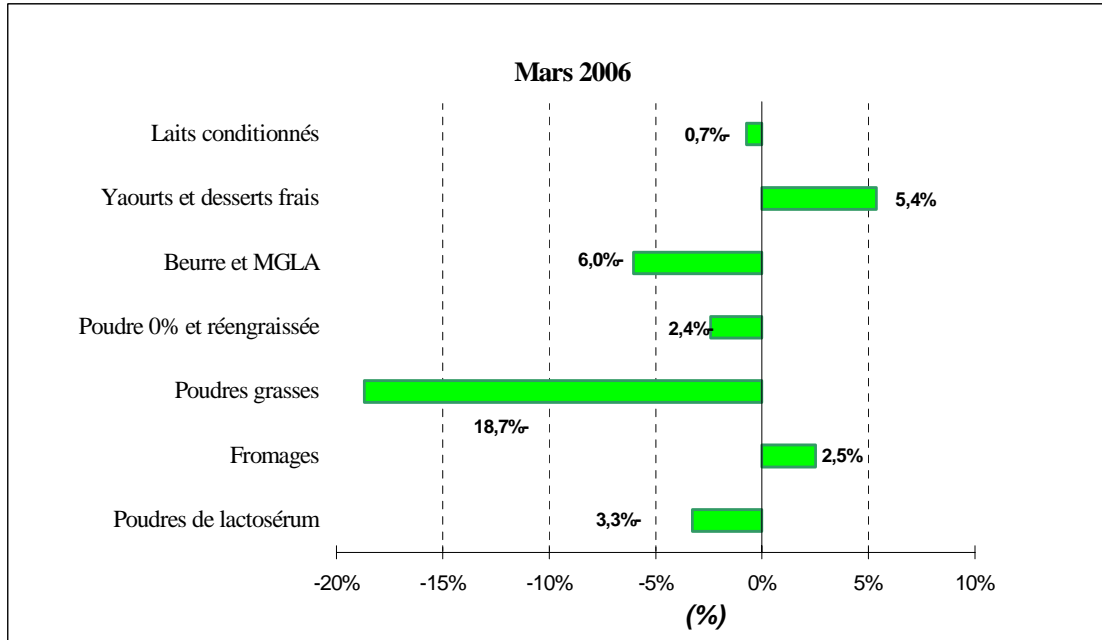


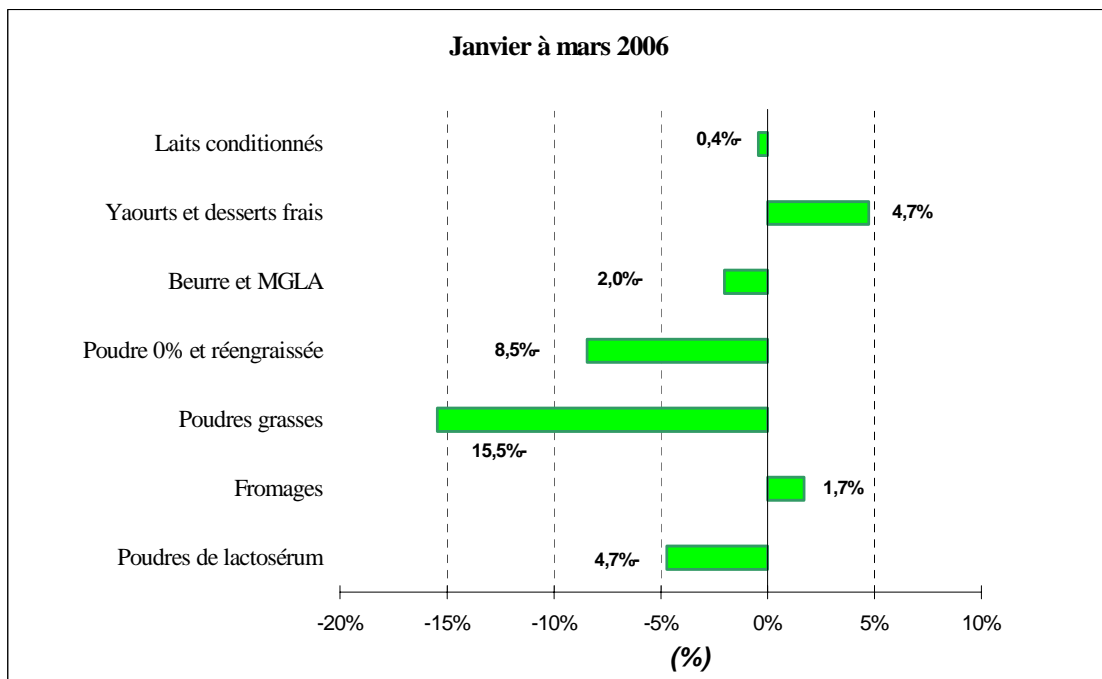


FABRICATIONS MENSUELLES

Evolution des fabrications des principaux produits laitiers



Evolution des fabrications des principaux produits laitiers



Source : ENQUÊTE MENSUELLE LAITIÈRE OFFICE DE L'ELEVAGE / SCEES



FABRICATIONS MENSUELLES (*)

(*) Nouvelle série statistique (voir explication page 15)

