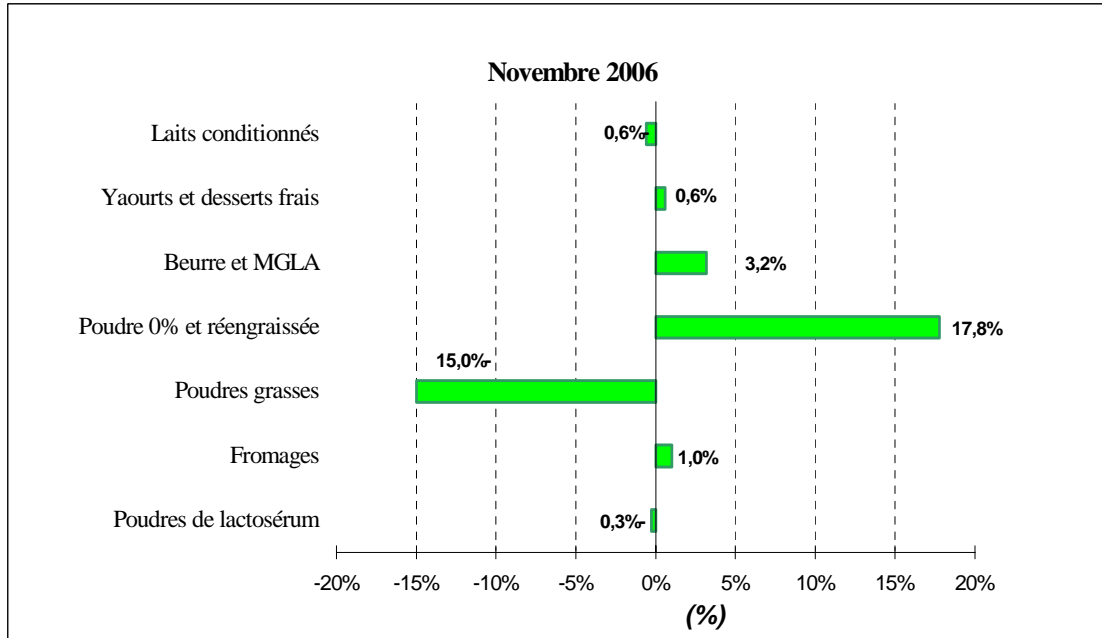


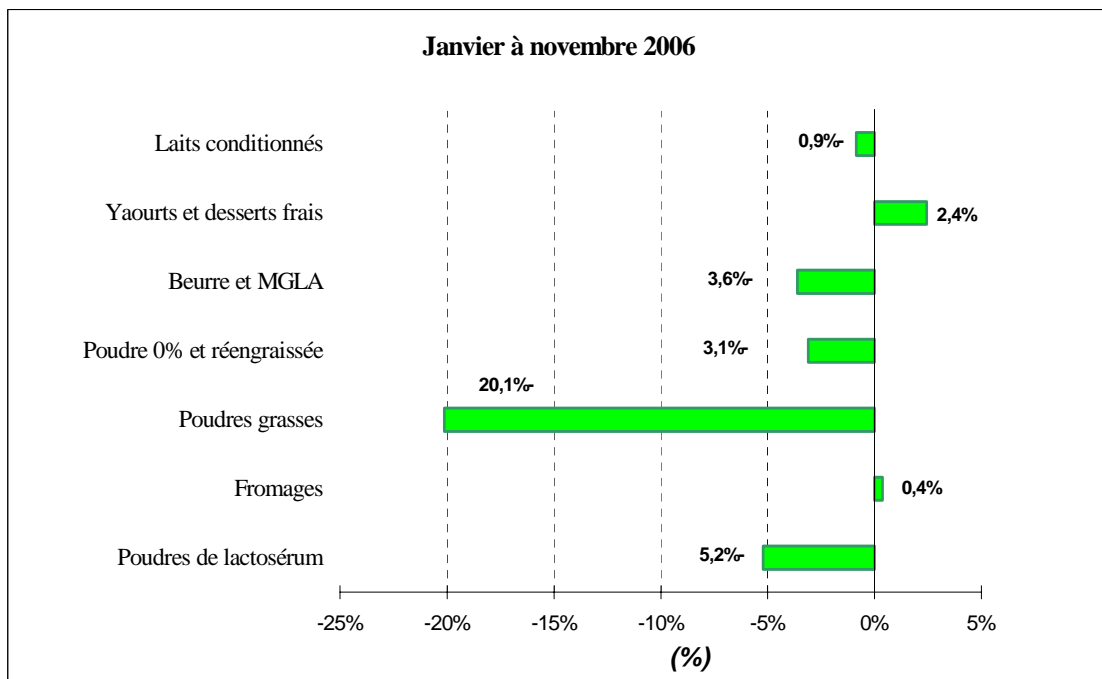


FABRICATIONS MENSUELLES

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	Novembre 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits conditionnés	1000 l	317 667	-0,6	3 376 286	-0,9	3 746 579
Lait pasteurisé		7 889	-3,3	92 182	-1,4	101 943
Lait stérilisé		7 430	-26,3	102 398	-8,5	123 118
Lait UHT		298 321	0,5	3 130 763	-0,7	3 470 281
Lait aromatisé (UHT ou non)		4 027	-9,8	50 943	8,1	51 236
Yaourts et desserts lactés frais	tonnes	181 378	0,6	1 987 498	2,4	2 099 027
Yaourts et laits fermentés		126 083	-0,4	1 435 540	2,3	1 515 897
Desserts lactés frais		55 295	2,9	551 958	2,8	583 130
Desserts lactés de conserve (1)	tonnes	4 062	-0,7	43 549	7,8	44 610
Crème conditionnée	tonnes	30 626	-0,4	308 609	0,4	338 949
Crème fraîche		13 832	-0,3	140 817	-1,4	157 279
dont : Crème fraîche > ou = 300 g MG / litre		9 983	-3,1	102 091	-3,9	117 039
Crème fraîche allégée		3 848	8,1	38 726	6,1	40 240
Crème longue conservation		16 794	-0,4	167 792	1,9	181 671
Beurre et MGLA (2)	tonnes	32 743	3,2	361 443	-3,6	412 786
Beurre		28 067	7,2	299 488	-0,8	332 388
Beurre anhydre de crème		3 833	-15,9	50 782	-15,3	65 900
Butteroil	tonnes	2 443	4,7	15 489	-1,6	17 083
Spécialités à tartiner (2)	tonnes	608	-3,9	6 190	-4,5	7 043
Laits en poudre	tonnes	32 446	4,6	389 576	-9,0	467 802
Poudre 0% MG et réengraissée (vrac)		18 548	17,8	244 121	-3,1	274 944
dont : Poudre 0%		16 080	24,4	213 061	0,7	231 521
Poudre réengraissée		2 468	-12,7	31 060	-23,0	43 423
Poudre de 1,5 à 25,9 % de MG (vrac)		2 389	38,3	22 216	1,9	23 633
Poudre 26 % de MG et plus (vrac)		11 509	-15,0	123 239	-20,1	169 225
Conditionnement de poudres	tonnes	11 002	76,2	103 000	10,4	100 109
dont : Poudres infantiles		6 175	54,6	65 022	16,8	59 785
