



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

FILIÈRE LAIT

BÉNÉDICTE HENROTTE
JOURNÉE DÉBOUCHÉS – 26 JUIN 2018
BIOWALLONIE



LA PRODUCTION BIO EN BELGIQUE ET EN EUROPE

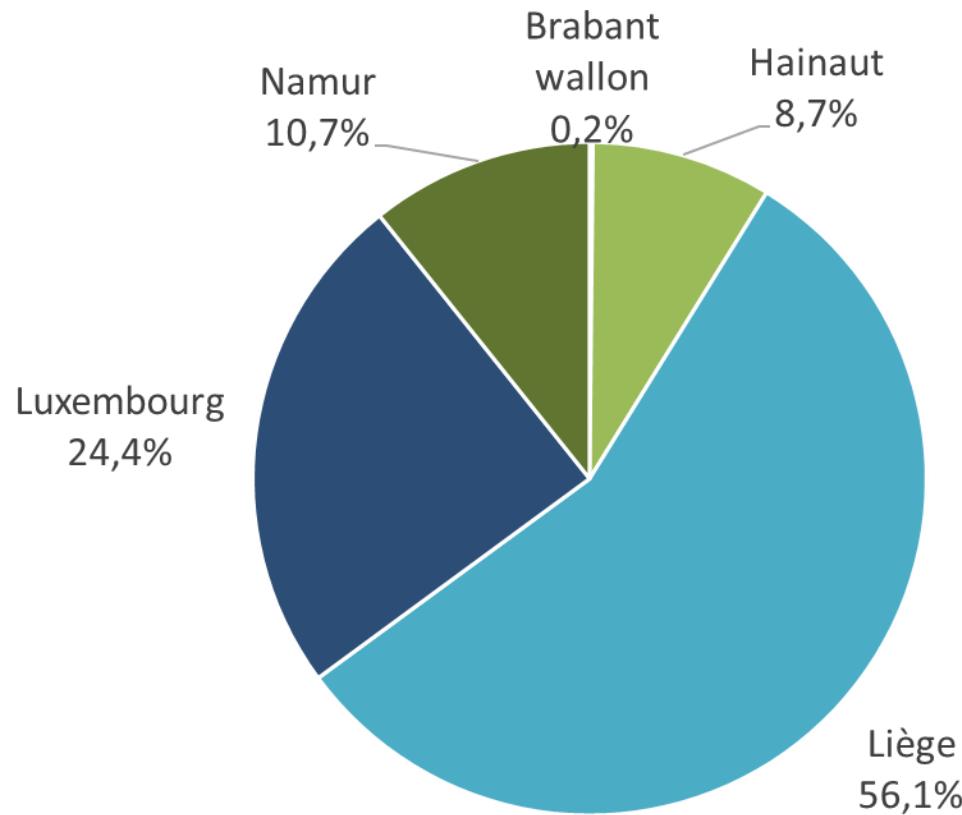
Production en Wallonie



Structure d'encadrement du secteur bio wallon

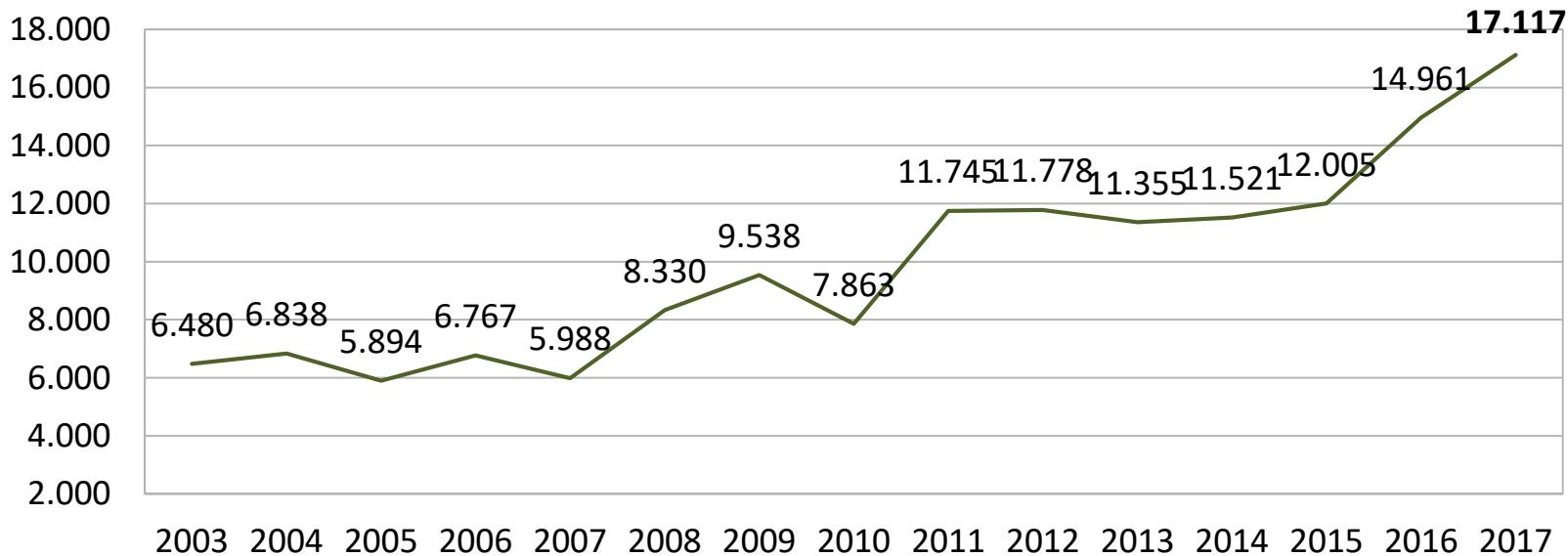
RÉPARTITION DES VACHES LAITIÈRES EN WALLONIE (SPW, 2017)

