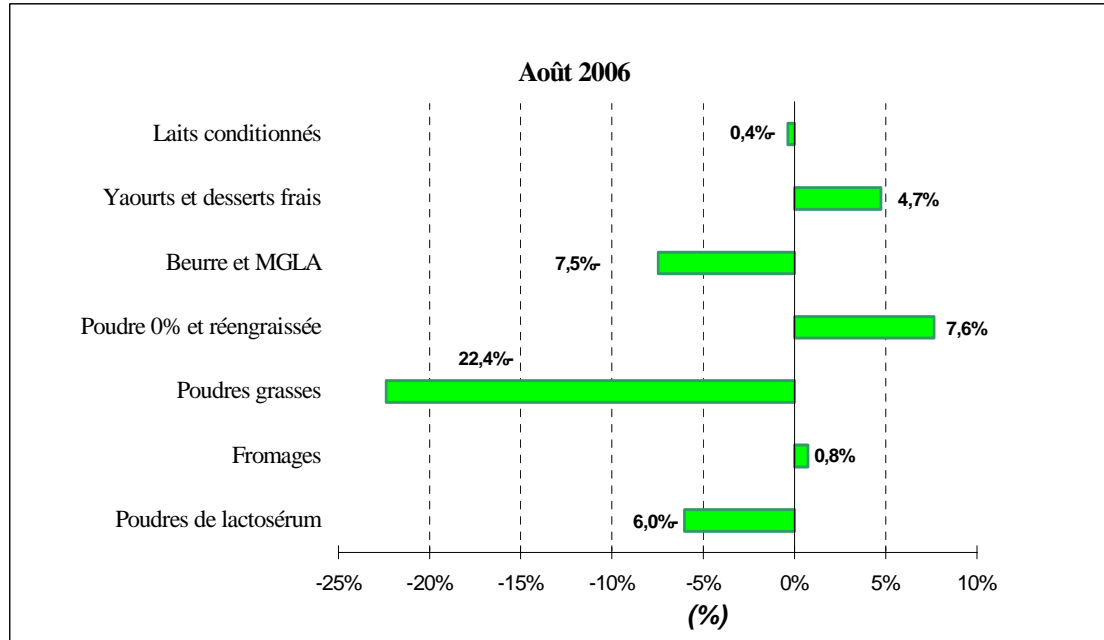


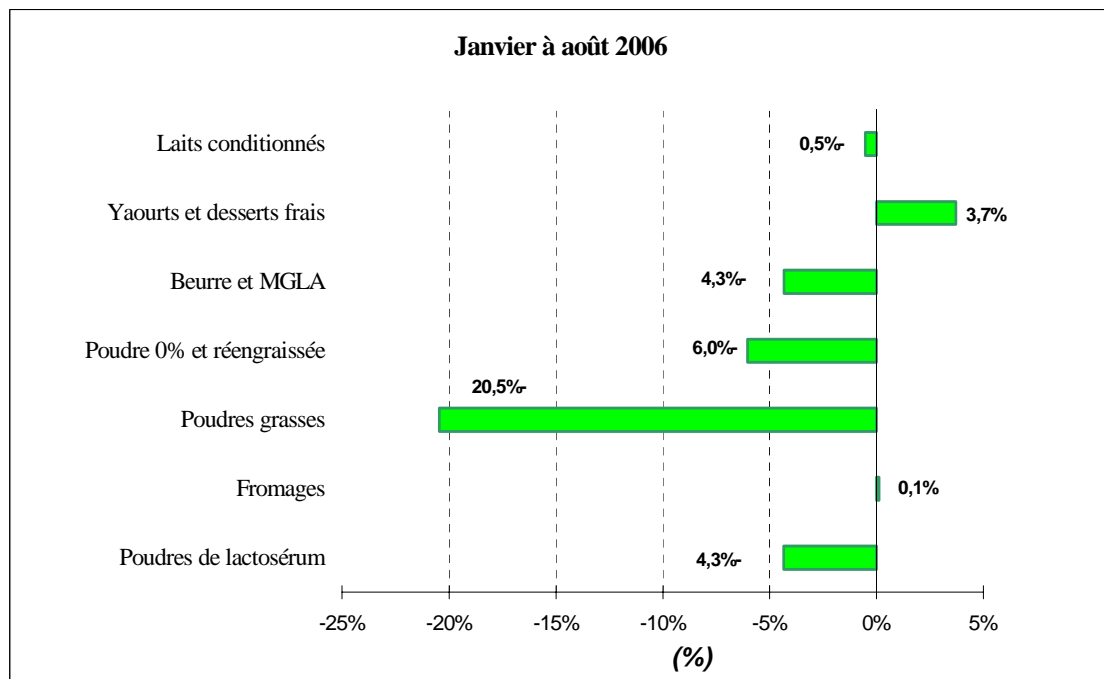


FABRICATIONS MENSUELLES

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	Août 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits conditionnés	1000 l	291 687	-0,4	2 446 551	-0,5	3 746 579
Lait pasteurisé		9 932	1,9	67 960	-0,5	101 943
Lait stérilisé		8 974	-15,6	76 314	-5,7	123 118
Lait UHT		267 116	0,1	2 264 597	-0,5	3 470 281
Lait aromatisé (UHT ou non)		5 666	0,1	37 682	13,5	51 236
Yaourts et desserts lactés frais	tonnes	184 622	4,7	1 447 843	3,7	2 099 027
Yaourts et laits fermentés		133 342	4,9	1 054 385	4,0	1 515 897
Desserts lactés frais		51 279	4,3	393 458	2,9	583 130
Desserts lactés de conserve (1)	tonnes	2 542	-11,9	31 339	12,1	44 610
Crème conditionnée	tonnes	27 376	0,1	217 952	-0,2	338 949
Crème fraîche		13 455	-0,5	100 723	-1,1	157 279
dont : Crème fraîche > ou = 300 g MG / litre		9 623	-5,0	73 056	-3,7	117 039
Crème fraîche allégée		3 832	12,7	27 667	6,4	40 240
Crème longue conservation		13 922	0,7	117 229	0,5	181 671
Beurre et MGLA (2)	tonnes	25 883	-7,5	272 505	-4,3	412 786
Beurre		21 427	-3,7	223 843	-2,1	332 388
Beurre anhydre de crème		3 652	-22,0	39 887	-13,5	65 900
Butteroil	tonnes	1 726	27,3	8 512	-9,4	17 083
Spécialités à tartiner (2)	tonnes	540	-6,2	4 414	-4,4	7 043
Laits en poudre	tonnes	26 991	-6,2	303 702	-10,8	467 802
Poudre 0% MG et réengraissée (vrac)		15 608	7,6	195 587	-6,0	274 944
dont : Poudre 0%		12 763	9,8	172 001	-2,2	231 521
Poudre réengraissée		2 846	-1,1	23 587	-26,8	43 423
Poudre de 1,5 à 25,9 % de MG (vrac)		1 921	-8,1	15 721	-2,3	23 633
Poudre 26 % de MG et plus (vrac)		9 461	-22,4	92 394	-20,5	169 225
Conditionnement de poudres	tonnes	9 260	13,3	72 370	2,9	100 109
dont : Poudres infantiles		5 621	17,5	46 976	13,2	59 785
