



Photo DRAAF - Fort Saint Antoine

Les chiffres du lait 2011



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
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 : P. WEHRLÉ

Directeur de la publication : F. VIPREY

Composition : M-C. PETIT-MAIRE

Photo : SRISE

Impression : MAAF - SSP

Dépôt légal : à parution

ISSN : 0246-1803

© Agreste 2012

AVANT-PROPOS

Ce document présente les résultats 2011 de l'enquête annuelle réalisée en 2012 auprès des établissements laitiers de la région Franche-Comté.
Quelques données rétrospectives y trouvent place.

L'enquête annuelle auprès des établissements laitiers a été réalisée par le Service Régional de l'Information Statistique et Economique (SRISE) de la DRAAF Franche-Comté.
Cette interrogation s'effectue dans le cadre de l'enquête annuelle laitière coordonnée par le Service de la Statistique et de la Prospective (SSP) du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

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

Répartition selon le volume de collecte	10
Répartition selon la spécialité	11
Répartition selon le nombre de salariés	12
Nombre d'établissements selon le statut juridique et la localisation	13
Nombre d'établissements par classe de salariés permanents.....	13
Nombre d'établissements laitiers selon le type de fabrication.....	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 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 2011.....	17
Volume de lait collecté.....	18
Collecte des établissements selon le statut.....	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
Comparaison Franche-Comté et France.....	23

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 les fabrications.....	26
Prix du lait selon le type de produits.....	26
Prix du lait selon la localisation des établissements.....	26
Nombre d'établissements selon le prix payé.....	27
Collecte des établissements selon le prix payé.....	27
Nombre de producteurs selon le prix payé.....	27

6 - Les fabrications

Nombre d'établissements qui transforment du lait.....	29
Volume de lait transformé.....	29
Quantité de lait transformé selon le statut des établissements.....	29
Nombre d'établissements selon les fabrications.....	30
Les fabrications en 2011.....	31
Evolution des fabrications franc-comtoises.....	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 2011..	39

9 - Synthèse territoriale

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

Les questionnaires50 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. Pour la donnée nationale, elle correspond à la moyenne du nombre de producteurs des mois d'avril, juillet et octobre.

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

Évolution de la livraison de lait (milliers de litres)

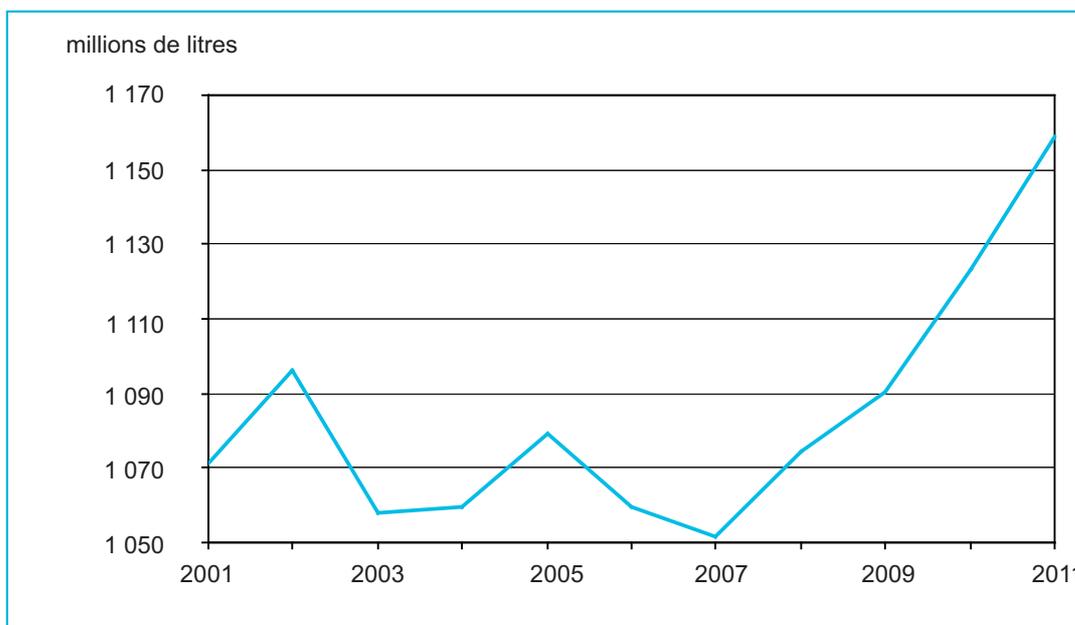
Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	436 800	271 030	295 200	24 464	1 027 494	20 621 219
1985	535 547	293 244	296 027	30 581	1 155 399	24 682 428
1990	511 621	300 455	290 875	29 770	1 132 721	23 424 689
1995	511 060	286 965	281 100	29 757	1 108 882	22 731 452
2000	510 359	281 571	277 531	29 291	1 098 752	22 625 633
2008	505 358	273 237	266 640	28 981	1 074 216	23 123 527
2009	514 921	281 780	264 822	28 986	1 090 509	22 231 292
2010	527 013	290 159	276 695	29 596	1 123 463	22 871 160
2011	546 413	300 034	282 620	29 865	1 158 932	23 912 101

En 2011, la livraison de Franche-Comté représente 4,8% de la livraison française

Source : Enquêtes annuelles laitières

Livraisons de lait en Franche-Comté

Depuis 2007, la livraison de Franche-Comté a progressé de 10,2%



Source : Enquêtes annuelles laitières

1 La livraison de lait

Évolution du nombre de livreurs de lait

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	6 308	5 365	5 795	699	18 167	603 100
1985	4 546	3 102	3 381	333	11 362	309 715
1990	3 767	2 325	2 427	231	8 750	208 471
1995	3 077	1 779	1 757	178	6 791	146 528
2000	2 784	1 532	1 431	156	5 903	120 406
2008	2 337	1 166	1 030	103	4 636	82 572
2009	2 266	1 123	991	110	4 490	79 880
2010	2 216	1 095	967	103	4 381	75 766
2011	2 170	1 063	928	94	4 255	72 328

En 2011, le nombre de livreurs franc-comtois représente 5,9% du total national

Source : Enquêtes annuelles laitières

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

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	69,2	50,5	50,9	35,0	56,6	34,2
1985	117,8	94,5	87,6	91,8	101,7	79,7
1990	135,8	129,2	119,8	128,9	129,5	112,4
1995	166,1	161,3	160,0	167,2	163,3	155,1
2000	183,3	183,8	193,9	187,8	186,1	187,9
2008	216,2	234,3	258,9	281,4	231,7	280,0
2009	227,2	250,9	267,2	263,5	242,9	281,4
2010	237,8	265,0	286,1	287,3	256,4	301,9
2011	251,8	282,0	304,5	317,7	272,3	330,6

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	532 286	34 369	24 185	3 830	594 670
Jura	1 965	236 823	0	0	238 788
Haute-Saône	4 424	1 506	159 523	0	165 453
Ter. de Belfort	3 900	0	12 419	19 825	36 144
Franche-Comté	542 575	272 698	196 127	23 655	1 035 055
Autres départements	3 838	27 336	86 493	6 210	123 877
dont Côte-d'Or	0	2 409	0	0	2 409
Haute-Marne	0	0	5 834	0	5 834
Saône-et-Loire	1 011	21 565	0	0	22 576
Vosges	2 827	0	80 327	0	83 154
Total livraisons	546 413	300 034	282 620	29 865	1 158 932
Part du lait qui quitte la région	0,7 %	9,1 %	30,6 %	20,8 %	10,7 %
La production laitière franc-comtoise est valorisée à 89,3% en Franche-Comté					

Source : Enquête annuelle laitière 2011

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

localisation des livreurs / destination du lait	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
Doubs	2 111	118	77	9	2 315
Jura	8	846	0	0	854
Haute-Saône	16	3	466	0	485
Ter. de Belfort	17	0	49	64	130
Franche-Comté	2 152	967	592	73	3 784
Autres départements	18	96	336	21	471
dont Côte-d'Or	0	10	0	0	10
Haute-Marne	0	0	25	0	25
Saône-et-Loire	4	73	0	0	77
Vosges	14	0	309	0	323
Total livreurs	2 170	1 063	928	94	4 255

Source : Enquête annuelle laitière 2011

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.

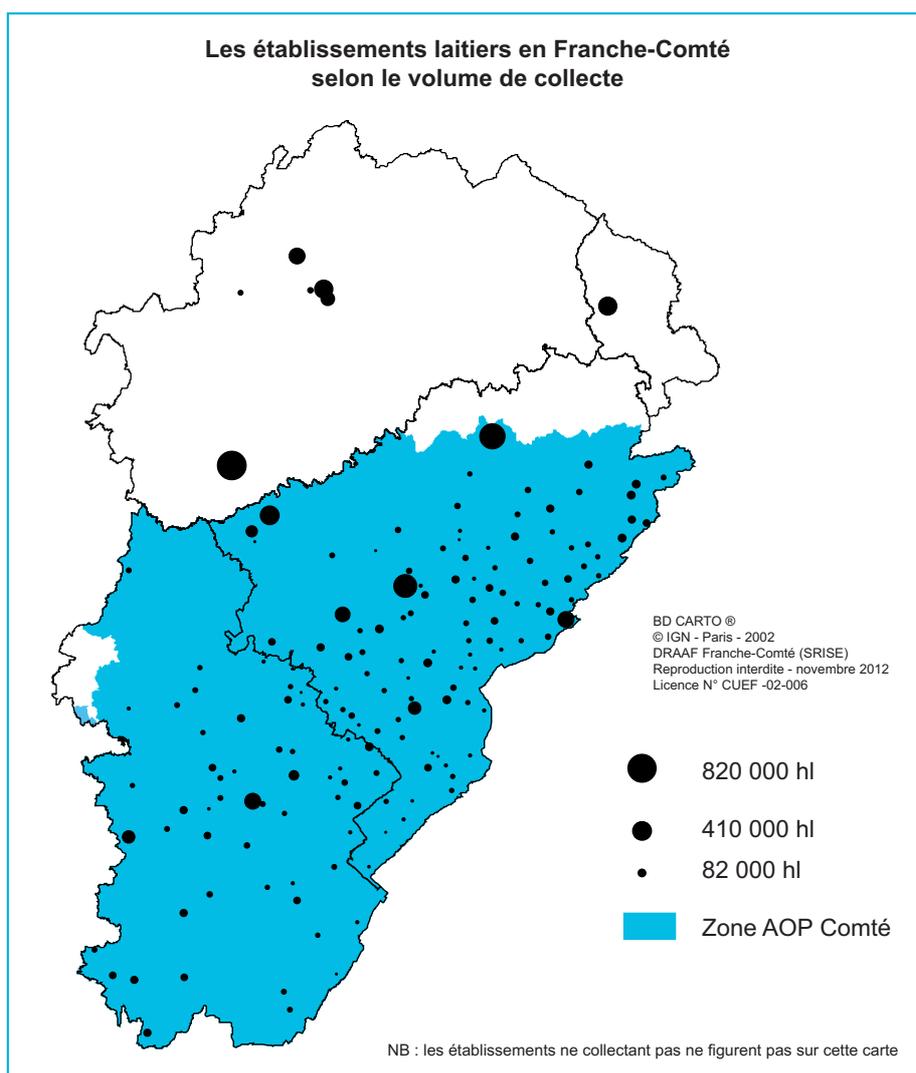
On distingue les établissements situés dans la zone montagne des massifs jurassien et vosgien.

