

### 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 crème (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 acidifiés (4411)

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

#### Crème (4412)

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

#### Lait concentré (4420)

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

#### Poudre non écrémée (4430)

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

## Bilans des laits et produits laitiers

### Poudre écrémée (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 (x 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.

### Résultats

Les bilans lait annuels mettent en évidence les grandes évolutions des choix de production effectués par les industriels laitiers.

Avec une collecte de plus de 23,1 milliards de litres, la France est un des premiers producteurs européens de lait de vache, derrière l'Allemagne. En 2008, la collecte laitière progresse de 3,5 %, stimulée par une très forte augmentation du prix à la production du lait de vache en début d'année. Les importations de la matière première lait (lait liquide et crème vrac), en équivalent lait entier, restent limitées. Cependant, elles progressent en 2008 de près de 40 %, pour représenter désormais 5 % des ressources en lait entier, contre 3,8 % en 2007.

Les ressources laitières sont principalement utilisées pour la fabrication des produits laitiers à forte valeur ajoutée et plus particulièrement les fromages, mais aussi le beurre et la crème. Ainsi, les fabrications fromagères représentent 36 % des ressources totales en lait entier. Après une forte croissance en 2007 (+ 3,1 %), la production de fromages hors fondus stagne en 2008 (- 0,2 %) en raison d'une

stabilisation de la consommation en France et de la morosité de la demande extérieure. Les exportations fléchissent de plus de 1 % en 2008. Les emplois de lait entier restent toujours dominés par la fabrication de beurre (35 %), en hausse de plus de 7 % en 2008, bénéficiant d'une augmentation de plus de 6 % des exportations. Après des années de baisse, la consommation de beurre se reprend légèrement en 2008 (+ 0,5 %). Les utilisations de lait entier se retrouvent également dans les fabrications de crème en vrac destinée aux établissements non laitiers en France (9,3 %), de laits liquides de consommation (6 %), de poudres de lait (4 %) et de laits acidifiés (3 %). Les fabrications de beurre, de crème et de fromages fondus génèrent du lait écrémé, pour un tonnage équivalent à 42 % des ressources en lait entier. Un peu plus de 29 % des ressources totales de lait écrémé sont consacrés à la fabrication de fromages, 26 % aux poudres de lait, 18 % aux laits de consommation et 11 % aux laits acidifiés.

