



## Le recul de la collecte de lait de vache s'infléchit

***En mai 2013, la collecte de lait de vache est en retrait de 2 % par rapport au mois de mai 2012, affectée par une météo peu propice à la repousse de l'herbe. Les premières estimations de FranceAgriMer indiquent un recul moins marqué au cours du mois de juin 2013. L'amélioration du climat sur la deuxième quinzaine de juin favoriserait une reprise de la production laitière avec une alimentation à base d'herbe sans avoir recours aux concentrés. Au sein des produits industriels, les fabrications de poudres grasses progressent fortement sur un an tandis qu'elles diminuent pour les poudres de lait écrémé. Parmi les produits de grande consommation, les fabrications de laits conditionnés et de crème progressent alors que celles de fromages et de yaourts se replient.***

### Sommaire

<b>Lait de vache : principales tendances de la collecte</b>	<b>3</b>
La baisse de la collecte de lait de vache ralentit	3
<b>Fabrications et débouchés à l'exportation des principaux produits laitiers</b>	<b>4</b>
Evolutions contrastées des fabrications des produits de grande consommation.	4
<b>Sources et définitions</b>	<b>7</b>
<b>Pour en savoir plus</b>	<b>7</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 - La baisse de la collecte de lait de vache ralentit

En mai 2013, la collecte de lait de vache recule de 2 % par rapport au mois de mai 2012. Après trois mois de fortes baisses successives essentiellement dues à des conditions climatiques très défavorables, la collecte semble se rétablir petit à petit. Les régions Auvergne, Midi-Pyrénées, Aquitaine et Bourgogne sont les plus en retrait par rapport au mois de mai 2012. Un léger fléchissement du coût élevé des aliments pour le bétail amorcé depuis le début de l'année et une légère revalorisation du prix du lait en mai 2013 n'ont pas permis de relancer pour autant la collecte.

En cumul sur les deux premiers mois de la nouvelle campagne 2013/2014 (soit avril et mai 2013), la collecte de lait de vache est en retrait de 3,3 % par rapport à la campagne précédente.

Le taux de matière grasse relevé au mois de mai 2013 s'établit à 39,92 g/l, en retrait de 0,16 g/l par rapport au mois de mai 2012. Calculé en moyenne depuis le début de la campagne 2013/2014, il est en hausse de 0,16 g/l par rapport à la même période de la campagne précédente, à 40,53 g/l.

Selon les premières estimations de FranceAgriMer, le recul de la collecte de lait de vache ralentirait en juin 2013 et avoisinerait 1,5 % par rapport à juin 2012. Les conditions météo plus favorables depuis la mi-juin stimulent la repousse de l'herbe et favorisent la reprise de la production de lait sans avoir recours aux concentrés. La courbe de la collecte de 2013 tend à se rapprocher de celle de 2012 et si les conditions météorologiques restent bonnes, elle pourrait la dépasser. Ainsi, la tendance baissière s'inverse au cours de la dernière semaine de juin et notamment dans les principales régions productrices : Bretagne (+ 1 %), Pays de la Loire (+ 1,8 %), Basse-Normandie (+ 2,4 %) et Auvergne (+ 5,2 %).

