

### Méthodologie

#### Bilan lait

Le lait fait l'objet de trois bilans : lait entier, matières grasses du lait, lait écrémé.

L'intérêt principal du bilan annuel du lait entier est de rapprocher les ressources en lait des fabrications de produits laitiers issues de l'industrie. Les chiffres d'utilisation de lait sont reconstitués par application de coefficients techniques aux données de fabrications. Ces coefficients permettent d'évaluer les quantités de lait entier et/ou écrémé nécessaires à ces fabrications, ainsi que, le cas échéant, les quantités de lait écrémé généré comme sous-produit. Ils sont établis à partir d'observations dans les industries laitières et fromagères et de calculs théoriques. Il en ressort un bilan ressources-emplois du lait entier. Les emplois dans les filières de fabrication de la crème et du beurre génèrent des quantités importantes de lait écrémé. Un deuxième bilan dresse les emplois correspondants à cette ressource : fromages, yaourts, laits de consommation...

Dans l'ensemble de cette démarche, on cherche autant que possible à éviter les doubles comptes dus aux produits transformés réutilisés dans la fabrication d'autres produits laitiers. Par exemple, on déduit des quantités de lait écrémé séchées dans l'année 3 % du poids des produits frais fabriqués la même année (yaourts, fromages frais, desserts lactés frais) : en effet, la poudre écrémée incorporée dans ces produits est prise en compte dans les quantités de lait nécessaires à leur fabrication.

Pour s'affranchir de ces problèmes

de double compte, le bilan des matières grasses du lait est présenté en parallèle, à partir des quantités de matières grasses de la collecte et des fabrications finales, sans se soucier des produits intermédiaires (qui pourraient affecter les postes crème, beurre et poudres de lait essentiellement). Les teneurs en matière grasse des laits collectés sont données par l'enquête mensuelle laitière du SSP. La matière grasse contenue dans les productions laitières a été obtenue à partir de tables donnant la composition des aliments (tables Ciqua actualisées utilisées à partir de l'année 1998).

Pour aller au-delà des fabrications et estimer la consommation humaine sur le territoire français il est toutefois nécessaire de tenir compte du commerce extérieur des fabrications. Cela nécessite d'établir un bilan pour chaque grand type de produit.

#### Bilan produits laitiers

Les bilans des produits laitiers sont établis pour les fromages, beurres, laits liquides, crèmes, yaourts, poudres de lait écrémé, poudres de lait non écrémé, fromages fondus, laits concentrés. Les données incluent les productions à la ferme. Pour les groupes de produits 4410, 4411, 4460 et 4461 (produits frais et fromages), qui sont essentiellement des produits de grande consommation, n'ont été prises en compte que les données concernant les fabrications et les échanges en conditionné. Seule exception, le fromage (4460) réutilisé pour la fabrication de fromage fondu, observé par enquête, est précisé à la ligne « transformation ». Pour les groupes de produits 4412,

4420 (crème et laits concentrés), susceptibles d'être à la fois des consommations intermédiaires et des produits de grande consommation, l'ensemble des produits fabriqués (à l'exception de ceux destinés à la branche laitière) en vrac et conditionnés ont été comptabilisés dans la production utilisable. Pour les échanges, seule la crème conditionnée a été prise en compte. Pour les groupes de produits 4430, 4440 (poudres de lait), seuls les produits vrac ont été pris en compte, au niveau de la production et des échanges.

Les groupes de produits sont les suivants :

#### Produits frais sauf crème (4410)

- Laits liquides de consommation
- Laits auto-consommés à la ferme ou vendus directement par l'exploitant
- Laits acidifiés (total)
- Boissons lactées
- Desserts lactés frais (y compris desserts de conserve)

#### Lait et laits acidifiés (4411)

- Laits liquides de consommation
- Laits auto-consommés à la ferme ou vendus par l'exploitant
- Laits acidifiés sans additifs

#### Crème (4412)

- Crème conditionnée de toute teneur en matière grasse
- Crème vrac (destinée aux branches non laitières, exportations et importations exclues)

#### Lait concentré (4420)

- Lait concentré conditionné
- Lait concentré vrac (destiné aux branches non laitières ou à l'exportation)

#### Poudre non écrémée (4430)

- Lait entier en poudre et lait partiellement écrémé : total du lait séché dans l'année

#### Poudre écrémée (4440)

## Bilans des laits et produits laitiers

- Lait écrémé en poudre : quantités séchées dans l'année moins 3 % du poids des produits frais fabriqués
- Babeurre en poudre (intégré entièrement à la poudre écrémée quelle que soit sa matière grasse)

### Beurre (4450)

- Beurre total : beurre de crème + beurre anhydre de crème ou matière grasse laitière (MGLA) converti en équivalent beurre (x 1,22) + spécialités à tartiner en équivalent beurre

### Fromages (4460)

- Fromages tous laits industriels, à l'exception des fondus
- Fromages fermiers fabriqués et vendus sur l'exploitation

### Fromages fondus (4461)

- Fondus fabriqués à base de crème et issus de la fonte.

