



Janvier 2014 – n°01/12

Infos rapides

## La collecte laitière française reste dynamique en novembre 2013

**E**n novembre 2013, la collecte de lait de vache a progressé de 3,8 % par rapport à novembre 2012 et, selon les premières estimations de FranceAgriMer, la hausse de la collecte se poursuivrait au mois de décembre par rapport à l'an passé (+ 4,5 %). La revalorisation du prix du lait et l'augmentation du cheptel de vaches laitières dynamisent cette reprise de la collecte. Toutefois, le quota national restera largement sous-réalisé pour cette campagne.

*Pour faire face à une forte demande internationale, les industriels orientent essentiellement cette hausse de production vers les fabrications de poudres de lait.*

### Sommaire

<b>Lait de vache : principales tendances de la collecte</b>	<b>2</b>
Nouvelle hausse de la collecte de lait de vache en novembre	2
<b>Fabrications et débouchés à l'exportation des principaux produits laitiers</b>	<b>3</b>
En novembre 2013, les fabrications de poudres de lait sont en hausse	3
<b>Sources et définitions</b>	<b>6</b>
<b>Pour en savoir plus</b>	<b>6</b>

**Laits de chèvre et de brebis** : informations disponibles dans l'espace « Données en ligne » du site Agreste.

## Lait de vache : principales tendances de la collecte

### Les faits marquants - Nouvelle hausse de la collecte de lait de vache en novembre

En novembre 2013, la collecte de lait de vache progresse de 3,8 % par rapport au mois de novembre 2012. La hausse du prix du lait amorcée depuis le début de l'été aura été un des moteurs de la reprise de la production (en novembre 2013, le prix du lait est supérieur de 55€/1000 litres par rapport à novembre 2012). La légère augmentation du cheptel de vaches laitières et la hausse de leur rendement contribuent également à cette relance de la collecte. Les régions de l'Ouest sont toujours les plus dynamiques : + 8,5 % en Pays de la Loire, + 8,3% en Bretagne et + 6,7 % en Basse-Normandie. En cumul depuis le début de la campagne 2013/2014, la collecte de lait de vache dépasse légèrement le niveau atteint lors de la campagne précédente (+ 0,7 %).

Le taux de matière grasse relevé au mois de novembre 2013 s'établit à 42,35 g/l, proche du niveau observé au mois de novembre 2012. Calculé en moyenne depuis le début de la campagne 2013/2014, il se situe au même niveau que l'an passé (40,57 g/l).

Selon les premières estimations de FranceAgriMer, la collecte de lait de vache resterait très dynamique en décembre 2013 : elle progresserait de + 4,5 % par rapport à décembre 2012.

Cependant, la collecte de lait de vache cumulée et corrigée de la matière grasse est toujours en retrait par rapport au quota national : le « déficit » estimé fin décembre 2013 avoisine le million de tonnes, soit 5,2 % de la collecte nationale.