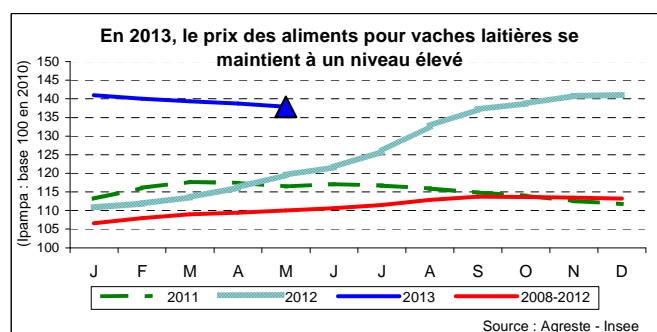
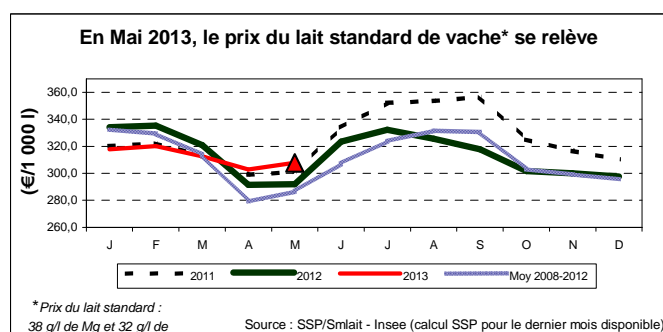
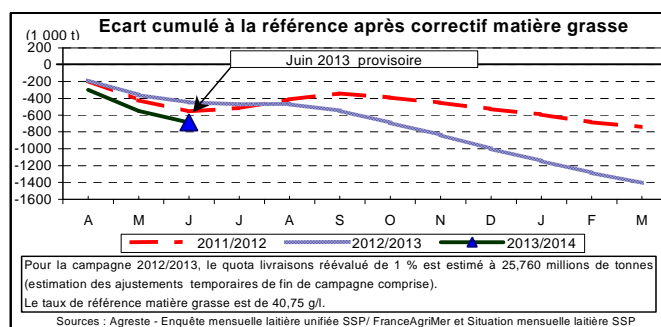
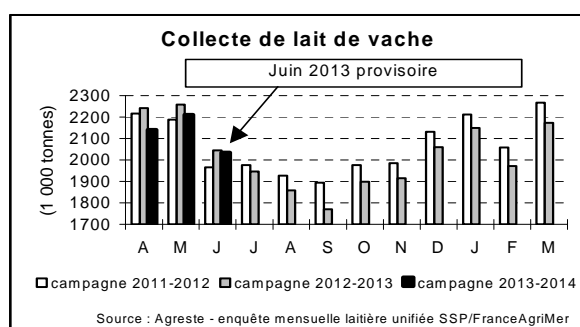
En retrait dans la plupart des pays de l'Union européenne, la collecte de lait de vache affiche les prémices d'une reprise dès le mois de mai. C'est le cas notamment dans les pays de l'Europe du Nord, où les conditions climatiques se sont améliorées, mais surtout où le prix du lait a été nettement revalorisé en mai 2013 par rapport au mois de mai 2012 (Danemark + 25 %, Irlande + 12 % et Royaume-Uni + 11 %).

### 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)
février 2013	1 914 756	-4,2	41,84	33,14
mars 2013	2 111 003	-4,1	41,68	33,16
avril 2013	2 078 943	-4,5	41,16	33,29
mai 2013	2 146 204	-2,1	39,92	33,18
<b>Cumul campagne 2013/2014</b>	<b>4 225 147</b>	<b>-3,3</b>	<b>41,04</b>	<b>33,27</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 - Evolutions contrastées des fabrications des produits de grande consommation.

En mai 2013, les fabrications de produits laitiers de grande consommation connaissent des évolutions contrastées selon les produits, par rapport au mois de mai 2012. Les fabrications de laits conditionnés sont en hausse de 8,3 % et progressent de 3,7 % sur le marché extérieur. Celles de crème conditionnée augmentent de 5 % et de 11,9 % à l'export. A l'inverse, les fabrications de l'ensemble des fromages reculent de 1,6 %, du fait notamment de la baisse des fabrications de fromages frais (- 5,1 %) et de pâtes pressées cuites (- 3,8 %).

Les fabrications de produits industriels connaissent également des évolutions contrastées au mois de mai 2013. La fabrication de poudre grasse s'accroît de 28,8 %, mais les exportations reculent fortement (- 25,4 %). La poudre de lactosérum progresse de 1 % en fabrication et de 12,7 % à l'exportation. Les fabrications de matières grasses sont en hausse de 3 % sur un an mais reculent fortement à l'export (33,6 %). Quant à la poudre de lait écrémé, les fabrications se replient de 13,9 % en mai 2013 par rapport à mai 2012 (- 26,7 % pour les exportations).

### Les indicateurs

Unité : Laits conditionnés en 1 000 litres et autres produits en tonne, Evolution en %

