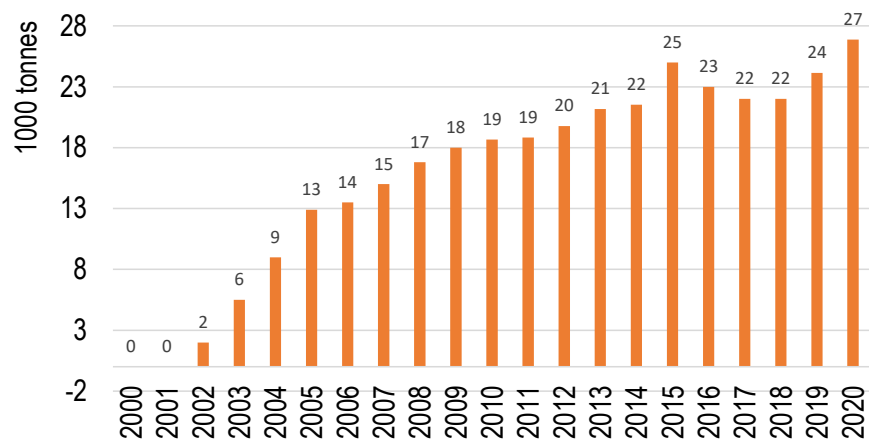
Source: Estimations GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat, entretiens et sites internet des entreprises



# Les fabrications fromagères reprennent, les ingrédients sec montent en puissance

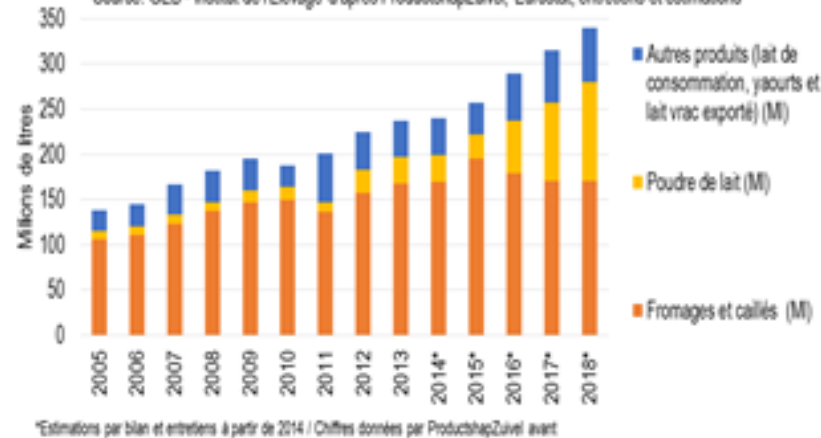
## Fabrications industrielles néerlandaises de fromages pur chèvre

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat



## Evolution de l'utilisation de la collecte de lait de chèvre aux Pays-Bas

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après ProductschapZuivel, Eurostat, entretiens et estimations



\*Estimations par bilan et entretiens à partir de 2014 / Chiffres donnés par ProductschapZuivel avant

- Les **fabrications industrielles de fromages de chèvre** ont repris après avoir plafonné en 2015. 2020: 27 000 tonnes.  
80% de fromages à pâte pressée, type Gouda de chèvre, fabriqués par FrieslandCampina, Amalthea, Rouveen, HenriWillig, principalement pour le marché allemand. 20% de type lactique.
  - **Les fabrications de poudres**: d'un statut de produit de dégagement peu valorisé, à un ingrédient des poudres de lait infantiles haut de gamme. **Exportées** principalement de la Chine. Avec 13 000 t, elles valorisent près du tiers des ressources en 2018.
- Une bonne progression des **laits conditionnés et yaourts**, environ 10 à 15 millions de litres

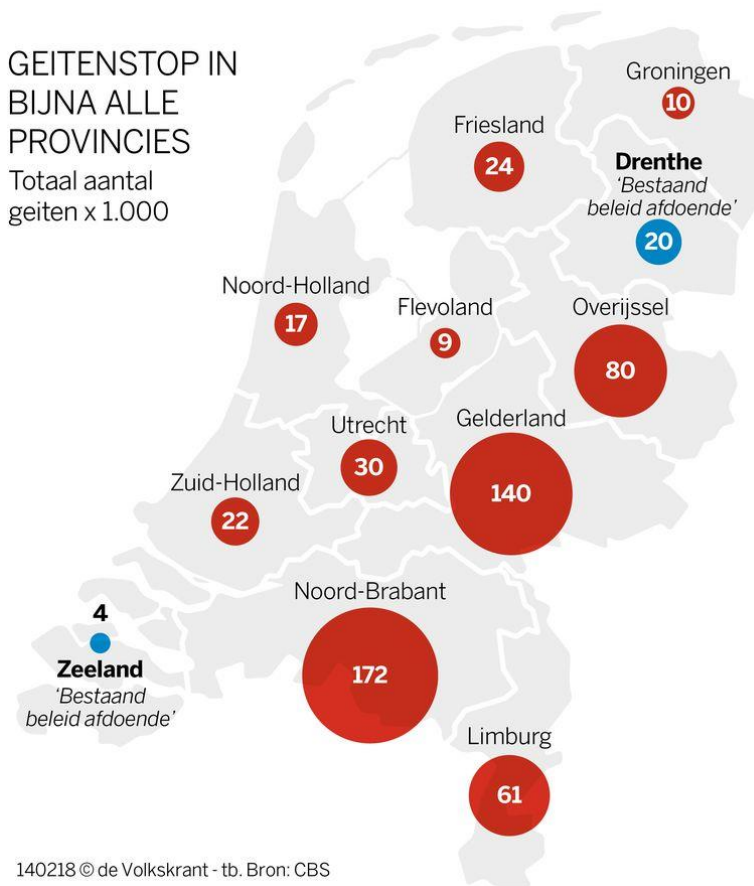


# Des contraintes environnementales freinent la croissance de la filière

- **En 2017, mise en place du Geitenstop** à la publication d'une étude mettant en évidence le risque d'infection pulmonaire dans un rayon de 2km autour d'élevage qualifiés d'intensif (dont caprins) → 10 provinces sur 12 ont verrouillé l'installation ou l'agrandissement des troupeaux caprins (mais il y avait encore de la marge).
- **L'assouplissement** de ces mesures a été demandée suite au ralentissement de la réalisation de cette étude.
- Plan de gestion intégrée d'azote au Pays-Bas → Tout projet émetteur d'azote est suspendu
- Secteur de l'élevage fortement critiqué (à l'origine de 70% des émissions d'azote)

**Une charte des bonnes pratiques de plus en plus contraignante**

GEITENSTOP IN  
BIJNA ALLE  
PROVINCIES  
Totaal aantal  
geiten x 1.000



140218 © de Volkskrant - tb. Bron: CBS

# Une interprofession récente et entrepreneuriale

- Budget ~200 000 €
  - Projets recherche et développement
  - Promotion produits et élevage caprin



## Un programme de durabilité comme outil de maîtrise ?

- Opérationnel en 2018 → plus de 65% d'éleveurs engagés volontairement dans la démarche
- 3 items :
  - **santé et le bien-être des animaux**
  - **énergie et climat**
  - **image de l'élevage**
- Système de scoring par exploitation en fonction des pratiques des éleveurs.
- Outil permettant une maîtrise de la production ?



# Conclusions et perspectives

## Forces

- Bonnes conditions agro-climatiques
- Bonne organisation de filière
- Interprofession qui fonctionne et qui est force de proposition
- Bonne rentabilité des exploitations
- Forte réactivité du secteur
- Une filière encore "jeune"
- Forte densité: faibles coûts
- Les infrastructures (notamment Port de Rotterdam pour les importations d'intrants et les exportations de produits laitiers)

## Faiblesses

- Image des systèmes intensifs, voire industriels
- Coût du foncier
- Forte densité: sensibilité aux maladies animales
- Impact sur la santé humaine (fièvre Q, affections pulmonaires)
- Peu d'appui technique spécialisé caprin
- Poids de la filière caprine dans le secteur de l'élevage

## Opportunités

- Bonne image du lait de chèvre
- Marché de la poudre de lait infantile porteur
- Maîtrise de la production via le programme de durabilité

## Menaces

- Mesures environnementales récentes
- Crises médiatiques liées à la mortalité des chevreaux, à la taille des élevages, aux désagréments de l'élevage pour la population
- Une filière tournée vers l'export: sensible aux blocages politico-sanitaires

# La filière caprine espagnole

De fournisseur de matière première à concurrent à l'export?

