

Diagnóstico y Análisis Estratégico del Sector Agroalimentario Español

Análisis de la cadena de producción y distribución del sector de lácteos

Resumen ejecutivo



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

El capítulo incluye la leche y sus derivados: leche de consumo, quesos, mantequillas y derivados refrigerados. El trabajo incluye un análisis de la estructura industrial y empresarial de la cadena de producción.

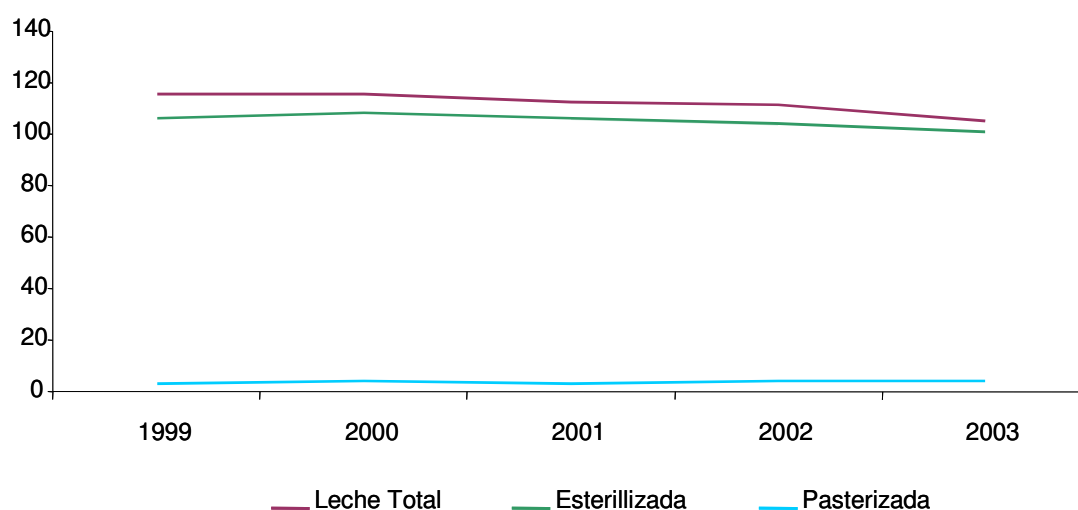
Contenido

| | |
|---|----|
| Los principales rasgos del consumo de los productos finales | 4 |
| La estrategia de la distribución | 5 |
| Características de los mercados que repercuten en la cadena de producción | 6 |
| El Comercio exterior y su influencia en la cadena de producción | 6 |
| La producción nacional y sus tendencias | 7 |
| Análisis de la estructura industrial de la cadena de producción | 9 |
| Análisis de la estructura empresarial | 11 |
| Principales tendencias | 13 |
| Principales problemas | 14 |
| Recomendaciones | 15 |

Los principales rasgos del consumo de los productos finales

- El mayor consumo corresponde a la leche líquida, que supera los 4.437 millones de litros. Más del 95% corresponde a leche estéril.
- España tiene mayor consumo de leche líquida y derivados refrigerados que la media de la Unión Europea y menor consumo de quesos y mantequilla.
- En todas las gamas, los mejores comportamientos del consumo corresponden a los nuevos productos.

Evolución de las compras totales de leche (Millones de Litros)



Fuente: La Alimentación en España. 2003. MAPA

- La importancia del consumo de productos lácteos en los hogares es muy elevado para todas las gamas. En los canales de restauración e instituciones sólo tienen cierta relevancia la leche estéril entera (alrededor del 20%).
- El consumo de yogures supera los 500 millones de litros.
- El consumo de quesos es algo superior a los 300 millones de kg.

La estrategia de la distribución

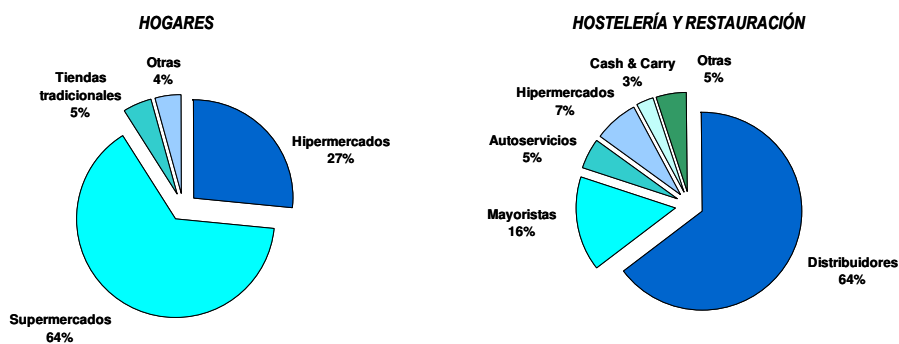
A. Leche líquida, derivados refrigerados, mantequilla, y natas.