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 cancoillote à partir de metton).

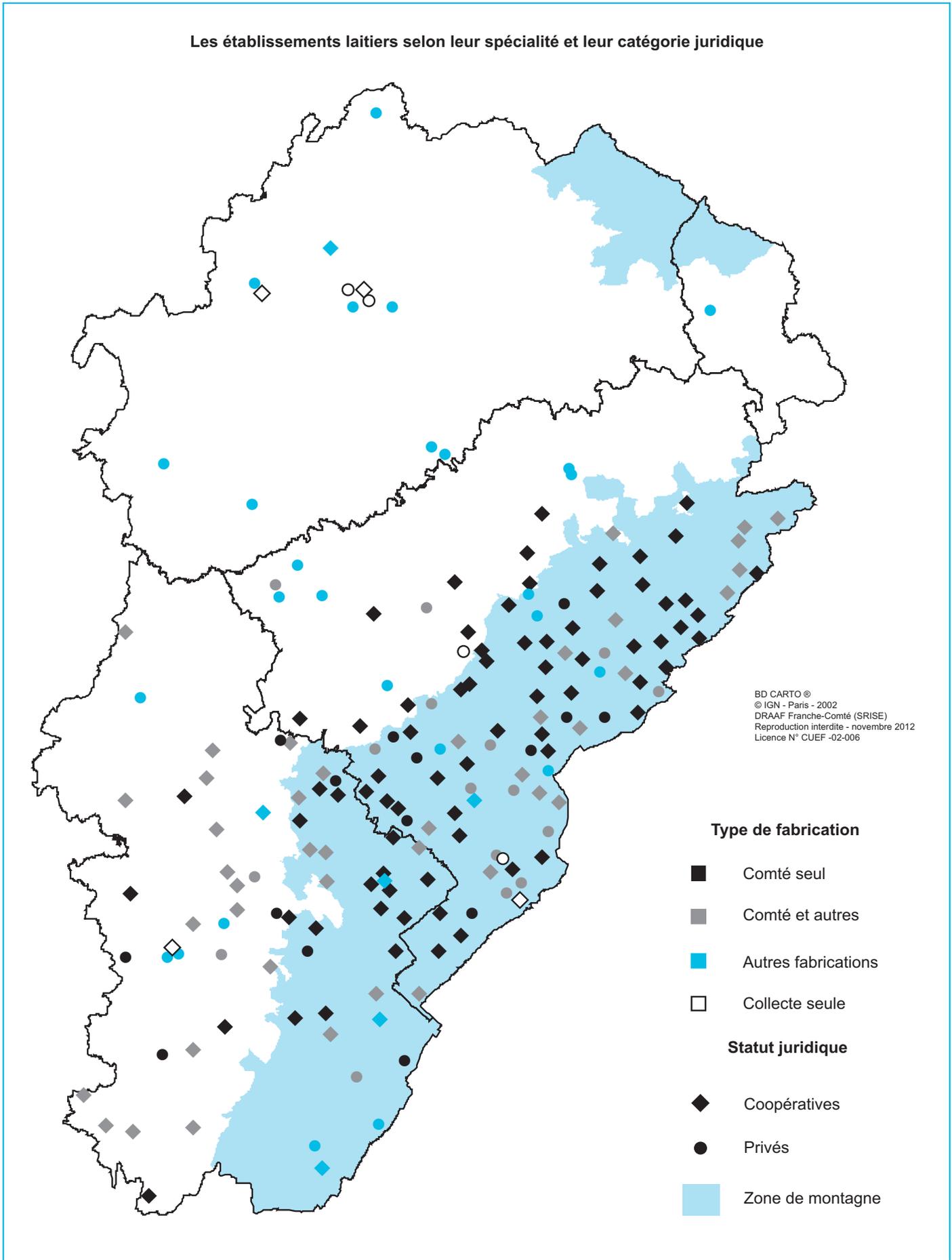
Les établissements qui collectent ne transforment pas nécessairement du lait.

Pour des raisons de secret statistique, les résultats de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort ont été regroupés et certaines valeurs sont masquées (s).



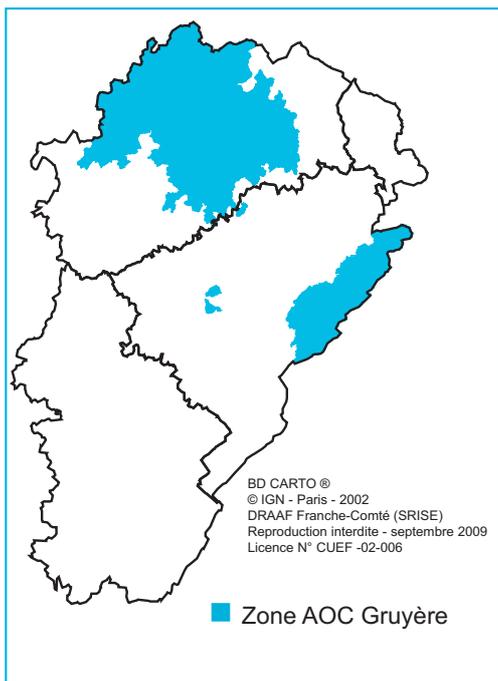
Sources : Enquête annuelle laitière 2011 et décret AOP

Les établissements laitiers selon leur spécialité et leur catégorie juridique

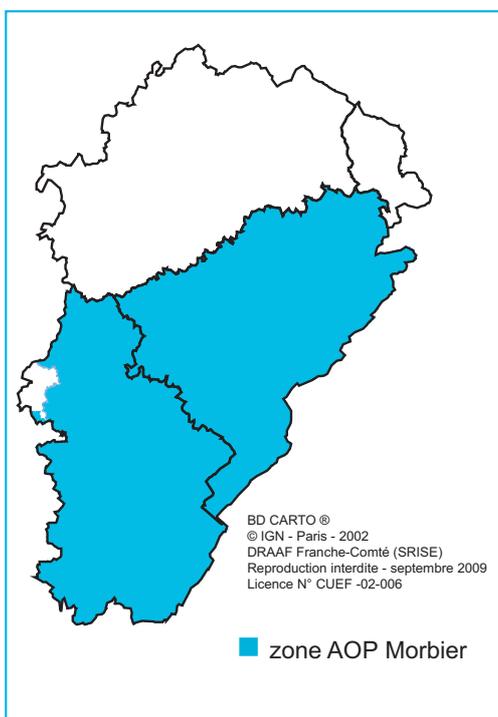


Source : Enquête annuelle laitière 2011

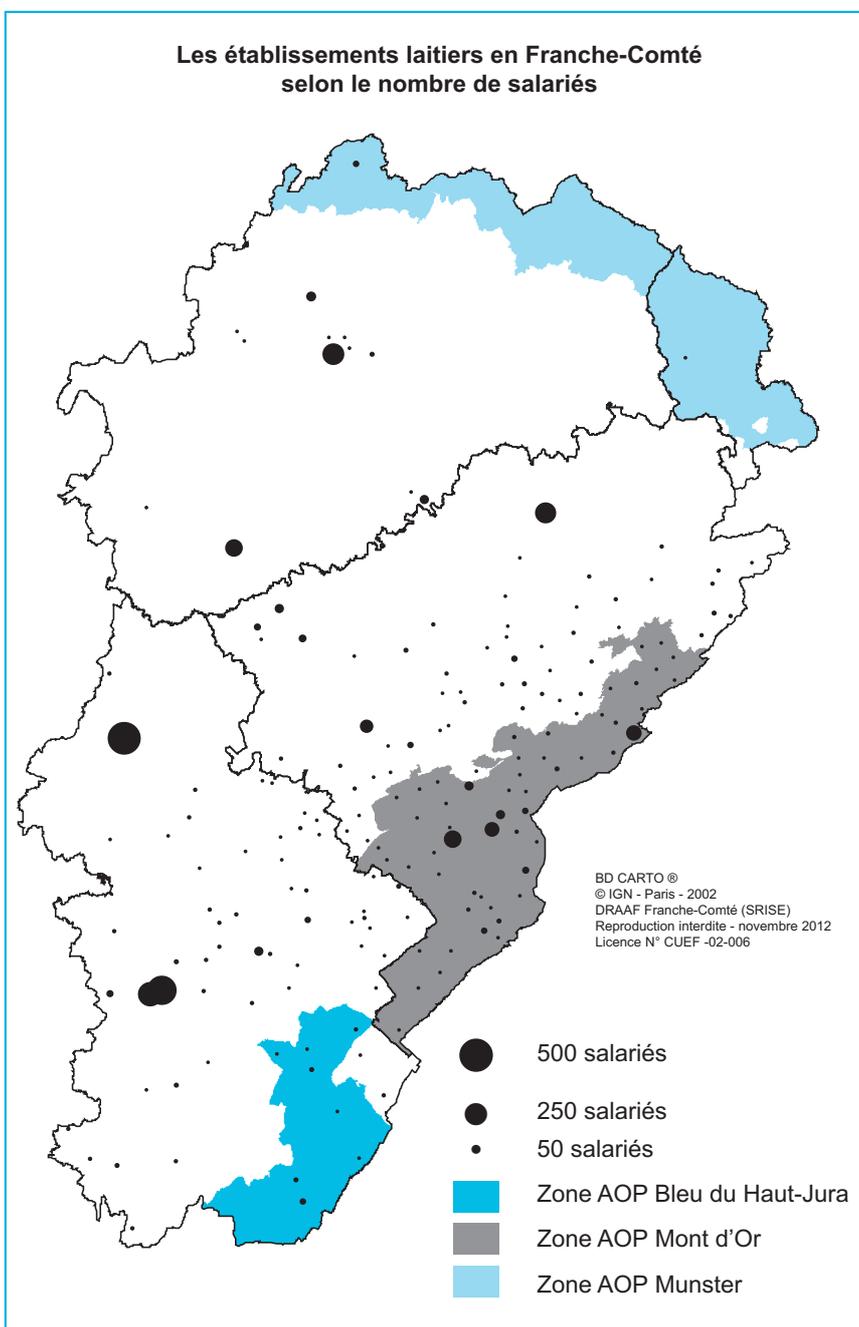
2 Les établissements



Source : décret AOC



Source : décret AOP



Sources : Enquête annuelle laitière 2011 et décrets AOP

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

	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
Ensemble	109	64	13	1	187
Coopérative	75	48	3	0	126
Établissement privé	34	16	10	1	61
Siège en zone montagne	89	31	0	0	120
Siège hors zone montagne	20	33	13	1	67

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Nombre d'établissements laitiers et salariés permanents

Etablissements par classes de salariés	Doubs		Jura		Haute-Saône et Territoire de Belfort		Franche-Comté	
	Etablissements	Salariés permanents	Etablissements	Salariés permanents	Etablissements	Salariés permanents	Etablissements	Salariés permanents
pas de salariés	5	-	2	-	4	-	11	-
1 à 4 salarié(s)	65	162	35	96	4	10	104	268
5 à 9 salariés	25	r	17	115	1	s	43	276
10 à 49 salariés	10	193	7	122	3	93	20	408
50 salariés et plus	4	r	3	1 058	2	s	9	1 828
Ensemble	109	932	64	1 391	14	457	187	2 780

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Nombre d'établissements laitiers selon le type de fabrication

Établissements	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
collecte sans fabrication	3	1	4	0	8
comté seul	63	26	0	0	89
emmental seul	1	0	0	1	2
comté + autres fabrications*	31	27	0	0	58
emmental + autres fabrications *	2	0	2	0	4
bleu du Haut-Jura + autres fabrications *	0	3	0	0	3
autres fabrications *	9	7	7	0	23
Ensemble	109	64	13	1	187

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

* autres fabrications : raclette, morbier, mont d'or, metton, gruyère...
emmental pour les fabricants de comté ou comté pour les fabricants d'emmental

3 La collecte

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

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

La qualité du lait (matière grasse et matière protéique) correspond au taux moyen du lait collecté par les établissements d'un même département.