# 2<sup>ème</sup> poids lourd dans la production caprine européenne

- 2<sup>ème</sup> cheptel caprin européen, des effectifs en déclin

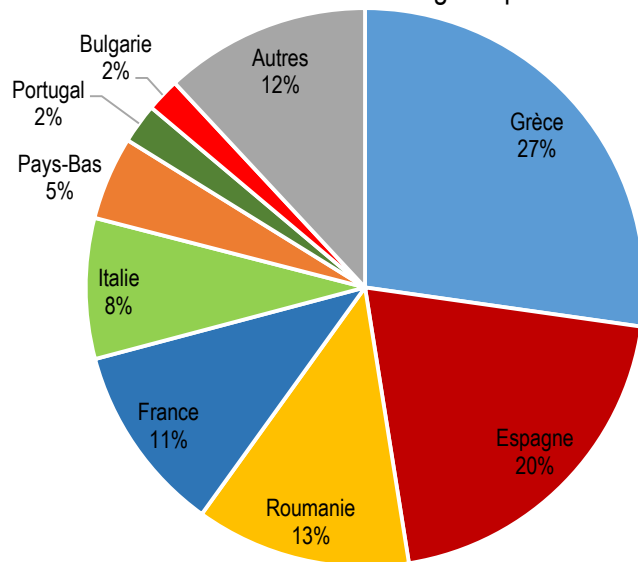
1,9 millions de chèvres et chevrettes *vs* 1,2 millions en France

- 2<sup>ème</sup> producteur de lait de chèvre

520 millions de litres produits *vs* 662 millions de litres produits en France

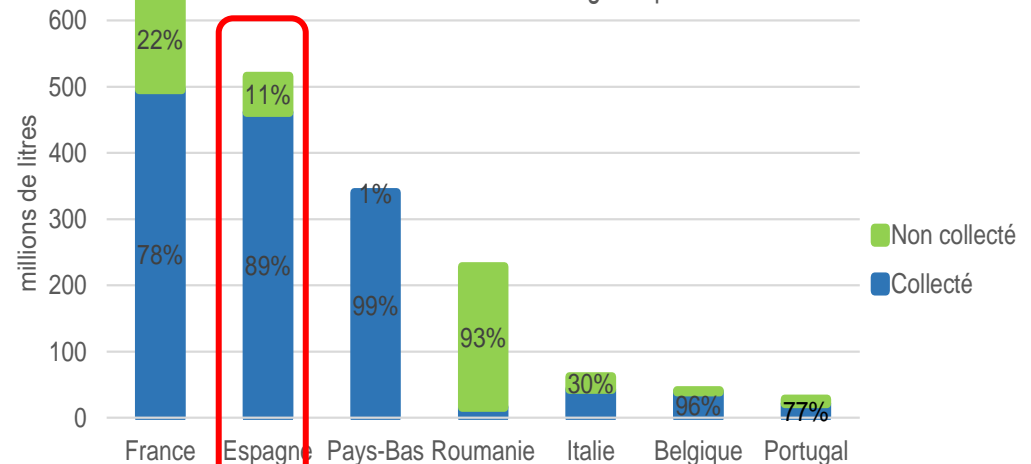
## Répartition du cheptel caprin dans l'UE à 28 en 2019

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat



## Production et collecte de lait de chèvre estimées chez les principaux producteurs européens en 2019

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat



## ... mais une difficulté à s'affirmer comme filière à part entière

- « Concurrence » avec les autres laits au sein de ses frontières

Difficultés à s'affirmer par rapport aux autres productions laitières au sein de ses frontières

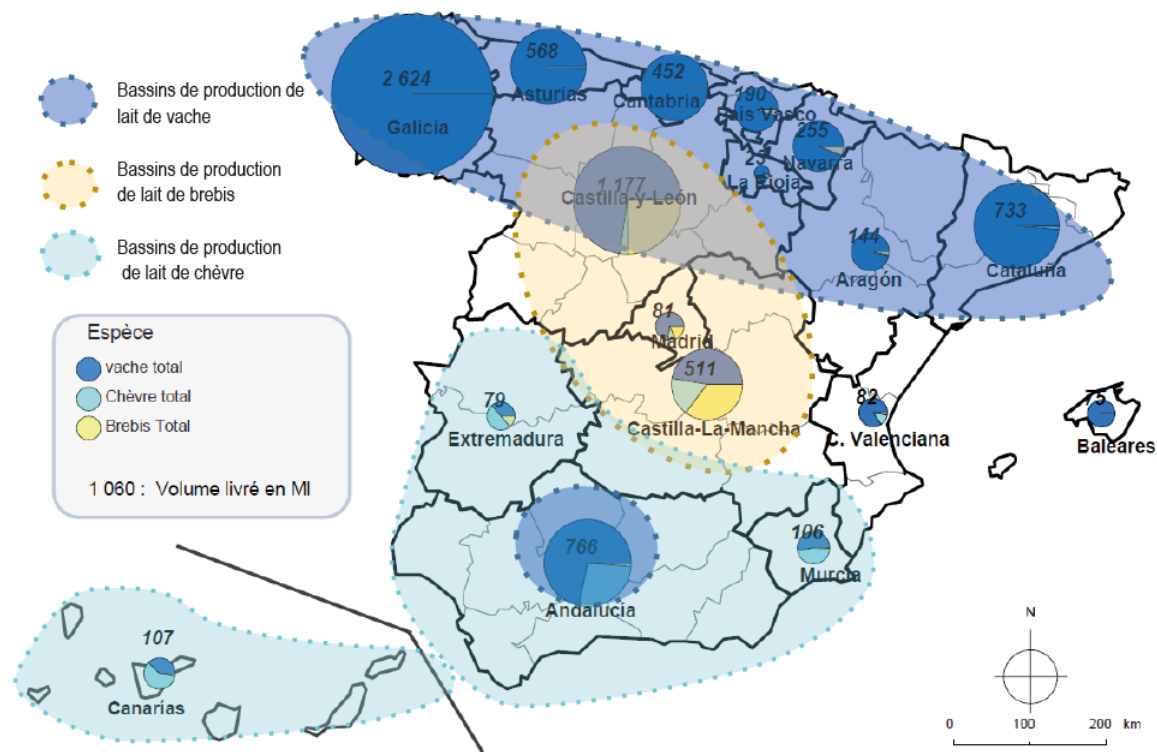
Forte dépendance au lait de vache (par tradition fromagère de mélange)

- Forte dépendance au marché français

Export d'une part importante du lait vers la France dont les industries laitières transforment plus de lait que ce que permet leurs disponibilités nationales

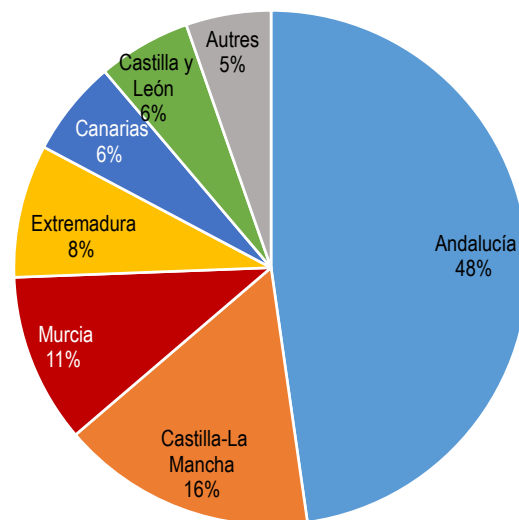
# La production de lait de chèvre concentrée au Sud de l'Espagne

- Une production concentrée dans le sud du pays  
Andalousie = 50% des producteurs et 48% des volumes



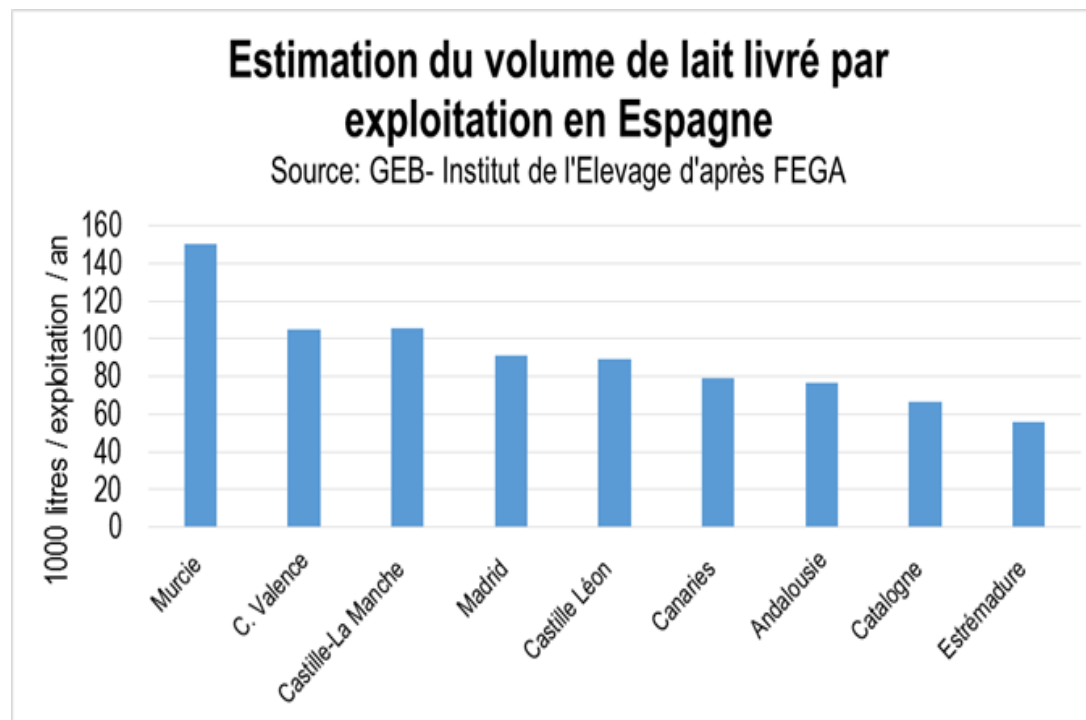
## Répartition régionale de la collecte de lait de chèvre en Espagne en 2020

