

Agreste Bourgogne-Franche-Comté



Les chiffres du lait 2015



AVANT-PROPOS

Ce document présente les résultats 2015 de l'enquête annuelle laitière réalisée en 2016 auprès des établissements laitiers de la région Bourgogne-Franche-Comté avec quelques données rétrospectives.

Cette enquête annuelle est réalisée par le Service Régional de l'Information Statistique et Economique (SRISE) de la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté. Elle est coordonnée au niveau national par le Service de la Statistique et de la Prospective (SSP) du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Ne sont retenus dans ce document que :

- les établissements transformateurs de lait de vache dès lors que le lait transformé provient en totalité de producteurs autres que le transformateur lui-même et qu'il transforme plus de 30 000 litres. Les fabrications fermières sont donc exclues de l'enquête,
- les établissements uniquement "collecteurs" de lait de vache s'ils collectent au moins 1 800 hectolitres de lait par an.

Les filières lait d'origine ovine ou caprine ne sont pas prises en compte.

L'activité de transformation commence à l'écrémage et à la pasteurisation, mais ne couvre pas le simple conditionnement non associé à une transformation.

Les annotations utilisées sont les suivantes :

s : résultat confidentiel non publié par application du secret statistique

/// : absence de données

Le secret statistique est défini par la loi n° 51-711 du 7 juin 1951. Les données sont publiées uniquement si elles concernent au moins trois entreprises et si aucun établissement ne contribue à lui seul à 85 % ou plus de la valeur d'une case.

SOMMAIRE



Livraison de lait

Évolution des livraisons de lait.....	6
Évolution du nombre de livreurs de lait.....	6
Évolution de la livraison moyenne par livreur.....	7
Livraisons et nombre de livreurs en Bourgogne-Franche-Comté.....	7
Où va le lait ?	8
Où livrent les producteurs.....	8
Carte des références laitières	9

Etablissements

Carte des établissements laitiers selon leur spécialité et leur catégorie juridique	10
Carte des établissements selon le nombre de salariés.....	11
Les établissements laitiers selon le nombre de salariés	11
Les établissements laitiers selon le statut juridique.....	12
Les établissement laitiers selon leur spécialisation.....	12
Les établissements laitiers selon leur volume de collecte.....	13
Évolution du nombre d'établissements laitiers dans la région.....	13

Collecte

Carte des établissements collecteurs selon le volume de collecte.....	14
Évolution de la collecte.....	15
Évolution du nombre d'apporteurs.....	15
D'où vient le lait ?	16
Où collectent des établissements.....	16
Collecte des établissements selon leur statut juridique.....	17
Collecte des établissements selon leur volume de collecte.....	17
Collecte des établissements selon leur spécialisation.....	17

Prix du lait

Prix du lait collecté

Prix moyen annuel payé par les établissements.....	18
Prix du lait selon le volume de collecte.....	19
Prix du lait selon la spécialisation.....	19
Nombre d'établissements selon le prix payé.....	20
Répartition de la collecte des établissements selon le prix payé.....	20
Répartition des apporteurs selon le prix payé.....	20

Prix du lait livré

Prix du lait toutes qualités confondues payé aux livreurs.....	21
--	----



Fabrications

Transformation du lait selon le statut juridique de l'établissement.....	22
Transformation du lait selon le volume transformé.....	23
Transformation du lait selon la spécialisation de l'établissement.....	23
Nombre d'établissements selon les fabrications.....	24
Évolution des fabrications par famille de produits.....	24
Fabrications de pâtes pressées cuites.....	25
Fabrications de pâtes pressées non cuites.....	26
Fabrications de pâtes molles.....	27
Fabrications de produits frais.....	28

Affinage du Comté

Établissements d'affinage du Comté fabriqué dans la région.....	29
Lieux d'affinage du Comté fabriqué dans la région.....	29

Filière biologique

Les livraisons de lait biologique.....	30
Évolution des livraisons de lait biologique.....	30
Nombre d'établissements fabriquant des produits laitiers finis biologiques en fonction du type de fabrication.....	31
Volume de lait biologique collecté et nombre d'apporteurs.....	31
Les principales fabrications de produits laitiers biologiques.....	31

Synthèse territoriale

Région Bourgogne-Franche-Comté.....	32
Côte-d'Or.....	33
Doubs.....	34
Jura.....	35
Haute-Saône.....	36
Saône-et-Loire.....	37
Yonne.....	38
Nièvre et Territoire de Belfort.....	39
Questionnaire.....	40 à 46

LIVRAISON DE LAIT



La livraison est la quantité de lait livré par les producteurs de Bourgogne-Franche-Comté à un établissement, quelle que soit la localisation de cet établissement.

L'enquête annuelle laitière interroge l'ensemble des établissements laitiers de France sur leurs départements de collecte. Cette information permet de reconstituer les livraisons des producteurs de chaque département.

Évolution des livraisons du lait (millions de litres)

	Côte-d'Or	Doubs	Jura	Nièvre	Haute-Saône	Saône-et-Loire	Yonne	T. de Belfort	Région BFC	France
1980	128	487	304	20	309	169	158	29	1 603	24 107
1985	107	536	293	22	296	147	138	31	1 570	24 682
1990	105	512	300	24	291	140	128	30	1 530	23 425
1995	98	511	287	23	281	132	126	30	1 488	22 731
2000	94	510	282	23	278	135	121	29	1 473	22 626
2005	97	501	275	22	274	130	122	29	1 451	22 702
2010	94	527	290	21	277	128	114	30	1 481	22 871
2011	99	546	300	22	283	139	119	30	1 538	23 912
2012	97	539	289	21	275	135	113	28	1 497	23 521
2013	94	543	288	20	273	130	105	28	1 479	23 274
2014	99	590	311	21	293	137	112	30	1 593	24 525
2015	104	597	316	20	294	139	112	32	1 613	24 586

En 2015, la livraison de Bourgogne-Franche-Comté représente 6,7 % de la livraison française

Source : Enquêtes annuelles laitières

Évolution du nombre de livreurs de lait

	Côte-d'Or	Doubs	Jura	Nièvre	Haute-Saône	Saône-et-Loire	Yonne	T. de Belfort	Région BFC	France
1980	///	5 400	4 300	///	4 725	///	///	500	16 905	465 302
1985	///	4 546	3 102	///	3 381	///	///	333	13 347	309 715
1990	934	3 767	2 325	138	2 427	1 537	868	231	12 227	208 471
1995	603	3 077	1 779	153	1 757	958	611	178	9 116	146 528
2000	472	2 784	1 532	109	1 431	735	499	156	7 718	120 406
2005	365	2 511	1 279	77	1 198	552	381	130	6 493	97 974
2010	278	2 216	1 095	56	967	396	275	103	5 386	75 766
2011	289	2 170	1 063	54	928	371	263	94	5 232	72 328
2012	262	2 120	1 031	54	919	357	254	86	5 083	69 723
2013	243	2 073	1 003	50	867	338	289	84	4 947	67 376
2014	231	2 050	974	48	821	325	231	80	4 760	63 676
2015	231	2 045	971	45	793	309	222	77	4 693	61 807

En 2015, le nombre de livreurs de Bourgogne-Franche-Comté représente 7,7 % du total national

Source : Enquêtes annuelles laitières



LIVRAISON DE LAIT

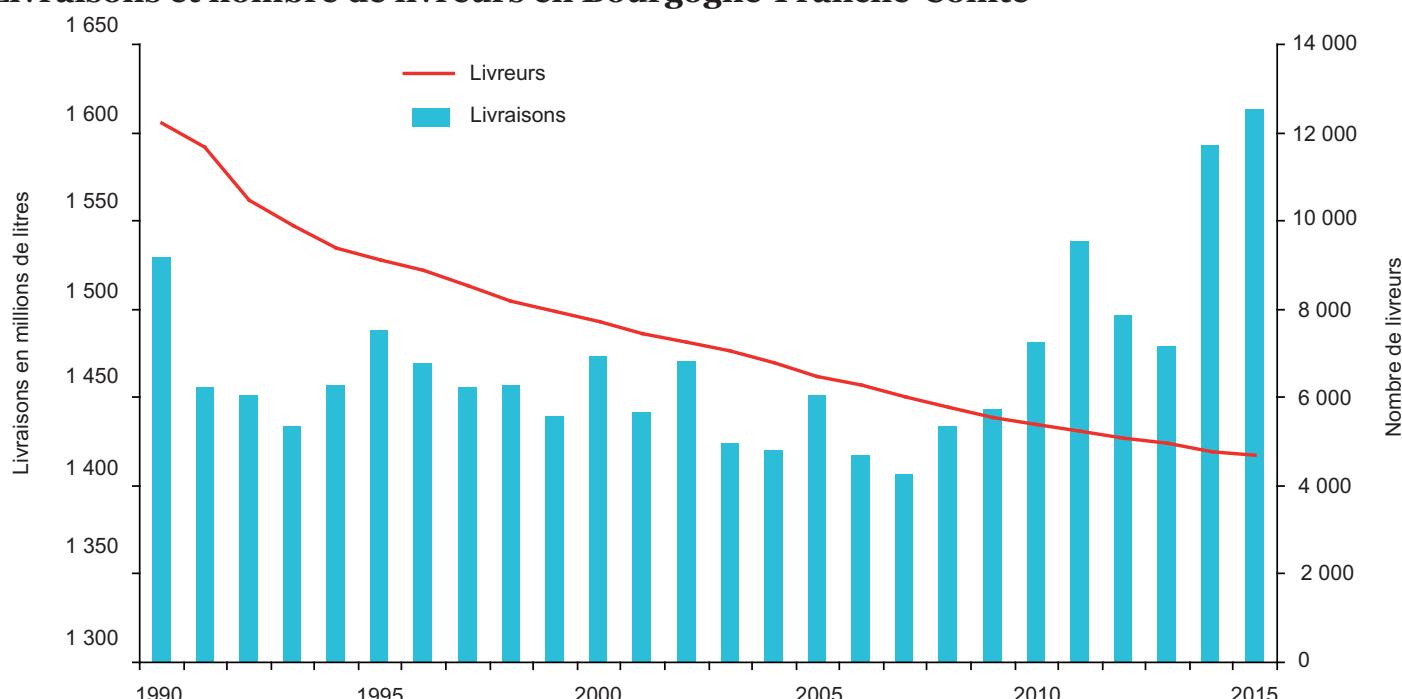
Évolution de la livraison moyenne par livreur (milliers de litres)

	Côte-d'Or	Doubs	Jura	Nièvre	Haute-Saône	Saône-et-Loire	Yonne	T. de Belfort	Région BFC	France
1980	///	90,2	70,6	///	65,4	///	///	57,0	50,3	51,8
1985	///	117,8	94,5	///	87,6	///	///	91,8	63,5	79,7
1990	112,0	135,8	129,2	175,7	119,8	91,3	147,2	128,9	125,1	112,4
1995	163,0	166,1	161,3	150,3	160,0	137,7	205,6	167,2	163,2	155,1
2000	199,9	183,3	183,8	213,3	193,9	184,2	243,3	187,8	190,9	187,9
2005	265,1	199,6	215,1	286,4	228,5	236,4	320,6	225,2	223,4	231,7
2010	339,0	237,8	265,0	380,4	286,1	323,9	413,5	287,3	275,0	301,9
2011	343,0	251,8	282,3	409,0	304,5	373,9	454,3	317,7	294,0	330,6
2012	369,1	254,1	280,3	396,6	298,9	378,9	445,8	324,5	294,5	337,3
2013	386,1	261,7	287,5	392,8	314,5	383,3	362,9	333,1	299,1	345,4
2014	430,1	287,6	319,7	433,6	357,0	422,1	482,9	375,7	334,7	385,2
2015	450,2	291,7	324,9	454,6	370,9	449,1	502,4	421,0	343,8	397,8

Des exploitations moins grandes dans le Doubs et le Jura

Source : Enquêtes annuelles laitières

Livraisons et nombre de livreurs en Bourgogne-Franche-Comté



Un nouveau record de livraisons en 2015

Source : Enquêtes annuelles laitières

LIVRAISONS DE LAIT



Où va le lait ?

	Volume de livraisons (millions de litres)	Part livrée dans le département	Part livrée dans un autre département de la région	Part du lait qui quitte la région
Côte-d'Or	104	67 %	18 %	15 %
Doubs	597	99 %	1 %	0 %
Jura	316	79 %	20 %	1 %
Nièvre	20	0 %	0 %	100 %
Haute-Saône	294	55 %	14 %	31 %
Saône-et-Loire	139	48 %	13 %	39 %
Yonne	112	9 %	2 %	90 %
T. de Belfort	32	0 %	73 %	27 %
Région BFC	1 613	72 %	10 %	18 %
18 % du lait régional est valorisé en dehors de la région				

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Où livrent les producteurs ?