- En las ventas a los hogares, la gran distribución alcanza el 90%.
- La gran distribución ha desarrollado marcas propias muy bien posicionadas (por encima del 30%).
- En los nuevos productos (leches funcionales, saborizadas, etc) no existen marcas de la distribución.
- La leche líquida ha sido utilizada como reclamo, lo que ha dado lugar a importantes guerras de precios a la baja.

B. Quesos.

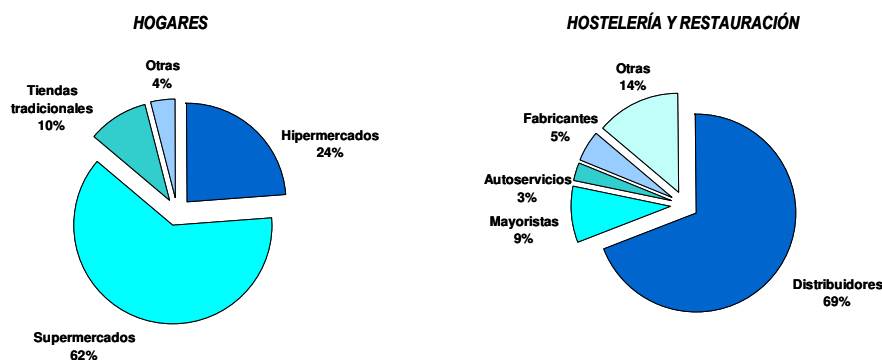
- La participación de la tienda tradicional en quesos se mantiene casi en el 16%.
- El auge de los quesos en la gran distribución está ligada al desarrollo de productos envasados.
- Destaca la ubicación de los quesos en espacios gourmets o de productos de la tierra.

Lugares de compra de leche líquida 2002
(porcentaje del valor de venta)



Fuente: La alimentación en España. MAPA. 2003.

Lugares de compra de productos lácteos 2002
(porcentaje del valor de venta)



Fuente: La alimentación en España. MAPA. 2003.

Características de los mercados que repercuten en la cadena de producción

A. Mercado de graneles de leche cruda

- Presentan una estacionalidad acusada, con una punta en otoño y un periodo de menor producción en verano.
- Desde la aplicación de las cuotas, el mercado de leche cruda español ha estado muy presionado por la existencia de un excedente de producción sobre el cupo.
- La competencia de las centrales lecheras por los suministradores ha derivado con frecuencia en escenarios de guerras de precios.

B. Mercados finales

- Se ha vivido un escenario recurrente de precios a la baja propiciado en parte por las empresas de la gran distribución.
- Los mercados de quesos y derivados refrigerados se han valorizado al alza.

El Comercio exterior y su influencia en la cadena de producción

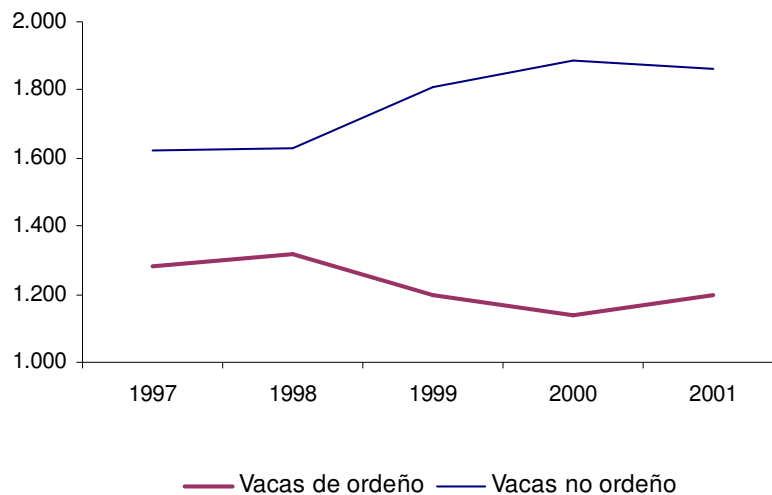
- España es importadora neta de productos frescos, leche de consumo y yogur, leche en polvo y, sobre todo, quesos.
- Las importaciones de quesos se han multiplicado por más de cinco desde la entrada de España en la UE, mientras el flujo de leche y nata sin concentrar se ha consolidado en los últimos años.
- La mayor parte del comercio exterior español de productos lácteos tiene lugar con los restantes miembros de la Unión Europea.
- España importa quesos, leche, nata sin concentrar, yogures. Sus principales suministradores son Francia, Portugal, Alemania, Holanda y Bélgica.
- Desde el ingreso de España en la UE han aumentado las importaciones y exportaciones. Aunque el balance total es negativo.