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.

Pour des raisons de secret statistique, les résultats de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort ont été regroupés et certaines valeurs sont masquées (s).

Évolution du nombre d'établissements collecteurs

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche- Comté	France *
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
2008	107	59	8	174	504
2009	106	58	8	172	501
2010	103	55	8	166	499
2011	101	54	7	162	483

La Franche-Comté regroupe un tiers des établissements collecteurs français

Source : Enquêtes annuelles laitières

* Ensemble des établissements collecteurs français. Source Histlait

La collecte - établissements collecteurs 3

Nombre d'établissements qui collectent du lait

Activité	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
Collecte	101	54	7	162
Collecte avec fabrication	98	53	3	154
Collecte sans fabrication	3	1	4	8

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Nombre d'établissements collecteurs selon le statut juridique

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
coopérative	75	44	3	122
privé	26	10	4	40
Ensemble	101	54	7	162

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Nombre d'établissements collecteurs selon le volume de collecte

Collecte en milliers de litres	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté
moins de 3 000	47	21	0	68
3 000 < 5 000	26	16	2	44
5 000 < 10 000	21	14	0	35
10 000 et plus	7	3	5	15
Ensemble	101	54	7	162

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Nombre d'établissements collecteurs selon la spécialisation

	Doubs	Jura	Haute-Saône et T.de Belfort	Franche-Comté
collecte sans fabrication	3	1	4	8
comté seul	63	22	0	85
emmental seul	1	0	1	2
comté + autres fabrications *	27	26	0	53
emmental + autres fabrications *	2	0	1	3
bleu du Haut-Jura + autres fabrications *	0	3	0	3
autres fabrications *	5	2	1	8
Ensemble	101	54	7	162

* Autres fabrications : raclette, morbier, mont d'or, metton, gruyère ... emmental pour les fabricants de comté ou comté pour les fabricants d'emmental.

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

3 La collecte - volumes collectés

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

établissements collecteurs provenance du lait	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
Doubs	532 286	1 965	8 324	542 575
Jura	34 369	236 823	1 506	272 698
Haute-Saône	24 185	0	171 942	196 127
Ter. de Belfort	3 830	0	19 825	23 655
Franche-Comté	594 670	238 788	201 597	1 035 055
Autres départements	5 271	11 577	21 643	38 491
dont Ain	0	5 688	0	5 688
Côte-d'Or	2 349	0	13 886	16 234
Haut-Rhin	2 578	0	1 099	3 677
Saône-et-Loire	s	5 889	r	8 665
Vosges	0	0	1 547	1 547
Total provenance	599 941	250 365	223 240	1 073 546
Part du lait qui entre dans la région	0,9 %	4,6 %	9,7%	3,6 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Où collectent les laiteries ? (nombre de producteurs)

établissements collecteurs localisation des producteurs	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
Doubs	2 111	8	33	2 152
Jura	118	846	3	967
Haute-Saône	77	0	515	592
Ter. de Belfort	9	0	64	73
Franche-Comté	2 315	854	615	3 784
Autres départements	18	43	56	117
dont Ain	0	19	0	19
Côte-d'Or	9	0	36	45
Haut-Rhin	8	0	4	12
Saône-et-Loire	1	24	4	29
Vosges	0	0	6	6
Total provenance	2 333	897	671	3 901

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Évolution de la collecte (milliers de litres)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	441 327	245 520	283 584	970 431	20 621 219
1985	566 234	232 346	265 054	1 063 634	24 682 428
1990	557 160	220 676	256 949	1 034 785	23 424 689
1995	570 453	201 244	239 000	1 010 697	22 731 452
2000	562 889	197 250	233 984	994 123	22 625 633
2008	563 204	219 191	221 365	1 003 760	23 123 527
2009	573 591	230 075	216 053	1 019 719	22 231 292
2010	585 000	239 305	220 088	1 044 393	22 871 503
2011	599 941	250 365	223 240	1 073 546	23 912 101

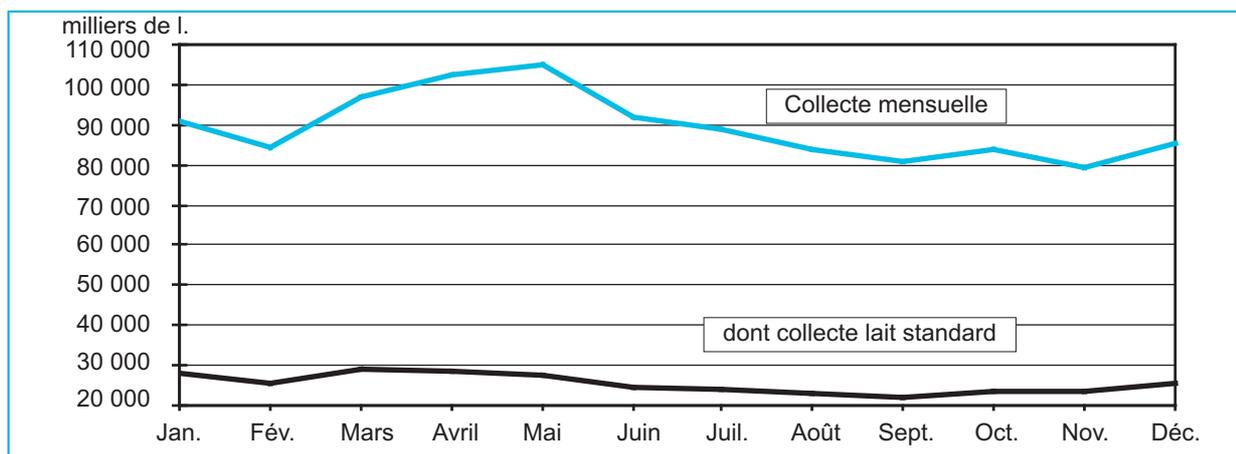
Source : Enquêtes annuelles laitières

Collecte mensuelle 2011 (milliers de litres)

Mois	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté	dont lait standard
janvier	50 623	20 460	19 615	90 698	27 838
février	47 111	19 340	18 153	84 604	25 738
mars	54 090	22 233	20 503	96 826	29 034
avril	57 329	24 127	21 155	102 611	28 658
mai	59 499	24 910	20 513	104 922	27 666
juin	51 790	21 960	18 317	92 067	24 734
juillet	49 492	21 374	17 983	88 849	23 995
août	46 592	19 846	17 295	83 733	22 787
septembre	45 324	18 791	16 546	80 661	22 073
octobre	47 094	19 552	17 296	83 942	23 557
novembre	43 917	18 254	17 152	79 323	23 650
décembre	47 080	19 518	18 712	85 310	25 646
Ensemble	599 941	250 365	223 240	1 073 546	305 376

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

La collecte mensuelle en Franche-Comté



Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

3 La collecte - volumes collectés

Volumes de lait collecté (milliers de litres)

Activité	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté
Lait collecté	599 941	250 365	223 240	1 073 546
Collecte avec fabrication	541 204	r	r	943 386
Collecte sans fabrication	58 737	s	r	130 160

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Collecte des établissements selon le statut (milliers de litres)

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
coopérative	303 414	185 730	71 113	560 257
privé	296 527	64 635	152 127	513 289
Ensemble	599 941	250 365	223 240	1 073 546

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

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

Collecte en milliers de litres	Doubs	Jura, Haute-Saône et Ter. Belfort	Franche-Comté	% du lait
moins de 3 000	89 471	40 969	130 440	12,2
3 000 < 5 000	105 715	65 882	171 597	16,0
5 000 < 10 000	149 377	91 676	241 053	22,4
10 000 et plus	255 378	275 078	530 456	49,4
Ensemble	599 941	473 605	1 073 546	100,0

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Collecte selon la spécialisation (milliers de litres)

	Doubs	Jura Haute-Saône et T.de Belfort	Franche-Comté
collecte sans fabrication	58 737	71 423	130 160
comté seul	220 809	108 618	329 427
comté + autres fabrications *	159 054	121 716	280 770
emmental + autres fabrications *	r	s	237 195
bleu du Haut-Jura + autres fabrications *	0	7 894	7 894
autres fabrications *	r	r	88 100
Ensemble	599 941	473 605	1 073 546

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

* Autres fabrications : raclette, morbier, mont d'or, metton, gruyère ... emmental pour les fabricants de comté ou comté pour les fabricants d'emmental.

Évolution du nombre d'apporteurs de lait

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
1975	6 371	5 145	5 550	17 066
1985	4 853	2 479	2 810	10 142
1990	4 090	1 803	2 037	7 930
1995	3 405	1 188	1 430	6 023
2000	3 040	1 036	1 160	5 236
2008	2 544	952	807	4 303
2009	2 467	922	762	4 151
2010	2 406	913	722	4 041
2011	2 333	897	671	3 901

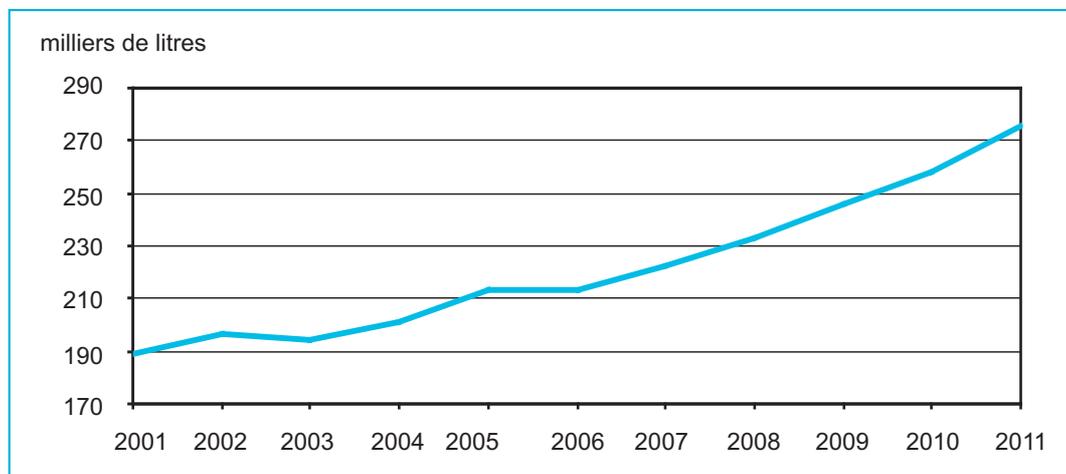
Source : Enquêtes annuelles laitières

Évolution de l'apport moyen (milliers de litres)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
1975	69,3	47,7	51,1	56,9
1985	116,7	93,7	94,3	104,9
1990	136,2	122,4	126,1	130,5
1995	167,5	169,4	167,1	167,8
2000	185,2	190,4	201,7	189,9
2008	221,4	230,2	274,3	233,3
2009	232,5	249,5	283,5	245,7
2010	243,1	262,1	304,8	258,4
2011	257,2	279,1	332,7	275,2

Source : Enquêtes annuelles laitières

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 et Ter. de Belfort	Franche-Comté	% des apporteurs
moins de 3 000	390	158	0	548	14,1
3 000 < 5 000	431	215	30	676	17,3
5 000 < 10 000	593	315	0	908	23,3
10 000 et plus	919	209	641	1 769	45,3
Ensemble	2 333	897	671	3 901	100,0

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

4 Qualité du lait

Matière grasse : en alimentation, matière lipidique animale ou végétale.

