

Agreste

Franche-Comté

Numéro 187 - décembre 2013



# Les chiffres du lait 2012



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

Direction Régionale de l'Alimentation,  
de l'Agriculture et de la Forêt

## **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt 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](mailto:srise.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr)

Web : <http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr/>

Directeur régional : J.-L. LINARD

Directeur de la publication : F. VIPREY

Composition : M-C. PETIT-MAIRE

Photo : SRISE

Impression : MAAF - SSP

Dépôt légal : à parution

ISSN : 0246-1803

© Agreste 2013

# AVANT-PROPOS

Ce document présente les résultats 2012 de l'enquête annuelle réalisée en 2013 auprès des établissements laitiers de la région Franche-Comté.  
Quelques données rétrospectives y trouvent place.

L'enquête annuelle auprès des établissements laitiers est 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'Agro-alimentaire 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

Carte des établissements selon le volume de collecte.....	10
Carte des établissement selon la spécialité.....	11
Carte des établissement selon le nombre de salariés.....	12
Nombre d'établissements selon le statut juridique et la localisation .....	13
Nombre d'établissements et de salariés permanents par classe de salariés..	13
Nombre d'établissements laitiers selon la spécialisation.....	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 statut juridique.....	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 2012.....	17
Volume de lait collecté.....	18
Collecte des établissements selon le statut juridique.....	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.....	22
Matière protéique du lait.....	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 la spécialisation.....	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

Transformation du lait selon le statut juridique de l'établissement.....	29
Transformation du lait selon le volume transformé.....	29
Transformation du lait selon la spécialisation.....	29
Nombre d'établissements selon les fabrications.....	30
Les fabrications en 2012.....	31
Evolution des fabrications par grandes familles de fromages.....	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 2012..	39

## 9 - Synthèse territoriale

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

Le questionnaire.....	50 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.

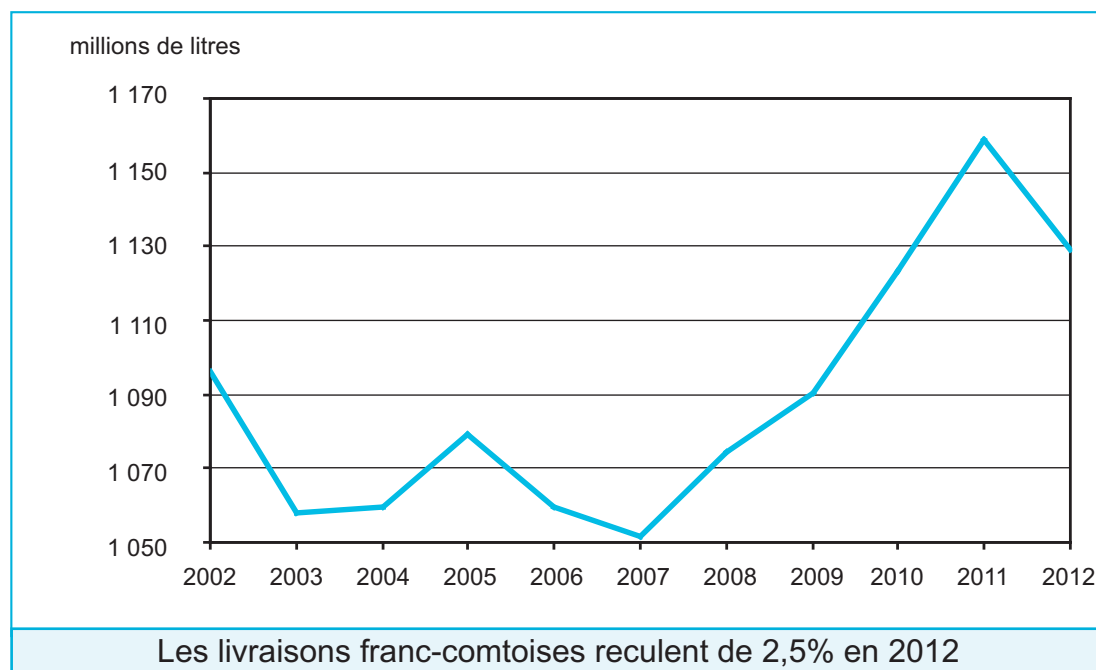
## Évolution de la livraison de lait (milliers de litres)

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
2005	501 217	275 120	273 793	29 274	1 079 404	22 701 663
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
<b>2012</b>	<b>538 771</b>	<b>288 959</b>	<b>274 722</b>	<b>27 904</b>	<b>1 130 355</b>	<b>23 520 574</b>

En 2012, la livraison de Franche-Comté représente 4,8% de la livraison française

Source : Enquêtes annuelles laitières

## Livraisons de lait en Franche-Comté



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
2005	2 511	1 279	1 198	130	5 118	97 974
2010	2 216	1 095	967	103	4 381	75 766
2011	2 170	1 063	928	94	4 255	72 328
<b>2012</b>	<b>2 120</b>	<b>1 031</b>	<b>919</b>	<b>86</b>	<b>4 156</b>	<b>69 723</b>

En 2012, le nombre de livreurs franc-comtois représente 6% 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
2005	199,6	215,1	228,1	225,2	210,9	231,7
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
<b>2012</b>	<b>254,1</b>	<b>280,3</b>	<b>298,9</b>	<b>324,5</b>	<b>272,0</b>	<b>337,3</b>

Les livraisons moyennes franc-comtoises sont bien en-dessous de la moyenne nationale

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	523 111	33 585	23 485	3 331	583 512
Jura	2 219	229 909	0	0	232 128
Haute-Saône	4 242	1 331	153 255	0	158 828
Ter. de Belfort	3 714	0	12 023	18 635	34 372
<b>Franche-Comté</b>	<b>533 286</b>	<b>264 825</b>	<b>188 763</b>	<b>21 966</b>	<b>1 008 840</b>
<b>Autres départements</b>	<b>5 485</b>	<b>24 134</b>	<b>85 958</b>	<b>5 938</b>	<b>121 515</b>
Vosges	4 486	0	78 094	0	82 580
Saône et Loire	999	18 988	0	0	19 987
Moselle	0	0	3 528	5 938	9 466
Haute-Marne	0	0	3 958	0	3 958
Isère	0	2 844	0	0	2 844
<b>Total livraisons</b>	<b>538 771</b>	<b>288 959</b>	<b>274 722</b>	<b>27 904</b>	<b>1 130 355</b>
<b>Part du lait qui quitte la région</b>	<b>1,0 %</b>	<b>8,4 %</b>	<b>31,2 %</b>	<b>21,3 %</b>	<b>10,8 %</b>
La production laitière franc-comtoise est valorisée à 89% en Franche-Comté					

Source : Enquête annuelle laitière 2012

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

Localisation des livreurs \ Destination du lait	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
Doubs	2 053	117	77	5	2 252
Jura	10	831	0	0	841
Haute-Saône	16	3	465	0	484
Ter. de Belfort	16	0	49	61	126
<b>Franche-Comté</b>	<b>2 095</b>	<b>951</b>	<b>591</b>	<b>66</b>	<b>3 703</b>
<b>Autres départements</b>	<b>25</b>	<b>80</b>	<b>328</b>	<b>20</b>	<b>453</b>
dont Vosges	21	0	301	0	322
Saône-et-Loire	4	64	0	0	68
Moselle	0	0	14	20	34
Haute-Marne	0	0	9	0	9
Isère	0	11	0	0	11
<b>Total livreurs</b>	<b>2 120</b>	<b>1 031</b>	<b>919</b>	<b>86</b>	<b>4 156</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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.

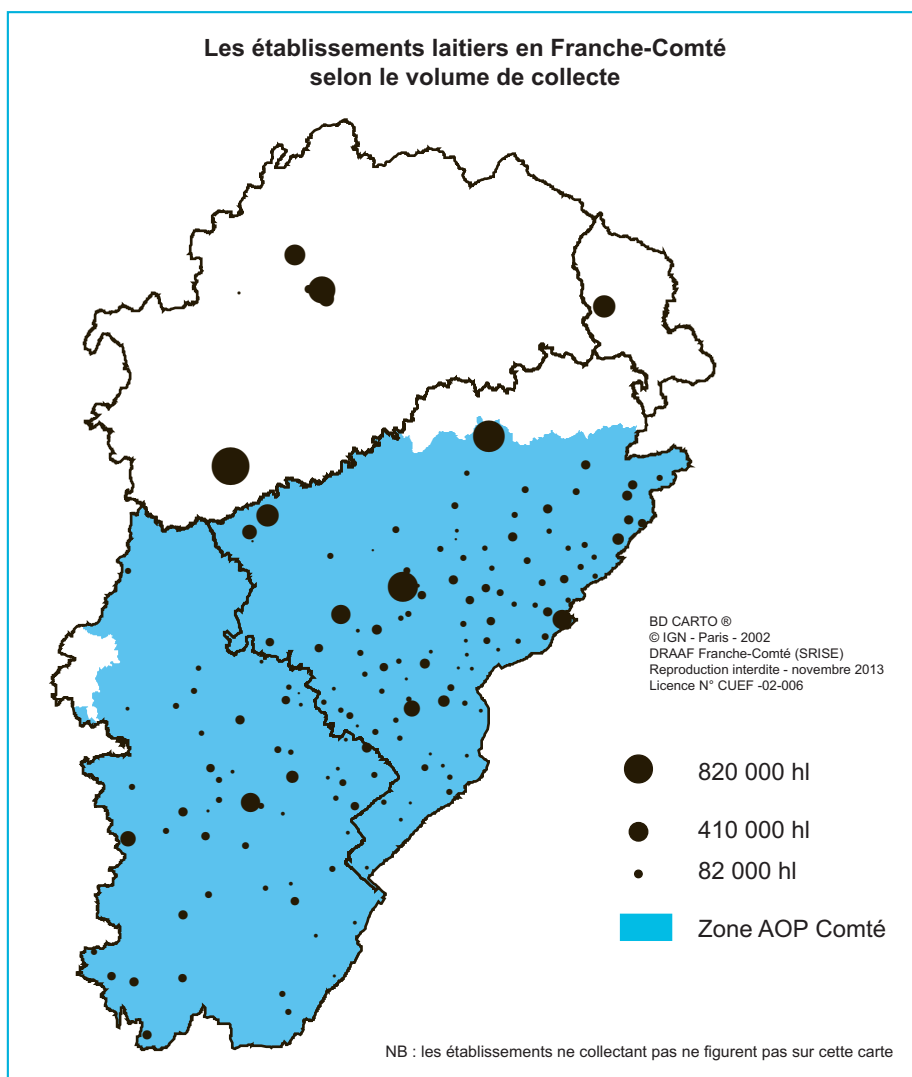
On distingue les établissements situés dans la zone montagne des massifs jurassien et vosgien.

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 cancoillotte à partir de metton).