La producción nacional y sus tendencias

A. La producción ganadera

- La producción total de leche de oveja ha subido un 55% y la de cabra un 12%.
- La producción de leche de vacuno se ha mantenido. La cuota láctea española se ha incrementado en 1.000.000 de t.
- La producción de leche se concentra en: Galicia (31,5% de la leche vendida a las industrias), Castilla y León (12,8%), Asturias (11%), Cataluña (10,6%), Andalucía y Cantabria con un 8% cada una.
- Una parte considerable del censo de vacuno de leche se ha reconvertido a la producción de carne. En la actualidad hay 1,2 millones de vacas lecheras.

Evolución de los censos de vacas según aptitud
(Miles de cabezas)



Fuente: Libro Blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural. MAPA. 2003

B. La producción industrial

- La producción industrial de leche líquida en España aporta el 80,3% de la producción total de lácteos. Le siguen en importancia los yogures y otros productos frescos.
- Cabe destacar las escasas producciones de mantequilla (0,7% en España frente a 23,2% en la UE) y de quesos (2,6% en España frente a 32,4% en la UE).
- Entre 1995 y 2001 se ha producido un incremento de las ventas, un 23,4%, y del valor añadido bruto, casi el 20%.
- Entre 1995 y 2001 el número de empresas del sector se ha incrementado en un 5,6%.