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après MAPA



# Répartition des producteurs et diversité des exploitations

- **Andalousie / Extrémadure** : bassins traditionnels avec petites exploitations
- **Murcie / Castille-la-Manche** : des exploitations plus intensives et plus professionnelles





# Moins d'exploitations, mais de plus en plus grandes

- *27 000 détenteurs de caprins*

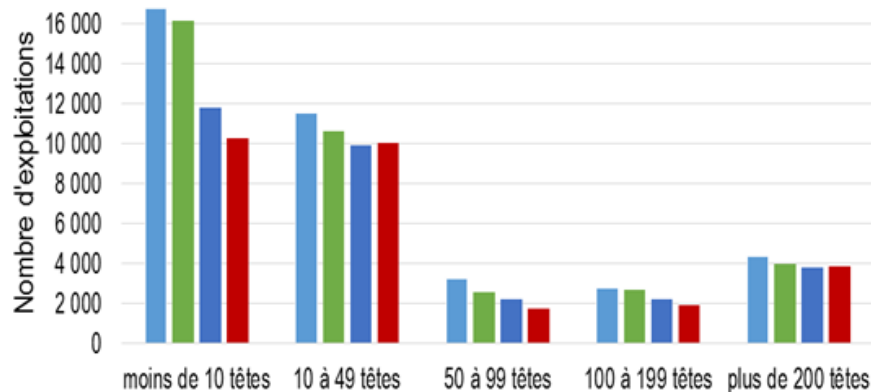
Entre 7000 et 9000 livreurs

Phénomène d'agrandissement : 73% du cheptel dans 14% des exploitations

### Nombre d'exploitations par taille du troupeau caprin

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat

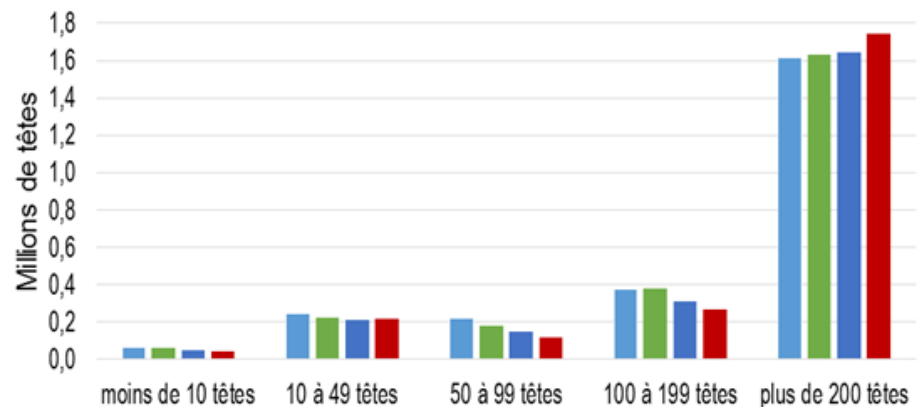
■ 2005 ■ 2007 ■ 2010 ■ 2013



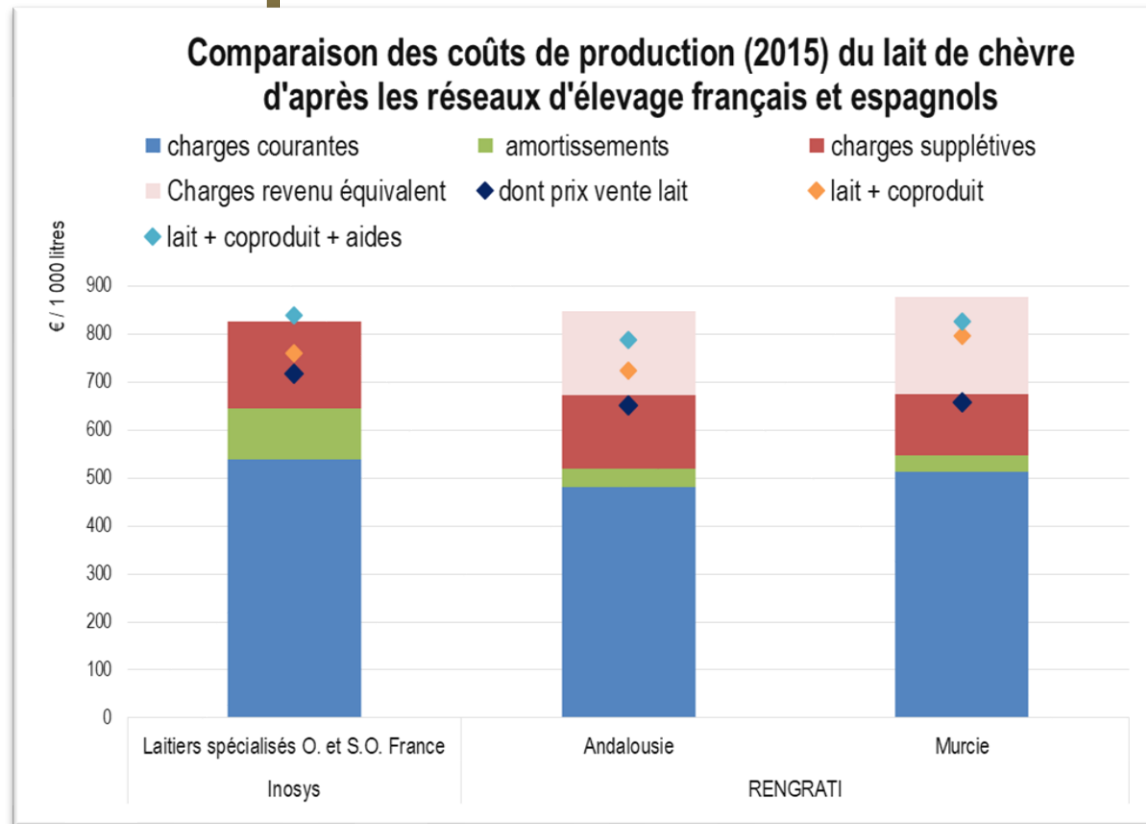
### Répartition du cheptel par taille du troupeau caprin

Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Eurostat

■ 2005 ■ 2007 ■ 2010 ■ 2013



# Un lait de chèvre très compétitif... mais peu rémunérateur



- **Une compétitivité qui se base sur moins d'investissements, mais aussi une moindre rémunération du travailleur**

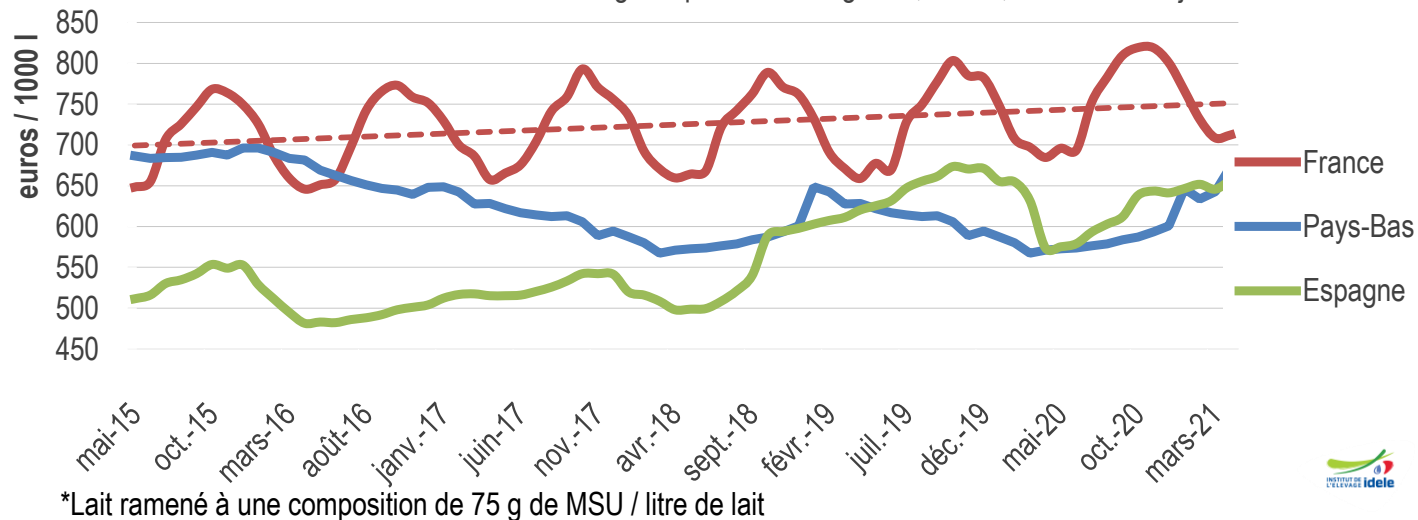
(productivité plus faible → rémunération demeure moindre)

**!/ \ Mais des données à utiliser avec précaution !/ \**

# Un prix du lait plus volatile qu'en France, qui se rétablit après l'impact de la crise sanitaire

## Evolution du prix du lait pour un lait standard de 75 g/l de MSU

Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après FranceAgriMer, FEAGA, Geitenhouderij



- Un paiement du lait à la matière utile, exprimé en € /hgdo
- Contrats obligatoires par décret
  - Durées d'engagement faibles (40% des contrats ont une durée inférieure à 6 mois)
  - Des indicateurs INLAC peu utilisés
- L'offre espagnole et les prix sont très réactifs aux signaux du marché
  - Après une tendance haussière quasi ininterrompue, le prix du lait de chèvre espagnol s'est effondré en avril 2020 (par bousculement du marché espagnol et repli de la demande française).