PRODUITS LAITIERS	Fabrications				Exportations			
	mai 2013		Cumul Année 2013		mai 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>332 267</b>	<b>8,3</b>	<b>1 586 604</b>	<b>1,4</b>	<b>32 450</b>	<b>3,7</b>	<b>160 185</b>	<b>3,3</b>
Lait liquide de consommation	327 862	8,5	1 566 357	1,4	31 007	5,6	153 782	6,3
Lait aromatisé	4 405	-3,3	20 247	4,4	1 443	-	6 404	-
<b>YAOURTS ET DESSERTS LACTES FRAIS</b>	<b>193 850</b>	<b>-1,7</b>	<b>949 416</b>	<b>-1,2</b>	<b>41 876</b>	<b>-5,5</b>	<b>196 831</b>	<b>-5,8</b>
Yaourts et laits fermentés	143 594	-0,9	691 237	-1,4	25 131	-8,6	120 397	-1,5
Desserts lactés frais	50 256	-3,8	258 179	-0,7	16 745	-0,4	76 434	-11,9
<b>CREME CONDITIONNEE</b>	<b>41 244</b>	<b>5,0</b>	<b>192 581</b>	<b>1,9</b>	<b>6 590</b>	<b>11,9</b>	<b>30 551</b>	<b>-12,2</b>
<b>MATIERES GRASSES - (Eq. Beurre) -</b>	<b>38 880</b>	<b>3,0</b>	<b>187 655</b>	<b>-6,5</b>	<b>4 785</b>	<b>-33,6</b>	<b>24 946</b>	<b>-31,4</b>
Beurre	32 766	0,5	157 746	-5,3	4 526	-35,3	23 921	-32,4
Beurre anhydre de crème (mgla)*	5 206	23,7	25 184	-14,0	133	ns	490	ns
Spécialités à tartiner*	908	-5,0	4 725	-1,0	127	-27,8	536	-36,3
<b>SECHAGE POUDES DE LAIT</b>	<b>43 912</b>	<b>-5,5</b>	<b>193 626</b>	<b>-13,5</b>	<b>22 419</b>	<b>-26,4</b>	<b>109 075</b>	<b>-21,7</b>
Lait écrémé en poudre réengraissé ou non	32 074	-13,9	145 568	-17,3	16 803	-26,7	75 735	-28,9
Autres poudres de lait (poudres grasses)	11 838	28,8	48 058	0,5	5 616	-25,5	33 340	1,7
<b>CONDITIONNEMENT DE POUDES DE LAIT</b>	<b>20 817</b>	<b>37,3</b>	<b>94 524</b>	<b>37,5</b>	<b>13 020</b>	<b>22,3</b>	<b>60 999</b>	<b>18,3</b>
<b>LAITS CONCENTRES CONDITIONNES **</b>	<b>1 066</b>	<b>0,9</b>	<b>4 632</b>	<b>10,6</b>	<b>nd</b>	<b>nd</b>	<b>nd</b>	<b>nd</b>
<b>FROMAGES (tous laits) hors fondus</b>	<b>177 145</b>	<b>-1,6</b>	<b>854 935</b>	<b>-0,1</b>	<b>52 157</b>	<b>2,4</b>	<b>264 959</b>	<b>7,6</b>
<b>dont : Fromages frais</b>	<b>59 301</b>	<b>-5,1</b>	<b>289 229</b>	<b>-1,2</b>	<b>22 636</b>	<b>3,9</b>	<b>116 643</b>	<b>13,4</b>
<b>Fromages à pâte molle</b>	<b>41 170</b>	<b>-1,5</b>	<b>206 044</b>	<b>1,1</b>	<b>14 206</b>	<b>2,0</b>	<b>69 159</b>	<b>0,2</b>
dont : Format camembert	8 949	-0,4	44 172	1,1	1 686	8,6	8 471	2,8
Format Brie-Coulommiers	13 348	-2,0	64 646	-0,8	6 218	8,2	28 811	3,5
<b>Fromages à pâte pressée non cuite</b>	<b>28 197</b>	<b>9,1</b>	<b>132 195</b>	<b>4,8</b>	<b>5 005</b>	<b>7,3</b>	<b>26 084</b>	<b>11,7</b>
dont : Edam, Gouda, Mimolette et assimilés	817	13,3	3 527	-5,8	123	26,8	589	-1,8
Cantal et assimilés	1 356	4,1	6 417	2,6	1 088	-0,1	5 791	28,6
St Paulin, St Nectaire et assimilés	4 300	-4,7	20 705	-1,1	2 249	23,3	11 314	14,4
<b>Fromages à pâte pressée cuite</b>	<b>36 549</b>	<b>-3,8</b>	<b>169 026</b>	<b>-2,8</b>	<b>5 397</b>	<b>12,3</b>	<b>28 205</b>	<b>7,6</b>
dont : Gruyère	2 834	-1,2	12 971	8,2	432	27,8	2 062	24,0
<b>Fromages à pâte persillée</b>	<b>5 999</b>	<b>-0,9</b>	<b>30 289</b>	<b>0,2</b>	<b>1 075</b>	<b>32,6</b>	<b>5 077</b>	<b>19,5</b>
<b>FROMAGES FONDUS</b>	<b>10 960</b>	<b>13,5</b>	<b>53 496</b>	<b>-2,4</b>	<b>6 163</b>	<b>21,2</b>	<b>27 408</b>	<b>-0,9</b>
<b>CASEINES ET CASEINATES</b>	<b>4 753</b>	<b>26,0</b>	<b>20 884</b>	<b>9,3</b>	<b>2 636</b>	<b>9,8</b>	<b>13 178</b>	<b>-16,3</b>
<b>POUDRE DE BABEURRE</b>	<b>2 559</b>	<b>1,3</b>	<b>11 508</b>	<b>-14,9</b>	<b>1 844</b>	<b>-24,9</b>	<b>11 127</b>	<b>9,9</b>
<b>POUDRE DE LACTOSERUM</b>	<b>57 343</b>	<b>1,0</b>	<b>271 203</b>	<b>1,0</b>	<b>29 622</b>	<b>12,7</b>	<b>142 873</b>	<b>4,1</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)