▼ 80% en province de Liège et du Luxembourg



EVOLUTION DE LA FILIÈRE VACHE LAITIÈRE (SPW, 2017)

- ▼ 249 éleveurs de vaches laitières
- ▼ 17.117 vaches laitières élevées en 2017
 - ◆ ↗ ↗ +25% entre 2015 et 2016 (+3.000 vaches)
 - ◆ ↗ + 14% entre 2016 et 2017 (+2.000 vaches)

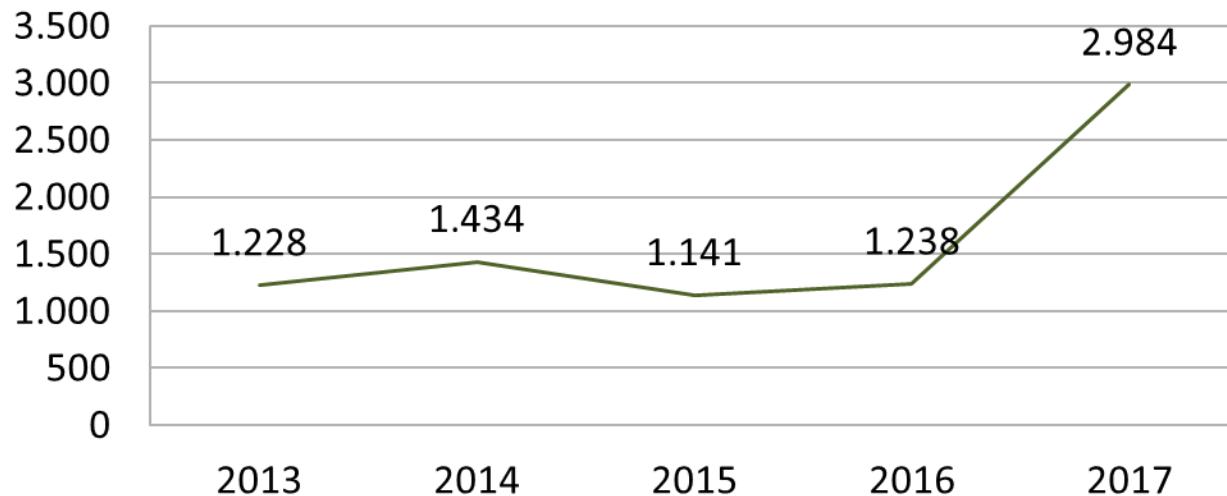


Production en Flandre



EVOLUTION DE LA FILIÈRE VACHE LAITIÈRE (VLAM, 2018)

