

Numéro 194 - décembre 2014



Les chiffres du lait 2013



Direction Régionale de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt

**Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
Service Régional de l'Information Statistique et Économique**

Immeuble Orion

191 rue de Belfort

25043 BESANÇON Cedex

Tél. : 03.81.47.75.50

Fax : 03.81.47.75.05

Mèl : srise.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Web : <http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr/>

Directeur régional : J.-L. LINARD

Directeur de la publication : F. VIPREY

Composition : M-C. PETIT-MAIRE

Photo : SRISE

Impression : MAAF - SSP

Dépôt légal : à parution

ISSN : 0246-1803

© Agreste 2014

AVANT-PROPOS

Ce document présente les résultats 2013 de l'enquête annuelle laitière réalisée en 2014 auprès des établissements laitiers de la région 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 Franche-Comté et 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. Elle concerne :

- tous les établissements transformateurs dès lors que le lait transformé provient en totalité de producteurs autres que le transformateur lui-même. Les fabrications fermières sont donc exclues de l'enquête,

- les établissements uniquement "collecteurs" s'ils collectent au moins 1 800 hl de lait de vache par an.

Au sens de l'enquête, en Franche-Comté, il n'y a pas d'établissement transformateur ou collecteur de lait autre que du lait de vache.

L'activité de transformation commence à l'écémage et à la pasteurisation, mais ne couvre pas le simple conditionnement non associé à une transformation (sauf pour les laits concentrés et les poudres de lait pour lesquels sont intégrés depuis 1997 tous les conditionnements, même à partir de produits provenant d'une autre entreprise).

Il n'y a plus d'établissement de collecte dans le Territoire de Belfort. Les producteurs de ce département livrent désormais la plus grosse partie de leur lait dans le Doubs.

Les annotations utilisées sont les suivantes :

s	résultat confidentiel non publié par application du secret statistique
r	secret induit
ε	résultat inférieur à 1
///	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 ce résultat.

SOMMAIRE

1 - La livraison de lait

Evolution de la livraison de lait.....	7
Evolution du nombre de livreurs de lait.....	8
Evolution de la livraison moyenne par livreur.....	8
Où va le lait comtois ?.....	9
Dans quels départements livrent les producteurs ?.....	9

2 - Les établissements laitiers

Carte des établissements selon le volume de collecte.....	10
Carte des établissement selon la spécialité.....	11
Carte des établissement selon le nombre de salariés.....	12
Nombre d'établissements selon le statut juridique et la localisation	13
Nombre d'établissements et de salariés permanents par classe de salariés..	13
Nombre d'établissements laitiers selon la spécialisation.....	13

3 - La collecte de lait

Evolution du nombre d'établissements collecteurs.....	14
Nombre d'établissements qui collectent du lait.....	15
Nombre d'établissements collecteurs selon le statut juridique.....	15
Nombre d'établissements collecteurs selon le volume de collecte.....	15
Nombre d'établissements collecteurs selon la spécialisation.....	15
D'où vient le lait collecté ?.....	16
Où collectent les laiteries?.....	16
Evolution de la collecte.....	17
Collecte mensuelle 2013.....	17
Volume de lait collecté.....	18
Collecte des établissements selon le statut juridique.....	18
Collecte selon le volume de collecte des établissements.....	18
Collecte selon la spécialisation.....	18
Evolution du nombre d'apporteurs de lait.....	19
Evolution de l'apport moyen.....	19
Nombre d'apporteurs selon le volume de collecte.....	19

4 - La qualité du lait

Matière grasse du lait.....	21
Matière protéique du lait.....	22

5 - Le prix du lait

Evolution du prix moyen annuel.....	25
Prix du lait selon le statut des établissements.....	25
Prix du lait selon le volume de collecte.....	26
Prix du lait selon la spécialisation.....	26
Prix du lait selon le type de produits.....	26
Prix du lait selon la localisation des établissements.....	26
Nombre d'établissements selon le prix payé.....	27
Collecte des établissements selon le prix payé.....	27
Nombre de producteurs selon le prix payé.....	27

6 - Les fabrications

Transformation du lait selon le statut juridique de l'établissement.....	29
Transformation du lait selon le volume transformé.....	29
Transformation du lait selon la spécialisation.....	29
Nombre d'établissements selon les fabrications.....	30
Les fabrications en 2013.....	31
Evolution des fabrications par grandes familles de fromages.....	31
Evolution des principales fabrications comtoises.....	32
Fabrication mensuelle de Comté et d'Emmental.....	33
Fabrication mensuelle de Morbier et de raclette.....	34
Fabrication mensuelle de Gruyère et de Mont d'Or.....	35

7 - L'affinage du Comté

Etablissements de Franche-Comté affinant du Comté.....	37
Localisation de l'affinage du Comté fabriqué en Franche-Comté.....	37

8 - Lait et produits laitiers biologiques

Nombre d'établissements collectant du lait biologique selon le statut.....	39
Volume de lait biologique collecté et nombre d'apporteurs.....	39
Les principales fabrications de produits laitiers biologiques en 2013..	39

9 - Synthèse territoriale

Franche-Comté.....	41
Doubs.....	42
Jura.....	43
Haute-Saône et Territoire de Belfort..	44
Zone de montagne.....	45 à 47

Le questionnaire.....	50 à 54
-----------------------	---------

1 La livraison de lait

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

La notion de «livreur» correspond à l'effectif total des producteurs de lait de Franche-Comté.

L'enquête annuelle laitière interroge l'ensemble des établissements laitiers sur leurs départements de collecte. L'enquête est nationale, il est donc possible de reconstituer les livraisons de lait fournies par les producteurs de chaque département.

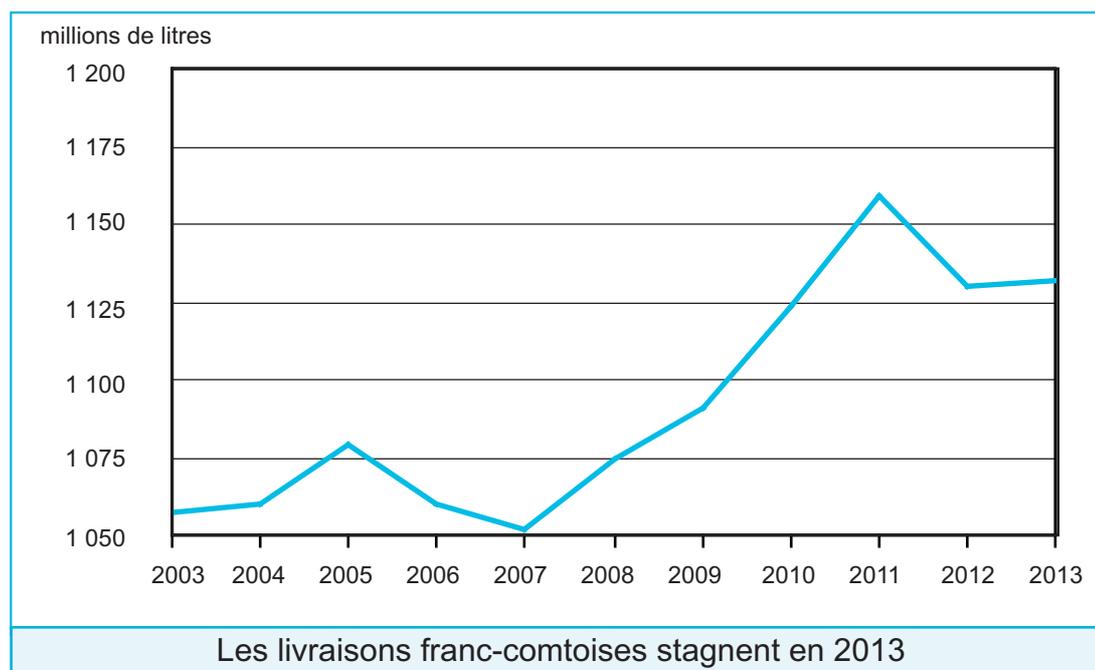
Évolution de la livraison de lait (milliers de litres)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	436 800	271 030	295 200	24 464	1 027 494	20 621 219
1985	535 547	293 244	296 027	30 581	1 155 399	24 682 428
1990	511 621	300 455	290 875	29 770	1 132 721	23 424 689
1995	511 060	286 965	281 100	29 757	1 108 882	22 731 452
2000	510 359	281 571	277 531	29 291	1 098 752	22 625 633
2005	501 217	275 120	273 793	29 274	1 079 404	22 701 663
2010	527 013	290 159	276 695	29 596	1 123 463	22 871 160
2011	546 413	300 034	282 620	29 865	1 158 932	23 912 101
2012	538 771	288 959	274 722	27 904	1 130 356	23 520 574
2013	542 518	288 395	272 693	27 984	1 131 590	23 273 503

En 2013, la livraison de Franche-Comté représente 4,9% de la livraison française

Source : Enquêtes annuelles laitières

Livraisons de lait en Franche-Comté



Les livraisons franc-comtoises stagnent en 2013

Source : Enquêtes annuelles laitières

1 La livraison de lait

Évolution du nombre de livreurs de lait

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	6 308	5 365	5 795	699	18 167	603 100
1985	4 546	3 102	3 381	333	11 362	309 715
1990	3 767	2 325	2 427	231	8 750	208 471
1995	3 077	1 779	1 757	178	6 791	146 528
2000	2 784	1 532	1 431	156	5 903	120 406
2005	2 511	1 279	1 198	130	5 118	97 974
2010	2 216	1 095	967	103	4 381	75 766
2011	2 170	1 063	928	94	4 255	72 328
2012	2 120	1 031	919	86	4 156	69 723
2013	2 073	1 003	867	84	4 017	67 376

En 2013, le nombre de livreurs franc-comtois représente 6% du total national

Source : Enquêtes annuelles laitières

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

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	69,2	50,5	50,9	35,0	56,6	34,2
1985	117,8	94,5	87,6	91,8	101,7	79,7
1990	135,8	129,2	119,8	128,9	129,5	112,4
1995	166,1	161,3	160,0	167,2	163,3	155,1
2000	183,3	183,8	193,9	187,8	186,1	187,9
2005	199,6	215,1	228,1	225,2	210,9	231,7
2010	237,8	265,0	286,1	287,3	256,4	301,9
2011	251,8	282,0	304,5	317,7	272,3	330,6
2012	254,1	280,3	298,9	324,5	272,0	337,3
2013	261,7	287,5	314,5	333,1	281,7	345,4

Les livraisons moyennes franc-comtoises se situent aux 4/5^{ème} de la moyenne nationale

Source : Enquêtes annuelles laitières

Où va le lait comtois ? (milliers de litres)

Origine du lait Destination du lait	Doubs	Jura	Haute- Saône	Territoire de Belfort	Franche- Comté
Doubs	530 464	33 640	35 856	21 903	621 863
Jura	2 080	230 018	0	0	232 098
Haute-Saône	3 990	1 522	151 744	0	157 256
Franche-Comté	536 534	265 180	187 600	21 903	1 011 217
Autres départements	5 984	23 215	85 093	6 081	120 373
dont Vosges	0	0	71 988	0	71 988
dont Saône et Loire	1 012	17 798	0	0	18 810
dont Puy de Dôme	4 971	0	5 006	0	9 977
dont Moselle	0	0	3 373	6 081	9 454
Total livraisons	542 518	288 395	272 693	27 984	1 131 590
Part du lait qui quitte la région	1,1 %	8,0 %	31,2 %	21,7 %	10,6 %
Moins de 11% du lait comtois est livré en dehors de la région					

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Dans quels départements livrent les producteurs ? (nombre de livreurs)

Localisation des livreurs Destination du lait	Doubs	Jura	Haute- Saône	Territoire de Belfort	Franche- Comté
Doubs	2 009	112	121	64	2 306
Jura	9	811	0	0	820
Haute-Saône	14	3	431	0	448
Franche-Comté	2 032	926	552	64	3 574
Autres départements	29	78	315	20	442
dont Vosges	0	0	263	0	263
dont Saône et Loire	4	61	0	0	65
dont Puy de Dôme	25	0	26	0	51
dont Moselle	0	0	13	20	33
Total livreurs	2 061	1 004	867	84	4 016

Source : Enquête annuelle laitière 2013

2 Les établissements

L'enquête annuelle laitière interroge l'ensemble des établissements laitiers de Franche-Comté qui ont :

- soit collecté du lait de vache pour une quantité supérieure à 180 000 litres de lait dans l'année,