# Une collecte fragmentée, qui tend à se concentrer

- Grand nombre de collecteurs
  - 320 collecteurs
  - Volume moyen : 1,5 ML / coll. /an



- Phénomène de concentration
  - Restructuration / Création de coopératives : UNIPROCA, Dcoop
  - 15 entreprises/coopératives pèsent pour 70 %
  - **3 coopératives collectent 100 MI à elles seules**
- **Un décalage entre zones de production et outils de transformation (impact sur coût).**

# Des transformateurs aux positionnements stratégiques différents

## • Fabricants de fromages traditionnels

Fromages ibériques au lait de **mélange (60% de la collecte)** destiné au **marché national** principalement, mais également export

→ Environnement très concurrentiel, influence conjoncture lait de vache...

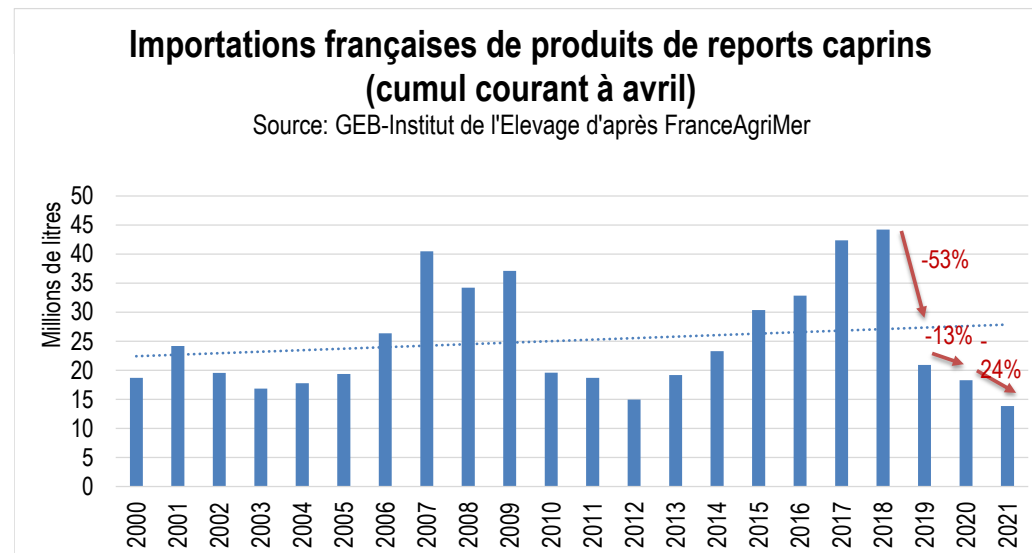
## • Opérateurs fromages pur chèvre

De taille plus modeste, développement récent → concurrence la France à l'export

## • Opérateurs tournés vers la France

Filiales d'opérateurs français: Fromandal, Arias ou encore Lactalis Iberia

→ Productions de produits de reports.



# Conclusions et perspectives

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectifs caprins importants</li> <li>• Elevages réactifs avec une grande capacité de production</li> <li>• Races autochtones adaptées aux conditions pédo-climatiques</li> <li>• Des marges de productivité</li> <li>• Des coûts de production faibles</li> <li>• Un tissu industriel présent et relativement dense</li> <li>• Une consommation domestique de pur chèvre faible mais dynamique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un nombre encore important d'exploitations peu professionnelles (maitrise technique hétérogène, faible accompagnement)</li> <li>• Un prix du lait bas et des rémunérations faibles</li> <li>• Une problématique sanitaire peu contrôlée et handicapante pour l'export</li> <li>• Une collecte très fragmentée</li> <li>• Un décalage entre zones de collecte et zones de transformation qui fait grimper les coûts</li> <li>• Une dépendance très forte au marché français</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer un pilotage collectif de la filière</li> <li>• Développement d'une offre de fromages pour l'export</li> <li>• Développement de produits ultra-frais</li> <li>• Développement d'expéditions de poudre de lait de chèvre à l'export (Chine notamment)</li> <li>• Développement de la production caprine fermière et d'une offre en produits typés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermeture du marché français pour le lait matière première</li> <li>• Fermeture de débouchés à l'export pour des produits finis</li> <li>• Accidents sanitaires sur les poudres de lait</li> </ul>

# Le filières caprines européennes

## Conclusion

# Deux filières avec des stratégies différentes

## Une hausse de la production:

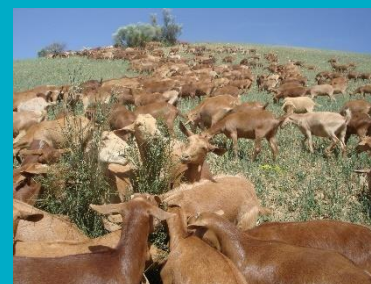
- qui se concentre dans quelques zones géographiques de chaque pays
- permise par la concentration du cheptel et l'amélioration des performances zootechnique

## Mais des contrastes notables qui pourraient orienter les filières dans des directions différentes à l'avenir :

- Un maillon production espagnol réactif mais peu robuste,
- des problématiques environnementales croissantes aux Pays-Bas,
- des coûts de production volatiles aux Pays-Bas,
- des mix produits très différents : tradition de fromage de mélange en Espagne, et un débouché asiatique de plus en plus important aux Pays-Bas.



# Dynamique de la filière caprine espagnole et regard sur le marché européen



**Dr. Francisco de Asís Ruiz Morales**

Technicien de l'IFAPA (Junta d'Andalousie)

Directeur Régional de l'Association Internationale des Caprins d'Europe occidentale (IGA-goat)

- 1. Chiffres pour le secteur caprin en Espagne**
- 2. Évolution des races caprin local**
- 3. Marché du lait et des fromages**