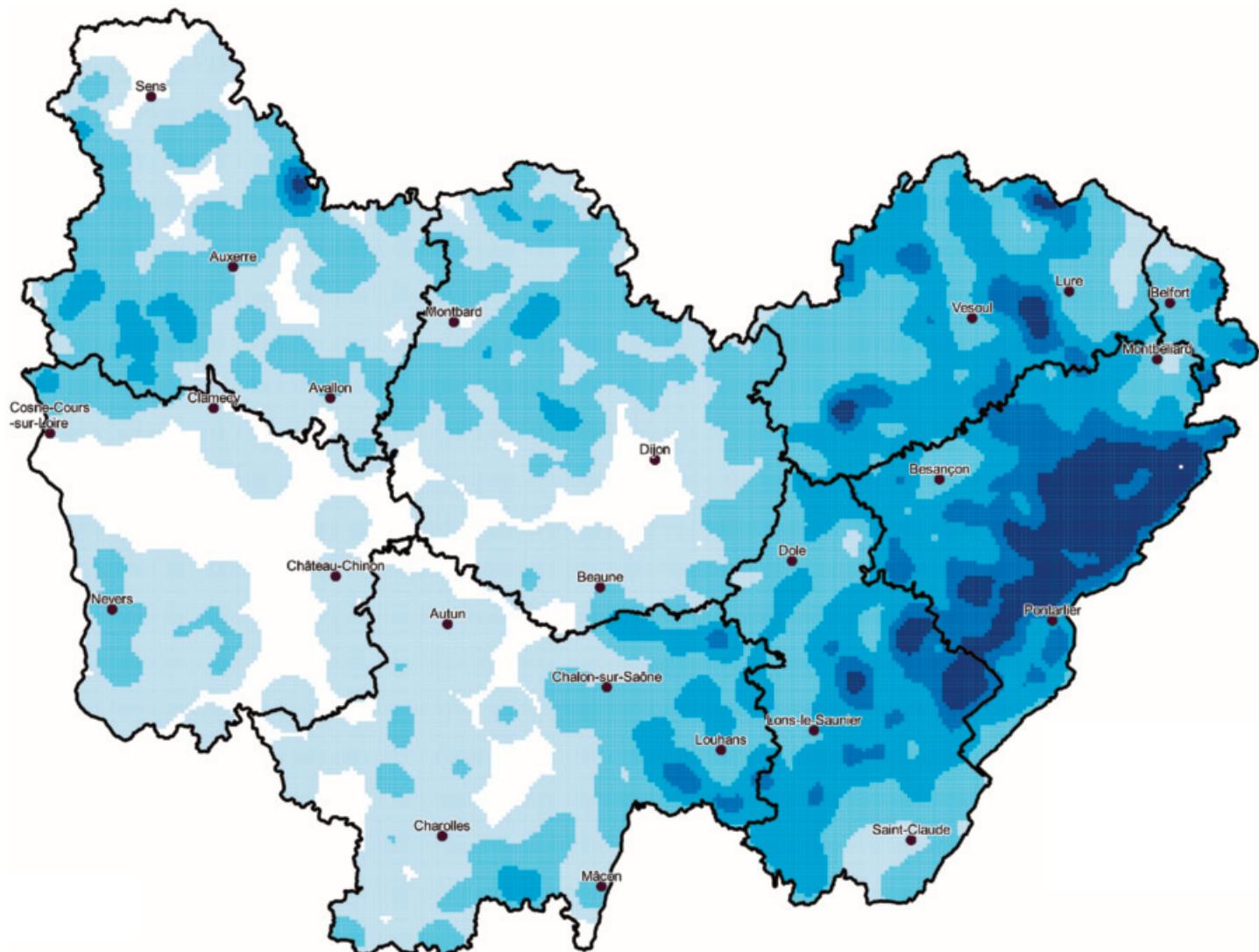
	Nombre de producteurs	dont livrant dans leur département	dont livrant dans un autre département de la région	dont livrant hors de la région
Côte-d'Or	231	156	40	35
Doubs	2 045	2 020	25	0
Jura	971	783	176	12
Nièvre	45	0	0	45
Haute-Saône	793	394	106	293
Saône-et-Loire	309	130	42	137
Yonne	222	17	3	202
T. de Belfort	77	0	59	18
Région BFC	4 693	3 500	451	742
84 % des producteurs livrent dans un établissement de la région				

Source : Enquête annuelle laitière 2015



LIVRAISONS DE LAIT

La production laitière concentrée à l'est de la région



© IGN - BD Carto®
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

Source : FAM - Fichier des quotas laitiers 2014/2015

Nombre de litres par km²

- Plus de 150 000
- Plus de 100 000 à 150 000
- Plus de 50 000 à 100 000
- Plus de 10 000 à 50 000
- 10 000 et moins
- Aucun

ÉTABLISSEMENTS

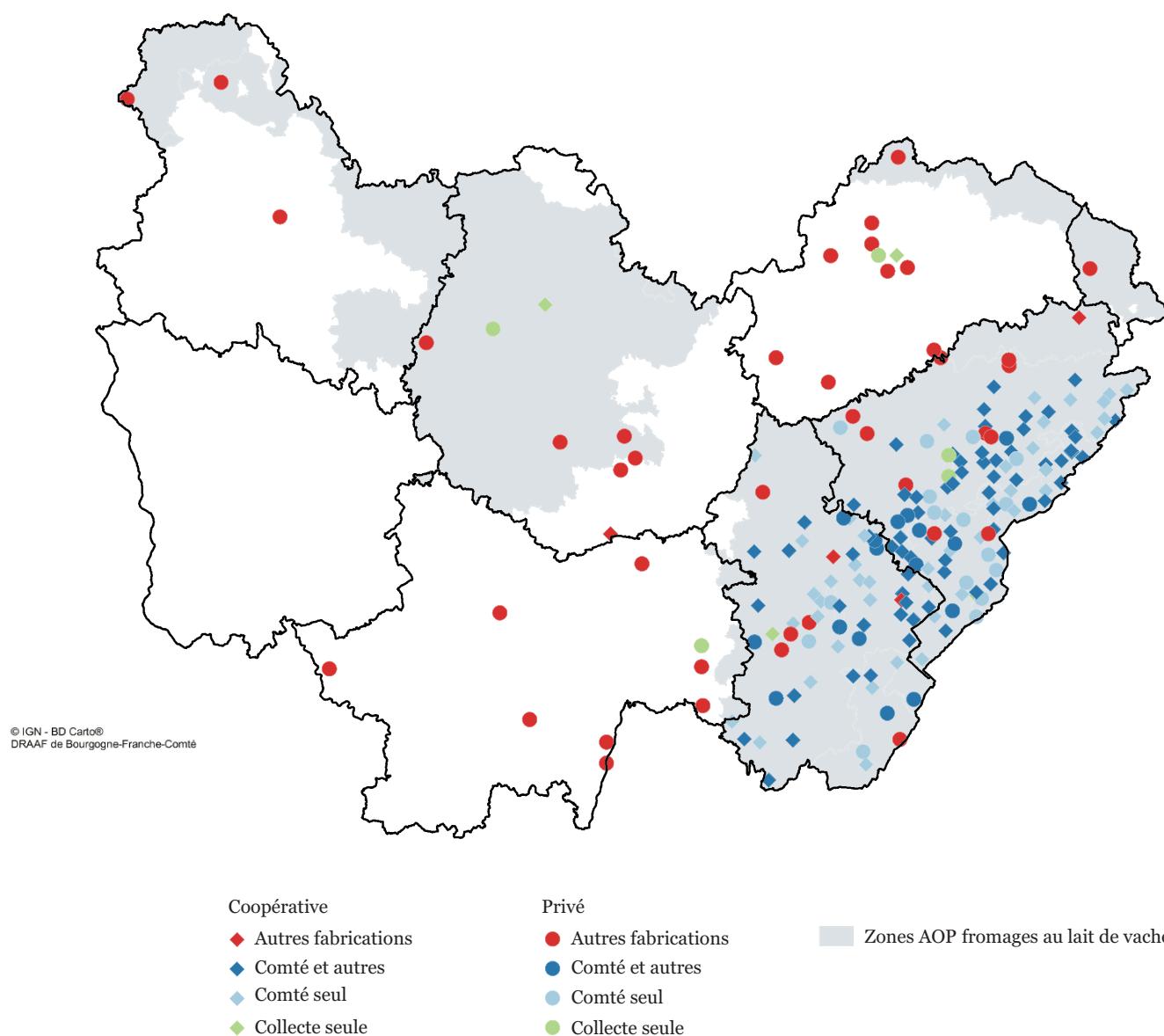


Ce document ne retient que les établissements régionaux de l'enquête annuelle laitière qui ont :

- soit collecté au moins 180 000 litres de lait de vache dans l'année
- soit transformé du lait ou des produits laitiers au cours de l'année, en vue ou de fabriquer des produits laitiers finis, semi-finis ou des produits assimilés.

Les établissements qui collectent ne transforment pas nécessairement du lait et vice-versa.

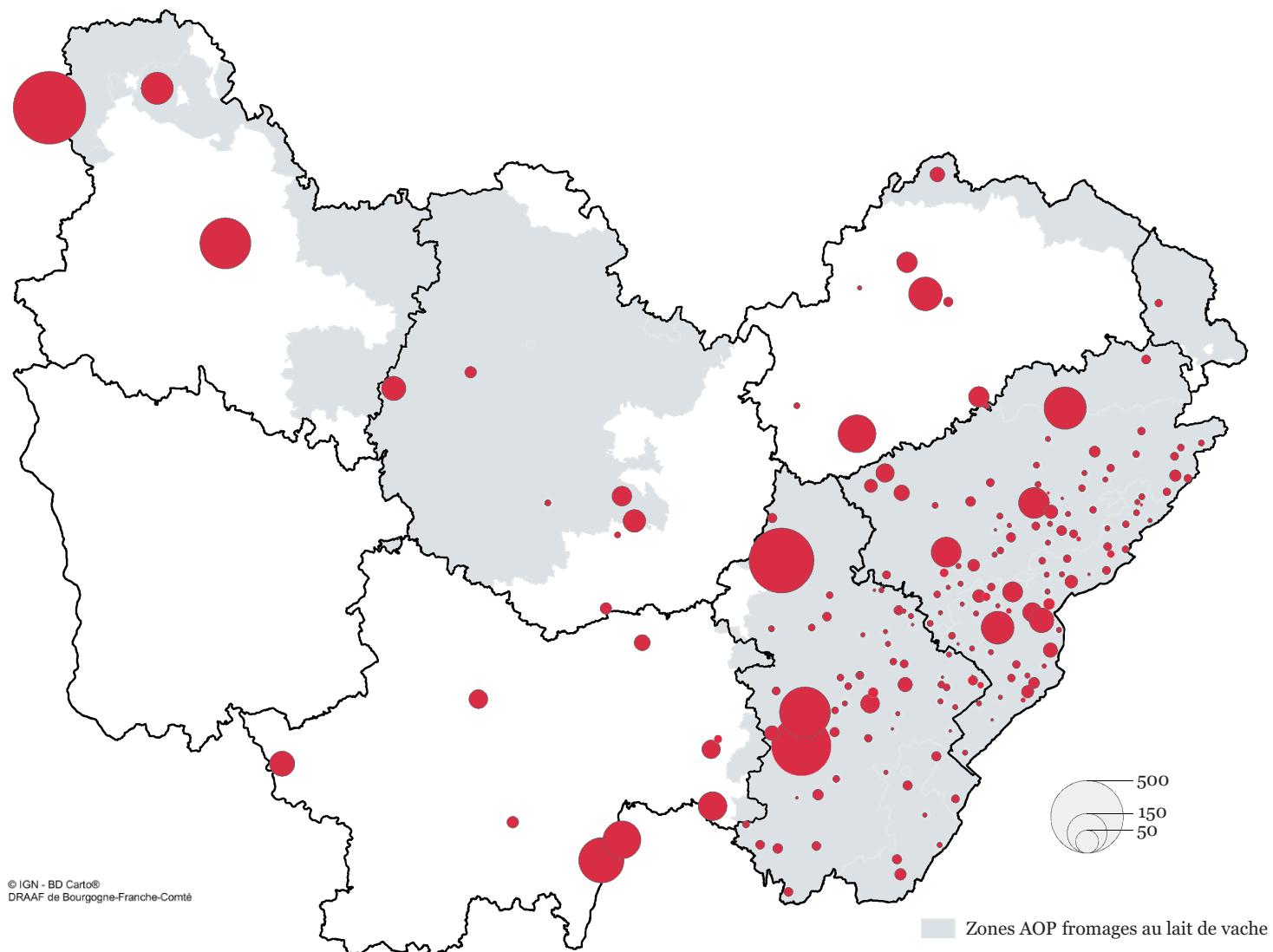
Les établissements laitiers selon leur spécialité et leur catégorie juridique



Source : Enquête annuelle laitière 2015



Les établissements laitiers selon le nombre de salariés



Les établissements laitiers selon le nombre de salariés

En nombre	Moins de 10 salariés		De 10 à moins de 50 salariés		50 salariés et plus		Ensemble	
	Établissements	Salariés	Établissements	Salariés	Établissements	Salariés	Établissements	Salariés
Côte-d'Or	s	s	3	64	s	s	8	180
Doubs	83	322	17	320	5	516	105	1 158
Jura	51	233	8	131	3	1 001	62	1 365
Haute-Saône et T. de Belfort	8	25	s	s	s	s	13	371
Saône-et-Loire	s	s	s	s	4	475	9	587
Yonne	0	0	0	0	3	859	3	859
Région BFC	146	595	35	726	19	3 205	200	4 526
France	350	1 329	177	4 055	209	40 697	736	46 081

En Bourgogne-Franche-Comté, les trois quarts des établissements emploient moins de 10 salariés

ÉTABLISSEMENTS



Les établissements laitiers selon le statut juridique

En nombre	Coopérative dont collecteurs	Etablissement privé dont collecteurs	Ensemble
Côte-d'Or	2 2	6 2	8
Doubs	73 72	32 23	105
Jura	45 43	17 10	62
Haute-Saône et T. de Belfort	1 1	12 3	13
Saône-et-Loire	0 0	9 3	9
Yonne	0 0	3 2	3
Région BFC	121 118	79 43	200

60 % des établissements de la région sont des coopératives

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Les établissements laitiers selon leur spécialisation

En nombre	Collecte seule	Comté seul * dont collecteurs	Comté + autres fabrications dont collecteurs	Autres productions dont collecteurs	Total
Côte-d'Or	2 0	0 0	0 0	6 2	8
Doubs	3 56	53 26	36 24	10 7	105
Jura	1 0	30 0	24 0	7 2	62
Haute-Saône et T. de Belfort	2 0	0 0	0 0	11 2	13
Saône-et-Loire	1 0	0 0	0 0	8 2	9
Yonne	0 0	0 0	0 0	3 2	3
Région BFC	9 86	79 57	60 57	45 18	200
France	99 90	82 59	63 484	380	736