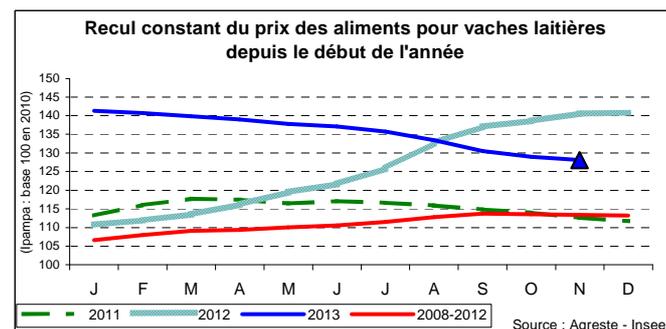
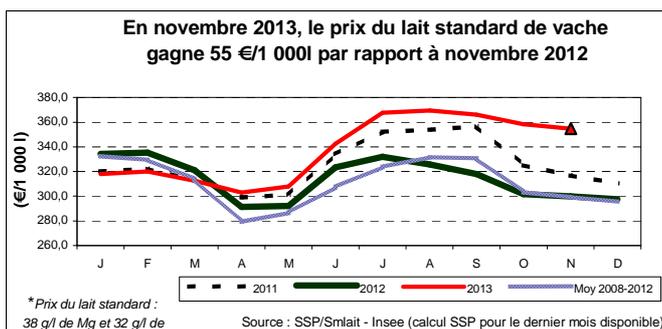
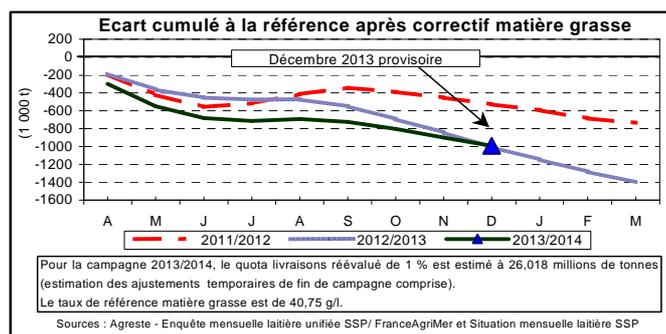
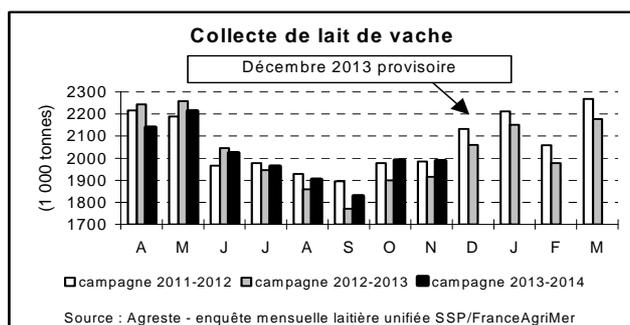
Dans les pays du Nord de l'Union européenne, la hausse de la collecte de lait de vache est beaucoup plus dynamique. En octobre 2013, le prix du lait payé aux producteurs est très attractif : il atteint 398€/1000 litres en Allemagne et 435€/1000 litres aux Pays-Bas et en Irlande. Ainsi, la collecte progresse de 6 % aux Pays-Bas et de 5 % au Danemark au mois de novembre et la progression se stabilise à 3 % en Allemagne par rapport à l'an passé.

### Les indicateurs

mois de l'année N	Collecte brute de lait de vache (1000 l)	Evolution N/N-1 (%)	Taux de matière grasse (g/l)	Taux de matière protéique (g/l)
août 2013	1 847 690	2,4	39,63	32,39
septembre 2013	1 776 039	3,4	41,04	33,22
octobre 2013	1 932 738	4,9	41,42	33,66
novembre 2013	1 929 449	3,8	42,34	34,16
<b>Cumul campagne 2013/2014</b>	<b>15 584 182</b>	<b>0,7</b>	<b>40,57</b>	<b>33,12</b>

Source : Agreste - Enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Mises en perspectives



## Fabrications et débouchés à l'exportation des principaux produits laitiers

**Les faits marquants -** En novembre 2013, les fabrications de poudres de lait sont en hausse

En novembre 2013, les fabrications des produits de grande consommation sont généralement en retrait hormis celles des fromages à pâte pressée cuite qui progressent de 7,4 % avec cependant des exportations en baisse (- 5,8 %). Les fabrications de laits liquides conditionnés reculent de 4,2 % et leurs exportations de 9,5 % tout comme celles de yaourts et desserts lactés frais (- 9,5 % et - 11,2 %) par rapport à l'an passé.

En revanche, parmi les fabrications de produits industriels, ce sont celles de poudres de lait qui profitent le plus des disponibilités en lait. Dans un contexte de forte demande extérieure, les fabrications et les exportations progressent : respectivement de + 7,8 % et + 10,5 % pour les poudres de lait écrémé, de + 5,6 % et + 1,8 % pour les poudres grasses. En baisse de 1,8 % en fabrication, la poudre de lactosérum est en hausse de 7,3 % sur le marché extérieur.