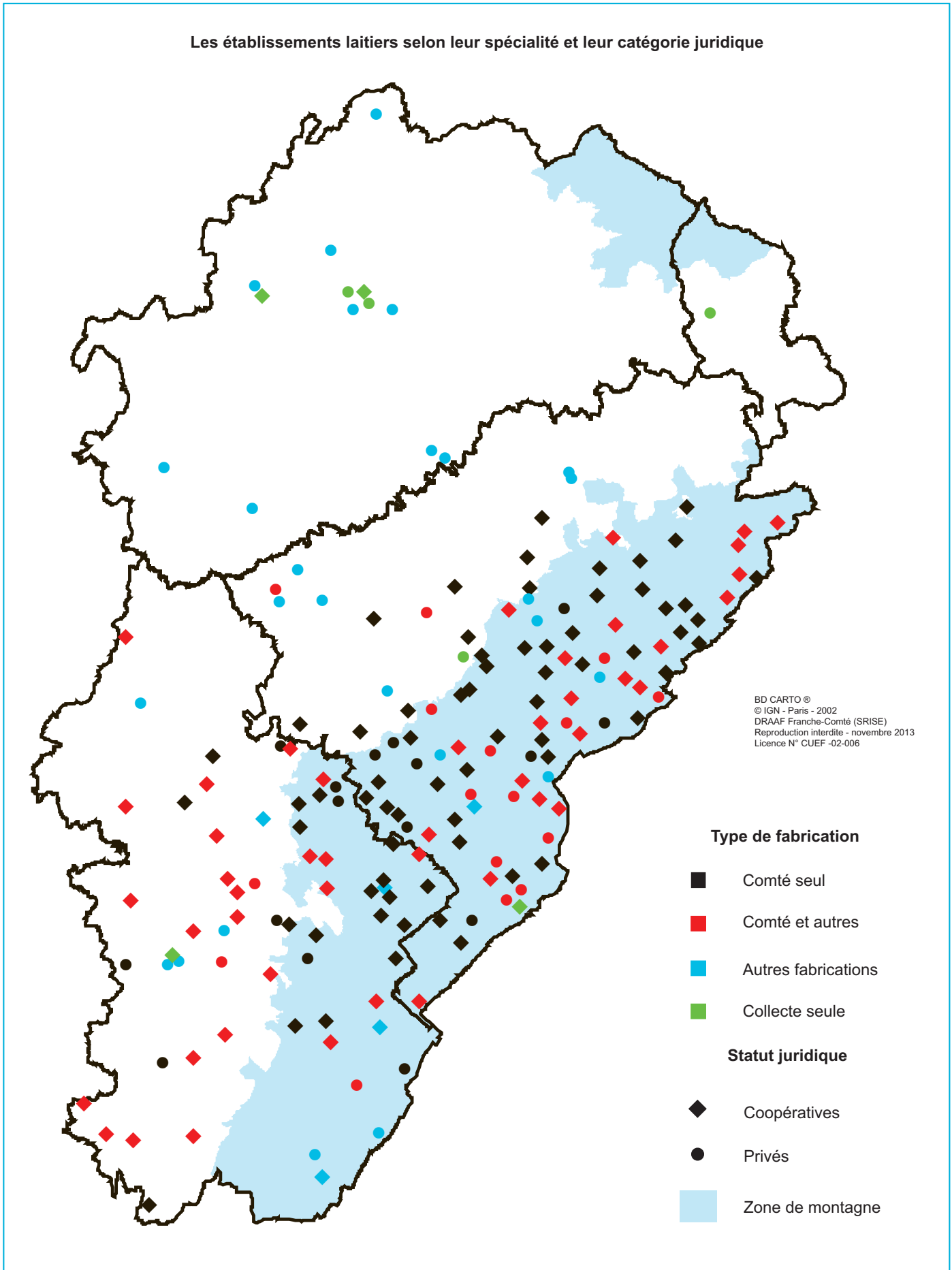
Les établissements qui collectent ne transforment pas nécessairement du lait.

*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).*



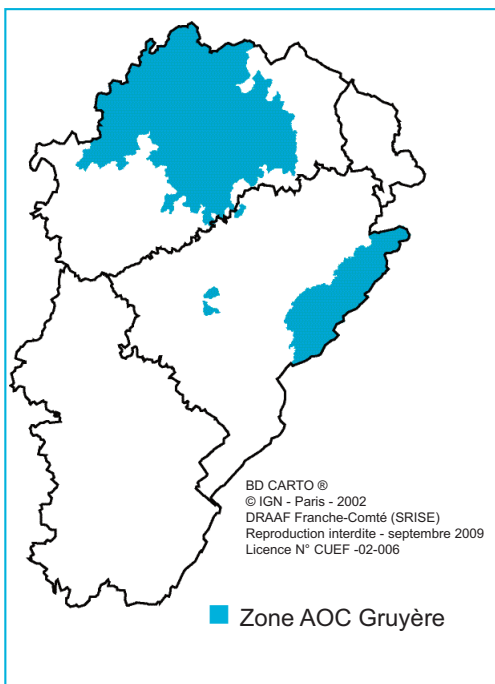
Sources : Enquête annuelle laitière 2012 et décret AOP

Les établissements laitiers selon leur spécialité et leur catégorie juridique

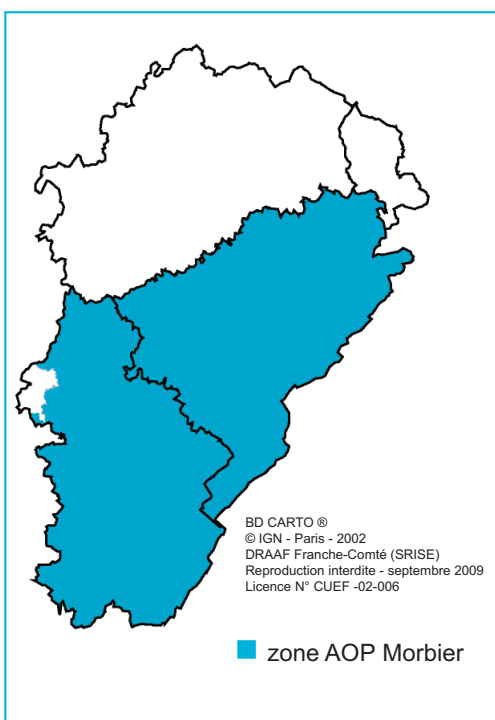


Source : Enquête annuelle laitière 2012

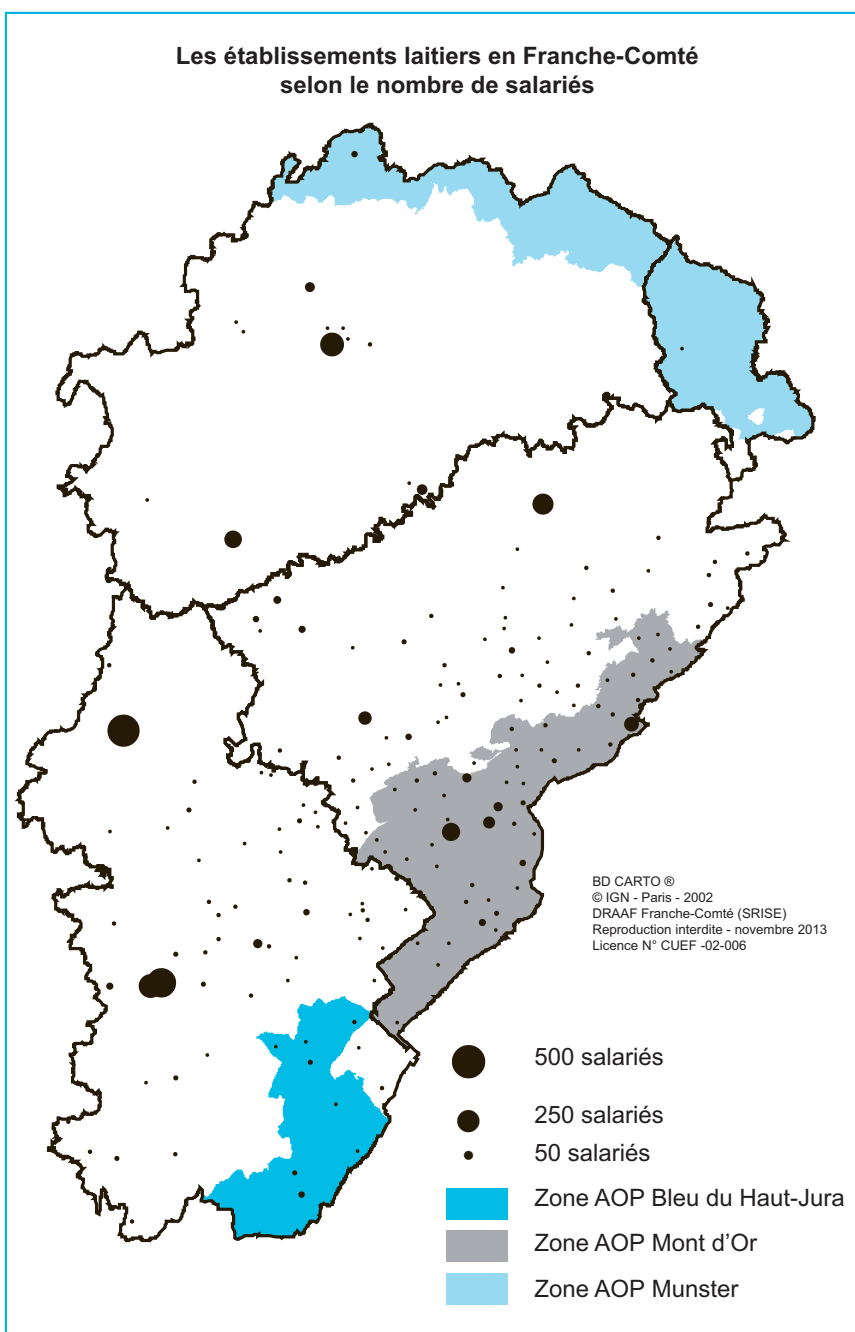
# 2 Les établissements



Source : décret AOC



Source : décret AOP



Sources : Enquête annuelle laitière 2012 et décrets AOP

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

	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
<b>Ensemble</b>	<b>107</b>	<b>64</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>185</b>
Coopérative	74	47	2	0	123
Établissement privé	33	17	11	1	62
Siège en zone montagne	87	31	0	0	118
Siège hors zone montagne	20	33	13	1	67
Deux tiers des établissements localisés en zone de montagne					

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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	2	-	2	-	5	-	10	-
1 à 4 salarié(s)	70	183	32	85	3	7	104	275
5 à 9 salariés	20	r	20	136	1	s	41	268
10 à 49 salariés	11	189	7	119	3	95	21	403
50 salariés et plus	4	r	3	1 046	2	s	9	1 837
<b>Ensemble</b>	<b>107</b>	<b>916</b>	<b>64</b>	<b>1 386</b>	<b>13</b>	<b>481</b>	<b>185</b>	<b>2 783</b>
Huit établissements sur dix emploient moins de dix salariés								

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Nombre d'établissements laitiers selon la spécialisation

Spécialisation des établissements	Doubs	Jura	Haute-Saône	Territoire de Belfort	Franche-Comté
Collecte sans fabrication	2	1	4	1	8
Comté seul	58	26	0	0	84
Emmental seul	1	0	0	0	1
Comté + autres fabrications*	35	27	0	0	62
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
<b>Ensemble</b>	<b>107</b>	<b>64</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>185</b>
Huit établissements sur dix fabriquent du Comté					

\* 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 2012

# 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.

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
2005	112	56	8	176	589
2010	103	55	8	166	499
2011	101	54	7	162	483
<b>2012</b>	<b>98</b>	<b>54</b>	<b>7</b>	<b>159</b>	<b>468</b>

La Franche-Comté regroupe un tiers des établissements collecteurs français

\* Ensemble des établissements collecteurs français.

