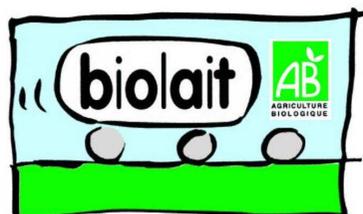


Présentation de la SAS Biolait et des marchés

la Bio partout et pour tous !



www.biolait.net

vers.2012

1

UNE HISTOIRE QUI CONSTRUIT L'AVENIR

➤ **Création en 1994 avec pour objectif :**

- ✓ **Bien rémunérer les producteurs.**
- ✓ **Structurer durablement une filière naissante.**
- ✓ **Ne pas exclure de territoires.**



Camion assurant les premières collectes

➤ **1994 – 2001 :**

Développement progressif du groupement, de 6 à 250 exploitations.

➤ **2002 – 2006 : production excédentaire**

Crise du marché laitier « bio » qui nécessite de rapides adaptations (changement de statut, repositionnement sur la collecte exclusive de lait de vache, restructuration des services et des tournées de collecte).



2 2

UNE HISTOIRE QUI CONSTRUIT L'AVENIR



➤ **2007 – 2009 : Production déficitaire**

Généralisation de la contractualisation, mise en place d'une rémunération des producteurs attractive, optimisation de la gestion, accélération du développement.

➤ **2009 – 2013 :**

Poursuite de la construction d'une filière équitable, notamment par une forte densification de la collecte et la conclusion de nouveaux partenariats commerciaux (rapprocher distributeurs, transformateurs et producteurs).



3 3

BIOLAIT AUJOURD'HUI

➤ **Un positionnement national**

✓ **En 2012 + de 540 exploitations adhérentes dont plus de 150 en conversion.**

✓ **+ de 1000 producteurs.**

✓ **Une entreprise de 46 salariés dont 18 au siège social à Safré (Loire-Atlantique), regroupant les services administratifs et commerciaux et 28 chauffeurs-laitiers répartis sur nos 6 relais de collecte (une douzaine à terme)**

Carte des zones collectées par BIOLAIT



4 4

BIOLAIT AUJOURD'HUI

- ✓ Des contractualisations longues avec nos clients:
(60 % à 5 ans ; 36 % à 3 ans, 4% à 1 an)
=> lisibilité sur l'avenir
- ✓ Une offre de lait qualitative, régulière, souple et adaptée aux besoins de chaque transformateur quelque soient sa taille et sa situation
- ✓ Une démarche commerciale fortement prospective en lien constant avec les volumes de fin de conversion (absorber le pic de conversion 2012-2013)



5 5

UNE DYNAMIQUE QUI OUVRE DES PERSPECTIVES

- Rationaliser la collecte et le transport
- ✓ En densifiant les volumes
(130 millions en 2013-2014)
- ✓ En favorisant des accords de collecte avec des collecteurs de lait « bio » dans les zones à faible densité par exemple
- ✓ En signant des accords de partenariat « gagnant-gagnant » avec des partenaires collecteurs-transformateurs:
 - Cession de producteurs en contrepartie d'un engagement de livraison de lait « bio »
 - ✓ Partenariats tripartites avec des distributeurs (Biocoop et depuis 2011 avec le Groupement coopératif Système U)



6

Biolait en Conclusion

La poursuite d'un développement anticipateur et maîtrisé (arrêt des conversions en 2012)

En s'assurant une prospérité économique
En étant l'acteur majeur du regroupement d'une matière première noble

⇒ le lait « bio », en bâtissant sur des « Valeurs »

Part de marché Biolait de 14 à 33% entre 2008 et 2014



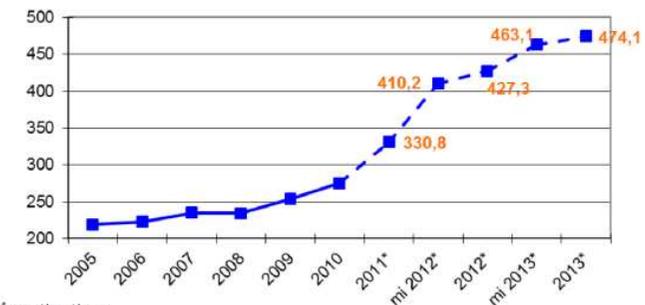
7 7

La production de lait en France

Données CNIEL: de 2009 à fév. 2012

- Une production en augmentation

Evolution de la collecte bio annuelle
(en millions de litres)



* : estimations.

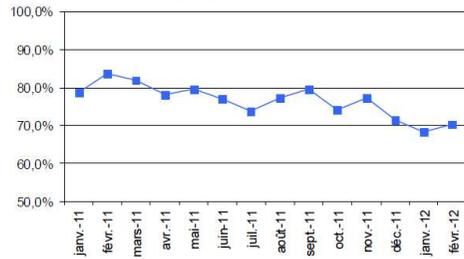
- Des fabrications dynamiques:
 - Lait conditionné: + 14 % (2010/11) de croissance mais ralentissement 2012
 - Pdt frais: + 14 % (2010/2011) mais ralentissement croissance en 2012
 - Beurre: + 10 % (2010/11) de croissance, très dynamique en 2012
 - Fromage: + 10 %, croissance en augmentation



Taux de valorisation



Evolution du taux de valorisation du lait bio



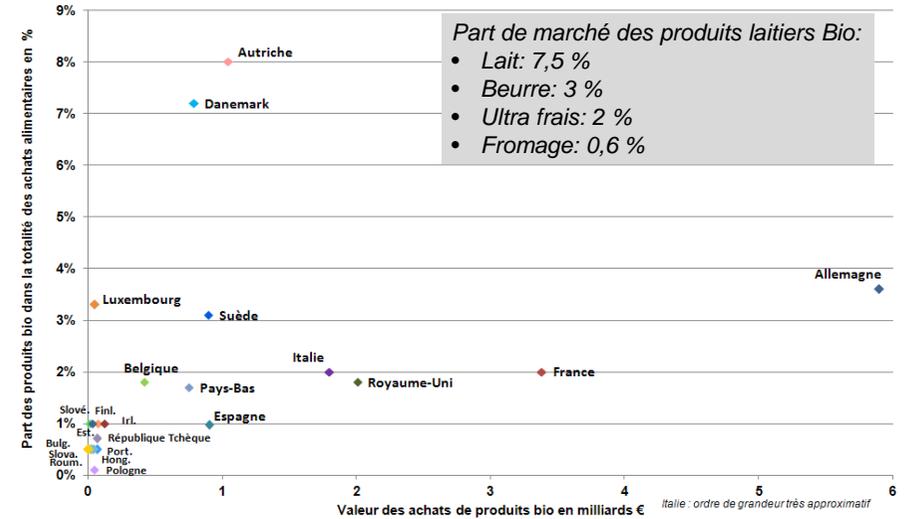
- ⇒ Après une interruption de 2 ans, FranceAgriMer publie à nouveau un taux de valorisation.
- ⇒ Sur l'année 2011, **77,9%** de la matière utile du lait bio est valorisée dans des fabrications bio.
- ⇒ En février 2012, le taux de valorisation est de 70,3%.



source France AgriMer/ssp

Achat des produits bio sur le marché Français et Européen

Les achats de produits bio dans les pays de l'UE



Part de marché des produits laitiers Bio:

- Lait: 7,5 %
- Beurre: 3 %
- Ultra frais: 2 %
- Fromage: 0,6 %

Source : Agence BIO d'après différentes sources européennes - 2011