Autres poudres		3 638	7,3	25 394	-11,9	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	Août 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits concentrés conditionnés	tonnes	596	-29,8	8 439	-14,0	14 451
Fromages (3)	tonnes	144 232	0,8	1 134 914	0,1	1 704 036
Fromages frais		53 002	1,2	420 140	-0,5	623 326
dont : Fromages blancs et petits suisses		46 932	0,1	374 465	-1,4	558 389
Pâtes fraîches		6 070	10,8	45 675	7,9	64 937
Fromages à pâte molle		39 188	-2,5	285 203	0,3	438 984
dont : Format Camembert		10 090	-4,9	74 425	-2,2	114 373
Format Brie-Coulommiers		14 272	-2,1	103 835	1,2	158 241
Autres pâtes molles		14 827	-1,4	106 942	1,4	166 370
Fromages à pâte persillée		3 538	4,4	24 605	5,2	36 644
Fromages à pâte pressée non cuite		20 932	9,2	156 027	4,4	231 676
dont : Saint-Paulin et assimilés		1 973	-3,8	14 513	-10,6	24 576
Edam, Gouda, Mimolette et assimilés		2 577	14,4	23 581	15,6	31 417
Cantal et assimilés		1 672	5,5	12 981	0,4	19 661
Tomme, Saint-Nectaire et assimilés		2 958	5,3	22 112	0,5	32 999
Raclette		4 706	14,9	32 339	10,3	50 190
Petites meules à trous et autres PPNC		7 045	10,5	50 502	4,1	72 833
Fromages à pâte pressée cuite		22 232	-3,1	210 034	-1,9	312 877
dont : Emmental		17 575	-2,4	163 769	-2,2	246 278
Comté		3 805	-3,0	35 500	-2,0	51 432
Beaufort		358	2,4	3 133	4,6	3 924
Petites meules à trous		4	-73,3	60	-53,0	156
Autres pâtes pressées cuites		490	-25,3	7 572	3,2	11 087
Fromages à pâte filée		3 140	5,9	23 813	12,5	31 543
Fromages fondus à partir de caillé frais		2 200	4,4	15 093	-21,1	28 985
Fromages fondus (4)	tonnes	7 524	1,0	62 494	2,1	94 583
Caséines et caséinates (*)	tonnes	1 718	-35,9	26 105	-27,1	47 837
Poudre de babeurre	tonnes	1 835	-17,9	20 579	-8,6	31 721
Poudre de lactosérum (*)	tonnes	45 424	-6,0	403 594	-4,3	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'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.