

BILANS DES LAITS ET PRODUITS LAITIERS

MÉTHODOLOGIE

BILAN LAIT

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

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

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

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

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

BILAN PRODUITS LAITIERS

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

Pour les groupes de produits 4412, 4420 (crème et laits concentrés), susceptibles d'être à la fois des consommations intermédiaires et des produits de grande consommation, l'ensemble des produits fabriqués (à l'exception de ceux destinés à la branche laitière) en vrac et conditionnés ont été comptabilisés dans la production utilisable. Pour les échanges, seule la crème conditionnée a été prise en compte. Pour les groupes de produits 4430, 4440 (poudres de lait), seuls les produits vrac ont été pris en compte, au niveau de la production et des échanges.

Les groupes de produits sont les suivants :

-PRODUITS FRAIS SAUF CREME (4410)

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

-LAIT ET LAITS ACIDIFIES (4411)

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

-CREME (4412)

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

-LAIT CONCENTRE (4420)

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

-POUDRE NON ECREMEE (4430)

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

-POUDRE ECREMEE (4440)

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

-BEURRE (4450)

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

-FROMAGES (4460)

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

-FROMAGES FONDUS (4461)

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

1. GÉNÉRALITÉS

Plusieurs sources d'information sont utilisées pour renseigner le Tableau B de la décision de la Commission 97/80/CE du 18 décembre 1996 :

- à titre principal, l'enquête statistique annuelle du service statistique du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers. Il s'agit d'une enquête obligatoire, exhaustive, menée par voie postale auprès d'environ 900 établissements laitiers de collecte et/ou de transformation.

- l'enquête statistique mensuelle du service statistique du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche sur le prix et la composition du lait collecté (matières grasse et protéique). Cette enquête est également obligatoire, et réalisée par sondage auprès des établissements de collecte par les services régionaux de l'information statistique et économique.

- les statistiques sur le commerce extérieur établies par le service statistique des Douanes.

- des coefficients techniques sur la teneur moyenne en matière grasse des produits transformés et sur leurs équivalents en lait entier/lait écrémé.

En outre, pour quelques postes, sont mobilisées des données spécifiques issues de l'enquête statistique mensuelle réalisée par FranceAgriMer en collaboration avec le service statistique du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

Une autre possibilité théorique aurait pu consister à collecter directement par voie d'enquête statistique toutes les données nécessaires à l'élaboration du Tableau B. Cette solution a été écartée en raison de la lourdeur de l'enquête qui en aurait résulté, et de la charge importante de travail qu'elle aurait entraînée pour les industriels comme pour les statisticiens eux-mêmes. La collecte de données par voie d'enquête statistique a été limitée aux seules variables non couvertes par d'autres sources existantes : collecte de lait, teneur du lait collecté en matières grasse et protéique, quantités de produits fabriqués. Le formulaire d'enquête a été conçu de façon à respecter le plus possible les principes de la Directive laitière 96/16/CE et de la décision 97/80/CE, mais aussi à ne pas conduire à une trop grande complexité. Dans certains cas, certaines approximations sont nécessaires, mais l'expérience montre que les résultats finalement obtenus ont été jusqu'ici d'une qualité tout à fait acceptable.

2. PARTIE A : LES DISPONIBILITÉS

2.1. Quantités collectées de lait de vache/chèvre/brebis

Les données sur les quantités de lait de vache/chèvre/brebis collectées par les laiteries auprès des exploitations agricoles sont issues de l'enquête statistique annuelle du service statistique du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers.

Elles correspondent à la collecte auprès d'exploitations agricoles localisées en France : dans le questionnaire, la collecte de chaque laiterie est ventilée par département d'implantation des éleveurs rattachés à cette laiterie (le département correspond à une zone géographique de niveau NUTS 3).

Ces données sont recueillies en litres ; pour passer en tonnages, on utilise le coefficient 1 litre = 1,03 KG.

