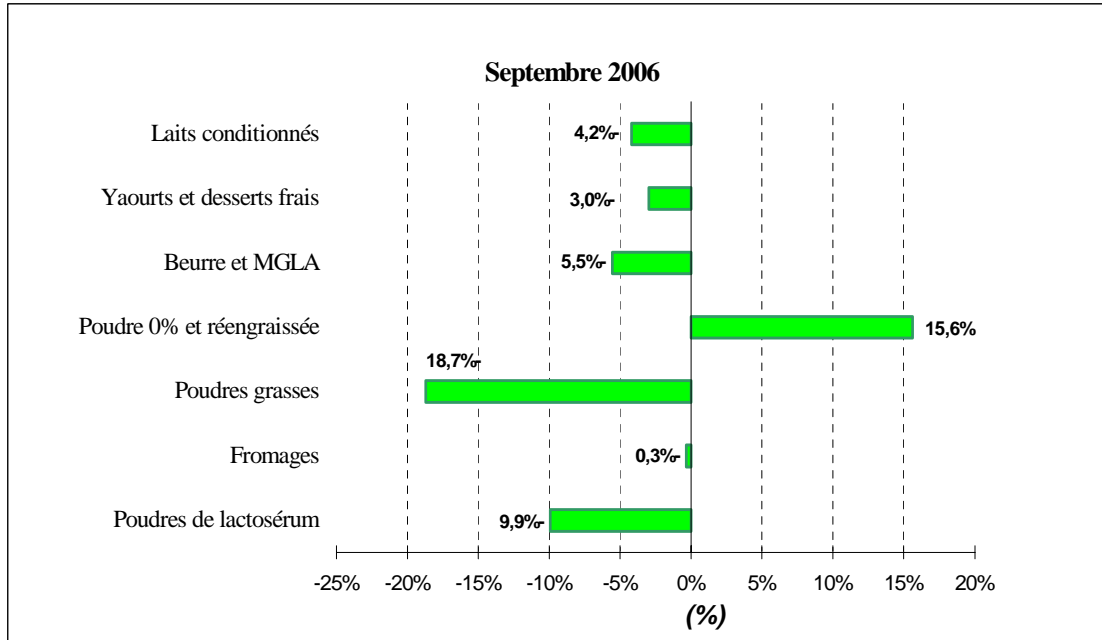


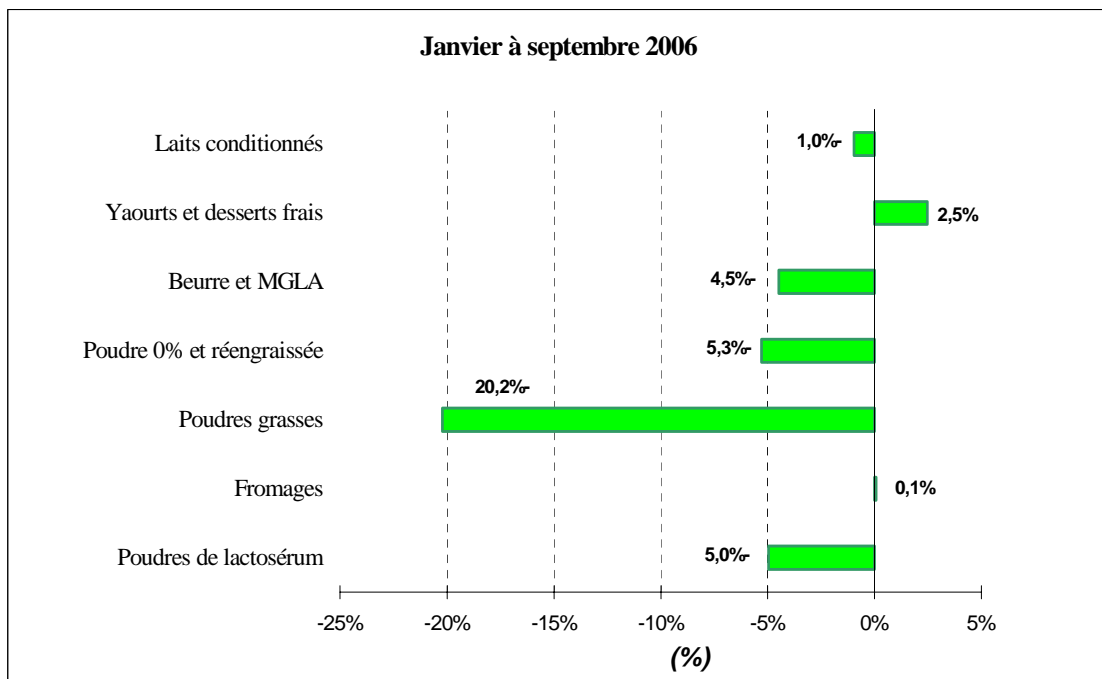


FABRICATIONS MENSUELLES

Evolution des fabrications des principaux produits laitiers



Evolution des fabrications des principaux produits laitiers



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



FABRICATIONS MENSUELLES (*)