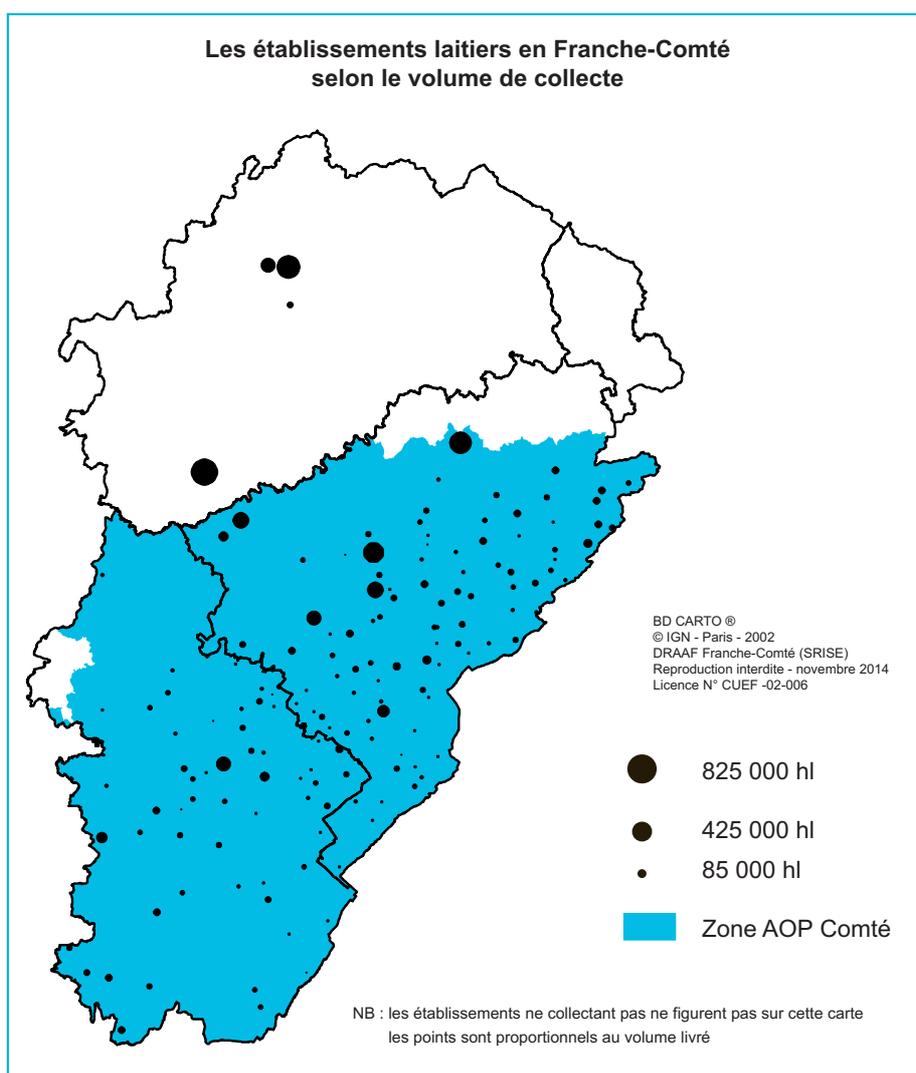
- soit transformé du lait ou des produits laitiers au cours de l'année, en vue de livrer ou de fabriquer des produits laitiers finis, semi-finis ou des produits assimilés.

On distingue les établissements situés dans la zone montagne des massifs jurassien et vosgien et ceux situés en zone de plaine.

Parmi les établissements ayant une activité de fabrication, on distingue :

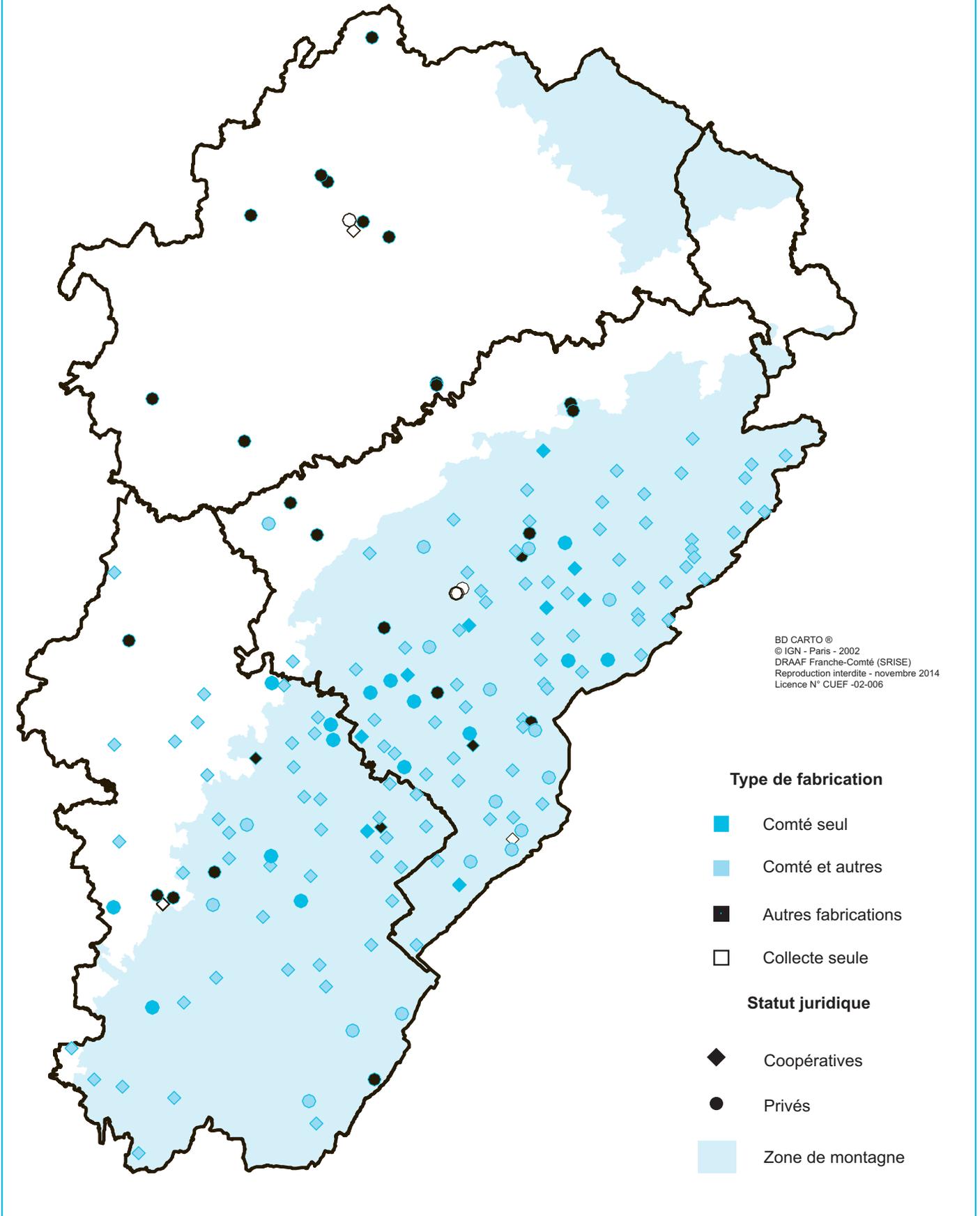
- les établissements qui fabriquent des produits laitiers (fromage, beurre, produits frais...), à partir de lait (transformation du lait)
- les établissements qui fabriquent des produits laitiers à partir de produits intermédiaires (fabrication de fromage fondu à partir de fromage ou fabrication de cancoillotte à partir de metton).

Les établissements qui collectent ne transforment pas nécessairement du lait.



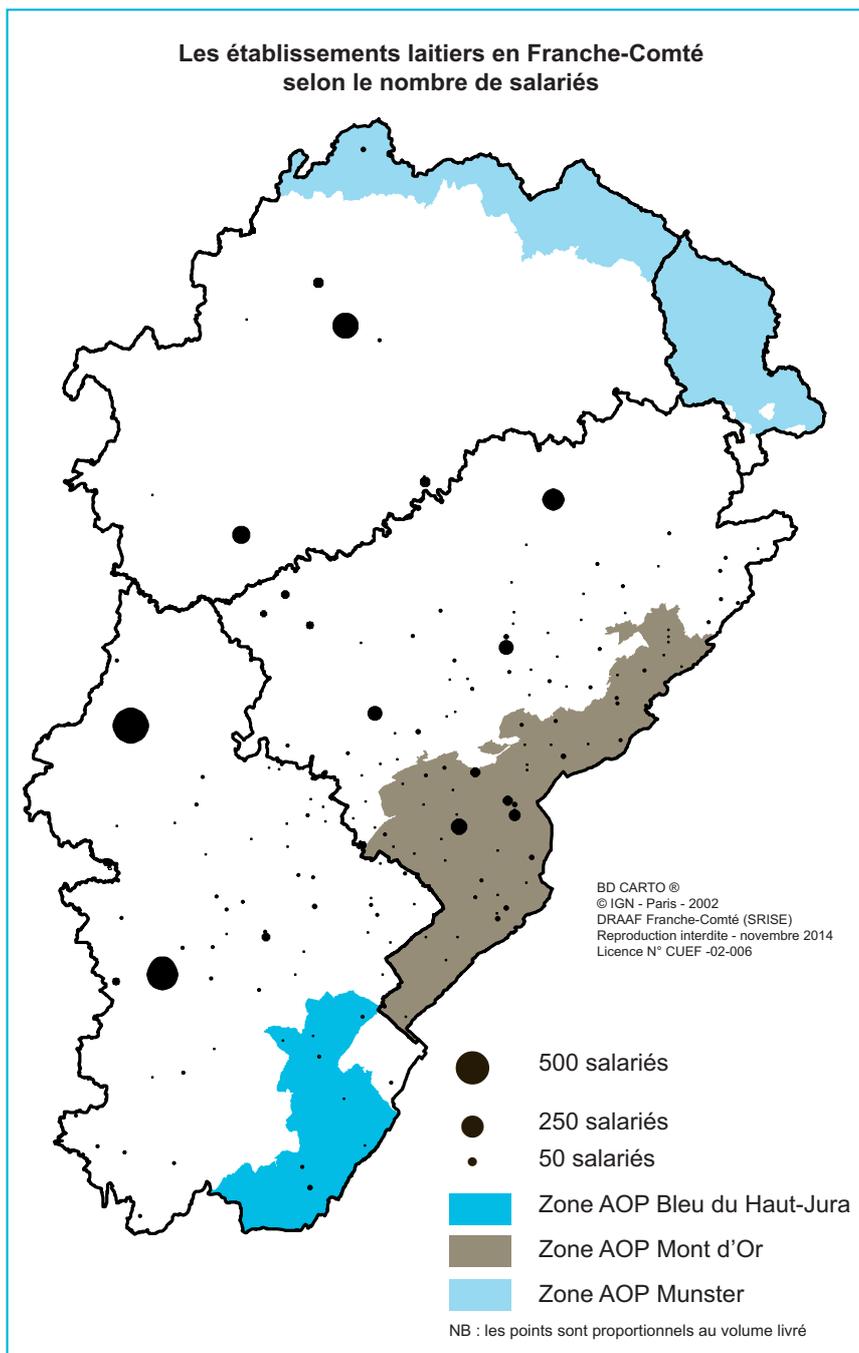
Sources : Enquête annuelle laitière 2013 et décret AOP

Les établissements laitiers selon leur spécialité et leur catégorie juridique

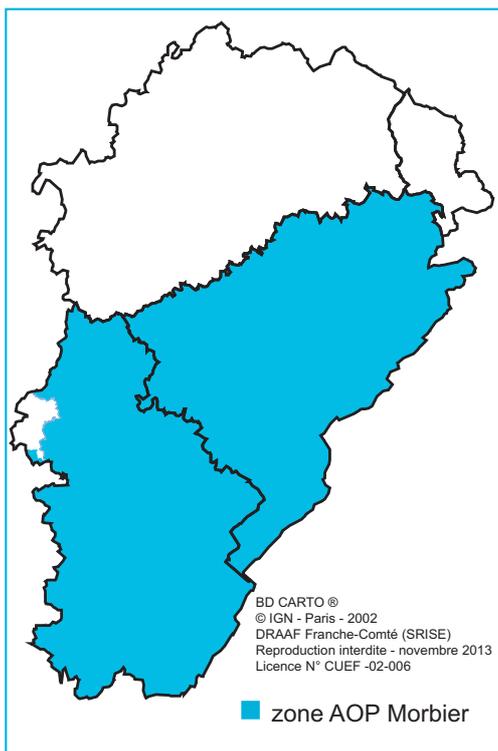


Source : Enquête annuelle laitière 2013

2 Les établissements



Sources : Enquête annuelle laitière 2013 et décrets AOP



Source : décret AOP

Nombre d'établissements laitiers selon le statut juridique et la localisation

	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Ensemble	104	63	12	179
Coopérative	73	46	1	120
Établissement privé	31	17	11	59
Siège en zone montagne	84	30	0	114
Siège hors zone montagne	20	33	12	65
Seulement 36 % des établissements sont situés hors zone de montagne				

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Nombre d'établissements laitiers et salariés permanents

Etablissements par classes de salariés	Doubs		Jura		Haute-Saône		Franche-Comté	
	Etablissements	Salariés permanents						
0 ou 1 salarié	8	7	8	6	4	1	20	14
de 2 à 4 salariés	48	132	r	r	s	s	70	198
de 5 à 9 salariés	30	185	26	176	0	0	56	361
de 10 à 49 salariés	13	257	6	108	4	115	23	480
50 salariés et plus	5	532	r	r	s	s	10	1 951
Ensemble	104	1 113	63	1 375	12	516	179	3 004
Moins de 6 % des établissements emploient 65 % des salariés								

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Nombre d'établissements laitiers selon la spécialisation

Spécialisation des établissements	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Comté seul*	55	20	0	75
Comté + autres fabrications*	36	35	0	71
Autres fabrications *	10	7	10	27
Ensemble des établissements avec fabrication	101	62	10	173
Etablissements réalisant la collecte sans fabrication	3	1	2	6
Ensemble	104	63	12	179
82 % des établissements laitiers franc-comtois fabriquent du Comté				

Source : Enquête annuelle laitière 2013

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

3 La collecte

La collecte est la quantité de lait collecté par les établissements laitiers des départements de Franche-Comté, quelle que soit la localisation des producteurs.

La notion «d'apporteur» correspond à l'effectif moyen annuel des producteurs de lait auprès desquels les établissements de Franche-Comté ont collecté.

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.