1. Chiffres pour le secteur caprin en Espagne
2. Évolution des races caprin local
3. Marché du lait et des fromages

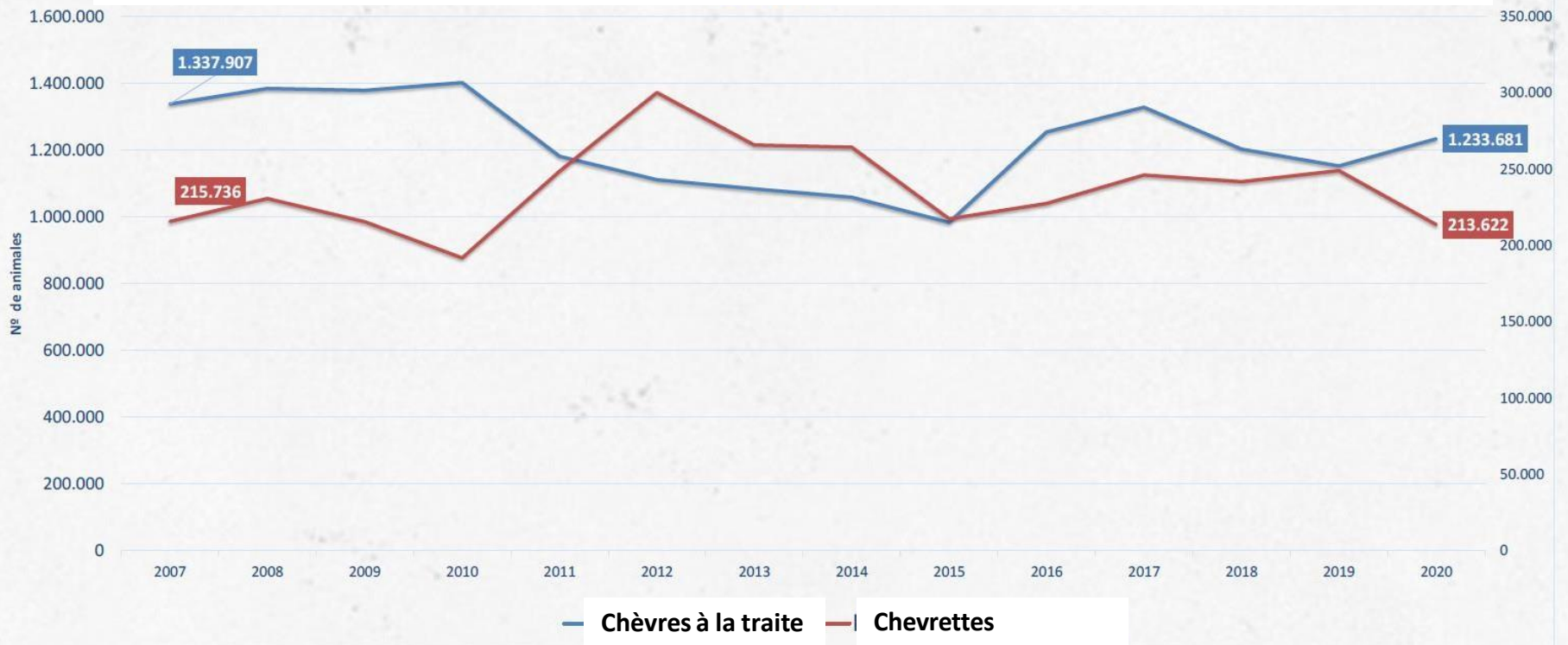


## 1. Chiffres pour le secteur caprin en Espagne



# 1. Chiffres pour le secteur caprin

## Évolution du nombre de chèvres adultes en production laitière (2007 – 2020)



# 1. Chiffres pour le secteur caprin

## Nombre de fermes livrant du lait cru sous contrat (2016-2021)

Fuente: datos FEAGA/AICA, elaboración SGPGYC



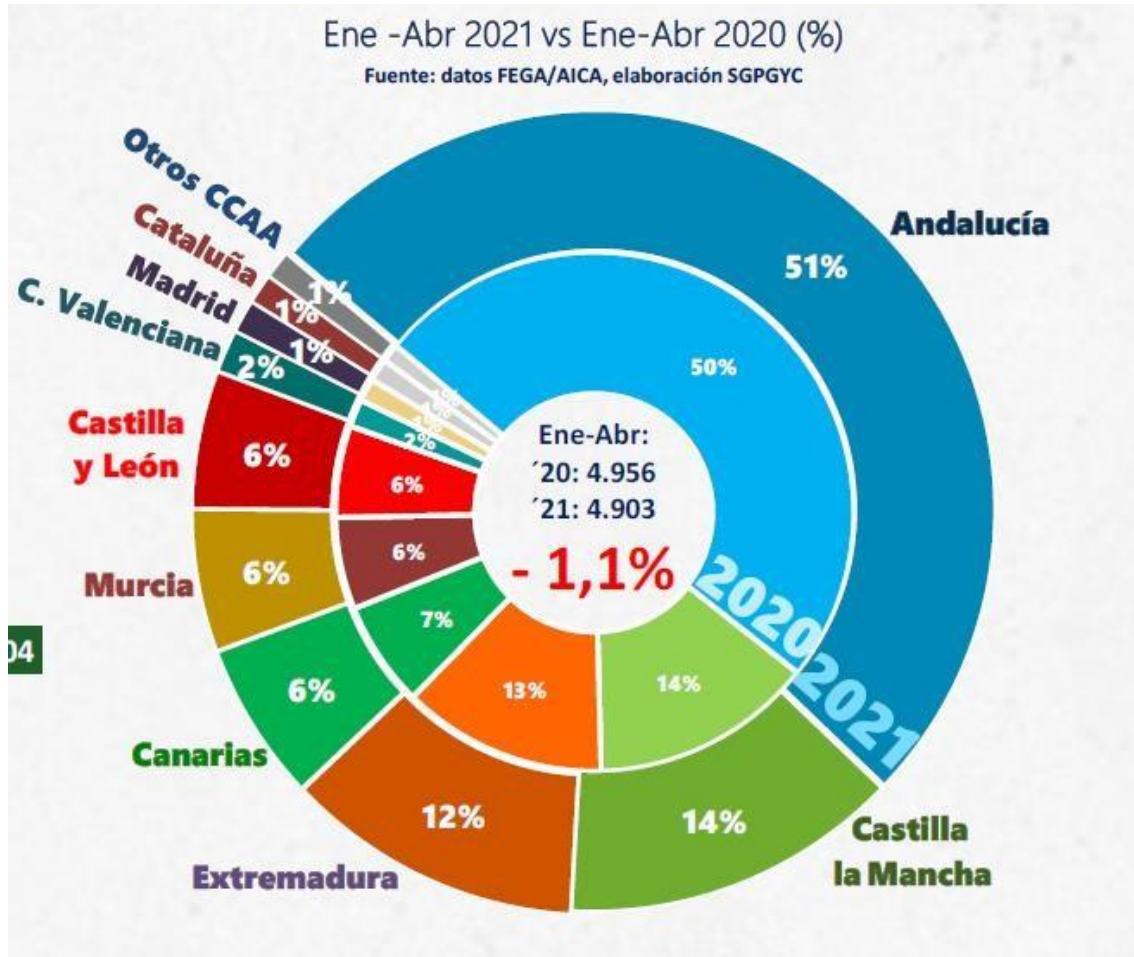
# 1. Chiffres pour le secteur caprin

Nombre de fermes livrant du lait cru sous contrat (2020-2021)



# 1. Chiffres pour le secteur caprin

% Nombre de fermes livrant du lait cru sous contrat par région (2020-2021)



1. Andalousie
2. Castilla La Mancha
3. Extremadura



## 2. Évolution des races caprin locales

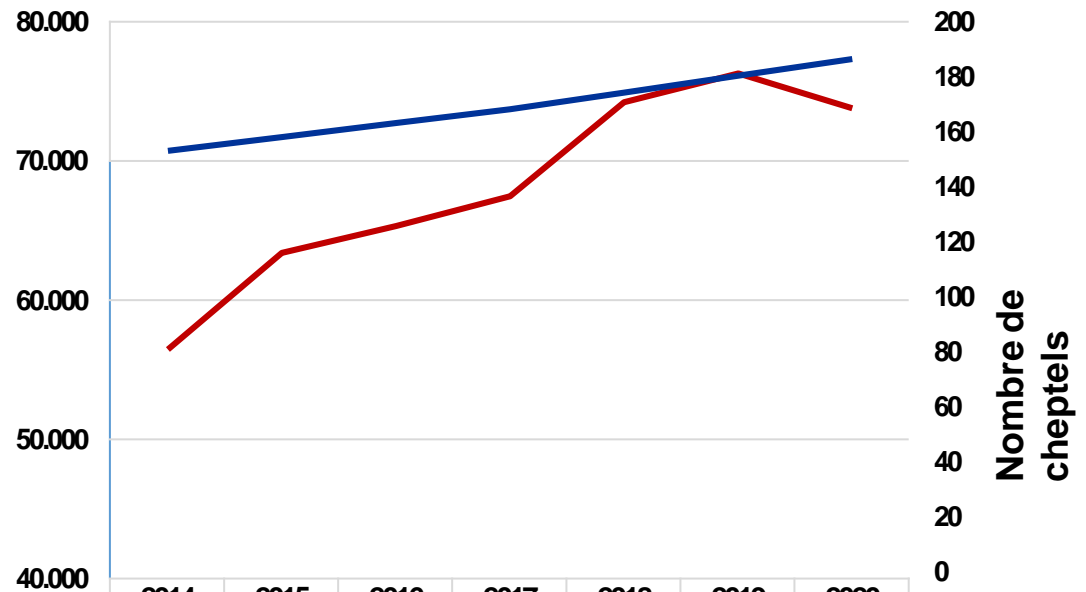


## 2. Évolution des races caprin local

### Race Murciano-Granadina



Chèvres en  
contrôle



— Chèvres en contrôle	56.533	63.473	65.403	67.543	74.303	76.374	73.876
— laitier							
Nombre de cheptels	154	159	164	169	175	181	187