Fabrications	Unité	Mars 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits conditionnés	1000 l	336 600	-0,7	953 037	-0,4	3 746 579
Lait pasteurisé		8 805	-0,9	24 642	-1,6	101 943
Lait stérilisé		9 690	-20,8	29 946	-7,8	123 118
Lait UHT		313 125	-0,2	885 385	-0,4	3 470 281
Lait aromatisé (UHT ou non)		4 980	20,4	13 064	21,1	51 236
Yaourts et desserts lactés frais	tonnes	202 870	5,4	552 092	4,7	2 099 027
Yaourts et laits fermentés		142 708	3,3	391 367	3,5	1 515 897
Desserts lactés frais		60 162	10,7	160 725	7,8	583 130
Desserts lactés de conserve (1)	tonnes	5 211	22,8	12 391	13,9	44 610
Crème conditionnée	tonnes	32 877	2,8	85 914	0,5	338 951
Crème fraîche		14 588	-0,6	39 646	1,4	157 281
dont : Crème fraîche > ou = 300 g MG / litre		10 807	-2,0	29 297	-0,6	117 041
Crème fraîche allégée		3 782	3,6	10 349	7,4	40 240
Crème longue conservation		18 289	5,6	46 268	-0,2	181 671
Beurre et MGLA (2)	tonnes	37 495	-6,0	113 617	-2,0	412 779
Beurre		30 865	-6,7	91 735	-0,6	332 381
Beurre anhydre de crème		5 434	-2,8	17 935	-7,6	65 900
Butteroil	tonnes	1 207	-20,3	2 733	-28,3	17 083
Spécialités à tartiner (2)	tonnes	622	-9,1	1 680	-5,4	7 043
Laits en poudre	tonnes	39 337	-9,5	119 508	-10,9	467 802
Poudre 0% MG et réengraissée (vrac)		24 939	-2,4	75 110	-8,5	274 944
dont : Poudre 0%		21 955	2,7	65 704	-5,9	231 521
Poudre réengraissée		2 984	-28,8	9 406	-23,0	43 423
Poudre de 1,5 à 25,9 % de MG (vrac)		1 559	-27,1	4 954	-9,3	23 633
Poudre 26 % de MG et plus (vrac)		12 839	-18,7	39 444	-15,5	169 225
Conditionnement de poudres	tonnes	9 704	3,0	25 525	-4,3	100 109
dont : Poudres infantiles		6 321	8,4	15 792	-4,4	59 785
Autres poudres		3 383	-5,8	9 733	-4,1	40 324

(1) Crème dessert de conserve et desserts lactés longue conservation

(2) En équivalent beurre

Source : ENQUETE MENSUELLE LAITIERE OFFICE DE L'ELEVAGE / SCEES



FABRICATIONS MENSUELLES (*)

(*) Nouvelle série statistique (voir explication page 15)

Fabrications	Unité	Mars 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits concentrés conditionnés	tonnes	1 271	-26,4	3 457	-22,2	14 451
Fromages (3)	tonnes	154 273	2,5	430 668	1,7	1 701 124
Fromages frais		60 622	6,2	162 678	3,2	623 326
dont : Fromages blancs et petits suisses		54 277	5,8	145 774	2,9	558 389
Pâtes fraîches		6 344	9,3	16 903	6,1	64 937
Fromages à pâte molle		39 018	4,4	108 997	2,7	438 736
dont : Format Camembert		9 652	-2,8	27 764	-2,0	114 373
Format Brie-Coulommiers		14 440	5,1	38 558	2,5	158 241
Autres pâtes molles		14 926	8,8	42 674	6,2	166 122
Fromages à pâte persillée		3 396	16,4	9 349	10,3	36 644
Fromages à pâte pressée non cuite		18 665	-3,3	54 904	-0,6	228 994
dont : Saint-Paulin et assimilés		2 033	-11,6	5 590	-10,5	24 576
Edam, Gouda, Mimolette et assimilés		2 802	3,5	7 720	5,6	30 994
Cantal et assimilés		1 598	-4,2	4 603	-2,4	19 661
Tomme, Saint-Nectaire et assimilés		2 733	-10,3	7 776	-4,7	32 684
Raclette		3 235	2,2	11 072	2,8	50 201
Petites meules à trous et autres PPNC		6 265	-2,3	18 143	0,7	70 877
Fromages à pâte pressée cuite		27 395	-3,9	80 055	-1,4	312 896
dont : Emmental		21 560	-5,5	64 057	-2,5	246 304
Comté		4 413	1,6	12 249	1,9	51 402
Beaufort		324	-3,8	899	7,8	3 941
Petites meules à trous		8	-55,4	25	-57,7	156
Autres pâtes pressées cuites		1 091	8,4	2 826	10,8	11 094
Fromages à pâte filée		2 933	13,6	8 101	13,3	31 543
Fromages fondus à partir de caillé frais		2 244	-16,3	6 584	-13,8	28 985
Fromages fondus (4)	tonnes	9 412	11,0	25 543	6,1	94 583
Caséines et caséinates (*)	tonnes	2 837	-42,3	9 759	-35,0	47 837
Poudre de babeurre	tonnes	2 739	-10,4	8 996	-1,9	31 721
Poudre de lactosérum (*)	tonnes	53 715	-3,3	151 852	-4,7	615 698

(3) Y compris fromages fondus fabriqués à partir de caillé frais

(4) Issus de la fonte de fromages

Source : ENQUETE MENSUELLE LAITIERE OFFICE DE L'ELEVAGE / SCEES

NB : (*) les lignes de détail des fabrications de « caséines-caséinates » et de « poudres de lactosérum » ainsi que la ligne de fabrication de lactose ne sont plus communiquées.