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

Fabrications	Unité	Septembre 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits conditionnés	1000 l	294 832	-4,2	2 740 601	-1,0	3 746 579
Lait pasteurisé		8 199	-3,2	76 159	-0,8	101 943
Lait stérilisé		9 622	-11,5	85 936	-6,4	123 118
Lait UHT		272 371	-3,9	2 536 171	-0,9	3 470 281
Lait aromatisé (UHT ou non)		4 640	-5,7	42 335	11,1	51 236
Yaourts et desserts lactés frais	tonnes	177 475	-3,0	1 618 137	2,5	2 099 027
Yaourts et laits fermentés		127 471	-4,6	1 177 861	2,7	1 515 897
Desserts lactés frais		50 004	1,5	440 277	2,0	583 130
Desserts lactés de conserve (1)	tonnes	4 568	0,6	35 729	10,0	44 610
Crème conditionnée	tonnes	29 475	1,2	247 274	-0,1	338 949
Crème fraîche		12 770	-5,4	113 456	-1,6	157 279
dont : Crème fraîche > ou = 300 g MG / litre		9 276	-7,6	82 313	-4,1	117 039
Crème fraîche allégée		3 493	0,9	31 144	5,7	40 240
Crème longue conservation		16 706	7,0	133 817	1,2	181 671
Beurre et MGLA (2)	tonnes	26 057	-5,5	298 418	-4,5	412 786
Beurre		22 318	-0,2	246 016	-2,0	332 388
Beurre anhydre de crème		3 065	-28,3	42 952	-14,7	65 900
Butteroil	tonnes	2 590	9,6	11 102	-5,6	17 083
Spécialités à tartiner (2)	tonnes	517	-16,4	4 931	-5,8	7 043
Laits en poudre	tonnes	26 089	-0,2	328 927	-10,3	467 802
Poudre 0% MG et réengraissée (vrac)		14 867	15,6	209 343	-5,3	274 944
dont : Poudre 0%		12 081	17,8	183 589	-1,4	231 521
Poudre réengraissée		2 785	6,9	25 754	-26,0	43 423
Poudre de 1,5 à 25,9 % de MG (vrac)		2 085	2,0	17 938	-1,1	23 633
Poudre 26 % de MG et plus (vrac)		9 137	-18,7	101 646	-20,2	169 225
Conditionnement de poudres	tonnes	9 862	8,2	82 232	3,5	100 109
dont : Poudres infantiles		6 213	8,4	53 189	12,6	59 785
Autres poudres		3 650	7,9	29 044	-9,8	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	Septembre 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits concentrés conditionnés	tonnes	1 059	-8,8	9 509	-13,3	14 451
Fromages (3)	tonnes	142 621	-0,3	1 277 583	0,1	1 703 917
Fromages frais		51 437	-3,2	471 437	-0,8	623 326
dont : Fromages blancs et petits suisses		45 537	-4,5	419 863	-1,8	558 389
Pâtes fraîches		5 900	8,2	51 574	7,9	64 937
Fromages à pâte molle		38 941	0,1	324 205	0,3	438 984
dont : Format Camembert		9 912	-1,8	84 337	-2,2	114 373
Format Brie-Coulommiers		13 982	-1,6	117 819	0,8	158 241
Autres pâtes molles		15 048	3,0	122 049	1,6	166 370
Fromages à pâte persillée		3 288	-1,1	27 918	4,5	36 644
Fromages à pâte pressée non cuite		20 818	7,0	176 912	4,8	231 670
dont : Saint-Paulin et assimilés		1 873	-12,7	16 400	-10,8	24 576
Edam, Gouda, Mimolette et assimilés		2 989	13,0	26 570	15,3	31 417
Cantal et assimilés		1 579	-3,1	14 559	0,0	19 661
Tomme, Saint-Nectaire et assimilés		2 895	1,4	25 020	0,7	33 001
Raclette		4 899	13,9	37 255	10,8	50 182
Petites meules à trous et autres PPNC		6 583	12,0	57 108	5,0	72 833
Fromages à pâte pressée cuite		23 230	1,0	233 360	-1,6	312 763
dont : Emmental		18 394	0,9	182 149	-1,9	246 278
Comté		3 812	1,1	39 418	-1,4	51 318
Beaufort		267	1,5	3 401	4,4	3 924
Petites meules à trous		8	75,7	68	-48,8	156
Autres pâtes pressées cuites		749	0,7	8 325	3,1	11 087
Fromages à pâte filée		2 719	1,3	26 470	11,0	31 543
Fromages fondus à partir de caillé frais		2 188	-16,4	17 280	-20,5	28 985
Fromages fondus (4)	tonnes	8 529	2,8	71 023	2,2	94 583
Caséines et caséinates (*)	tonnes	1 258	-45,5	27 363	-28,2	47 837
Poudre de babeurre	tonnes	1 970	-1,9	22 648	-7,6	31 721
Poudre de lactosérum (*)	tonnes	42 152	-9,9	445 476	-5,0	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.