

# Comment expliquer l'écart de prix du lait entre la France et l'Allemagne ?

24 avril 2026

Le centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL) a présenté, lors d'un [webinaire](#), en mars 2026, son étude sur l'écart de prix du lait à la production entre la France et l'Allemagne. Les prix du lait étaient proches dans les deux pays, jusqu'en 2021, même si le prix allemand réagissait davantage aux signaux des marchés mondiaux, et les atouts respectifs des deux pays s'équilibraient. En revanche, sur 2022-2025, le prix allemand a davantage profité des périodes de conjoncture favorable qu'il n'a subi les phases de repli (2023), creusant dans la durée un écart important avec la France, de l'ordre de 30 € / 1 000 litres. Le service économie du CNIEL a analysé les origines de cette divergence, en étudiant en France et en Allemagne la valorisation des produits de grande consommation (PGC) et ceux destinés à l'industrie (beurre, poudres laitières). Différents facteurs explicatifs ressortent.

D'abord, les prix des PGC vendus aux consommateurs en grandes et moyennes surfaces (GMS) sont beaucoup plus volatils et connectés aux cours mondiaux en Allemagne qu'en France. Sur la période 2022-2025, ils ont progressé de 41 % en Allemagne par rapport à la période 2018-2020, soit 15 points de plus qu'en France.

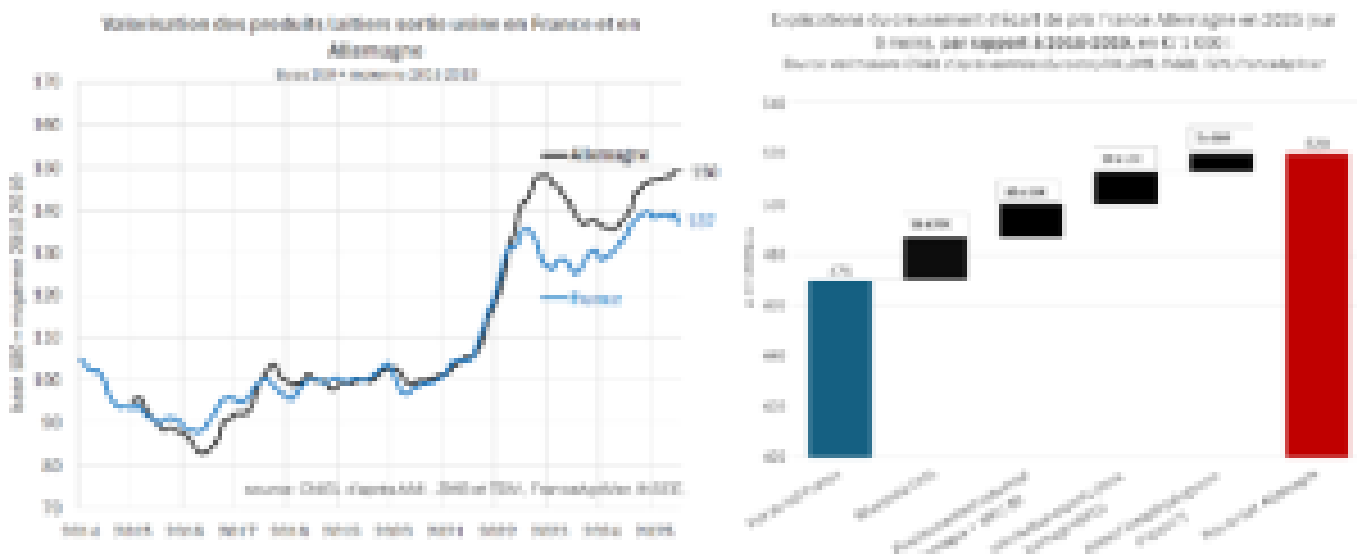
Par ailleurs, du côté des produits destinés à l'industrie, depuis 2023, les cours de la poudre de lait écrémé ont été décorrélés de ceux du beurre, et ont nettement moins augmenté. Cela a pénalisé la France, qui en produit davantage que l'Allemagne, à partir de l'excédent des protéines issus de ses PGC, en moyenne plus riches en matière grasse.

Enfin, l'industrie allemande s'est positionnée depuis des décennies sur les fromages « ingrédients » pour l'industrie agroalimentaire, en produisant notamment 484 000 tonnes de pâtes filées (type mozzarella), contre 84 000 tonnes en France. Ce secteur est porteur et il a de surcroît réduit l'exposition des Allemands aux marchés volatils de la poudre de lait écrémé, en fournissant un autre débouché aux protéines laitières. Ces fromages génèrent de plus un coproduit matière grasse (par écrémage partiel du lait) actuellement très bien valorisé. Leur autre coproduit, le lactosérum, peut être séché ou transformé en concentré de protéines sériques (*Whey Protein Concentrate 80 %* : WPC80). Ce dernier bénéficie depuis 2023 d'une forte demande et se valorise beaucoup mieux que la poudre de lactosérum, ce qui profite à l'industrie allemande qui a investi dans ce produit et en fabrique cinq fois plus que la France.

Les différences de valorisation des PGC en GMS et à l'exportation, ainsi que celles des coproduits, expliqueraient donc, en se répercutant sur le prix du lait, l'essentiel de l'écart qui s'est creusé entre la France et l'Allemagne (figure). Une partie (5 à 10 €/ 1 000 litres) ne pourrait pas être liée à ces valorisations du lait. Dans un contexte de demande élevée et où les

investissements dans la transformation semblent refluer, cette différence résiduelle reflèterait un pouvoir de marché accru des producteurs allemands, leur permettant de bénéficier d'une petite prime.

**Indicateurs de valorisation du lait en France et en Allemagne, et analyse du différentiel de prix**



Source : CNIEL

Jean-Noël Depeyrot, Centre d'études et de prospective

Source : [CNIEL](https://www.cniel.fr/)