2.2. Quantités de matières grasses et de protéines du lait de vache collecté

Les données sur les quantités de matières grasses et de protéines du lait de vache collecté sont issues de l'enquête statistique mensuelle du service statistique du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche sur le prix et la composition du lait collecté. Cette enquête menée par sondage fournit une teneur moyenne en matière grasse et matière protéique (en g/l), deux éléments pris en compte pour l'établissement du prix du lait payé aux éleveurs, et donc bien connus des laiteries. Les teneurs nationales annuelles moyennes sont appliquées aux quantités de lait de vache collectées (cf. 2.1).

En raison de la réglementation française, le taux protéique collecté dans l'enquête est défini par rapport à la « protéine vraie » et non par rapport à la matière azotée totale MAT. La « protéine vraie » représente en moyenne 95 % de la MAT : afin d'assurer la comparabilité avec les données des autres pays, le résultat en « protéine vraie » est converti en MAT en utilisant le coefficient multiplicatif (1/0,95).

2.3. Quantités de matières grasses du lait de brebis et chèvre collecté

Les données sur les quantités de matières grasses du lait de brebis et chèvre collecté sont issues de coefficients techniques. Ces laits ne représentent en France que 2 % de la collecte totale de lait.

Les deux coefficients utilisés sont la teneur moyenne nationale en matière grasse de chacun des deux types de lait ; ces teneurs sont calculées et diffusées par un organisme spécialisé, le Centre d'Information sur la Qualité des Aliments (CIQUAL), à partir des résultats communiqués par les laboratoires ou les entreprises elles-mêmes.

2.4. Autres disponibilités collectées

Il n'y a pas en France de collecte de crème ou de lait écrémé/babeurre auprès des exploitations agricoles. Celles-ci livrent une quantité très marginale de fromages fermiers aux laiteries, estimée par les services régionaux de l'information statistique et économique. Ce poste est mal connu, mais son importance est minime.

Pour les besoins d'établissement du bilan ressources-emplois en lait entier, les quantités en poids de produit sont ensuite converties en équivalent lait entier sur la base du coefficient 1 tonne de fromage = 5 tonnes de lait.

Les quantités contenues en matière grasse du lait sont calculées en multipliant cet équivalent lait entier par la teneur moyenne en matière grasse du lait collecté.

2.5. Les importations et arrivées communautaires en provenance des laiteries extérieures à la France

Ce sont ici les statistiques du commerce extérieur français établies par les services des Douanes qui sont utilisées. L'utilisation de ces données est préférée à des interrogations directes des laiteries dans l'enquête statistique annuelle pour des raisons de coût-avantage, comme indiqué au § 1. Les hypothèses suivantes sont faites :

- toutes les importations et arrivées communautaires en lait vrac et crème vrac sont à destination des laiteries,
- les importations et arrivées communautaires en autres produits laitiers ne sont pas destinées aux laiteries (poste mis à 0 dans le Tableau B).

Sont donc reprises en importations des laiteries dans le Tableau B :

- en lait entier (et demi-écrémé) : la totalité des positions NC 0401 20 19 et 0401 20 99.
- en lait écrémé : la position NC 0401 10 90.
- en crème : les positions NC 0401 30 19, 0401 30 39 et 0401 30 99.

Il est probable que les hypothèses énoncées ci-dessus ne sont pas totalement vérifiées dans la réalité. Mais jusqu'à présent, l'impact statistique de l'approximation est resté faible. Les importations et arrivées communautaires de lait entier en vrac ne représentent que 1 % des disponibilités en lait entier issues de la collecte nationale ; celles de lait écrémé en vrac sont marginales. En revanche, les importations de crème en vrac, longtemps de faible importance, ont augmenté de façon sensible ces dernières années, et représentent aujourd'hui en équivalent lait entier 6 % de la collecte nationale.

Pour les besoins d'établissement du bilan ressources-emplois en lait entier, les importations de lait et crème en vrac, exprimées en poids de produit, sont converties en équivalent lait entier :

- pour le lait entier et partiellement écrémé vrac, le coefficient est 1,
- pour le lait écrémé, le coefficient est 0,
- pour la crème vrac, le coefficient est 10.