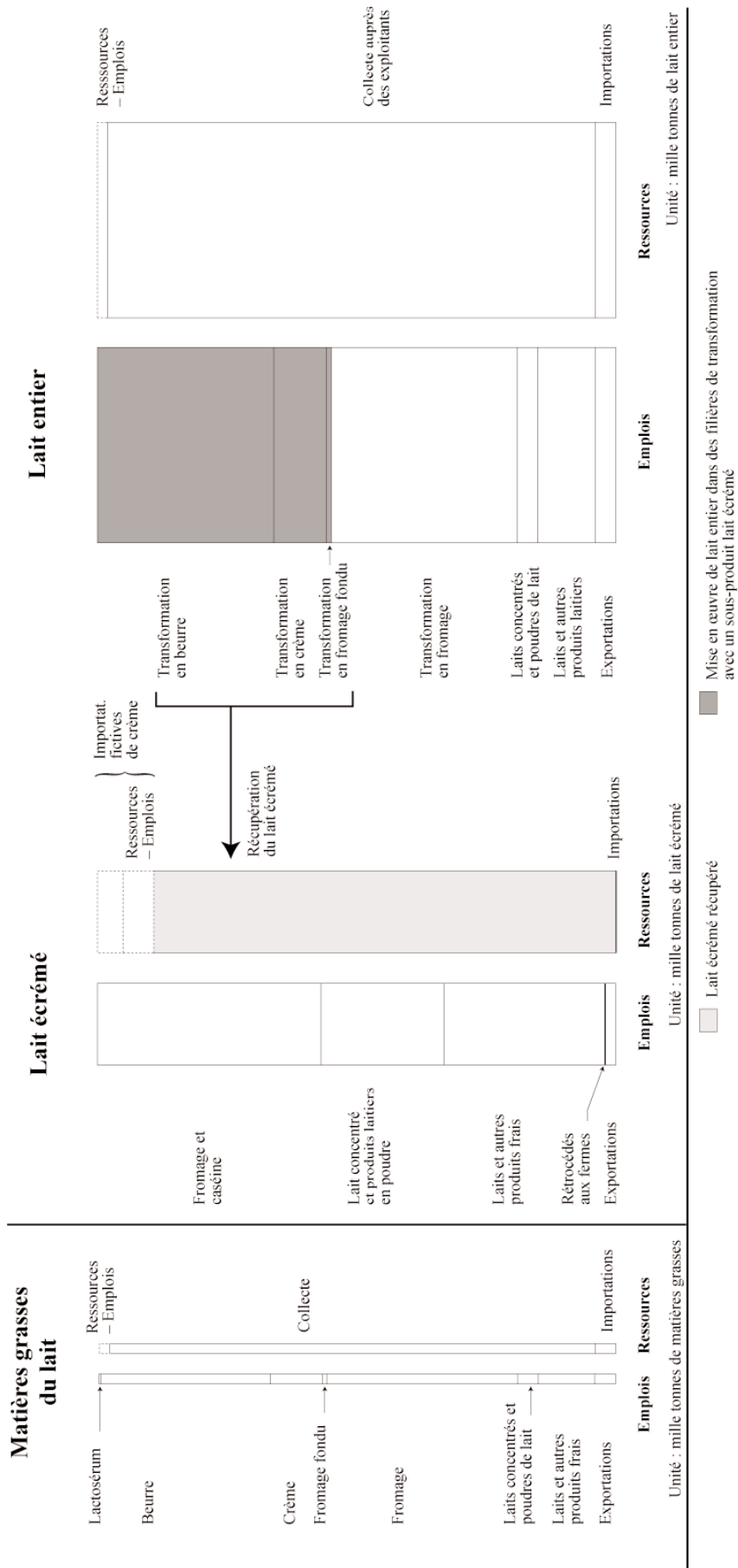
#### Pour en savoir plus

La méthodologie détaillée est consultable dans la page « Données en ligne » du site Internet à l'adresse suivante : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/>

# Bilans des laits et produits laitiers

## BILANS LAIT

Année civile 2007



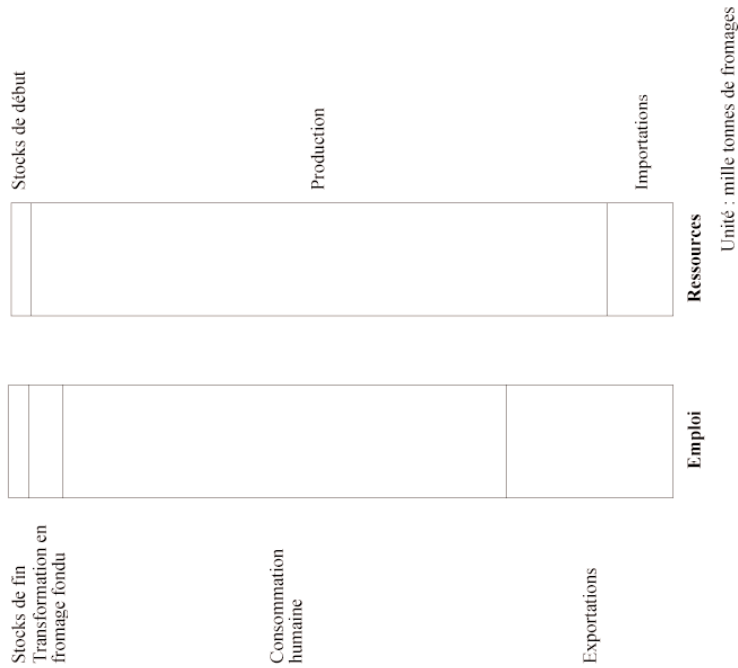
# Bilans des laits et produits laitiers

## BILANS PRODUITS LAITIERS

Année civile 2007

Exemple du bilan crème

Exemple du bilan fromages



Champ : « **laiterie France** » - Prise en compte du commerce extérieur de produits conditionnés uniquement et des productions en vrac et en conditionné  
 \* Les bilans des laits concentrés et poudres de lait sont du même type.