### Les indicateurs

Unité : Laits conditionnés en 1 000 litres et autres produits en tonnes, Évolution en %

PRODUITS LAITIERS	Fabrications				Exportations			
	novembre 2013		Cumul Année 2013		novembre 2013		Cumul Année 2013	
	Qté	Evol 13 / 12	Qté	Evol 13 / 12	Qté	Evol 13 / 12	Qté	Evol 13 / 12
<b>LAITS CONDITIONNES (tous laits)</b>	<b>297 243</b>	<b>-4,2</b>	<b>3 326 519</b>	<b>0,4</b>	<b>29 203</b>	<b>-9,5</b>	<b>332 951</b>	<b>-2,1</b>
Lait liquide de consommation	293 901	-4,1	3 282 783	0,5	27 630	-9,1	314 890	-1,3
Lait aromatisé	3 342	-14,8	43 736	-8,1	1 573	-	18 061	-
<b>YAOURTS ET DESSERTS LACTES FRAIS</b>	<b>169 255</b>	<b>-9,5</b>	<b>2 030 422</b>	<b>-2,8</b>	<b>35 797</b>	<b>-11,2</b>	<b>429 345</b>	<b>-4,9</b>
Yaourts et laits fermentés	120 247	-10,3	1 484 200	-2,8	21 084	-17,1	261 582	-7,1
Desserts lactés frais	49 008	-7,7	546 222	-2,8	14 713	-1,1	167 763	-1,2
<b>CREME CONDITIONNEE</b>	<b>39 838</b>	<b>-2,7</b>	<b>397 988</b>	<b>-2,2</b>	<b>6 164</b>	<b>-11,9</b>	<b>67 881</b>	<b>-1,7</b>
<b>MATIERES GRASSES - (Eq. Beurre) -</b>	<b>29 858</b>	<b>-7,8</b>	<b>362 973</b>	<b>-5,4</b>	<b>5 815</b>	<b>-4,9</b>	<b>54 054</b>	<b>-23,5</b>
Beurre	26 879	-2,4	308 064	-4,2	5 460	-5,3	51 294	-24,9
Beurre anhydre de crème (mgla)*	2 023	-47,7	45 018	-13,8	209	ns	1 559	ns
Spécialités à tartiner*	956	0,1	9 891	0,2	146	31,5	1 202	-31,8
<b>SECHAGE POUDRES DE LAIT</b>	<b>32 928</b>	<b>7,2</b>	<b>382 235</b>	<b>-10,5</b>	<b>21 969</b>	<b>7,6</b>	<b>219 584</b>	<b>-22,2</b>
Lait écrémé en poudre réengraissé ou non	23 593	7,8	284 707	-12,1	15 075	10,5	147 844	-29,8
Autres poudres de lait (poudres grasses)	9 335	5,6	97 528	-5,7	6 894	1,8	71 740	0,1
<b>CONDITIONNEMENT DE POUDRES DE LAIT</b>	<b>16 379</b>	<b>16,4</b>	<b>200 520</b>	<b>29,6</b>	<b>12 901</b>	<b>16,9</b>	<b>134 271</b>	<b>11,8</b>
