



QUESTIONS DE MARCHÉ

Un conte de fée

Il n'y a pas si longtemps que cela, le lactosérum était considéré comme le parent pauvre de la production de fromage et était délaissé aux éleveurs de porcs à la recherche d'une source d'alimentation bon marché. Les temps ont changé. Ces 30 dernières années, la technologie a avancé et a donné le jour à un large éventail de produits à base de lactosérum, de sa formule en poudre jusqu'aux concentrés, isolats et fractions complexes de protéines de lactosérum. L'un des résultats de cette technologie a été l'arrivée des dérivés de lactose et de perméats de lactosérum.

L'industrie du lactosérum s'est considérablement développée ces 10 dernières années. Selon 3A Business Consulting, la poudre de lactosérum, les protéines de lactosérum et les fractions de protéines de lactosérum ont représenté un marché global de près de 5 milliards de dollars (\$US) en 2010 et sont censées atteindre le chiffre de 6,4 milliards de dollars d'ici 2014. De plus, 3A Business Consulting fixe le marché du lactose, du lactose pharmaceutique, des perméats et des dérivés du lactose à 1,6 milliards de dollars en 2010 et s'attend à ce qu'il atteigne 2 milliards de dollars d'ici 2014.

Les 27 États membres de l'Union européenne et les États-Unis sont les plus importants fabricants de fromage au monde et, par défaut, ce sont aussi les plus grands producteurs de lactosérum et de dérivés de lactosérum. Si les 27 États membres de l'Union européenne constituent le plus important producteur de lactosérum et de dérivés de lactosérum, les États-Unis ont, ces dernières années, affiché un taux de croissance plus rapide et représentent le plus important exportateur de lactosérum et de dérivés de lactosérum.

Selon 3A business consulting, la production de l'Union européenne de lactosérum (hormis le lactose et les perméats) en 2010 atteignait environ 2,3 millions de tonnes, une augmentation de 10 % par rapport à 2009. Pour une grande part, cette production de 1,7 million de tonnes était celle de la poudre de lactosérum. Les concentrés protéiques de lactosérum représentaient en 2010 environ 180 000 tonnes, une augmentation de près de 2 % par rapport aux niveaux de 2009. Le WPC 80 % compte pour environ 20 000 tonnes du total de la production de poudre de protéines de lactosérum et progresse à un rythme annuel de 5 %. La production d'isolat de protéines de lactosérum (WPI) se développe plus rapidement, en dépit d'une base plus faible. L'an dernier, sa production a augmenté de 10 % pour atteindre 12 000 tonnes.

Les exportations de l'Union européenne de poudre de lactosérum/WPC 35 et de poudre de lactosérum déminéralisé sont estimées à 450 000 tonnes en 2010, une augmentation de 5 % par rapport aux niveaux des années antérieures. Les exportations de WPC 80 % et de WPI sont à la fois stagnantes et relativement faibles, se situant à environ 4 000 tonnes, précise 3A Business Consulting.

La tendance en faveur de la production de protéines de lactosérum de valeur plus élevée s'affirme sans aucun doute aux États-Unis, particulièrement chez les producteurs de fromage qui traitent plus de 1 500 tonnes de lait par jour. De ce fait, la production de protéines WPC 50 % à 89,9 % et d'isolats de protéine de lactosérum ont connu des taux de croissance annuelle à deux chiffres de 12 et 16 %, respectivement, de 2003 à 2010.

En 2010, la production de protéines WPC 50 % à 89,9 % a augmenté de 38 970 tonnes en 2003 pour dépasser 83 270 tonnes. Durant cette période, la production de WPI a presque triplé pour passer de 10 130 tonnes en 2003 à 27 800 tonnes en 2010. De plus, la production en cumul en 2011 a augmenté de 6,7 %, c'est-à-dire de 540 tonnes. La production de lactosérum en poudre propre à la consommation humaine a en réalité ralenti, passant de 444 000 tonnes en 2003 à 431 000 tonnes en 2010.

En 2010, les États-Unis ont exporté 127 329 tonnes de WPC, une augmentation de 38 % par rapport à l'année précédente. Le marché le plus important était la Chine qui a consommé 55 353 tonnes, une augmentation de 97 % par rapport à 2009, suivi du Mexique et du Canada affichant respectivement des importations de 26 340 et de 17 907 tonnes.

Si la production de WPC a augmenté, cela a aussi été le cas pour la production de lactose et de perméat. Il existe toujours un potentiel non exploité pour une production supplémentaire de lactose et de perméat dans la mesure où une part du lactose liquide et du perméat est toujours laissée à l'alimentation animale. Néanmoins, la production de lactose aux États-Unis s'est montée à 411 650 tonnes en 2010, une augmentation de 26 % par rapport à l'année antérieure. La majorité du lactose produit aux États-Unis est exporté en tant que lactose et mélanges de lactose. Ces deux catégories ont ensemble compté pour plus des deux tiers de la production totale de lactose en 2010.

