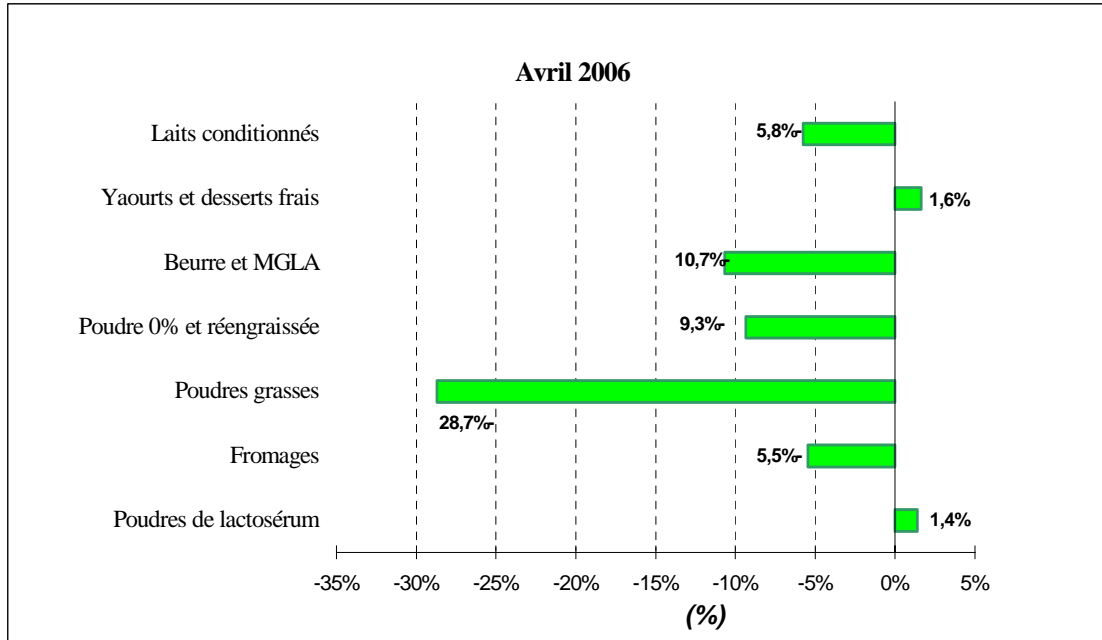


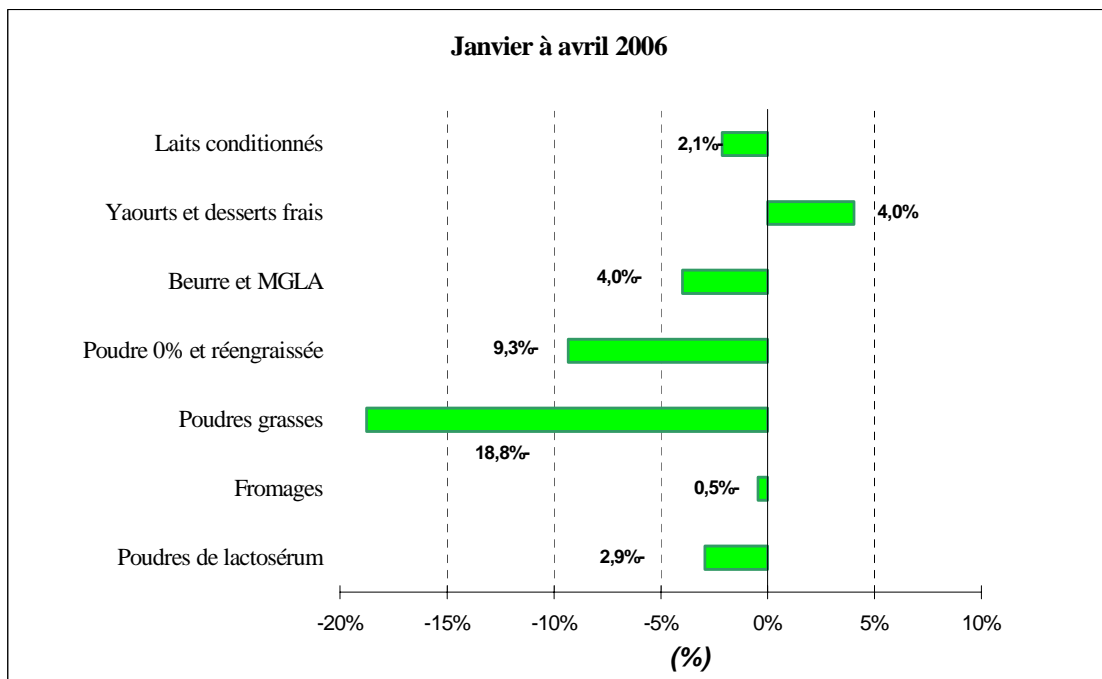


FABRICATIONS MENSUELLES

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	Avril 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits conditionnés	1000 l	309 827	-5,8	1 258 460	-2,1	3 746 579
Lait pasteurisé		7 832	-4,1	32 425	-2,4	101 943
Lait stérilisé		9 547	12,4	39 492	-3,7	123 118
Lait UHT		288 377	-6,5	1 169 460	-2,3	3 470 281
Lait aromatisé (UHT ou non)		4 072	8,1	17 083	17,4	51 236
Yaourts et desserts lactés frais	tonnes	180 626	1,6	733 458	4,0	2 099 027
Yaourts et laits fermentés		131 262	1,3	523 720	3,2	1 515 897
Desserts lactés frais		49 364	2,5	209 738	6,3	583 130
Desserts lactés de conserve (1)	tonnes	4 083	10,8	16 474	13,1	44 610
Crème conditionnée	tonnes	28 364	-0,4	114 278	0,3	338 951
Crème fraîche		13 454	2,1	53 133	1,6	157 281
dont : Crème fraîche > ou = 300 g MG / litre		9 832	2,8	39 050	0,0	117 041
Crème fraîche allégée		3 622	0,2	14 084	6,3	40 240
Crème longue conservation		14 909	-2,5	61 144	-0,8	181 671
Beurre et MGLA (2)	tonnes	35 760	-10,7	149 768	-4,0	412 786
Beurre		29 619	-10,1	121 641	-2,9	332 388
Beurre anhydre de crème		5 034	-13,3	23 055	-8,5	65 900
Butteroil	tonnes	906	-5,4	3 692	-22,6	17 083
Spécialités à tartiner (2)	tonnes	565	-4,2	2 245	-5,1	7 043
Laits en poudre	tonnes	43 164	-16,2	162 179	-12,7	467 802
Poudre 0% MG et réengraissée (vrac)		29 178	-9,3	103 587	-9,3	274 944
dont : Poudre 0%		26 433	-5,5	91 445	-6,5	231 521
Poudre réengraissée		2 745	-34,8	12 142	-26,1	43 423
Poudre de 1,5 à 25,9 % de MG (vrac)		1 599	-18,7	6 575	-11,5	23 633
Poudre 26 % de MG et plus (vrac)		12 387	-28,7	52 016	-18,8	169 225
Conditionnement de poudres	tonnes	9 334	9,2	34 827	-1,1	100 109
dont : Poudres infantiles		5 780	28,7	21 572	2,7	59 785