Source : Enquêtes annuelles laitières

# La collecte - établissements collecteurs 3

## Nombre d'établissements qui collectent du lait

Activité	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
<b>Collecte</b>	<b>98</b>	<b>54</b>	<b>7</b>	<b>159</b>
Collecte avec fabrication	96	53	2	151
Collecte sans fabrication	2	1	5	8
60% des établissements franc-comtois sont localisés dans le Doubs				

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Nombre d'établissements collecteurs selon le statut juridique

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
Coopérative	73	43	2	118
Privé	25	11	5	41
<b>Ensemble</b>	<b>98</b>	<b>54</b>	<b>7</b>	<b>159</b>
Trois établissements sur quatre sont des coopératives				

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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	45	21	1	67
De 3 000 à moins de 5 000	24	17	0	41
De 5 000 à moins de 10 000	22	13	1	36
10 000 et plus	7	3	5	15
<b>Ensemble</b>	<b>98</b>	<b>54</b>	<b>7</b>	<b>159</b>
Deux établissements sur trois collectent moins de 5 millions de litres				

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Nombre d'établissements collecteurs selon la spécialisation

Spécialisation des établissements	Doubs	Jura	Haute-Saône et T.de Belfort	Franche-Comté
Collecte sans fabrication	2	1	5	8
Comté seul	55	21	0	76
Comté + autres fabrications *	32	27	0	59
Emmental + autres fabrications *	3	0	1	4
Bleu du Haut-Jura + autres fabrications *	0	3	0	3
Autres fabrications *	6	2	1	9
<b>Ensemble</b>	<b>98</b>	<b>54</b>	<b>7</b>	<b>159</b>
85% des établissements collecteurs fabriquent du Comté				

\* 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 2012

# 3 La collecte - volumes collectés

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

Etablissements collecteurs \ Provenance du lait	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
Doubs	523 111	2 219	7 956	533 286
Jura	33 585	229 909	1 331	264 825
Haute-Saône	23 485	0	165 278	188 763
Ter. de Belfort	3 331	0	18 635	21 966
<b>Franche-Comté</b>	<b>583 512</b>	<b>232 128</b>	<b>193 200</b>	<b>1 008 840</b>
<b>Autres départements</b>	<b>3 041</b>	<b>11 465</b>	<b>26 923</b>	<b>41 429</b>
dont Côte-d'Or	2 735	0	14 595	17 330
Saône-et-Loire	s	5 793	r	8 583
Ain	0	5 672	0	5 672
Vosges	0	0	5 042	5 042
Haute-Marne	0	0	3 747	3 747
<b>Total provenance</b>	<b>586 553</b>	<b>243 593</b>	<b>220 123</b>	<b>1 050 269</b>
<b>Part du lait qui entre dans la région</b>	<b>0,5 %</b>	<b>4,7 %</b>	<b>12,2%</b>	<b>3,9 %</b>
Moins de 4% du lait collecté en Franche-Comté provient de l'extérieur de la région				

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Où collectent les laiteries ? (nombre d'apporteurs)

Etablissements collecteurs \ Localisation des producteurs	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
Doubs	2 053	10	32	2 095
Jura	117	831	3	951
Haute-Saône	77	0	514	591
Ter. de Belfort	5	0	61	66
<b>Franche-Comté</b>	<b>2 252</b>	<b>841</b>	<b>610</b>	<b>3 703</b>
<b>Autres départements</b>	<b>10</b>	<b>43</b>	<b>77</b>	<b>130</b>
dont Côte-d'Or	9	0	37	46
Saône-et-Loire	1	24	4	29
Ain	0	19	0	19
Vosges	0	0	20	20
Haute-Marne	0	0	12	12
<b>Total provenance</b>	<b>2 262</b>	<b>884</b>	<b>687</b>	<b>3 833</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012



## 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
2005	556 676	203 143	222 316	982 135	22 701 663
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
<b>2012</b>	<b>586 553</b>	<b>243 593</b>	<b>220 123</b>	<b>1 050 269</b>	<b>23 577 787</b>

Légère baisse de la collecte en 2012

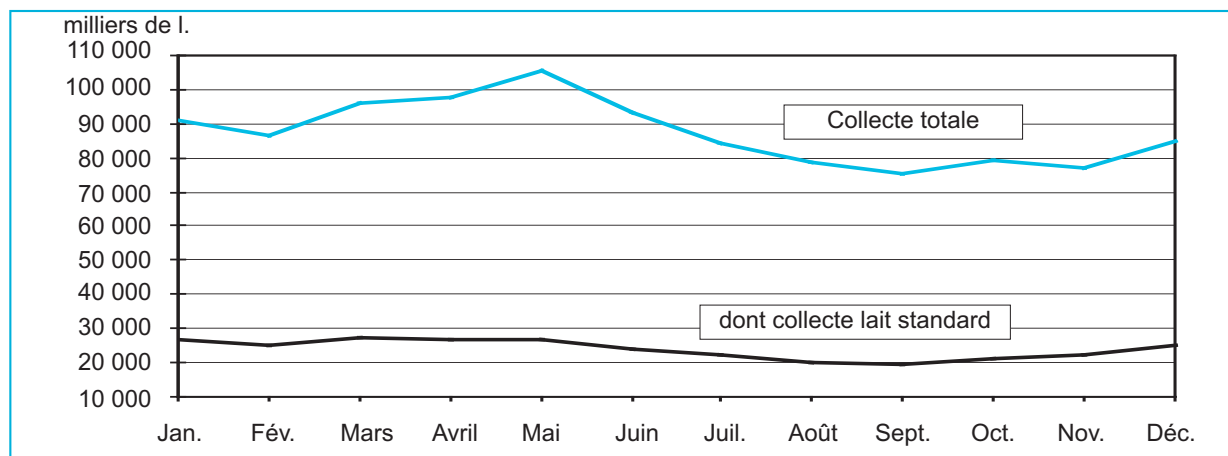
Source : Enquêtes annuelles laitières

## Collecte mensuelle 2012 (milliers de litres)

Mois	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté	dont lait standard
Janvier	50 228	20 490	20 116	90 834	26 911
Février	48 132	19 583	18 866	86 581	25 159
Mars	53 445	21 946	20 645	96 036	27 294
Avril	54 187	22 775	20 543	97 505	26 914
Mai	59 376	25 148	21 021	105 545	26 995
Juin	52 496	22 100	18 882	93 478	24 064
Juillet	46 897	20 072	17 510	84 479	22 090
Août	44 394	18 312	16 033	78 739	20 288
Septembre	42 790	17 513	15 120	75 423	19 570
Octobre	44 445	18 566	16 355	79 366	21 442
Novembre	42 788	17 916	16 585	77 289	22 085
Décembre	47 375	19 172	18 447	84 994	24 826
<b>Ensemble</b>	<b>586 553</b>	<b>243 593</b>	<b>220 123</b>	<b>1 050 269</b>	<b>287 636</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## La collecte mensuelle en Franche-Comté



Source : Enquête annuelle laitière 2012

# 3 La collecte - volumes collectés

## Volumes de lait collecté (milliers de litres)

Activité	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté
<b>Lait collecté</b>	<b>586 553</b>	<b>243 593</b>	<b>220 123</b>	<b>1 050 269</b>
Collecte avec fabrication	r	r	s	882 580
Collecte sans fabrication	s	s	r	167 689
85% du lait collecté est transformé sur place				

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Collecte des établissements selon le statut juridique (milliers de litres)

Statut juridique	Doubs	Jura, Haute-Saône Territoire de Belfort	Franche-Comté
Coopérative	302 620	227 063	529 683
Privé	283 933	236 654	520 586
<b>Ensemble</b>	<b>586 553</b>	<b>243 593</b>	<b>1 050 269</b>
Une collecte équilibrée entre établissements sous statut privé et coopératives			

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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	89 276	41 708	130 984	12,5
De 3 000 à moins de 5 000	98 161	61 627	159 788	15,2
De 5 000 à moins de 10 000	156 104	90 600	246 704	23,5
10 000 et plus	243 012	269 781	512 793	48,8
<b>Ensemble</b>	<b>586 553</b>	<b>463 716</b>	<b>1 050 269</b>	<b>100,0</b>
Près de la moitié du lait collecté par des établissements de plus de 10 millions de litres				

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Collecte selon la spécialisation (milliers de litres)

Spécialisation de l'établissement	Doubs	Jura	Haute-Saône et T.de Belfort	Franche-Comté
Collecte sans fabrication	s	s	106 329	167 689
Comté seul	188 739	101 084	0	289 823
Comté + autres fabrications *	182 186	122 982	0	305 168
Emmental + autres fabrications *	r	0	s	183 185
Bleu du Haut-Jura + autres fabrications*	0	7 924	0	7 924
Autres fabrications	55 709	s	s	92 541
<b>Ensemble</b>	<b>586 553</b>	<b>243 593</b>	<b>220 124</b>	<b>1 050 270</b>
61 % du lait est collecté par des établissements qui fabriquent du comté				

\*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 2012

## Évolution du nombre d'apporteurs

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
2005	2 737	938	930	4 605
2010	2 406	913	722	4 041
2011	2 333	897	671	3 901
<b>2012</b>	<b>2 267</b>	<b>884</b>	<b>686</b>	<b>3 837</b>

Moins de 4 000 apporteurs de lait en Franche-Comté

Source : Enquêtes annuelles laitières

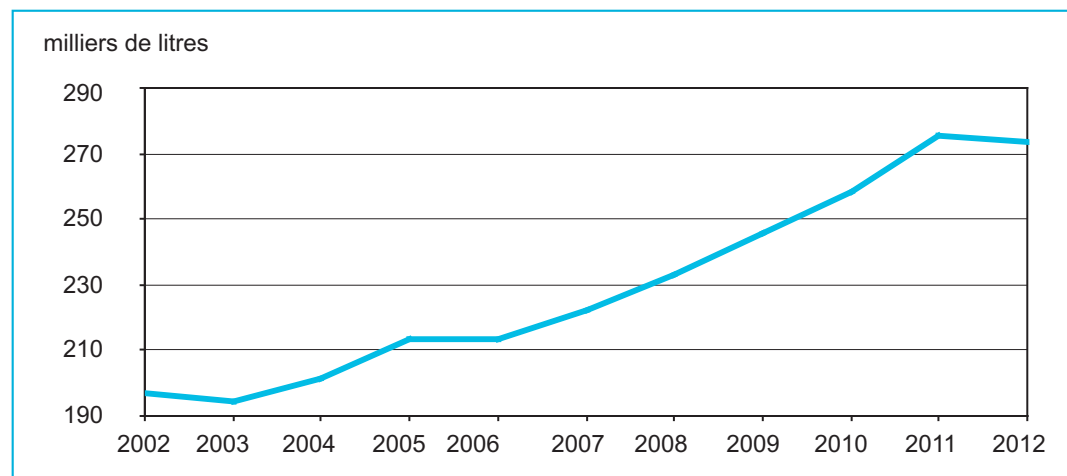
## Évolution de l'apport moyen (milliers de litres)

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
2005	203,4	216,6	239,0	213,3
2010	243,1	262,1	304,8	258,4
2011	257,5	279,1	323,7	275,2
<b>2012</b>	<b>258,7</b>	<b>275,6</b>	<b>320,9</b>	<b>273,7</b>