Matière protéique : substance constituée principalement d'acides aminés, unis par des liaisons peptidiques.

La qualité du lait (matière grasse et matière protéique) correspond au taux moyen du lait collecté par les établissements d'un même département.

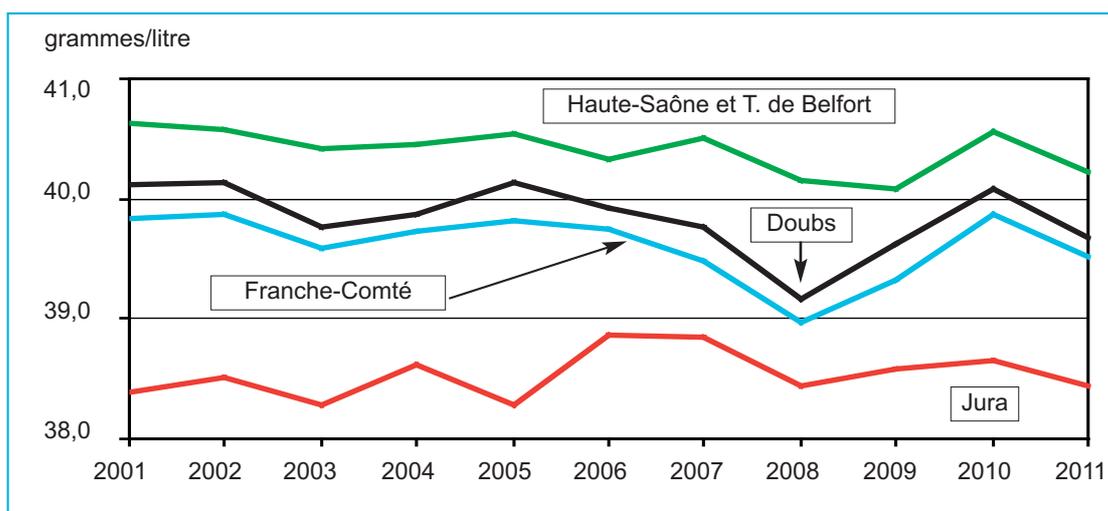
Les taux de matière grasse et de matière protéique sont ici exprimés en grammes/litre.

Matière grasse du lait (grammes/litre)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	37,89	36,00	37,53	36,47	38,32
1985	38,16	37,36	38,07	38,16	39,80
1990	38,50	36,30	38,72	37,90	40,60
1995	39,70	38,14	39,86	39,42	41,90
2000	39,69	38,38	40,16	39,54	42,00
2008	39,17	38,45	40,15	38,97	41,50
2009	39,63	38,57	40,08	39,32	41,40
2010	40,09	38,65	40,55	39,87	41,65
2011	39,67	38,44	40,22	39,51	41,24

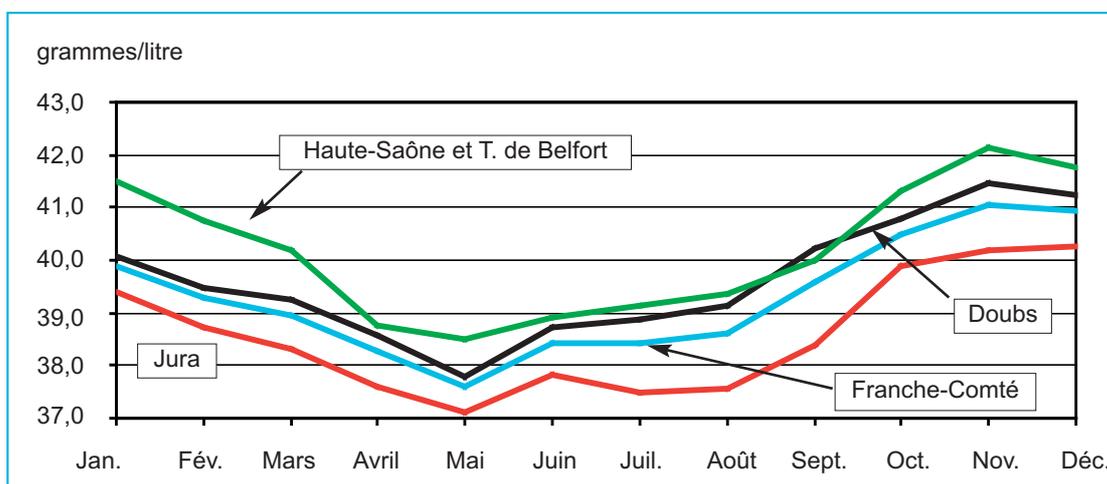
Source : Enquêtes annuelles laitières - enquêtes régionales

Évolution annuelle de la matière grasse du lait



Source : Enquêtes annuelles laitières

Taux mensuel de matière grasse du lait en 2011



Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

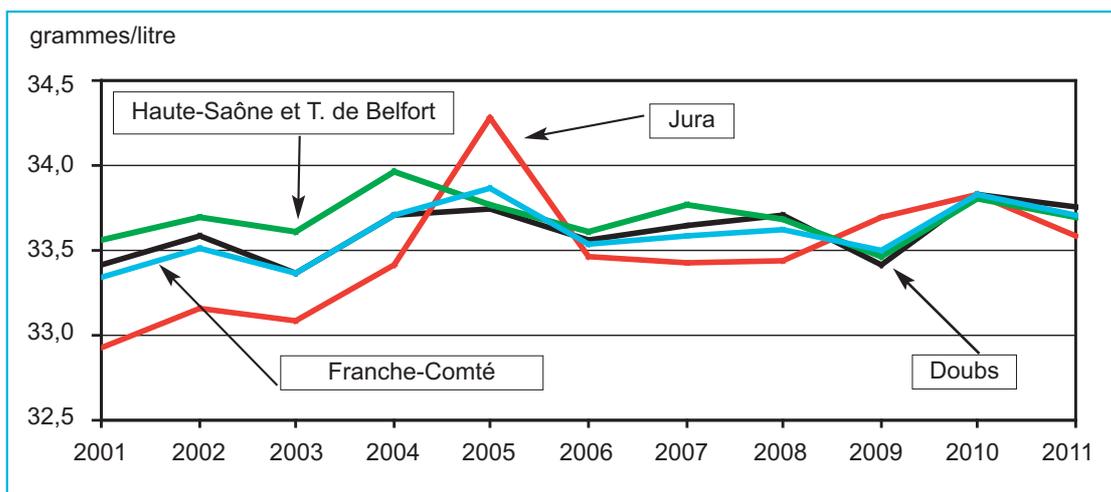
4 Qualité du lait

Matière protéique du lait (grammes/ litre)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche- Comté	France
1975	34,43	///	32,99	///	///
1985	31,80	31,50	32,70	31,90	31,90
1990	32,30	31,80	32,79	32,30	32,00
1995	33,56	32,60	33,66	33,38	32,50
2000	33,44	32,96	33,47	33,35	32,77
2008	33,71	33,44	33,68	33,62	33,20
2009	33,41	33,69	33,46	33,50	33,10
2010	33,83	33,83	33,80	33,83	33,49
2011	33,76	33,58	33,70	33,71	33,38