Près des trois quarts des établissements de la région fabriquent du Comté

* comté seul = comté sans autre fabrication fromagère codée de 144211 à 155499 dans le questionnaire

Source : Enquête annuelle laitière 2015

ÉTABLISSEMENTS

Les établissements laitiers selon leur volume de collecte (millions de litres)

En nombre	Moins de 3	De 3 à moins de 5	De 5 à moins de 10	10 et plus	Total
Côte-d'Or, Yonne et Saône-et-Loire	s	s	s	s	10
Doubs	33	24	28	11	96
Jura	18	s	s	3	54
Haute-Saône	s	0	0	s	4
Région BFC	54	43	44	23	164
France	163	65	74	144	446

Un tiers des établissements de Bourgogne-Franche-Comté collecte moins de 3 millions de litres

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Évolution du nombre d'établissements laitiers dans la région

	Côte-d'Or	Doubs	Jura	Nièvre	Haute-Saône	Saône-et-Loire	Yonne	Territoire de Belfort	Région BFC
1980	28	253	187	3	72	32	8	3	586
1985	23	228	153	1	49	27	5	2	488
1990	15	178	112	2	33	20	6	2	368
1995	13	146	87	1	25	16	5	1	294
2000	9	129	79	2	19	12	5	1	256
2005	9	119	70	0	13	12	5	1	229
2010	8	111	65	0	13	10	4	1	212
2011	9	109	64	0	13	10	4	1	210
2012	7	107	64	0	13	10	4	1	206
2013	7	104	63	0	12	10	4	0	200
2014	8	105	62	0	12	10	3	1	201
2015	8	105	62	0	12	9	3	1	200

Plus de la moitié des établissements laitiers de la région sont localisés dans le Doubs

Source : Enquêtes annuelles laitières

COLLECTE

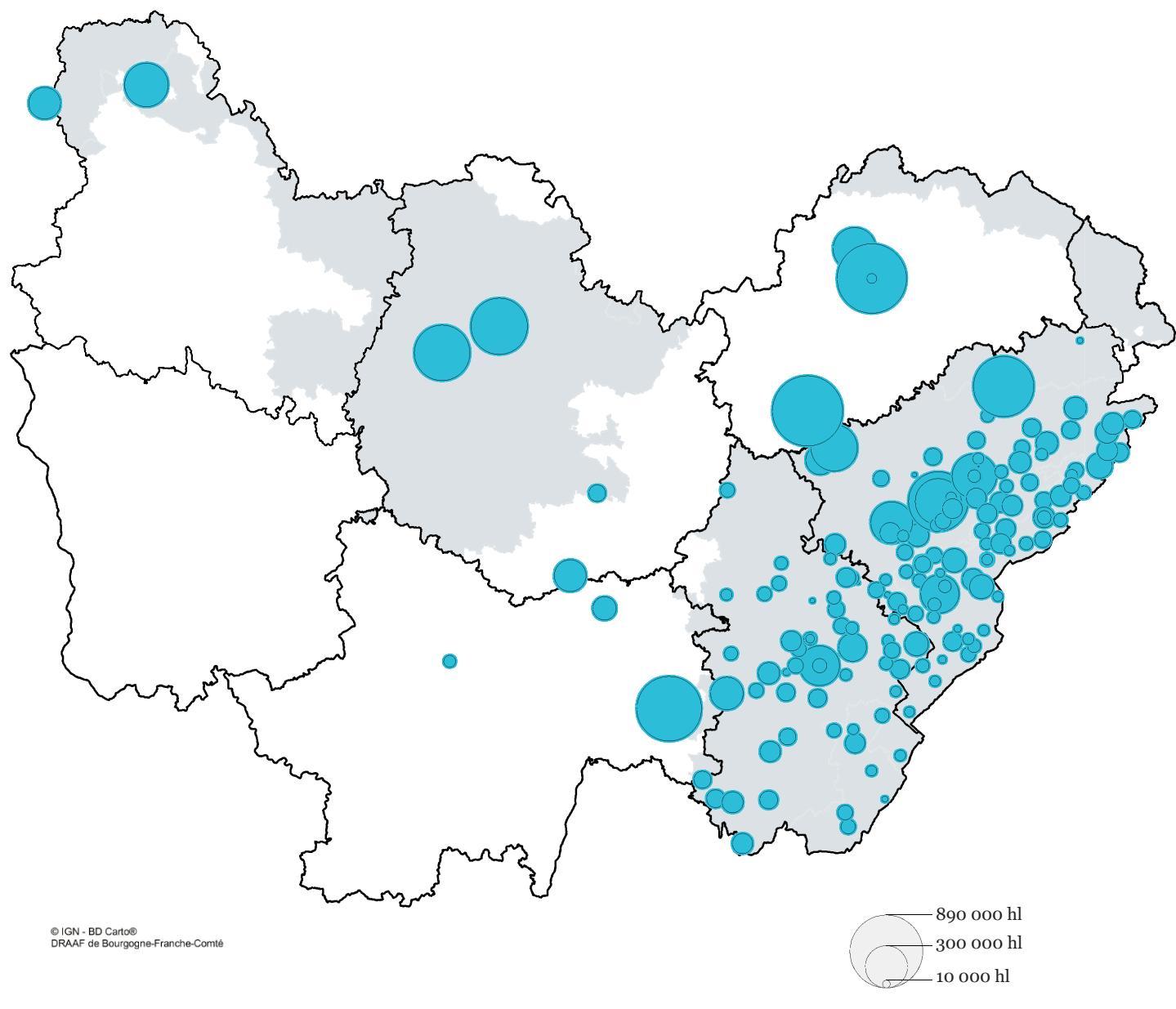


La collecte est la quantité de lait collectée par les établissements de la région, quelle que soit la localisation des producteurs.

La notion d' « apporteurs » correspond aux producteurs collectés par les établissements régionaux.

Une fois le lait collecté, les établissements peuvent échanger ce lait entre eux. Le solde de ces échanges, diminué des ventes de lait cru aux consommateurs, permet de passer du lait collecté au lait transformé.

Les établissements laitiers en Bourgogne-Franche-Comté selon le volume de collecte



Évolution de la collecte (millions de litres)

	Côte-d'Or et Nièvre	Doubs	Jura	Haute-Saône et Territoire de Belfort	Saône-et-Loire	Yonne	Région BFC	France
1980	142	510	267	227	135	185	1 520	24 107
1985	121	566	232	265	150	175	1 510	24 682
1990	115	557	221	257	164	189	1 502	23 425
1995	101	570	201	239	162	198	1 473	22 731
2000	92	563	197	234	177	202	1 465	22 626
2005	98	557	203	222	165	300	1 545	22 702
2010	96	585	239	220	82	86	1 307	22 871
2011	94	600	250	223	88	88	1 344	23 912
2012	87	587	244	220	85	84	1 306	23 578
2013	84	626	244	183	80	60	1 277	23 274
2014	s	681	262	196	86	s	1 366	24 525
2015	s	701	266	209	88	s	1 407	24 586

La moitié de la collecte régionale est réalisée par les établissements du Doubs

Source : Enquêtes annuelles laitières

Évolution du nombre d'apporteurs

Département de l'établissement	Côte-d'Or	Doubs	Jura	Nièvre	Haute-Saône	Saône-et-Loire	Yonne	Territoire de Belfort	Région BFC	France
1990	955	4 090	1 803	16	1 648	1 746	1 293	340	11 653	208 471
1995	593	3 405	1 188	0	1 183	1 192	962	246	8 771	146 528
2000	446	3 040	1 036	0	892	993	838	372	7 614	120 406
2005	364	2 737	938	0	726	749	1 194	205	6 912	97 974
2010	279	2 406	913	0	587	245	200	139	4 646	75 766
2011	267	2 333	897	0	529	233	182	134	4 461	72 328
2012	222	2 267	884	0	556	220	178	130	4 346	69 723
2013	210	2 320	870	0	515	207	167	0	4 188	67 376
2014	197	2 288	853	0	494	197	102	0	4 131	63 676
2015	199	2 285	836	0	500	191	93	0	4 104	61 807

Les établissements de la région collectent 6,5 % des apporteurs français

Source : Enquêtes annuelles laitières

Note de lecture : En 2015, 199 producteurs ont été collectés par les établissements de Côte-d'Or

COLLECTE



D'où vient le lait ?

Département de l'établissement	Volume de collecte (millions de litres)	Part collectée dans le département	Part collectée dans un autre département de la région	Part du lait collectée hors région
Côte-d'Or et Yonne	144	60 %	6 %	34 %
Doubs	701	84 %	15 %	1 %
Jura	266	94 %	3 %	3 %
Haute-Saône	209	78 %	11 %	10 %
Saône-et-Loire	88	76 %	24 %	0 %
Région BFC	1 408	82 %	12 %	6 %
6 % du lait est collecté en dehors de la région				

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Où collectent les établissements ?

Département de l'établissement	Nombre d'apporteurs	Localisation des apporteurs		
		dont collectés dans leur département	dont collectés dans d'autres départements de la région	dont collectés hors de la région
Côte-d'Or et Yonne	292	173	23	96
Doubs	2 285	1 987	287	11
Jura	836	783	31	22
Haute-Saône	500	394	49	57
Saône-et-Loire	191	130	61	0
Région BFC	4 104	3 467	451	186
87 % des apporteurs sont localisés dans le département de l'établissement collecteur				

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Collecte des établissements collectant selon leur statut juridique (millions de litres)

	Coopérative	Privé	Ensemble
Côte-d'Or et Yonne	s	s	144
Doubs	380	321	701
Jura	202	64	266
Haute-Saône	s	s	209
Saône-et-Loire	0	88	88
Région BFC	699	709	1 408

Les coopératives collectent près de la moitié des volumes

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Collecte des établissements selon leur volume de collecte (millions de litres)

	Moins de 3	De 3 à moins de 5	De 5 à moins de 10	10 et plus	Ensemble
Côte-d'Or, Yonne et Saône-et-Loire	s	s	s	s	232
Doubs	68	94	194	345	701
Jura	34	s	s	62	266
Haute-Saône	s	0	0	s	209
Région BFC	106	167	306	829	1 408

60 % du volume est collecté par les établissements de plus de 10 millions de litres

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Collecte des établissements selon leur spécialisation (millions de litres)

	Collecte seule	Comté seul *	Comté + autres fabrications fromagères*	Autres fabrications	Ensemble
Côte-d'Or et Yonne	s	0	0	s	144
Doubs	106	208	243	144	701
Jura	s	134	127	s	266
Haute-Saône	s	0	0	s	209
Saône-et-Loire	s	0	0	s	88
Région BFC	340	342	370	355	1 408

La moitié de la collecte est assurée par des établissements fabriquant du Comté

Source : Enquête annuelle laitière 2015



Le prix du lait collecté est celui payé par les établissements du département quelle que soit la localisation des producteurs. Il est calculé comme la moyenne des prix payés par les établissements collecteurs pondérée par leur collecte.

Deux types de lait sont également considérés :

- Le lait de la zone AOP « massif du Jura » qui alimente les filières de fabrication du Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex
- Le lait dit conventionnel hors zone AOP « massif du Jura »

Il s'agit d'un prix hors TVA et définitif (tous les acomptes et ristournes sont compris).

Prix moyen annuel payé par les établissements

En euros/ 1 000 litres	2014	2015	Evolution 2015/2014
Côte-d'Or et Yonne	378,1	350,0	- 7 %
Doubs	459,0	457,6	0 %
Jura	471,3	495,9	+ 5 %
Haute-Saône	386,3	345,5	- 11 %
Saône-et-Loire	376,8	332,6	- 12 %
Région BFC	441,0	427,1	- 3 %
France	384,3	332,8	- 13 %

L'Est de la région moins impacté par la baisse du prix du lait

Source : Enquêtes annuelles laitières

Prix du lait selon le volume de collecte

En euros/ 1 000 litres	Moins de 3 millions de litres	De 3 à moins de 5 millions de litres	De 5 à moins de 10 millions de litres	10 millions et plus
Côte-d'Or, Yonne et Saône-et-Loire	s	s	s	344,2
Doubs	492,2	494,2	496,8	418,9
Jura	485,9	488,3	500,5	502,0
Haute-Saône	s	-	-	345,4
Région BFC	487,7	488,63	492,7	385,2

Le lait est mieux rémunéré dans la zone AOP du Doubs et du Jura

Source : *Enquête annuelle laitière 2015*

Prix du lait selon la spécialisation

En euros/ 1 000 litres	Collecte seule	Comté seul *	Comté + autres fabrications fromagères*	Autres fabrications	Ensemble
Côte-d'Or et Yonne	s	-	-	s	350,0
Doubs	381,6	501,5	490,6	394,2	457,6
Jura	s	495,8	494,7	s	495,9
Haute-Saône	s	-	-	s	345,5
Saône-et-Loire	s	-	-	s	332,6
Région BFC	360,7	499,3	492,0	361,4	427,1

La fabrication de Comté permet une meilleure valorisation du lait

Source : *Enquête annuelle laitière 2015*

PRIX DU LAIT *collecté*



Nombre d'établissements selon le prix payé

Tranche de prix en euros/1 000 litres	Moins de 390	De 390 à moins de 460	De 460 à moins de 500	De 500 à moins de 530	530 et plus
Côte-d'Or	4	0	0	0	0
Doubs	3	9	45	36	3
Jura	0	6	27	14	6
Haute-Saône	4	0	0	0	0
Saône-et-Loire	s	0	0	0	0
Yonne	s	0	0	0	0
Région BFC	15	15	72	50	9

Plus de 80 % des établissements payent le lait plus de 460 € les 1000 litres

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Répartition de la collecte des établissements selon le prix payé

Tranche de prix en euros/1 000 litres	Moins de 390	De 390 à moins de 460	De 460 à moins de 500	De 500 à moins de 530	530 et plus
Côte-d'Or	100 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Doubs	20 %	19 %	33 %	27 %	1 %
Jura	0 %	8 %	46 %	38 %	8 %
Haute-Saône	100 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Saône-et-Loire	100 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Yonne	100 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Région BFC	43 %	11 %	24 %	20 %	2 %

46 % du lait collecté est payé plus de 460 € les 1 000 litres dans la région

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Répartition des apporteurs selon le prix payé

Tranche de prix en euros/1 000 litres	Moins de 390	De 390 à moins de 460	De 460 à moins de 500	De 500 à moins de 530	530 et plus
Côte-d'Or	100 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Doubs	18 %	16 %	35 %	30 %	1 %
Jura	0 %	9 %	46 %	36 %	9 %
Haute-Saône	100 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Saône-et-Loire	100 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Yonne	100 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Région BFC	34 %	11 %	29 %	24 %	2 %

55 % des apporteurs des établissements de la région sont payés plus de 460 € les 1 000 litres

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Le prix moyen livré est le prix du lait payé aux livreurs du département quelque soit la localisation de l'établissement de collecte.