<b>LAITS CONCENTRES CONDITIONNES **</b>	<b>736</b>	<b>-17,9</b>	<b>10 114</b>	<b>3,1</b>	<b>nd</b>	<b>nd</b>	<b>nd</b>	<b>nd</b>
<b>FROMAGES (tous laits) hors fondus</b>	<b>162 777</b>	<b>-0,7</b>	<b>1 822 993</b>	<b>0,2</b>	<b>56 202</b>	<b>-3,8</b>	<b>577 162</b>	<b>3,1</b>
dont : Fromages frais	53 233	-3,3	632 818	-0,1	19 823	1,1	229 807	6,2
<b>Fromages à pâte molle</b>	<b>47 906</b>	<b>-0,1</b>	<b>464 652</b>	<b>1,1</b>	<b>15 968</b>	<b>-5,1</b>	<b>153 340</b>	<b>-1,2</b>
dont : Format camembert	9 110	-10,8	96 620	-1,7	2 361	10,8	19 347	3,0
Format Brie-Coulommiers	14 525	-2,6	146 495	-0,2	7 173	-1,8	65 632	1,7
<b>Fromages à pâte pressée non cuite</b>	<b>27 305</b>	<b>-3,8</b>	<b>295 616</b>	<b>3,8</b>	<b>7 409</b>	<b>-0,3</b>	<b>60 316</b>	<b>7,8</b>
dont : Edam, Gouda, Mimolette et assimilés	810	-0,9	8 345	5,8	155	32,5	1 467	15,2
Cantal et assimilés	1 231	3,8	13 708	2,9	1 173	-15,1	12 721	15,9
St Paulin, St Nectaire et assimilés	4 360	-6,9	47 113	-3,4	3 126	14,1	25 904	10,7
<b>Fromages à pâte pressée cuite</b>	<b>29 858</b>	<b>7,4</b>	<b>340 158</b>	<b>-2,4</b>	<b>6 143</b>	<b>-5,8</b>	<b>62 905</b>	<b>3,7</b>
dont : Gruyère	2 376	-14,3	25 960	0,3	550	43,6	4 968	42,0
<b>Fromages à pâte persillée</b>	<b>3 183</b>	<b>-8,1</b>	<b>51 280</b>	<b>-1,4</b>	<b>1 258</b>	<b>-12,8</b>	<b>11 728</b>	<b>12,5</b>
<b>FROMAGES FONDUS</b>	<b>11 918</b>	<b>-2,5</b>	<b>123 691</b>	<b>7,1</b>	<b>4 751</b>	<b>-8,3</b>	<b>59 220</b>	<b>2,7</b>
<b>CASEINES ET CASEINATES</b>	<b>2 174</b>	<b>-20,2</b>	<b>35 310</b>	<b>5,2</b>	<b>1 817</b>	<b>-29,5</b>	<b>25 103</b>	<b>-21,8</b>
<b>POUDRE DE BABEURRE</b>	<b>1 774</b>	<b>-9,4</b>	<b>21 057</b>	<b>-15,6</b>	<b>1 358</b>	<b>-14,5</b>	<b>20 341</b>	<b>-11,0</b>
<b>POUDRE DE LACTOSERUM</b>	<b>46 755</b>	<b>-1,8</b>	<b>565 719</b>	<b>2,7</b>	<b>26 984</b>	<b>7,3</b>	<b>303 656</b>	<b>3,1</b>