— Chèvres en contrôle laitier    — Nombre de cheptels

## 2. Évolution des races caprin local



### Race Murciano-Granadina

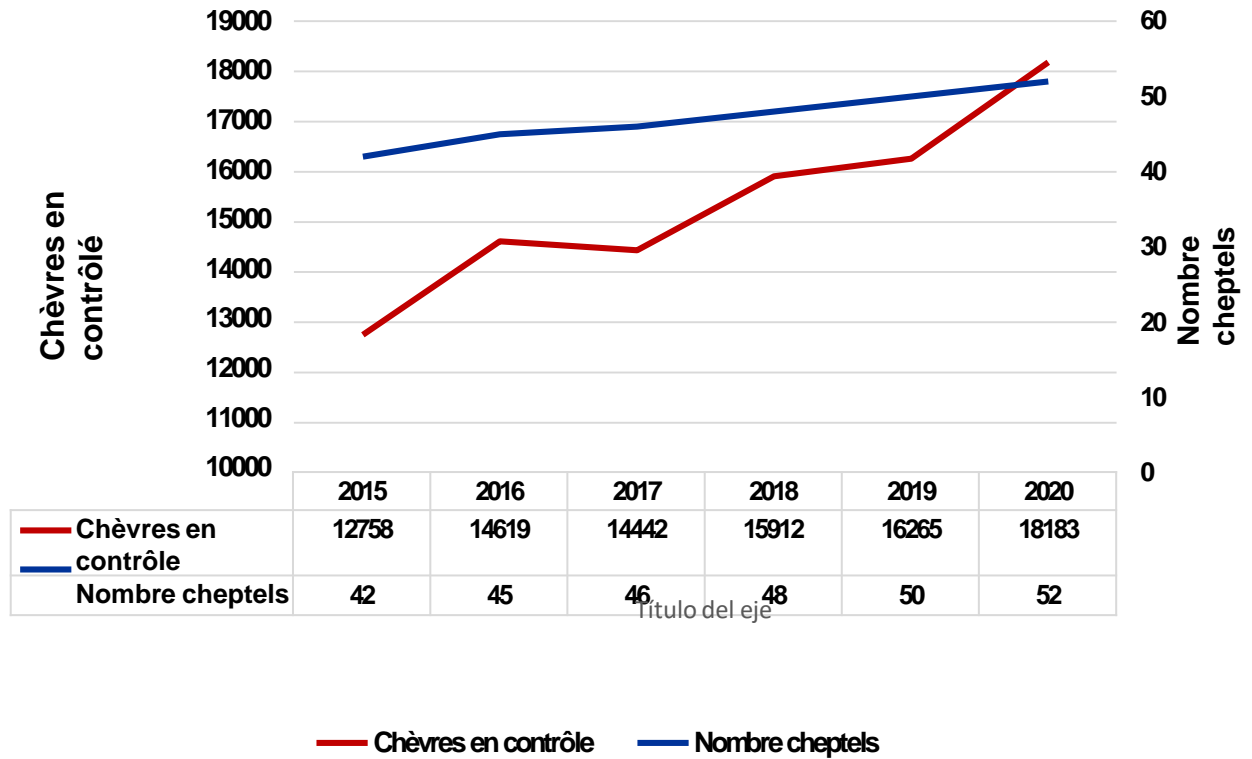


plus grande projection internationale: USA, Italie, Colombie, Brasil, Chile, Iran, Russie...

## 2. Évolution des races caprin local



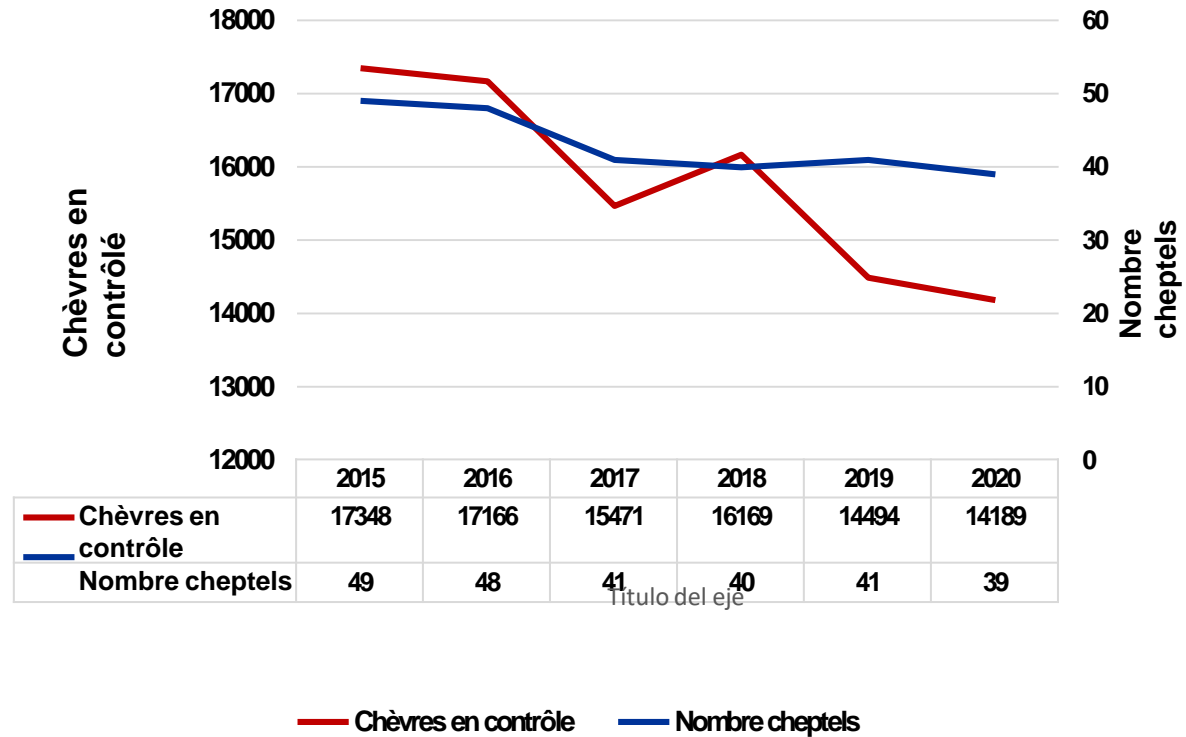
### Race Florida



## 2. Évolution des races caprin local



### Race Malagueña



## 2. Évolution des races caprin local



<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/>

2020	Production (kg)	Jours lactation	Taux de matière grasse (%)	Taux de protéine (%)
Murciano-granadina	586	286	5.1	3.6
Florida	575	274	4.9	3.4
Malagueña	502	268	4.8	3.4



## 2. Évolution des races caprin local



## 2. Évolution des races caprin local



MALAGUEÑA



Listado actualizado a junio de 2021

NOMBRE	TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE OPERADOR
CRISTOBALINA COTO AMAYA	LECHE	PRODUCTOR
QUESERÍA "EL ALBAREJO"	QUESO	TRANSFORMADOR
QUESERÍA "EL ALBAREJO"	QUESO	COMERCIALIZADOR
JESUS ALIA GARCIA	LECHE	PRODUCTOR
QUESOS ELVIRA GARCÍA	QUESO	TRANSFORMADOR
QUESOS ELVIRA GARCÍA	QUESO	COMERCIALIZADOR
ARQUILLO AGRICOLA Y GANADERA, S.A.	LECHE	PRODUCTOR
QUESOS EL ARQUILLO	QUESO	TRANSFORMADOR
QUESOS EL ARQUILLO	QUESO	COMERCIALIZADOR
LÁCTEOS PASTOR DEL VALLE	LECHE	PRODUCTOR
LÁCTEOS PASTOR DEL VALLE	QUESO	TRANSFORMADOR
LÁCTEOS PASTOR DEL VALLE	QUESO	COMERCIALIZADOR
LAURA MARTINEZ NUÑEZ	LECHE	PRODUCTOR
QUESERÍA LA CAPERUZA	QUESO	TRANSFORMADOR
QUESERÍA LA CAPERUZA	QUESO	PRODUCTOR
ARQUILLO AGRICOLA Y GANADERA, S.A.	CARNE	PRODUCTOR
CÁRNICAS COVIHER S.L.	CARNE	TRANSFORMADOR
INTRAPAX S.L.	CARNE	TRANSFORMADOR
CÁRNICAS CHICA	CARNE	TRANSFORMADOR
CAPRISUR S.L.	CARNE	TRANSFORMADOR
CAPRISUR S.L.	CARNE	COMERCIALIZADOR

QUESOS 100% RAZA AUTÓCTONA MALAGUEÑA



### MÓDULOS FUNCIONALES

Las distintas funcionalidades de la plataforma se han agrupado en **6 módulos**.