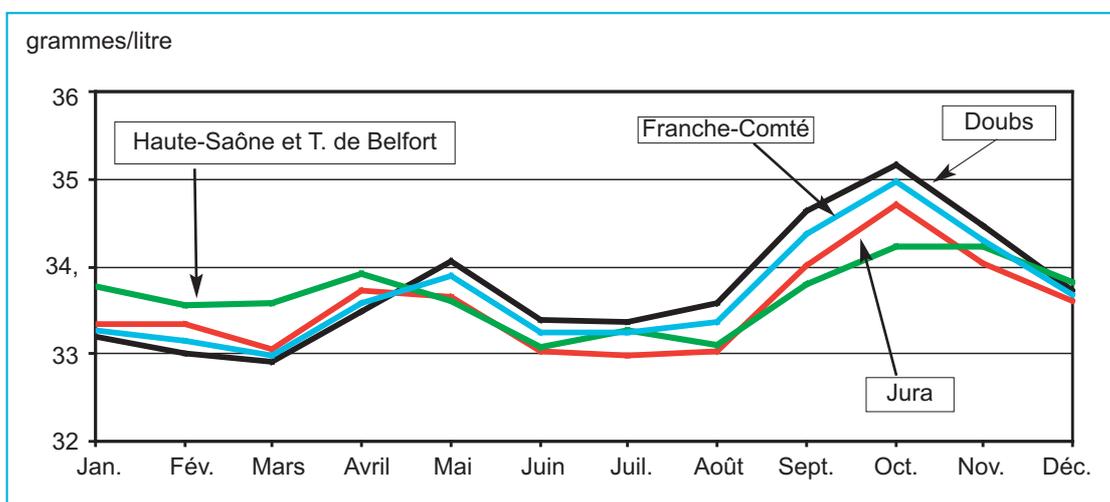
Source : Enquêtes annuelles laitières

Évolution annuelle de la matière protéique du lait



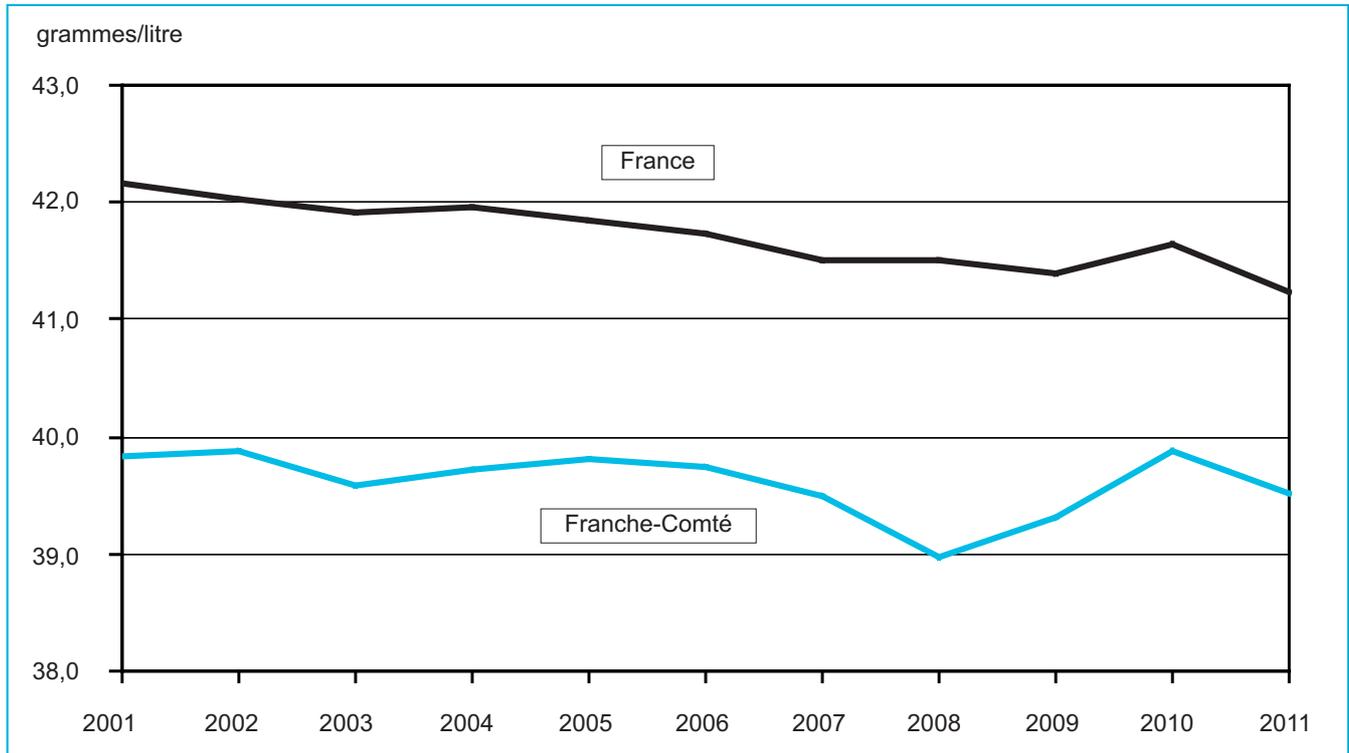
Source : Enquêtes annuelles laitières

Taux mensuel de matière protéique du lait en 2011



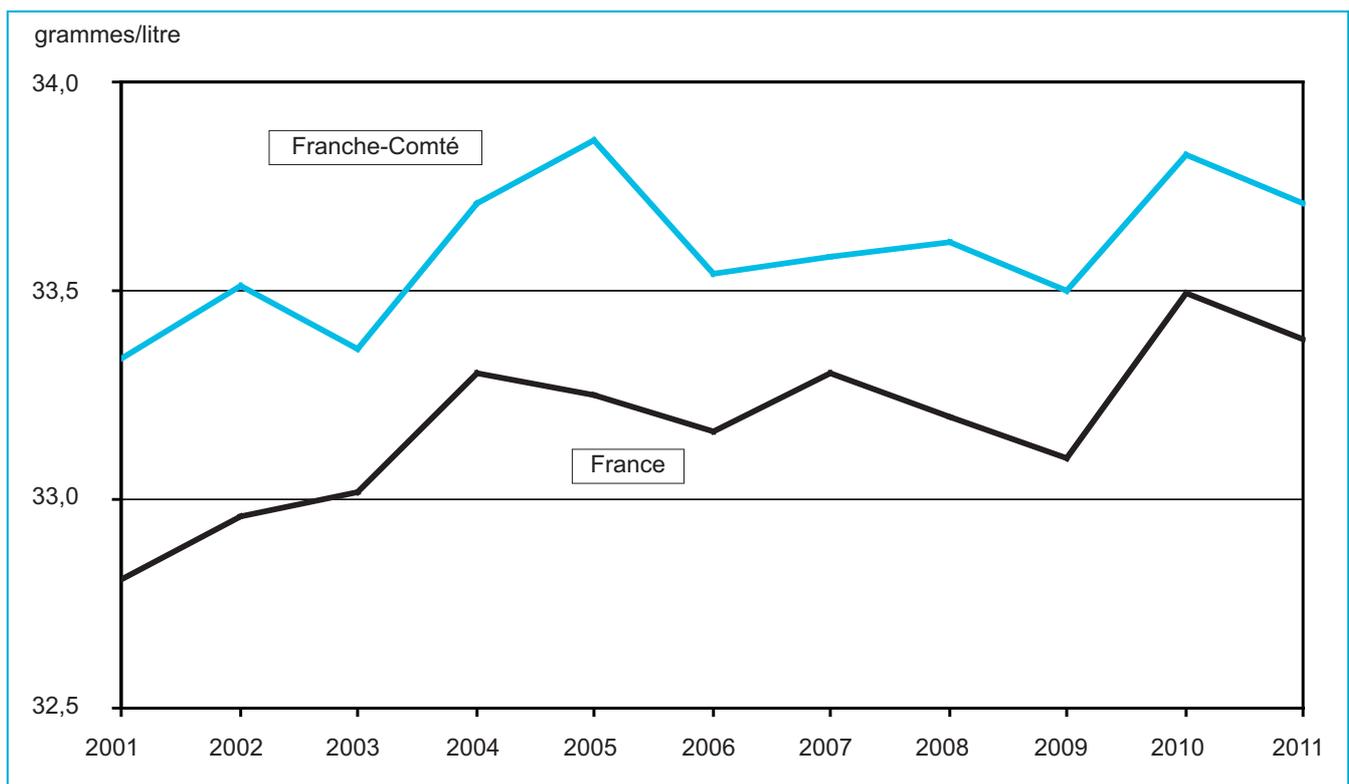
Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

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



Source : Enquêtes annuelles laitières

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



Source : Enquêtes annuelles laitières

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).

Afin de fournir des prix comparables d'une année sur l'autre, seuls sont retenus **les établissements ayant fournis un prix du lait pour tous les mois de l'année 2011**.

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

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

Pour des raisons de secret statistique, les résultats de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort ont été regroupés et certaines valeurs sont masquées (s).

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

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté	prix standard France
1975	13,42	13,35	12,52	14,67	12,07
1985	30,08	29,69	28,29	29,47	26,02
1990	31,47	31,91	31,03	31,34	29,44
1995	33,65	34,20	31,94	33,35	29,33
2000	35,69	35,87	32,43	34,95	29,70
2008	38,52	37,99	36,15	37,88	33,71
2009	39,00	40,59	30,68	37,52	27,71
2010	41,16	42,26	33,43	39,74	30,13
2011	42,59	43,36	35,58	41,26	32,54

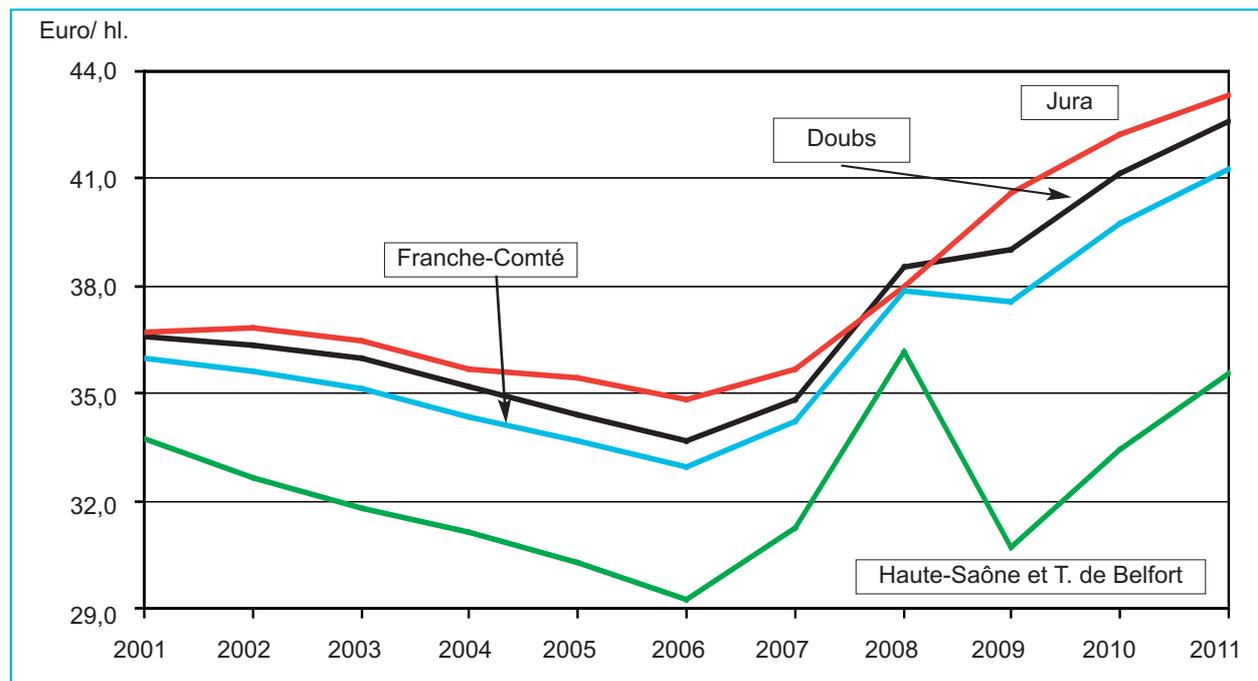
Source : Enquêtes annuelles laitières et enquêtes régionales

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

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône et Territoire de Belfort	Franche-Comté
coopérative	44,64	42,98	36,15	42,99
privé	40,54	44,35	35,32	39,46
Ensemble	42,59	43,36	35,58	41,26

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Evolution du prix moyen annuel du lait



Source : Enquêtes annuelles laitières - enquêtes régionales

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 et Ter. de Belfort	Franche-Comté
moins de 1 000	44,13	46,11	-	44,93
1 000 < 2 000	44,82	43,25	-	44,19
2 000 < 3 000	44,28	45,25	-	44,57
3 000 et plus	42,29	43,10	35,58	40,84
Ensemble	42,59	43,36	35,58	41,26

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Prix du lait selon les fabrications (euros/hl de lait)

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté
collecte sans fabrication	38,63	s	36,26	37,55
comté seul	44,76	44,00	-	44,51
comté + autres fabrications *	44,56	43,11	-	43,97
emmental + autres fabrications *	36,91	-	s	35,97
bleu du Haut-Jura + autres fabrications *	-	38,31	-	38,31
autres fabrications *	44,44	42,36	35,92	41,32
Ensemble	42,59	43,36	35,58	41,26

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

* Autres fabrications : raclette, morbier, mont d'or, bleu du Haut-Jura, metton, gruyère ...
emmental pour les fabricants de comté ou comté pour les fabricants d'emmental

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

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté
AOC/AOP	44,77	43,96	-	44,48
aucune AOC/AOP	37,08	-	35,58	36,20
mixte	44,49	42,53	-	43,81
Ensemble	42,59	43,36	35,58	41,26

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

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

Localisation	Doubs	Jura	Haute-Saône et Territoire de Belfort	Franche-Comté
hors zone de montagne	39,45	43,53	35,58	38,97
zone de montagne	44,97	43,10	-	44,57
Ensemble	42,59	43,36	35,58	41,26

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Nombre d'établissements selon le prix payé

Tranche de prix en euros par hectolitre	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté
Moins de 42	5	11	7	23
42 à < 43	10	10	0	20
43 à < 44	22	7	0	29
44 à < 45	17	10	0	27
45 à < 46	25	7	0	32
46 et plus	18	5	0	23
Ensemble	97	50	7	154

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

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

Tranche de prix en euros par hectolitre	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté	% du total
Moins de 42	183 462	48 322	223 240	455 024	43,5
42 à < 43	32 866	40 415	0	73 281	7,0
43 à < 44	99 145	25 347	0	124 492	11,9
44 à < 45	83 939	84 612	0	168 551	16,1
45 à < 46	112 759	22 926	0	135 685	13,0
46 et plus	80 172	9 350	0	89 522	8,5
Ensemble	592 343	230 972	223 240	1 046 555	100,0

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Nombre de producteurs selon le prix payé

Tranche de prix en euros par hectolitre	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté	% du total
Moins de 42	648	181	671	1 500	39,6
42 à < 43	132	142	0	274	7,2
43 à < 44	384	95	0	479	12,7
44 à < 45	353	292	0	645	17,0
45 à < 46	467	73	0	540	14,3
46 et plus	311	39	0	350	9,2
Ensemble	2 295	822	671	3 788	100,0

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

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 (moribier, raclette...)
- * des fromages à pâte pressée cuite (emmental, comté, gruyère...)
- * des fromages à pâte persillée (bleu du 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.