## Résultats

La réalisation annuelle des bilans lait permet de mettre en évidence les grandes évolutions des choix de production effectués par les industriels laitiers.

Au cours de l'année 2007, la production de produits laitiers s'est fortement accrue, bénéficiant du dynamisme de la demande mondiale et de la flambée des cours mondiaux de produits laitiers. Elle

profite également d'une consommation intérieure ferme malgré la forte hausse des prix. Face à cette demande dynamique, les industriels, limités par une légère progression de la collecte laitière (+ 0,3 %), ont fortement accru les importations de lait et de crème vrac (+ 16 %). Toutes les principales fabrications de produits laitiers enregistrent de fortes croissances en 2007, à l'exception des poudres de lait.

Après un recul de près de 1 % en 2006, la production de produits laitiers frais (poste 4410) se reprend nettement en 2007 (+ 1,7 %), alimentée par la reprise des fabrications de laits liquides conditionnés (+ 1,7 %) et par le bond des laits aromatisés (+ 15 %), mais aussi par la poursuite de la croissance des laits fermentés (+ 1,4 %) et des desserts lactés frais (+ 2,9 %). La production de fromages (4460), produits à forte valeur ajoutée, progresse à nouveau à un rythme soutenu en 2007 (+ 2 %, après + 1,5 % en 2006). En revanche, les industriels, limités par une faible hausse de la collecte laitière, réduisent la production de produits laitiers industriels, malgré des cours attractifs. Les productions de poudre de lait non écrémé (4430) et écrémé

(4440) reculent respectivement de 8 % et de 7 % en 2007. En revanche, la production de beurre (4450) se reprend en 2007 (+ 1 %).