Évolution du nombre d'établissements collecteurs

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort(1)	Franche-Comté	France (2)
1975	282	214	100	596	2 049
1985	224	145	47	416	1 424
1990	174	106	31	311	1 059
1995	141	81	15	237	800
2000	121	68	11	200	710
2005	112	56	8	176	589
2010	103	55	8	166	499
2011	101	54	7	162	483
2012	98	54	7	159	468
2013	94	56	4	154	463

En France, un établissement collecteur sur trois est localisé en Franche-Comté

(1) A partir de 2013 Haute-Saône uniquement

(2) Ensemble des établissements collecteurs français.

Source : Enquêtes annuelles laitières

La collecte - établissements collecteurs 3

Nombre d'établissements qui collectent du lait

Activité	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Collecte	95	56	4	155
Collecte avec fabrication	92	55	2	149
Collecte sans fabrication	3	1	2	6
61 % des établissements collecteurs sont localisés dans le Doubs				

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Nombre d'établissements collecteurs selon le statut juridique

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	72	45	1	118
Privé	23	11	3	37
Ensemble	95	56	4	155
Plus de trois établissements sur quatre sont des coopératives				

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Nombre d'établissements collecteurs selon le volume de collecte

Collecte en milliers de litres	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Moins de 3 000	39	24	0	63
De 3 000 à moins de 5 000	24	15	0	39
De 5 000 à moins de 10 000	22	14	1	37
10 000 et plus	10	3	3	16
Ensemble	95	56	4	155
40 % des établissements francs-comtois collectent moins de 3 millions de litres				

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Nombre d'établissements collecteurs selon la spécialisation

Spécialisation des établissements	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Collecte sans fabrication	3	1	2	6
Comté seul*	14	5	0	19
Comté + autres fabrications *	71	47	0	118
Autres fabrications *	7	3	2	12
Ensemble	95	56	4	155
88 % des établissements collecteurs fabriquent du Comté				

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

Source : Enquête annuelle laitière 2013

3 La collecte - volumes collectés

D'où vient le lait collecté ? (milliers de litres)

Etablissements collecteurs \ Provenance du lait	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Doubs	530 464	2 080	3 990	536 534
Jura	33 640	230 018	1 522	265 180
Haute-Saône	35 856	0	151 744	187 600
Ter. de Belfort	21 903	0	0	21 903
Franche-Comté	621 863	232 098	157 256	1 011 217
Autres départements	3 953	11 976	25 383	41 312
dont Ain	0	6 485	0	6 485
Côte d'Or	2 785	0	14 383	17 168
Haute-Marne	0	0	3 603	3 603
Saône-et-Loire	262	5 491	2 547	8 300
Vosges	0	0	4 850	4 850
Total collecte	625 816	244 074	182 639	1 052 529
Part du lait qui entre dans la région	0,6 %	4,9 %	13,9%	3,9 %
96% de la collecte franc-comtoise provient de la région				

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Où collectent les laiteries ? (nombre d'apporteurs)

Etablissements collecteurs \ Localisation des producteurs	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Doubs	2 009	9	14	2 032
Jura	112	811	3	926
Haute-Saône	121	0	431	552
Ter. de Belfort	64	0	0	64
Franche-Comté	2 306	820	448	3 574
Autres départements	14	50	68	132
dont Ain	0	26	0	26
Côte d'Or	9	0	33	42
Haute-Marne	0	0	10	10
Saône-et-Loire	1	24	4	29
Vosges	0	0	21	21
Total provenance	2 320	870	516	3 706
3,7% des exploitations collectées par des étbts régionaux ne sont pas franc-comtoises				

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Évolution de la collecte (milliers de litres)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort*	Franche-Comté	France
1975	441 327	245 520	283 584	970 431	20 621 219
1985	566 234	232 346	265 054	1 063 634	24 682 428
1990	557 160	220 676	256 949	1 034 785	23 424 689
1995	570 453	201 244	239 000	1 010 697	22 731 452
2000	562 889	197 250	233 984	994 123	22 625 633
2005	556 676	203 143	222 316	982 135	22 701 663
2010	585 000	239 305	220 088	1 044 393	22 871 503
2012	586 553	243 593	220 123	1 050 269	23 577 787
2013	625 816	244 074	182 639	1 052 529	23 273 503

Légère hausse de la collecte en 2013

Source : Enquêtes annuelles laitières

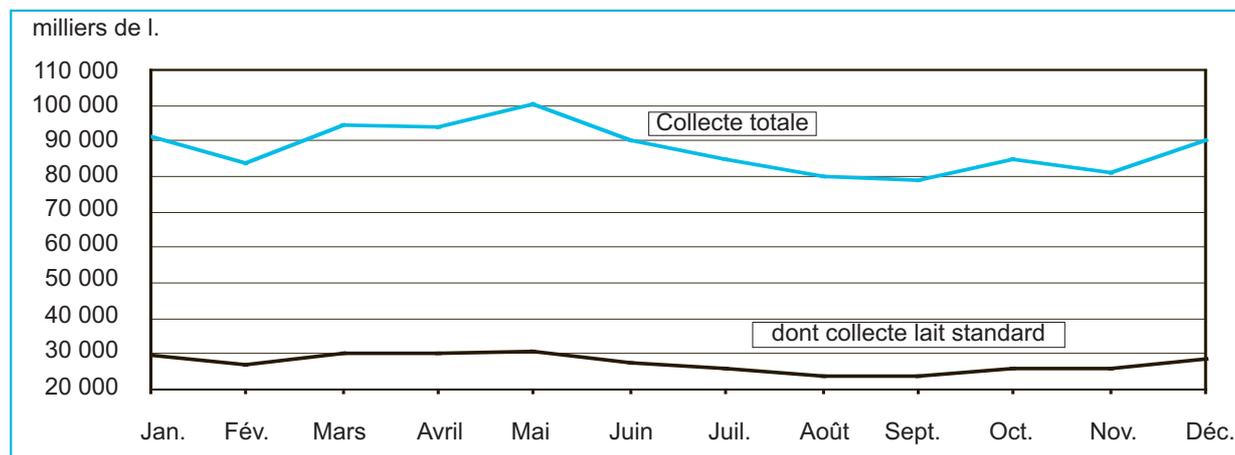
* à partir de 2013 Haute-Saône uniquement

Collecte mensuelle 2013 (milliers de litres)

Mois	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté	dont lait standard
Janvier	53 997	20 548	16 465	91 010	29 540
Février	49 762	18 883	15 156	83 801	27 162
Mars	56 069	21 323	16 848	94 240	30 353
Avril	55 240	21 851	16 650	93 740	30 047
Mai	59 560	24 046	16 926	100 532	30 914
Juin	53 295	21 605	15 114	90 014	27 364
Juillet	50 158	20 216	14 308	84 682	25 790
Août	47 560	18 964	13 427	79 951	23 977
Septembre	47 471	18 249	13 063	78 784	23 521
Octobre	50 745	19 549	14 440	84 735	26 020
Novembre	48 150	18 472	14 333	80 955	25 678
Décembre	53 809	20 368	15 909	90 087	28 662
Ensemble	625 816	244 074	182 639	1 052 529	329 030

Source : Enquête annuelle laitière 2013

La collecte mensuelle en Franche-Comté



Source : Enquête annuelle laitière 2013

3 La collecte - volumes collectés

Volumes de lait collecté (milliers de litres)

Activité	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Lait collecté	625 816	244 074	182 639	1 052 529
Collecte sans fabrication	93 111	s	s	166 092
Collecte avec fabrication	532 705	r	s	886 437
84 % de la collecte est transformé sur place				

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Collecte des établissements selon le statut juridique (milliers de litres)

Statut juridique	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	310 627	r	s	557 048
Privé	315 189	r	r	495 481
Ensemble	625 816	244 074	182 639	1 052 529
Les coopératives collectent la majorité des volumes				

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Collecte selon le volume de collecte des établissements (milliers de litres)

Collecte en milliers de litres	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Moins de 3 000	82 070	44 972	0	127 042
De 3 000 à moins de 5 000	96 504	55 093	0	151 597
De 5 000 à moins de 10 000	149 427	r	s	242 010
10 000 et plus	297 815	r	r	531 881
Ensemble	625 816	244 074	182 639	1 052 529
Un peu plus de la moitié du lait collecté par des établissements de plus de 10 millions de litres				

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Collecte selon la spécialisation (milliers de litres)

Spécialisation de l'établissement	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Collecte sans fabrication	93 111	s	s	166 092
Comté seul*	45 631	47 456	0	93 087
Comté et autres fabrications *	331 891	191 429	0	523 320
Autres fabrications	155 183	r	s	270 030
Ensemble	625 816	244 074	182 639	1 052 529
59 % du lait est collecté par des établissements qui fabriquent du Comté				

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

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Évolution du nombre d'apporteurs

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort*	Franche-Comté
1975	6 371	5 145	5 550	17 066
1985	4 853	2 479	2 810	10 142
1990	4 090	1 803	2 037	7 930
1995	3 405	1 188	1 430	6 023
2000	3 040	1 036	1 160	5 236
2005	2 737	938	930	4 605
2010	2 406	913	722	4 041
2012	2 267	884	686	3 837
2013	2 320	870	516	3 706

62 % des apporteurs de la région livrent dans le Doubs

Source : Enquêtes annuelles laitières

* A partir de 2013 Haute-Saône uniquement

Évolution de l'apport moyen (milliers de litres)

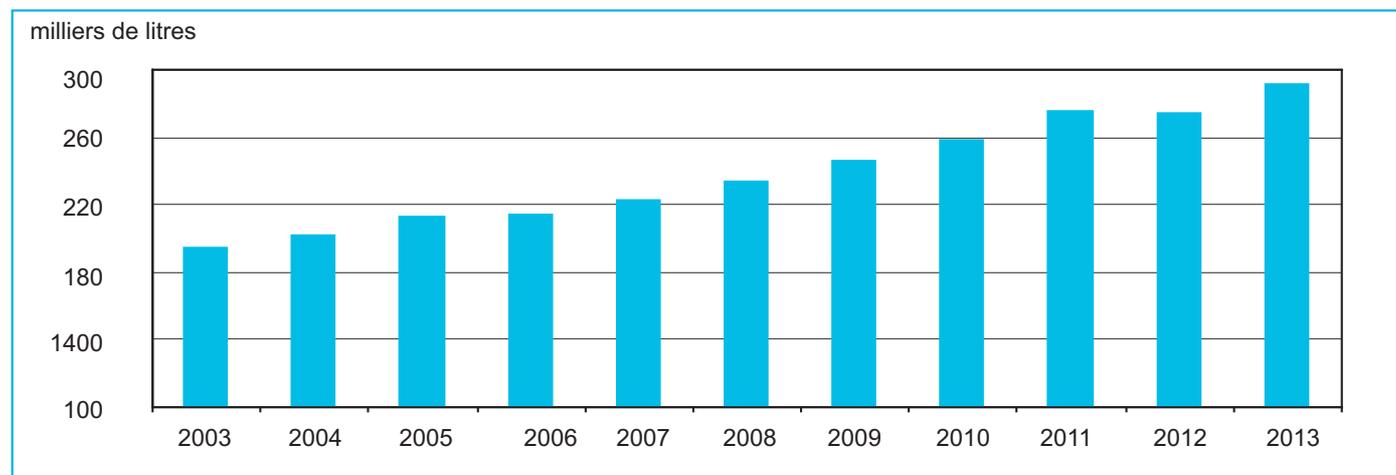
Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort*	Franche-Comté
1975	69,3	47,7	51,1	56,9
1985	116,7	93,7	94,3	104,9
1990	136,2	122,4	126,1	130,5
1995	167,5	169,4	167,1	167,8
2000	185,2	190,4	201,7	189,9
2005	203,4	216,6	239,0	213,3
2010	243,1	262,1	304,8	258,4
2012	258,7	275,6	320,9	273,7
2013	269,7	280,5	354,0	284,0

Hausse de 3,8% de l'apport moyen en 2013

Source : Enquêtes annuelles laitières

* A partir de 2013 Haute-Saône uniquement

Evolution de l'apport moyen



Source : Enquêtes annuelles laitières

Nombre d'apporteurs selon le volume de collecte des établissements

Collecte en milliers de litres	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté	Part des apporteurs
Moins de 3 000	340	188	0	528	14%
De 3 000 à moins de 5 000	367	184	0	551	15%
De 5 000 à moins de 10 000	586	298	26	910	25%
10 000 et plus	1 027	200	490	1 717	46%
Ensemble	2 320	870	516	3 706	100,0%

46 % des apporteurs de lait collectés par les établissements de plus de 10 millions de litres

Source : Enquête annuelle laitière 2013

4 Qualité du lait

Par qualité, on entend ici richesse du lait en matière grasse et protéines. Elle correspond au taux moyen du lait collecté dans un département.

Le lait est payé en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire. Un décret de 2012 définit les critères de paiement et les modalités d'analyses des différents paramètres pris en compte. Dans sa composition, deux des paramètres analysés sont la teneur en matière grasse et la teneur en matière protéique. Le prix de base du lait standard est défini à 38 g/l de matière grasse et 32 g/l de matière protéique.

Le lait est une émulsion naturelle de graisses en suspension dans l'eau et sa teneur en **matière grasse** correspond à la concentration en acides gras contenus dans ces globules gras.

La **matière protéique** du lait est constituée d'acides aminés reliés entre eux (combinaison d'une vingtaine d'acides aminés qui constituent les différentes protéines dont la caséine, protéine principale du lait). Plus le taux protéique est élevé et plus le rendement de transformation fromagère est bon.