\* en équivalent beurre - nd : non disponible - ns : non significatif

Source : Enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer, Douanes

\*\* les exportations de laits concentrés conditionnés ne sont plus disponibles depuis janvier 2008 (comptabilisées globalement avec le lait concentré vrac)

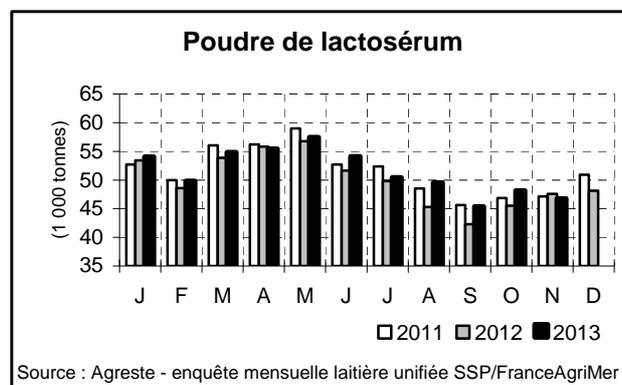
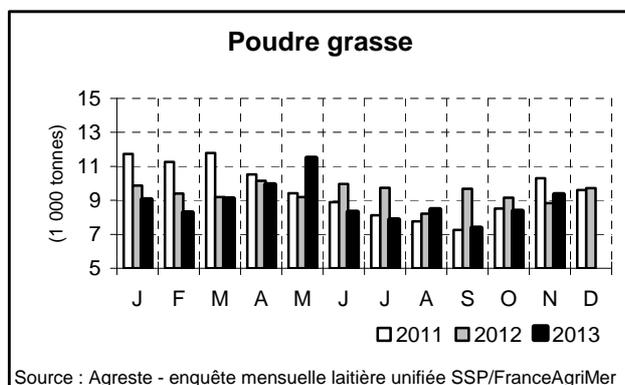
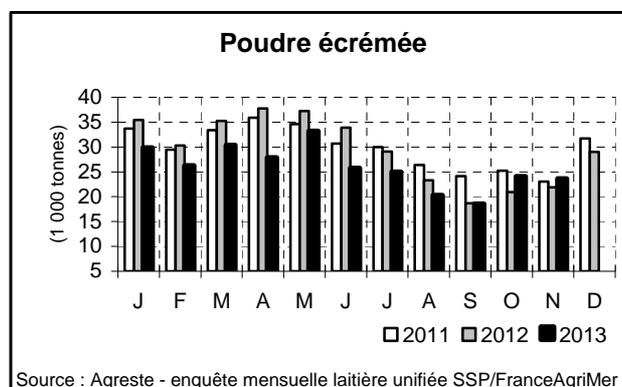
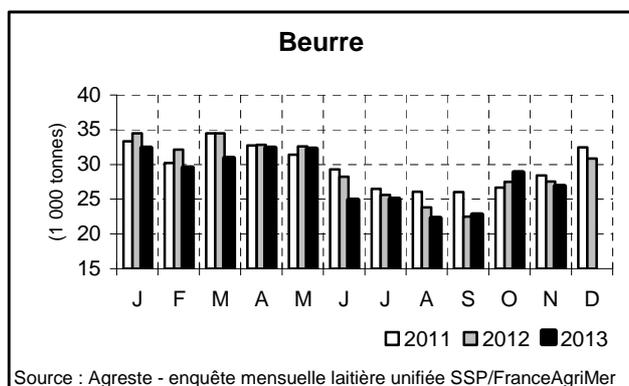
## Stocks de produits laitiers

*Unités : Stocks en tonnes, évolution en %*

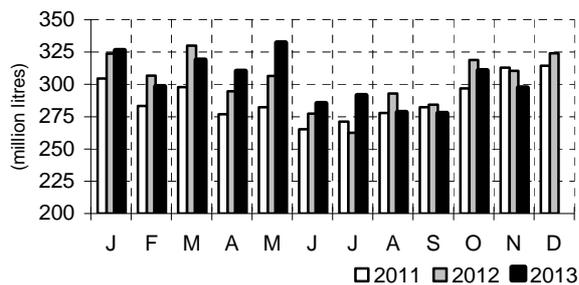
STOCKS USINE FIN DE MOIS	Stock fin de mois novembre 2013	Evolution 13/12
BEURRE	12 288	-2,8
MGLA-BUTTER OIL	3 661	-24,1
POUDRE VRAC 0 % & RÉENGRAISSÉE	27 262	20,2
POUDRE VRAC de 1,5 à 25,9 % MG	943	-23,9
POUDRE VRAC 26 % MG et plus	5 056	6,2
POUDRES CONDITIONNÉES	17 685	6,6
FROMAGES A PATE PRESSÉE CUITE	75 018	-5,4
POUDRE DE BABEURRE	1 773	-51,8
POUDRE DE LACTOSERUM	61 947	16,0
CASEINES ET CASEINATES	4 305	22,9

Source : Enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Mises en perspectives : évolution des principales fabrications de produits laitiers

