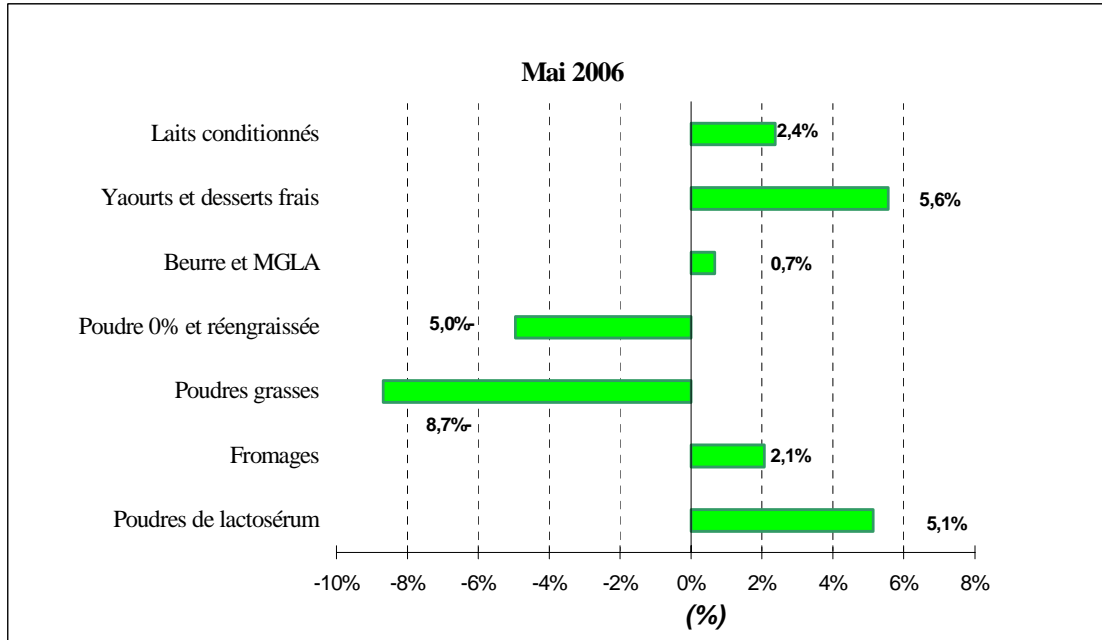


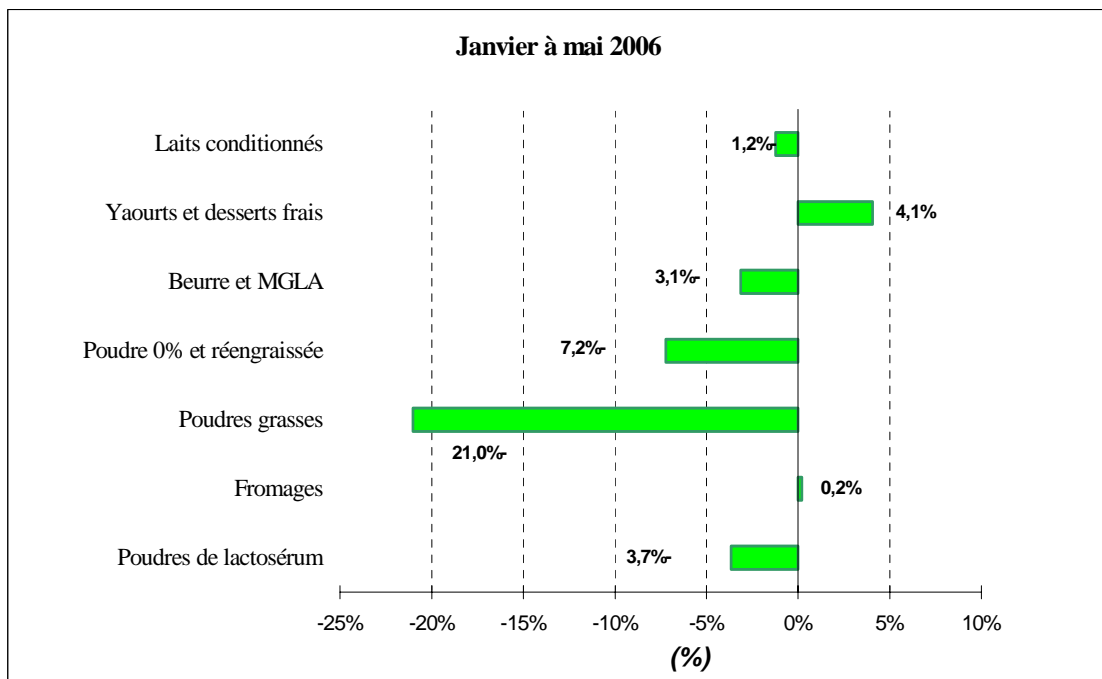


FABRICATIONS MENSUELLES

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	Mai 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits conditionnés	1000 l	322 936	2,4	1 581 724	-1,2	3 746 579
Lait pasteurisé		8 188	-0,2	40 590	-2,0	101 943
Lait stérilisé		9 756	-7,8	49 248	-4,5	123 118
Lait UHT		299 614	2,3	1 469 435	-1,4	3 470 281
Lait aromatisé (UHT ou non)		5 378	43,9	22 452	22,7	51 236
Yaourts et desserts lactés frais	tonnes	191 816	5,6	922 568	4,1	2 099 027
Yaourts et laits fermentés		142 727	7,4	667 004	4,1	1 515 897
Desserts lactés frais		49 089	0,6	255 564	3,9	583 130
Desserts lactés de conserve (1)	tonnes	3 345	15,7	19 819	13,5	44 610
Crème conditionnée	tonnes	29 501	1,6	142 180	-0,6	338 949
Crème fraîche		13 381	0,0	64 807	-1,3	157 279
dont : Crème fraîche > ou = 300 g MG / litre		9 687	-1,0	47 113	-3,5	117 039
Crème fraîche allégée		3 695	2,8	17 694	5,0	40 240
Crème longue conservation		16 120	2,9	77 373	0,1	181 671
Beurre et MGLA (2)	tonnes	38 672	0,7	188 335	-3,1	412 786
Beurre		32 214	-0,1	153 749	-2,4	332 388
Beurre anhydre de crème		5 294	4,5	28 349	-6,4	65 900
Butteroil	tonnes	887	-24,1	4 578	-22,9	17 083
Spécialités à tartiner (2)	tonnes	535	-8,2	2 781	-5,7	7 043
Laits en poudre	tonnes	48 681	-6,7	209 286	-12,0	467 802
Poudre 0% MG et réengraissée (vrac)		32 247	-5,0	137 461	-7,2	274 944
dont : Poudre 0%		29 879	0,7	122 951	-3,5	231 521
Poudre réengraissée		2 368	-44,5	14 510	-29,9	43 423
Poudre de 1,5 à 25,9 % de MG (vrac)		2 126	-17,3	8 875	-11,3	23 633
Poudre 26 % de MG et plus (vrac)		14 307	-8,7	62 950	-21,0	169 225
Conditionnement de poudres	tonnes	8 956	5,7	46 558	6,6	100 109
dont : Poudres infantiles		6 118	21,4	30 465	17,0	59 785