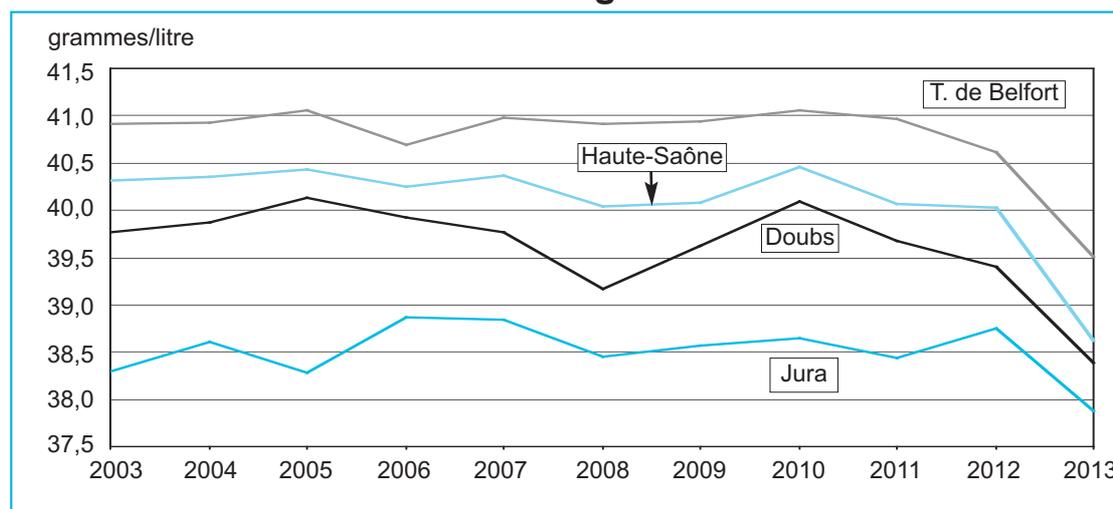
Matière grasse du lait (grammes/litre)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	37,9	36,0	37,5	37,6	36,5	38,3
1985	38,2	37,4	37,9	38,7	38,2	39,8
1990	38,5	36,3	38,5	39,7	37,9	40,6
1995	39,7	38,1	39,7	40,7	39,4	41,9
2000	39,7	38,4	40,1	40,4	39,5	42,0
2005	40,1	38,3	40,4	41,1	39,8	41,8
2010	40,1	38,7	40,5	41,1	39,9	41,6
2012	39,4	38,8	40,0	40,6	39,4	41,1
2013	38,4	37,9	38,6	39,5	38,3	41,1

Un taux de matière grasse moins élevé en montagne

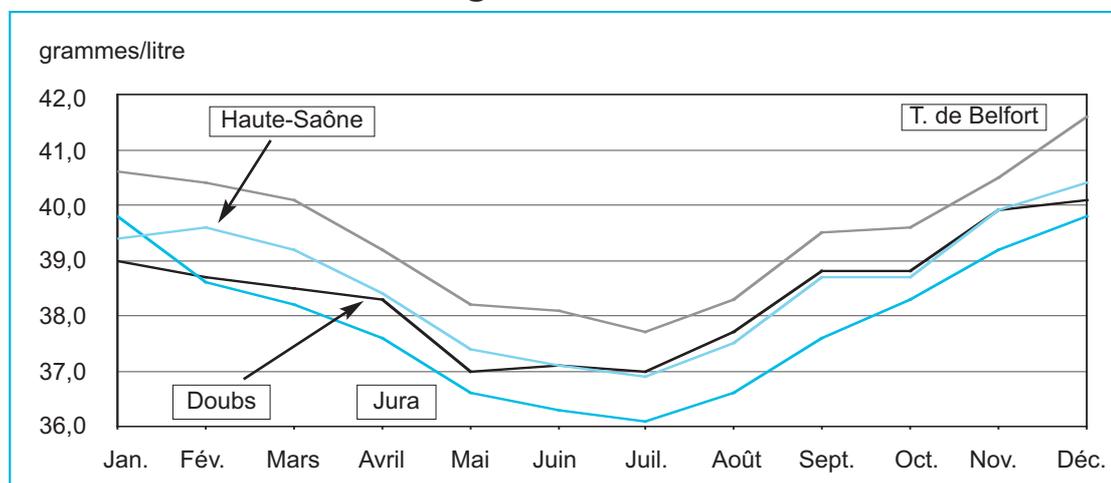
Source : Enquêtes annuelles laitières, contrôle laitier

Évolution annuelle de la matière grasse du lait



Source : Enquêtes annuelles laitières, contrôle laitier

Taux mensuel de matière grasse du lait en 2013



Source : Situation mensuelle laitière 2013

4 Qualité du lait

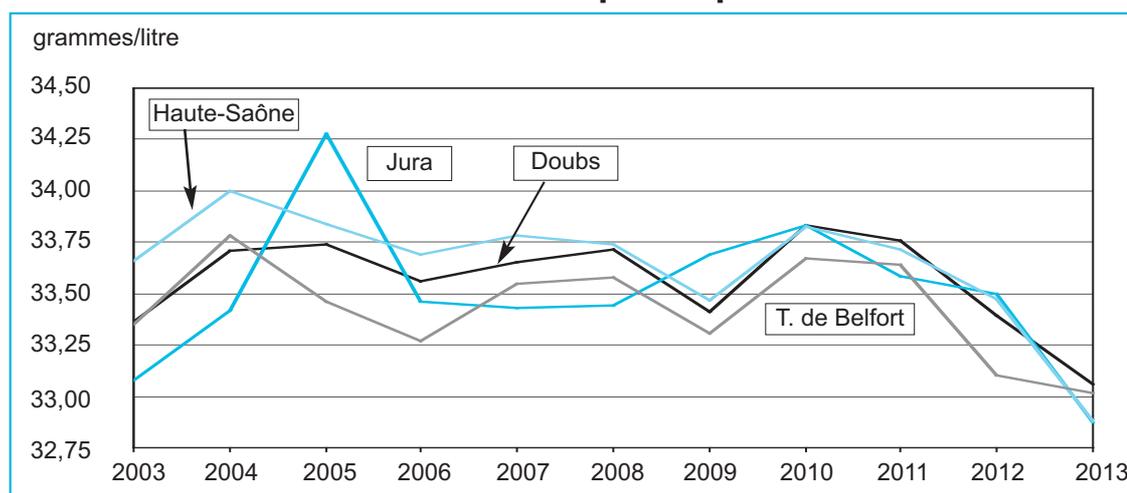
Matière protéique du lait (grammes/ litre)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	34,4	///	32,8	34,4	///	///
1985	31,8	31,5	32,6	33,0	31,9	31,9
1990	32,3	31,8	32,8	32,5	32,3	32,0
1995	33,6	32,6	33,7	33,3	33,4	32,5
2000	33,4	33,0	33,5	33,2	33,4	32,8
2005	33,7	34,3	33,8	33,5	33,9	33,3
2010	33,8	33,8	33,8	33,7	33,8	33,5
2012	33,4	33,5	33,5	33,1	33,4	33,3
2013	33,1	32,9	32,9	33,0	33,0	33,1

Un taux de matière protéique qui se situe dans la moyenne nationale

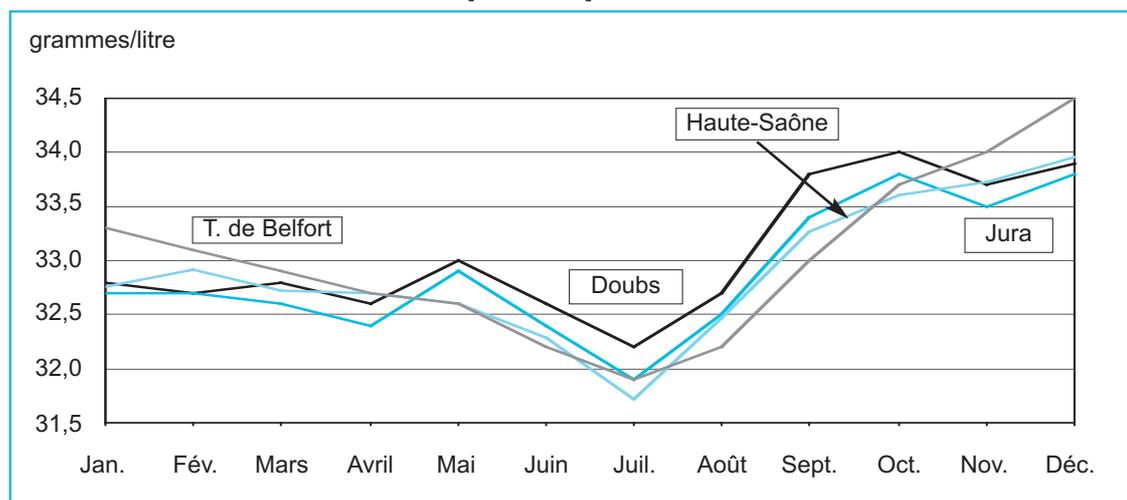
Source : Enquêtes annuelles laitières, contrôle laitier

Évolution annuelle de la matière protéique du lait



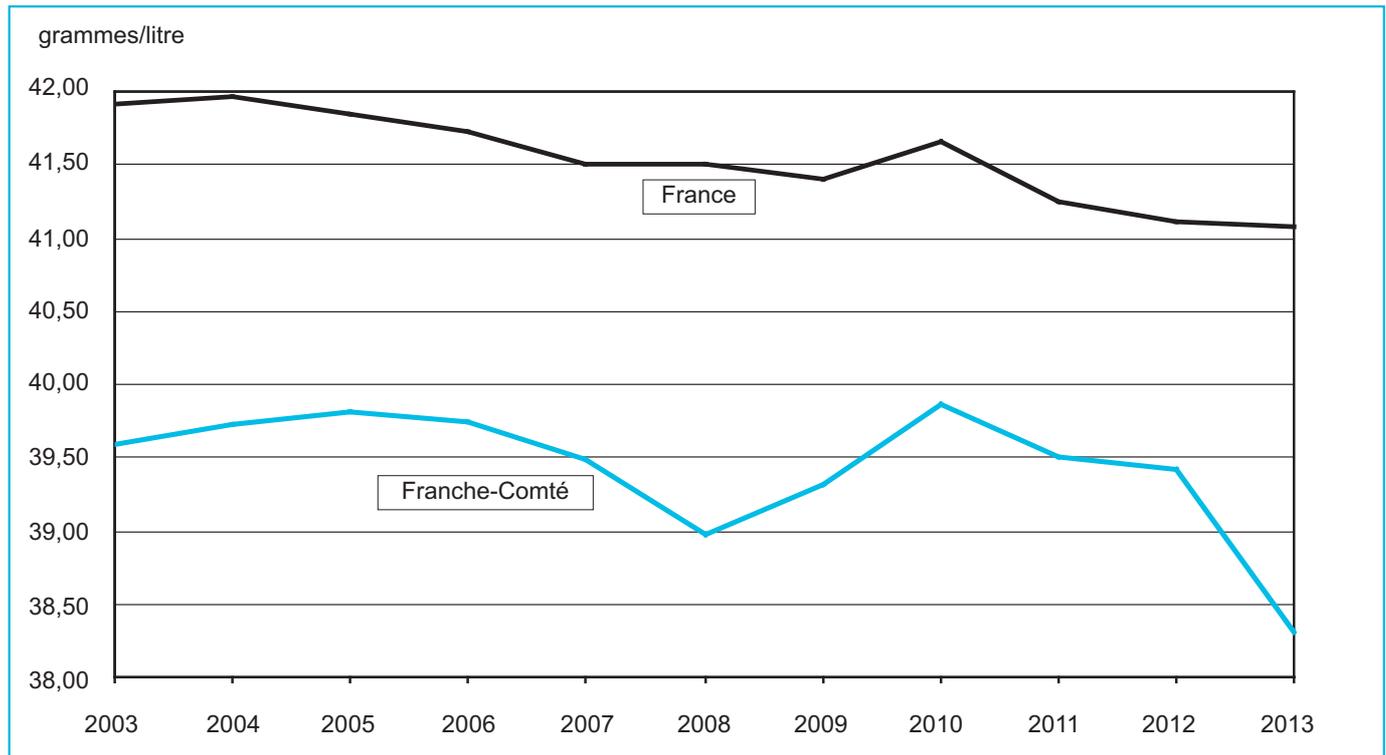
Source : Enquêtes annuelles laitières, contrôle laitier