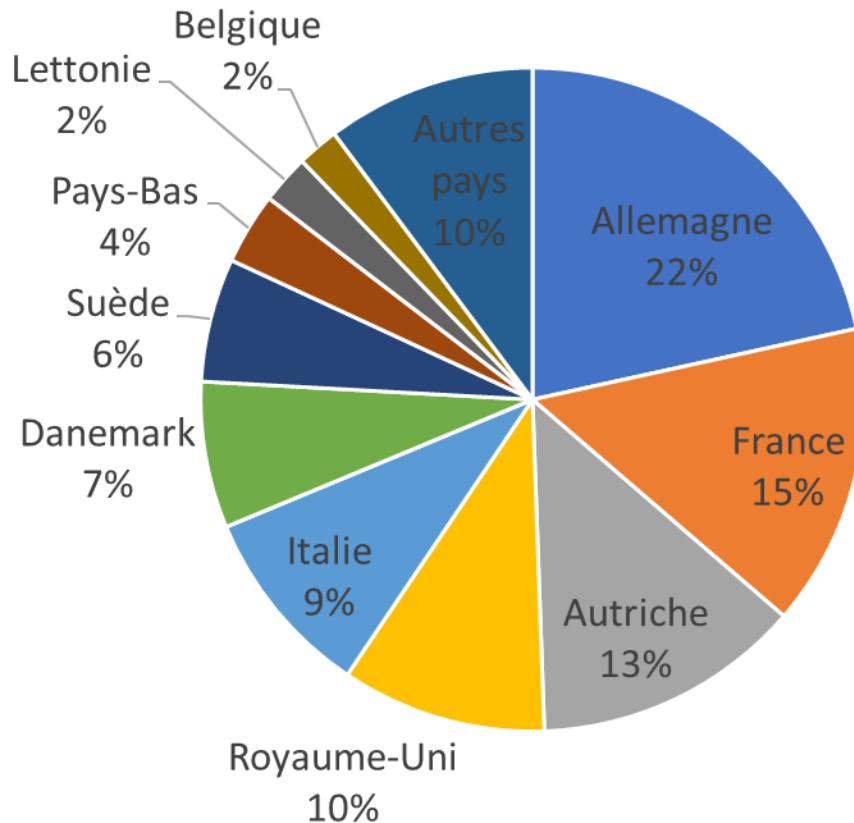
- ▼ 2.984 vaches laitières en 2017
 - ◆ Plus que doublé en 1 an (+141%)
- ▼ 15% des vaches laitières bio belges