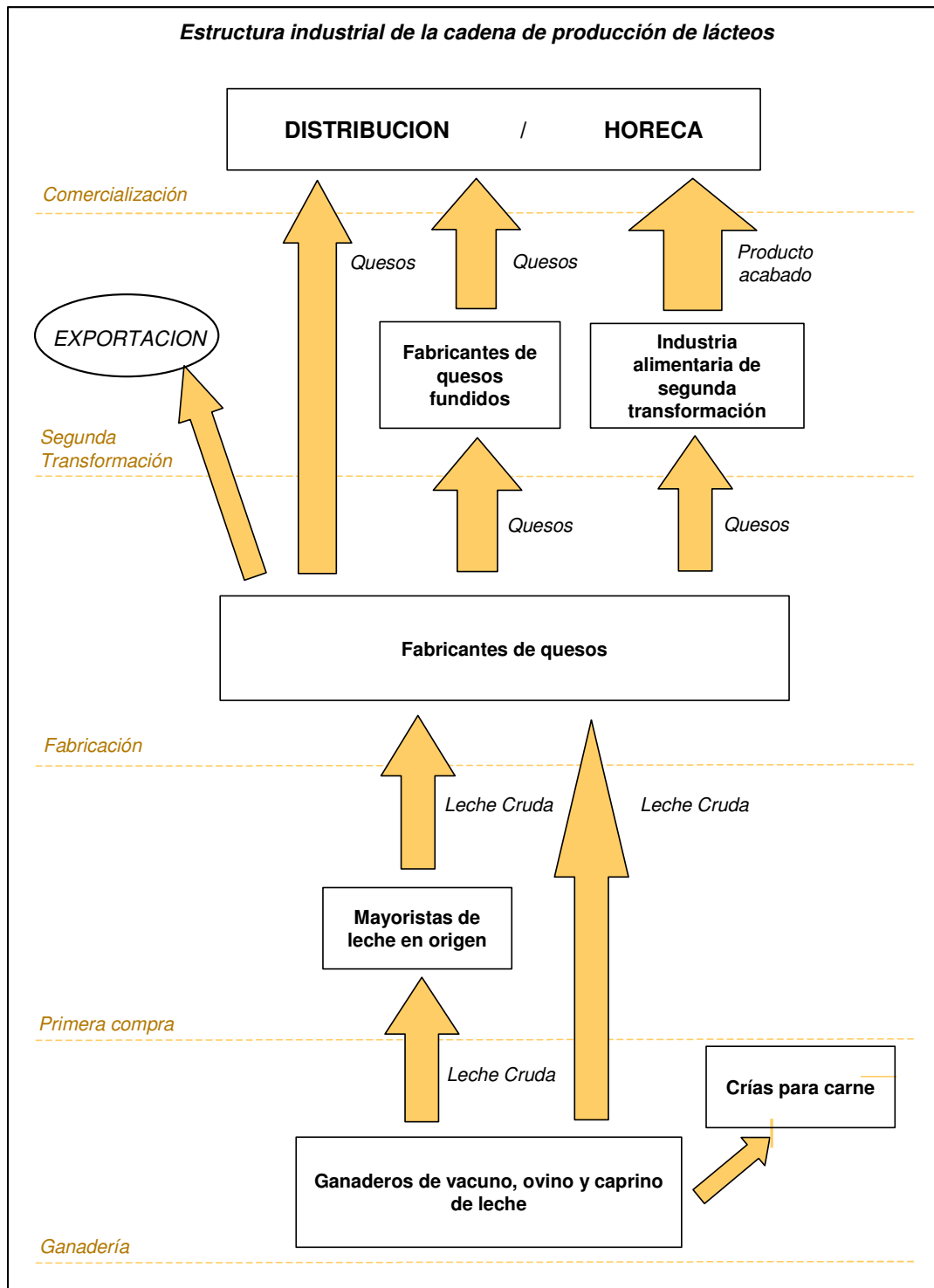
Productos lácteos del vacuno en España

| <i>Tipo de producto</i> | <i>Producción (miles t)</i> | <i>Composición de la producción en España</i> | <i>Composición de la producción en la UE</i> |
|---------------------------------|---------------------------------|---|--|
| Leche de consumo | 3.706,42 | 80,3% | 16% |
| Nata | 103,8 | 2,3% | 12,2% |
| Yogur y otros productos frescos | 563,18 | 12,2% | 3,5% |
| Leche concentrada y condensada | 67,86 | 1,5% | 2,2% |
| Leche en polvo desnatada | 7,43 | 0,2% | 6,2% |
| Otras leches en polvo | 14,4 | 0,3% | 1,1% |
| Mantequilla | 31,47 | 0,7% | 23,2% |
| Queso de vaca puro | 118,96 | 2,6% | 32,4% |

Fuente: Dirección General de Planificación Económica y Coordinación Institucional (MAPA) y Eurostat