PRÉVISIONS HOOGWEGT

	Prix moyens É.U.			Prix moyens UE			Prix moyens Océanie		
	\$/ton	\$/lb	Tend.	\$/ton	\$/lb	Tend.	\$/ton	\$/lb	Tend.
SMP	3,530	1.60	Faible	3,425	1.55	Faible	3,725	1.69	Faible
FCMP / WMP	4,365	1.98	Faible	4,350	1.97	Stable	3,700	1.68	Faible
Beurre	4,750	2.15	Stable	5,850	2.65	Stable	4,700	2.13	Faible
Cheddar	4,630	2.10	Stable	4,825	2.19	Stable	4,400	2.00	Stable
SWP	1,435	0.65	Stable	1,450	0.66	Stable			
Lactose	1,365	0.62	Ferme	1,675	0.76	Stable			

*Prix U.S.A. ex-works / y compris subvention CWT attendue, si applicable ; prix mondiaux FOB port principal ; EUR/USD : cette semaine 1,42

COMMENTAIRE MONDIAL

Les cinq premiers mois de l'année 2011, l'hémisphère Nord a affiché environ 2 % de lait en plus ; l'hémisphère sud a affiché une croissance de deux fois ce taux. Simultanément, les importations se sont fortement développées, laissant les marchés sains jusqu'à ce jour. La poudre de lait écrémé semble tout à fait séduisante pour les acheteurs industriels chaque fois que le prix descend à environ 3 500 \$US / mt FOB port principal. Le troisième trimestre étant en grande partie couvert, les acheteurs explorent à présent les offres du quatrième trimestre avec un intérêt plus prononcé lorsque le rapport €/€ descend en dessous de 1,42. L'Union européenne reste en tête sur le plan de la poudre de lait écrémé, les importants producteurs aux États-Unis restant de façon évidente absents du marché au comptant. Ils ont réussi à passer des contrats à plus long terme avec d'importants acheteurs aux États-Unis, au Mexique et en Asie. Le Moyen-Orient achète pour les livraisons après le Ramadan. Les derniers résultats des enchères gDT indiquent un sérieux déséquilibre entre les retours du lait entier en poudre d'un côté et les rendements de poudre de lait écrémé et les rendements du beurre, de l'autre. Ce déséquilibre existe également en Europe ; le lait entier en poudre est relativement bon marché à présent. On s'attend à toujours observer une offre serrée pour les matières grasses durant cet automne et cet hiver aux États-Unis et dans l'Union européenne. Où la Russie ira-t-elle acheter son beurre ? Le lactosérum et le lactose continuent de se vendre plutôt facilement quand ils sont disponibles. Dans l'ensemble, il semblerait que 2011 se termine comme une autre année record sur le plan des produits laitiers.

L'ESSAYER C'EST L'ADOPTER

Les prix, les marchés et la demande sont censés rester solides

Le catalyseur derrière la croissance de protéines de lactosérum fonctionnelles de plus grande valeur est la demande. Les protéines de lactosérum sont utilisées dans une variété de produits de nutrition et de bien-être, mais sont surtout mieux connues, peut-être, des amateurs de culturisme.

Les protéines de lactosérum contiennent tous les acides aminés essentiels. Elles se digèrent facilement, ce qui permet aux protéines de haute qualité d'être rapidement à la disposition des muscles après l'ingestion. Cela permet de développer la masse musculaire une fois les protéines décomposées, au cours d'un entraînement ou d'une séance de musculation. Le lactosérum aide également à ouvrir les vaisseaux sanguins, ce qui permet de mieux distribuer les éléments nutritifs au cours de l'exercice, tout en réparant et en développant la musculature.

Mais les protéines de lactosérum ne sont pas simplement destinées aux fans de la musculation. Des études ont montré que les protéines de lactosérum pouvaient aider les consommateurs à maintenir leur masse musculaire et à minimiser la perte musculaire après 40 ans. Elles peuvent également aider les personnes à ne pas gagner de poids lorsqu'elles sont utilisées dans le cadre d'un régime hyperprotéiné, pour garder plus longtemps l'impression de satiété.

Aujourd'hui, on trouve les protéines de lactosérum dans bien des aliments fonctionnels et produits de bien-être, y compris les poudres, boissons, barres énergétiques, yaourts, en-cas et autres aliments. La poudre de protéines de lactosérum sèche peut également être achetée en vrac pour être ajoutée aux boissons frappées, céréales, à la farine d'avoine, aux yaourts, au lait ou à d'autres aliments.

Les boissons visant le sport et la nutrition prenant le pas sur les sodas sucrés et les consommateurs faisant plus attention à leur alimentation, les plus importants fabricants d'aliments et de boissons à l'échelle mondiale lancent de plus en plus de produits contenant des protéines de lactosérum. Par exemple, les produits de la série G de Pepsi associent des électrolytes à la caséine fabriquées à partir d'isolats de protéines de lactosérum pour favoriser la réparation musculaire ainsi que l'équilibre électrolytique et Kellogg's a lancé une eau protéinée, des barres repas et des barres en-cas, toutes enrichies de lactosérum.

Les protéines de lactosérum, qui contiennent de nombreux composants que l'on retrouve dans le lait maternel, sont un ingrédient incontournable des préparations pour les nourrissons. Et dans la mesure où la grossesse augmente les besoins en protéines chez les femmes, les protéines de lactosérum sont considérées comme un excellent choix pour celles qui attendent un heureux événement.

Le saviez-vous ?

- Des études sur les animaux ont montré que les protéines de lactosérum pouvaient inhiber la croissance de certaines tumeurs cancéreuses.
- Les protéines de qualité inférieure ont souvent un taux plus élevé de graisse et de cholestérol que les protéines de lactosérum, ce qui en fait un choix excellent pour les personnes ayant des maladies cardiaques.
- Une étude réalisée par l'Université de Boston a montré que les personnes âgées qui consommaient de faibles niveaux de protéines étaient sujettes à une perte significative de densité osseuse.

Hoogwegt Horizons est une publication de Hoogwegt Groep B.V. Les informations ont été réunies à partir de sources fiables, mais aucune garantie ne peut être donnée quant à la précision d'une quelconque donnée figurant dans le rapport. © 2011. Reproduction uniquement sur autorisation. Hoogwegt Groep B.V., P.O. Postbus 30242, 6803 AE Arnhem, Pays-Bas,