Les quantités contenues en matière grasse du lait sont calculées en multipliant ces équivalents lait entier par la teneur moyenne en matière grasse du lait collecté. Pour le lait écrémé vrac, on retient une teneur moyenne en matière grasse de 0,5 %.

3. PARTIE B : UTILISATIONS

3.1. Quantités de produits fabriqués

Les données concernant les quantités de produits fabriqués sont issues de l'enquête statistique annuelle du service statistique du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers. Cette enquête est très détaillée au niveau des produits fabriqués, et une table de passage est possible entre les rubriques du questionnaire et celles du Tableau B (voir annexe).

Quelques particularités relatives principalement au traitement des doubles comptes sont exposées ci-dessous.

3.1.1. Crème (poste 13 du Tableau B)

Selon la décision 97/80/CE, ce poste doit inclure :

- les fabrications de crème de consommation conditionnée,
- les fabrications de crème en vrac destinées à être transformées en France par les établissements de l'industrie alimentaire autres que les laiteries (par exemple l'industrie des glaces). Les exportations de crème en vrac sont exclues, et doivent être comptabilisées dans le poste 4 du Tableau B.

* Les données sur les fabrications de crème de consommation conditionnée sont issues de l'enquête statistique annuelle sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers.

* Les données sur les fabrications de crème en vrac destinées à être transformées en France par des établissements autres que les laiteries sont issues de l'enquête statistique mensuelle sur l'industrie laitière, réalisée par FranceAgriMer en collaboration avec le service statistique du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche : cette enquête comporte en effet une question sur la crème en vrac livrée à des établissements non laitiers en France. Cette question est exprimée en poids de matière grasse, unité habituellement utilisée par les industriels pour ce type de produit ; le passage en poids de produit est obtenu en divisant par 0,35 (teneur moyenne en matière grasse de cette crème industrielle estimée à 35 %). Le résultat est classé dans le sous-poste 132 du tableau B, où il est ajouté à la crème de consommation conditionnée de plus de 29 % de matière grasse.

3.1.2. Lait concentré (poste 21 du Tableau B)

* Les données sur les fabrications de lait concentré conditionné sont issues de l'enquête statistique annuelle sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers, qui distingue les produits sucrés et non sucrés.

* Les données sur les fabrications de lait concentré en vrac destinées à être transformées en France par des établissements autres que les laiteries, ou à être exportées, sont également issues de cette enquête. Cette dernière comporte en effet un cadre qui permet de distinguer les fabrications en vrac destinées à la branche laitière en France de celles destinées à d'autres utilisations ou à l'exportation. La question est exprimée en poids d'extrait sec, unité habituellement utilisée par les industriels pour ce type de produit ; le passage en poids de produit est obtenu en multipliant par 3 (teneur moyenne en extrait sec de ce lait concentré industriel estimée à 33,3 %). La distinction n'étant pas faite dans le questionnaire entre produits en vrac sucrés et non sucrés, la totalité est classée en lait concentré non sucré (sous-poste 211 du Tableau B), ce qui correspond à la pratique dominante des industriels.

3.1.3. Produits laitiers en poudre (poste 22 du Tableau B)

* Depuis 1996, le questionnaire annuel sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers comporte un cadre permettant de ventiler les divers produits laitiers en poudre (lait entier, partiellement écrémé et écrémé) selon qu'ils sont destinés à des établissements laitiers en France ou à d'autres destinataires. Cette information permet donc en théorie de renseigner le Tableau B en respectant le principe d'élimination des produits laitiers réutilisés par la branche laitière nationale. Toutefois, si la qualité des données recueillies s'améliore au fil des ans, ce cadre reste une source de difficultés pour les établissements interrogés. Il a donc été jugé préférable pour l'instant de ne pas utiliser ces résultats, mais de continuer à privilégier comme par le passé une autre source d'information et une autre méthode d'élimination des doubles comptes.

La source utilisée est l'enquête statistique mensuelle sur l'industrie laitière. Cette enquête fournit les quantités de poudres séchées dans l'établissement, en distinguant poudre de lait entier, poudre de lait partiellement écrémé, poudre de lait écrémé et poudre de lait écrémé réengraissée (matière grasse déduite). Ces catégories sont en correspondance avec les sous-postes du Tableau B.