Prix du lait toutes qualités confondues payé aux livreurs

En euros/ 1 000 litres	2013	2014	2015	Evolution 2015/2014
Côte-d'Or	366,7	387,9	336,2	- 13 %
Doubs	452,0	467,8	472,3	+ 1 %
Jura	439,6	460,2	466,8	+ 1 %
Nièvre	354,7	373,0	320,3	- 14 %
Haute-Saône	367,4	391,7	346,0	- 12 %
Saône-et-Loire	365,9	386,4	331,7	- 14 %
Yonne	355,0	372,3	318,7	- 14 %
T. de Belfort	370,3	395,9	344,9	- 13 %
Région BFC	411,3	431,1	412,9	- 4 %
<i>dont lait AOP massif du Jura</i>	462,1	476,7	490,5	+ 3 %
<i>dont lait conventionnel</i>	367,2	392,6	342,9	- 13 %
France	363,0	384,3	332,8	- 13 %
Forte baisse du lait conventionnel en 2015				

Source : Enquêtes mensuelles laitières

FABRICATIONS



Les établissements transforment le lait et fabriquent des produits laitiers tels que :

- des laits liquides conditionnés (pasteurisé, UHT)
- des matières grasses (beurre, spécialité à tartiner)
- des produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté...)
- des fromages frais (fromages blancs, petits suisses...)
- des fromages à pâte molle (Carré de l'Est, Epoisses, Chaource, Munster, Mont-d'Or...)
- des fromages à pâte pressé non cuite (Morbier, Raclette...)
- des fromages à pâte pressée cuite (Comté, Emmental, Gruyère...)
- des fromages à pâte persillée (Bleu de Gex haut-Jura)

Certains établissements transforment des produits laitiers pour en fabriquer d'autres :

- de la crème pour fabriquer du beurre
- du metton pour fabriquer de la cancoillotte
- du fromage pour fabriquer des fromages fondues

Transformation du lait selon le statut juridique de l'établissement (millions de litres)

	Coopératives		Sociétés privées		Ensemble	
	Volume de lait transformé	Nombre d'établissements	Volume de lait transformé	Nombre d'établissements	Volume de lait transformé	Nombre d'établissements
Côte-d'Or	€	1	12	5	12	6
Doubs	349	72	344	28	693	100
Jura	196	43	70	14	266	57
Haute-Saône	0	0	107	8	107	8
Saône-et-Loire	0	0	19	4	19	4
Yonne	0	0	386	3	386	3
Région BFC	546	116	940	62	1 485	178
<i>Part BFC</i>	<i>nd</i>	<i>nd</i>	<i>nd</i>	<i>nd</i>	<i>10 %</i>	<i>20 %</i>
France	nd	nd	nd	nd	15 435	910

Les établissements de la région transforment 10 % du lait national

Source : Enquête annuelle laitière 2015

€ : donnée inférieure à 1 million

Transformation du lait selon le volume transformé (millions de litres)

	Moins de 2,3		De 2,3 à moins de 3,7		De 3,7 à moins de 6,8		6,8 et plus	
	Nombre d'établissements	Volume de lait transformé						
Côte-d'Or et Saône-et-Loire	s	s	s	s	3	16	s	s
Doubs	22	34	24	70	29	139	25	450
Jura	13	18	19	57	15	76	10	116
Haute-Saône	s	s	s	s	0	0	5	104
Yonne	0	0	0	0	0	0	3	386
Région BFC	42	55	45	132	47	232	44	1 066

Un quart des établissements travaillent les trois quarts du volume de lait transformé

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Transformation du lait selon la spécialisation de l'établissement (millions de litres)

	Comté seul*		Comté + autres fabrications fromagères		Autres fabrications		Ensemble	
	Nombre d'établissements	Volume de lait transformé	Nombre d'établissements	Volume de lait transformé	Nombre d'établissements	Volume de lait transformé	Nombre d'établissements	Volume de lait transformé
Côte-d'Or	0	0	0	0	6	12	6	12
Doubs	56	205	36	276	8	213	100	694
Jura	30	139	24	126	3	2	57	267
Haute-Saône	0	0	0	0	8	107	8	107
Saône-et-Loire	0	0	0	0	4	19	4	19
Yonne	0	0	0	0	3	386	3	386
Région BFC	86	344	60	401	32	740	178	1 485

Les établissements qui fabriquent du Comté travaillent la moitié du lait transformé dans la région

* comté seul = comté sans autre fabrication fromagère codée de 144211 à 155499 dans le questionnaire

Source : Enquête annuelle laitière 2015

FABRICATIONS



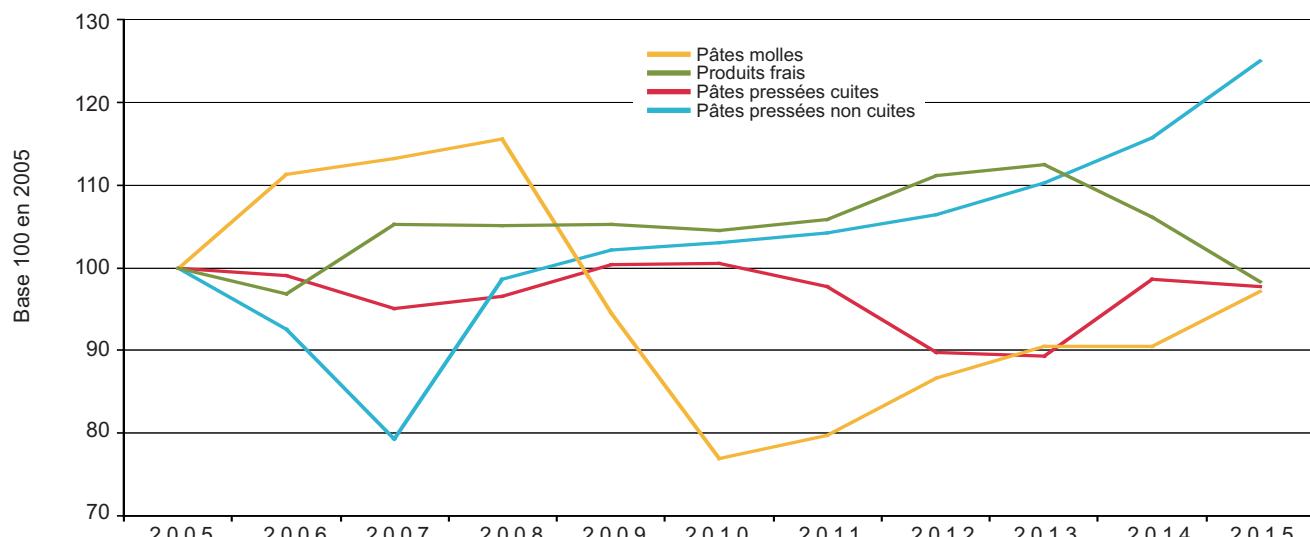
Nombre d'établissements selon les fabrications

	Côte-d'Or	Doubs	Jura	Haute-Saône et T. de Belfort	Saône-et-Loire	Yonne	Région BFC	Part BFC/France
Pâtes pressées cuites	0	97	54	4	1	0	156	69 %
<i>dont Emmental</i>	0	4	1	2	0	0	7	30 %
<i>dont Comté</i>	0	92	54	0	0	0	146	95 %
<i>dont Gruyère</i>	0	5	1	3	0	0	9	45 %
Pâtes pressées non cuites	1	26	21	1	1	0	50	16 %
<i>dont Morbier</i>	0	22	19	0	0	0	41	100 %
<i>dont raclette</i>	0	22	18	1	1	0	42	55 %
Pâtes persillées	0	0	4	0	0	0	4	10 %
Pâtes molles	5	18	2	3	4	1	33	19 %
<i>dont Mont d'Or</i>	0	9	0	0	0	0	9	100 %
Produits frais	4	62	48	2	3	3	122	37 %
<i>dont yaourts et desserts lactés</i>	3	3	1	2	2	2	13	10 %
<i>dont fromages frais</i>	4	7	31	2	3	3	50	28 %
<i>dont crèmes</i>	1	62	41	1	2	2	109	56 %
Fromages fondus	0	0	3	2	2	0	7	39 %
Metton, cancoillotte	0	5	0	5	0	0	10	83 %

Plus des deux tiers des établissements fabriquant des pâtes pressées cuites sont localisés dans la région

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Evolution des fabrications par famille de produits



Une croissance soutenue des pâtes pressées non cuites

Source : Enquêtes annuelles laitières

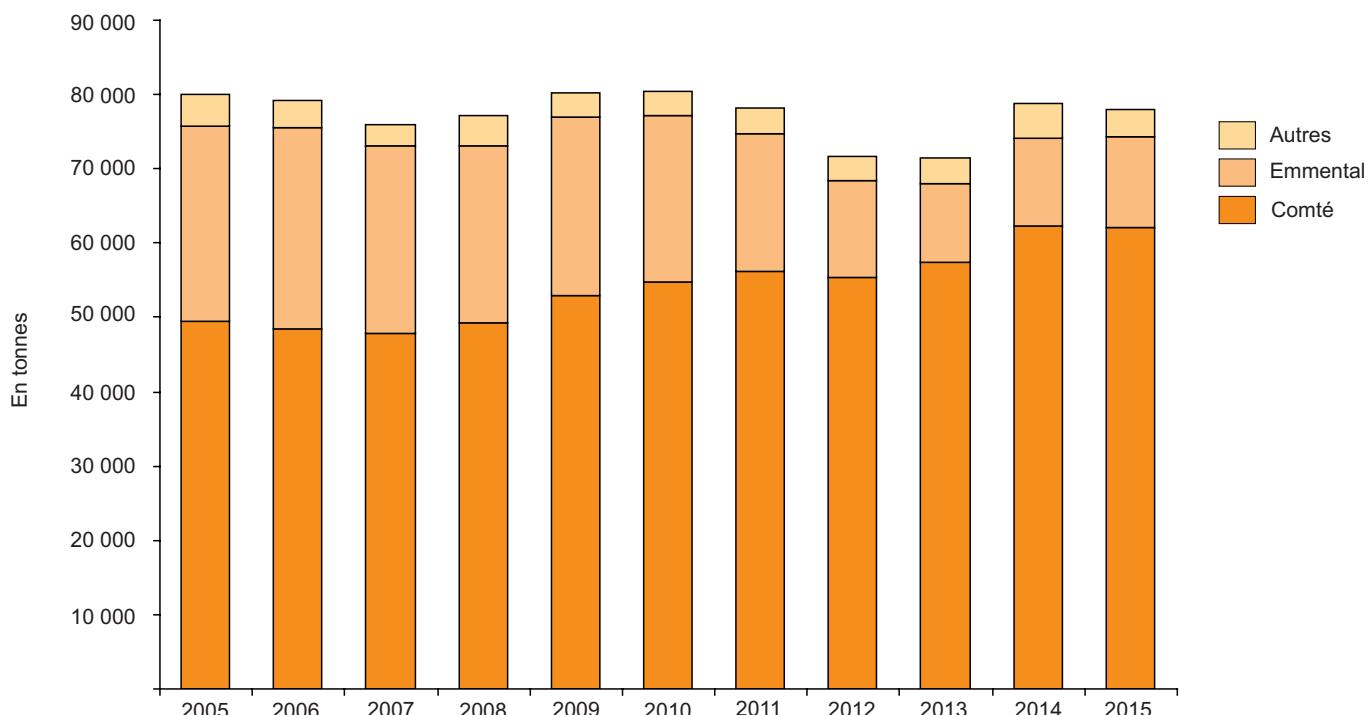
Fabrications de pâtes pressées cuites (en tonnes)

	Région BFC	Dont Doubs	Dont Jura	Dont Haute-Saône	Part BFC/ France
Pâtes pressées cuites	77 921	47 769	24 337	5 778	23 %
<i>dont Comté</i>	62 147	37 875	24 272	-	96 %
<i>dont Emmental</i>	12 141	7 880	s	s	5 %
<i>dont Gruyère</i>	1 863	s	s	1 408	72 %

Le Comté représente 80 % des fabrications de pâtes pressées cuites de la région

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Evolution des fabrications de pâtes pressées cuites



Les fabrications d'Emmental en baisse ces dernières années

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les cinq principaux fabricants

- ▶ Fromagerie Mulin, Noironte (25)
- ▶ Fromagerie Milleret, Charchenne (70)
- ▶ Fromagerie de Clerval, Santoche (25)
- ▶ Société fromagère, Vercel-Villedieu-le-Camp (25)
- ▶ Jura Terroir, Pont-du-Navoy (39)