Taux mensuel de matière protéique du lait en 2013



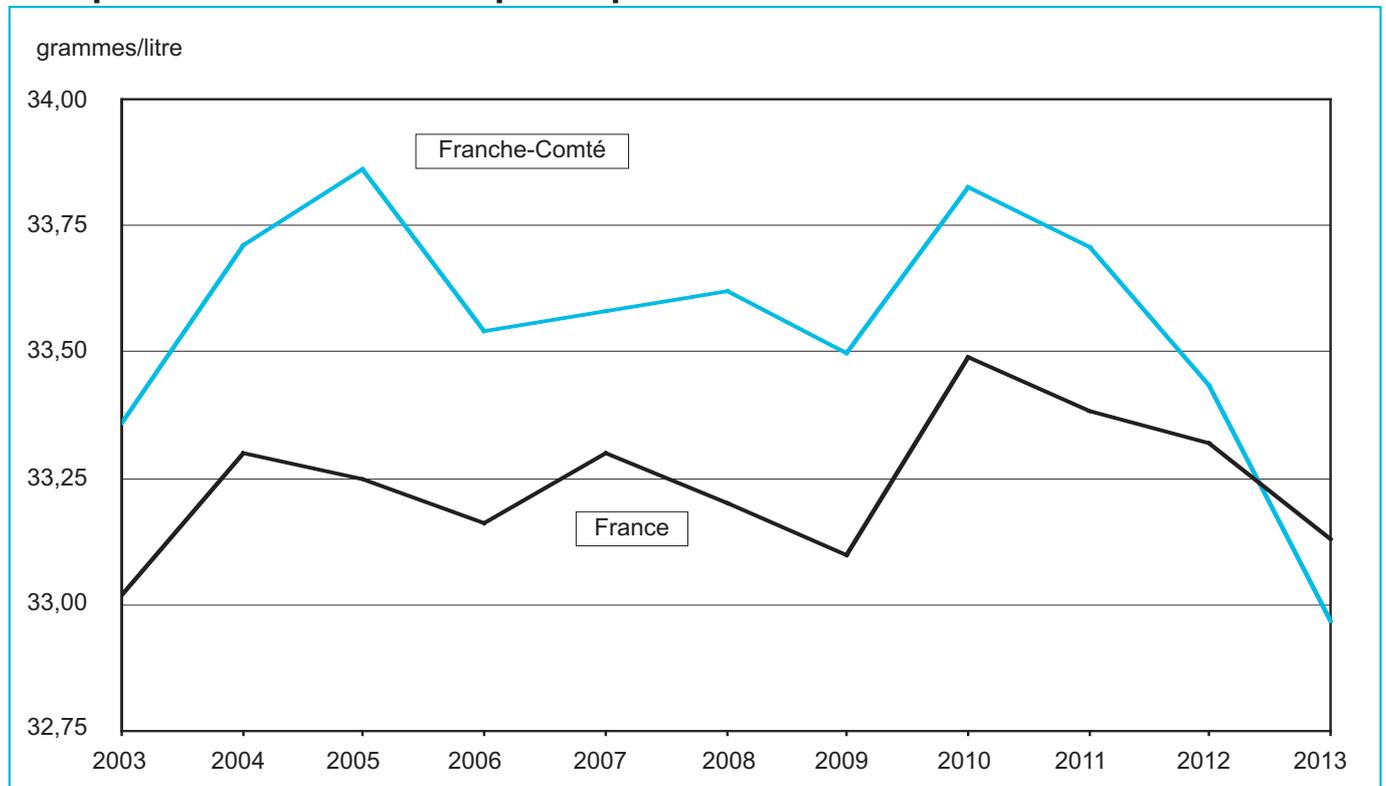
Source : Situation mensuelle laitière 2013

Comparaison de la matière grasse du lait en Franche-Comté et en France



Source : Enquêtes annuelles laitières, contrôle laitier

Comparaison de la matière protéique du lait en Franche-Comté et en France



Source : Enquêtes annuelles laitières, contrôle laitier

5 Le prix du lait

Le prix du lait **franc-comtois** s'entend **toutes qualités confondues**. C'est le prix payé au producteur avant déduction des taxes (CNIEL,...) à la charge de celui-ci. Il correspond à la qualité moyenne décrite dans les tableaux pages 21 et 22.

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

Le prix du lait d'un département est celui payé par les établissements du département. Il peut différer très légèrement de celui perçu par les agriculteurs du fait des mouvements interdépartementaux.

Le prix du lait standard **France** correspond au prix du lait payé pour une **qualité standard** de 32 g/l de matière protéique et de 38 g/l de matière grasse.

Pour des raisons de secret statistique, certaines valeurs sont masquées et les résultats de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort sont regroupées pour les années antérieures à 2013. A compter de cette date, les données «Haute-Saône» ne concernent que ce département car il n'y a plus d'établissement de collecte dans le Territoire de Belfort.

Évolution du prix moyen annuel (euros/hl de lait)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort*	Franche-Comté	Prix standard France
1975	13,42	13,35	12,52	14,67	12,07
1985	30,08	29,69	28,29	29,47	26,02
1990	31,47	31,91	31,03	31,34	29,44
1995	33,65	34,20	31,94	33,35	29,33
2000	35,69	35,87	32,43	34,95	29,70
2005	34,42	35,41	30,28	33,68	27,94
2010	41,16	42,26	33,43	39,74	30,13
2012	42,72	44,06	34,70	41,34	31,44
2013	44,01	45,01	36,91	42,89	33,84

Près de 4 % de hausse en Franche-Comté

Source : Enquêtes annuelles laitières

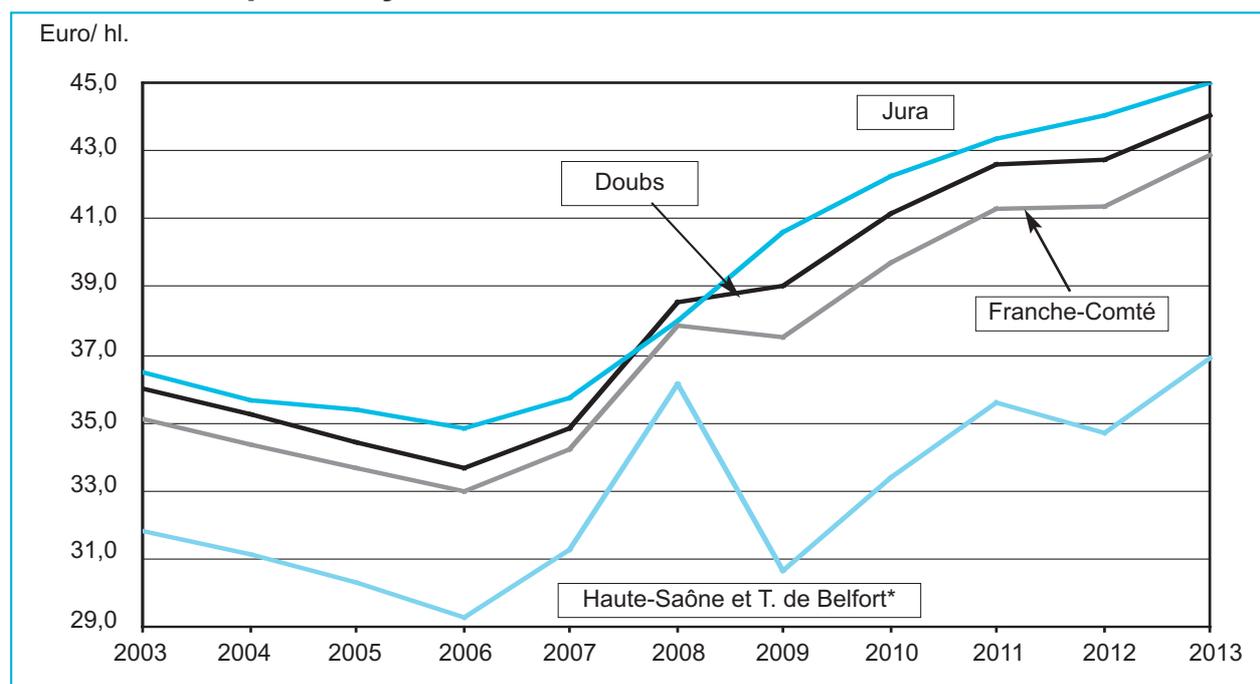
* A partir de 2013 Haute-Saône uniquement

Prix du lait selon le statut des établissements (euros/hl de lait)

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	47,12	r	s	45,20
Privé	40,70	r	r	40,07
Ensemble	44,01	45,01	36,91	42,89

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Evolution du prix moyen annuel du lait



Source : Enquêtes annuelles laitières

* A partir de 2013 Haute-Saône uniquement

5 Le prix du lait

Prix du lait selon le volume de collecte (euros/hl de lait)

Collecte en milliers de litres	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Moins de 3 000	46,67	46,41	///	46,58
De 3 000 à moins de 5 000	46,84	44,44	///	46,00
De 5 000 à moins de 10 000	47,19	r	s	46,05
10 000 et plus	40,51	r	r	39,47
Ensemble	44,01	45,01	36,91	42,89

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Prix du lait selon la spécialisation (euros/hl de lait)

Spécialisation des établissements	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Collecte sans fabrication	39,04	s	r	38,47
Comté seul*	46,84	46,95	///	46,87
Comté + autres fabrications *	46,84	44,76	///	46,08
Autres fabrications *	40,73	r	r	39,02
Ensemble	44,01	45,01	36,91	42,89

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

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Prix du lait selon le type de produits (euros/hl de lait)

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Aucune AOP	38,23	-	36,91	37,37
AOP	46,64	45,00	-	46,10
Ensemble	44,01	45,01	36,91	42,89

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Prix du lait selon la localisation des établissements (euros/hl de lait)

Localisation	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Hors zone de montagne	40,42	45,17	36,91	40,15
Zone de montagne	47,16	44,82	-	46,63
Ensemble	44,01	45,01	36,91	42,88

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Nombre d'établissements selon le prix payé*

Tranche de prix en euros par hectolitre	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Moins de 42	4	4	4	12
De 42 à moins de 45	11	16	0	27
De 45 à moins de 46	16	11	0	27
De 46 à moins de 47	21	6	0	27
De 47 à moins de 48	19	5	0	24
48 et plus	17	6	0	23
Ensemble	88	48	4	140*

*Etablissements ayant répondu au prix du lait tous les mois de 2013

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Collecte des établissements selon le prix payé** (milliers de litres)

Tranche de prix en euros par hectolitre	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté	Part dans l'ensemble
Moins de 42	186 493	18 147	186 639	387 279	39%
De 42 à moins de 45	66 329	76 350	0	142 679	15%
De 45 à moins de 46	56 446	42 927	0	99 374	10%
De 46 à moins de 47	99 998	15 558	0	115 556	12%
De 47 à moins de 48	90 334	29 357	0	119 691	12%
48 et plus	98 404	18 080	0	116 484	12%
Ensemble	598 005	200 418	182 639	981 063	100%
46 % du lait franc comtois payé plus de 45 €/hl					

** classements établis à partir des 149 établissements ayant fourni des prix à l'EAL

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Nombre de producteurs selon le prix payé**

Tranche de prix en euros par hectolitre	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté	Part dans l'ensemble
Moins de 42	626	67	515	1 208	35%
De 42 à moins de 45	235	271	0	506	15%
De 45 à moins de 46	214	161	0	375	11%
De 46 à moins de 47	399	52	0	451	13%
De 47 à moins de 48	349	103	0	452	13%
48 et plus	397	64	0	461	13%
Ensemble	2 220	718	515	3 453	100%
50 % des producteurs sont payés plus de 45 €/hl					

** classements établis à partir des 149 établissements ayant fourni des prix à l'EAL

Source : Enquête annuelle laitière 2013

6 Les 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, Munster, Mont-d'Or...)
- des fromages à pâte pressé non cuite (Morbier, Raclette...)
- des fromages à pâte pressée cuite (Emmental, Comté, 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 fondus.

Transformation du lait selon le statut juridique de l'établissement

Statut juridique		Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	Nombre d'établissements	72	45	0	117
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	355 709	178 992	0	534 700
Industriel privé	Nombre d'établissements	29	17	10	56
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	312 039	74 646	101 316	488 001
65 % du lait transformé dans la région est travaillé dans le Doubs					

Source : Enquête annuelle laitière 2013

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

Volume de transformation (en milliers de litres)		Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Moins de 2,5 millions	Nombre d'établissements	31	25	5	61
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	48 320	36 942	2 642	87 904
De 2,5 à moins de 4 millions	Nombre d'établissements	29	15	0	44
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	94 903	46 175	0	141 078
De 4 à moins de 6 millions	Nombre d'établissements	16	12	0	28
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	75 757	58 976	0	134 733
Plus de 6 millions	Nombre d'établissements	25	10	5	40
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	448 768	111 545	98 674	658 987
64 % du volume de lait est travaillé par les établissements qui transforment plus de 6 millions de litres					

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Transformation du lait selon la spécialisation

Spécialisation des établissements		Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Comté seul*	Nombre d'établissements	16	8	0	24
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	46 716	60 186	0	106 902
Comté + autres*	Nombre d'établissements	75	47	0	122
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	343 933	190 821	0	534 754
Autres fabrications	Nombre d'établissements	10	7	10	27
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	277 099	2 630	101 316	381 045

Les établissements ne fabricant pas de Comté travaillent 37 % 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 2013

6 Les fabrications

Nombre d'établissements selon les fabrications

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté	Franche-Comté / France
Crème conditionnée	63	43	1	107	53,2%
Laits fermentés nature	2	1	2	5	5,6%
Laits fermentés aromatisés	2	1	2	5	6,5%
Beurre	41	30	0	71	45,2%
Fromages frais	7	34	2	43	24,7%
Pâtes molles	17	1	3	21	11,7%
- dont Mont-d'Or	10	0	0	10	100%
Pâtes pressées non cuites	25	23	0	48	26,2%
- dont Morbier	21	22	0	43	100%
- dont raclette	22	19	0	41	55,4%
Pâtes pressées cuites	96	55	4	155	68,0%
- dont Emmental	4	1	2	7	28,0%
- dont Comté	91	55	0	146	94,8%
- dont Gruyère	4	0	3	7	31,8%
Pâtes persillées	0	4	0	4	7,3%
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	99	58	9	166	32,3%
Fromages fondus	0	4	1	5	23,8%
Metton, cancoillotte	6	0	4	10	76,9%

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Les fabrications en 2013 (tonnes)