Análisis de la estructura industrial de la cadena de producción

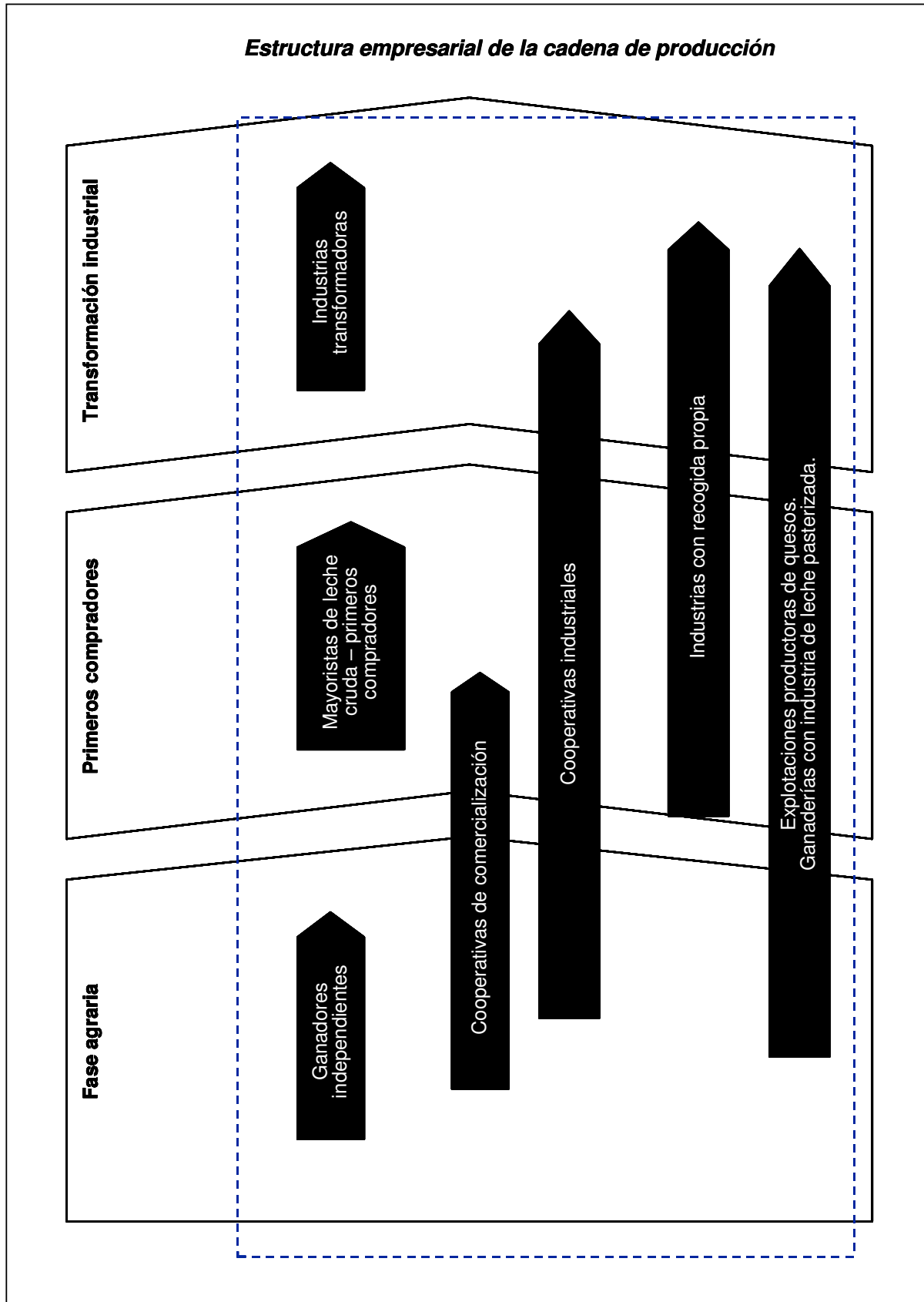
| Fase | Análisis |
|--|--|
| Producción ganadera | <ul style="list-style-type: none"> • El año 2001 el número de explotaciones de vacuno con cuota ascendía a 49.369 • El 15% de la cuota de leche de vacuno se encuentra en explotaciones de menos de 75 toneladas de cuota, el 40% está en explotaciones de más de 300 toneladas y el 55% en explotaciones de más de 200 toneladas • Existen 16.300 explotaciones de ovejas de ordeño, localizadas en Castilla y León y Castilla La Mancha • El número medio de ovejas de las explotaciones de ordeño es de 180 cabezas |
| Mayoristas en origen de leche: primeros compradores | <ul style="list-style-type: none"> • En el año 2001 el MAPA autorizó a unos 603 primeros compradores • Un 2% de los primeros compradores recogió el 46% de la leche • El 59% de los compradores más pequeños recogen el 2,8% de la leche • Los primeros compradores se clasifican entre los que solo recogen y comercializan la leche y los que realizan transformaciones. • Los elevados costes de recogida de una parte considerable de la producción suponen un factor de no-competitividad del sector español |
| Fase industrial: las fábricas transformadoras de leche | <ul style="list-style-type: none"> • En España hay 611 empresas dedicadas al tratamiento de la leche, de estas, cinco reúnen el 43% del volumen de leche. Es un sector bastante concentrado en el marco de la industria alimentaria • Las industrias de leche líquida son las que manejan un mayor volumen de leche, y son críticas en la fijación de los precios a los ganaderos • Las industrias de derivados refrigerados son poco numerosas y se caracterizan por sus altas inversiones en I+D y publicidad • Hay los siguientes tipos de fabricantes de quesos: queso con denominación de origen y tradicionales, quesos de tipo europeo y convencionales, quesos españoles de pasta dura, quesos frescos y quesos fundidos |



Análisis de la estructura empresarial

Principales tipos de empresas

- Cooperativas de comercialización de leche cruda. Existen 603 primeros compradores, de los que un 2% recoge el 46% de la leche. Hay 207 cooperativas (el 34%) de los que 72 recogen a más de 50 ganaderos y 39 a menos de 4. De estas muy pocas acometen transformaciones industriales
- Empresas elaboradoras de quesos artesanos y/ de denominación de origen. El número de empresas es muy alto: mientras el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación da la cifra de 487 empresas de quesos. Las 6 mayores, con más 10.000 toneladas, reúnen el 44% del volumen. La mayor parte de estas son elaboradoras de quesos artesanos
- Empresas de quesos tradicionales de pasta dura medianas y grandes, y de quesos de variedades europeas. Son básicamente las elaboradoras medianas y grandes. Hay unas 5 empresas de adecuada dimensión con producciones superiores a las 30.000 toneladas. Varias de ellas trabajan con especialidades de tipo europeo y quesos de tipo español de pasta dura
- Empresas de leche líquida. Hay 12 empresas con producciones superiores a las 100.000 toneladas. El grupo líder está formado por 3 empresas que gestionan más de 500 millones de litros. En este grupo se encuentra la mayor empresa del sistema alimentario español, presente también en otros sectores. Hay cuatro empresas de capital extranjero, la mayor parte francés, y también está presente una de las mayores firmas mundiales de leche
- Empresas de derivados refrigerados. Hay 14 empresas con producciones relevantes. De ellas nueve tienen producciones superiores a las 20.000 toneladas. El líder, con casi 300.000 toneladas, destaca mucho sobre las restantes, siendo una de las firmas alimentarias con mayores inversiones en investigación y desarrollo y en publicidad