L'apport moyen se stabilise en 2012

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	Part des apporteurs
Moins de 3 000	387	160	10	557	14,5%
De 3 000 à moins de 5 000	396	227	0	623	16,2%
De 5 000 à moins de 10 000	622	295	27	944	24,6%
10 000 et plus	862	202	649	1 713	44,7%
<b>Ensemble</b>	<b>2 267</b>	<b>884</b>	<b>686</b>	<b>3 837</b>	<b>100,0%</b>

30% des apporteurs de lait collectés par des établissements de moins de 5 millions de litres

Source : Enquête annuelle laitière 2012

# 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 dans un département.

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

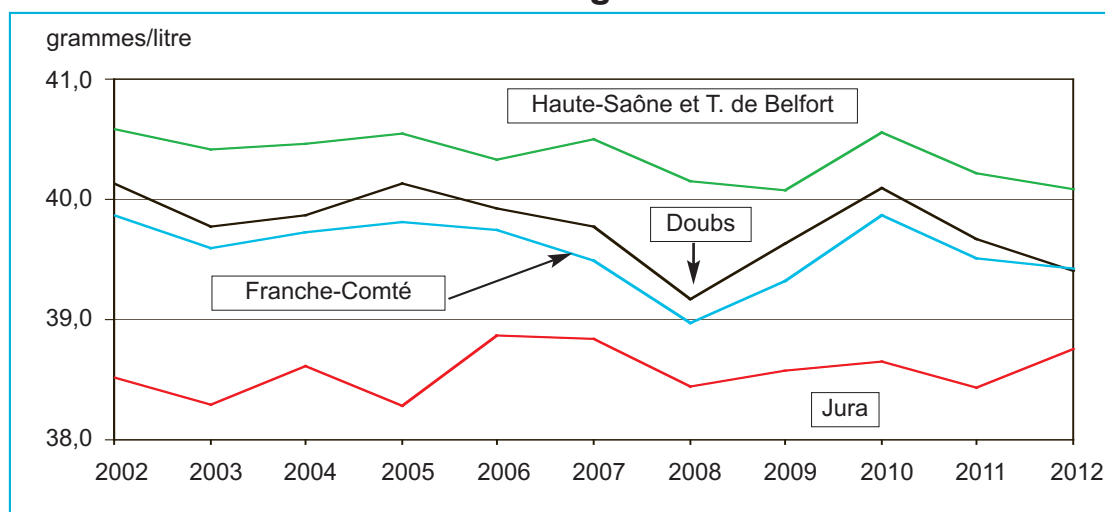
## Matière grasse du lait (grammes/litre)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	37,9	36,0	37,5	37,6	36,5	38,3
1985	38,2	37,4	37,9	38,7	38,2	39,8
1990	38,5	36,3	38,5	39,7	37,9	40,6
1995	39,7	38,1	39,7	40,7	39,4	41,9
2000	39,7	38,4	40,1	40,4	39,5	42,0
2005	40,1	38,3	40,4	41,1	39,8	41,8
2010	40,1	38,7	40,5	41,1	39,9	41,6
2011	39,7	38,4	40,1	41,0	39,5	41,2
<b>2012</b>	<b>39,4</b>	<b>38,8</b>	<b>40,0</b>	<b>40,6</b>	<b>39,4</b>	<b>41,1</b>

Un taux de matière grasse plus élevé en plaine

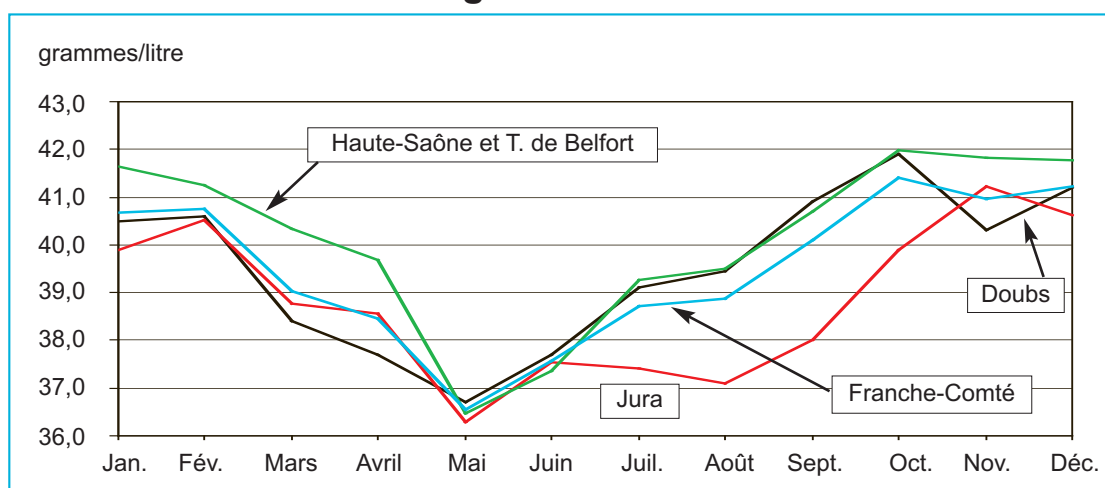
Source : Enquêtes annuelles laitières, Situation mensuelle laitière 2012

## Évolution annuelle de la matière grasse du lait



Source : Enquêtes annuelles laitières, Situation mensuelle laitière 2012

## Taux mensuel de matière grasse du lait en 2012



Source : Situation mensuelle laitière 2012

# 4 Qualité du lait

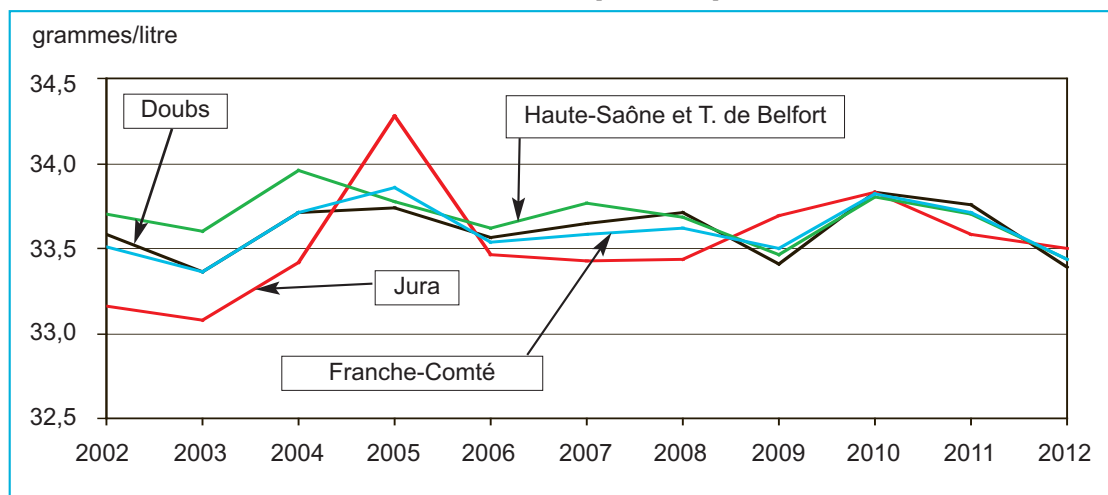
## Matière protéique du lait (grammes/ litre)

Année	Doubs	Jura	Haute-Saône	Ter. de Belfort	Franche-Comté	France
1975	34,4	///	32,8	34,4	///	///
1985	31,8	31,5	32,6	33,0	31,9	31,9
1990	32,3	31,8	32,8	32,5	32,3	32,0
1995	33,6	32,6	33,7	33,3	33,4	32,5
2000	33,4	33,0	33,5	33,2	33,4	32,8
2005	33,7	34,3	33,8	33,5	33,9	33,3
2010	33,8	33,8	33,8	33,7	33,8	33,5
2011	33,8	33,6	33,7	33,6	33,7	33,4
<b>2012</b>	<b>33,4</b>	<b>33,5</b>	<b>33,5</b>	<b>33,1</b>	<b>33,4</b>	<b>33,3</b>

Un taux de matière protéique homogène selon les départements

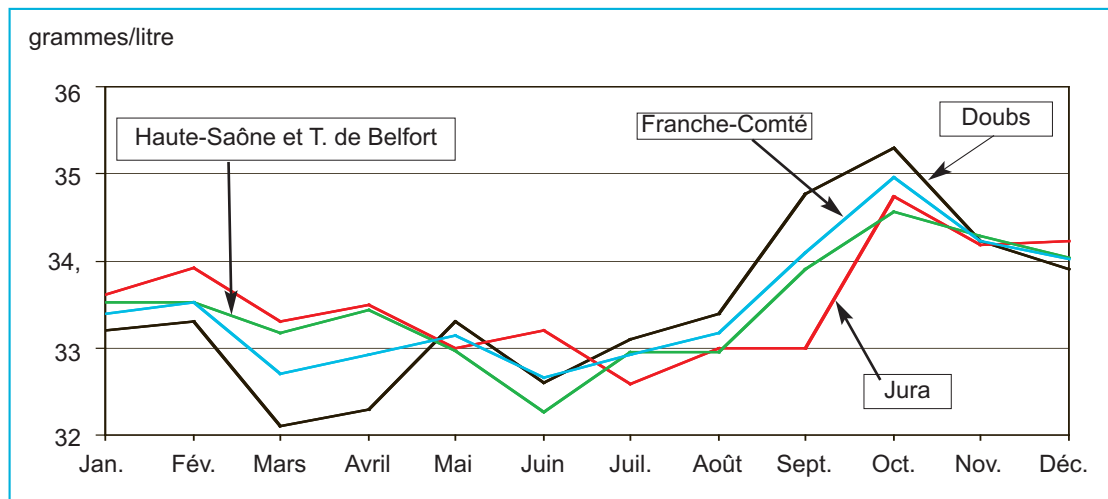
Source : Enquêtes annuelles laitières, Situation mensuelle laitière 2012