Foto Caprigran

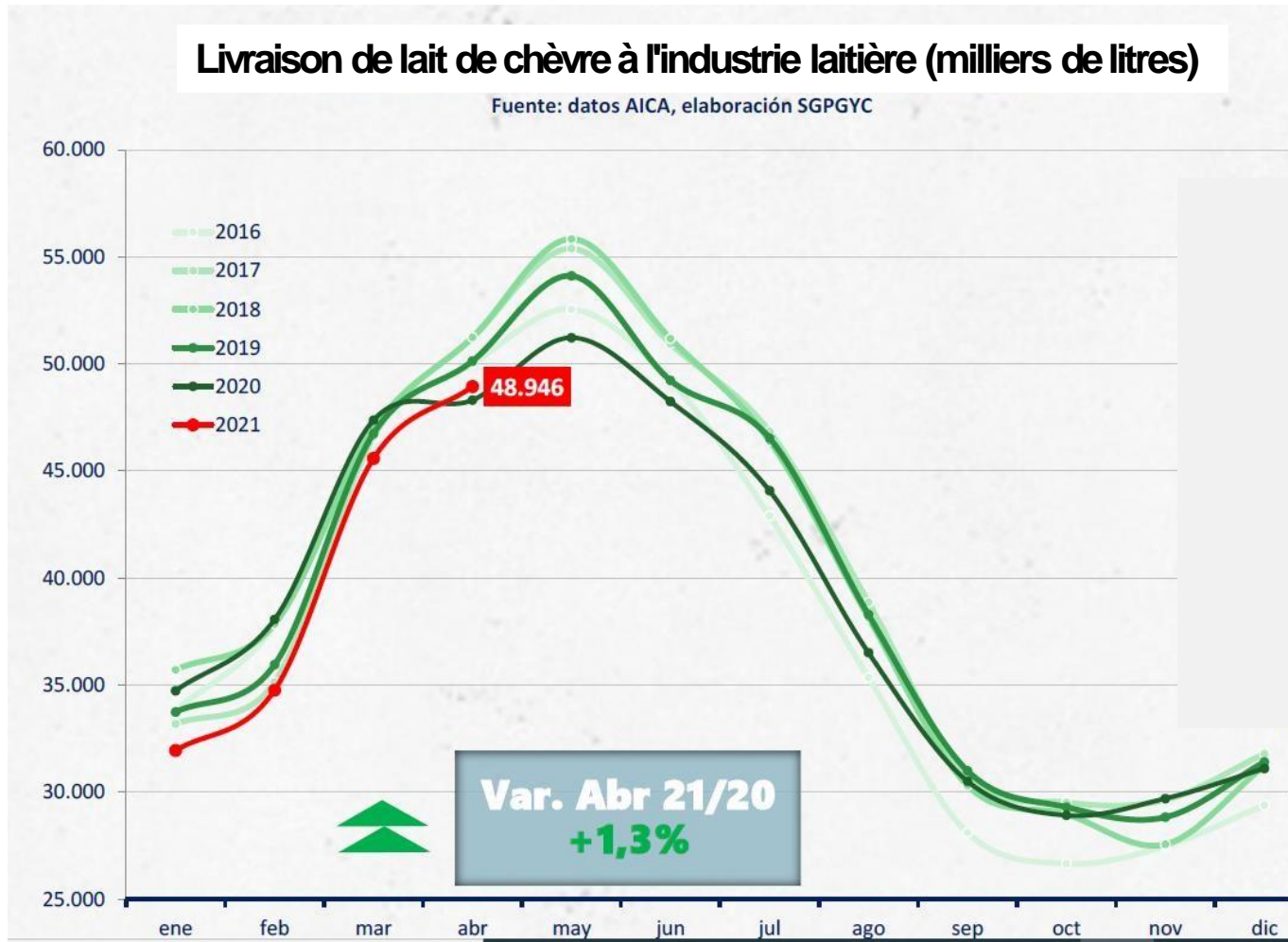
# 2. Évolution des races caprin local



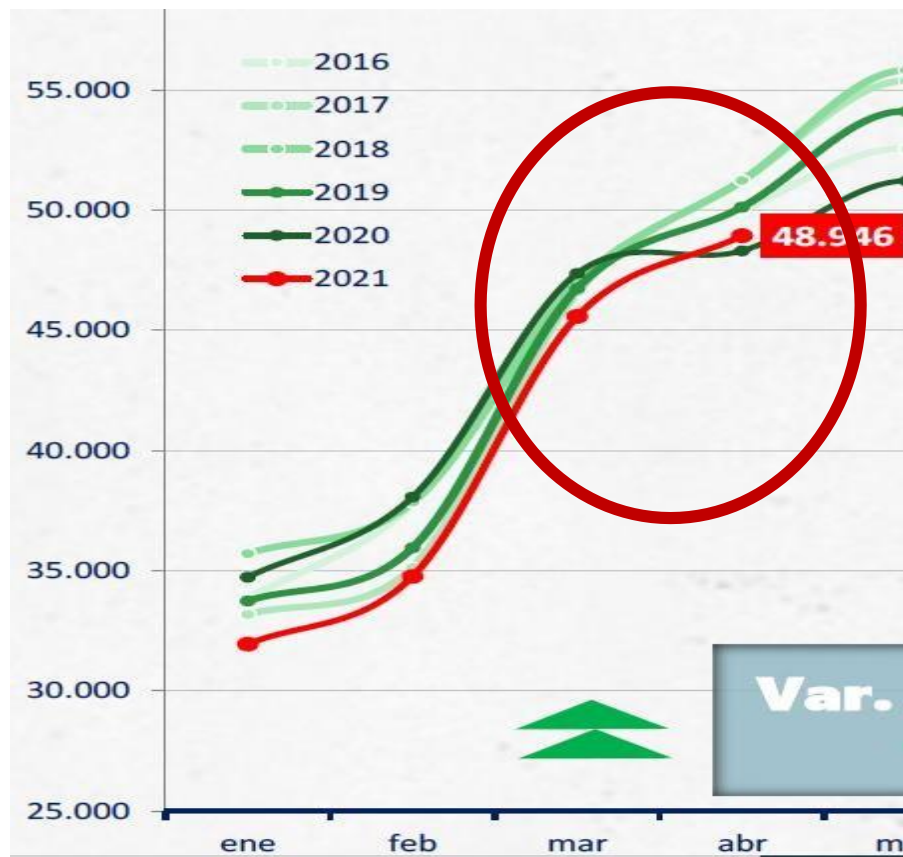
### 3. Marché du lait et des fromages



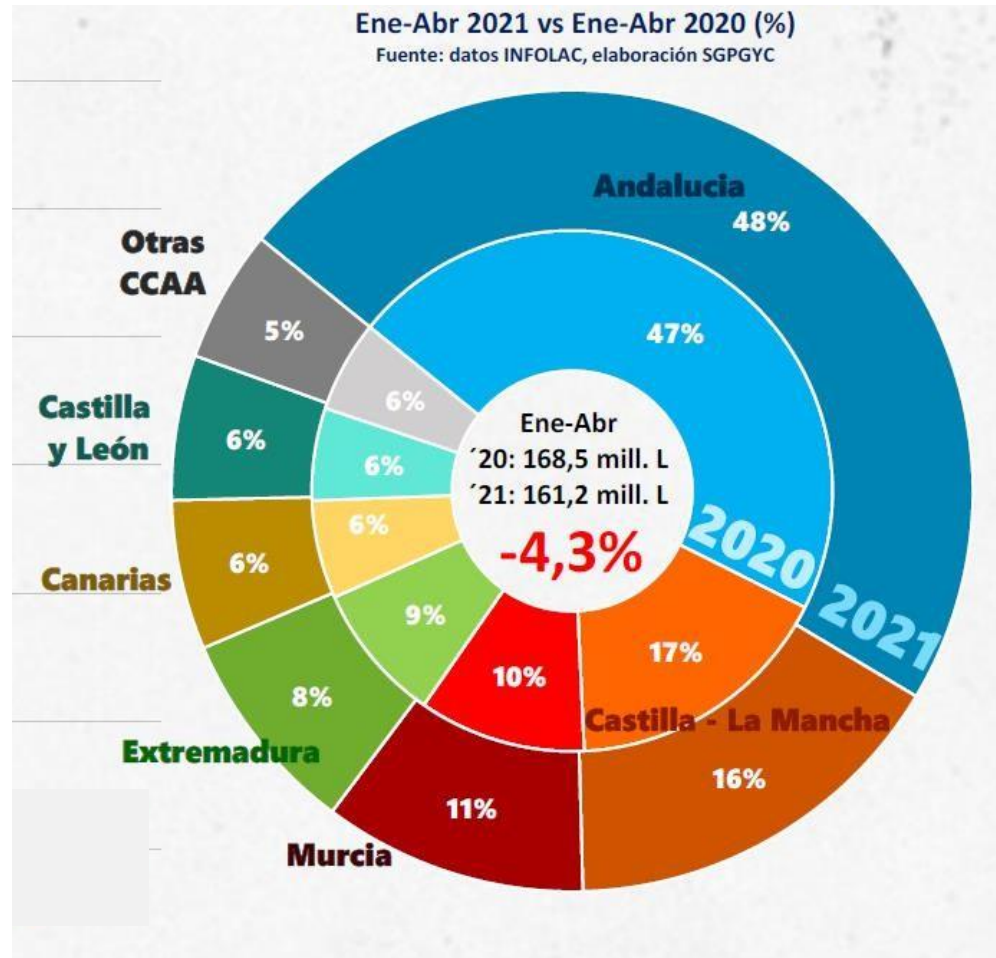
# 3. Marché du lait et des fromages



## Livraison de lait de chèvre à l'industrie laitière (milliers de litres)



## Livraison de lait de chèvre à l'industrie laitière par région (%)

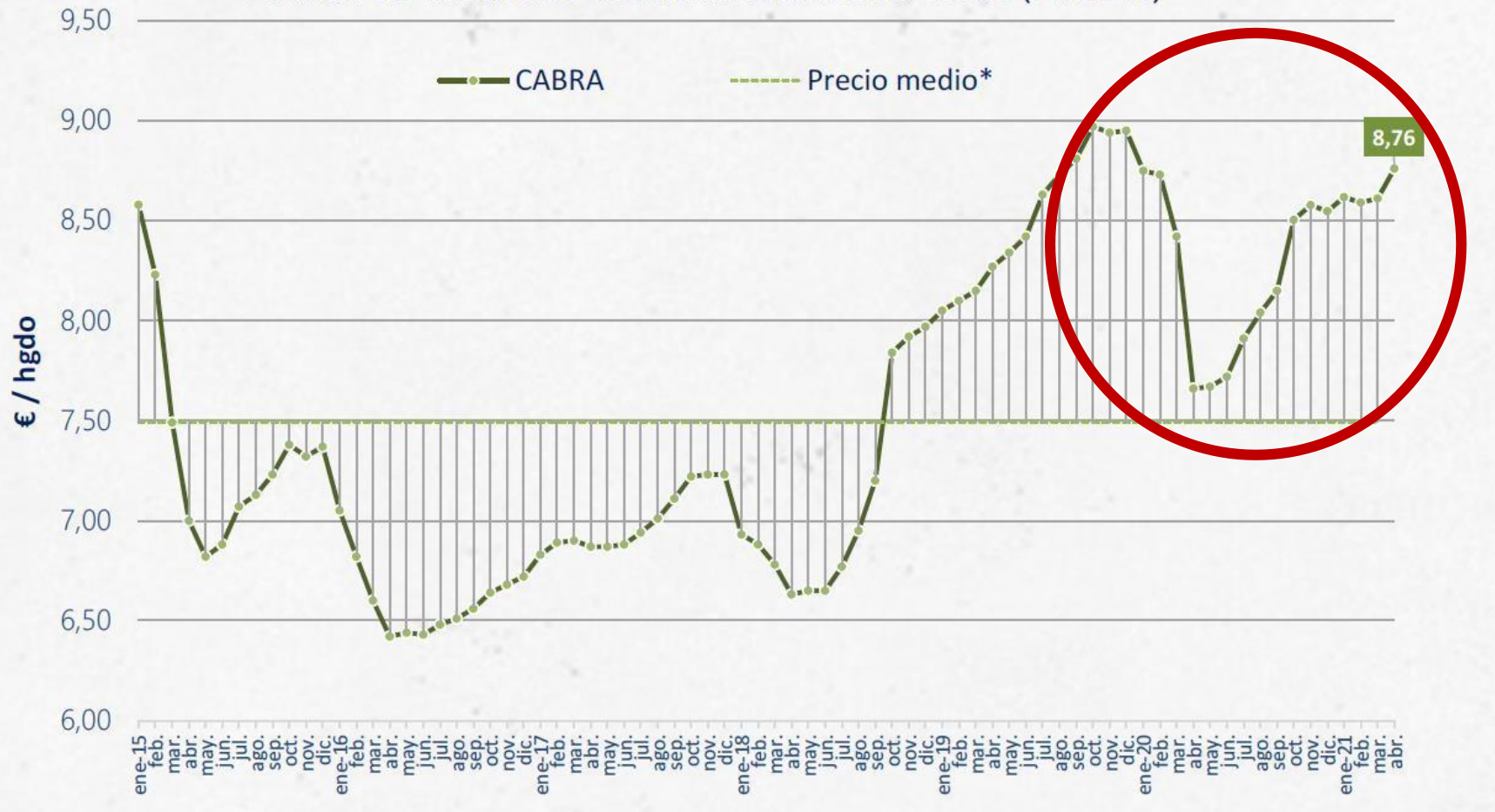


1. Andalousie
2. Castilla La Mancha
3. Murcie

# 3. Marché du lait et des fromages

## Évolution du prix du lait (€/hgdo)

Fuente: FEGA Sistema de Declaraciones del Sector Lácteo (INFOLAC)



## Évolution du prix du lait (€/hgdo)

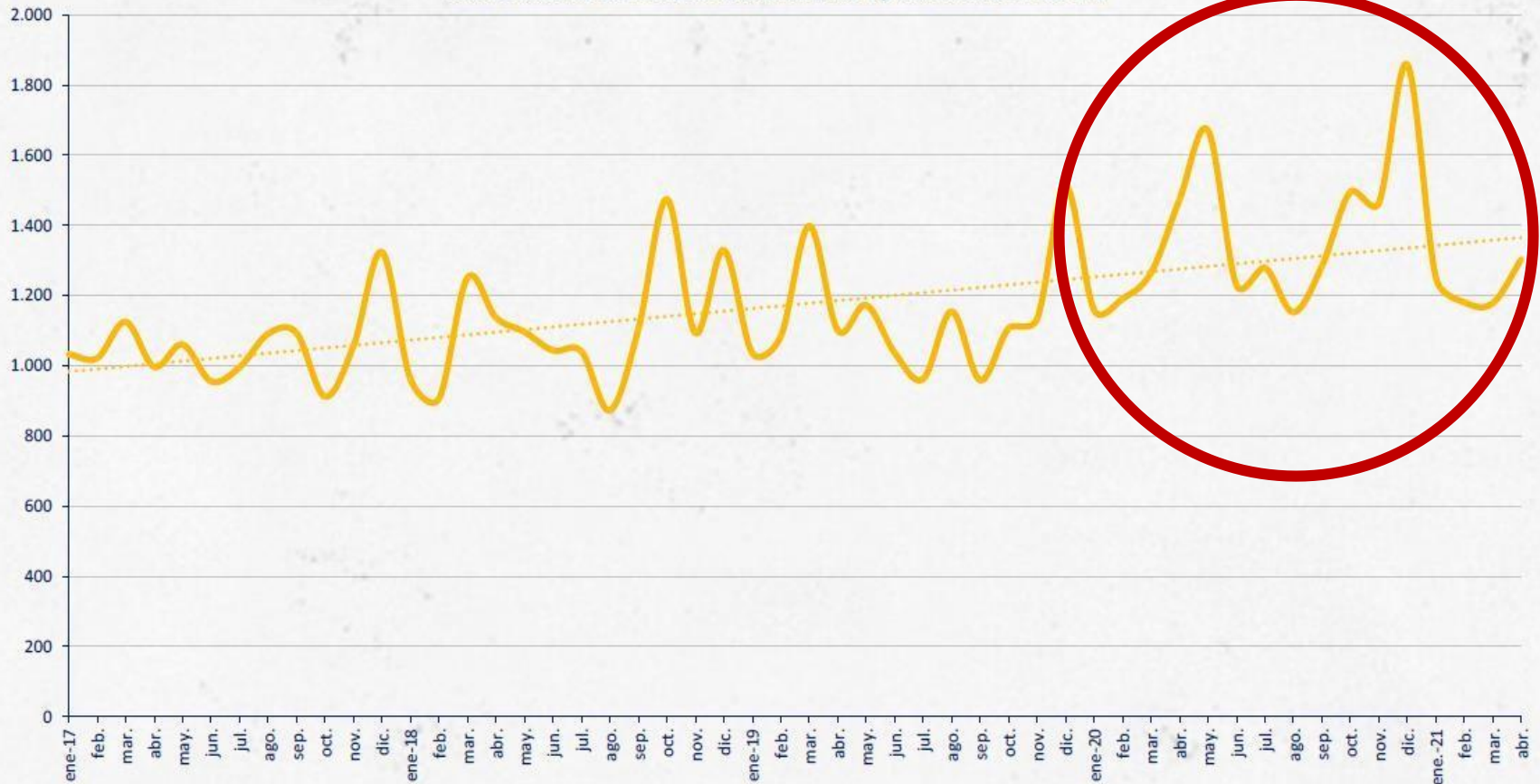




# 3. Marché du lait et des fromages

## Consommation de fromage de chèvre pur dans les familles espagnoles (tn)

Fuente: datos SG Promoción de los Alimentos de España; elaboración SGPGYC





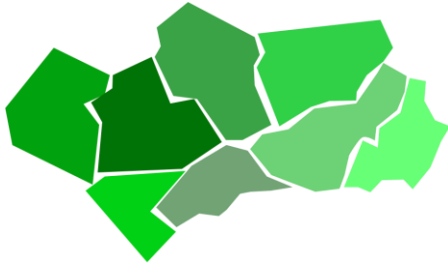
Fromages fermiers et artisanaux

### La révolution digitale:

- Amélioration des pages Web
- Augmentation des ventes sur Internet
- Nouveaux canaux de commercialisation
- Augmentation des activités en ligne
- Augmentation de l'associationnisme

# 3. Marché du lait et des fromages

Environ 130 producteurs (fermiers et artisanaux)



Consume queso de Andalucía



<https://queseriasdeandalucia.es/>

Muchas gracias  
por vuestra  
atención



Dr. Francisco de Asís Ruiz Morales  
E-mail: [franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es](mailto:franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es)  
Tfo: 671 532 171