

La filière lait prépare sa riposte face à la baisse des prix

Chahutée par une surproduction mondiale de lait, la filière française se prépare à une chute de prix. Elle doit gagner en compétitivité, rappelle son président, Pascal Le Brun.

Propos recueillis par Jean Le Borgne

Les éleveurs sont inquiets du décrochage du prix du lait, à quoi doivent-ils s'attendre ?

Pascal Le Brun, président du Cniel, l'interprofession laitière : On a une vague de lait qui arrive à l'échelle française mais surtout européenne et mondiale. Tous les clignotants étaient au vert pour faire du lait : un prix du lait attractif, un prix de l'aliment moins cher et des conditions climatiques qui ont procuré des fourrages meilleurs. Ce qui nous a amené une production au rendez-vous, avec un net rebond en fin d'année 2025, notamment dans le nord de l'Europe qui était en retrait de production, l'année précédente, en raison de la FCO.

On assiste à un retournement de marché parce qu'on a une offre qui est complètement supérieure à la demande, donc une année 2026 qui va être moins bonne. Je pense qu'on va être autour de 400 euros (pour 1 000 litres, NDLR) en prix de base.

Le paradoxe, c'est qu'il y a trois ans, les industriels disaient aux producteurs qu'ils allaient manquer de lait...

Ce qui est réconfortant, c'est qu'il y en a encore sous la pédale avec des gens qui veulent faire du lait. Ce contexte a permis de moderniser nos exploitations : la robotisation amène un gain de production de 10 à 15 %. Mais cela nécessite de moderniser nos outils de production et de transformation, ce qui génère des coûts supplémentaires.



Marie-Andrée Luherne et Pascal Le Brun, vice-présidente et président du Cniel, l'interprofession laitière. Photo J.L.B.

La grande question stratégique est : est-ce que nous, Français, aurons la capacité à capter la part du gâteau de la consommation mondiale qui ne cesse de grimper ?

C'est l'objet du nouveau projet stratégique de l'interprofession ?

Le projet stratégique a d'abord réaffirmé les missions socles de l'interprofession : la qualité du lait, les sujets sanitaires (comme avec l'expertise sur la dermatose nodulaire contagieuse bovine, l'année dernière), la promotion des produits laitiers et la fourniture d'indicateurs économiques et d'études prospectives. Il y a aussi les sujets transversaux comme l'attractivité et les transitions sur lesquelles on est engagé.

Le projet s'articule autour du triptyque : compétitivité, résilience et attractivité. Sur la compétitivité, il faut simplifier les normes administratives et reconquérir des parts de marché. Si l'origine France représente 90 % dans la grande distribution, elle n'est que de 75 % en restauration hors domicile et seulement 25 % dans l'industrie agroalimentaire.

Comment faire progresser cette

On voit bien un développement de la consommation du fromage ingrédient qui est de plus en plus importé : notre autosuffisance en fromage est passée de 128 % à 111 % en dix ans. On risque d'arriver à 100 % à l'horizon 2030 car nous n'avons pas l'outil compétitif pour produire la mozzarella par exemple. La résilience doit être économique, sanitaire et climatique. L'objectif est la création et le partage de la valeur.

Comment assurer la relève des éleveurs et salariés de l'industrie laitière partant à la retraite ?

Marie-Andrée Luherne, vice-présidente et président du Cniel : C'est un sujet crucial car la filière compte une soixantaine de métiers, dont beaucoup sont en tension, de la production à la distribution. Un agriculteur sur deux partira à la retraite dans les dix ans. On a 2 000 installations par an mais il faut attirer et fidéliser en améliorant la pratique au quotidien via la robotisation, l'innovation et l'IA pour montrer que c'est un métier moderne qui a du sens.

La diversité des modèles en France doit permettre à chacun de trouver sa place. On doit réagir vite sur l'enjeu de production et l'acceptabilité dans nos territoires pour relever