## Évolution annuelle de la matière protéique du lait



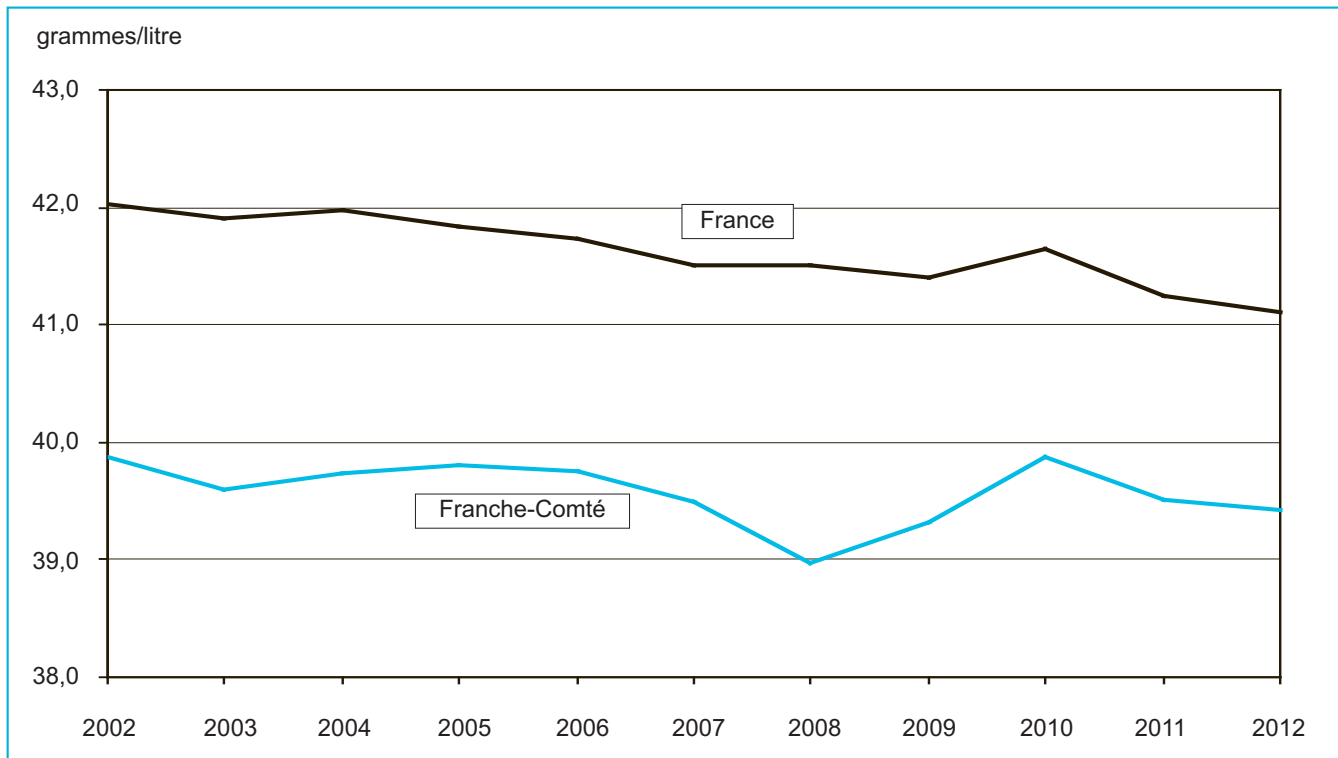
Source : Enquêtes annuelles laitières, Situation mensuelle laitière 2012

## Taux mensuel de matière protéique du lait en 2012



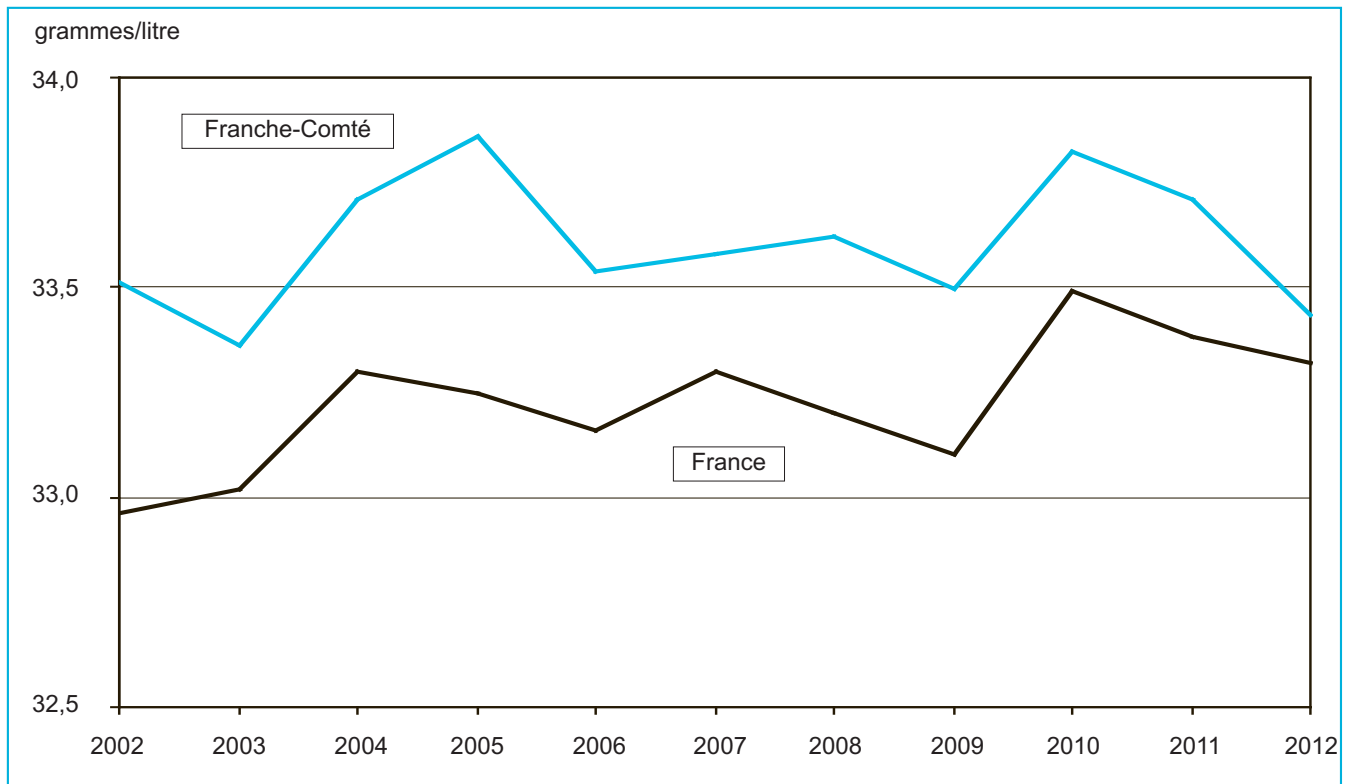
Source : Situation mensuelle laitière 2012

## 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 2012**.

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
2005	34,42	35,41	30,28	33,68	27,94
2010	41,16	42,26	33,43	39,74	30,13
2011	42,59	43,36	35,58	41,26	32,54
<b>2012</b>	<b>42,72</b>	<b>44,06</b>	<b>34,70</b>	<b>41,34</b>	<b>31,44</b>

Hausse modérée du prix du lait en 2012

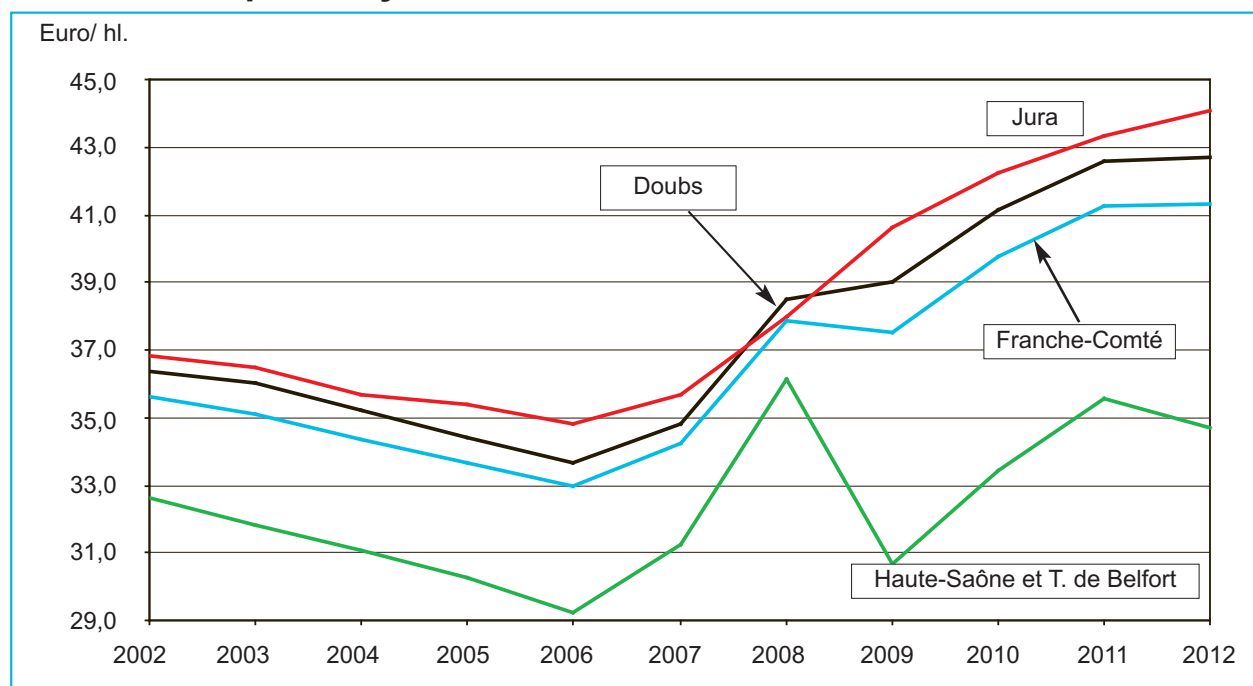
Source : Enquêtes annuelles laitières

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

Statut	Doubs	Jura	Haute-Saône et Territoire de Belfort	Franche- Comté
Coopérative	45,19	43,77	s	43,83
Privé	40,08	44,87	34,56	38,82
<b>Ensemble</b>	<b>42,72</b>	<b>44,06</b>	<b>39,59</b>	<b>41,34</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Evolution du prix moyen annuel du lait



Source : Enquêtes annuelles laitières

# 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 3 000	45,13	45,00	45,09
De 3 000 à moins de 5 000	45,11	43,45	44,49
De 5 000 à moins de 10 000	45,54	43,38	44,75
10 000 et plus	39,05	36,64	37,78
<b>Ensemble</b>	<b>42,72</b>	<b>39,59</b>	<b>41,34</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Prix du lait selon la spécialisation (euros/hl de lait)

Spécialisation des établissements	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté
Collecte sans fabrication	s	s	34,97	36,37
Comté seul	45,30	44,76	///	45,11
Comté + autres fabrications *	45,02	43,80	///	44,54
Emmental + autres fabrications *	r	///	s	35,29
Bleu du Haut-Jura + autres fabrications *	///	38,05	///	38,05
Autres fabrications *	43,23	s	s	40,64
<b>Ensemble</b>	<b>42,72</b>	<b>44,06</b>	<b>34,70</b>	<b>41,34</b>

\* 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

Source : Enquête annuelle laitière 2012

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

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté
Aucune AOC/AOP	36,99	s	34,70	35,75
AOC/AOP	44,91	44,05	-	44,60
<b>Ensemble</b>	<b>42,72</b>	<b>44,06</b>	<b>34,70</b>	<b>41,34</b>
La qualité des productions fromagères tire les prix du lait vers le haut				

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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	38,99	44,20	34,70	38,73
Zone de montagne	45,39	43,83	-	45,07
<b>Ensemble</b>	<b>42,72</b>	<b>44,06</b>	<b>34,70</b>	<b>41,34</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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	7	8	7	22
De 42 à moins de 44	18	16	0	34
De 44 à moins de 45	23	11	0	34
De 45 à moins de 46	23	8	0	31
De 46 à moins de 47	15	3	0	18
47 et plus	12	7	0	19
<b>Ensemble</b>	<b>96</b>	<b>53</b>	<b>7</b>	<b>158*</b>

\*Etablissements ayant répondu au prix du lait tous les mois de 2012

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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	Part dans l'ensemble
Moins de 42	199 387	40 347	220 123	459 857	43,9%
De 42 à moins de 44	50 180	52 298	0	102 478	9,8%
De 44 à moins de 45	89 410	76 195	0	165 605	15,8%
De 45 à moins de 46	136 254	44 196	0	180 450	17,3%
De 46 à moins de 47	72 712	11 190	0	83 902	8,0%
47 et plus	38 610	16 056	0	54 666	5,2%
<b>Ensemble</b>	<b>586 553</b>	<b>240 282</b>	<b>220 123</b>	<b>1 046 958</b>	<b>100,0%</b>
30% du lait franc-comtois payé plus de 45 €/hl					