Les quantités réutilisées par l'industrie laitière sont éliminées de la façon suivante : on retire du sous-poste 224 (lait écrémé en poudre) 3 % des fabrications de laits fermentés, desserts lactés frais et fromages frais de vache, ce qui correspond à l'incorporation moyenne de lait écrémé en poudre dans ces fabrications. On fait donc l'hypothèse que ces incorporations proviennent toutes de fabrication nationale, ce qui est cohérent avec l'hypothèse de non-réutilisation par l'industrie laitière nationale de produits en poudre importés. On néglige également les éventuelles réutilisations de lait en poudre entier ou partiellement écrémé.

* Le babeurre en poudre correspond à une question de l'enquête annuelle sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers.

* Enfin, on néglige les éventuelles fabrications de crème de lait en poudre, et d'autres produits laitiers en poudre.

3.1.4. Beurre (poste 23 du Tableau B)

Les sous-postes correspondants sont renseignés à partir de l'enquête annuelle sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers.

* Pour éliminer les doubles comptes, on ne reprend dans le sous-poste 232 « beurre fondu et butter-oil » que le beurre anhydre directement fabriqué à partir de la crème. On fait donc l'hypothèse que tout le beurre anhydre fabriqué à partir de beurre l'est à partir de beurre de

fabrication nationale, donc déjà comptabilisé dans le sous-poste 231. Pour permettre l'agrégation en équivalent beurre sur la ligne 23, on utilise le coefficient multiplicatif 1,22.

* les autres produits laitiers à matière grasse jaune (sous-poste 233) sont repris de l'enquête annuelle sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers, sans élimination de doubles comptes. Il est demandé dans cette enquête la teneur moyenne en matière grasse laitière, ce qui permet de transformer le poids de produit en équivalent beurre.

3.1.5. Fromage et fromage fondu

La décision 97/80/CE précise que les quantités de fromage doivent exclure les quantités de fromage utilisées pour la fabrication de fromages fondus, conformément au principe général de comptabilisation des produits laitiers sortant de la « laiterie nationale ».

En pratique, il s'avère très difficile d'obtenir cette information. L'élimination des doubles comptes engendrés par la réutilisation de fromages pour fabriquer des fromages fondus est assurée en distinguant, parmi les fromages fondus, ceux fabriqués à partir de la fonte de fromages et ceux fabriqués directement à partir de caillés frais eux-mêmes produits dans l'établissement. Cette distinction existe dans l'enquête annuelle sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers. Dans la colonne « Quantités fabriquées » du Tableau B, sont reprises dans le poste 24 « Fromage » toutes les fabrications de fromage sortant de l'établissement, y compris celles qui iront à la fonte. Dans le poste 25 « fromage fondu » sont reprises toutes les fabrications de fromage fondu. Les doubles comptes sont éliminés dans les colonnes « matière grasse », « lait entier » et « lait écrémé » sur la ligne 25 « fromage fondu » : ces trois colonnes ne sont calculées que sur les quantités de fromage fondu fabriquées directement à partir de caillé frais. L'hypothèse est donc faite que la fonte de fromage ne concerne que des fabrications d'origine nationale.

3.1.6. Caséines et caséinates (poste 26 du Tableau B)

Les doubles comptes sont éliminés en excluant des caséinates les quantités fabriquées à partir de caséines produites en France. Cette distinction existe dans l'enquête annuelle sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers.

3.1.7. Lactosérum total

Seul est pris en compte actuellement le lactosérum en poudre.

3.2. Lait écrémé et babeurre rétrocedés aux fermes

Ce poste est marginal en France, et estimé forfaitairement à 50 000 Tonnes.

3.3. Exportations et expéditions communautaires de lait et de crème en vrac (poste 4 du Tableau B)

Comme pour les importations et arrivées communautaires, ce sont les statistiques du commerce extérieur français établies par les services des Douanes qui sont utilisées. Sont reprises les positions NC 0401 10 90, 0401 20 19, 0401 20 99, 0401 30 19, 0401 30 39 et 0401 30 99.

