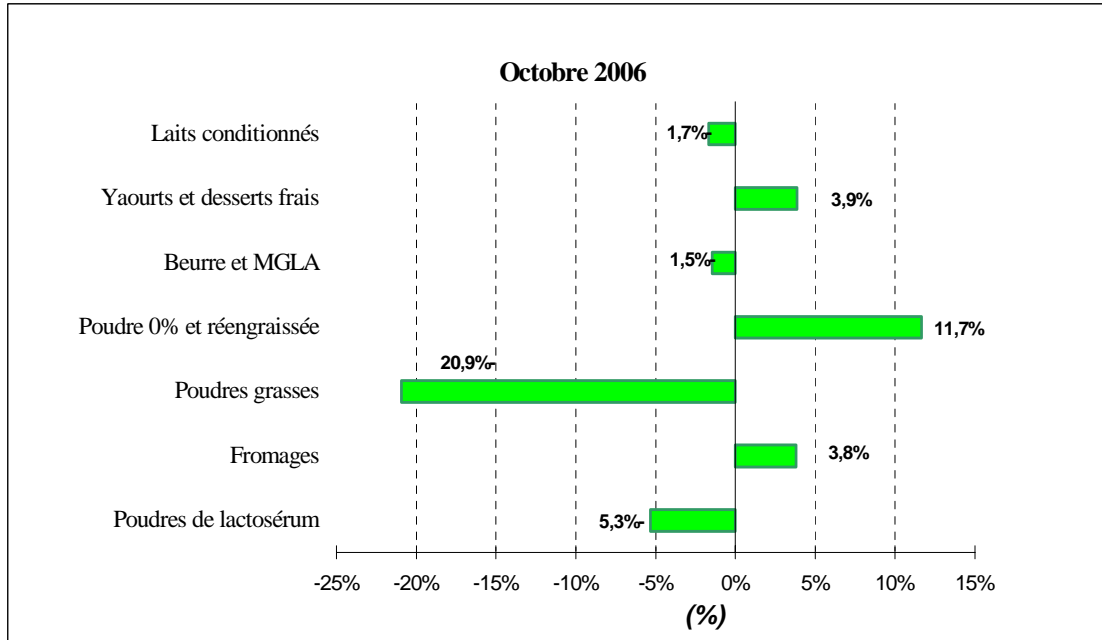


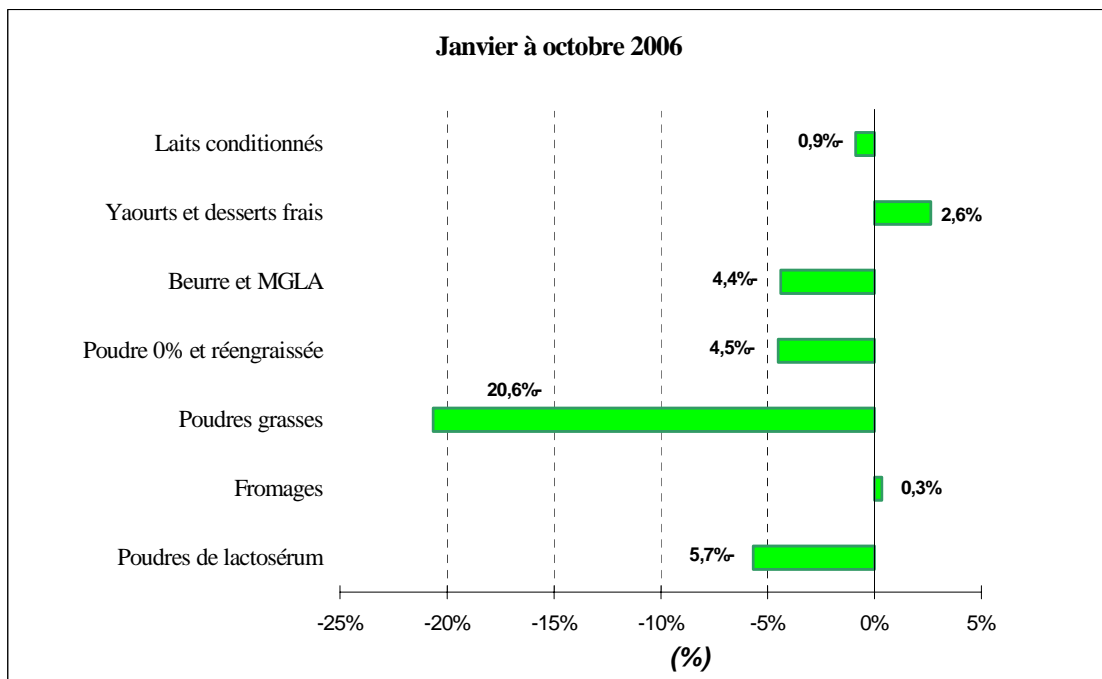


FABRICATIONS MENSUELLES

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	Octobre 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits conditionnés	1000 l	313 612	-1,7	3 058 426	-0,9	3 746 579
Lait pasteurisé		8 661	1,9	84 292	-1,2	101 943
Lait stérilisé		9 033	-10,5	94 969	-6,8	123 118
Lait UHT		291 322	-1,5	2 832 249	-0,8	3 470 281
Lait aromatisé (UHT ou non)		4 596	0,6	46 916	9,9	51 236
Yaourts et desserts lactés frais	tonnes	187 718	3,9	1 806 089	2,6	2 099 027
Yaourts et laits fermentés		131 333	1,6	1 309 429	2,6	1 515 897
Desserts lactés frais		56 385	9,5	496 660	2,8	583 130
Desserts lactés de conserve (1)	tonnes	3 789	-0,7	39 487	8,8	44 610
Crème conditionnée	tonnes	31 323	7,9	278 013	0,5	338 949
Crème fraîche		13 839	2,0	127 001	-1,5	157 279
dont : Crème fraîche > ou = 300 g MG / litre		10 137	0,5	92 123	-4,0	117 039
Crème fraîche allégée		3 702	6,5	34 878	5,9	40 240
Crème longue conservation		17 484	13,0	151 012	2,2	181 671
Beurre et MGLA (2)	tonnes	30 403	-1,5	328 189	-4,4	412 786
Beurre		25 517	3,1	270 873	-1,8	332 388
Beurre anhydre de crème		4 005	-20,0	46 980	-15,2	65 900
Butteroil	tonnes	2 063	25,3	12 805	-4,5	17 083
Spécialités à tartiner (2)	tonnes	651	6,5	5 582	-4,5	7 043
Laits en poudre	tonnes	29 363	-3,6	356 955	-10,1	467 802
Poudre 0% MG et réengraissée (vrac)		16 919	11,7	225 532	-4,5	274 944
dont : Poudre 0%		14 082	12,8	196 941	-0,9	231 521
Poudre réengraissée		2 837	6,5	28 591	-23,7	43 423
Poudre de 1,5 à 25,9 % de MG (vrac)		1 895	-3,0	19 738	-1,7	23 633
Poudre 26 % de MG et plus (vrac)		10 548	-20,9	111 685	-20,6	169 225
Conditionnement de poudres	tonnes	9 672	26,4	91 998	5,6	100 109
dont : Poudres infantiles		5 565	25,3	58 847	13,9	59 785
Autres poudres		4 107	28,1	33 151	-6,4	40 324

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

(2) En équivalent beurre