Autres poudres		4 828	114,6	37 978	0,8	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	Novembre 2006	Evolution (%)	Cumul Année 2006	Evolution (%)	Total Année 2005
Laits concentrés conditionnés	tonnes	1 156	-4,1	11 890	-10,3	14 451
Fromages (3)	tonnes	149 913	1,0	1 574 404	0,4	1 703 917
Fromages frais		51 746	0,2	576 066	-0,3	623 326
dont : Fromages blancs et petits suisses		44 859	-1,5	510 503	-1,5	558 389
Pâtes fraîches		6 887	12,9	65 563	9,9	64 937
Fromages à pâte molle		41 963	-0,6	405 678	0,6	438 984
dont : Format Camembert		10 234	0,3	103 971	-1,6	114 373
Format Brie-Coulommiers		15 168	0,2	147 082	0,9	158 241
Autres pâtes molles		16 561	-1,9	154 625	1,9	166 370
Fromages à pâte persillée		3 284	-8,3	34 493	2,4	36 644
Fromages à pâte pressée non cuite		21 984	4,3	219 021	3,9	231 670
dont : Saint-Paulin et assimilés		2 031	-6,5	20 373	-9,9	24 576
Edam, Gouda, Mimolette et assimilés		2 978	4,2	32 285	13,4	31 417
Cantal et assimilés		1 588	-7,6	18 034	0,1	19 661
Tomme, Saint-Nectaire et assimilés		2 438	-8,4	29 913	-1,3	33 001
Raclette		5 714	6,9	47 183	6,0	50 182
Petites meules à trous et autres PPNC		7 235	14,3	71 233	6,6	72 833
Fromages à pâte pressée cuite		25 747	4,8	285 073	-0,6	312 763
dont : Emmental		20 808	5,5	223 872	-0,5	246 278
Comté		3 656	-0,4	46 798	-2,0	51 318
Beaufort		231	15,7	3 902	5,3	3 924
Petites meules à trous		8	-2,1	80	-46,1	156
Autres pâtes pressées cuites		1 044	9,8	10 421	3,6	11 087
Fromages à pâte filée		2 582	-9,1	31 534	8,1	31 543
Fromages fondus à partir de caillé frais		2 607	3,9	22 539	-16,1	28 985
Fromages fondus (4)	tonnes	9 491	10,6	90 060	3,8	94 583
Caséines et caséinates (*)	tonnes	2 598	-14,5	32 455	-26,5	47 837
Poudre de babeurre	tonnes	2 356	5,3	27 278	-5,7	31 721
Poudre de lactosérum (*)	tonnes	48 484	-0,3	537 434	-5,2	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.