3.4. Matières grasses du lait et entrées de lait entier/lait écrémé

Ces trois colonnes du Tableau B sont renseignées en multipliant les quantités produites par des coefficients techniques appropriés issues d'autres sources que les enquêtes statistiques.

3.4.1. Matières grasses du lait

* La colonne « matières grasses du lait » est estimée en appliquant aux quantités fabriquées de chaque produit une teneur moyenne en matière grasse. Cette colonne correspond donc aux quantités de matière grasse laitière contenues dans les produits fabriqués. Les teneurs moyennes des produits en matière grasse laitière sont calculées et diffusées en France par un organisme spécialisé, le Centre d'Information sur la Qualité des Aliments (CIQUAL), à partir des résultats communiqués par les laboratoires ou les entreprises elles-mêmes. Les calculs sont réalisés pour des produits très détaillés, ce qui permet d'appliquer les teneurs moyennes en matière grasse à chaque ligne du questionnaire de l'enquête annuelle sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers : les résultats sont ainsi plus précis que si les teneurs moyennes étaient appliquées directement aux lignes plus agrégées du Tableau B.

* Pour les exportations et expéditions communautaires de lait et de crème en vrac, les teneurs moyennes en matière grasse utilisées sont les suivantes :

- pour le lait entier (NC 0401 20 99) : 4,1 %
- pour le lait partiellement écrémé (NC 0401 20 19) : 1,6 %
- pour le lait écrémé (NC 0401 10 90) : 0,5 %
- pour la crème 6-21 % (NC 0401 30 19) : 20 %
- pour la crème 21-45 % (NC 0401 30 39) : 40 %
- pour la crème > 45 % (NC 0401 30 99) : 50 %

3.4.2. Entrées de lait entier et de lait écrémé

* Les données des deux colonnes « entrée de lait entier » et « entrée de lait écrémé » sont estimées en multipliant les quantités produites par des coefficients « lait entier » et « lait écrémé ». Ces coefficients expriment les quantités de lait entier et de lait écrémé théoriquement nécessaires à la fabrication d'une unité d'un produit laitier déterminé. Ils résultent de calculs théoriques à partir de la composition du lait collecté et des produits transformés, notamment en matières grasses et protéiques ; des entretiens avec des industriels ont permis de valider ces calculs théoriques. Le coefficient en lait entier est toujours positif ou nul ; le coefficient en lait écrémé peut être négatif, s'il y a dégagement de lait écrémé au cours de la fabrication. Par exemple, pour le beurre, le coefficient lait entier utilisé est 20,8, le coefficient lait écrémé est -19,8. Il est important de noter que les coefficients expriment les quantités de lait entier et de lait écrémé théoriquement utilisées dans les fabrications, et sont indépendants du degré de transformation de la matière première laitière effectivement utilisée dans la réalité des processus de production de chaque laiterie. Pour le beurre par exemple, les coefficients utilisés sont identiques, que le beurre soit fabriqué dans la laiterie directement à partir de lait entier, ou bien à partir de crème provenant d'une autre laiterie : dans ce dernier cas, cela revient à convertir la crème utilisée en utilisation de lait entier et en sortie de lait écrémé, à laquelle s'ajoutera une sortie en babeurre. Tout se passe en définitive comme si chaque produit laitier était fabriqué directement à partir de lait entier et/ou de lait écrémé. Comme les productions reprises dans le tableau B sont nettes des réutilisations par la branche laitière en France (voir ci-dessus partie 3.1), il n'y a pas de double compte dans les entrées de lait entier et de lait écrémé.

Les coefficients ont été déterminés par un organisme d'étude spécialisé sur le lait et les produits laitiers, à la demande du service statistique du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche. L'étude a été menée en 1993 sur les différents produits ou groupes de produits faisant l'objet de rubriques dans l'enquête annuelle sur la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers.