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



FABRICATIONS MENSUELLES (*)

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

Fabrications	Unité	Octobre 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits concentrés conditionnés	tonnes	1 225	13,3	10 734	-10,9	14 451
Fromages (3)	tonnes	148 892	3,8	1 424 933	0,3	1 703 917
Fromages frais		52 732	2,9	524 778	-0,3	623 326
dont : Fromages blancs et petits suisses		46 021	1,2	466 102	-1,4	558 389
Pâtes fraîches		6 711	16,5	58 676	9,6	64 937
Fromages à pâte molle		39 459	4,3	364 015	0,8	438 984
dont : Format Camembert		9 643	4,5	93 915	-1,6	114 373
Format Brie-Coulommiers		14 231	3,2	132 055	1,1	158 241
Autres pâtes molles		15 586	5,1	138 045	2,3	166 370
Fromages à pâte persillée		3 334	-1,2	31 210	3,7	36 644
Fromages à pâte pressée non cuite		21 754	4,4	196 788	3,8	231 670
dont : Saint-Paulin et assimilés		1 995	-2,7	18 351	-10,2	24 576
Edam, Gouda, Mimolette et assimilés		2 737	6,8	29 307	14,4	31 417
Cantal et assimilés		1 632	-6,1	16 192	-0,6	19 661
Tomme, Saint-Nectaire et assimilés		2 719	-2,5	27 495	-0,5	33 001
Raclette		5 428	-2,2	41 595	6,2	50 182
Petites meules à trous et autres PPNC		7 242	18,0	63 848	5,5	72 833
Fromages à pâte pressée cuite		26 441	5,4	259 221	-1,1	312 763
dont : Emmental		21 011	6,6	202 971	-1,1	246 278
Comté		4 097	0,2	43 128	-2,2	51 318
Beaufort		270	9,5	3 671	4,7	3 924
Petites meules à trous		4	-42,4	72	-48,5	156
Autres pâtes pressées cuites		1 059	2,7	9 379	3,0	11 087
Fromages à pâte filée		2 520	1,8	28 991	10,1	31 543
Fromages fondus à partir de caillé frais		2 651	2,1	19 932	-18,1	28 985
Fromages fondus (4)	tonnes	9 435	8,3	80 598	3,0	94 583
Caséines et caséinates (*)	tonnes	2 494	-16,7	29 857	-27,3	47 837
Poudre de babeurre	tonnes	2 289	4,8	24 937	-6,6	31 721
Poudre de lactosérum (*)	tonnes	47 007	-5,3	488 989	-5,7	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.