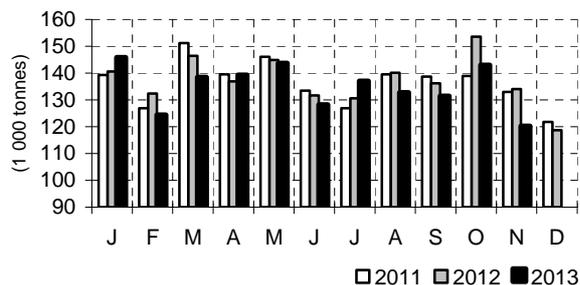


### Laits liquides conditionnés



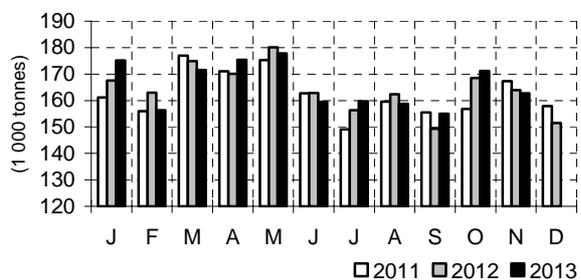
Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Yaourts et laits fermentés



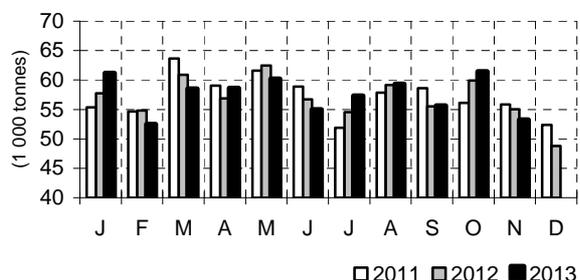
Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Fromages tous laits (hors fondus)



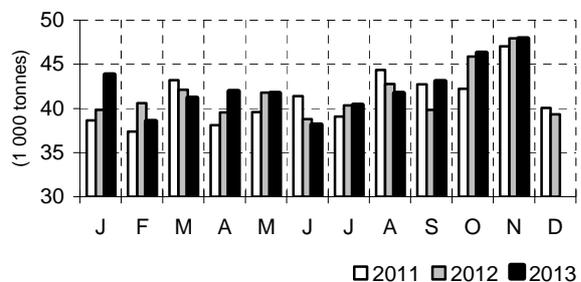
Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Fromages frais (tous laits)



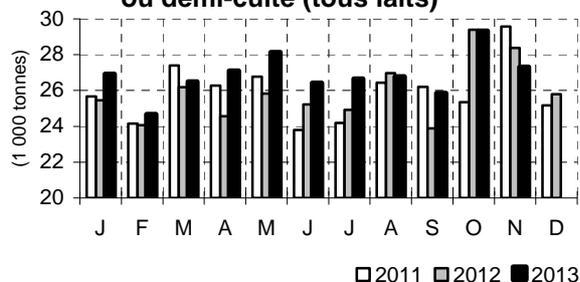
Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Fromages à pâte molle (tous laits)



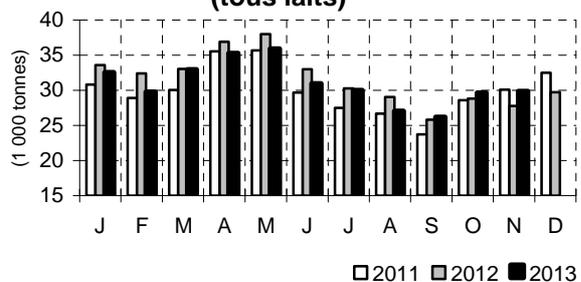
Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Fromages pâte pressée non cuite ou demi-cuite (tous laits)



Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Fromages pâte pressée cuite (tous laits)



Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

## Sources et définitions

**Ecart cumulé à la référence après correctif matière grasse** : Cet indicateur indique pour un mois donné l'écart entre la collecte laitière après correctif matière grasse (quantités de matière grasse exprimées en milliers de tonnes de lait entier) et la référence nationale fixée annuellement par le Règlement Européen des quotas nationaux du lait. Cet écart détermine donc le niveau de la collecte par rapport au quota laitier attribué à la France à chaque fin de mois, informant l'ensemble des producteurs de lait sur leur marge de manœuvre vis-à-vis des quotas laitiers. L'indicateur est obtenu mensuellement par la différence entre la **collecte laitière cumulée corrigée de la matière grasse** et un **profil théorique de collecte cumulé** (estimé à partir du quota laitier annuel). Plus précisément, on a :

$$\text{Ecart cumulé à la référence} = \underbrace{\text{Collecte brute} + \text{correctif de matière grasse}}_{(a)} - \underbrace{\text{profil théorique}}_{(b)}$$

- **La collecte corrigée de la matière grasse (a)** est obtenue par la somme de la collecte brute (par nature saisonnière) et d'un correctif matière grasse désaisonnalisé exprimé en quantité de lait entier.