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Nombre de producteurs selon le prix payé

Tranche de prix en euros par hectolitre	Doubs	Jura	Haute-Saône et Ter. de Belfort	Franche-Comté	Part dans l'ensemble
Moins de 42	690	151	686	1 527	40,0%
De 42 à moins de 44	217	196	0	413	10,8%
De 44 à moins de 45	363	269	0	632	16,5%
De 45 à moins de 46	545	148	0	693	18,2%
De 46 à moins de 47	299	39	0	338	8,9%
47 et plus	153	62	0	215	5,6%
<b>Ensemble</b>	<b>2 267</b>	<b>865</b>	<b>686</b>	<b>3 818</b>	<b>100,0%</b>
40% des producteurs sont payés moins de 42 €/hl					

Source : Enquête annuelle laitière 2012

# 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.

## Transformation du lait selon le statut juridique de l'établissement

Statut juridique		Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	Nombre d'établissements	73	45	0	118
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	309 480	174 737	0	484 217
Industriel privé	Nombre d'établissements	30	14	7	51
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	320 580	69 596	125 975	516 151
Les établissements du Doubs travaillent 63% du lait transformé en Franche-Comté					

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Transformation du lait selon le volume transformé (milliers de litres)

Volume de transformation		Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Moins de 2,5 millions	Nombre d'établissements	40	19	3	62
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	69 925	30 502	2 522	102 949
De 2,5 à moins de 4 millions	Nombre d'établissements	26	20	0	46
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	84 706	61 122	0	145 828
De 4 à moins de 6 millions	Nombre d'établissements	16	10	0	26
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	79 656	48 053	0	127 709
Plus de 6 millions	Nombre d'établissements	21	10	4	35
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	395 773	104 656	123 453	623 882
Les deux tiers des établissements transforment moins de 4 millions de litres par an					

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Transformation du lait selon la spécialisation (milliers de litres)

Spécialisation des établissements		Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Comté seul	Nombre d'établissements	58	26	0	84
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	181 259	113 010	0	294 269
Comté + autres	Nombre d'établissements	35	27	0	62
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	193 094	121 860	0	314 954
Emmental + autres	Nombre d'établissements	10	3	7	20
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	255 708	2 222	125 975	383 905
Bleu du Jura + autres	Nombre d'établissements	0	3	0	3
	Volume de lait transformé (milliers de litres)	0	7 240	0	7 240
Les établissements fabricant du comté travaillent 61% du lait transformé en Franche-Comté					

Source : Enquête annuelle laitière 2012

# 6 Les fabrications

## Nombre d'établissements selon les fabrications

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté	Franche-Comté / France
Crème conditionnée	68	45	1	114	54,5%
Laits fermentés nature	2	1	1	4	4,3%
Laits fermentés aromatisés	2	1	1	4	5,4%
Beurre	44	32	0	76	45,8%
Fromages frais	9	33	2	44	25,6%
Pâtes molles	16	2	3	21	12,0%
- dont mont-d'or	10	0	0	10	100%
Pâtes pressées non cuites	23	21	0	44	24,2%
- dont morbier	20	19	0	39	100%
- dont raclette	20	17	0	37	48,7%
- dont raclette au lait cru	19	17	0	36	///
Pâtes pressées cuites	99	55	4	158	69,0%
- dont emmental	4	0	2	6	24,0%
- dont emmental au lait cru	3	0	2	5	///
- dont comté	93	55	0	148	96,1%
- dont gruyère	5	0	3	8	36,4%
Pâtes persillées	0	4	0	4	9,5%
<b>Total fromages de vache</b> (sauf fromages fondus)	<b>103</b>	<b>59</b>	<b>6</b>	<b>168</b>	<b>33,0%</b>
Fromages fondus	0	3	1	4	16,7%
Metton	4	0	2	6	///
Cancoillotte	7	0	2	9	///

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Les fabrications en 2012 (tonnes)

Fabrication	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche - Comté	Franche- Comté/France
Crème conditionnée	101	r	s	202	0,1%
Laits fermentés nature	s	s	s	124	0%
Laits fermentés aromatisés	s	s	s	333	0%
Beurre	258	717		981	0,3%
Fromages frais	r	100	s	427	0,1%
Pâtes molles	r	s	10 122	15 707	3,6%
- dont mont d'Or	4749			4749	100%
Pâtes pressées non cuites	17 658	2 075		19 733	8,1%
- dont morbier	7 646	1 585		9 231	100%
- dont raclette	9 443	217		9 660	18,1%
- dont raclette lait cru	1 724	217		1 942	///
Pâtes pressées cuites	44 587	22 197	4 952	71 737	21,9%
- dont emmental	r		s	13 009	5,1%
- dont emmental lait cru	r		s	6 548	///
- dont emmental grand cru	r		s	4 547	///
- dont comté	33 339	22 076		55 415	98,0%
- dont gruyère	401		1 206	1 607	36,5%
Pâtes persillées		346		346	0,9%
<b>Total fromages de vache</b> (sauf fromages fondus)	<b>67 797</b>	<b>24 766</b>	<b>15 385</b>	<b>107 948</b>	<b>6,1%</b>
Fromages fondus		83 213	1 348	84 560	63,6%
Metton	r		s	503	///
Cancoillotte	r		s	3980	///
La Franche-Comté fabrique près de 6% de la production nationale de fromage de vaches					

Source : Enquête annuelle laitière 2012

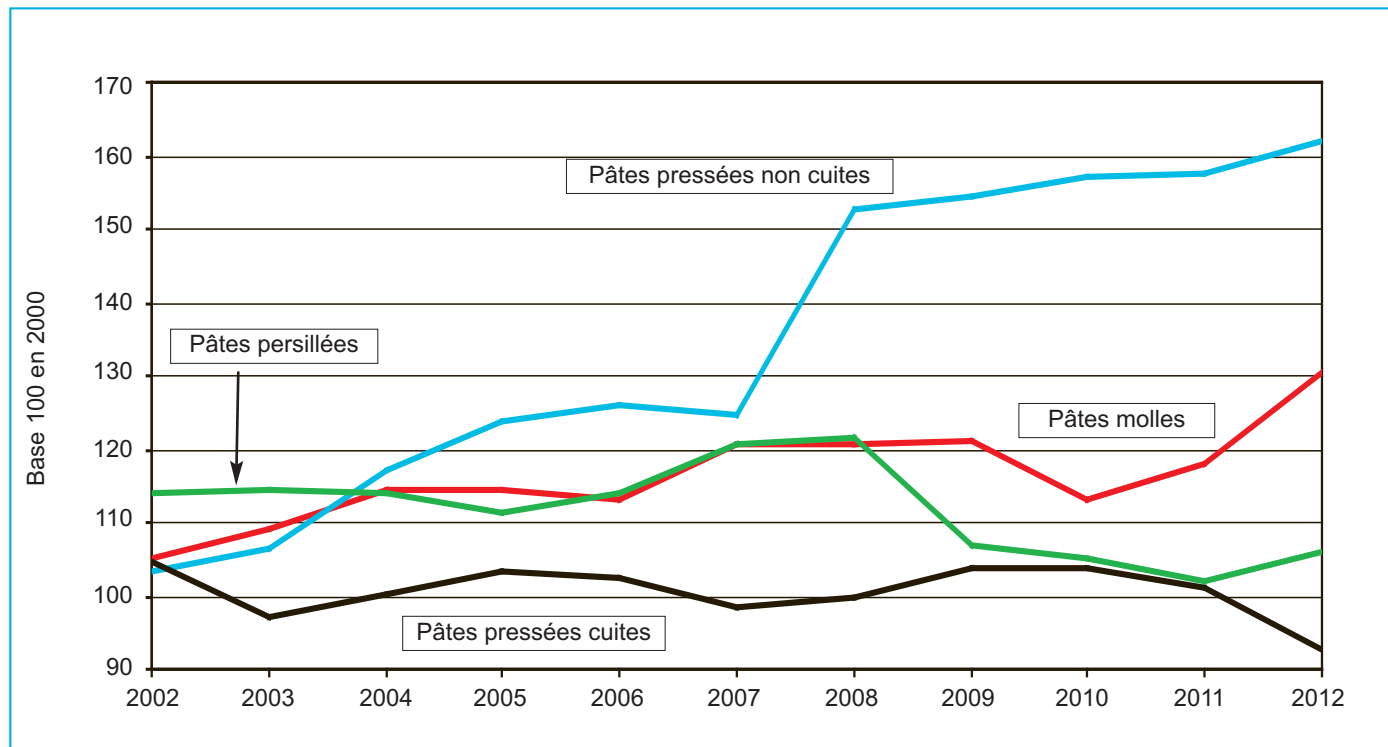
## Évolution des fabrications franc-comtoises (tonnes)

Fabrication	1990	1995	2000	2005	2010	2012
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	4 321	4 717	4 369	2 712	4 131	659
Beurre	26 622	26 471	28 449	1 142	982	975
Fromages frais	150	115	320	386	305	427
Pâtes molles	6788	10 999	14 564	13 784	13 620	15 507
- dont mont-d'or	820	2 005	3 079	3 841	4 562	4 749
Pâtes pressées non cuites	6 145	10 623	12 193	15 088	19 133	19 733
- dont morbier	2 603	4 015	5 199	6 968	8 854	9 232
- dont raclette	2 980	6 169	6 441	7 635	9 651	9 660
Pâtes pressées cuites	81 817	80 123	77 337	79 960	80 416	71 737
- dont emmental	45 355	37 531	27 128	26 408	22 280	13 009
- dont comté	35 351	41 859	47 138	49 435	54 845	55 365
Pâtes persillées	387	326	325	362	342	345
<b>Total fromages de vache</b> (sauf fromages fondus)	<b>95 287</b>	<b>102 186</b>	<b>104 739</b>	<b>109 580</b>	<b>113 816</b>	<b>107 749</b>
Fromages fondus	51 923	67 701	73 390	69 118	78 484	84 560
La chute de production d'emmental fait baisser la quantité totale de fromages de vache produite en Franche-Comté						

Source : Enquêtes annuelles laitières

# 6 Les fabrications

## Évolution des fabrications par grandes familles de fromages



En 10 ans, les fabrications de fromage à pâte pressée non cuites ont augmenté de 60%