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche - Comté	Franche-Comté/France
Crème conditionnée	94	r	s	185	0,05%
Laits fermentés nature	s	s	s	128	0,02%
Laits fermentés aromatisés	s	s	s	395	0,03%
Beurre	262	699	0	961	0,2%
Fromages frais	r	117	s	403	0,1%
Pâtes molles	r	s	10 730	16 243	3,8%
- dont Mont d'Or	4 865	0	0	4 865	100%
Pâtes pressées non cuites	18 359	2 449	0	20 808	8,2%
- dont Morbier	7 749	1 961	0	9 710	100%
- dont raclette	9 811	197	0	10 008	17,9%
Pâtes pressées cuites	43 202	22 605	5 602	71 409	21,8%
- dont Emmental	6 458	s	s	10 584	4,2%
- dont Comté	34 819	22 533	0	57 352	96,5%
- dont Gruyère	271	0	1 478	1 750	59,8%
Pâtes persillées	0	333	0	333	0,3%
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	67 032	25 554	16 610	109 196	6,1%
Fromages fondus	0	r	s	86 784	62,6%
Metton, Cancoillotte	2 323	0	3 354	5 677	81,8%
22 % des pâtes pressées cuites sont fabriquées en Franche-Comté					

Source : Enquête annuelle laitière 2013

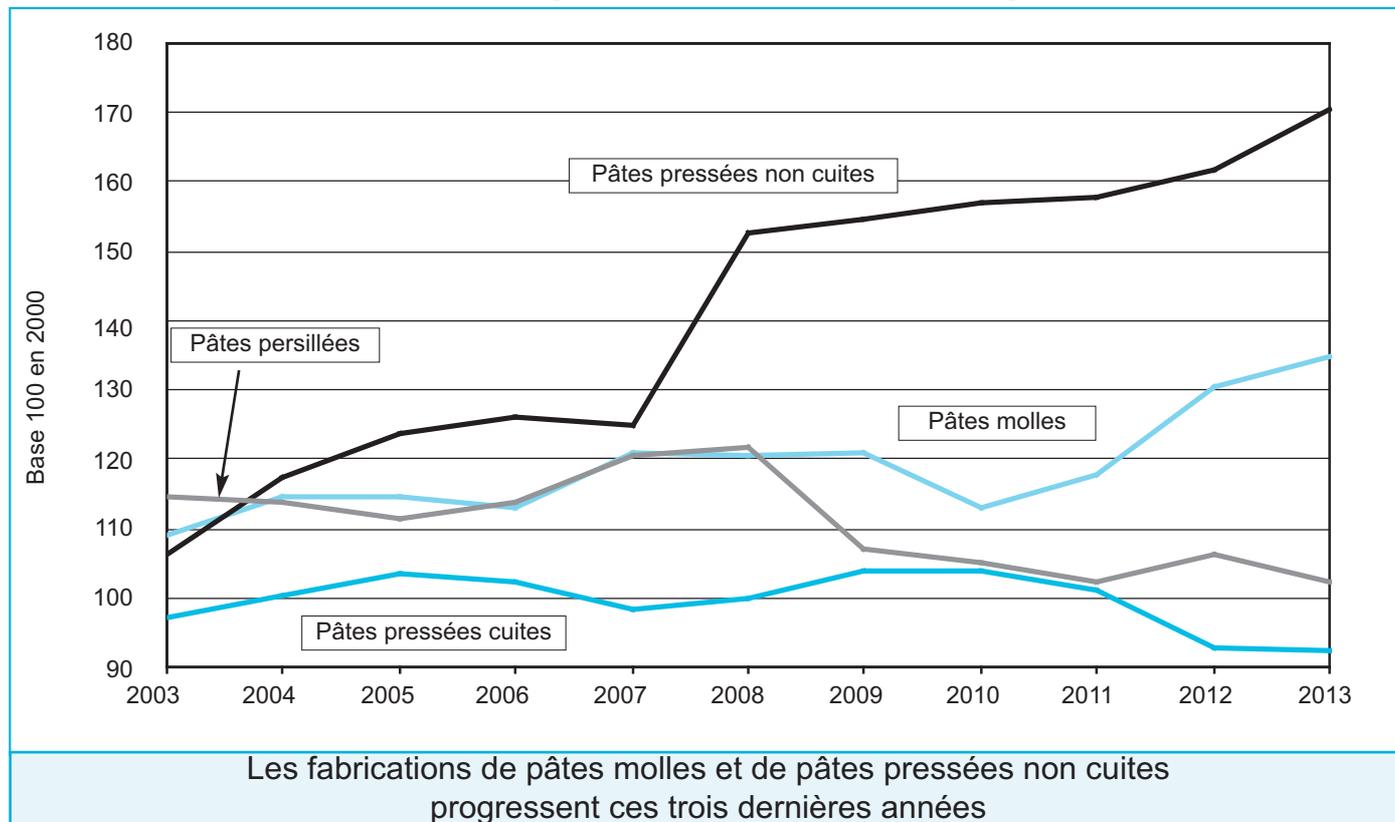
Évolution des fabrications franc-comtoises (tonnes)

Fabrication	1990	1995	2000	2005	2010	2013
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	4 321	4 717	4 369	2 712	4 131	708
Beurre	26 622	26 471	28 449	1 142	982	961
Fromages frais	150	115	320	386	305	403
Pâtes molles	6788	10 999	14 564	13 784	13 620	16 243
- dont Mont-d'Or	820	2 005	3 079	3 841	4 562	4 865
Pâtes pressées non cuites	6 145	10 623	12 193	15 088	19 133	20 808
- dont Morbier	2 603	4 015	5 199	6 968	8 854	9 710
- dont raclette	2 980	6 169	6 441	7 635	9 651	10 008
Pâtes pressées cuites	81 817	80 123	77 337	79 960	80 416	71 409
- dont Emmental	45 355	37 531	27 128	26 408	22 280	10 584
- dont Comté	35 351	41 859	47 138	49 435	54 845	57 352
Pâtes persillées	387	326	325	362	342	333
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	95 287	102 186	104 739	109 580	113 816	109 196
Fromages fondus	51 923	67 701	73 390	69 118	78 484	86 784
Les tonnages de pâtes pressées non cuites et de pâtes molles ne cessent d'augmenter						

Source : Enquêtes annuelles laitières

6 Les fabrications

Évolution des fabrications par grandes familles de fromages



Source : Enquêtes annuelles laitières

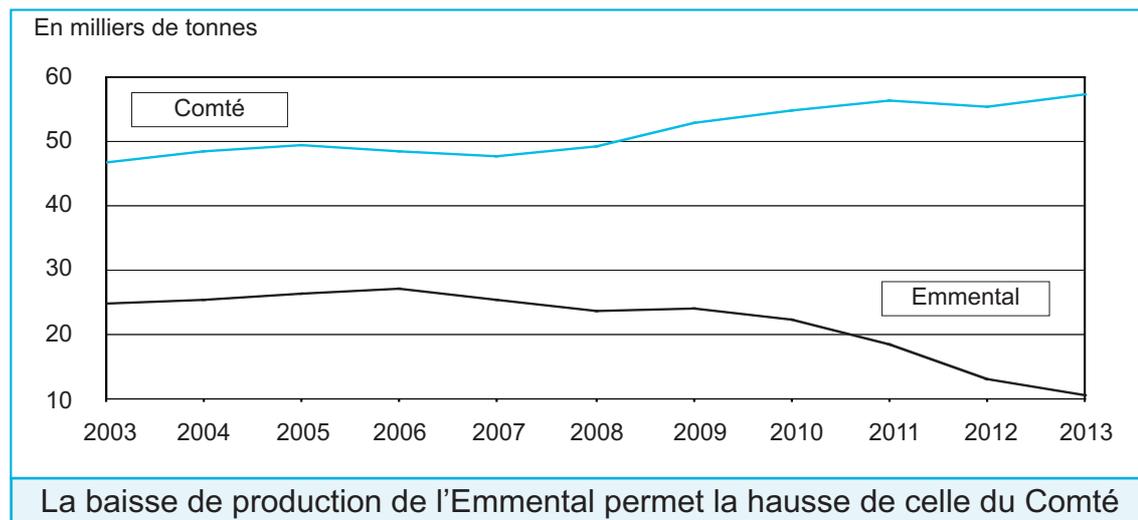
Évolution des principales fabrications comtoises (tonnes)

Année	Comté		Emmental		Morbier		Raclette	
	Doubs	Jura	Doubs	Jura, Hte-Saône et Ter. de Belfort	Doubs	Jura	Doubs	Jura et Hte-Saône
1975	17 476	18 712	15 234	21 523	912	191	///	///
1985	21 271	15 643	23 669	24 849	2 085	379	951	47
1990	19 586	15 765	23 571	21 785	1 725	878	2 892	88
1995	23 471	18 388	14 769	22 762	3 231	784	5 911	258
2000	28 794	18 344	9 042	18 086	4 198	1 001	6 275	166
2005	29 817	19 618	10 788	15 620	6 121	847	7 409	226
2010	33 142	21 703	10 335	11 945	7 220	1 634	9 437	214
2012	33 339	22 076	13 009		7 646	1 585	9 443	217
2013	34 819	22 533	6 458	4 126	7 749	1 961	9 811	197

Les productions d'Emmental ne cessent de décroître depuis 1985

Source : Enquêtes annuelles laitières

Évolution des fabrications de Comté et d'Emmental



Source : Enquêtes annuelles laitières

Fabrication mensuelle de Comté (tonnes)

Mois	Doubs	Jura	Franche-Comté
Janvier	2 761	1 920	4 680
Février	2 701	1 788	4 468
Mars	3 231	1 981	5 212
Avril	3 255	2 058	5 313
Mai	3 636	2 235	5 873
Juin	3 221	1 952	5 175
Juillet	2 977	1 825	4 804
Août	2 595	1 682	4 278
Septembre	2 553	1 646	4 199
Octobre	2 670	1 806	4 474
Novembre	2 428	1 732	4 158
Décembre	2 792	1 927	4 718
Ensemble	34 819	22 533	57 352

Source : Enquête annuelle et mensuelle laitière 2013

Fabrication mensuelle d'Emmental (tonnes)

Mois	Franche-Comté
Janvier	1 217
Février	1 079
Mars	1 414
Avril	1 211
Mai	1 221
Juin	660
Juillet	610
Août	530
Septembre	526
Octobre	672
Novembre	681
Décembre	764
Ensemble	10 584

Source : Enquête annuelle et mensuelle laitière 2013

Pâtes pressées cuites : liste des cinq premiers établissements

Établissements qui fabriquent du Comté

Société fromagère de Vercel (Groupe LACTALIS)
 Fruitière du massif jurassien
 Monts et Terroirs
 PFCE
 SCAF Fruitière du mont Rivel

Vercel-Villedieu-le-Camp (25)
 Pont du Navoy (39)
 Courlaoux (39)
 Lavernay (25)
 Vannoz (39)

Établissements qui fabriquent de l'Emmental

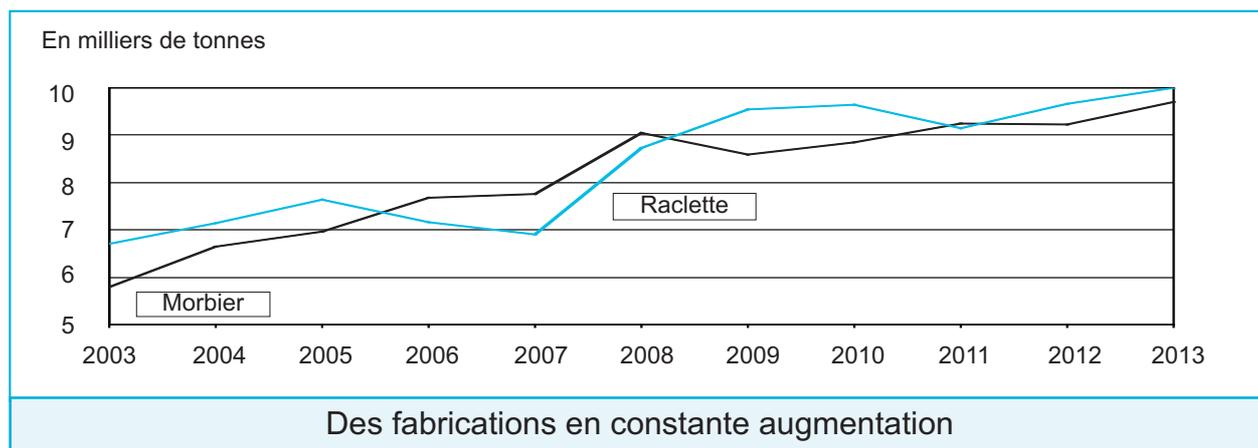
Fromagerie Milleret
 Fromagerie de Clerval
 PFCE
 Fromagerie Mulin
 Fromagerie Overney

Charcenne (70)
 Santoche (25)
 Vercel-Villedieu-le-Camp (25)
 Noironne (25)
 Lavigney (70)

Source : Enquête annuelle laitière 2013

6 Les fabrications

Évolution des fabrications de Morbier et de raclette



Source : Enquêtes annuelles laitières

Fabrication mensuelle de Morbier (tonnes)

Mois	Doubs	Jura	Franche-Comté
Janvier	694	159	854
Février	584	144	728
Mars	685	166	852
Avril	635	150	785
Mai	693	162	855
Juin	612	159	771
Juillet	623	150	773
Août	608	150	759
Septembre	626	178	804
Octobre	669	186	855
Novembre	637	178	814
Décembre	681	180	861
Ensemble	7 749	1 961	9 710

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Fabrication mensuelle de raclette (tonnes)

Mois	Doubs	Jura	Franche-Comté
Janvier	475	13	489
Février	286	9	295
Mars	216	8	223
Avril	446	4	451
Mai	723	12	732
Juin	1 060	17	1 077
Juillet	1 195	16	1 210
Août	1 122	21	1 144
Septembre	1 063	23	1 087
Octobre	1 191	28	1 220
Novembre	1 006	21	1 028
Décembre	1 026	26	1 053
Ensemble	9 811	197	10 008

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Pâtes pressées non cuites : liste des cinq premiers établissements