* Pour les exportations et expéditions communautaires de lait et de crème en vrac, les entrées de lait entier/lait écrémé sont estimées de la façon suivante :

- pour le lait entier (NC 0401 20 99) : 1 pour le lait entier, 0 pour le lait écrémé
- pour le lait partiellement écrémé (NC 0401 20 19) : 0,42 pour le lait entier, 0,58 pour le lait écrémé
- pour le lait écrémé (NC 0401 10 90) : 0 pour le lait entier, 1 pour le lait écrémé
- pour la crème 6-21 % (NC 0401 30 19) : 5 pour le lait entier, -4 pour le lait écrémé
- pour la crème 21-45 % (NC 0401 30 39) : 10 pour le lait entier, -9 pour le lait écrémé
- pour la crème > 45 % (NC 0401 30 99) : 12,5 pour le lait entier, -11,5 pour le lait écrémé

3.4.3. L'équilibrage ressources-utilisations

* Pour la matière grasse, le total des ressources peut être calculé directement dans la partie A « Disponibilités » du Tableau B. Ce total est reporté en ligne Total de la partie B « Utilisations » du Tableau. L'écart avec le total des utilisations est imputé sur le poste 6 « Différences ».

* Pour les entrées de lait entier, le total des ressources ne peut pas être directement calculé dans la partie A « Disponibilités » du Tableau B. Il faut au préalable convertir en équivalent lait entier les données exprimées en quantité, comme indiqué plus haut au §2. Le total des ressources en lait entier est alors reporté en ligne Total de la partie B « Utilisations » du Tableau. L'écart avec le total des utilisations est imputé sur le poste 6 « Différences ».

* Pour les entrées de lait écrémé, la partie A « Disponibilités » du Tableau B fournit les ressources provenant du lait écrémé importé ; pour la France, c'est bien la seule ressource externe, puisque l'hypothèse est faite que les laiteries n'importent pas de produits laitiers autres que du lait et de la crème vrac. Ce montant est donc reporté en ligne Total de la partie B « Utilisations » du Tableau : cette ressource externe mise à part, les entrées de lait écrémé pour fabriquer certains produits doivent être équilibrées par des sorties équivalentes issues de la fabrication d'autres produits.

Apparaît toutefois la difficulté suivante. La crème importée a été convertie en ressource en lait entier, prise en compte pour le bilan « ressources-utilisations » du lait entier. Les diverses utilisations de cette crème importée par les laiteries se traduisent par des entrées de lait entier, qui sont estimées pour chacun des produits fabriqués correspondants, à l'aide de leurs coefficients techniques « lait entier ». Ces entrées permettent bien d'équilibrer la ressource en lait entier issue de la crème importée. Mais les utilisations de cette crème importée se traduisent également, toujours par le jeu des coefficients techniques, par des sorties de lait écrémé, comme cela a été dit au § 3.4.2. Ces sorties déséquilibrent le bilan en lait écrémé, parce qu'elles sont fictives et ne peuvent ainsi être compensées par des utilisations. Il est donc nécessaire d'introduire juste avant le poste 6 « Différences » un poste « contrepartie des importations de crème », qui reprend en positif les sorties de lait écrémé issues de l'application du coefficient technique « lait écrémé » à la crème importée (un tel poste existait bien dans la précédente décision de 1986). L'écart final entre la ligne Total et la somme algébrique des entrées de lait écrémé, y compris cette ligne fictive, constitue alors le poste 6 « Différences », théoriquement nul, et qui ne correspond qu'aux erreurs statistiques.

3.4.4. Précision statistique de l'équilibrage ressources-utilisations

Le poste 6 « Différences » calculé comme indiqué au § 3.4.3 représente :

- au maximum 2,5 % du total des ressources en matière grasse,
- au maximum 3,5 % du total des ressources en lait entier.

L'équilibrage est un peu moins satisfaisant pour le lait écrémé : le poste « Différences » a représenté généralement entre 5 et 10 % du total du lait écrémé dégagé par les fabrications de

crème, de beurre et beurre concentré, et par les exportations de lait et crème vrac. Les utilisations ont généralement excédé les ressources dégagées.