FABRICATIONS



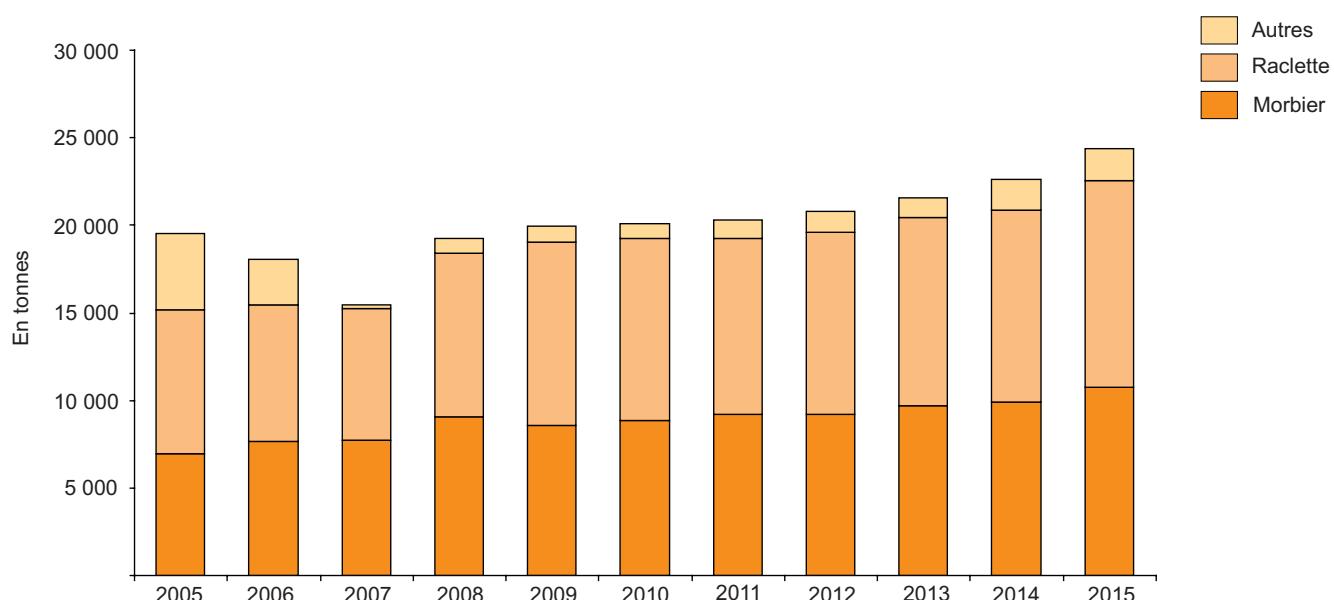
Fabrications de pâtes pressées non cuites

	Région BFC	Dont Doubs	Dont Jura	Part BFC/ France
Pâtes pressées non cuites	24 412	20 913	2 510	10 %
<i>dont Morbier</i>	10 763	8 776	1 987	100 %
<i>dont raclette</i>	11 810	10 747	213	20 %

86 % des pâtes pressées non cuites sont fabriquées dans le Doubs

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Evolution des fabrications de pâtes pressées non cuites



Les fabrications de PPNC augmentent régulièrement depuis 2007

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les cinq principaux fabricants

- ▶ Fromagerie de Clerval, Santoche (25)
- ▶ Coopérative des Monts de Joux, Bannans (25)
- ▶ Fromagerie Jean Perrin, Cléron (25)
- ▶ Fromagers en Bourgogne, Verdun-sur-le-Doubs (71)
- ▶ PFCE, Orchamps-Vennes (25)



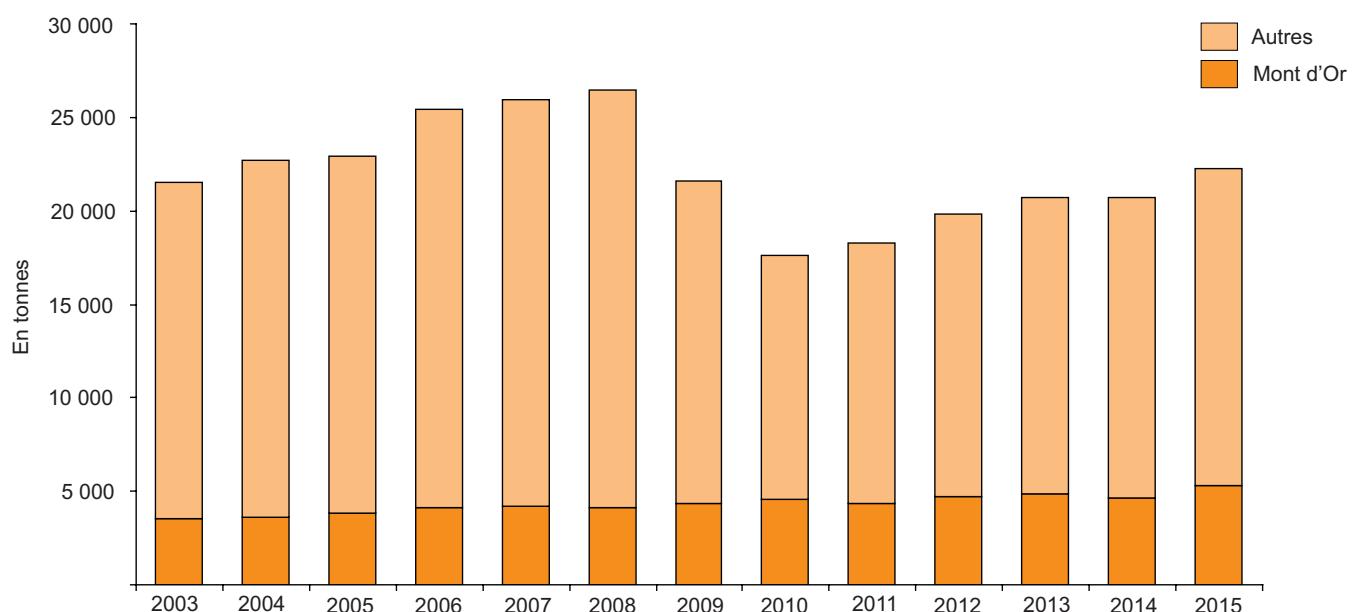
Fabrications de pâtes molles

	Région BFC	Dont Côte-d'Or	Dont Doubs	Dont Haute-Saône	Dont Saône-et-Loire	Part BFC/ France
Pâtes molles	22 232	2 125	5 977	11 307	401	5 %
<i>dont Mont d'Or</i>	5 334	0	5 334	0	0	100 %

La région représente 5 % de la production française de pâtes molles

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Evolution des fabrications de pâtes molles



Reprise des fabrications de pâtes molles depuis 2010

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les cinq principaux fabricants

- ▶ Fromagerie Milleret, Charcenne (70)
- ▶ SASU Pâturages Comtois, Aboncourt-Gesincourt (70)
- ▶ Fromagerie Lincet, Saligny (89)
- ▶ Coopérative des Monts de Joux, Bannans (25)
- ▶ Fromagerie Badoz, Pontarlier (25)

FABRICATIONS



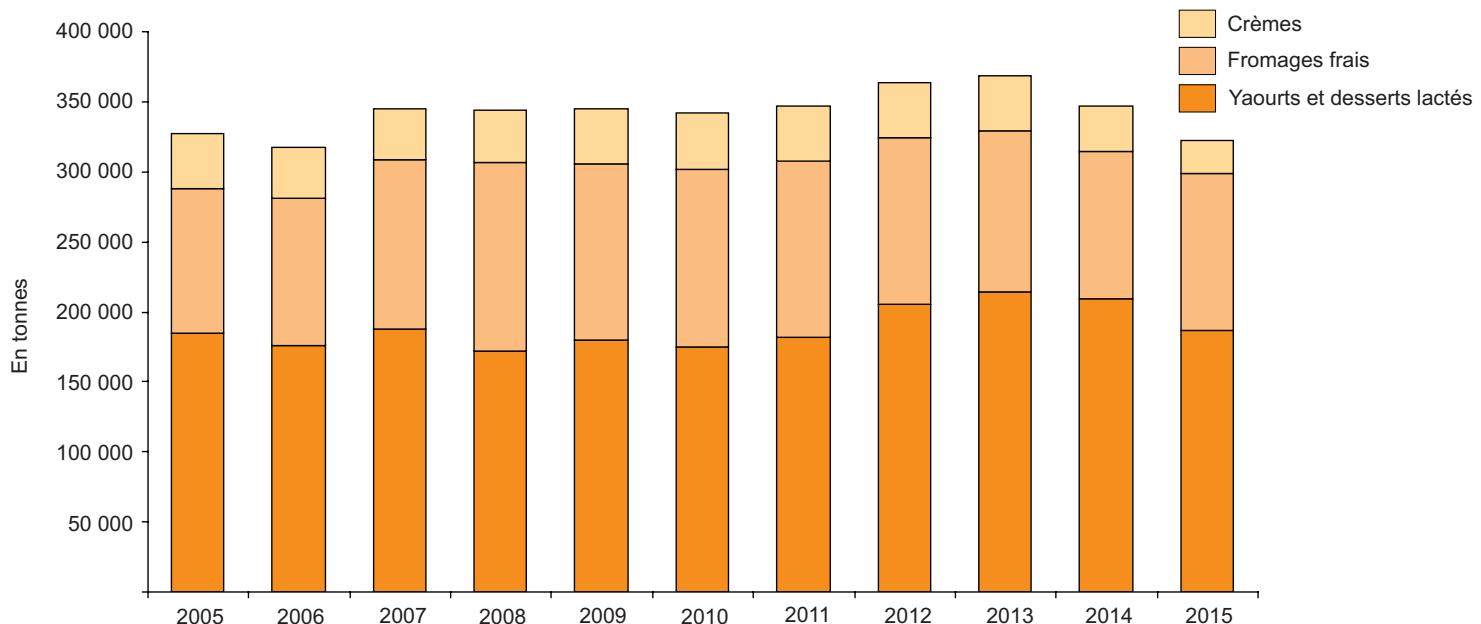
Fabrications de produits frais

	Région BFC	Dont Côte-d'Or	Dont Doubs	Dont Jura	Dont Saône-et-Loire	Dont Yonne	Part BFC/ France
Produits frais	322 811	456	265	451	7 076	313 961	10 %
<i>dont yaourts et desserts lactés</i>	187 438	187	125	s	s	s	8 %
<i>dont fromages frais</i>	112 668	268	14	152	6 829	105 070	17 %
<i>dont crèmes</i>	22 705	s	127	59	s	s	5 %

La région fabrique 17 % des fromages frais français

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Evolution des fabrications de produits frais



Les fabrications régionales de produits frais en baisse depuis 2013

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les cinq principaux fabricants

- ▶ Senagral, Jouy (89)
- ▶ Yoplait, Montereau (89)
- ▶ Laiterie de Bresse, Varenne-Saint-Sauveur (71)
- ▶ Laiterie fromagerie Girard Maurice, Torcy (71)
- ▶ SCAF de Vernierfontaine (25)

AFFINAGE DU COMTÉ



Le volet régional de l'enquête annuelle laitière permet d'obtenir des informations sur le lieu d'affinage du Comté même si les affineurs ne sont pas interrogés.

Le cahier des charges de l'AOP impose en effet une maturation d'au moins 4 mois en cave froide avec un fort taux d'hygrométrie : l'affinage.

Le Comté est affiné en grande partie par des affineurs spécialisés. Mais certains établissements qui fabriquent du Comté, affinent une partie de leur production sur place.

Établissements d'affinage du Comté fabriqué dans la région (en tonnes)

Localisation de l'établissement	Fabricants affineurs		Affineurs*		Ensemble	
	Nombre d'entreprises	Quantité affinée	Nombre d'entreprises	Quantité affinée	Nombre d'entreprises	Quantité affinée
Doubs	28	s	2	s	30	18 657
Jura	20	s	8	s	28	41 090
Ensemble	48	20 855	10	38 892	58	59 747

Les deux tiers du Comté fabriqué dans la région sont affinés dans le Jura

* Affineur : établissement qui affine plus de 2 fois sa production de Comté

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Lieux d'affinage du Comté fabriqué dans la région (en tonnes)

Origine du Comté	Département d'affinage				Région BFC	dont affinage sur le lieu de production
	Doubs	Jura	Ain et Haute-Savoie			
Doubs	15 743	20 169	2 040	37 951	5 063	
Jura	2 914	20 921	399	24 234	8 376	
Ensemble	18 657	41 090	2 439	62 186	13 439	

4 % du Comté fabriqué dans la région est affiné en Rhône-Alpes

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Les cinq principaux affineurs

- ▶ Monts et Terroirs, Poligny (39)
- ▶ Fromageries Arnaud, Poligny (39)
- ▶ Fromageries Marcel Petite, Les Granges Narboz (25)
- ▶ Rivoire Jacquemin, Montmorot (39)
- ▶ Fromageries Vagne, Poligny (39)

FILIÈRE BIOLOGIQUE



Les produits laitiers certifiés AB sont des produits détenant la certification « produit issu de l'agriculture biologique », délivrée par un organisme certificateur agréé. Ils répondent à un cahier des charges concernant le mode de production biologique du lait et la fabrication des produits laitiers.

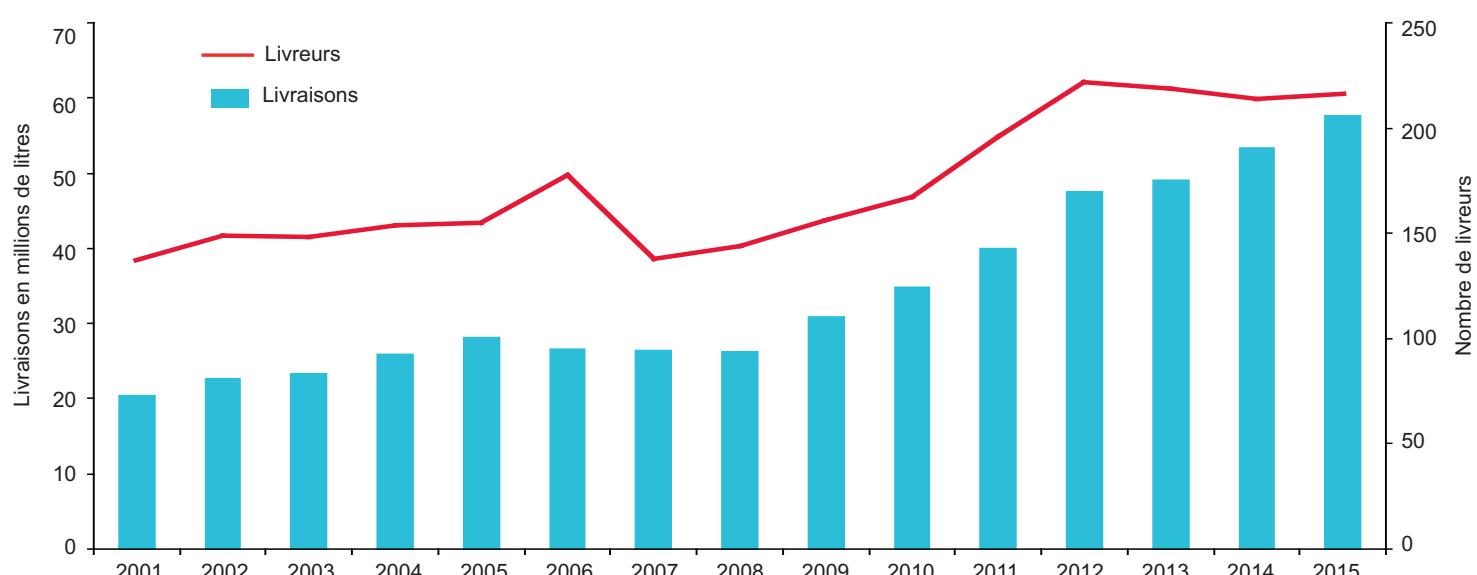
Les livraisons de lait certifié AB

	Nombre de livreurs	Volume livré en millions de litres	Prix moyen payé aux livreurs du département en €/1 000 litres
Côte-d'Or	10	3,1	445,6
Doubs	76	16,7	501,4
Jura	56	14,2	557,6
Nièvre	2	0,6	428,1
Saône-et-Loire	3	0,7	450,9
Haute-Saône et Territoire de Belfort	57	19,3	443,0
Yonne	12	3,1	407,5
Région BFC	216	57,6	488,2
France	2 170	571,4	442,8

La région produit 10 % du volume de lait certifié AB national

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Évolution des livraisons de lait certifié AB



Une filière en expansion dans la région

Source : Enquêtes annuelles laitières



FILIÈRE BIOLOGIQUE

Nombre d'établissements fabriquant des produits laitiers finis certifiés AB en fonction du type de fabrication

	Collecte seule	Comté seul*	Comté + autres fabrications fromagères*	Autres fabrications	Ensemble
Côte-d'Or	0	0	0	3	3
Doubs	1	3	4	6	14
Jura	0	6	5	2	13
Haute-Saône	2	0	0	4	6
Saône-et-Loire	0	0	0	3	3
Yonne	0	0	0	1	1
Région BFC	3	9	9	19	40

22 % des établissements de la région collectent du lait ou fabriquent des produits certifiés AB

* Comté seul = Comté sans autre fabrication fromagère codée 144211 à 155499 dans le questionnaire

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Volume de lait certifié AB collecté et nombre d'apporteurs

Département de l'établissement	Nombre d'apporteurs	Volume collecté en millions de litres
Doubs	59	13,5
Jura	54	13,7
Haute-Saône	34	10,2
Région BFC	147	37,5

Moins de 3 % du lait collecté par les établissements de la région est certifié AB

Source : Enquête annuelle laitière 2015

Les principales fabrications de produits laitiers certifiés AB

	Région BFC	Part du bio
Pâtes pressées cuites	3 692	5 %
Pâtes pressées non cuites	212	1 %
Pâtes persillées	19	7 %
Pâtes molles	477	2 %
Produits frais	9 161	3 %
<i>dont yaourts et desserts lactés</i>	6 270	3 %
<i>dont fromages frais</i>	2 034	2 %
<i>dont crèmes</i>	857	4 %
Fromages fondus	33	0 %

Le bio reste très minoritaire pour toutes les fabrications régionales

Source : Enquête annuelle laitière 2015



Région Bourgogne-Franche-Comté

Livraisons

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble national
Nombre de livreurs	4 760	4 693	- 1 %	8 %
<i>dont bio</i>	214	216	+ 1 %	10 %
Volume de livraisons (millions de litres)	1 593	1 613	+ 1 %	7 %
<i>dont bio</i>	53	58	+ 8 %	10 %
Prix moyen payé aux producteurs (€/1 000 litres)	431,1	412,9	- 4 %	+ 80 € *

* Écart à la moyenne nationale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Établissements

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble national
Nombre d'établissements	201	200	- 0,5 %	27 %
Effectif salarié	4 442	4 542	+ 2 %	10 %
Nombre d'apporteurs	4 131	4 104	- 1 %	7 %
Volume collecté (millions de litres)	1 366	1 407	+ 3 %	6 %
Prix moyen payé par les établissements (€/1 000 litres)	441,0	427,1	- 3 %	+ 94 € *

* Écart à la moyenne nationale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les principales fabrications (tonnes)

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble national
Pâtes pressées cuites	78 891	77 921	- 1 %	23 %
Pâtes pressées non cuites	22 593	24 412	+ 8 %	10 %
Pâtes persillées	321	370	+ 15 %	1 %
Pâtes molles	20 711	22 232	+ 7 %	5 %
Produits frais	347 379	322 811	- 7 %	10 %
Fromages fondus	93 916	94 156	+ 0 %	88 %
Metton, cancoillotte	5 709	5 516	- 3 %	91 %

Source : Enquêtes annuelles laitières

Côte-d'Or

Livraisons

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre de livreurs	231	231	+ 0 %	5 %
<i>dont bio</i>	12	10	- 17 %	5 %
Volume de livraisons (millions de litres)	99	104	+ 5 %	6 %
<i>dont bio</i>	3	3	+ 0 %	5 %
Prix moyen payé aux producteurs (€/1 000 litres)	387,9	336,2	- 13 %	- 77 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Établissements

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	8	8	+ 0 %	4 %
Effectif salarié	176	181	+ 3 %	4 %
Nombre d'apporteurs	197	199	+ 1 %	5 %
Volume collecté (millions de litres)	87	92	+ 6 %	7 %
Prix moyen payé par les établissements (€/1 000 litres)	377,0	350,5	- 7 %	- 77 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les principales fabrications (tonnes)

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Pâtes molles	1 923	2 125	+ 11 %	9,6 %
Produits frais	397	456	+ 15 %	0,1 %
<i>dont yaourts et desserts lactés</i>	157	187	+ 19 %	0,1 %
Metton, cancoillotte	240	268	+ 12 %	0,2 %

Source : Enquêtes annuelles laitières



Doubs

Livrasons

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre de livreurs	2 050	2 045	- 0 %	44 %
<i>dont bio</i>	79	76	- 4 %	35 %
Volume de livraisons (millions de litres)	590	597	+ 1 %	37 %
<i>dont bio</i>	19	17	- 10 %	29 %
Prix moyen payé aux producteurs (€/1 000 litres)	467,8	472,3	+ 1 %	+ 59 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Établissements

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	105	105	+ 0 %	52 %
Effectif salarié	1 127	1 158	+ 3 %	25 %
Nombre d'apporteurs	2 288	2 285	- 0 %	56 %
Volume collecté (millions de litres)	681	701	+ 3 %	50 %
Prix moyen payé par les établissements (€/1 000 litres)	459,0	457,6	- 0 %	+ 31 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les principales fabrications (tonnes)

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Pâtes pressées cuites	47 864	47 769	- 0 %	61 %
<i>dont Comté</i>	37 730	37 875	+ 0 %	61 %
<i>dont Emmental</i>	6 972	7 880	+ 13 %	65 %
Pâtes pressées non cuites	19 308	20 913	+ 8 %	86 %
<i>dont Morbier</i>	8 007	8 776	+ 10 %	82 %
<i>dont Raclette</i>	10 022	10 747	+ 7 %	91 %
Pâtes molles	5 308	5 977	+ 13 %	27 %
<i>dont Mont d'or</i>	4 667	5 334	+ 14 %	100 %
Produits frais	151	265	+ 76 %	0 %
Metton, cancoillotte	2 317	2 287	-1 %	41 %

Source : Enquêtes annuelles laitières

Jura

Livraisons

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre de livreurs	974	971	- 0 %	21 %
<i>dont bio</i>	55	56	+ 2 %	26 %
Volume de livraisons (millions de litres)	311	316	+ 1 %	20 %
<i>dont bio</i>	13	14	+ 8 %	25 %
Prix moyen payé aux producteurs (€/1 000 litres)	460,2	466,8	+ 1 %	+ 54 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Établissements

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	62	62	+ 0 %	31 %
Effectif salarié	1 373	1 379	+ 0 %	30 %
Nombre d'apporteurs	853	836	- 2 %	20 %
Volume collecté (millions de litres)	262	266	+ 1 %	19 %
Prix moyen payé par les établissements (€/1 000 litres)	471,3	495,9	+ 5 %	+ 69 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les principales fabrications (tonnes)

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Pâtes pressées cuites	24 639	24 337	- 0 %	31 %
<i>dont Comté</i>	24 569	24 268	- 0 %	39 %
Pâtes pressées non cuites	2 404	2 510	+ 4 %	10 %
<i>dont Morbier</i>	1 879	1 987	+ 6 %	18 %
<i>dont Raclette</i>	209	213	+ 2 %	2 %
Pâtes molles	54	53	- 2 %	0 %
Produits frais	300	454	+ 51 %	0 %
Fromages fondus	84 320	83 690	- 1 %	89 %

Source : Enquêtes annuelles laitières



Haute-Saône

Livrasons

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre de livreurs	821	793	- 3 %	17 %
<i>dont bio</i>	29	56	+ 93 %	26 %
Volume de livraisons (millions de litres)	293	294	+ 0 %	18 %
<i>dont bio</i>	9	17	+ 88 %	29 %
Prix moyen payé aux producteurs (€/1 000 litres)	391,7	346,0	- 12 %	- 67 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Établissements

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	12	12	+ 0 %	6 %
Effectif salarié	379	372	- 2 %	8 %
Nombre d'apporteurs	494	500	+ 1 %	12 %
Volume collecté (millions de litres)	196	209	+ 7 %	15 %
Prix moyen payé par les établissements (€/1 000 litres)	386,3	345,5	- 11 %	- 82 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les principales fabrications (tonnes) *

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Pâtes pressées cuites	6 388	5 778	- 10 %	7 %
<i>dont Emmental</i>	4 871	4 257	- 13%	35 %
Pâtes molles	10 744	11 307	+ 5 %	51 %
Metton, cancoillotte	2 562	2 492	- 3 %	45 %

* Non soumises au secret statistique

Source : Enquêtes annuelles laitières

Saône-et-Loire

Livraisons

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre de livreurs	325	309	- 5 %	7 %
<i>dont bio</i>	3	3	+ 0 %	1 %
Volume de livraisons (millions de litres)	137	139	+ 1 %	9 %
<i>dont bio</i>	1	1	+ 12 %	1 %
Prix moyen payé aux producteurs (€/1 000 litres)	386,4	331,7	- 14 %	- 81 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Établissements

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	10	9	- 10 %	4 %
Effectif salarié	607	587	- 3 %	13 %
Nombre d'apporteurs	197	191	- 3 %	5 %
Volume collecté (millions de litres)	86	88	+ 2 %	6 %
Prix moyen payé par les établissements (€/1 000 litres)	376,8	332,6	- 12 %	- 95 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les principales fabrications (tonnes) *

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Pâtes molles	373	401	+ 8 %	1,8 %
Produits frais	8 467	7 076	- 16 %	2,2 %
<i>dont fromages frais</i>	8 103	6 828	- 16 %	6,1 %

* Non soumises au secret statistique

Source : Enquêtes annuelles laitières



Yonne

Livrasons

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre de livreurs	231	222	- 4 %	5 %
dont bio	6	12	+ 100 %	6 %
Volume de livraisons (millions de litres)	112	112	- 0 %	7 %
<i>dont bio</i>	2,8	3,1	+ 7 %	5 %
Prix moyen payé aux producteurs (€/1 000 litres)	372,3	318,7	- 14 %	- 94 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Établissements

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	3	3	+ 0 %	1 %
Effectif salarié	787	859	+ 9 %	19 %
Nombre d'apporteurs	102	93	- 9 %	2 %
Volume collecté (millions de litres)	54	52	- 2 %	4 %
Prix moyen payé par les établissements (€/1 000 litres)	379,8	349,0	- 8 %	- 78 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Les principales fabrications (tonnes) *

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Produits frais	341 672	313 961	- 8 %	97 %
<i>dont yaourts et desserts lactés</i>	212 297	186 544	- 12 %	100 %
<i>dont fromages frais</i>	96 796	105 070	+ 9 %	93 %
<i>dont crèmes</i>	32 580	22 347	- 31 %	98 %

* Non soumises au secret statistique

Source : Enquêtes annuelles laitières



Nièvre

Livrasons

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre de livreurs	48	45	- 6 %	1 %
Volume de livraisons (millions de litres)	21	20	- 2 %	1 %
Prix moyen payé aux producteurs (€/1 000 litres)	373,0	320,3	- 14 %	- 93 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Territoire de Belfort

Livrasons

	2014	2015	Evolution 2015/2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre de livreurs	80	77	- 4 %	2 %
Volume de livraisons (millions de litres)	30	32	8 %	2 %
Prix moyen payé aux producteurs (€/1 000 litres)	395,9	344,9	- 13 %	- 68 € *

* Écart à la moyenne régionale

Source : Enquêtes annuelles laitières

QUESTIONNAIRE



1 - COLLECTE DE LAIT SELON LE TYPE DE LAIT

- IMPORTANT - Déclarer le lait de vos producteurs (lait payé aux producteurs) même si, à la suite de convention d'échange, ce lait est « dépoté » dans un autre établissement. Réciproquement, ne pas prendre en compte le lait de producteurs liés à un autre déclarant, afin qu'il n'y ait, sur l'ensemble des déclarations de collecte, ni omission, ni double compte.
Cette quantité englobe le lait biologique.
- La collecte doit être exprimée en LITRES (1 kilo = 0,97 litre).

11 - LAIT DE VACHE

DEPARTEMENT D'ORIGINE DU PRODUCTEUR		TOTAL LAIT DE VACHE		<u>Dont</u> LAIT DE VACHE BIOLOGIQUE	
Code	Libellé	QUANTITE DE LAIT LIVREE A LA COLLECTE PAR VOS PRODUCTEURS (en litres)	NOMBRE DE PRODUCTEURS (moyenne des effectifs de avril, juillet, octobre)	QUANTITE DE LAIT LIVREE A LA COLLECTE PAR VOS PRODUCTEURS (en litres)	NOMBRE DE PRODUCTEURS (moyenne des effectifs de avril, juillet, octobre)

1BIS - DONNEES MENSUELLES SUR LE LAIT DE VACHE

Le prix 38-32 TPC TQC du lait de vache est le prix du lait réfrigéré départ exploitation toutes primes comprises et toutes qualités confondues, ramené à 38 g/l de matière grasse et 32 g/l de matière protéique. Ce prix s'entend TVA non comprise, cotisations non déduites. Les avances ou récupérations d'avances sont comprises.

Le prix moyen est le prix du lait réfrigéré départ exploitation toutes primes comprises et toutes qualités confondues, à teneurs réelles en matière grasse et matière protéique.

Ce prix s'entend TVA non comprise, cotisations non déduites. Les avances ou récupérations d'avances sont comprises. Il se calcule en rapportant le total des paiements aux producteurs à la quantité collectée.

Mois de l'année		PRIX STANDARD (en euro/1000 litres)	PRIX MOYEN (en euro/1000 litres)
Code	Libellé		
01	Janvier		
02	Février		
03	Mars		
04	Avril		
05	Mai		
06	Juin		
07	Juillet		
08	Août		
09	Septembre		
10	Octobre		
11	Novembre		
12	Décembre		

2 - PRODUITS LAITIERS INTERMEDIAIRES, VRAC OU GRAND CONDITIONNEMENT

	Lait de vache	Lait de chèvre	Lait de brebis
Quantité de lait liquide transformé pour les fabrications de produits laitiers intermédiaires (quelle que soit la provenance) (en litre)			
en précisant :			
Quantité de matière grasse (en kg)			
Quantité de matière protéique (en kg)			

QUESTIONNAIRE

La production destinée à la branche laitière est la production destinée à d'autres entreprises (ou établissements) ou réutilisée au sein de la même entreprise (ou établissement) pour fabriquer des produits laitiers.

La production destinée hors branche laitière ou exportation est la production destinée à d'autres entreprises (ou établissements) ou réutilisée au sein de la même entreprise (ou établissement) pour fabriquer des produits non laitiers : glace, chocolat, alimentation animale, etc...

Le lait entier cru ou seulement thermisé livré ou revendu en vrac est hors champ de l'enquête.

Les livraisons à des conditionneurs en France doivent figurer dans la colonne branche laitière.

Produits fabriqués à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis				Production totale (y compris à façon pour des tiers) destinée	
	Code	Unité	Code Prodcom	À la branche laitière en France Quantité	Hors branche laitière ou exportation Quantité
Conditionnement > 2 litres					
Lait vrac entier (pasteurisé ou standardisé)	10000	litre	10.51.11.48		
Lait vrac 1/2 écrémé	20000	litre	10.51.11.48		
Lait vrac écrémé	30000	litre	10.51.11.37		
Crème industrielle vrac allégée (jusqu'à 21 % de MG)	50001	kg MG	10.51.12.20		
Crème industrielle vrac non allégée (plus de 21 % de MG)	50002	kg MG	10.51.12.40		
Conditionnement > 2,5 kg					
Lait concentré vrac entier ou 1/2 écrémé	181000	kg ES	10.51.51.04		
Lait concentré vrac écrémé	182000	kg ES	10.51.51.04		
Lait en poudre infantile vrac	187010	kg	10.51.22.80		
Lait en poudre vrac entier	187100	kg	10.51.22.80		
Lait en poudre vrac 1/2 écrémé	187200	kg	10.51.22.80		
Lait en poudre vrac écrémé	197310	kg	10.51.21.80		
Lait en poudre écrémé, réengraissé, M.G. non laitière déduite	197320	kg	10.51.21.80		
Babeurre liquide ou concentré	200000	kg ES	10.51.52.85		
Lactoserum liquide ou concentré	220000	kg ES	10.51.55.80		

Si vous fabriquez du LAIT EN POUDRE (hors poudres infantiles) :

	Code	Unité	Quantité
Quantité totale de poudre de lait séchée dans l'entreprise, quels qu'en soient la qualité, l'utilisation et les destinataires :			
- lait écrémé en poudre, réengraissé ou non (M.G. non laitière déduite)	275100	kg	
- autres poudres de lait (> 1,5 % de M.G.)	275200	kg	
Quantité totale de lait en poudre écrémé séché et réutilisé en 2014 dans votre propre entreprise pour fabriquer des aliments d'allaitement (non compris la poudre séchée dans d'autres entreprises)	276000	kg	

3 - FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS FINIS

	Lait de vache	Lait de chèvre	Lait de brebis
Quantité de lait liquide transformé pour les fabrications de produits laitiers finis (quelle que soit la provenance) (en litre)			
en précisant :			
Quantité de matière grasse (en kg)			
Quantité de matière protéique (en kg)			

La production totale est celle réalisée pendant l'année par l'établissement, y compris celle qui est vendue à des confrères. Le simple conditionnement d'un produit provenant d'une autre entreprise n'est pas considéré comme une activité de fabrication, sauf cas particuliers de la crème de consommation et des laits concentrés et en poudre (voir ci-dessous).

Dans le cas particulier du travail à façon (lorsque la matière première à transformer est fournie par un donneur d'ordres) :

- Le faonnier doit déclarer dans la colonne « production totale » les quantités produites.
- Le donneur d'ordres ne doit rien déclarer dans la colonne « production totale ».

QUESTIONNAIRE



31 - FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS FINIS (total y compris biologiques)

Produits finis	Code	Unité	Code Prodcom	Production totale (A)	Définitions
-- LAITS LIQUIDES CONDITIONNÉS <= 2 LITRES (sauf laits infantiles) --- (1)					
Lait entier pasteurisé (y c en bidons ou en autres)	011221	litre	10.51.11.42		
Lait entier stérilisé	011311	litre	10.51.11.42		
Lait entier UHT	011321	litre	10.51.11.42		
Laits infantiles liquides	021000	litre	p10.86.10.70		
Lait demi-écrémé pasteurisé (y c en bidons ou en autres) ...	021222	litre	10.51.11.42		
Lait demi-écrémé stérilisé	021312	litre	10.51.11.42		
Lait demi-écrémé UHT élaboré (enrichi en vitamines, en protéines ou en sels minéraux, à teneur réduite en lactose ou à teneur garantie en vitamines)	021324	litre	10.51.11.42		(A) On entend par <i>Production totale</i> , tous les produits fabriqués par l'établissement, soit pour son propre compte soit à façon pour d'autres. A l'opposé, les produits que l'établissement fait fabriquer à façon ne doivent pas être portés sur la déclaration. Il faut indiquer le poids "en blanc" pour les fromages affinés ou destinés à l'affinage.
Lait demi-écrémé UHT autre qu'élaboré	021326	litre	10.51.11.42		
Lait écrémé pasteurisé (y c en bidons ou en autres)	031223	litre	10.51.11.33		
Lait écrémé stérilisé	031313	litre	10.51.11.33		
Lait écrémé UHT	031323	litre	10.51.11.33		
Lait aromatisé UHT	041337	litre	11.07.19.70		
Lait aromatisé non UHT	041338	litre	11.07.19.70		
-- CREME CONDITIONNÉE <= 2 LITRES --- (2) (3)					
Crème fraîche de 6 à 21% de MG (> 6%)	052123	kg	10.51.12.10		
Crème fraîche de 21 à 29% de MG (> 21%)	052124	kg	10.51.12.30		
Crème fraîche à plus de 29% de MG	052125	kg	10.51.12.30		
Crème stérilisée ou UHT de 6 à 21% de MG (> 6%)	052133	kg	10.51.12.10		
Crème stérilisée ou UHT de 21 à 29% de MG (> 21%)	052134	kg	10.51.12.30		
Crème stérilisée ou UHT à plus de 29% de MG	052135	kg	10.51.12.30		

-- LAITS FERMENTÉS ---					
Yaourts natures (même sucrés) maigres (vache)	062211	kg	10.51.52.41		
Yaourts natures (même sucrés) standard (vache)	062212	kg	10.51.52.41		
Yaourts natures (même sucrés) au lait entier (vache)	062213	kg	10.51.52.41		
Yaourts natures (même sucrés) à boire (vache)	062214	kg	10.51.52.41		
Autres laits fermentés nature (même sucrés) au lait de vache	062215	kg	10.51.52.41		
Yaourts natures (même sucrés) au lait de brebis	062216	kg	10.51.52.41		
Yaourts natures (même sucrés) au lait de chèvre	062217	kg	10.51.52.41		
Yaourts aromatisés	072221	kg	10.51.52.45		
Yaourts aux fruits	072222	kg	10.51.52.45		
Yaourts à boire aromatisés	072223	kg	10.51.52.45		
Autres laits fermentés aromatisés ou aux fruits	072224	kg	10.51.52.45		
-- DESSERTS LACTES ---					
Desserts lactés frais - Lait emprésurés aromatisés	082311	kg	10.51.52.45		
Desserts lactés frais - Lait gélifiés aromatisés	082312	kg	10.51.52.45		
Desserts lactés frais - Flans nappés	082313	kg	10.51.52.45		
Desserts lactés frais - Crème dessert fraîche	082314	kg	10.51.52.45		
Desserts lactés frais - Mousses	082315	kg	10.51.52.45		
Autres desserts lactés frais	082319	kg	10.51.52.45		
Desserts lactés de conserve (4)	082321	kg	p10.89.19.40		(4) Crème dessert, gâteau de riz, de semoule, flan en boîte de conserve
Desserts lactés thermisés (4bis)	082331	kg	p10.89.19.40		(4bis) Desserts lactés thermisés, stérilisés ou UHT
-- MATIERES GRASSES (vache, chèvre, brebis) ---					
Beurre (non compris beurres concentrés) (sans reprise de stock)	093199	kg	10.51.30.30		
Beurre anhydre de crème	103210	kg	10.51.30.50		
Beurre anhydre de beurre	103220	kg	10.51.30.50		
Spécialités à tartiner 100 % laitières (poids de produit)	113399	kg	10.51.30.70		
Spécialités à tartiner 100 % laitières en équivalent matières grasses (5)	113398	kg	10.51.30.70		
Spécialités à tartiner mixtes (poids de produit)	123499	kg	p10.42.10.30		
Spécialités à tartiner mixtes en équivalent matières grasses (5)	123498	kg	p10.42.10.30		(5) Pour chaque type de produit, indiquer la production en équivalent matières grasses (poids de produit X taux de matière grasse laitière).



QUESTIONNAIRE

31 - FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS FINIS (total y compris biologiques) (suite)

Produits finis (suite)	Code	Unité	Code Prodcom	Production totale (A)	Définitions
... FROMAGES FRAIS (y compris destinés à la fonte et de lactoserum) ...					
Fromages frais vache - pâte douce lissée nature à moins de 1% de MG	134114	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache - pâte douce lissée nature de 1 à 20% de MG	134115	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache - pâte douce lissée nature à plus de 20% de MG	134116	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache - pâte douce aromatisés ou fruits (6)	134117	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache - petits suisses et assimilés - nature	134121	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache - petits suisses et assimilés - aromatisés ou fruits	134122	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache moulé louche ou faisselle à moins de 1% de MG	134131	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache moulé louche ou faisselle à 1% et plus de MG	134132	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache pâte foisonnée	134141	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache pâte salée	134142	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache aux condiments	134143	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache divers à moins de 1% de MG	134144	kg	10.51.40.30		
Fromages frais vache-divers à 1% et plus de MG	134147	kg	10.51.40.30		
Fromages frais chèvre	135118	kg	10.51.40.30		
Fromages frais brebis	135219	kg	10.51.40.30		
... PLATS FROMAGERS ET PATISSERIES FROMAGERES ...					
Plats fromagers	140199	kg	p10.71.12.00		
Pâtisseries fromagères	140299	kg	p10.71.12.00		
... FROMAGES DE VACHE A PATE MOLLE - POIDS EN BLANC ----					
Camembert	144211	kg	10.51.40.50		
Brie de Meaux et de Melun	144221	kg	10.51.40.50		
Brie d'autres origines	144223	kg	10.51.40.50		
Coulommiers	144224	kg	10.51.40.50		
Carré de l'Est	144230	kg	10.51.40.50		
Chaource	144241	kg	10.51.40.50		
Livarot	144242	kg	10.51.40.50		
Maroilles	144243	kg	10.51.40.50		
Mont d'Or	144244	kg	10.51.40.50		
Munster	144245	kg	10.51.40.50		
Pont l'Evêque	144247	kg	10.51.40.50		
Neufchâtel	144248	kg	10.51.40.50		
Epoisses	144251	kg	10.51.40.50		
Saint Marcellin	144254	kg	10.51.40.50		
Autre fromage à pâte molle	144260	kg	10.51.40.50		
... FROMAGES DE VACHE A PATE PRESSEE NON CUITE (PPNC) - POIDS EN BLANC ---					
Edam, Gouda, Mimolette	144321	kg	10.51.40.50		
Cantal, Laguiole, Salers	144331	kg	10.51.40.50		
Tomme	144365	kg	10.51.40.50		
Saint Nectaire	144366	kg	10.51.40.50		
Morbier	144364	kg	10.51.40.50		
Pyrénées de vache	144373	kg	10.51.40.50		
Reblochon	144375	kg	10.51.40.50		
Raclette	144377	kg	10.51.40.50		
Autre fromage à pâte pressée non cuite	144385	kg	10.51.40.50		
... FROMAGES DE VACHE A PATE PRESSEE CUITE (PPC) - POIDS EN BLANC ---					
Emmental	144410	kg	10.51.40.50		
Gruyère	144420	kg	10.51.40.50		
Comté	144430	kg	10.51.40.50		
Beaufort	144441	kg	10.51.40.50		
Autre fromage à pâte pressée cuite	144446	kg	10.51.40.50		
... FROMAGES DE VACHE A PATE PERSILLEE OU A PATE FILEE - POIDS EN BLANC ---					
Bleu d'Auvergne	144511	kg	10.51.40.50		
Fourme d'Ambert ou de Montbrison	144517	kg	10.51.40.50		
Autre fromage à pâte persillée (vache)	144520	kg	10.51.40.50		
Mozzarella	144610	kg	10.51.40.50		
Autre fromage à pâte filée	144620	kg	10.51.40.50		

(6) Non compris les fromages aux condiments qui doivent être déclarés en 134143

(A) On entend par quantité produite, tous les produits fabriqués par l'établissement, soit pour son compte soit à façon pour d'autres.

A l'opposé, les produits que l'établissement fait fabriquer à façon ne doivent pas être portés sur la déclaration.

Il faut indiquer le poids "en blanc" pour les fromages affinés ou destinés à l'affinage.

QUESTIONNAIRE



31 - FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS FINIS (total y compris biologiques) (fin)

Produits finis (fin)	Code	Unité	Code Prodcom	Production totale (A)	Définitions
--- FROMAGES AU LAIT DE MELANGE - POIDS EN BLANC ---					(A) On entend par quantité produite, tous les produits fabriqués par l'établissement, soit pour son compte soit à façon pour d'autres.
Fromages vache-chèvre (lait de vache > 50%)	145310	kg	10.51.40.50		A l'opposé, les produits que l'établissement fait fabriquer à façon ne doivent pas être portés sur la déclaration.
Fromages vache-brebis (lait de vache > 50%)	145320	kg	10.51.40.50		Il faut indiquer le poids "en blanc" pour les fromages affinés ou destinés à l'affinage.
Fromages au lait de chèvre > 50% (7)	145330	kg	10.51.40.50		(7) fabriqué avec plus de 50% du lait de l'espèce indiquée
Fromages au lait de brebis > 50% (7)	145340	kg	10.51.40.50		(8) fabriqué avec 50% de chacun des laits
Fromages mi-vache mi-chèvre (8)	145350	kg	10.51.40.50		(9) fabriqué avec moins de 50% de chacun des laits
Fromages mi-vache mi-brebis (8)	145360	kg	10.51.40.50		
Fromages mi-chèvre mi-brebis (8)	145370	kg	10.51.40.50		
Fromages vache, chèvre, brebis (autres proportions) (9)	145380	kg	10.51.40.50		
--- FROMAGES FONDUS (mettant en oeuvre des sels de fonte) ---					
Fromages blancs fondus à partir de caillé ou de crème	155310	kg	10.51.40.70		
Fromages fondus à partir de fromages	155329	kg	10.51.40.70		
Metton, cancoillotte	155499	kg	10.51.40.70		
--- LAITS CONCENTRES ET LAITS SECS CONDITIONNES (<= 2,5 kg ; tous laits, toutes provenances) ---					
Lait concentré non sucré conditionné	169998	kg	10.51.51.04		
Lait concentré sucré conditionné	179998	kg	10.51.51.08		
Poudres infantiles	188110	kg	p10.86.10.70		
Lait poudre conditionné entier (>= 26% MG) (hors poudres infantiles)	188120	kg	10.51.22.30		
Lait poudre conditionné demi-écrémé (hors poudres infantiles)	188220	kg	10.51.22.30		
Lait poudre conditionné écrémé (hors poudres infantiles)	198320	kg	10.51.21.30		
--- PRODUITS DERIVES DE L'INDUSTRIE LAITIERE ---					
Poudre de babeurre	219199	kg	10.51.52.63		
Poudre de lactosérum	239299	kg	10.51.55.30		
Caséine acide	249311	kg	10.51.53.00		
Caséine présure	249312	kg	10.51.53.00		
Caséinates fabriqués à partir de lait	249321	kg	20.59.60.20		
Caséinates fabriqués à partir de caséines	249324	kg	20.59.60.20		
Concentré de protéines laitières (MPC)	259610	kg	p10.51.56.00		
Concentré de protéines sérielles (WPC)	259620	kg	p10.51.55.30		
Lactose	259499	kg	10.51.54.00		
Lactoprotéines	259599	kg	p20.59.60.50		
Autres composants naturels du lait	269699	kg	10.51.56.00		
Autres produits laitiers (à préciser)	299999	kg			

QUESTIONNAIRE



32 - FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS BIOLOGIQUES

Produit laitier biologique : produit laitier détenant la certification "produit issu de l'agriculture biologique", délivrée par un organisme certificateur agréé, suivant le cahier des charges du mode de production biologique du lait et des produits laitiers de l'espèce bovine homologué par l'arrêté interministériel du 21 décembre 1992 modifié par avenants.

En 2015, avez-vous fabriqué des produits laitiers biologiques ? (oui/non)

Si oui, veuillez indiquer ci-dessous les quantités fabriquées selon le type de produits

Produits laitiers biologiques	Code	Unité	Quantité produite (A)	Définitions
Laits liquides conditionnés vache (emballage inférieur ou égal à 2 litres)	AB4100	litres		
Laits liquides conditionnés chèvre (emballage inférieur ou égal à 2 litres)	AB4200	litres		
Laits liquides conditionnés brebis (emballage inférieur ou égal à 2 litres)	AB4300	litres		
Yaourts et laits fermentés nature au lait de vache	AB5110	kg		
Yaourts et laits fermentés nature au lait de chèvre	AB5120	kg		
Yaourts et laits fermentés nature au lait de brebis	AB5130	kg		
Yaourts et laits fermentés aromatisés ou aux fruits (au lait de vache)	AB5141	kg		
Yaourts et laits fermentés aromatisés ou aux fruits (au lait de chèvre)	AB5142	kg		
Yaourts et laits fermentés aromatisés ou aux fruits (au lait de brebis)	AB5143	kg		
Desserts lactés frais	AB5200	kg		
Crème conditionnée	AB6000	kg		
Beurre	AB7000	kg		
Fromages frais de vache	AB8110	kg		
Fromages frais de chèvre	AB8120	kg		
Fromages frais de brebis	AB8130	kg		
Fromages de vache à pâte molle	AB8211	kg		
Fromages de vache à pâte pressée non cuite ou demi-cuite	AB8212	kg		
Fromages de vache à pâte pressée cuite	AB8213	kg		
Fromages de vache à pâte persillée	AB8214	kg		
Fromages de chèvre (hors frais et fondus)	AB8220	kg		
Fromages de brebis (hors frais et fondus)	AB8230	kg		
Fromages au lait de mélange (hors frais et fondus)	AB8400	kg		
Fromages fondus (tous laits)	AB8300	kg		
Poudre de lait (emballage inférieur ou égal à 2,5 kg) (10)	AB8600	kg		
Autres produits laitiers (à préciser) :	AB9000	kg		

321 – UTILISATION DE PRODUITS INTERMEDIAIRES BIOLOGIQUES IMPORTÉS DANS LES FABRICATIONS BIOLOGIQUES

En 2015, avez-vous utilisé des produits intermédiaires bio importés dans vos fabrications bio ? (oui/non)

Si oui, veuillez indiquer ci-dessous les quantités utilisées selon le type de produit.

Produits laitiers biologiques intermédiaires	Code	Unité	Quantité Utilisées	Définitions
Laits liquides vrac	LAILIQ	litres		
Crème industrielle vrac	CREME	kg MG		
Lait concentré vrac	LAICON	kg ES		
Lait en poudre vrac	LAIPOU	kg		
Autre produit importé vrac (à préciser)	AUTIMP	kg		

La typologie des quantités utilisées correspond à la typologie agrégée du tableau sur les produits intermédiaires, vrac ou grand conditionnement.

QUESTIONNAIRE



33 - FABRICATIONS DE FROMAGES AU LAIT CRU

Un fromage au lait cru est un produit vivant fabriqué avec du lait de vache, de brebis ou de chèvre, qui n'a pas subi de traitement thermique supérieur à 40 °C.

En 2015, avez-vous fabriqué des fromages au lait cru ? (oui/non)

Si oui, veuillez indiquer ci-dessous les quantités fabriquées selon le type de produit.

Catégories de fromages au lait cru	Code	Unité	Quantité produite (A)	Définitions
Fromages frais de vache	CR1441	kg		(A) On entend par quantité produite, tous les produits fabriqués par l'établissement, soit pour son propre compte soit à façon pour d'autres. A l'opposé, les produits que l'établissement fait fabriquer à façon ne doivent pas être portés sur la déclaration. Il faut indiquer le poids "en blanc" pour les fromages affinés ou destinés à l'affinage.
Fromages de vache à pâte molle	CR1442	kg		
Fromages de vache à pâte pressée non cuite ou demi-cuite	CR1443	kg		
Fromages de vache à pâte pressée cuite	CR1444	kg		
Fromages de vache à pâte persillée	CR1445	kg		
Fromages de chèvre (yc frais)	CR1451	kg		
Fromages de brebis (yc frais)	CR1452	kg		
Autres fromages (notamment mélange)	CR1499	kg		

5 – TRAVAIL À FAÇON

Il y a travail à façon lorsque la matière première à transformer est fournie par un donneur d'ordres. Dans ce cas :

- Le **façonnier** doit détailler ci-dessous les quantités produites pour le compte de tiers (quantités prises en compte dans les tableaux de fabrications précédents)
 - Le **donneur d'ordres** doit détailler ci-dessous les quantités qu'il a fait fabriquer (quantités non déclarées dans les tableaux de fabrications précédents).
- Les informations précisées ci-dessous permettent de s'assurer qu'il n'y a pas de double compte entre les questionnaires.

5.1 - En 2015, avez-vous effectué du travail à façon POUR des tiers ? (oui/non)

Si oui, précisez ci-dessous pour chaque produit l'entreprise donneuse d'ordres, le produit concerné et la quantité fabriquée.

Raison sociale de l'entreprise donneuse d'ordres	SIREN	Libellé du produit fabriqué	Quantité fabriquée	Unité du produit (litre, kg, Kg MG, kg ES)

5.2 - En 2015, avez-vous fait effectuer du travail à façon PAR des tiers ? (oui/non)

Si oui, précisez ci-dessous pour chaque produit l'entreprise façonnière, le produit concerné et la quantité fabriquée.

Raison sociale de l'entreprise façonnière	SIREN	Libellé du produit fabriqué	Quantité fabriquée	Unité du produit (litre, kg, Kg MG, kg ES)

6 – CONTRACTUALISATION DANS LE SECTEUR DU LAIT DE VACHE

L'article L 631-24 du code rural et de la pêche maritime a défini un cadre relatif à la contractualisation dans les filières agricoles. Ce cadre a été précisé, par décret n° 2010-1753 du 30 décembre 2010, pour le lait de vache.

La proposition d'un contrat écrit et respectant un certain nombre de clauses par un acheteur de lait cru à son fournisseur ou, dans le cas des coopératives, la remise aux associés coopérateurs d'un exemplaire des statuts ou du règlement intérieur intégrant les clauses contractuelles, a été rendue obligatoire en 2011.

Ces contrats écrits comportent des clauses obligatoires relatives à la durée du contrat, aux volumes et aux caractéristiques des produits à livrer, aux modalités de collecte ou de livraison des produits, aux critères et modalités de détermination du prix, aux modalités de paiement et aux modalités de révision et de résiliation du contrat ou au préavis de rupture.

Si votre entreprise collecte du lait cru de vache et si votre entreprise N'EST PAS une coopérative, veuillez répondre à la question suivante :

Crédits photos :

SRISE Bourgogne-Franche-Comté, ©Pascal Xicluna/Min.Agric.Fr et ©Cheick.saidou/Min.Agric.Fr



Agreste : la statistique agricole

**Service Régional de l'Information
Statistique et Économique**
4 bis rue Hoche - BP 87865
21078 Dijon cedex

Tél : 03 80 39 30 12 - Fax 03 80 39 30 99

Mél : srise.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Directeur : Vincent Favrichon

Directeur de la publication : Florent Viprey

Impression : MAAF - SSP

Dépôt légal : à parution

ISSN : 2493-6499

Prix : 12 €

www.draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr
www.agreste.agriculture.gouv.fr