Production en Europe

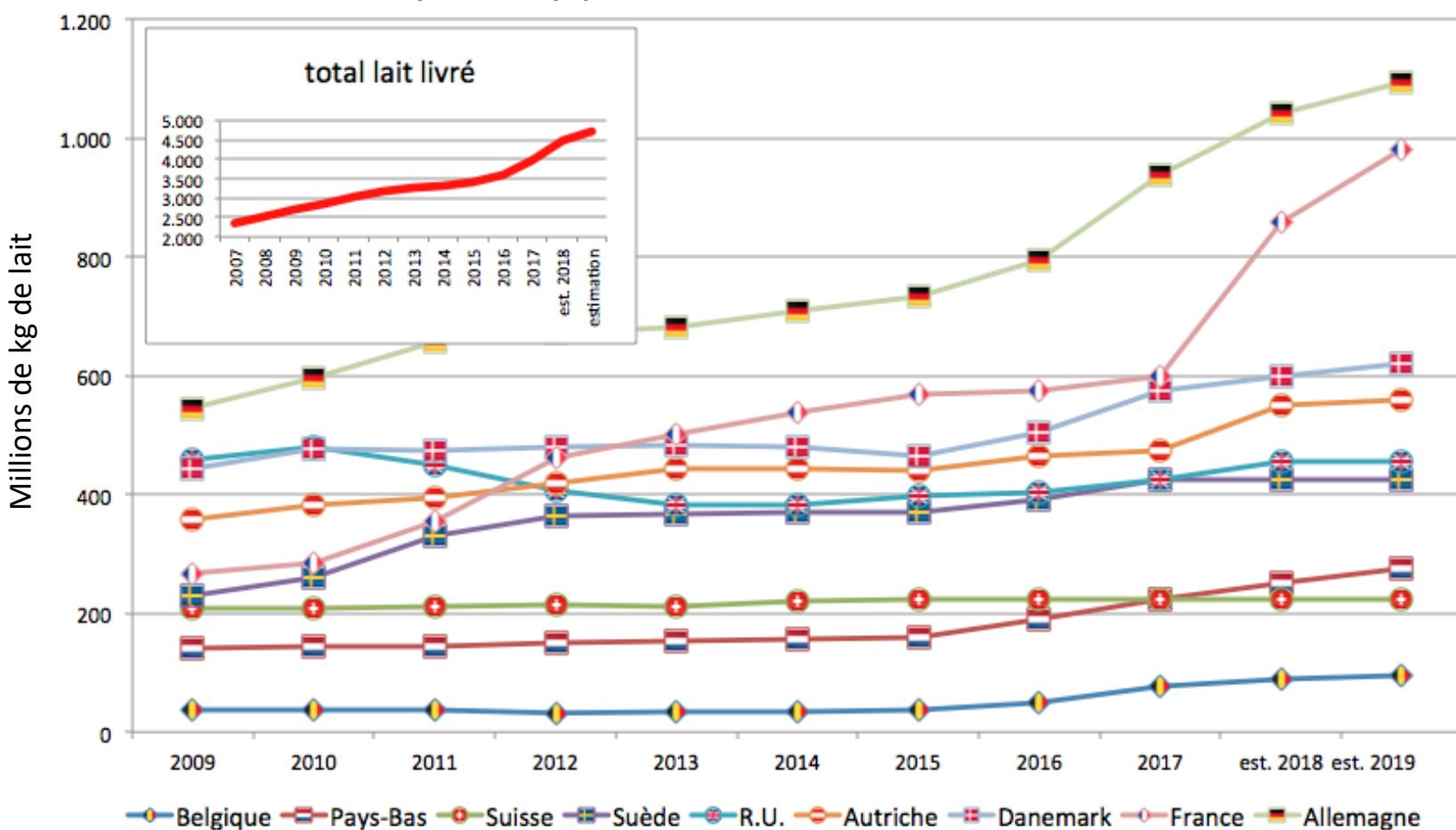


RÉPARTITION DES VACHES LAITIÈRES PAR PAYS EN 2016



EVOLUTION DE LA PRODUCTION LAITIÈRE BIO EN EUROPE

- ▼ Estimation pour 2018: 4,5 milliards de kg
- ◆ +35% par rapport à 2015





LES ACTEURS DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

Laiteries





- ▼ Yaourt, fromages frais, beurre, lait, crème, crème glacée
- ▼ Unités de production:
 - ◆ Kruishoutem (Gand): Mik
 - ◆ Sint-Pieters-Leeuw (Hal): Lactis
 - ◆ Bullingen: Butterei (beurre)
 - ◆ Rochefort: Compagnie laitière de Rochefort (fromage)
- ▼ Reste ouvert à de nouveaux contacts d'éleveurs bio



LAITERIE DES ARDENNES

- ▼ Rendeux
- ▼ Collecte de lait cru
- ▼ Région de collecte +/- 16 millions de litres /an sur toute la région wallonne
- ▼ Débouché: usine de LDA : Solarec
 - ◆ lait UHT, poudre, beurre
- ▼ Pas d'importation, exportation actuelle vers la France et l'Allemagne
- ▼ Min. 250 litres/passage





- ▼ Groupe français
- ▼ Leader sur le marché du lait de consommation bio avec la marque Lactel
- ▼ Collecte de lait cru : Socabel (Marche-en Famenne)
- ▼ Transformateur en Wallonie: Laiterie de Walhorn (à Walhorn)
 - ◆ Produits: lait cru, crème pasteurisée, poudre de lait, lait UHT



LAITERIE COOPÉRATIVE EUREGIO ARLA-LCEA



- ▼ Fait partie de la coopérative Arla Foods (groupe scandinave)
 - ◆ 12.650 éleveurs laitiers (2015)
- ▼ 1er transformateur de lait bio en Europe
- ▼ Activité en Wallonie: collecte de lait cru assurée par Arla Foods Belgique, à Walhorn
- ▼ Transformation en Belgique et Allemagne
- ▼ Augmentation de +6% de lait bio fin 2018
- ▼ Accepte pas de nouveaux clients, clients actuels sur liste d'attente

COFERME

- ▶ À Baileux (Hainaut)
- ▶ Coopérative de collecte de lait
- ▶ Récolte de lait cru bio
- ▶ Région Sambre et Meuse
- ▶ Accepte pas de nouveaux clients bio mais accepte les conversions de leurs clients
- ▶ Augmentation de +30% de lait bio fin 2018



- ▼ Coopérative d'éleveurs laitiers bio
- ▼ Collecte de lait cru bio
- ▼ Débouchés
 - ◆ Laiteries: Pur Natur, Inex, Coferme
 - ◆ Fromageries: Bairsou, Gros Chêne, Vielsalm, Herve Société, Damse, Passendale
 - ◆ Grande distribution: Delhaize (1er juillet 2018)
 - ◆ Marque propre « Bioterroir »: fromages et lait
- ▼ Recherche nouveaux coopérateurs

Autres transformateurs



AUTRES TRANSFORMATEURS

Fromageries

- ◆ Fromagerie du Gros Chêne
- ◆ Fromagerie des Ardennes
- ◆ Fromagerie de Vielsalm
- ◆ Fromagerie Artisanale de Rochefort
- ◆ Fromagerie La Valèt
- ◆ Fromagerie du Bairsou
- ◆ Herve Société (possibilité à façon)
- ◆ Chimay-Fromages (possibilité à façon)
- ◆ ...



Structure d'encadrement du secteur bio wallon

Transformation à la ferme



TRANSFORMATION A LA FERME

► 39 producteurs transforment une partie de leur lait

◆ Fromage, beurre, crème, yaourt, maquée, glace, ...



► Selon estimation aux niveaux européens

- ◆ *A court terme:* Possible surproduction dans certaines régions temporairement
- ◆ *A long terme:* **Demande > Offre**

▲ Explications:

- ↳ Consommation continue sa progression
- ↳ Chez nous: +/- 40% des éleveurs laitiers ont plus de >50 ans => succession?
- ↳ Ailleurs: ferme de plus en plus intensive => plus grande difficulté au passage en bio

Des questions?

081/281.010

info@biowallonie.be

www.biowallonie.be



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain