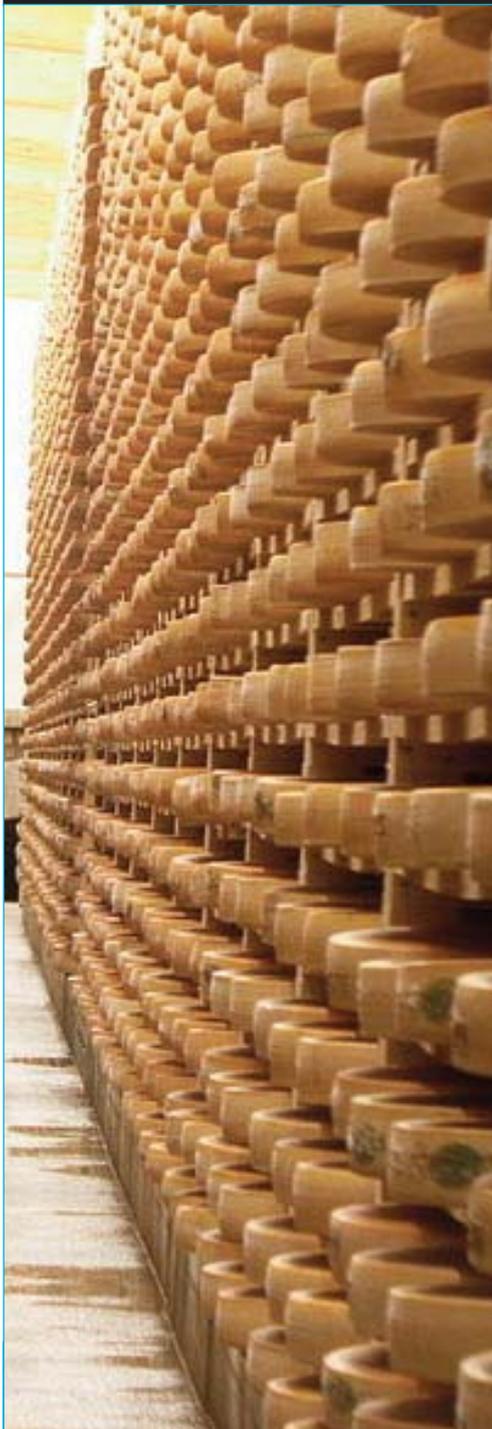


Numéro 205 - décembre 2015



Cave d'affinage du Fort Saint Antoine

Les chiffres du lait 2014



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

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

Rédacteur : François BUFFAT

Composition : M-C. PETIT-MAIRE

Photo : SRISE

Impression : MAAF - SSP

Dépôt légal : à parution

ISSN : 0246-1803

© Agreste 2015

AVANT-PROPOS

Ce document présente les résultats 2014 de l'enquête annuelle laitière réalisée en 2015 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 établissements selon la spécialité.....	11
Carte des établissements 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 2014.....	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 fabriqués.....	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 2014.....	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 2014..	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.

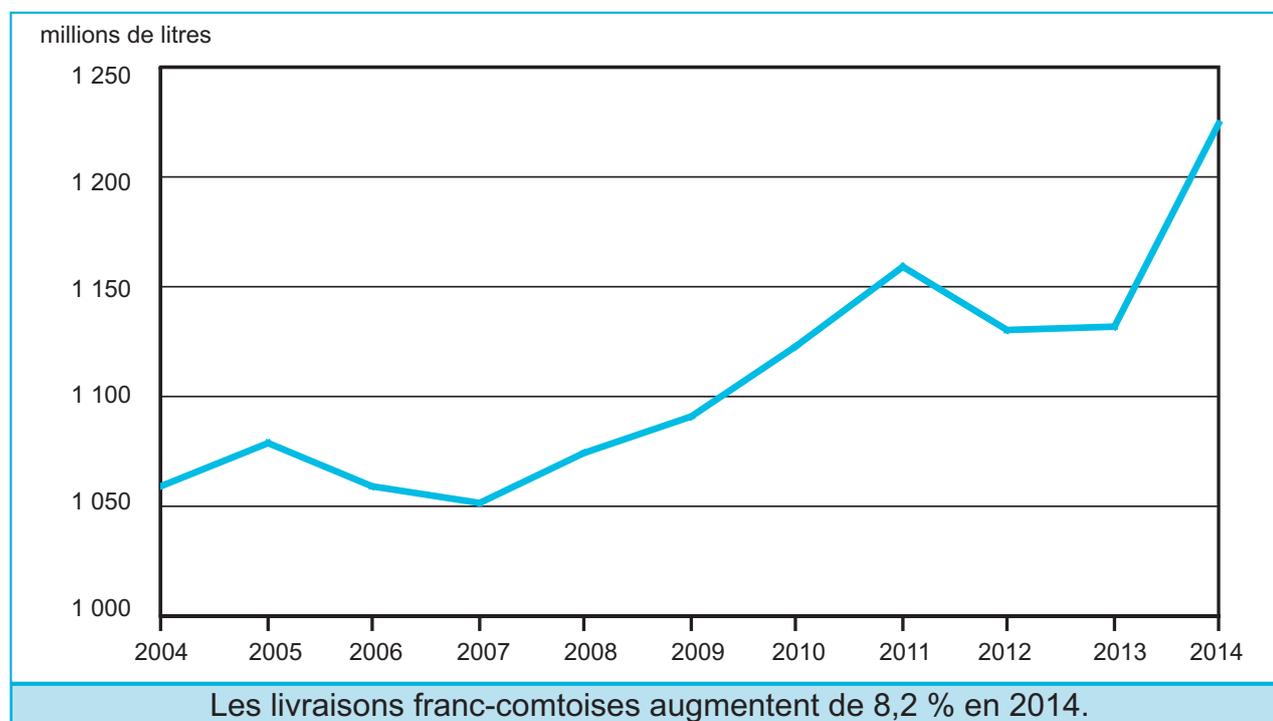
Évolution de la livraison de lait (milliers de litres)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire 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
2012	538 771	288 959	274 722	27 904	1 130 356	23 520 574
2013	542 517	288 396	272 694	27 984	1 131 590	23 273 503
2014	589 528	311 421	293 127	30 053	1 224 129	24 525 263

En 2014, la livraison de Franche-Comté représente 5 % de la livraison française

Source : Enquêtes annuelles laitières

Livraisons de lait en Franche-Comté



Source : Enquêtes annuelles laitières

1 La livraison de lait

Évolution du nombre de livreurs de lait

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire 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
2012	2 120	1 031	919	86	4 156	69 723
2013	2 073	1 003	867	84	4 017	67 376
2014	2 050	974	821	80	3 925	63 676

En 2014, le nombre de livreurs francs-comtois représente 6,2 % du total national.

Source : Enquêtes annuelles laitières

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

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire 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
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
2014	287,6	319,7	357,0	375,7	311,9	385,2

Les livraisons moyennes franc-comtoises augmentent de 11 % en un an.

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	576 550	37 664	38 686	23 633	676 533
Jura	2 408	246 995	0	0	249 403
Haute-Saône	3 890	1 622	162 536	0	168 048
Franche-Comté	582 848	286 281	201 222	23 633	1 093 984
Autres départements	6 680	25 140	91 905	6 420	130 145
dont Vosges	0	0	76 951	0	76 951
dont Saône-et-Loire	1 162	19 200	0	0	20 362
dont Moselle	0	0	3 948	6 420	10 368
Total livraisons	589 528	311 421	293 127	30 053	1 224 129
Part du lait qui quitte la région	1,1 %	8,1 %	31,4 %	21,4 %	10,6 %
Moins de 11 % du lait comtois est valorisé en dehors de la région					

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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	1 999	105	107	63	2 274
Jura	9	793	0	0	802
Haute-Saône	13	3	412	0	428
Franche-Comté	2 021	901	519	63	3 504
Autres départements	29	73	302	17	421
dont Vosges	0	0	255	0	255
dont Saône-et-Loire	4	57	0	0	61
dont Moselle	0	0	12	17	29
Total livreurs	2 050	974	821	80	3 925
Près de six producteurs de lait franc-comtois sur dix livrent dans le Doubs					

Source : Enquête annuelle laitière 2014

2 Les établissements

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

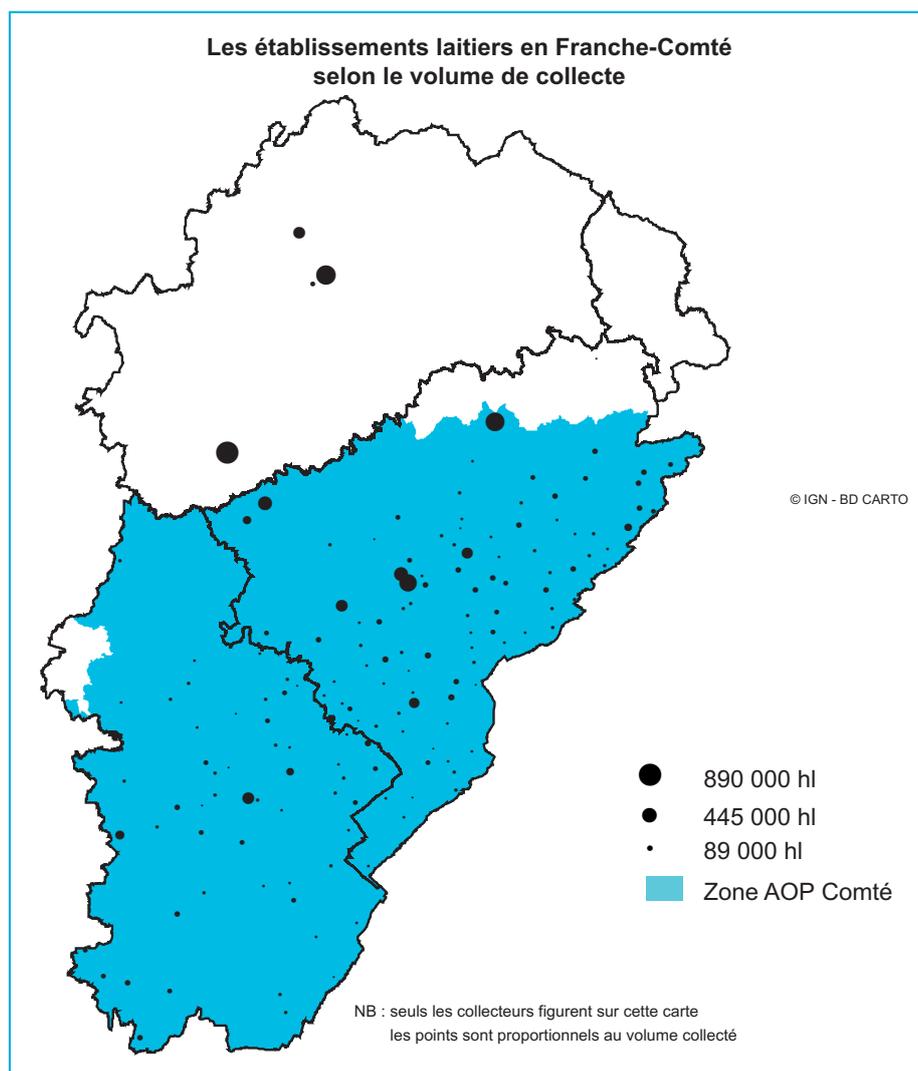
- soit collecté du lait de vache pour une quantité supérieure à 180 000 litres de lait dans l'année,
- soit transformé du lait ou des produits laitiers au cours de l'année, en vue de livrer ou de fabriquer des produits laitiers finis, semi-finis ou des produits assimilés.

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 :

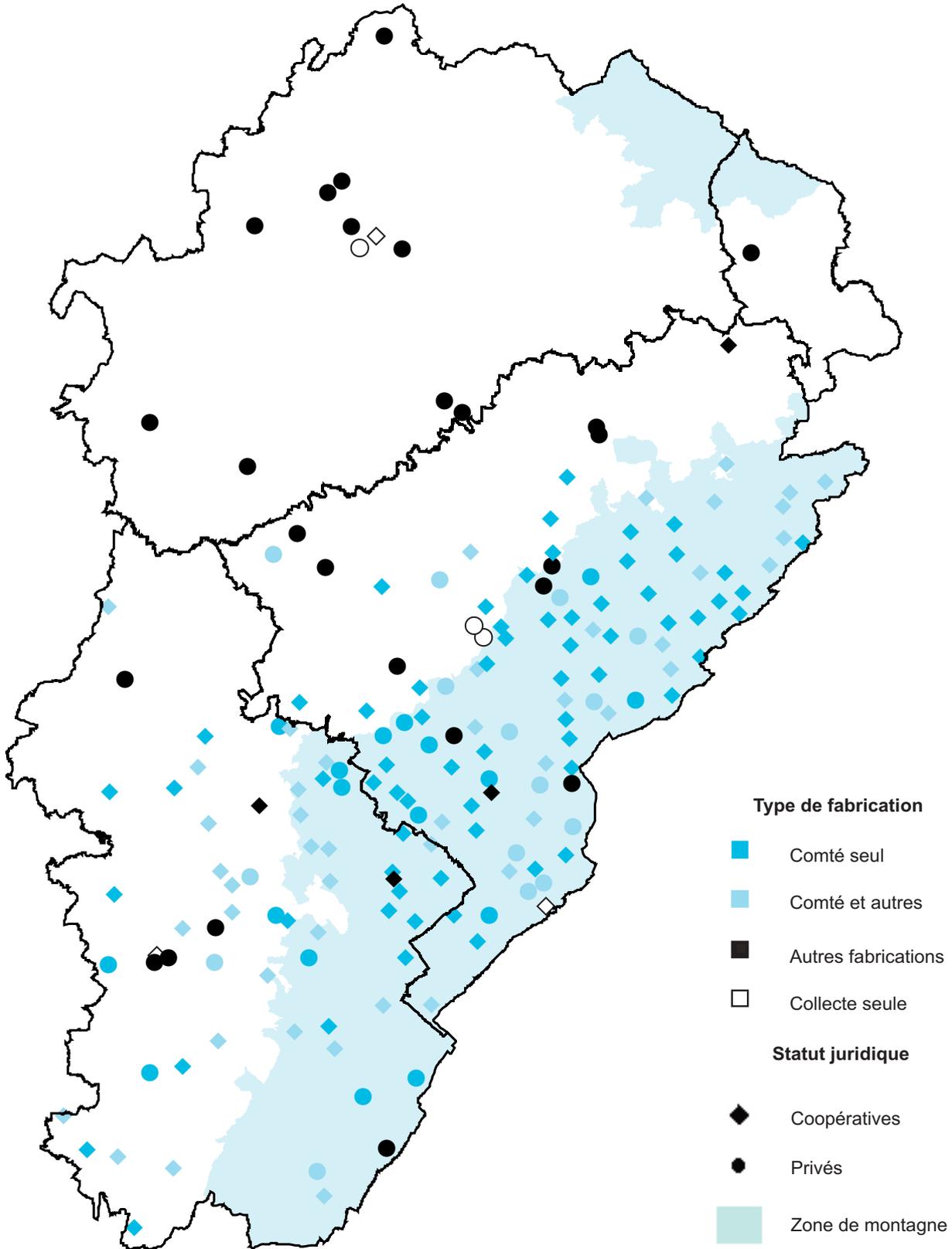
- les établissements qui fabriquent des produits laitiers (fromage, beurre, produits frais...), à partir de lait (transformation du lait)
- les établissements qui fabriquent des produits laitiers à partir de produits intermédiaires (fabrication de fromage fondu à partir de fromage ou fabrication de cancoillotte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

Les établissements qui collectent ne transforment pas nécessairement du lait.



Sources : Enquête annuelle laitière 2014 et décret AOP

Les établissements laitiers selon leur spécialité et leur catégorie juridique

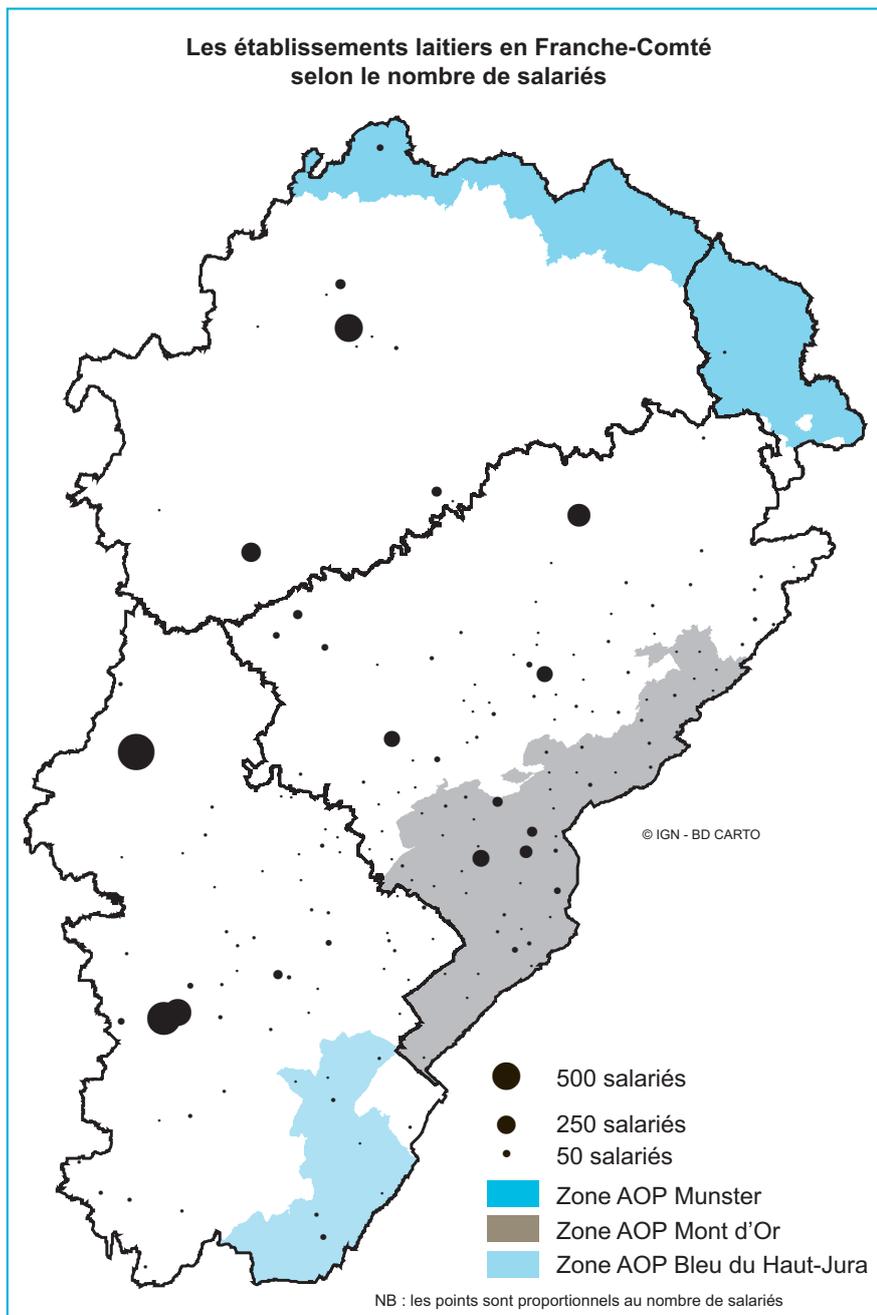


BD CARTO ©
© IGN - Paris - 2002
DRAAF Franche-Comté (SRISE)
Reproduction interdite - novembre 2014
Licence N° CUEF -02-006

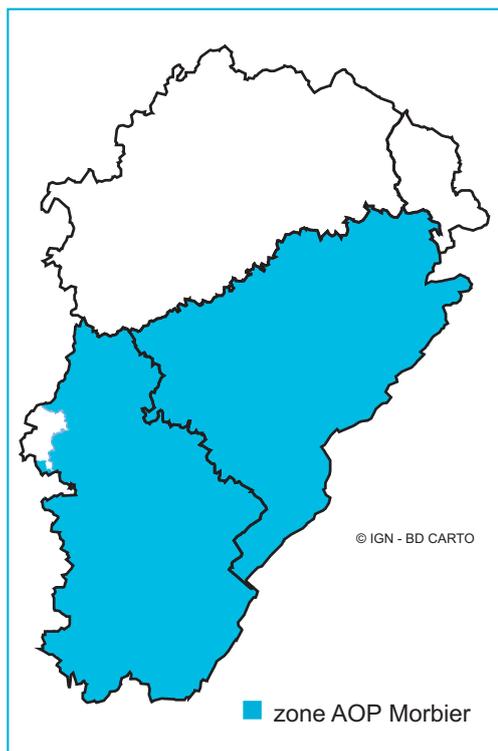
Source : Enquête annuelle laitière 2014

2 Les établissements

Les établissements laitiers en Franche-Comté
selon le nombre de salariés



Sources : Enquête annuelle laitière 2014 et décrets AOP



Source : décret AOP

Les établissements 2

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

	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
Ensemble	105	62	12	1	180
Coopérative	74	45	1	0	120
Établissement privé	31	17	11	1	60
Siège en zone montagne	84	29	0	0	113
Siège hors zone montagne	21	33	12	1	67
Seulement 37 % des établissements sont situés hors zone de montagne					

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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	9	7	7	6	3	0	19	13
de 2 à 4 salariés	45	121	19	56	3	10	67	187
de 5 à 9 salariés	33	203	r	r	s	s	60	389
de 10 à 49 salariés	13	269	8	133	3	108	24	510
50 salariés et plus	5	527	r	r	s	s	10	1 922
Ensemble	105	1 127	62	1 373	13	527	180	3 021
Moins de 6 % des établissements emploient 64 % des salariés								

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Nombre d'établissements laitiers selon la spécialisation

Spécialisation des établissements	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
Comté seul*	57	26	0	0	83
Comté + autres fabrications*	34	28	0	0	62
Autres fabrications *	11	7	10	1	29
Ensemble des établissements avec fabrication	102	61	10	1	174
Etablissements collecteurs sans fabrication	3	1	2	0	6
Ensemble	105	62	12	1	180
Huit établissements laitiers francs-comtois sur dix fabriquent du Comté					

Source : Enquête annuelle laitière 2014

* 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 collectée 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
2012	98	54	7	159	468
2013	94	56	4	154	463
2014	96	54	4	154	453

En France, un établissement collecteur sur trois est franc-comtois

(1) À 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	96	54	4	154
Collecte avec fabrication	93	53	2	148
Collecte sans fabrication	3	1	2	6
62 % des établissements régionaux sont localisés dans le Doubs				

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Nombre d'établissements collecteurs selon le statut juridique

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	73	44	1	118
Privé	23	10	3	36
Ensemble	96	54	4	154
77 % des établissements sont des coopératives				

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Nombre d'établissements collecteurs selon le volume de collecte

Collecte en milliers de litres	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Moins de 3 000	34	18	0	52
De 3 000 à moins de 5 000	25	18	0	43
De 5 000 à moins de 10 000	27	15	1	43
10 000 et plus	10	3	3	16
Ensemble	96	54	4	154
Un tiers des établissements francs-comtois collectent moins de 3 millions de litres				

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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*	54	22	0	76
Comté + autres fabrications *	31	28	0	59
Autres fabrications *	8	3	2	13
Ensemble	96	54	4	154
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 2014

3 La collecte - volumes collectés

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

Etablissements collecteurs Provenance du lait	Etablissements collecteurs			
	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Doubs	576 550	2 409	3 890	580 876
Jura	37 664	246 995	1 622	286 281
Haute-Saône	38 686	0	162 536	201 222
Ter. de Belfort	23 633	0	0	23 631
Franche-Comté	676 531	249 404	168 048	1 093 983
Autres départements	4 752	12 989	27 548	45 289
dont Ain	0	7 024	0	7 024
Côte d'Or	2 745	0	15 224	17 969
Haute-Marne	0	0	4 013	4 013
Vosges	0	0	5 636	5 636
Total collecte	681 283	262 393	195 596	1 139 272
Part du lait qui entre dans la région	0,7 %	5,0 %	14,1 %	4,0 %
4 % du lait est collecté à l'extérieur de la région.				

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Où collectent les laiteries ? (nombre d'apporteurs)

Etablissements collecteurs Localisation des apporteurs	Etablissements collecteurs			
	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Doubs	1 999	9	13	2 021
Jura	105	793	3	901
Haute-Saône	107	0	412	519
Ter. de Belfort	63	0	0	63
Franche-Comté	2 274	802	428	3 504
Autres départements	14	50	67	131
dont Ain	0	24	0	24
Côte d'Or	8	0	31	39
Haute-Marne	0	0	11	11
Vosges	0	0	21	21
Total provenance	2 288	852	495	3 635
Près de 90 % des apporteurs sont situés dans le même département que leur étab. collecteur				

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Évolution de la collecte (milliers de litres)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône T. 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
2013	625 816	244 074	182 639	1 052 529	23 273 503
2014	681 283	262 393	195 596	1 139 272	24 525 264

Hausse de la collecte de 8 % en 2014

Source : Enquêtes annuelles laitières

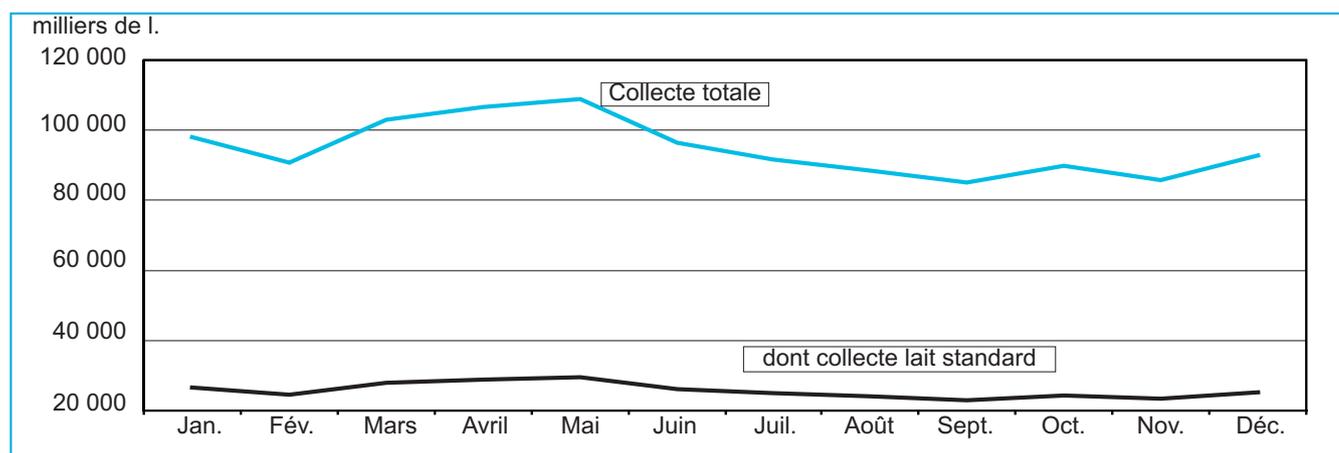
* à partir de 2013 Haute-Saône uniquement

Collecte mensuelle 2014 (milliers de litres)

Mois	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté	dont lait standard
Janvier	58 624	22 174	17 278	98 076	26 555
Février	54 370	20 432	16 031	90 833	24 593
Mars	61 615	23 393	18 056	103 064	27 905
Avril	63 934	24 968	17 931	106 833	28 925
Mai	65 285	26 114	17 696	109 095	29 536
Juin	58 061	22 939	15 647	96 647	26 163
Juillet	54 812	21 518	15 574	91 904	24 885
Août	52 551	20 681	15 303	88 535	23 977
Septembre	51 260	19 444	14 461	85 165	23 054
Octobre	54 299	20 447	15 310	90 056	24 377
Novembre	51 226	19 383	15 409	86 018	23 293
Décembre	55 244	20 900	16 900	93 044	25 198
Ensemble	681 283	262 393	195 596	1 139 272	308 463

Source : Enquête annuelle laitière 2014 et FAM

La collecte mensuelle en Franche-Comté



Source : Enquête annuelle laitière 2014 et FAM

3 La collecte - volumes collectés

Volumes de lait collecté (milliers de litres)

Activité	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Lait collecté	681 283	262 393	195 596	1 139 272
Collecte sans fabrication	100 263	r	s	178 761
Collecte avec fabrication	581 020	s	s	960 512
84 % de la collecte est transformé sur place				

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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

Statut juridique	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	338 523	r	s	604 837
Privé	342 7660	r	r	534 435
Ensemble	681 283	262 393	195 596	1 139 272
Les coopératives collectent la majorité des volumes				

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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	68 073	33 755	0	101 828
De 3 000 à moins de 5 000	96 748	67 822	0	164 570
De 5 000 à moins de 10 000	195 441	r	s	301 337
10 000 et plus	321 021	r	r	571 538
Ensemble	681 283	262 393	195 596	1 139 272
La moitié du lait est collectée par des établissements de plus de 10 millions de litres				

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Collecte selon la spécialisation (milliers de litres)

Spécialisation de l'établissement	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Collecte sans fabrication	100 263	s	r	178 761
Comté seul*	206 955	122 854	0	329 808
Comté et autres fabrications *	202 608	134 077	0	336 685
Autres fabrications	171 457	r	r	294 018
Ensemble	681 283	262 393	195 596	1 139 272
58 % 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 2014

Évolution du nombre d'apporteurs

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône T. 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
2013	2 320	870	515	3 705
2014	2 288	853	494	3 635

63 % 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)

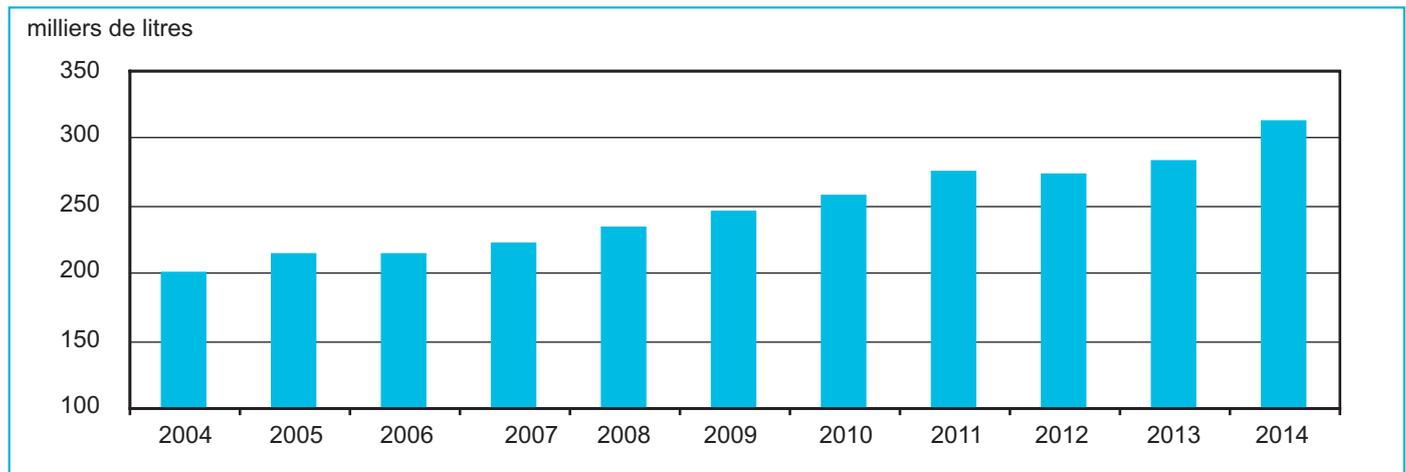
Année	Doubs	Jura	Haute-Saône T. de Belfort*	Franche-Comté
1975	69,3	47,7	51,1	56,9
1985	116,7	93,7	94,3	104,9
1990	136,2	122,4	126,1	130,5
1995	167,5	169,4	167,1	167,8
2000	185,2	190,4	201,7	189,9
2005	203,4	216,6	239,0	213,3
2010	243,1	262,1	304,8	258,4
2013	269,7	280,5	354,6	284,0
2014	297,6	307,6	395,9	313,3

Hausse de 10 % de l'apport moyen en 2014

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	274	121	0	395	11 %
De 3 000 à moins de 5 000	343	209	0	552	15 %
De 5 000 à moins de 10 000	693	323	25	1 041	29 %
10 000 et plus	978	200	469	1 647	45 %
Ensemble	2 288	853	494	3 635	100 %

45 % des apporteurs de lait sont collectés par des établissements de plus de 10 millions de litres

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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.

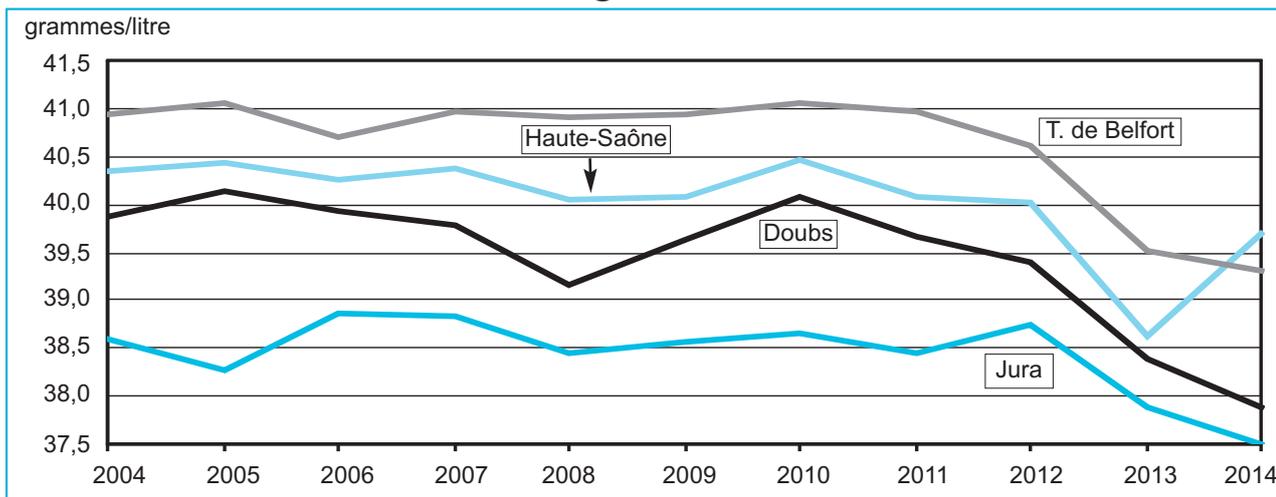
Matière grasse du lait (grammes/litre)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire 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
2013	38,4	37,9	38,6	39,5	38,3	41,1
2014	37,9	37,5	39,7	39,3	38,2	40,6

Un taux de matière grasse moins élevé en montagne

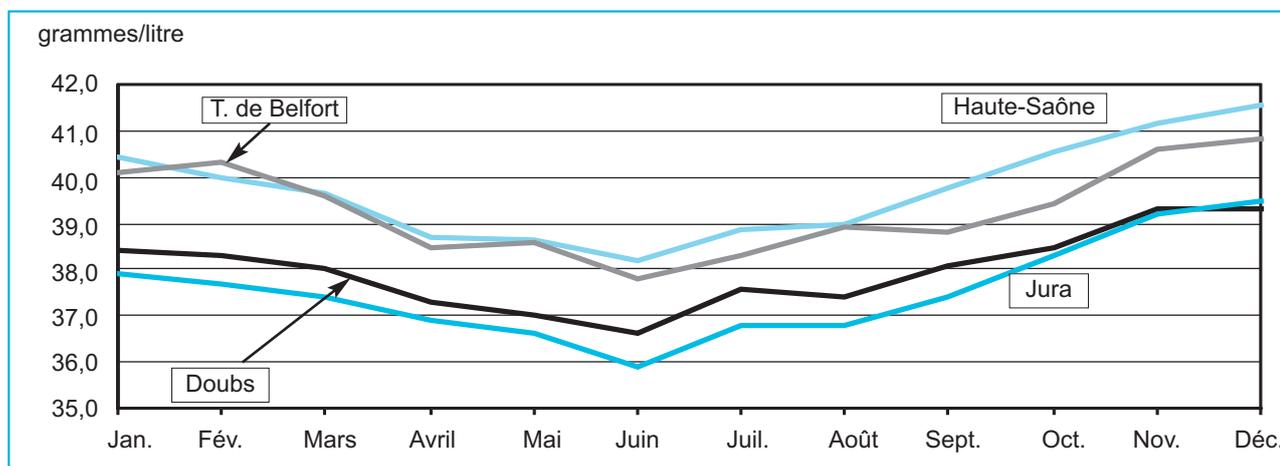
Source : Enquêtes annuelles laitières, contrôle laitier

Évolution annuelle de la matière grasse du lait



Source : Enquêtes annuelles laitières, contrôle laitier

Taux mensuel de matière grasse du lait en 2014



Source : Situation mensuelle laitière 2014

4 Qualité du lait

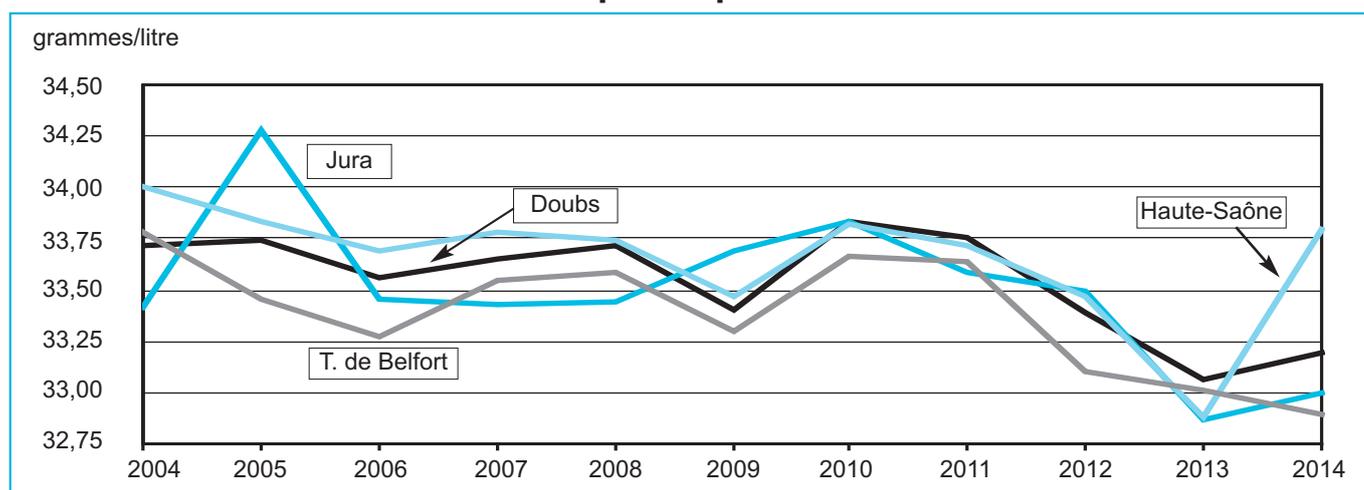
Matière protéique du lait (grammes/ litre)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire 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
2013	33,1	32,9	32,9	33,0	33,0	33,1
2014	33,2	33,0	33,8	32,9	33,2	33,2

Un taux de matière protéique dans la moyenne nationale

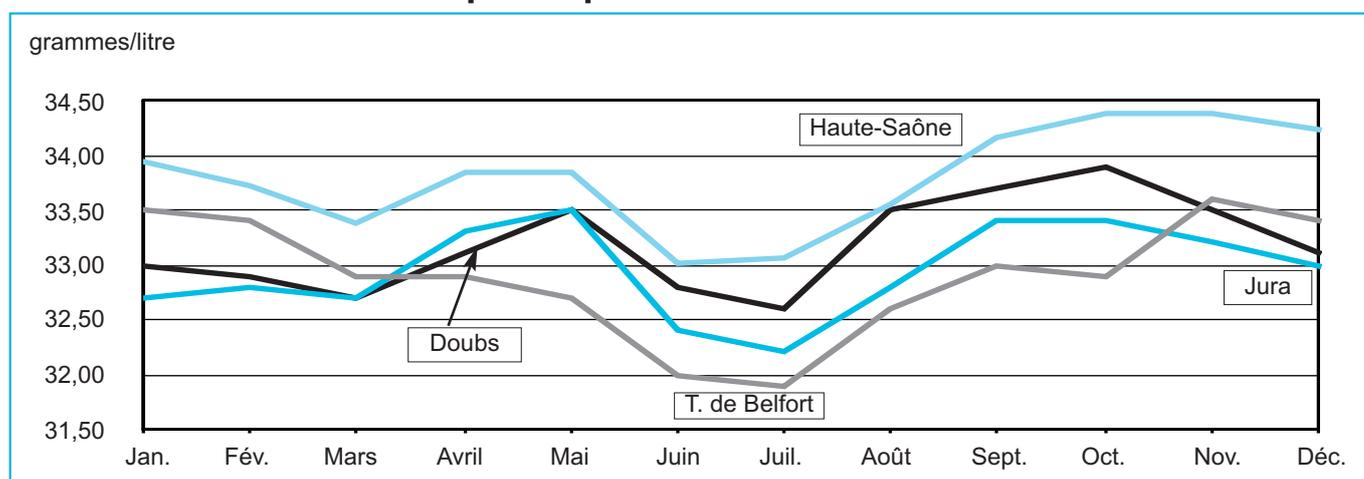
Source : Enquêtes annuelles laitières, contrôle laitier

Évolution annuelle de la matière protéique du lait



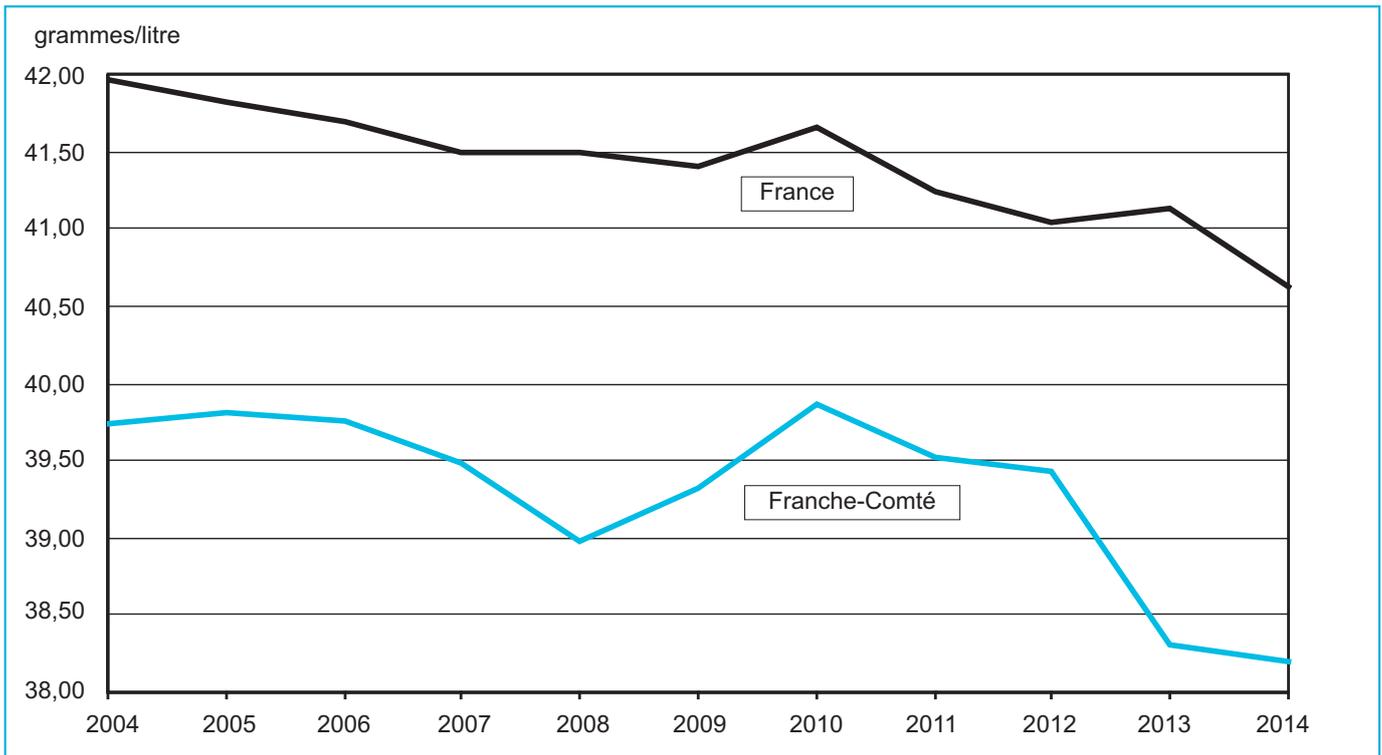
Source : Enquêtes annuelles laitières, contrôle laitier

Taux mensuel de matière protéique du lait en 2014



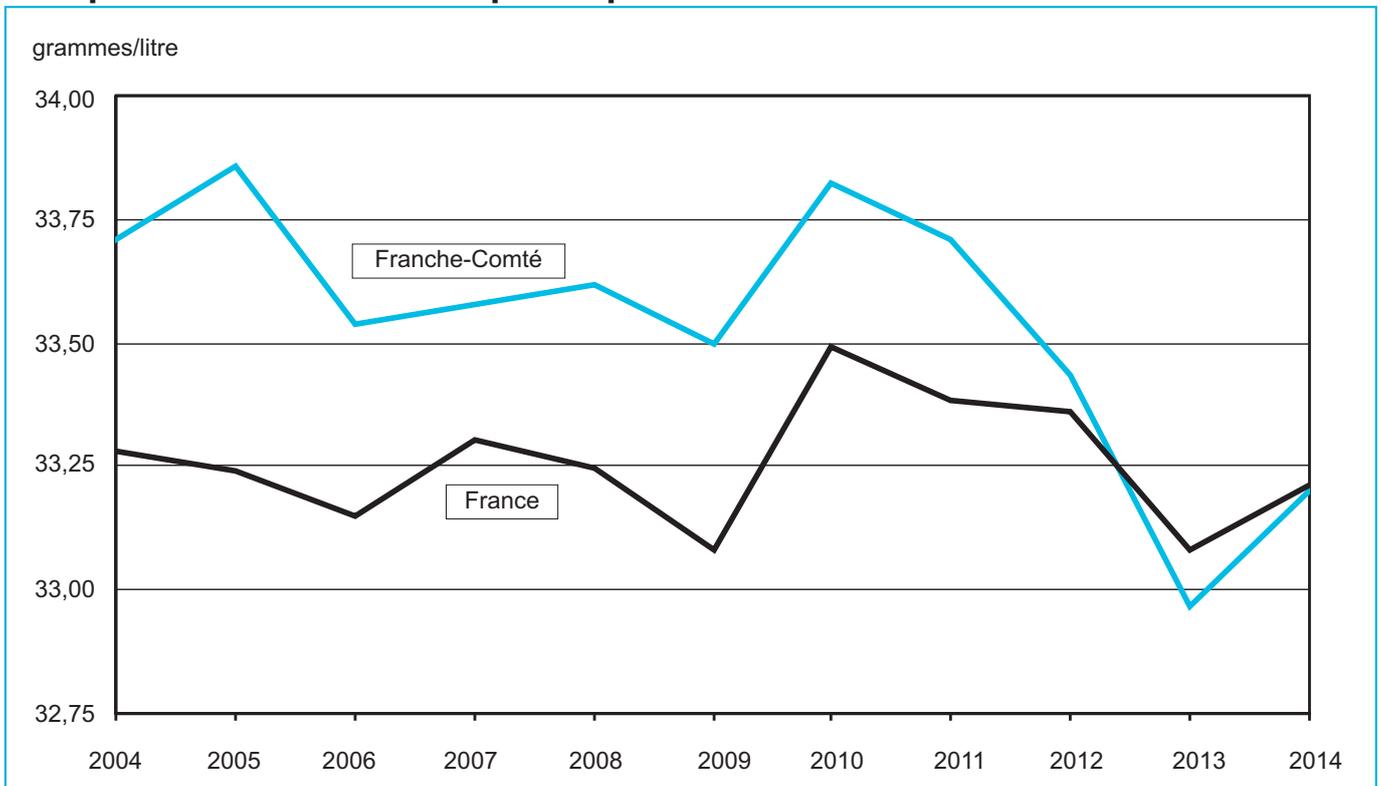
Source : Situation mensuelle laitière 2014

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 est calculé comme la moyenne des prix payés par les établissements collecteurs pondérée par leur collecte. Il peut différer 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 T. 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
2013	44,01	45,01	36,91	42,89	33,84
2014	45,90	47,13	38,63	44,93	36,53

Près de 5 % de hausse en Franche-Comté

Source : Enquêtes annuelles laitières

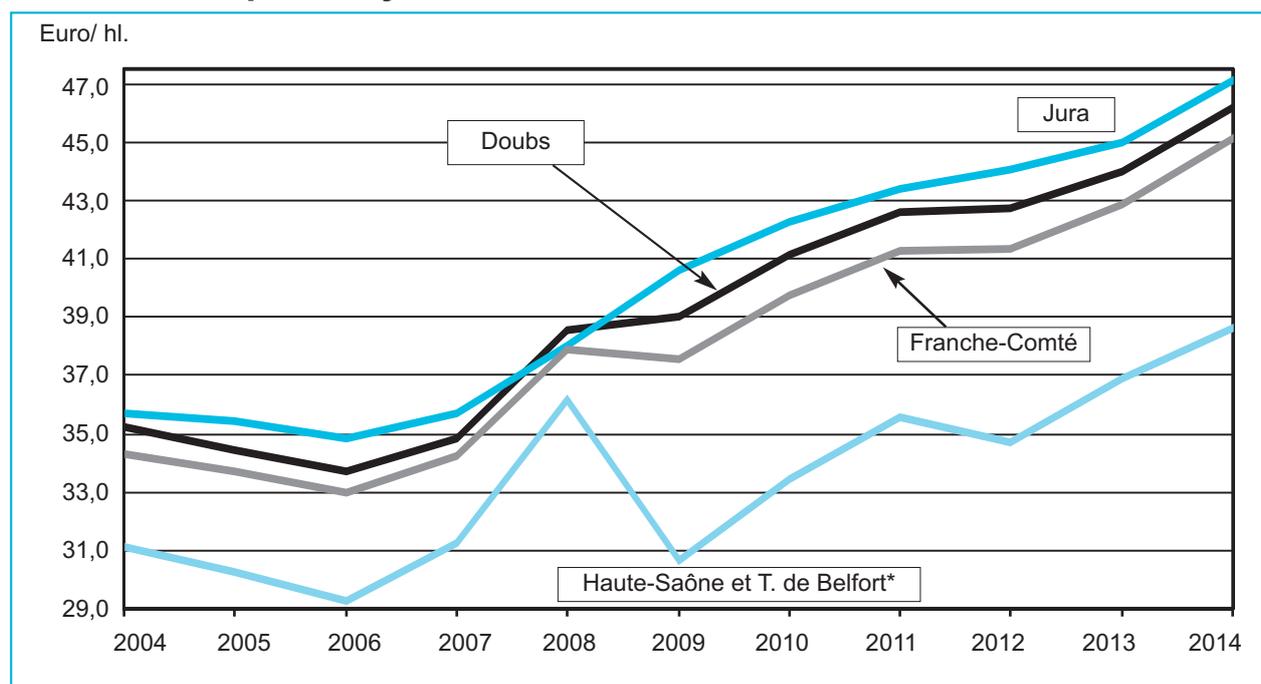
* A partir de 2013 Haute-Saône uniquement

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

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	47,99	r	s	45,20
Privé	43,83	r	r	43,86
Ensemble	45,90	47,13	38,63	44,93

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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	48,40	47,71	///	48,17
De 3 000 à moins de 5 000	47,56	46,16	///	46,99
De 5 000 à moins de 10 000	48,38	r	s	47,78
10 000 et plus	43,36	r	r	42,26
Ensemble	45,90	47,13	38,63	44,93

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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

Spécialisation des établissements	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Collecte sans fabrication	41,79	s	s	41,12
Comté seul*	48,18	47,43	///	47,90
Comté + autres fabrications *	48,15	46,77	///	47,60
Autres fabrications *	42,93	r	s	40,88
Ensemble	45,90	47,13	38,63	44,93

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

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Aucune AOP	40,98	-	37,89	39,35
AOP	47,92	47,10	-	47,63
Ensemble des étab. collecteur et fabricant	46,61	47,10	37,89	45,64

Source : Enquête annuelle laitière 2014 ; Etablissements collectants et fabricants

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

Localisation	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Hors zone de montagne	43,51	47,46	38,63	43,02
Zone de montagne	48,15	46,64	-	47,80
Ensemble	45,90	47,13	38,63	44,93

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Nombre d'établissements selon le prix payé

Tranche de prix en euros par hectolitre	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Moins de 44	7	4	4	15
De 44 à moins de 46	9	14	0	23
De 46 à moins de 47	10	9	0	19
De 47 à moins de 48	26	10	0	36
De 48 à moins de 49	16	5	0	21
49 et plus	28	11	0	39
Ensemble	96	53	4	153

Source : Enquête annuelle laitière 2014, à partir des 153 établissements ayant fourni un prix du lait

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 44	210 034	18 062	195 596	423 692	37 %
De 44 à moins de 46	66 071	56 889	0	122 960	11 %
De 46 à moins de 47	42 004	38 068	0	80 072	7 %
De 47 à moins de 48	136 837	44 901	0	181 739	16 %
De 48 à moins de 49	78 185	44 800	0	122 985	11 %
49 et plus	146 179	58 862	0	205 041	18 %
Ensemble	679 310	261 583	195 596	1 136 490	100 %
52 % du lait franc-comtois payé plus de 46 €/hl					

Source : Enquête annuelle laitière 2014, à partir des 153 établissements ayant fourni un prix du lait

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 44	629	68	494	1 191	35 %
De 44 à moins de 46	205	181	0	386	15 %
De 46 à moins de 47	141	139	0	280	11 %
De 47 à moins de 48	515	129	0	644	13 %
De 48 à moins de 49	283	139	0	422	13 %
49 et plus	540	194	0	734	13 %
Ensemble	2 313	850	494	3 657	100 %
50 % des producteurs sont payés plus de 46 €/hl					

Source : Enquête annuelle laitière 2014, à partir des 153 établissements ayant fourni un prix du lait

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	73	43	0	116
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	346 025	194 209	0	540 234
Privé	Nombre d'établissements	27	14	7	48
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	333 390	73 483	94 868	501 741
64 % du lait transformé dans la région est travaillé dans le Doubs					

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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	16	3	50
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	54 897	28 252	4 135	87 284
De 2,5 à moins de 4 millions	Nombre d'établissements	23	17	0	40
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	73 851	54 416	0	128 267
De 4 à moins de 6 millions	Nombre d'établissements	18	10	0	28
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	85 510	46 595	0	132 105
Plus de 6 millions	Nombre d'établissements	28	14	4	46
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	465 158	138 428	90 733	694 319
Les deux tiers du volume de lait sont travaillés par les plus gros établissements qui transforment plus de 6 millions de litres					

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Transformation du lait selon la spécialisation

Spécialisation des établissements		Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Comté seul*	Nombre d'établissements	57	26	0	83
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	204 891	130 255	0	335 146
Comté + autres*	Nombre d'établissements	34	28	0	62
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	215 089	134 915	0	350 004
Autres fabrications	Nombre d'établissements	9	3	7	19
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	259 436	2 522	94 868	356 826
Les établissements ne fabriquant pas de Comté ne travaillent qu'un tiers 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 2014

6 Les fabrications

Nombre d'établissements selon les fabrications

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône et T. de Belfort	Franche- Comté	Franche- Comté / France
Fromages frais	7	31	2	40	23,1 %
Pâtes molles - dont <i>Mont-d'Or</i>	17 10	3 0	3 0	23 10	13,1 % 100 %
Pâtes pressées non cuites - dont <i>Morbier</i> - dont <i>raclette</i>	25 20 20	22 20 18	1 0 1	48 40 39	25,0 % 100 % 52,7 %
Pâtes pressées cuites - dont <i>Emmental</i> - dont <i>Comté</i> - dont <i>Gruyère</i>	96 4 91 3	54 1 54 1	4 2 0 3	154 7 145 7	68,8 % 29,2 % 95,4 % 38,9 %
Pâtes persillées	0	4	0	4	7,5 %
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	100	57	7	164	31,7 %
Crème conditionnée	62	39	1	102	53,4 %
Laits fermentés nature Laits fermentés aromatisés	3 2	1 1	2 2	6 5	6,3 % 6,2 %
Beurre	41	28	0	69	44,2 %
Fromages fondus	0	4	2	6	27,3 %
Metton, cancoillotte	6	0	5	11	84,6 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Les fabrications en 2014 (tonnes)

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône et T. de Belfort	Franche- Comté	Franche- Comté / France
Fromages frais	r	147	s	461	0,1 %
Pâtes molles	5 308	54	10 744	16 106	3,8 %
- dont <i>Mont d'Or</i>	4 667	0	0	4 667	100 %
Pâtes pressées non cuites	19 308	r	s	21 714	8,5 %
- dont <i>Morbier</i>	8 007	1 879	0	9 887	100 %
- dont <i>raclette</i>	10 022	r	s	10 234	18,5 %
Pâtes pressées cuites	47 864	24 639	6 388	78 891	22,8 %
- dont <i>Emmental</i>	6 972	s	s	11 846	4,5 %
- dont <i>Comté</i>	37 730	24 569	0	62 299	96,6 %
- dont <i>Gruyère</i>	460	s	r	1 840	65,2 %
Pâtes persillées	0	321	0	321	0,8 %
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	72 489	27 565	17 439	117 493	6,6 %
Crème conditionnée	103	r	s	194	0,1 %
Laits fermentés nature	48	s	s	190	0,0 %
Laits fermentés aromatisés	s	s	s	472	0,0 %
Beurre	269	701	0	970	0,2 %
Fromages fondus	0	r	s	85 653	63,5 %
Metton, Cancoillotte	2 317	0	3 392	5 709	91,1 %
23 % des pâtes pressées cuites françaises sont fabriquées en Franche-Comté					

Source : Enquête annuelle laitière 2014

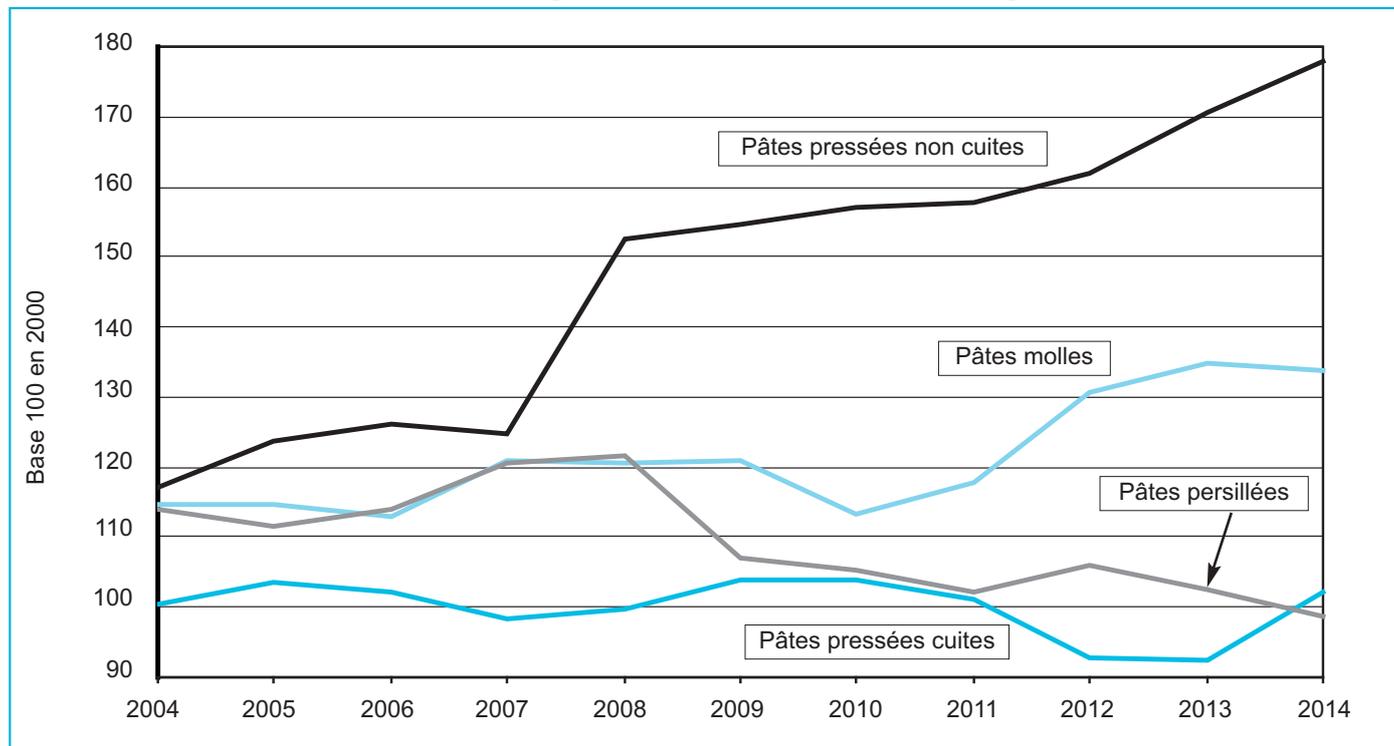
Évolution des fabrications franc-comtoises (tonnes)

Fabrication	1990	1995	2000	2005	2010	2014
Fromages frais	150	115	320	386	305	461
Pâtes molles	6788	10 999	14 564	13 784	13 620	16 106
- dont <i>Mont-d'Or</i>	820	2 005	3 079	3 841	4 562	4 667
Pâtes pressées non cuites	6 145	10 623	12 193	15 088	19 133	21 714
- dont <i>Morbier</i>	2 603	4 015	5 199	6 968	8 854	9 887
- dont <i>raclette</i>	2 980	6 169	6 441	7 635	9 651	10 234
Pâtes pressées cuites	81 817	80 123	77 337	79 960	80 416	78 891
- dont <i>Emmental</i>	45 355	37 531	27 128	26 408	22 280	11 846
- dont <i>Comté</i>	35 351	41 859	47 138	49 435	54 845	62 299
Pâtes persillées	387	326	325	362	342	321
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	95 287	102 186	104 739	109 580	113 816	117 493
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	4 321	4 717	4 369	2 712	4 131	855
Beurre	26 622	26 471	28 449	1 142	982	970
Fromages fondus	51 923	67 701	73 390	69 118	78 484	85 653
Les tonnages de pâtes pressées non cuites ne cessent d'augmenter						

Source : Enquêtes annuelles laitières

6 Les fabrications

Évolution des fabrications par grandes familles de fromages



Les fabrications de pâtes pressées non cuites progressent ces quatre dernières années

Source : Enquêtes annuelles laitières

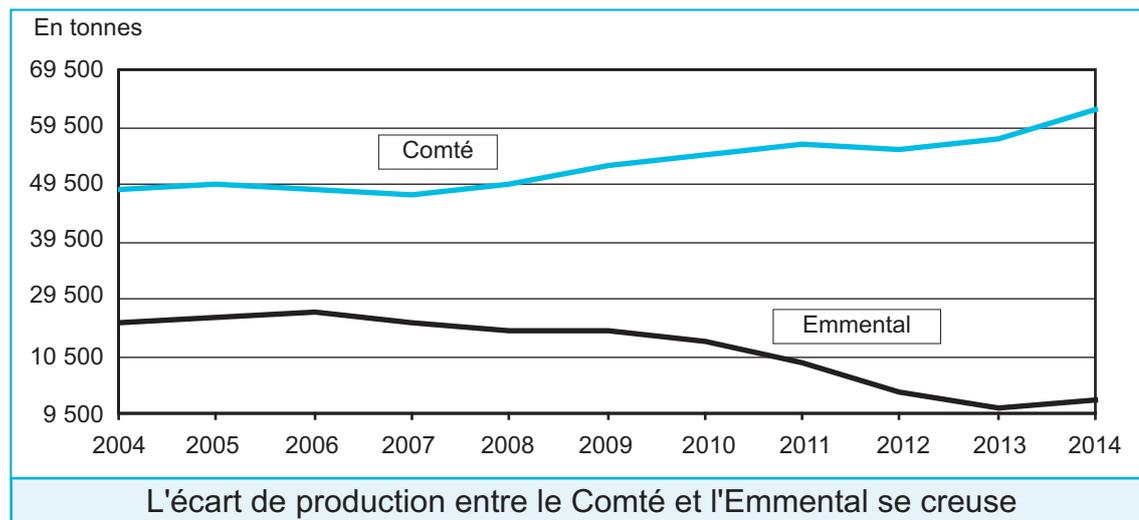
Évolution des principales fabrications comtoises (tonnes)

Année	Comté		Emmental		Morbier		Raclette	
	Doubs	Jura	Doubs	Jura et Haute-Saône	Doubs	Jura	Doubs	Jura et Haute-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
2013	34 819	22 533	6 458	4 126	7 749	1 961	9 811	197
2014	37 730	24 569	6 972	4 875	8 007	1 879	10 022	211

Près de 14 % d'augmentation de la production de Comté en 4 ans

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	3 070	2 076	5 145
Février	2 965	1 954	4 920
Mars	3 576	2 242	5 818
Avril	3 846	2 442	6 289
Mai	4 066	2 523	6 590
Juin	3 549	2 012	5 562
Juillet	3 253	1 983	5 237
Août	2 867	1 909	4 776
Septembre	2 757	1 789	4 546
Octobre	2 892	1 890	4 782
Novembre	2 346	1 784	4 129
Décembre	2 542	1 965	4 504
Ensemble	37 730	24 569	62 299

Source : Enquêtes annuelle et mensuelle laitières 2014

Fabrication mensuelle d'Emmental (tonnes)

Mois	Franche-Comté
Janvier	968
Février	1 496
Mars	1 643
Avril	1 298
Mai	1 081
Juin	976
Juillet	711
Août	645
Septembre	653
Octobre	654
Novembre	728
Décembre	995
Ensemble	11 847

Source : Enquêtes annuelle et mensuelle laitières 2014

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

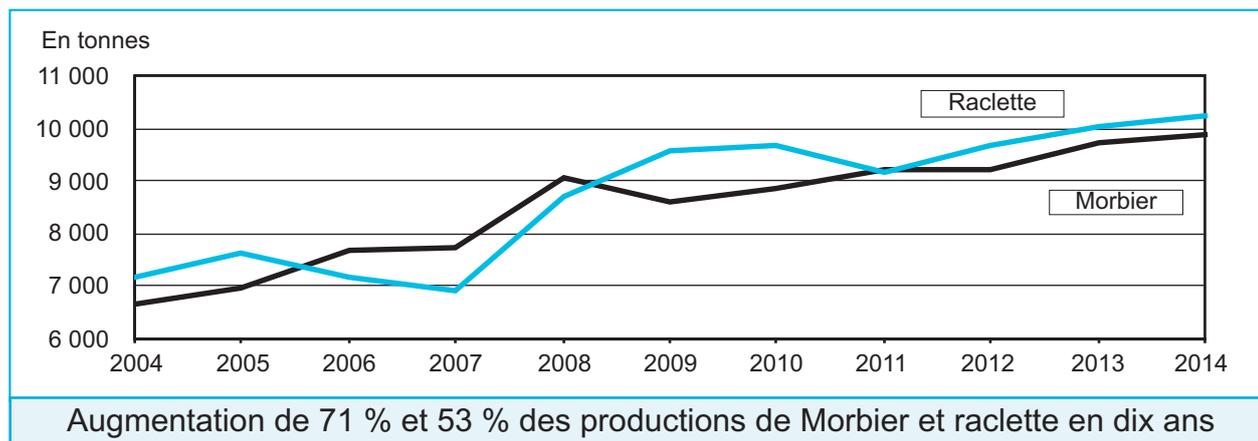
Fromagerie Milleret
 Fromagerie de Clerval
 PFCE
 Fromagerie Mulin
 Fromagerie Overney

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

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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	724	173	897
Février	629	155	784
Mars	705	160	864
Avril	700	152	852
Mai	701	132	834
Juin	649	129	779
Juillet	627	132	760
Août	635	125	761
Septembre	649	153	802
Octobre	672	179	851
Novembre	653	189	841
Décembre	663	200	861
Ensemble	8 007	1 880	9 887

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Fabrication mensuelle de raclette (tonnes)

Mois	Doubs	Jura	Franche-Comté
Janvier	485	14	500
Février	292	10	302
Mars	221	8	228
Avril	456	4	462
Mai	739	13	748
Juin	1 083	18	1 101
Juillet	1 221	17	1 237
Août	1 146	22	1 169
Septembre	1 086	24	1 111
Octobre	1 217	30	1 248
Novembre	1 028	23	1 051
Décembre	1 048	28	1 076
Ensemble	10 022	212	10 234

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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)

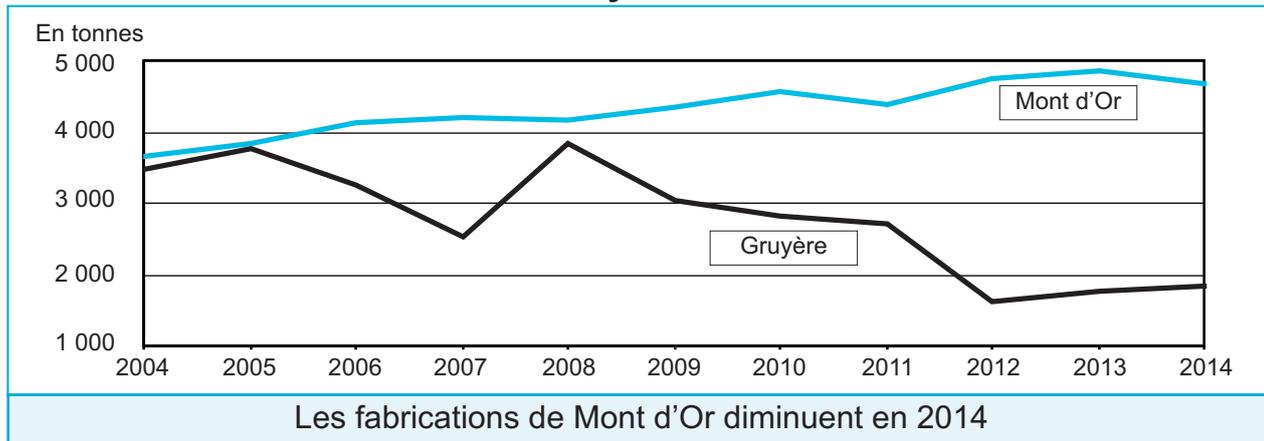
Établissements qui fabriquent de la raclette

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

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

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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



Source : Enquêtes annuelles laitières

Fabrication mensuelle de Gruyère (tonnes)

Mois	Franche-Comté
Janvier	162
Février	171
Mars	186
Avril	175
Mai	178
Juin	153
Juillet	149
Août	144
Septembre	128
Octobre	126
Novembre	126
Décembre	140
Ensemble	1 840

Source : Enquêtes annuelle et mensuelles laitières 2014

Fabrication mensuelle de Mont d'Or (tonnes)

Mois	Franche-Comté
Janvier	706
Février	377
Mars	45
Avril	0
Mai	0
Juin	0
Juillet	0
Août	430
Septembre	719
Octobre	765
Novembre	853
Décembre	772
Ensemble	4 667

Source : Enquêtes annuelle et mensuelles laitières 2014

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

Établissements qui fabriquent du Gruyère

Monts et terroirs	Loulans-Verchamp (70)
Terroir de Haute-Saône	Aboncourt-Gésincourt (70)
SCAF Fruitières réunis	Trévillers (25)
Fromagerie Roussey-Biodéal	Lavigney (70)
SCAF Mont et Vallée	Les Plains et Grands Essarts (25)

Établissements qui fabriquent du Mont d'Or

Fromagerie Les Monts de Joux	Bannans (25)
Fromagerie Badoz	Pontarlier (25)
Fromagerie Napiot	Goux-les-Usiers (25)
SCAF Fruitière de Doubs	Doubs (25)
Fromagerie Arnaud des Longevilles Mont d'Or	Les Longevilles Mont d'Or (25)

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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	27	6 714	25	8 573	52	15 287
Affineurs non fabricants	6	11 365	10	33 512	16	44 877
Ensemble	33	18 079	35	42 085	68	60 164

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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

Localisation de l'affinage	Origine du fromage		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Doubs	15 152	2 973	18 125
Jura	20 707	21 030	41 737
Ain et Haute-Savoie	1 797	397	2 194
Ensemble	37 656	24 400	62 056
<i>dont affinage sur le lieu de production</i>	<i>6 714</i>	<i>8 573</i>	<i>15 287</i>

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Affineurs de Comté : les cinq premiers établissements

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

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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)

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

Statut juridique	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	4	7	1	12
Privé	8	3	3	14
Ensemble	12	10	4	26
46 % des établissements qui collectent du lait bio sont des coopératives				

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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	18 707	13 112	9 033	40 852
Nombre d'apporteurs	79	55	29	163
La part du lait bio dans la collecte franc-comtoise est de 3,6 %				

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Les principales fabrications de produits laitiers biologiques en 2014

Fabrication en tonnes	Franche-Comté	Part du bio dans l'ensemble
Beurre	46	4,8 %
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	275	32,2 %
Fromages frais	151	32,7 %
Pâtes molles	315	2,0 %
Pâtes pressées non cuites	218	1,0 %
Pâtes pressées cuites	3 640	4,6 %
Total fromages de vache*	4 645	4,0 %

*sauf fromages fondus et pâtes persillées

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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.

Livraisons

	2014	Part dans l'ensemble national
Livraisons (en milliers de litres)	1 224 129	5,0 %
Nombre de livreurs	3 925	6,2 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Etablissements

	2014	Part dans l'ensemble national
Nombre d'établissements	180	26,8 %
Effectifs salariés permanents	3 021	///

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Collecte

	2014	Part dans l'ensemble national
Collecte de l'année (en milliers de litres)	1 139 272	4,6 %
Nombre d'apporteurs	3 635	5,7 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Qualité du lait

	2014	Ecart à la moyenne nationale
Matière grasse (grammes/litre)	38,20	-2,4
Matière protéique (grammes/litre)	33,20	0,0

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Prix du lait

	2014	Ecart à la moyenne nationale
Prix annuel moyen (euros/hl)	44,93	+ 8,40 €

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Principales fabrications

Fabrications en tonnes	2014	Part dans l'ensemble national
Comté	62 299	96,6 %
Emmental	11 846	4,5 %
Gruyère de France	1 840	65,2 %
Morbier	9 887	100,0 %
Raclette	10 234	18,5 %
Pâtes molles	16 105	3,8 %
<i>dont Mont d'Or</i>	4 667	100,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

9 Synthèse territoriale - Doubs

Livraisons

	2014	Part dans l'ensemble régional
Livraisons (en milliers de litres)	589 528	48,2 %
Nombre de livreurs	2 050	52,2 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Etablissements

	2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	105	58,3 %
Effectifs salariés permanents	1 127	37,5 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Collecte

	2014	Part dans l'ensemble régional
Collecte de l'année (en milliers de litres)	681 283	59,7 %
Nombre d'apporteurs	2 288	63,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Qualité du lait

	2014	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	37,90	- 0,3
Matière protéique (grammes/litre)	33,20	0,0

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Prix du lait

	2014	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	45,90	+ 0,97 €

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Principales fabrications

Fabrications en tonnes	2014	Part dans l'ensemble régional
Comté	37 730	60,6 %
Emmental	6 972	58,9 %
Gruyère de France	460	25,0 %
Morbier	8 007	81,0 %
Raclette	10 022	97,9 %
Mont d'Or	4 667	100,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Livraisons

	2014	Part dans l'ensemble régional
Livraisons (en milliers de litres)	311 421	25,4 %
Nombre de livreurs	974	24,8 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Etablissements

	2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	62	34,4 %
Effectifs salariés permanents	1 373	45,7 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Collecte

	2014	Part dans l'ensemble régional
Collecte de l'année (en milliers de litres)	262 392	23,1 %
Nombre d'apporteurs	853	23,4 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Qualité du lait

	2014	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	37,50	- 0,7
Matière protéique (grammes/litre)	33,00	- 0,2

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Prix du lait

	2014	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	47,13	+ 2,20 €

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Principales fabrications

Fabrications en tonnes	2014	Part dans l'ensemble régional
Comté	24 659	39,6 %
Morbier	1 879	19,0 %
Bleu de Gex haut-Jura	321	100,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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

Livraisons

	2014			Part dans l'ensemble régional
	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Ensemble	
Livraisons (en milliers de litres)	293 127	30 053	323 180	26,4 %
Nombre de livreurs	821	80	901	23,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Etablissements

Haute-Saône		
	2014	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	13	7,2 %
Effectifs salariés permanents	527	17,6 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Collecte

Haute-Saône		
	2014	Part dans l'ensemble régional
Collecte (en milliers de litres)	195 596	17,2 %
Nombre d'apporteurs	494	13,6 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Qualité du lait

Haute-Saône		
	2014	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	39,70	+ 1,5
Matière protéique (grammes/litre)	33,70	+ 0,5

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Prix du lait

Haute-Saône		
	2014	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	38,63	- 6,30 €

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Principales fabrications (en tonnes)

Fabrications en tonnes	2014	Part dans l'ensemble régional
Pâtes molles	10 744	66,7 %
Pâtes pressées cuites	6 388	8,1 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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	16	5	21
Ensemble	77	26	103

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Collecte des établissements selon le statut

Statut	Collecte en milliers de litres	
	Doubs	Jura
Coopérative	283 228	94 663
Privé	95 040	9 302
Ensemble	378 268	103 965

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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
2012	80	341 772	26	89 522	106	431 294
2013	76	319 349	27	97 048	103	416 397
2014	77	378 268	26	103 965	103	482 233

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	11	14 551	6	8 724	17	23 275
De 2 000 à moins de 3 000	18	45 193	5	12 140	23	57 333
De 3 000 à moins de 5 000	22	83 025	9	34 442	31	117 467
5 000 et plus	26	235 499	6	48 659	32	284 158
Ensemble	77	378 268	26	103 965	103	482 233

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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 3 000	48,61	48,25	48,51
De 3 000 à 5 000	47,48	45,87	47,01
De 5 000 à 10 000	48,38	46,82	48,10
10 000 et plus	48,56	45,64	48,10
Ensemble	48,25	46,64	47,90

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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

Spécialisation des établissements	Zone de montagne		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Comté seul*	48,26	46,97	48,02
Comté + autres fabrications*	48,30	46,38	47,76
Autres fabrications*	47,96	52	48,03
Ensemble	48,25	46,64	47,90

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

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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

Statut	Zone de montagne		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Coopérative	47,98	46,53	47,61
Industriel privé	49,07	47,70	48,95
Ensemble	48,25	46,64	47,90

Source : Enquête annuelle laitière 2014

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	
Fromages frais	4	11	15	38 %
Pâtes molles	13	0	13	57 %
- dont Mont-d'Or	10	0	10	100 %
Pâtes pressées non cuites	21	10	31	65 %
- dont Morbier	18	9	27	68 %
- dont raclette	17	9	26	67 %
Pâtes pressées cuites	80	27	107	69 %
- dont Comté	78	27	105	72 %
- dont Gruyère	3	0	3	43 %
Pâtes persillées	0	3	3	75 %
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	83	28	111	68 %
Beurre	31	12	43	62 %
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	50	20	70	69 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Fabrications (tonnes)

Fabrication	Zone de montagne			Part de la ZM dans l'ensemble
	Doubs	Jura	Franche-Comté	
Fromages frais	6	17	23	5 %
Pâtes molles	5 039	0	5 039	31 %
- dont Mont-d'Or	4 667	0	4 667	100 %
Pâtes pressées non cuites	6 579	1 073	7 652	35 %
- dont Morbier	5 706	788	6 494	66 %
- dont raclette	752	127	879	9 %
Pâtes pressées cuites	33 482	10 213	43 695	55 %
- dont Comté	30 751	10 163	40 914	66 %
- dont Gruyère	460	0	460	25 %
Pâtes persillées	0	310	310	97 %
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	45 106	11 613	56 719	48 %
Beurre	206	537	743	77 %
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	74	17	92	11 %

Source : Enquête annuelle laitière 2014

Le questionnaire

1 - COLLECTE DE LAIT SELON LE TYPE DE LAIT

- **IMPORTANT** - Déclarer le lait de vos producteurs (lait payé aux producteurs) même si, à la suite de convention d'échange, ce lait est « déposé » 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		Donc 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 38-32 TPC TQC du lait de vache est le prix du lait réfrigéré départ exploitation toutes primes comprises et toutes qualités confondues, ramené à 38 g/l de matière grasse et 32 g/l de matière protéique. Ce prix s'entend TVA non comprise, cotisations non déduites. Les avances ou récupérations d'avances sont comprises.

Le prix moyen est le prix du lait réfrigéré départ exploitation toutes primes comprises et toutes qualités confondues, à teneurs réelles en matière grasse et matière protéique. Ce prix s'entend TVA non comprise, cotisations non déduites. Les avances ou récupérations d'avances sont comprises. Il se calcule en rapportant le total des paiements aux producteurs à la quantité collectée.

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

2 - PRODUITS LAITIERS INTERMEDIAIRES, VRAC OU GRAND CONDITIONNEMENT

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

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...

La production vendue correspond aux ventes réalisées pendant l'année, quelle que soit l'année de fabrication, que les produits aient été fabriqués dans votre entreprise ou pour votre compte par des façonniers.

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		Production vendue (y compris produits fabriqués par des façonniers pour votre compte)	
	Code	Unité	Code Proccom	À la branche laitière en France Quantité	Hors branche laitière ou exportation Quantité	Quantité	Montant HT (euros)
Conditionnement > 2 litres							
Lait vrac entier (pasteurisé ou standardisé)	10000	litre	10.51.11.48				
Lait vrac 1/2 écrémé	20000	litre	10.51.11.48				
Lait vrac écrémé	30000	litre	10.51.11.37				
Crème industrielle vrac allégée (jusqu'à 21 % de M.G.)	50001	kg MG	10.51.12.20				
Crème industrielle vrac non allégée (plus de 21 % de M.G.)	50002	kg MG	10.51.12.40				
Conditionnement > 2,5 kg							
Lait concentré vrac entier ou 1/2 écrémé	161000	kg EB	10.51.51.04				
Lait concentré vrac écrémé	162000	kg EB	10.51.51.04				
Lait en poudre infantile vrac	187010	kg	10.51.22.60				
Lait en poudre vrac entier	187100	kg	10.51.22.60				
Lait en poudre vrac 1/2 écrémé	187200	kg	10.51.22.60				
Lait en poudre vrac écrémé	197310	kg	10.51.21.60				
Lait en poudre écrémé, réengraissé, M.G. non laitière déduite	197320	kg	10.51.21.60				
Babeurre liquide ou concentré	200000	kg EB	10.51.52.65				
Lactosérum liquide ou concentré	220000	kg EB	10.51.55.60				

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

	Code	Unité	Quantité
Quantité totale de poudre de lait séchée dans l'entreprise, quels qu'en soient la qualité, l'utilisation et les destinataires :			
- lait écrémé en poudre, réengraissé ou non (M.G. non laitière déduite)	275100	kg	
- autres poudres de lait (> 1,5 % de M.G.)	275200	kg	
Quantité totale de lait en poudre écrémé séché et réutilisé en 2014 dans votre propre entreprise pour fabriquer des aliments d'alaitement (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 Production totale, 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	p10.88.10.70			
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		(1) Bidons, outres, bouteilles, emballages carton.	
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			
--- 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 moulé louche ou faisselle à moins de 1% de MG	134131	kg	10.51.40.30			
Fromages frais vache moulé louche ou faisselle à 1% et plus de MG	134132	kg	10.51.40.30			
Fromages frais vache pâte foisonnée	134141	kg	10.51.40.30			
Fromages frais vache pâte salée	134142	kg	10.51.40.30			
Fromages frais vache aux condiments	134143	kg	10.51.40.30			
Fromages frais vache divers à moins de 1%de MG	134144	kg	10.51.40.30			
Fromages frais vache-divers à 1% et plus de MG	134147	kg	10.51.40.30			
Fromages frais chèvre	135118	kg	10.51.40.30			
Fromages frais brebis	135219	kg	10.51.40.30			
--- PLATS FROMAGERS ET PATISSERIES FROMAGERES ---						
Plats fromagers	140199	kg	p10.71.12.00			
Pâtisseries fromagères	140299	kg	p10.71.12.00			

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

Produits finis (suite)	Code	Unité	Code Prodcod	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			
Pont l'Evêque	144247	kg	10.51.40.50			
Neufchâtel	144248	kg	10.51.40.50			
Epoisses	144251	kg	10.51.40.50			
Saint Marcellin	144254	kg	10.51.40.50			
Autre fromage à pâte molle	144260	kg	10.51.40.50			
--- FROMAGES DE VACHE A PATE PRESSEE NON CUITE (PPNC) - POIDS EN BLANC ---						
Edam, Gouda, Mimolette	144321	kg	10.51.40.50			
Cantal, Laguiole, Salers	144331	kg	10.51.40.50			
Tomme	144365	kg	10.51.40.50			
Saint Nectaire	144366	kg	10.51.40.50			
Morbier	144364	kg	10.51.40.50			
Pyrénées de vache	144373	kg	10.51.40.50			
Reblochon	144375	kg	10.51.40.50			
Raclette	144377	kg	10.51.40.50			
Autre fromage à pâte pressée non cuite	144385	kg	10.51.40.50			
--- FROMAGES DE VACHE A PATE PRESSEE CUITE (PPC) - POIDS EN BLANC ---						
Emmental	144410	kg	10.51.40.50			
Gruyère	144420	kg	10.51.40.50			
Comté	144430	kg	10.51.40.50			
Beaufort	144441	kg	10.51.40.50			
Autre fromage à pâte pressée cuite	144446	kg	10.51.40.50			
--- FROMAGES DE VACHE A PATE PERSILLEE OU A PATE FILEE - POIDS EN BLANC ---						
Bleu d'Auvergne	144511	kg	10.51.40.50			
Fourme d'Ambert ou de Montbrison	144517	kg	10.51.40.50			
Autre fromage à pâte persillée (vache)	144520	kg	10.51.40.50			
Mozzarella	144610	kg	10.51.40.50			
Autre fromage à pâte filée	144620	kg	10.51.40.50			
--- 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			
--- 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			

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

Produits finis (fin)	Code	Unité	Code Prodcom	Production totale (A)	Définitions
--- LAITS CONCENTRES ET LAITS SECS CONDITIONNES (<= 2,5 kg ; tous laits, toutes provenances) ---					
Lait concentré non sucré conditionné	169998	kg	10.51.51.04		
Lait concentré sucré conditionné	179998	kg	10.51.51.08		
Poudres infantiles	188110	kg	p10.86.10.70		
Lait poudre conditionné entier (>= 26% MG) (hors poudres infantiles)	188120	kg	10.51.22.30		
Lait poudre conditionné demi-écrémé (hors poudres infantiles)	188220	kg	10.51.22.30		
Lait poudre conditionné écrémé (hors poudres infantiles)	198320	kg	10.51.21.30		
--- PRODUITS DERIVES DE L'INDUSTRIE LAITIERE ---					
Poudre de babeurre	219199	kg	10.51.52.63		
Poudre de lactosérum	239299	kg	10.51.55.30		
Caséine acide	249311	kg	10.51.53.00		
Caséine présure	249312	kg	10.51.53.00		
Caséinates fabriqués à partir de lait	249321	kg	20.59.60.20		
Caséinates fabriqués à partir de caséines	249324	kg	20.59.60.20		
Concentré de protéines laitières (MPC)	259610	kg	p10.51.56.00		
Concentré de protéines 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 2014, 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		(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.
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		(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
Fromages fondus (tous laits)	AB8300	kg		
Poudre de lait (emballage inférieur ou égal à 2,5 kg) (10)	AB8600	kg		
Autres produits laitiers (à préciser) :	AB9000	kg		

321 - UTILISATION DE PRODUITS INTERMEDIAIRES BIOLOGIQUES IMPORTEES DANS LES FABRICATIONS BIOLOGIQUES

En 2014, 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 2014, avez-vous fabriqué des fromages au lait cru ? (oui/non)

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

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

5 – TRAVAIL 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 2014, 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 2014, 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 31/12/2014, quel était le pourcentage de contrats retournés signés par vos producteurs dans les délais fixés par votre entreprise ?

.... %

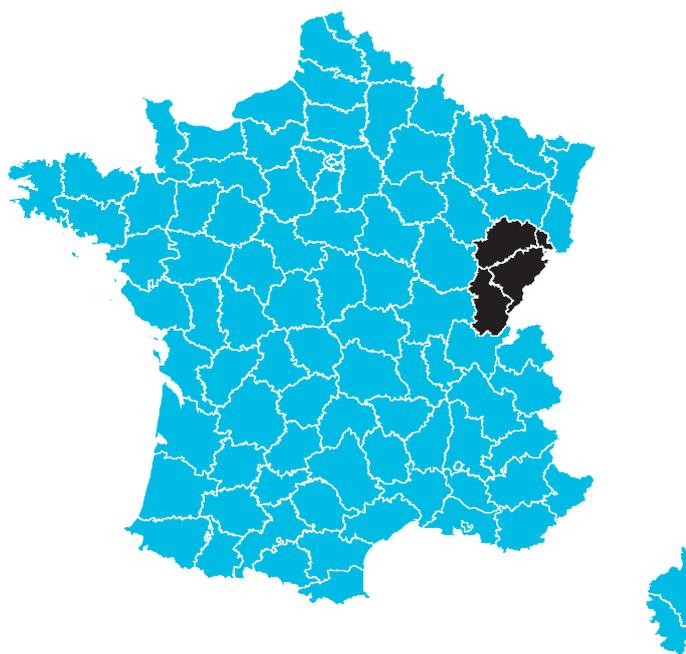
Agreste Franche-Comté

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 :

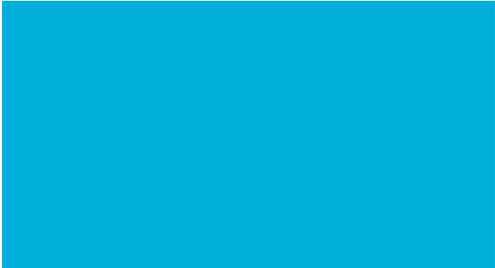
Service Régional de l'Information Statistique et Économique

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 205 - décembre 2015



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