Principales tendencias

Principales tendencias en la cadena de producción

En este sector destaca la presencia de capital francés vinculado a las grandes firmas lácteas del país vecino. Aunque hay también capital de otros países, son de menor peso. Dentro de la industria de leche líquida, está presente una de las mayores firmas mundiales, de origen norteamericano

El segmento de los primeros compradores se está concentrando. La nueva normativa facilitará esta concentración. Previsiblemente quedarán dos grandes colectivos: las empresas que transforman y las cooperativas de comercialización en conjunto

Excepción hecha de los quesos artesanos y con Denominación de Origen y quesos tradicionales, en todos los restantes segmentos existe una gran diversidad de gama y formatos que cada vez se amplía más. Se han convertido en uno de los elementos básicos para la competitividad. Las principales tendencias son:

- Alimentos funcionales
- Gamas desnatadas, que dan lugar a grasas, y enriquecidas
- Incremento de la utilización de los productos del fraccionamiento de la leche

Las empresas de leche líquida están protagonizando un proceso de diversificación que abarca todas las gamas

Se ha consolidado la marca de la distribución en leche líquida, derivados refrigerados y quesos frescos. Se concentra en productos maduros y ha propiciado la existencia de empresas especializadas en la marca blanca

Los grandes líderes suelen realizar grandes inversiones en investigación y publicidad, en especial en algunos tipos de queso y en derivados refrigerados

La producción de derivados refrigerados, uno de los segmentos más rentables y con mejores resultados, está situada prioritariamente fuera de las principales autonomías productoras

El segmento de leche líquida ha experimentado un importante proceso de concentración que previsiblemente continuará

El segmento de quesos tradicionales, de quesos convencionales y de tipo europeo se está concentrando

El sector de quesos español está vinculado estrechamente al francés

El segmento de quesos con denominación de origen y artesanos arrastra una importante deficiencia en la gestión y comercialización que están lastrando sus resultados. Sólo un pequeño colectivo de empresas parece enfrentarse a esa situación

El segmento de ganaderos productores de queso adolece de una elevada edad media. Existen posibilidades reales de abandono de la producción en algunas áreas

Algunas empresas han instalado filiales o fábricas en otros países, tanto europeos como países terceros.

Principales problemas

| Principales problemas | | |
|------------------------------|------------------|---|
| Ámbito del problema | Jerarquía | Problema |
| Cuestiones generales | 1 | Las estructuras ganaderas es España son menos competitivas que en los países líderes de la UE |
| | 2 | Gran fragmentación y desorganización de los primeros compradores |
| | 3 | Mercado de la gama principal muy maduro |
| | 4 | Escasa eficacia de las instancias colectivas para la gestión de los problemas comunes |
| | 5 | Falta de producción de las gamas con más valor añadido en las principales zonas productoras. |
| | 6 | Escasa verticalización con la producción ganadera en la mayor parte del sector |
| | 7 | Excepción hecha de algunas grandes empresas, deficiencias en publicidad e investigación |

Recomendaciones

| Cuestiones Generales | | |
|---|---------------------|----------------------|
| Medida | Plazo de aplicación | Dirigida al mercado |
| Reforzar los mecanismos colectivos para afrontar los problemas comunes e intentar evitar las fluctuaciones excesivas de los precios en origen | Corto y medio | Interior |
| Clarificación del mercado de la leche cruda | Corto y medio | Interior |
| Reforzar la actividad de la interprofesional INLAC | Corto y medio | Interior Exterior |
| Búsqueda de mecanismos para acometer colectivamente la investigación en cuestiones básicas | Medio y largo | Interior |
| Búsqueda de formas de acometer colectivamente una política de comunicación y promoción del consumo de lácteos | Medio y largo | Interior Exterior |