Champ : « **consommateur** » - Prise en compte du commerce extérieur et des productions de produits conditionnés\*  
 \* Les bilans des produits frais et beurre sont du même type.

Échelles : les largeurs sont proportionnelles aux tonnages des emplois (= ressources), les hauteurs sont proportionnelles à la part des postes dans le total des emplois (= ressources)

## Bilans des laits et produits laitiers

### Bilan du lait en France

Année 2008 p

Code		Matières grasses du lait	Lait entier	Lait écrémé
	Code produit	FM	WM	SM

### Bilan

Collecte + importations - différence (ressources - emplois) = exportations + utilisation intérieure

### Récupération de lait écrémé

unités : tonnes de matière grasse 1 000 t de lait

1 000 t de lait écrémé

			Filière :	
			crème et fondu	
			beurre	
			export crème	
<b>MC009</b>	<b>Collecte auprès des exploitations</b>	<b>993 743</b>	<b>24 516</b>	<b>2 191</b>
MC001	- dont lait de vache	959 906	23 819	8 627
MC008				462
<b>MC019</b>	<b>Importations de lait et crème vrac</b>	<b>51 878</b>	<b>1 279</b>	<b>28</b>
	(en équivalent lait entier)			
MC024	- dont intra UE	51 878	1 273	28
MC609	Lait écrémé (calculé à partir des importations de crème)			- 1 017
<b>MC000</b>	<b>Total ressources</b>	<b>1 045 621</b>	<b>25 796</b>	<b>10 291</b>
<b>MC600</b>	<b>Différence ressource - emplois</b>	<b>- 10 430</b>	<b>- 211</b>	<b>- 734</b>
<b>MC700</b>	<b>Total emplois</b>	<b>1 056 052</b>	<b>26 007</b>	<b>11 025</b>
<b>MC409</b>	<b>Exportations de lait et crème vrac</b>	<b>44 236</b>	<b>1 093</b>	<b>146<sup>1</sup></b>
MC419	- dont intra UE	43 047	1 064	146
<b>MC320</b>	<b>Lait écrémé rétrocédé aux fermes</b>			<b>50</b>
<b>MC800</b>	<b>Utilisation intérieure</b>	<b>1 011 816</b>	<b>24 914</b>	<b>10 829</b>
<b>MC100</b>	<b>- produits frais</b>	<b>215 794</b>	<b>5 147</b>	<b>3 298</b>
MC110	- laits de consommation	65 016	1 555	1 947
MC140	- laits acidifiés	31 725	742	1 224
MC190	- autres produits frais et desserts de conserv.	14 860	430	127
MC130	- transformation en crème (hors vrac export)	104 193	2 420	
<b>MC200</b>	<b>- produits fabriqués</b>	<b>796 021</b>	<b>19 767</b>	<b>7 531</b>
MC210	- lait concentré	4 587	115	11
MC220	- produits laitiers en poudre	43 604	1 019	2 895
MC230	- transformation en beurre	359 450	9 069	
MC240	- transformation en fromage	377 667	9 364	3 213
MC260	- transformation en caséine			1 412
MC250	- transformation en fromage fondu de crème	7 501	207	
MC270	- lactoserum	3 213		

Source : Agreste, Bilans

1. Provenant des exportations de lait uniquement.

Postes de transformation générant du lait écrémé comme sous-produit.

Ces bilans s'appliquent à l'ensemble « laiteries françaises ». Les ressources du bilan lait proviennent de la collecte en ferme ou de l'importation, les emplois correspondent aux laits nécessaires à la fabrication des produits vendus aux consommateurs, livrés aux IAA hors laiteries ou exportés. Certaines transformations génèrent du lait écrémé comme sous-produit, qui fait l'objet d'un bilan autonome. Le bilan matière grasse s'affranchit de ce sous-bilan en comptabilisant toute la matière grasse des produits entrant ou sortant de l'ensemble « laiteries françaises ». Il prend également en compte le sous-produit de la transformation en fromages (lactoserum).