Autres poudres		3 554	-12,3	13 255	-6,7	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	Avril 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits concentrés conditionnés	tonnes	978	-16,6	4 511	-19,6	14 451
Fromages (3)	tonnes	135 479	-5,5	564 225	-0,5	1 701 074
Fromages frais		50 828	-4,6	212 175	0,6	623 326
dont : Fromages blancs et petits suisses		44 600	-6,9	189 023	-0,3	558 389
Pâtes fraîches		6 228	15,7	23 152	8,6	64 937
Fromages à pâte molle		32 953	-1,9	141 729	1,4	468 984
dont : Format Camembert		8 730	-4,1	36 479	-2,6	114 373
Format Brie-Coulommiers		11 832	-1,3	50 493	1,8	158 241
Autres pâtes molles		12 391	-1,0	54 757	3,8	166 370
Fromages à pâte persillée		2 666	-9,2	12 015	5,3	36 644
Fromages à pâte pressée non cuite		17 544	-4,5	72 805	-1,1	228 723
dont : Saint-Paulin et assimilés		1 628	-21,1	7 280	-12,4	24 576
Edam, Gouda, Mimolette et assimilés		2 421	-1,2	10 144	3,9	30 994
Cantal et assimilés		1 619	-3,3	6 218	-2,7	19 661
Tomme, Saint-Nectaire et assimilés		2 667	2,4	10 464	-2,9	32 773
Raclette		3 301	-7,0	14 362	0,3	50 190
Petites meules à trous et autres PPNC		5 908	-2,1	24 337	1,2	70 929
Fromages à pâte pressée cuite		27 403	-8,2	106 736	-3,8	312 867
dont : Emmental		20 948	-10,9	84 579	-5,2	246 278
Comté		5 033	2,2	16 899	-0,1	51 422
Beaufort		375	0,6	1 292	7,7	3 924
Petites meules à trous		8	-24,4	28	-58,6	156
Autres pâtes pressées cuites		1 039	1,9	3 937	10,3	11 087
Fromages à pâte filée		2 744	-0,9	10 862	9,5	31 543
Fromages fondus à partir de caillé frais		1 341	-46,4	7 902	-22,1	28 985
Fromages fondus (4)	tonnes	7 163	1,0	32 748	5,1	94 583
Caséines et caséinates (*)	tonnes	4 143	-17,6	13 902	-30,6	47 837
Poudre de babeurre	tonnes	3 040	-3,7	12 020	-2,5	31 721
Poudre de lactosérum (*)	tonnes	56 213	1,4	208 477	-2,9	615 698

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

(4) Issus de la fonte de fromages

Source : ENQUETE MENSUELLE LAITIÈRE OFFICE DE L'ÉLEVAGE / 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.