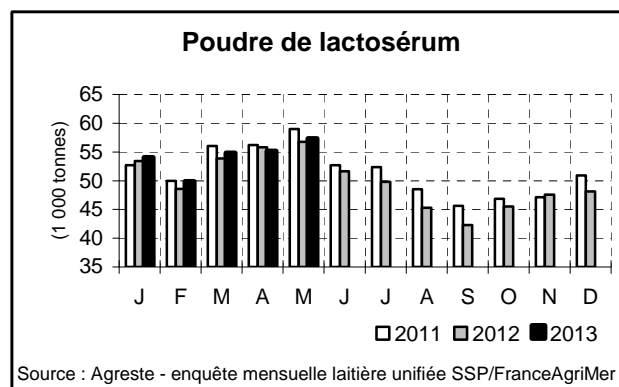
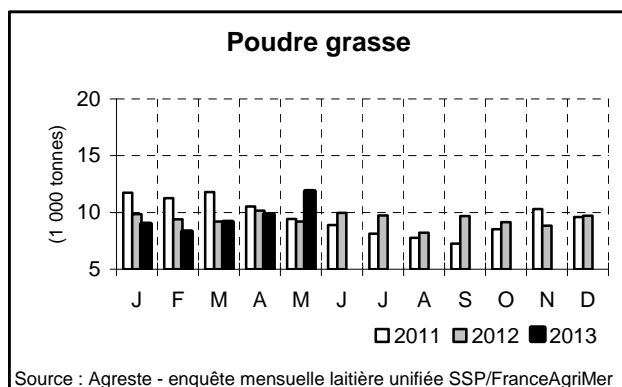
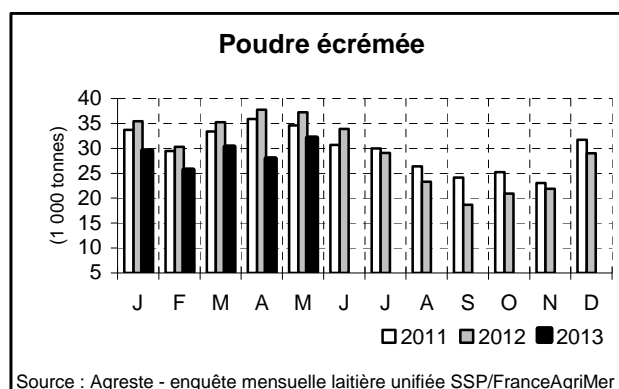
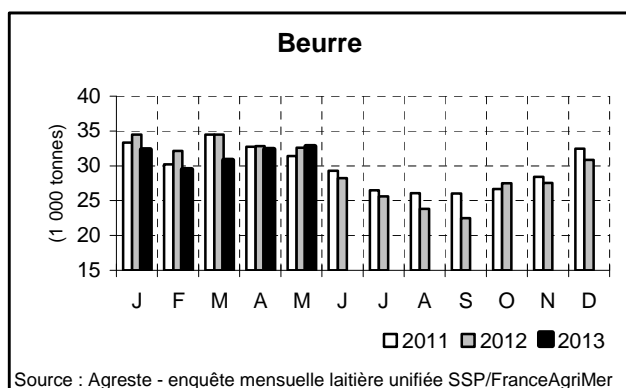
## Stocks de produits laitiers