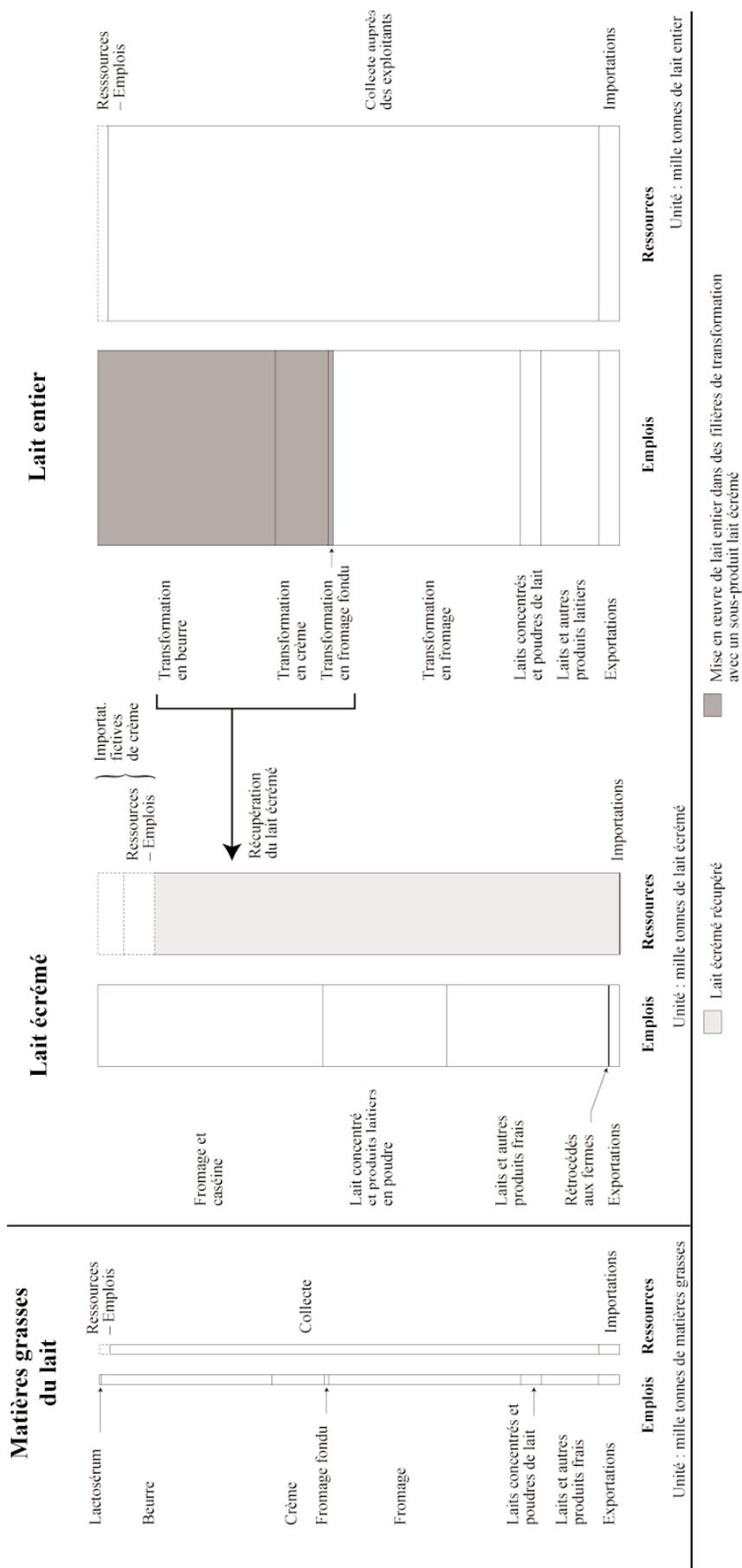
Les emplois de lait entier restent dominés par les fabrications fromagères qui progressent en 2007 (37 % des ressources totales en lait entier) et par la fabrication de beurre (34 %). Les fabrications de crème (hors vrac export) représentent 9,6 % des utilisations de lait entier, les laits liquides de consommation 6 %, les exportations de crème et laits liquides en vrac 4 %, les poudres de lait 3,5 % et les laits acidifiés 3 %. Les fabrications de beurre, de crème et de fromages fondus génèrent du lait écrémé, pour un tonnage équivalent à 42 % des ressources en lait entier. Plus de 30 % des ressources totales de lait écrémé sont consacrées à la fabrication de fromages, 24 % aux poudres de lait, 19 % aux laits de consommation et 11 % aux laits acidifiés. Les importations de la matière première lait (lait liquide et crème vrac), en équivalent lait entier, restent faibles mais se sont nettement accrues en 2007 (3,8 % des ressources en lait entier, contre 3 % en 2006).

### Pour en savoir plus

La méthodologie détaillée est consultable dans la page « Données en ligne » du site Internet à l'adresse suivante : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/>

## BILANS LAIT

Année civile 2007



Échelles : les largeurs sont proportionnelles aux tonnages des emplois (= ressources), les hauteurs sont proportionnelles à la part des postes dans le total des emplois (= ressources)

# Bilans des laits et produits laitiers

## BILANS PRODUITS LAITIERS

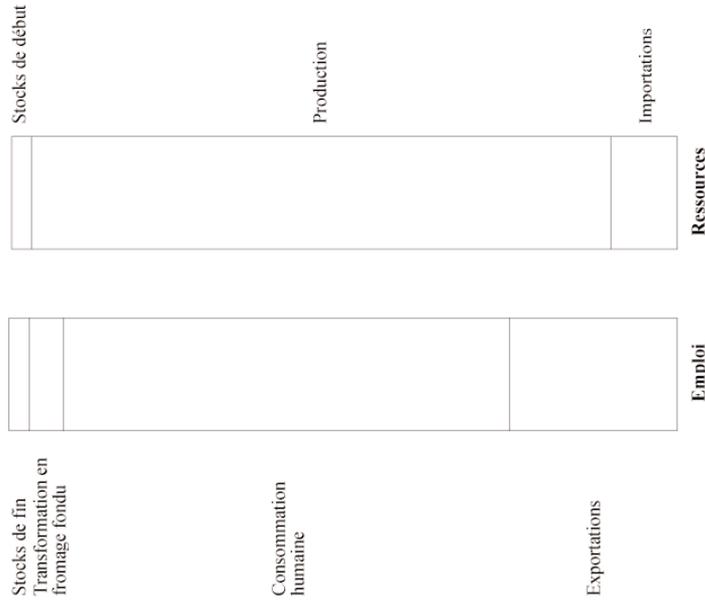
Année civile 2007

Exemple du bilan crème

Exemple du bilan fromages



Unité : mille tonnes de crème



Unité : mille tonnes de fromages

Champ : « **laiterie France** » - Prise en compte du commerce extérieur de produits conditionnés uniquement et des productions en vrac et en conditionné  
 \* Les bilans des laits concentrés et poudres de lait sont du même type.

Champ : « **consommateur** » - Prise en compte du commerce extérieur et des productions de produits conditionnés\*  
 \* Les bilans des produits frais et beurre sont du même type.

Échelles : les largeurs sont proportionnelles aux tonnages des emplois (= ressources), les hauteurs sont proportionnelles à la part des postes dans le total des emplois (= ressources)

## Bilans des laits et produits laitiers

### Bilan du lait en France

Année 2007 P

Code		Matières grasses du lait	Lait entier	Lait écrémé
	Code produit	FM	WM	SM

### Bilan

Collecte + importations - différence (ressources - emplois) = exportations + utilisation intérieure

### Récupération de lait écrémé

unités: 1 000 tonnes de matière grasse

1 000 t de lait

1 000 t de lait écrémé

<b>MC009</b>	<b>Collecte auprès des exploitations</b>	<b>960 491</b>	<b>23 685</b>	<b>2 203</b>
MC001	- dont lait de vache	925 689	22 970	8 033
MC008				340
<b>MC019</b>	<b>Importations de lait et crème vrac</b> (en équivalent lait entier)	<b>37 609</b>	<b>925</b>	<b>42</b>
MC024	- dont intra UE	37 609	898	42
MC609	Lait écrémé (calculé à partir des importations de crème)			- 654
<b>MC000</b>	<b>Total ressources</b>	<b>998 100</b>	<b>24 610</b>	<b>9 965</b>
<b>MC600</b>	<b>Différence ressource - emplois</b>	<b>- 22 587</b>	<b>- 524</b>	<b>- 514</b>
<b>MC700</b>	<b>Total emplois</b>	<b>1 020 687</b>	<b>21 135</b>	<b>10 479</b>
<b>MC409</b>	<b>Exportations de lait et crème vrac</b>	<b>39 452</b>	<b>974</b>	<b>186</b>
MC419	- dont intra UE	38 263	945	186
<b>MC320</b>	<b>Lait écrémé rétrocédé aux fermes</b>			<b>50</b>
<b>MC800</b>	<b>Utilisation intérieure</b>	<b>981 234</b>	<b>24 161</b>	<b>10 243</b>
<b>MC100</b>	<b>- produits frais</b>	<b>214 392</b>	<b>5 139</b>	<b>3 280</b>
MC110	- laits de consommation	63 751	1 524	1 944
MC140	- laits acidifiés	32 074	763	1 196
MC190	- autres produits frais et desserts de conserv.	15 188	437	140
MC130	- transformation en crème (hors vrac export)	103 379	2 415	
<b>MC200</b>	<b>- produits fabriqués</b>	<b>766 842</b>	<b>19 022</b>	<b>6 963</b>
MC210	- lait concentré	4 955	124	12
MC220	- produits laitiers en poudre	37 675	882	2 482
MC230	- transformation en beurre	334 721	8 439	
MC240	- transformation en fromage	378 318	9 358	3 191
MC260	- transformation en caséine			1 279
MC250	- transformation en fromage fondu de crème	7 962	220	
MC270	- lactosérum	3 211		

Source : Agreste, Bilans

1. Provenant des exportations de lait uniquement.

Postes de transformation générant du lait écrémé comme sous-produit.

Ces bilans s'appliquent à l'ensemble « laiteries françaises ». Les ressources du bilan lait proviennent de la collecte en ferme ou de l'importation, les emplois correspondent aux laits nécessaires à la fabrication des produits vendus aux consommateurs, livrés aux IAA hors laiteries ou exportés. Certaines transformations génèrent du lait écrémé comme sous-produit, qui fait l'objet d'un bilan autonome. Le bilan matière grasse s'affranchit de ce sous-bilan en comptabilisant toute la matière grasse des produits entrant ou sortant de l'ensemble « laiteries françaises ». Il prend également en compte le sous-produit de la transformation en fromages (lactosérum).