Pour des raisons de secret statistique, les résultats de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort ont été regroupés et certaines valeurs sont masquées (s).

Transformation du lait

	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
Nombre d'établissements qui transforment	105	59	8	172
Volume de lait transformé (milliers de litres)	656 296	250 094	171 524	1 077 914

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Quantité de lait transformé selon le statut des établissements (milliers de litres)

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône et Territoire de Belfort	Franche-Comté
coopérative	311 775	180 440	24 103	516 318
privé	344 521	69 654	147 421	561 596
Ensemble	656 296	250 094	171 524	1 077 914

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

6 Les fabrications

Nombre d'établissements selon les fabrications

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté	Franche-Comté / France en %
beurre	43	31	0	74	44,6
produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	75	49	1	125	59,5
fromages frais	7	33	1	41	23,6
pâtes molles	16	2	3	21	11,5
- dont mont-d'or	10	0	0	10	100,0
pâtes pressées non cuites	26	22	0	48	25,1
- dont morbier	21	20	0	41	100,0
- dont raclette	21	17	0	38	46,9
- dont raclette au lait cru	19	17	0	36	///
pâtes pressées cuites	99	55	5	159	68,2
- dont emmental	4	0	3	7	25,9
- dont emmental au lait cru	3	0	2	5	///
- dont emmental grand cru	1	0	2	3	///
- dont comté	94	55	0	149	95,5
- dont gruyère	3	0	3	6	22,2
pâtes persillées	0	4	0	4	9,3
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	105	59	8	172	32,5
fromages fondus	0	4	1	5	21,7
metton	2	0	1	3	///
cancoillotte	4	0	1	5	///

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Les fabrications en 2011 (tonnes)

Fabrication	Franche-Comté	Franche-Comté / France (en %)
beurre	902	0,3
produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	560	///
fromages frais	296	ε
pâtes molles	14 189	3,3
- dont mont-d'or	4 376	100,0
pâtes pressées non cuites	19 232	7,6
- dont morbier	9 237	100,0
- dont raclette	9 155	17,4
- dont raclette au lait cru	1 695	///
pâtes pressées cuites	78 100	23,2
- dont emmental	18 467	7,1
- dont emmental au lait cru	6 871	///
- dont emmental grand cru	4 817	///
- dont comté	56 260	96,8
- dont gruyère	2 715	59,4
pâtes persillées	332	0,9
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	112 149	6,3
fromages fondus	85 926	64,6
metton	406	///
cancoillotte	3 533	///

Total France en 2011 :
58 114 t de comté
258 553 t d'emmental

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

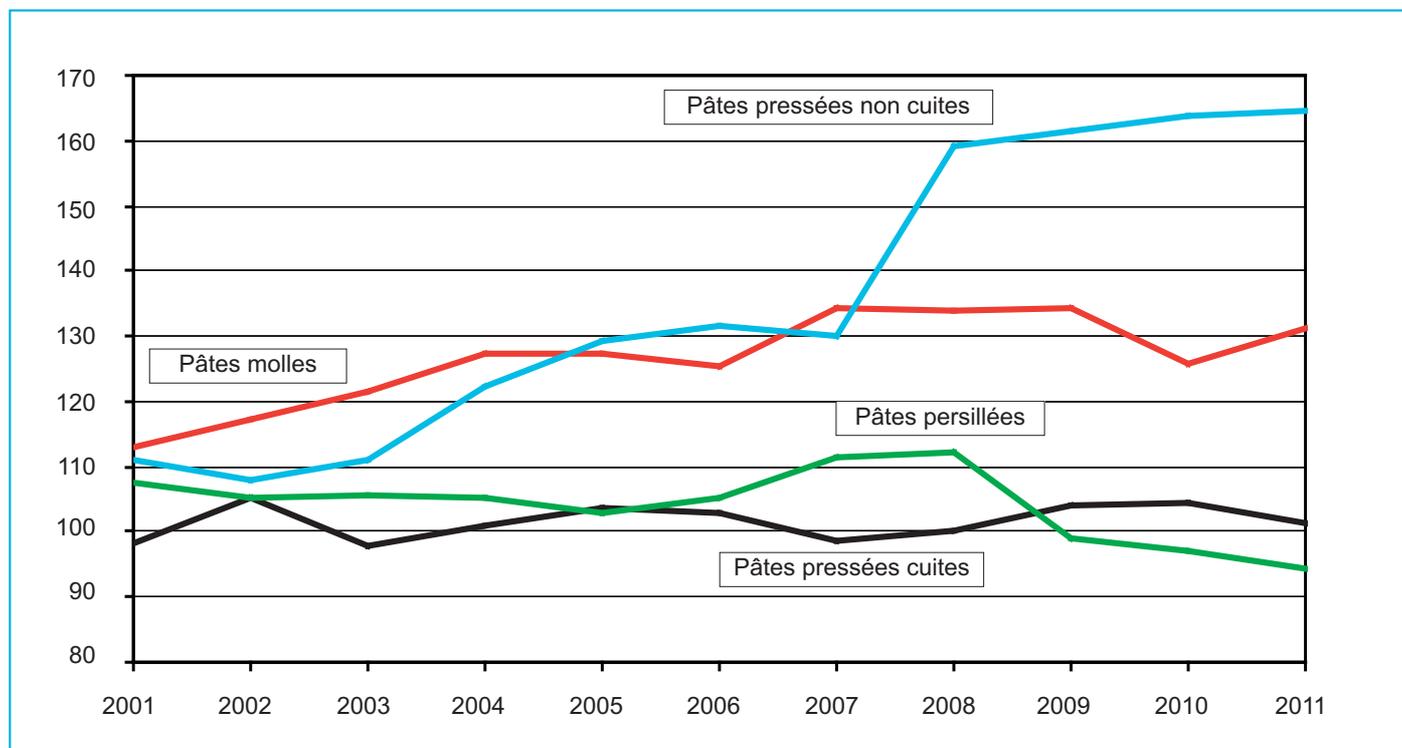
Évolution des fabrications franc-comtoises (tonnes)

Fabrication	1990	1995	2000	2009	2010	2011
beurre	26 622	26 471	28 449	979	982	902
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	4 321	4 717	4 369	3 721	4 131	560
fromages frais	150	115	320	312	305	296
pâtes molles	6788	10 999	12 034	14 564	13 620	14 189
- dont mont-d'or	820	2 005	3 079	4 336	4 562	4 376
pâtes pressées non cuites	6 145	10 623	12 193	18 840	19 133	19 232
- dont morbier	2 603	4 015	5 199	8 582	8 854	9 237
- dont raclette	2 980	6 169	6 441	9 548	9 651	9 155
pâtes pressées cuites	81 817	80 123	77 337	80 271	80 416	78 100
- dont emmental	45 355	37 531	27 128	23 969	22 280	18 467
- dont comté	35 351	41 859	47 138	52 903	54 845	56 260
pâtes persillées	387	326	325	348	342	332
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	95 287	102 071	102 209	114 335	113 816	112 149
fromages fondus	51 923	67 701	73 390	78 657	78 484	85 926

Source : Enquêtes annuelles laitières - enquêtes régionales

6 Les fabrications

Évolution des fabrications par grandes familles de fromages (base 100 en 1996)



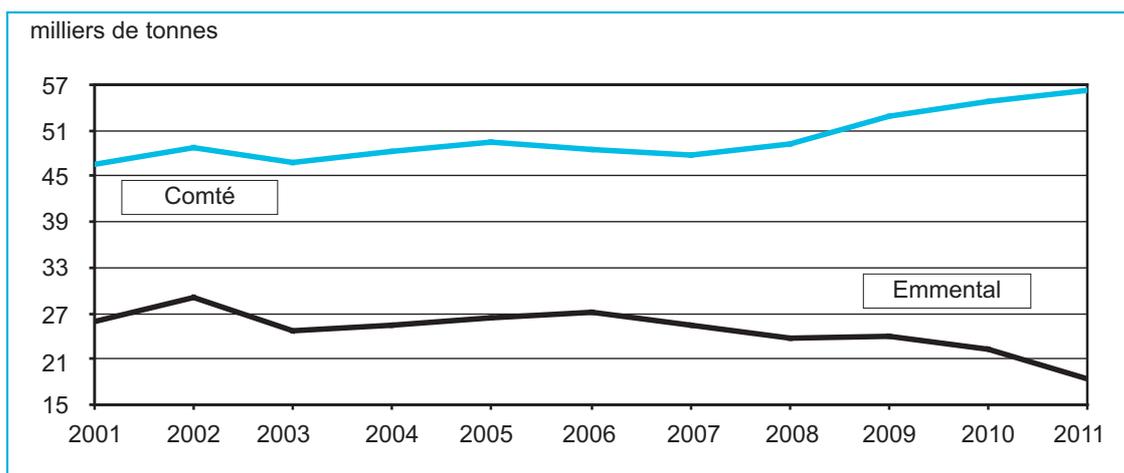
Source : Enquêtes annuelles laitières - enquêtes régionales

Évolution des principales fabrications comtoises (tonnes)

Année	Comté		Emmental		Morbier		Raclette	
	Doubs	Jura	Doubs	Jura, Hte-Saône et Ter. de Belfort	Doubs	Jura	Doubs	Jura et Hte-Saône
1975	17 476	18 712	15 234	21 523	912	191	///	///
1985	21 271	15 643	23 669	24 849	2 085	379	951	47
1990	19 586	15 765	23 571	21 785	1 725	878	2 892	88
1995	23 471	18 388	14 769	22 762	3 231	784	5 911	258
2000	28 794	18 344	9 042	18 086	4 198	1 001	6 275	166
2008	30 356	18 939	8 851	14 875	7 173	1 880	8 506	223
2009	32 345	20 558	10 283	13 686	6 842	1 740	9 423	125
2010	33 142	21 703	10 335	11 945	7 220	1 634	9 437	214
2011	33 651	22 609	10 706	7 761	7 594	1 643	8 966	189

Source : Enquêtes annuelles laitières - enquêtes régionales

Évolution des fabrications de comté et d'emmental



Source : Enquêtes annuelles laitières - enquêtes régionales

Fabrication mensuelle de comté (tonnes)