Établissements qui fabriquent du Morbier

Coopérative Les Monts de Joux
Fromagerie Jean Perrin
Monts et Terroirs
PFCE
SCAF Fruitière du Mont Rivel

Bannans (25)
Cléron (25)
Vevy (39)
Fournets-Luisans (25)
Vannoz (39)

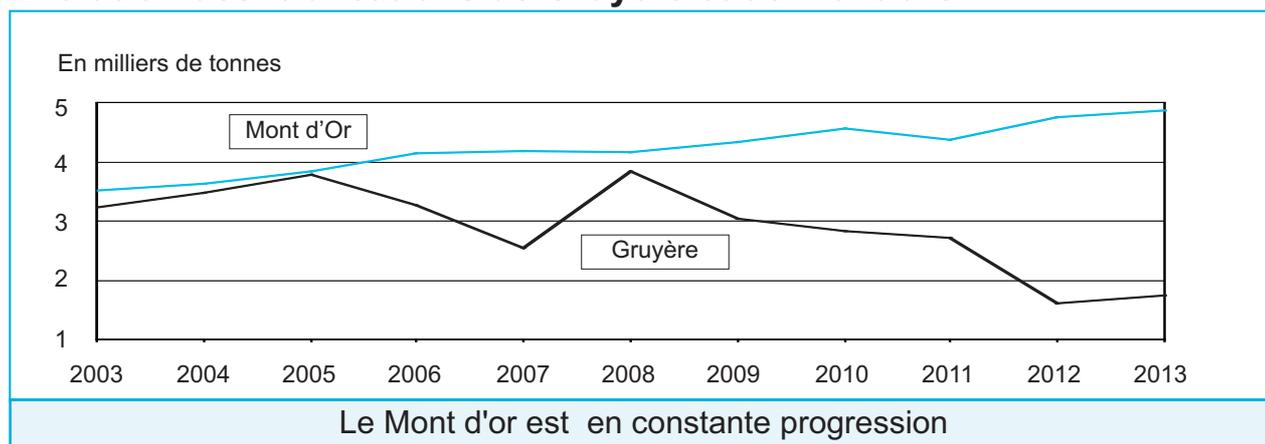
Établissements qui fabriquent de la raclette

Fromagerie de Clerval
Fromagerie Jean Perrin
Société fromagère de Vercel - Groupe LACTALIS
PFCE
Coopérative Les Monts de Joux

Santoche (25)
Cléron (25)
Vercel-Villedieu-le-Camp (25)
Fournets-Luisans (25)
Bannans (25)

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Évolution des fabrications de Gruyère et de Mont-d'Or



Source : Enquêtes annuelles laitières

Fabrication mensuelle de Gruyère (tonnes)

Mois	Franche-Comté
Janvier	146
Février	130
Mars	138
Avril	163
Mai	151
Juin	152
Juillet	144
Août	138
Septembre	146
Octobre	141
Novembre	147
Décembre	155
Ensemble	1 750

Source : Enquêtes annuelle et mensuelles laitière 2013

Fabrication mensuelle de Mont d'Or (tonnes)

Mois	Franche-Comté
Janvier	616
Février	407
Mars	54
Avril	0
Mai	0
Juin	0
Juillet	0
Août	438
Septembre	768
Octobre	872
Novembre	892
Décembre	818
Ensemble	4 865

Source : Enquêtes annuelle et mensuelles laitière 2013

Les cinq premiers établissements fabriquant du Gruyère ou du Mont d'Or

Établissements qui fabriquent du Gruyère

Terroir de Haute-Saône
 Monts et Terroirs
 SCAF Fruitières réunis
 SCAF Mont et Vallée
 SCAF Indevillers-Glère

Aboncourt-Gésincourt (70)
 Loulans-Verchamp (70)
 Trévillers (25)
 Les Plains et Grands Essarts (25)
 Indevillers (25)

Établissements qui fabriquent du Mont d'Or

Coopérative Les Monts de Joux
 Fromagerie Badoz
 Fromagerie Napiot
 SCAF Fruitière de Doubs
 Fromagerie Arnaud des Longevilles Mont d'Or

Bannans (25)
 Pontarlier (25)
 Goux-les-Usiers (25)
 Doubs (25)
 Les Longevilles Mont d'Or (25)

Source : Enquête annuelle laitière 2013

7 L'affinage du Comté

Le volet régional de l'enquête annuelle laitière nous renseigne sur le Comté fabriqué et affiné.

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

L'affinage du Comté 7

Établissements de Franche-Comté affinant du Comté (tonnes)

Type d'établissement	Lieu d'affinage					
	Doubs		Jura		Franche-Comté	
	Nombre d'établissements	Quantité affinée	Nombre d'établissements	Quantité affinée	Nombre d'établissements	Quantité affinée
Fabricants affineurs	23	4 479	15	7 123	38	11 602
Affineurs non fabricants	9	11 784	13	31 845	22	43 630
Ensemble	32	16 263	28	38 968	60	55 232

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Localisation de l'affinage du Comté fabriqué en Franche-Comté (tonnes)

Localisation de l'affinage	Origine du fromage		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Doubs	13 541	2 722	16 263
Jura	19 544	19 424	38 968
Ain et Haute-Savoie	1 711	392	2 103
Ensemble	34 796	22 538	57 334
<i>dont affinage sur le lieu de production</i>	<i>4 479</i>	<i>7 123</i>	<i>11 602</i>

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Affineurs de Comté : les cinq premiers établissements

Établissements qui affinent du Comté	
Monts et Terroirs	Poligny (39)
Fromageries Arnaud	Poligny (39)
Rivoire Jacquemin	Montmorot (39)
Vagne	Poligny (39)
Fromageries Marcel Petite	Les Granges Narboz (25)

Source : Enquête annuelle laitière 2013

8 Lait et produits laitiers biologiques

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

Les produits biologiques sont repérables par un logo européen et également par un logo français (facultatif)

Lait et produits laitiers biologiques 8

Nombre d'établissements collectant du lait bio selon le statut juridique

Statut juridique	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	3	6	2	11
Privé	11	3	5	19
Ensemble	14	9	7	30

37 % des établissements qui collectent du lait bio sont des coopératives

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Volume de lait bio collecté (milliers de litres) et nombre d'apporteurs

Collecte en milliers de litres	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Volume collecté	14 728	10 805	8 572	34 106
Nombre d'apporteurs	71	47	31	149

La part du lait bio dans la collecte franc-comtoise est de 3,2 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Les principales fabrications de produits laitiers biologiques en 2013

Fabrication en tonnes	Franche-Comté	Part du bio dans l'ensemble
Beurre	47	4,9%
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	260	36,8%
Fromages frais	141	35,1%
Pâtes molles	261	1,6%
Pâtes pressées non cuites	241	1,2%
Pâtes pressées cuites	2 869	4,0%
Total fromages de vache*	3 512	3,2%

*sauf fromages fondus et pâtes persillées

Source : Enquête annuelle laitière 2013

9 Synthèse territoriale

En 1975, la Communauté Economique Européenne institutionnalise une délimitation des **zones de montagne**. La zone de montagne est définie par l'article 18 du règlement 1257/99 du Conseil européen du 17 mai 1999 concernant le soutien au développement rural. Selon les textes en vigueur, en France, une zone de montagne comprend des communes ou des parties de communes caractérisées par :

- soit l'existence, en raison de l'altitude (minimum 700 mètres, sauf pour le massif vosgien à 600 mètres, et les montagnes méditerranéennes à 800 mètres), de conditions climatiques très difficiles qui se traduisent par une période de végétation sensiblement raccourcie ;
- soit la présence, à une altitude moindre, dans la majeure partie du territoire (au moins 80%), de fortes pentes (supérieure à 20%) telles que la mécanisation ne soit pas possible ou nécessite l'utilisation d'un matériel très onéreux ;
- soit la combinaison de ces deux facteurs.

En Franche-Comté, 417 communes sont classées en zone montagne. Les cantons de Levier, Maïche, Montbenoit, Morteau , Mouthe, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Le Russey, les Bouchoux, Morez, Nozeroy, les Planches-en-montagne, Saint-Claude et Saint-Laurent-en-Grandvaux sont entièrement en zone de montagne.

Les cantons de Clerval, Hérimoncourt, Ornans, Pont-de-Roide, Saint-Hippolyte, Vercel-Villedieu-le-camp, Champagnole, Clairvaux-les-lacs, Moirans-en montagne, Salins-les-bains, Champagny, Faucogney-et-la-mer, Melisey, Giromagny et Rougemont-le-Château sont, pour partie, en zone de montagne.

Livraisons

	2013	Part dans l'ensemble national
Livraisons (en milliers de litres)	1 131 590	4,9 %
Nombre de livreurs	4 027	6,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Etablissements

	2013	Part dans l'ensemble national
Nombre d'établissements	179	26,8 %
Effectifs salariés permanents	3 004	///

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Collecte

	2013	Part dans l'ensemble national
Collecte de l'année (en milliers de litres)	1 052 529	4,5 %
Nombre d'apporteurs	3 706	5,5 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Qualité du lait

	2013	Ecart à la moyenne nationale
Matière grasse (grammes/litre)	38,30	+ 2,78
Matière protéique (grammes/litre)	32,97	+ 0,16

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Prix du lait

	2013	Ecart à la moyenne nationale
Prix annuel moyen (euros/hl)	42,89	+ 9,05

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Principales fabrications

Fabrications en tonnes	2013	Part dans l'ensemble national
Comté	57 352	96,5 %
Pâtes molles	16 243	3,8 %
Emmental	10 584	4,2 %
Morbier	9 710	100,0 %
Raclette	10 008	17,9 %
Mont d'Or	4 865	100,0%
Gruyère de France	1 750	59,7 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

9 Synthèse territoriale - Doubs

Livraisons

	2013	Part dans l'ensemble régional
Livraisons (en milliers de litres)	542 517	47,9 %
Nombre de livreurs	2 063	51,4 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Etablissements

	2013	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	104	58,1 %
Effectifs salariés permanents	1 113	37,1 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Collecte

	2013	Part dans l'ensemble régional
Collecte de l'année (en milliers de litres)	625 816	59,5 %
Nombre d'apporteurs	2 320	62,6 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Qualité du lait

	2013	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	38,40	- 0,1
Matière protéique (grammes/litre)	33,10	- 0,1

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Prix du lait

	2013	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	44,01	+ 1,12

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Principales fabrications

Fabrications en tonnes	2013	Part dans l'ensemble régional
Comté	34 819	60,7 %
Raclette	9 811	98,0 %
Morbier	7 646	79,8 %
Mont d'Or	4 865	100,0 %
Emmental	6 458	61,0 %
Gruyère de France	271	15,5 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Livraisons

	2013	Part dans l'ensemble régional
Livraisons (en milliers de litres)	288 396	25,5 %
Nombre de livreurs	1 003	25,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Etablissements

	2013	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	63	35,2 %
Effectifs salariés permanents	1 375	45,8 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Collecte

	2013	Part dans l'ensemble régional
Collecte de l'année (en milliers de litres)	244 074	23,2 %
Nombre d'apporteurs	870	23,5 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Qualité du lait

	2013	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	37,90	+ 0,4
Matière protéique (grammes/litre)	32,90	+ 0,1

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Prix du lait

	2013	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	45,01	+ 2,12

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Principales fabrications

Fabrications en tonnes	2013	Part dans l'ensemble régional
Comté	22 533	39,3 %
Morbier	1 961	20,2 %
Bleu de Gex haut-Jura	333	100,0 %
Raclette	197	2,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

9 Synthèse territoriale - Haute-Saône - T. de Belfort

Livraisons

	2013			Part dans l'ensemble régional
	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Ensemble	
Livraisons (en milliers de litres)	272 694	27 984	300 678	26,6 %
Nombre de livreurs	867	84	951	23,7 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Etablissements

Haute-Saône		
	2013	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	12	6,7 %
Effectifs salariés permanents	516	17,2 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Collecte

Haute-Saône		
	2013	Part dans l'ensemble régional
Collecte (en milliers de litres)	182 639	17,4 %
Nombre d'apporteurs	516	13,9 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Qualité du lait

Haute-Saône		
	2013	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	38,70	- 0,4
Matière protéique (grammes/litre)	32,90	+ 0,1

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Prix du lait

Haute-Saône		
	2013	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	36,91	- 5,98

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Principales fabrications (en tonnes)

Fabrications en tonnes	2013	Part dans l'ensemble régional
Pâtes molles	10 730	66,1 %
Emmental	4 124	39,0 %
Gruyère	1 478	84,5 %

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Synthèse territoriale - Zone de montagne 9

Nombre d'établissements collecteurs selon le statut

Statut juridique	Zone de montagne		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Coopérative	61	21	82
Privé	15	6	21
Ensemble	76	27	103

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Collecte des établissements selon le statut

Statut	Collecte en milliers de litres	
	Doubs	Jura
Coopérative	260 427	87 209
Privé	58 922	9 839
Ensemble	319 349	97 048

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Évolution des établissements collecteurs et de la collecte (milliers de litres)

Année	Doubs		Jura		Zone de montagne	
	Nombre	Collecte	Nombre	Collecte	Nombre	Collecte
1975	184	254 709	74	74 681	258	329 390
1985	166	322 590	64	87 349	230	409 939
1990	138	309 352	55	87 156	193	396 508
1995	115	297 997	46	90 763	161	388 760
2000	105	305 912	40	86 417	145	392 329
2005	93	308 007	28	89 570	121	397 577
2010	84	331 660	26	87 892	110	419 552
2011	83	344 483	26	91 525	109	436 008
2012	80	341 772	26	89 522	106	431 294
2013	76	319 349	27	97 048	103	416 397