Autres poudres		2 838	-17,3	16 093	-8,8	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	Mai 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits concentrés conditionnés	tonnes	1 215	3,5	5 725	-15,6	14 451
Fromages (3)	tonnes	152 938	2,1	718 071	0,2	1 701 074
Fromages frais		57 417	3,3	269 242	1,0	623 326
dont : Fromages blancs et petits suisses		51 390	2,4	240 792	0,4	558 389
Pâtes fraîches		6 028	11,5	28 450	6,5	64 937
Fromages à pâte molle		36 953	3,0	178 526	1,6	438 984
dont : Format Camembert		10 118	4,0	46 543	-1,3	114 373
Format Brie-Coulommiers		13 302	2,0	63 718	1,7	158 241
Autres pâtes molles		13 533	3,3	68 265	3,6	166 370
Fromages à pâte persillée		3 121	4,3	15 174	5,3	36 644
Fromages à pâte pressée non cuite		19 582	-0,2	92 627	-0,7	228 723
dont : Saint-Paulin et assimilés		1 948	-4,7	9 250	-10,7	24 576
Edam, Gouda, Mimolette et assimilés		2 529	-5,0	12 617	1,6	30 594
Cantal et assimilés		1 963	7,8	8 181	-0,4	19 661
Tomme, Saint-Nectaire et assimilés		2 817	-0,7	13 262	-2,6	32 773
Raclette		4 237	4,2	19 039	3,5	50 190
Petites meules à trous et autres PPNC		6 088	-1,6	30 280	0,1	70 929
Fromages à pâte pressée cuite		31 144	2,6	138 984	-1,7	312 867
dont : Emmental		23 658	3,0	109 402	-2,5	246 278
Comté		5 726	0,8	22 609	0,1	51 422
Beaufort		521	-1,4	1 820	5,3	3 924
Petites meules à trous		11	-33,7	39	-53,7	156
Autres pâtes pressées cuites		1 229	6,9	5 114	8,3	11 087
Fromages à pâte filée		3 077	10,6	13 939	9,7	31 543
Fromages fondus à partir de caillé frais		1 644	-38,6	9 578	-25,3	28 985
Fromages fondus (4)	tonnes	7 446	4,7	40 103	4,8	94 583
Caséines et caséinates (*)	tonnes	4 490	-18,2	18 392	-28,0	47 837
Poudre de babeurre	tonnes	2 679	-9,0	14 312	-6,3	31 721
Poudre de lactosérum (*)	tonnes	59 529	5,1	261 512	-3,7	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.