Mois	Doubs	Jura	Franche-Comté
janvier	2 550	1 867	4 417
février	2 526	1 787	4 313
mars	2 921	2 001	4 922
avril	3 515	2 239	5 754
mai	3 863	2 328	6 191
juin	3 310	2 008	5 318
juillet	3 087	1 933	5 020
août	2 649	1 756	4 405
septembre	2 353	1 614	3 967
octobre	2 486	1 789	4 275
novembre	2 104	1 563	3 667
décembre	2 287	1 724	4 011
Ensemble	33 651	22 609	56 260

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Fabrication mensuelle d'emmental (tonnes)

Mois	Doubs	Haute-Saône T. de Belfort	Franche-Comté
janvier	1 131	1 145	2 276
février	1 134	808	1 942
mars	1 285	784	2 069
avril	1 604	960	2 564
mai	1 474	955	2 429
juin	898	856	1 754
juillet	529	614	1 143
août	528	328	856
septembre	357	317	674
octobre	355	314	669
novembre	603	318	921
décembre	808	362	1 170
Ensemble	10 706	7 761	18 467

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Pâtes pressées cuites : liste des cinq premiers établissements

Établissements qui fabriquent du comté

Groupe LACTALIS - centre de Vercel
Fruitière du massif jurassien
SAS Juragruyère
PFCE
Coopérative fromagère du mont Rivel

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

Établissements qui fabriquent de l'emmental

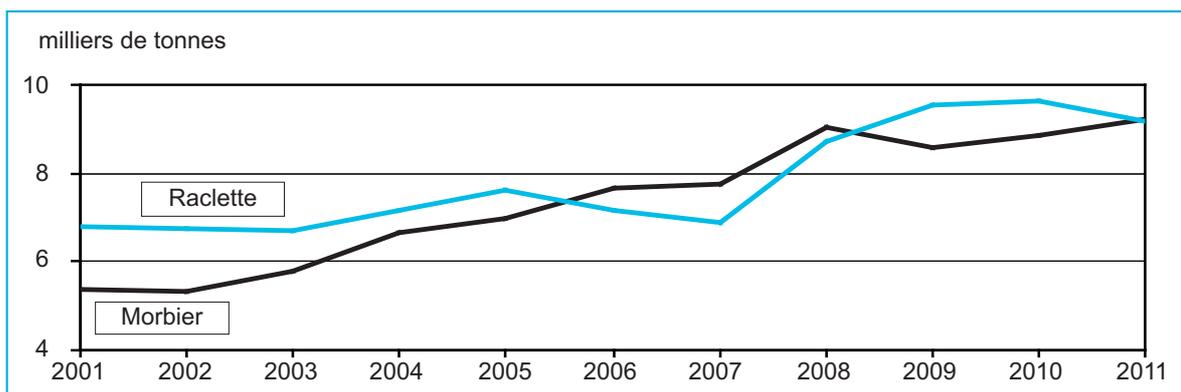
Fromagerie de Clerval
Fromagerie Milleret
Le Francomtois
Fromagerie Mulin
PFCE

Santoche (25)
Charcenne (70)
Belfort (90)
Noironte (25)
Vercel-Villedieu-le-Camp (25)

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

6 Les fabrications

Évolution des fabrications de morbier et de raclette



Source : Enquêtes annuelles laitières - enquêtes régionales

Fabrication mensuelle de morbier (tonnes)

Mois	Doubs	Jura	Franche-Comté
janvier	707	111	818
février	619	119	738
mars	707	155	861
avril	645	121	766
mai	623	120	743
juin	539	117	656
juillet	583	122	705
août	622	153	775
septembre	655	149	804
octobre	643	138	782
novembre	637	167	804
décembre	612	171	784
Ensemble	7 594	1 643	9 237

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Fabrication mensuelle de raclette (tonnes)

Mois	Doubs	Jura	Franche-Comté
janvier	653	12	665
février	258	7	265
mars	232	9	241
avril	411	3	414
mai	466	5	471
juin	799	15	814
juillet	1 046	26	1 072
août	1 074	21	1 095
septembre	1 051	23	1 074
octobre	1 113	23	1 136
novembre	1 050	22	1 072
décembre	813	23	836
Ensemble	8 966	189	9 155

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Pâtes pressées non cuites : liste des cinq premiers établissements

Établissements qui fabriquent du morbier

Coopérative des Monts de Joux
Fromagerie Perrin fils
Le chalet de Vevy SA
PFCE
Coopérative fromagère du Mont Rivet

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

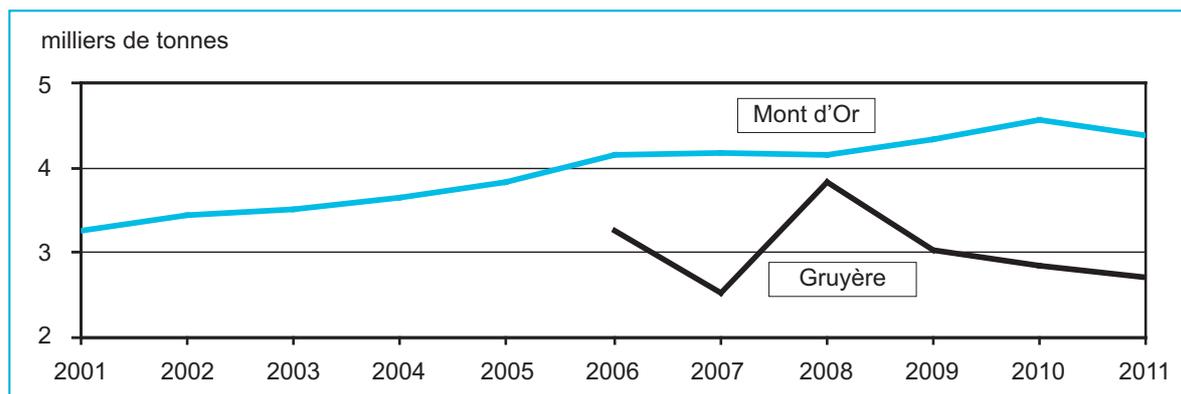
Établissements qui fabriquent de la raclette

Fromagerie de Clerval
Fromagerie Perrin fils
PFCE
Coopérative des Monts de Joux
Groupe LACTALIS - centre de Vercel

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

Source : Enquête annuelle laitière 2010 - enquête régionale

Évolution des fabrications de gruyère et de mont-d'or



Source : Enquêtes annuelles laitières - enquêtes régionales

Fabrication mensuelle de gruyère (tonnes)

Mois	Doubs	Haute-Saône T. de Belfort	Franche-Comté
janvier	194	44	238
février	163	46	209
mars	99	54	153
avril	157	65	222
mai	141	77	218
juin	135	67	202
juillet	164	72	236
août	166	68	234
septembre	203	85	288
octobre	131	110	241
novembre	130	97	227
décembre	163	84	247
Ensemble	1 846	869	2 715

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Fabrication mensuelle de mont d'or (tonnes)

Mois	Doubs	Franche-Comté
janvier	515	515
février	299	299
mars	66	66
avril	0	0
mai	0	0
juin	0	0
juillet	0	0
août	389	389
septembre	734	734
octobre	793	793
novembre	842	842
décembre	738	738
Ensemble	4 376	4 376

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Les cinq premiers établissements fabriquant du gruyère ou du mont d'or

Établissements qui fabriquent du gruyère

Fromagerie Mulin et Fils
 SAS Juragruyère
 Société de fromagerie de Trévillers
 Coopérative Hauts Val de Saône
 Fromagerie des Plains et Grands Essarts

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

Établissements qui fabriquent du mont d'or

Coopérative des Monts de Joux
 Fromagerie Badoz
 Fromagerie Napiot
 Fromagerie de Doubs
 PFCE

Bannans (25)
 Pontarlier (25)
 Goux-les-Usiers (25)
 Doubs (25)
 Les Fourgs (25)

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

7 L'affinage du comté

Les résultats de l'enquête régionale nous renseignent 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.

Établissements de Franche-Comté affinant du comté (tonnes)

Type d'établissement	Doubs		Jura		Franche-Comté	
	nombre	quantité	nombre	quantité	nombre	quantité
fabricants - affineurs sur place	29	4 430	14	6 894	43	11 324
autres fabricants et/ou affineurs	7	11 396	11	30 512	18	41 908
Ensemble	36	15 826	25	37 406	61	53 232

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

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

Localisation de l'affinage	Origine du fromage		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
affinage dans le Doubs	13 049	2 777	15 826
affinage dans le Jura	18 258	19 148	37 406
affinage en dehors de la Franche-Comté	2 344	684	3 028
Ensemble	33 651	22 609	56 260

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Affineurs de comté : les cinq premiers établissements

Établissements qui affinent du comté	
Jura Gruyère (Entremont)	Poligny (39)
Arnaud Juraflore	Poligny (39)
Rivoire et Jacquemin	Montmorot (39)
Jura Gruyère (Entremont)	Vevey (39)
Petite	Les Granges Narboz (25)

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

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 doivent répondre 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

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
coopérative	3	7	2	12
privé	5	3	3	11
Ensemble	8	10	5	23

Source : Enquête annuelle laitière 2011- enquête régionale

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

	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
Volume collecté	9 973	11 095	6 006	27 074
Nombre d'apporteurs	49	49	25	123
Le volume de lait bio représente 2,5% du lait collecté en Franche-Comté				

Source : Enquête annuelle laitière 2011- enquête régionale

Les principales fabrications de produits laitiers biologiques en 2011 (tonnes)

Fabrication	Franche-Comté	Part du bio dans l'ensemble (en %)
beurre	48	5,3
produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	44	7,9
fromages frais	1	0,5
pâtes molles	290	2,0
- dont mont d'Or	0	0,0
pâtes pressées non cuites	218	1,1
- dont morbier	170	1,8
- dont raclette	25	0,3
pâtes pressées cuites	2 344	3,0
- dont emmental	750	4,1
- dont comté	1 591	2,8
- dont gruyère	0	0,0
pâtes persillées	23	7,0
Total fromages de vache	2 878	2,6

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

9 Synthèse territoriale

En 1975, la Communauté Economique Européenne institutionnalise une délimitation des **zones de montagne** dans lesquelles les agriculteurs perçoivent des indemnités dites de compensation des handicaps naturels (ICHN). 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 au nécessite l'utilisation d'un matériel très onéreux ;
- soit la combinaison de ces deux facteurs.