Le correctif matière grasse est calculé à partir de la collecte de lait de vache et à partir de l'écart entre le taux de matière grasse observé (corrigé des variations saisonnières) et le taux de matière grasse de référence (40,75 g/l). Lorsque l'écart à la référence est positif, le correctif augmente la collecte de 0,09% par 0,1 gramme de matière grasse supplémentaire par kilogramme de lait et lorsque l'écart est négatif, il la diminue de 0,18%.

- **Les écarts aux quotas se calculent normalement au niveau individuel. Le SSP ne dispose pas de ces données individuelles. Il réalise donc une estimation de l'écart national à partir des données agrégées. L'écart réel n'est connu qu'à la fin de la campagne laitière lorsque FranceAgriMer, qui dispose des informations individuelles, calcule le niveau de collecte et le correctif matière grasse d'après les déclarations des acheteurs et le transmet au SSP.**

- **Le profil théorique mensuel (b)** est estimé à partir du quota laitier annuel (quota livraisons attribué à la France) mensualisé (en divisant par 12) auquel est appliqué une saisonnalité. Pour la campagne 2013/2014, le quota livraisons a été réévalué de 1 % par rapport à 2012/2013. Il est fixé à 26,018 millions de tonnes.

### Les principales sources :

- L'enquête mensuelle laitière unifiée FranceAgriMer/SSP pour les données de collecte de lait et de fabrications de produits laitiers.
- L'enquête sur la situation mensuelle laitière du SSP pour les données sur les teneurs en matière grasse et protéique du lait de vache ainsi que le prix du lait standard.
- Les statistiques des douanes pour les données sur le commerce extérieur.
- Le SSP et l'Insee pour l'indice du prix des aliments pour vaches laitières (Ipampa).

### Pour en savoir plus

L'Infos rapides Lait comporte une page sur le lait de chèvre et le lait de brebis en février, juin et octobre. Les autres mois, les informations de collecte et de fabrication sont disponibles dans l'espace « Données en ligne » du site Internet de la statistique agricole : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/>, de même que toutes les séries conjoncturelles publiées pour le thème de cette Infos Rapides.

### Mais aussi :

Les résultats de l'enquête annuelle du SSP auprès des établissements laitiers de 1997 à 2010 sont diffusés dans l'espace « Données en ligne » du site Internet de la statistique agricole : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/>.

Le Centre de Documentation et d'Information AGRESTE : ouverture le lundi, mardi et jeudi de 14h à 17h - Tél : 01 49 55 95 85, Mél. : [agreste-info@agriculture.gouv.fr](mailto:agreste-info@agriculture.gouv.fr)

Le Pôle laitier du SSP à Toulouse : Géraldine MARTIN-HOUSSART (tél : 05 61 28 95 28), Serge CAZENEUVE (tél : 05 61 28 93 78) et Odile Le TOLLEC (tél : 05 61 28 94 71).



## Agreste : la statistique agricole

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt  
Secrétariat Général  
SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE  
12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 70007 - 93555 MONTREUIL SOUS BOIS Cedex  
Tél : 01.49.55.85.85 – site Internet : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Directrice de la publication : Béatrice SÉDILLOT  
Rédacteur : Serge Cazeneuve  
Composition : SSP  
Dépôt légal : à parution

© Agreste 2013

Cette publication est disponible à parution sur le site Internet de la statistique agricole  
<http://www.agreste.agriculture.gouv.fr> (dans la rubrique Conjoncture)