Source : Enquêtes annuelles laitières

## Évolution des principales fabrications comtoises (tonnes)

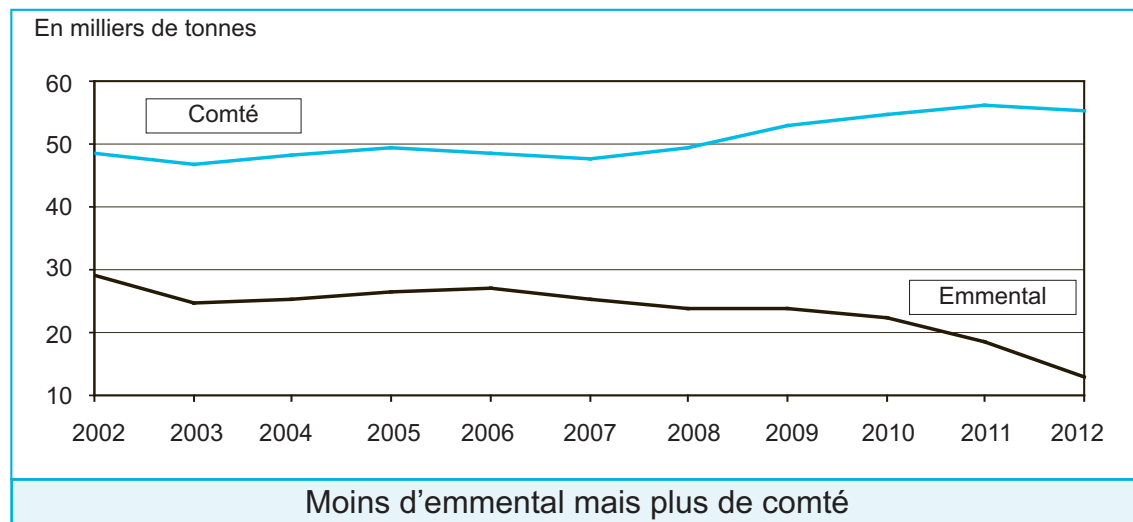
Année	Comté		Emmental		Morbier		Raclette	
	Doubs	Jura	Doubs	Jura, Hte-Saône et Ter. de Belfort	Doubs	Jura	Doubs	Jura et Hte-Saône
1975	17 476	18 712	315 234	21 523	912	191	///	///
1985	21 271	15 643	23 669	24 849	2 085	379	951	47
1990	19 586	15 765	23 571	21 785	1 725	878	2 892	88
1995	23 471	18 388	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
2005	29 817	19 618	10 788	15 620	6 121	847	7 409	226
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
<b>2012</b>	<b>33 339</b>	<b>22 076</b>		<b>13 009</b>	<b>7 646</b>	<b>1 585</b>	<b>9 443</b>	<b>217</b>

Depuis 2010, les volumes d'emmental fabriqués en Franche-Comté s'effondrent

Source : Enquêtes annuelles laitières



## Évolution des fabrications de comté et d'emmental



Source : Enquêtes annuelles laitières

### Fabrication mensuelle de comté (tonnes)

Mois	Doubs	Jura	Franche-Comté
Janvier	2 518	1 841	4 359
Février	2 582	1 766	4 348
Mars	2 967	1 922	4 889
Avril	3 344	2 109	5 453
Mai	3 914	2 329	6 243
Juin	3 409	2 007	5 416
Juillet	2 946	1 804	4 750
Août	2 567	1 607	4 174
Septembre	2 349	1 602	3 951
Octobre	2 285	1 683	3 968
Novembre	2 039	1 621	3 660
Décembre	2 419	1 785	4 204
<b>Ensemble</b>	<b>33 339</b>	<b>22 076</b>	<b>55 415</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

### Fabrication mensuelle d'emmental (tonnes)

Mois	Franche-Comté	
	Emmental	dont grand cru
Janvier	1 707	404
Février	1 475	355
Mars	1 603	356
Avril	1 776	446
Mai	1 332	460
Juin	1 103	417
Juillet	885	394
Août	752	252
Septembre	516	358
Octobre	548	368
Novembre	561	352
Décembre	751	385
<b>Ensemble</b>	<b>13 009</b>	<b>4 547</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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

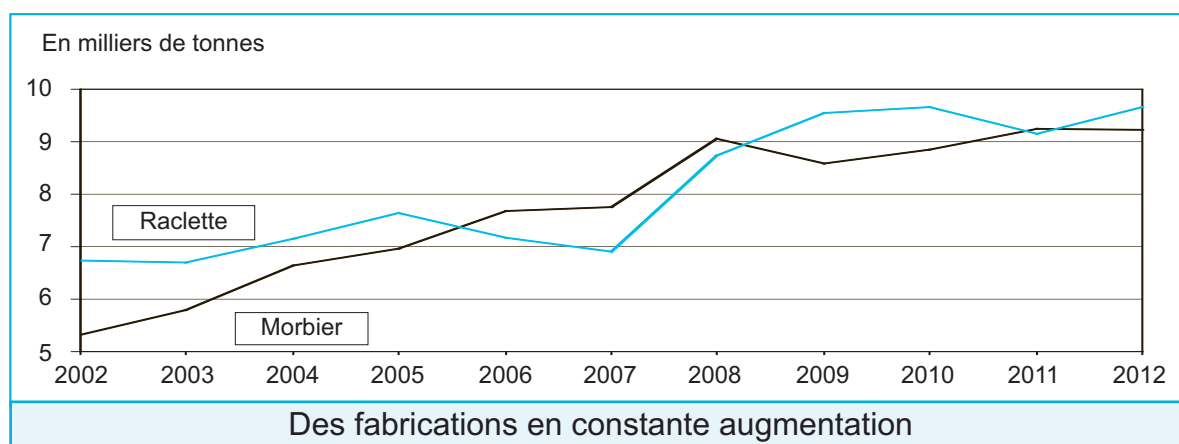
Fromagerie de Clerval  
 Fromagerie Milleret  
 Fromagerie Mulin et fils  
 PFCE  
 Les fruitières du vallon de Sancey

Santoche (25)  
 Charcenne (70)  
 Noiron (25)  
 Vercel-Villedieu-le-Camp (25)  
 Belvoir (25)

Source : Enquête annuelle laitière 2011

# 6 Les fabrications

## Évolution des fabrications de morbier et de raclette



Source : Enquêtes annuelles laitières

### Fabrication mensuelle de morbier (tonnes)

Mois	Doubs	Jura	Franche-Comté
Janvier	619	137	756
Février	598	114	712
Mars	608	122	730
Avril	627	124	751
Mai	704	140	844
Juin	675	114	789
Juillet	601	111	712
Août	591	124	715
Septembre	617	144	761
Octobre	669	157	826
Novembre	671	144	815
Décembre	666	154	820
<b>Ensemble</b>	<b>7 646</b>	<b>1 585</b>	<b>9 231</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

### Fabrication mensuelle de raclette (tonnes)

Mois	Doubs	Jura	Franche-Comté
Janvier	498	13	511
Février	310	5	315
Mars	493	8	501
Avril	322	9	331
Mai	904	10	914
Juin	907	16	923
Juillet	904	24	928
Août	720	24	744
Septembre	741	26	767
Octobre	1 270	38	1 308
Novembre	1 370	21	1 391
Décembre	1 004	23	1 027
<b>Ensemble</b>	<b>9 443</b>	<b>217</b>	<b>9 660</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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 Rivel

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

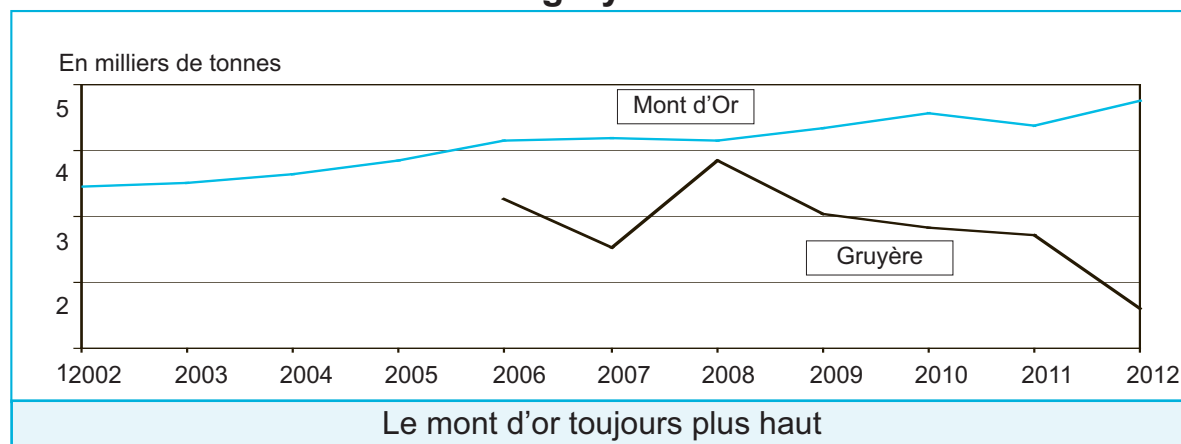
### Établissements qui fabriquent de la raclette

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

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

Source : Enquête annuelle laitière 2010

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



Source : Enquêtes annuelles laitières

### Fabrication mensuelle de gruyère (tonnes)

Mois	Franche-Comté
Janvier	135
Février	116
Mars	135
Avril	165
Mai	160
Juin	138
Juillet	107
Août	113
Septembre	120
Octobre	126
Novembre	146
Décembre	146
<b>Ensemble</b>	<b>1 607</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

### Fabrication mensuelle de mont d'or (tonnes)

Mois	Franche-Comté
Janvier	575
Février	342
Mars	220
Avril	0
Mai	0
Juin	0
Juillet	0
Août	423
Septembre	661
Octobre	850
Novembre	887
Décembre	791
<b>Ensemble</b>	<b>4 749</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

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

#### Établissements qui fabriquent du gruyère

SAS Juragruyère  
Coopérative Hauts Val de Saône  
Société de fromagerie de Trévillers  
Fromagerie des Plains et Grands Essarts  
Fromagerie d'Indevillers

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

#### Établissements qui fabriquent du mont d'or

Coopérative des Monts de Joux  
Fromagerie Badoz  
Fromagerie Napiot  
Fromagerie de Doubs  
SARL Les Longevilles Mont d'Or

Bannans (25)  
Pontarlier (25)  
Goux-les-Usiers (25)  
Doubs (25)  
Les Longevilles Mont d'Or (25)

Source : Enquête annuelle laitière 2011

# 7 L'affinage du comté

Le volet régional de l'enquête annuelle laitière nous renseigne 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	Département d'affinage					
	Doubs et Haute-Saône		Jura		Franche-Comté	
	Nombre d'établissements	Quantité affinée	Nombre d'établissements	Quantité affinée	Nombre d'établissements	Quantité affinée
Fabricants - affineurs sur place	32	4 527	11	6 308	43	10 835
Autres fabricants et/ou affineurs	13	14 361	12	28 124	25	42 485
<b>Ensemble</b>	<b>45</b>	<b>18 888</b>	<b>23</b>	<b>34 432</b>	<b>68</b>	<b>53 320</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

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

Localisation de l'affinage	Origine du fromage		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Doubs et Haute-Saône	16 120	2 768	18 888
Jura	15 810	18 622	34 432
Hors Franche-Comté	1 370	655	2 025
<b>Ensemble</b>	<b>33 300</b>	<b>22 045</b>	<b>55 345</b>
<i>dont affinage sur le lieu de production</i>	<i>4 527</i>	<i>6 308</i>	<i>10 835</i>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Affineurs de comté : les cinq premiers établissements

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

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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 répondent 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 juridique

Statut juridique	Doubs	Jura	Haute-Saône	Franche-Comté
Coopérative	3	7	2	12
Privé	7	3	4	14
<b>Ensemble</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>26</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

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

	Doubs	Jura	Haute-Saône Ter. de Belfort	Franche-Comté
Volume collecté	12 964	11 563	8 944	33 471
Nombre d'apporteurs	61	55	36	152
Le volume de lait bio représente 3,2% du lait collecté en Franche-Comté				

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Les principales fabrications de produits laitiers biologiques en 2012