Source : Enquêtes annuelles laitières

Établissements collecteurs et collecte selon le volume de collecte

Collecte en milliers de litres	Doubs		Jura		Etablissements situés en zone de montagne	
	Nombre	Collecte	Nombre	Collecte	Nombre	Collecte
Moins de 2 000	12	17 137	7	9 491	19	26 628
De 2 000 à moins de 3 000	23	57 769	7	17 077	30	74 846
De 3 000 à moins de 5 000	19	73 936	7	26 194	26	100 130
5 000 et plus	22	170 507	6	44 286	28	214 793
Ensemble	76	319 349	27	97 048	103	416 397

Source : Enquête annuelle laitière 2013

9 Synthèse territoriale - Zone de montagne

Prix du lait selon le volume de collecte (euros/hl de lait)

Volume de collecte en milliers de litres	Zone de montagne		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Moins de 2 000	46,86	45,35	46,31
De 2 000 à moins de 3 000	46,62	47,58	46,84
De 3 000 à moins de 5 000	46,76	44,21	46,10
5 000 et plus	47,55	43,94	46,85
Ensemble	47,16	44,82	46,63

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Prix du lait selon la spécialisation (euros/hl de lait)

Spécialisation des établissements	Zone de montagne		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Comté seul*	46,95	44,78	46,86
Comté + autres fabrications*	47,11	44,81	46,48
Autres fabrications *	47,85	47,00	47,83
Ensemble	47,16	44,82	46,63

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

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Prix du lait selon le statut des établissements (euros/hl de lait)

Statut	Zone de montagne		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Coopérative	47,22	44,71	46,60
Industriel privé	46,93	45,84	46,77
Ensemble	47,16	44,82	46,63

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Synthèse territoriale - Zone de montagne 9

Nombre d'établissements selon les fabrications

Fabrication	Zone de montagne			Part de la ZM dans l'ensemble
	Doubs	Jura	Franche-Comté	
Beurre	32	12	44	62%
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	52	21	73	62%
Fromages frais	4	13	17	40%
Pâtes molles	15	0	15	71%
- dont Mont-d'Or	10	0	10	100%
Pâtes pressées non cuites	22	10	32	67%
- dont Morbier	19	9	28	65%
- dont raclette	19	9	28	68%
Pâtes pressées cuites	80	27	107	69%
- dont Comté	78	27	105	72%
- dont Gruyère	4	0	4	44%
Pâtes persillées	0	3	3	75%
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	83	28	111	67%

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Fabrications (tonnes)

Fabrication	Zone de montagne			Part de la ZM dans l'ensemble
	Doubs	Jura	Franche-Comté	
Beurre	193	525	718	75%
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	62	19	81	11%
Fromages frais	7	20	27	7%
Pâtes molles	5 204	0	5 204	32%
- dont Mont-d'Or	4 865	0	4 865	100%
Pâtes pressées non cuites	6 331	1 223	7 554	36%
- dont Morbier	5 537	937	6 474	67%
- dont raclette	708	135	844	8%
Pâtes pressées cuites	30 893	9 115	40 008	56%
- dont Comté	28 348	9 062	37 411	65%
- dont Gruyère	271	0	271	15%
Pâtes persillées	0	329	329	99%
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	42 498	10 687	53 185	49%

Source : Enquête annuelle laitière 2013

Le questionnaire

1 - COLLECTE DE LAIT SELON LE TYPE DE LAIT

- **IMPORTANT** - Déclarer le lait de vos producteurs (lait navé 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		Dont LAIT DE VACHE BIOLOGIQUE	
		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)
Code	Libellé				

1BIS - DONNEES MENSUELLES SUR LE LAIT DE VACHE

Le **prix du lait de vache standard** est le prix payé départ exploitation, incluant les avances éventuelles, taxes et cotisations obligatoires déduites (CNIEL, frais de laboratoire), à un producteur propriétaire d'un tank à lait réfrigéré, bénéficiant d'une prestation de conseil en élevage laitier s'appuyant sur un contrôle de performance, pour un lait refroidi "standard 38 MG-32 MP" présentant des caractéristiques constantes : 38 g/l de matière grasse et 32 g/l de matière protéique, 49 000 germes totaux/ml, 249 000 cellules somatiques/ml, 900 spores butyriques/l, indice de lipolyse : 0,24. Le principe général est de partir du prix de base, incluant les avances éventuelles, et de lui appliquer les correctifs nécessaires, variables d'une laiterie à une autre, pour aboutir au prix du lait de vache standard.

Par exemple :

- si le prix de base s'entend avec le tank appartenant à la laiterie, il faut rajouter les frais de location du tank (en euro/1000 litres)
- si le producteur est bien propriétaire du tank, il faut intégrer la prime de froid (en euro/1000 litres)
- si le prix de base de la laiterie s'entend pour une exploitation bénéficiant d'une prestation de conseil en élevage laitier, il n'y a pas besoin de rajouter la prime liée à cette prestation.
- ne pas déduire du prix de base les taxes et cotisations non obligatoires.
- pour le lait bio, inclure la prime bio dans le prix standard

Le **prix moyen** est le prix versé effectivement aux producteurs (toutes primes et qualités confondus et incluant les avances éventuelles). C'est le rapport du total de la paie des producteurs, taxes et cotisations obligatoires déduites, sur 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)			

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	À la branche laitière en France Quantité	Hors branche laitière ou exportation Quantité
Conditionnement > 2 litres				
Lait vrac entier (pasteurisé ou standardisé)	10000	litre		
Lait vrac 1/2 écrémé	20000	litre		
Lait vrac écrémé	30000	litre		
Crème industrielle vrac allégée (jusqu'à 21 % de MG)	50001	kg MG		
Crème industrielle vrac non allégée (plus de 21 % de MG)	50002	kg MG		
Conditionnement > 2,5 kg				
Lait concentré vrac entier ou ½ écrémé	161000	kg ES		
Lait concentré vrac écrémé	162000	kg ES		
Lait en poudre infantile vrac entier	187010	kg		
Lait en poudre vrac entier	187100	kg		
Lait en poudre vrac ½ écrémé	187200	kg		
Lait en poudre vrac écrémé	197310	kg		
Lait en poudre écrémé, réengraissé, M.G. non laitière déduite	197320	kg		
Babeurre liquide ou concentré	200000	kg ES		
Lactoserum liquide ou concentré	220000	kg ES		

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 2013 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 façonnier doit déclarer dans la colonne « production totale » les quantités produites.

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

31 - FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS FINIS (total y compris biologiques)					
Produits finis	Code	Unité	Code Prodcom	Production totale (A)	Définitions
--- LAITS LIQUIDES CONDITIONNES <= 2 LITRES (sauf laits infantiles) --- (1)					
Lait entier pasteurisé (y c en bidons ou en outres)	011221	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 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 outres) ...	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		
Lait demi-écrémé UHT autre qu'élaboré	021326	litre	10.51.11.42		
Lait écrémé pasteurisé (y c en bidons ou en outres)	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 CONDITIONNEE <= 2 LITRES --- (2) (3)					
Crème fraîche de 6 à 21% de MG (> 6%)	052123	kg	10.51.12.10		(2) En poids de produit. (3) Que la crème ait été ou non fabriquée dans l'établissement.
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		

31 - FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS FINIS (total y compris biologiques) (suite)						
Produits finis (suite)	Code	Unité	Code Prodcom	Production totale (A)	Définitions	
--- LAITS FERMENTES ---						
Yaourts naturels (même sucrés) maigres (vache)	062211	kg	10.51.52.41		(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.	
Yaourts naturels (même sucrés) standard (vache)	062212	kg	10.51.52.41			
Yaourts naturels (même sucrés) au lait entier (vache)	062213	kg	10.51.52.41			
Yaourts naturels (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 naturels (même sucrés) au lait de brebis	062216	kg	10.51.52.41			
Yaourts naturels (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 - Laits emprésurés aromatisés	082311	kg	10.51.52.45			(4) Crème dessert, gâteau de riz, de semoule, flan en boîte de conserve (4bis) Desserts lactés thermisés, stérilisés ou UHT
Desserts lactés frais - Laits 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			
Desserts lactés thermisés (4bis)	082331	kg	p10.89.19.40			
--- MATIERES GRASSES (vache, chèvre, brebis) ---						
Beurre (non compris beurres concentrés) (sans reprise de stock)	093199	kg	10.51.30.30		(5) Pour chaque type de produit, indiquer la production en équivalent matières grasses (poids de produit X taux de matière grasse laitière).	
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			
--- 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		(6) Non compris les fromages aux condiments qui doivent être déclarés en 134143	
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 moulu louché ou faisselle à moins de 1% de MG	134131	kg	10.51.40.30			
Fromages frais vache moulu louché 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			

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

Produits finis (suite)	Code	Unité	Code Prodcom	Production totale (A)	Définitions	
--- FROMAGES DE VACHE A PATE MOLLE - POIDS EN BLANC ---						
Camembert	144211	kg	10.51.40.50		<p>(A) On entend par quantité produite, tous les produits fabriqués par l'établissement, soit pour son compte soit à façon pour d'autres.</p> <p>A l'opposé, les produits que l'établissement fait fabriquer à façon ne doivent pas être portés sur la déclaration.</p> <p>Il faut indiquer le poids "en blanc" pour les fromages affinés ou destinés à l'affinage.</p>	
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			
Port 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			
--- FROMAGES DE CHEVRE ou DE BREBIS (sauf frais) - POIDS EN BLANC ---						
Bûchette Sainte Maure de Touraine	145117	kg	10.51.40.50			
Autre bûchette pur chèvre	145118	kg	10.51.40.50			
Rocamadour	145121	kg	10.51.40.50			
Autre fromage pur chèvre	145122	kg	10.51.40.50			
Roquefort (sauf fondus)	145210	kg	10.51.40.50			
Ossau Iraty	145220	kg	10.51.40.50			
Autre fromage à pâte pressée non cuite pur brebis	145221	kg	10.51.40.50			
Fromage en saumure pur brebis	145231	kg	10.51.40.50			
Fromage à pâte molle pur brebis	145232	kg	10.51.40.50			
Autre fromage pur brebis	145241	kg	10.51.40.50			

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 ---						
Fromages vache-chèvre (lait de vache > 50%)	145310	kg	10.51.40.50		<p>(A) On entend par quantité produite, tous les produits fabriqués par l'établissement, soit pour son compte soit à façon pour d'autres.</p> <p>A l'opposé, les produits que l'établissement fait fabriquer à façon ne doivent pas être portés sur la déclaration.</p> <p>Il faut indiquer le poids "en blanc" pour les fromages affinés ou destinés à l'affinage.</p> <p>(7) fabriqué avec plus de 50% du lait de l'espèce indiquée</p> <p>(8) fabriqué avec 50% de chacun des laits</p> <p>(9) fabriqué avec moins de 50% de chacun des laits</p>	
Fromages vache-brebis (lait de vache > 50%)	145320	kg	10.51.40.50			
Fromages au lait de chèvre > 50% (7)	145330	kg	10.51.40.50			
Fromages au lait de brebis > 50% (7)	145340	kg	10.51.40.50			
Fromages mi-vache mi-chèvre (8)	145350	kg	10.51.40.50			
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 CONCENTRÉS ET LAITS SECS CONDITIONNÉS (<= 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 DÉRIVÉS DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE ---			
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 prèseure	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 sériques (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	

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 2013, 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		<p>(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.</p> <p>(10) Exception : pour les poudres de lait et de lactosérum, déclarer les fabrications effectuées dans l'établissement pour votre compte, ou à façon par un tiers</p>
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 INTERMÉDIAIRES BIOLOGIQUES IMPORTÉS DANS LES FABRICATIONS BIOLOGIQUES

En 2013, 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		La typologie des quantités utilisées correspond à la typologie agrégée du tableau sur les produits intermédiaires, vrac ou grand conditionnement.
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		

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 2013, 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		<p>(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.</p>
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 A FACON

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 2013, 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 2013, avez-vous fait effectuer du travail à façon PAR des tiers ? (oui/non)

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

Raison sociale de l'entreprise façonnrière	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 :

Au 31/12/2013, quel était le pourcentage de contrats retournés signés par vos producteurs dans les délais fixés par votre entreprise ? %

Agreste Franche-Comté

Toutes nos publications sont désormais accessibles gratuitement sur le site internet de la DRAAF à l'adresse suivante :

<http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr>, rubrique "Données & cartes régionales"

Vous pouvez commander la version papier de chaque document, à l'aide du bulletin de commande (Nous contacter /s'abonner) au prix indiqué sur chaque publication.

A ces tarifs s'ajoutent les frais d'envoi (forfaitaires par commande), à savoir :
3 € dans l'Union Européenne
5 € hors Union Européenne



Pour commander **Agreste Franche-Comté**

s'adresser au :

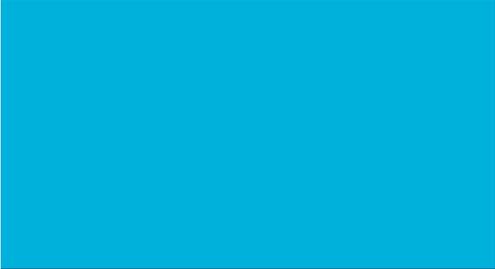
Service Régional de l'Information Statistique et Économique

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté

191 rue de Belfort - 25043 BESANCON Cedex

Tél. : 03.81.47.75.50 Fax : 03.81.47.75.05

ou par internet : <http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr>



Numéro 194 - décembre 2014



Agreste : la statistique agricole

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Service Régional de l'Information Statistique et Économique

prix : 12 euros