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

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

Livraisons

	2011	Part dans l'ensemble national
Livraisons (en milliers de litres)	1 158 932	4,8 %
Nombre de livreurs	4 255	5,9 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Etablissements

	2011	Part dans l'ensemble national
Nombre d'établissements	187	35,3 %
Effectifs salariés permanents	2 780	///

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Collecte

	2011	Part dans l'ensemble national
Collecte de l'année (en milliers de litres)	1 073 546	4,5 %
Nombre d'apporteurs	3 901	5,1 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Qualité du lait

	2011	Ecart à la moyenne nationale
Matière grasse (grammes/litre)	39,51	- 1,73 point
Matière protéique (grammes/litre)	33,71	+ 0,32 point

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Prix du lait

	2011
Prix annuel moyen (euros/hl)	41,26

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Principales fabrications (en tonnes)

	2011	Part dans l'ensemble national
Comté	56 260	96,8 %
Emmental	18 467	7,1 %
Morbier	9 237	100,0 %
Raclette	9 155	17,4 %
Mont d'Or	4 376	100,0 %
Gruyère	2 715	59,4 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

9 Synthèse territoriale - Doubs

Livraisons

	2011	Part dans l'ensemble régional
Livraisons (en milliers de litres)	546 413	47,1 %
Nombre de livreurs	2 170	51,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Etablissements

	2011	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	109	58,3 %
Effectifs salariés permanents	932	33,5 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Collecte

	2011	Part dans l'ensemble régional
Collecte de l'année (en milliers de litres)	599 941	55,9 %
Nombre d'apporteurs	2 333	59,8 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Qualité du lait

	2011	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	39,67	+ 0,16 point
Matière protéique (grammes/litre)	33,76	+ 0,05 point

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Prix du lait

	2011	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	42,59	+ 1,33

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Principales fabrications (en tonnes)

	2011	Part dans l'ensemble régional
Comté	33 651	59,8 %
Emmental	10 706	58,0 %
Morbier	7 594	82,2 %
Raclette	8 966	97,9 %
Mont d'Or	4 376	100,0 %
Gruyère	1 846	68,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Livraisons

	2011	Part dans l'ensemble régional
Livraisons (en milliers de litres)	300 034	25,9 %
Nombre de livreurs	1 063	25,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Etablissements

	2011	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	64	34,2 %
Effectifs salariés permanents	1 391	50,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Collecte

	2011	Part dans l'ensemble régional
Collecte de l'année (en milliers de litres)	250 365	23,3 %
Nombre d'apporteurs	897	23,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Qualité du lait

	2011	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	38,44	- 1,08 point
Matière protéique (grammes/litre)	33,58	- 0,13 point

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Prix du lait

	2011	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	43,36	+ 2,10

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Principales fabrications (en tonnes)

	2011	Part dans l'ensemble régional
Comté	22 609	40,2 %
Morbier	1 643	17,8 %
Raclette	189	2,1 %
Bleu du Haut-Jura	332	100,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

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

Livraisons

	2011 Haute-Saône	Part dans l'ensemble régional	12010 Territoire de Belfort	Part dans l'ensemble régional
Livraisons (en milliers de litres)	282 620	24,4 %	29 865	2,6 %
Nombre de livreurs	928	21,8 %	94	2,2 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Etablissements

Haute-Saône et Territoire de Belfort		
	2011	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	14	7,5 %
Effectifs salariés permanents	457	16,5 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Collecte

Haute-Saône et Territoire de Belfort		
	2011	Part dans l'ensemble régional
Collecte (en milliers de litres)	223 240	20,8 %
Nombre d'apporteurs	671	17,2 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Qualité du lait

Haute-Saône et Territoire de Belfort		
	2011	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	40,22	+ 0,71 point
Matière protéique (grammes/litre)	33,70	0 point

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Prix du lait

Haute-Saône et Territoire de Belfort		
	2011	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	35,58	- 5,68

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Principales fabrications (en tonnes)

	2011	Part dans l'ensemble régional
Emmental	7 761	42,0 %
Gruyère	869	32,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Synthèse territoriale - Zone de montagne 9

Nombre d'établissements collecteurs selon le statut

Statut	Doubs	Jura	Zone de montagne
coopérative	64	21	85
privé	19	5	24
Ensemble	83	26	109

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Collecte des établissements selon le statut (milliers de litres)

Statut	Collecte auprès des producteurs situés en zone de montagne		Collecte totale des établissements situés en zone de montagne	
	Doubs	Jura	Doubs	Jura
coopérative	250 861	76 471	254 297	82 911
privé	70 259	8 614	90 186	8 614
Ensemble	321 120	85 085	344 483	91 525

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Évolution des établissements collecteurs et de la collecte

Année	Doubs		Jura		Zone de montagne	
	nombre	milliers de l.	nombre	milliers de l.	nombre	milliers de l.
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
2008	87	314 292	30	92 949	117	407 241
2009	86	324 571	30	97 355	116	421 925
2010	84	331 660	26	87 892	110	419 552
2011	83	344 483	26	91 525	109	436 008

Source : Enquêtes annuelles laitières - enquêtes régionales

Établissements collecteurs et collecte selon le volume de collecte

Collecte en milliers de litres	Doubs		Jura		Collecte totale des établissements situés en zone de montagne	
	nombre	milliers de l.	nombre	milliers de l.	nombre	milliers de l.
moins de 2000	18	22 952	8	11 656	26	34 608
2 000 < 3 000	24	59 179	6	14 623	30	73 802
3 000 < 5 000	21	83 445	7	26 426	28	109 871
5 000 et plus	20	178 907	5	38 820	25	217 727
Ensemble	83	344 483	26	91 525	109	436 008

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

9 Synthèse territoriale - Zone de montagne

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

Collecte en milliers de litres	Doubs	Jura	Zone de montagne
moins de 2 000	44,82	44,19	44,64
2 000 < 3 000	44,40	45,90	44,73
3 000 < 5 000	44,95	42,34	44,32
5 000 et plus	45,16	42,37	44,66
Ensemble	44,97	43,10	44,57

Source : Enquête annuelle laitière 2010 - enquête régionale

Prix du lait selon les fabrications (euros/hl de lait)

Fabrication	Doubs	Jura	Zone de montagne
comté seul	44,93	44,64	44,88
comté + autres fabrications*	44,94	42,55	44,35
bleu du Haut-Jura	-	38,31	38,31
autres fabrications *	45,28	-	45,28
Ensemble	44,97	43,10	44,57

* Autres fabrications : raclette, morbier, mont d'or, metton, gruyère ... emmental pour les fabricants de comté ou comté pour les fabricants d'emmental

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

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

Statut	Doubs	Jura	Zone de montagne
coopérative	44,74	42,91	44,28
privé	45,59	44,91	45,53
Ensemble	44,97	43,10	44,57

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Synthèse territoriale - Zone de montagne 9

Nombre d'établissements selon les fabrications

Fabrication	Doubs	Jura	Zone de montagne	Part de la ZM dans ensemble (en %)
beurre	34	13	47	64
produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	58	24	82	66
fromages frais	4	13	17	41
pâtes molles	14	0	14	67
- dont mont-d'or	10	0	10	100
pâtes pressées non cuites	22	10	32	67
- dont morbier	19	9	28	68
- dont raclette	18	8	26	68
- dont raclette au lait cru	18	8	26	68
pâtes pressées cuites	84	28	112	70
- dont comté	81	28	109	73
- dont gruyère	3	0	3	50
pâtes persillées	0	3	3	75
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	87	30	117	68

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Fabrications (tonnes)

Fabrication	Doubs	Jura	Zone de montagne	Part de la ZM dans ensemble (en %)
beurre	188	478	666	74
produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	98	15	113	20
fromages frais	7	13	20	7
pâtes molles	4 697	0	4 697	33
- dont mont-d'or	4 376	0	4 376	100
pâtes pressées non cuites	6 072	1 071	7 143	37
- dont morbier	5 290	769	6 059	66
- dont raclette	745	133	878	10
- dont raclette au lait cru	745	133	878	10
pâtes pressées cuites	30 878	9 173	40 051	51
- dont comté	27 516	9 095	36 610	65
- dont gruyère	515	0	515	19
pâtes persillées	0	330	330	99
Total fromages de vache (sauf fromages fondus)	41 647	10 574	52 221	47

Source : Enquête annuelle laitière 2011 - enquête régionale

Les questionnaires

COLLECTE DE LAIT

unité : l = 1 , kg = 2

Nombre de producteurs	Collecte mensuelle auprès des producteurs <small>y compris group., syndicat</small>	Collecte mensuelle de lait standard	Lait reçu pour travail à façon	Lait cédé pour travail à façon	Lait transformé
J					
F					
M					
A					
M					
J					
J					
A					
S					
O					
N					
D					
An					

vérifier l'égalité avec page 1

Dont en zone de montagne

nombre de producteurs

collecte annuelle

Travail à façon : noter le(s) nom(s) de(s) l'établissement(s) donneur :

receveur :

TAUX (moyenne pour l'ensemble des producteurs)

matière grasse

J

F

M

A

M

J

J

A

S

O

N

D

An

matière protéique

J

F

M

A

M

J

J

A

S

O

N

D

An

unité : g/l = 1 , g/kg = 2

en bureau

en bureau

PRIX DU LAIT

définition :

- prix moyen payé aux producteurs, hors TVA

- prix définitif avant déduction des taxes à la charge du producteur

unité : €/l = 1 , €/kg = 2

J

F

M

A

M

J

J

A

S

O

N

D

An

en bureau

FABRICATION DE FROMAGES (en kilogrammes)
Prendre le poids des **fromages en blanc** - inclure les **fabrications à façon**

comté		emmental		dont emmental grand cru		gruyère	
J		J		J		J	
F		F		F		F	
M		M		M		M	
A		A		A		A	
M		M		M		M	
J		J		J		J	
J		J		J		J	
A		A		A		A	
S		S		S		S	
O		O		O		O	
N		N		N		N	
D		D		D		D	
An		An		An		An	
morbier		raclette		mont-d'or		bleu	
J		J		J		J	
F		F		F		F	
M		M		M		M	
A		A		A		A	
M		M		M		M	
J		J		J		J	
J		J		J		J	
A		A		A		A	
S		S		S		S	
O		O		O		O	
N		N		N		N	
D		D		D		D	
An		An		An		An	

AFFINAGE (en kilogrammes)
Ventiler la totalité des fromages fabriqués

	code affineur	comté	emmental	gruyère
Affinage sur place				
Affinage à l'extérieur Nom et adresse des affineurs				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				

**FABRICATION DE PRODUITS INTERMÉDIAIRES DE
LAITS LIQUIDES, PRODUITS LAITIERS FRAIS, MATIÈRE GRASSES**

Référence questionnaire national (A, B1, B2, B3)

nom du produit	code produit	quantité (l ou kg)

**FABRICATION DE FROMAGES, LAITS CONCENTRÉS,
LAITS SECS, PRODUITS DÉRIVÉS**

Référence questionnaire national (B4, B5, B6)

nom du produit	code produit	quantité (l ou kg)	dont au lait cru
metton	1 5 5 4 9 7		
cancoillotte	1 5 5 4 9 8		

OBSERVATIONS :

ENQUÊTE ANNUELLE COMPLÉMENTAIRE LAIT ET PRODUITS LAITIERS 2011 VOLET BIOLOGIQUE

Nom enquêteur :

PROVENANCE DU LAIT DE COLLECTE (LAIT BIOLOGIQUE)			
(lait acheté par l'établissement à ses propres producteurs)			
à reporter page 10 du questionnaire national			
Département	N° dép.	Collecte annuelle (en litres)	Nombre producteurs
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>
Ensemble	9 9	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>

FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS BIOLOGIQUES		
Référence questionnaire national codes B1 à B6		
fabrications à reporter page 11 du questionnaire national		
nom du produit	code produit	quantité (l ou kg)
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
metton	1 5 5 4 9 7	<input style="width: 90%;" type="text"/>
cancoillotte	1 5 5 4 9 8	<input style="width: 90%;" type="text"/>

OBSERVATIONS :

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

Chèque libellé à l'ordre de :

Monsieur le Régisseur des recettes de la D.R.A.A.F. de Franche-Comté

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



Numéro 180 - décembre 2012



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