Unités : Stocks en tonnes, évolution en %

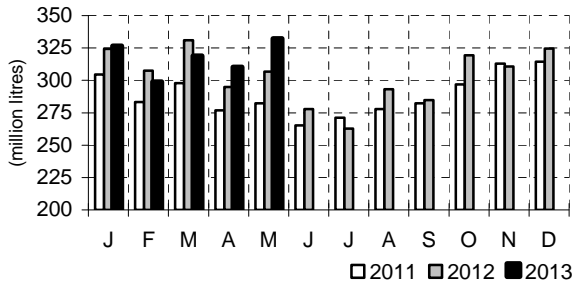
STOCKS USINE FIN DE MOIS	Stock fin de mois mai 2013	Evolution 13/12
BEURRE	18 150	-22,2
MGLA-BUTTER OIL	6 804	-35,4
POUDRE VRAC 0 % & RÉENGRASSÉE	30 194	-37,8
POUDRE VRAC de 1,5 à 25,9 % MG	1 228	-22,1
POUDRE VRAC 26 % MG et plus	9 661	-11,7
POUDRES CONDITIONNÉES	22 665	38,2
FROMAGES A PATE PRESSÉE CUITE	81 563	-9,7
POUDRE DE BABEURRE	2 875	-52,5
POUDRE DE LACTOSERUM	67 635	4,6
CASEINES ET CASEINATES	5 320	-47,1

Source : Enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

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

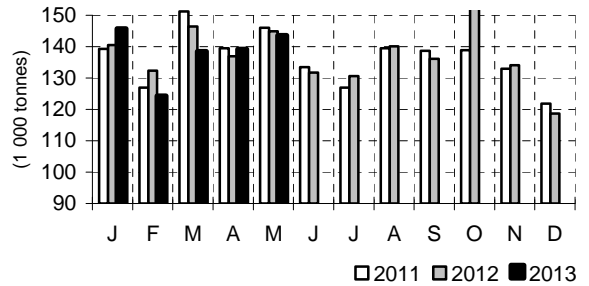


### Laits liquides conditionnés



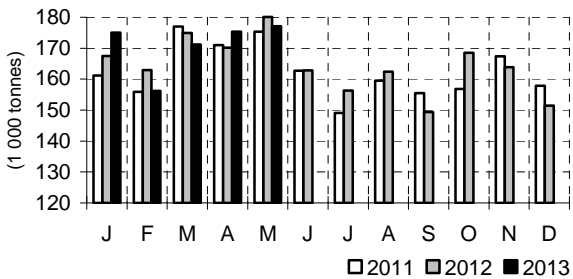
Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Yaourts et laits fermentés



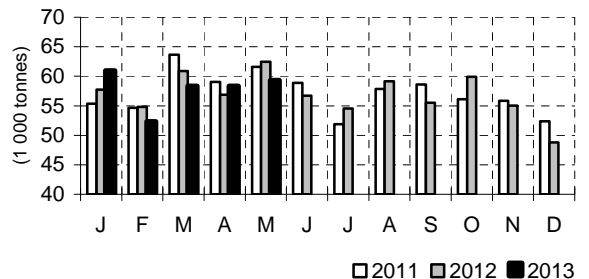
Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Fromages tous laits (hors fondus)



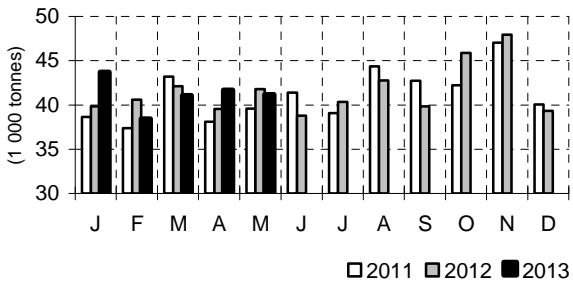
Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Fromages frais (tous laits)



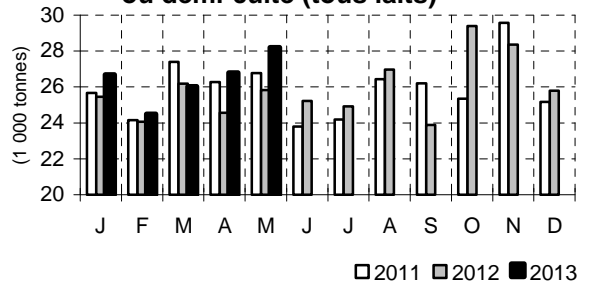
Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### Fromages à pâte molle (tous laits)



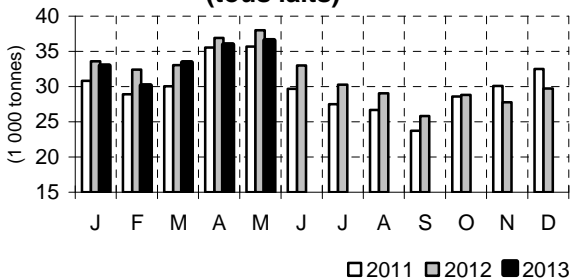
Source : Agreste - enquête mensuelle laitière unifiée SSP/FranceAgriMer

### 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 2012/2013, le quota livraisons a été réévalué de 1 % par rapport à 2011/2012. Il est fixé à 25,752 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)