Fabrication en tonnes	Franche-Comté	Part du bio dans l'ensemble
Beurre	42	4,3%
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	195	42,6%
Fromages frais	138	32,4%
Pâtes molles - dont mont d'Or	185 0	4,2% 0%
Pâtes pressées non cuites - dont morbier - dont raclette	225 158 54	1,1% 1,7% 0,6%
Pâtes pressées cuites - dont emmental - dont comté - dont gruyère	2 566 907 1 647 0	3,6% 7,0% 3,0% 0%
Pâtes persillées	19	5,6%
<b>Total fromages de vache</b>	<b>2 995</b>	<b>2,8%</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 9 Synthèse territoriale

En 1975, la Communauté Economique Européenne institutionnalise une délimitation des **zones de montagne**. 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 ou 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

	2012	Part dans l'ensemble national
Livraisons (en milliers de litres)	1 130 355	4,8 %
Nombre de livreurs	4 156	5,9 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Etablissements

	2012	Part dans l'ensemble national
Nombre d'établissements	185	33,8 %
Effectifs salariés permanents	2 783	///

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Collecte

	2012	Part dans l'ensemble national
Collecte de l'année (en milliers de litres)	1 050 269	4,5 %
Nombre d'apporteurs	3 833	5,3 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Qualité du lait

	2012	Ecart à la moyenne nationale
Matière grasse (grammes/litre)	39,4	+ 1,7
Matière protéique (grammes/litre)	33,4	+ 0,1

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Prix du lait

	2012	Ecart à la moyenne nationale
Prix annuel moyen (euros/hl)	41,34	+ 9,90

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Principales fabrications (en tonnes)

	2012	Part dans l'ensemble national
Comté	55 415	98,0 %
Pâtes molles	15 707	3,6 %
Emmental	13 009	5,1 %
Morbier	9 231	100,0 %
Raclette	9 660	18,1 %
Mont d'Or	4 749	100,0 %
Gruyère de France	1 607	36,5 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

# 9 Synthèse territoriale - Doubs

## Livraisons

	2012	Part dans l'ensemble régional
Livraisons (en milliers de litres)	538 771	47,7 %
Nombre de livreurs	2 120	51,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Etablissements

	2012	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	107	57,8 %
Effectifs salariés permanents	916	32,9 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Collecte

	2012	Part dans l'ensemble régional
Collecte de l'année (en milliers de litres)	586 553	55,8 %
Nombre d'apporteurs	2 262	59,1 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Qualité du lait

	2012	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	39,4	+ 0,0
Matière protéique (grammes/litre)	33,4	- 0,0

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Prix du lait

	2012	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	42,72	+ 1,38

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Principales fabrications (en tonnes)

	2012	Part dans l'ensemble régional
Comté	33 339	60,2 %
Raclette	9 443	97,7 %
Morbier	7 646	82,8 %
Mont d'Or	4 749	100,0 %
Gruyère de France	401	24,9 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Livraisons

	2012	Part dans l'ensemble régional
Livraisons (en milliers de litres)	288 959	25,6 %
Nombre de livreurs	1 031	51,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Etablissements

	2012	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	64	34,6 %
Effectifs salariés permanents	1 386	49,8 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Collecte

	2012	Part dans l'ensemble régional
Collecte de l'année (en milliers de litres)	243 593	23,2 %
Nombre d'apporteurs	884	23,0 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Qualité du lait

	2012	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	38,7	- 0,7
Matière protéique (grammes/litre)	33,5	+ 0,1

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Prix du lait

	2012	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	44,06	+ 2,72

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Principales fabrications (en tonnes)

	2012	Part dans l'ensemble régional
Comté	22 076	39,8 %
Morbier	1 585	17,2 %
Bleu du Haut-Jura	346	100,0 %
Raclette	217	2,3 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

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

## Livraisons

	2012 Haute- Saône	Part dans l'ensemble régional	2012 Territoire de Belfort	Part dans l'ensemble régional
Livraisons (en milliers de litres)	274 722	24,3 %	27 904	2,5 %
Nombre de livreurs	919	22,1 %	86	2,1 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Etablissements

Haute-Saône et Territoire de Belfort		
	2012	Part dans l'ensemble régional
Nombre d'établissements	13	7,0 %
Effectifs salariés permanents	481	17,3 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Collecte

Haute-Saône et Territoire de Belfort		
	2012	Part dans l'ensemble régional
Collecte (en milliers de litres)	220 124	21,0 %
Nombre d'apporteurs	687	17,9 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Qualité du lait

Haute-Saône et Territoire de Belfort		
	2012	Ecart à la moyenne régionale
Matière grasse (grammes/litre)	40,1	+ 0,7
Matière protéique (grammes/litre)	33,4	+ 0,0

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Prix du lait

Haute-Saône et Territoire de Belfort		
	2012	Ecart à la moyenne régionale
Prix annuel moyen (euros/hl)	34,70	- 6,64

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Principales fabrications (en tonnes)

	2012	Part dans l'ensemble régional
Pâtes molles	10 122	64,4 %
Gruyère	1 206	75,1 %

Source : Enquête annuelle laitière 2012

# Synthèse territoriale - Zone de montagne 9

## Nombre d'établissements collecteurs selon le statut

Statut juridique	Zone de montagne		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Coopérative	62	20	82
Privé	18	6	24
<b>Ensemble</b>	<b>80</b>	<b>26</b>	<b>106</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Collecte des établissements selon le statut (milliers de litres)

Statut	Etablissements situés en zone de montagne				Collecte en zone de montagne quelle que soit la localisation de l'établissement	
	Collecte totale		<i>dont collecte auprès des producteurs situés en zone de montagne</i>			
	Doubs	Jura	<i>Doubs</i>	<i>Jura</i>	Doubs	Jura
Coopérative	253 460	79 443	249 503	66 378	259 581	68 156
Privé	88 312	10 079	69 950	10 079	100 521	25 114
<b>Ensemble</b>	<b>341 772</b>	<b>89 522</b>	<b>319 453</b>	<b>76 457</b>	<b>360 102</b>	<b>93 270</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## 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
2005	93	308 007	28	89 570	121	397 577
2010	84	331 660	26	87 892	110	419 552
2011	83	344 483	26	91 525	109	436 008
2012	80	341 772	26	89 522	106	431 294

Source : Enquêtes annuelles laitières

## 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 2 000	14	18 966	7	9 625	21	28 591
De 2 000 à moins de 3 000	26	63 264	8	18 782	34	82 046
De 3 000 à moins de 5 000	19	75 430	6	23 104	25	98 534
5 000 et plus	21	184 112	5	38 011	26	222 123
<b>Ensemble</b>	<b>80</b>	<b>341 772</b>	<b>26</b>	<b>89 522</b>	<b>106</b>	<b>431 294</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

# 9 Synthèse territoriale - Zone de montagne

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

Collecte en milliers de litres	Zone de montagne		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Moins de 2 000	45,09	44,12	44,76
De 2 000 à moins de 3 000	45,22	45,92	45,38
De 3 000 à moins de 5 000	45,23	42,78	44,65
5 000 et plus	45,54	43,36	45,17
<b>Ensemble</b>	<b>45,39</b>	<b>43,83</b>	<b>45,07</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Prix du lait selon la spécialisation (euros/hl de lait)

Spécialisation des établissements	Zone de montagne		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Comté seul	45,45	45,13	45,38
Comté + autres fabrications*	45,33	43,69	44,99
Bleu du Haut-Jura	-	38,05	38,05
Autres fabrications *	45,44	-	45,44
<b>Ensemble</b>	<b>45,39</b>	<b>43,83</b>	<b>45,07</b>

\* 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 2012

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

Statut	Zone de montagne		
	Doubs	Jura	Franche-Comté
Coopérative	45,26	43,71	44,89
Privé	45,76	44,78	45,66
<b>Ensemble</b>	<b>45,39</b>	<b>43,83</b>	<b>45,07</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

# Synthèse territoriale - Zone de montagne 9

## Nombre d'établissements selon les fabrications

Fabrication	Zone de montagne			Part de la ZM dans l'ensemble
	Doubs	Jura	Franche-Comté	
Beurre	36	13	49	64%
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	56	23	79	69%
Fromages frais	5	12	17	40%
Pâtes molles	14	0	14	67%
- dont mont-d'or	10	0	10	100%
Pâtes pressées non cuites	20	9	29	64%
- dont morbier	18	8	26	67%
- dont raclette	17	8	25	68%
- dont raclette au lait cru	17	8	25	69%
Pâtes pressées cuites	83	28	111	70%
- dont comté	80	28	108	73%
- dont gruyère	4	0	4	57%
Pâtes persillées	0	3	3	75%
<b>Total fromages de vache</b> (sauf fromages fondus)	<b>86</b>	<b>30</b>	<b>116</b>	<b>70%</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012

## Fabrications (tonnes)

Fabrication	Zone de montagne			Part de la ZM dans l'ensemble
	Doubs	Jura	Franche-Comté	
Beurre	202	533	735	75%
Produits laitiers frais (crème, yaourt, dessert lacté)	85	18	103	16%
Fromages frais	9	16	25	6%
Pâtes molles	5 069	0	5 069	32%
- dont mont-d'or	4 749	0	4 749	100%
Pâtes pressées non cuites	6 317	1 010	7 327	37%
- dont morbier	5 438	719	6 157	67%
- dont raclette	831	131	962	10%
- dont raclette au lait cru	831	131	962	50%
Pâtes pressées cuites	30 164	9 037	39 201	55%
- dont comté	27 202	8 978	36 180	65%
- dont gruyère	401	0	401	25%
Pâtes persillées	0	346	346	100%
<b>Total fromages de vache</b> (sauf fromages fondus)	<b>41 550</b>	<b>30</b>	<b>51 943</b>	<b>48%</b>

Source : Enquête annuelle laitière 2012





# **Le questionnaire**



## COLLECTE DE LAIT

unité : l = 1, kg = 2

Nombre de producteurs	Collecte mensuelle auprès des producteurs <b>1</b>	Collecte mensuelle de lait standard <b>2</b>	Lait reçu pour travail à façon <b>3</b>	Lait cédé pour travail à façon <b>4</b>	Lait transformé <b>5</b>
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 :

2/5

## PRIX DU LAIT MOYEN TOUTES QUALITES CONFONDUES

J

F

M

A

M

J

J

A

S

O

N

D

An

*définition :*

- prix moyen payé aux producteurs, hors TVA
- prix définitif avant déduction des taxes à la charge du producteur

## PRIX DU LAIT STANDARD

J

F

M

A

M

J

J

A

S

O

N

D

An

*définition*

- :
- Ce prix correspond au prix du lait payé pour une qualité standard de 32 g/litre de matière protéique et 38 g/litre de matière grasse.
  - Il correspond aux volumes déclarés dans le cadre 2 de la collecte de lait

**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
<b>Affinage sur place</b>				
<b>Affinage à l'extérieur</b> 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 2012 VOLET BIOLOGIQUE

Nom enquêteur : .....

<b>PROVENANCE DU LAIT DE COLLECTE (LAIT BIOLOGIQUE)</b> (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"/>
<b>Ensemble</b>	<b>9 9</b>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 10%;" type="text"/>

<b>FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS BIOLOGIQUES</b> 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"/>
<b>metton</b>	<b>1 5 5 4 9 7</b>	<input style="width: 90%;" type="text"/>
<b>cancoillotte</b>	<b>1 5 5 4 9 8</b>	<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 :

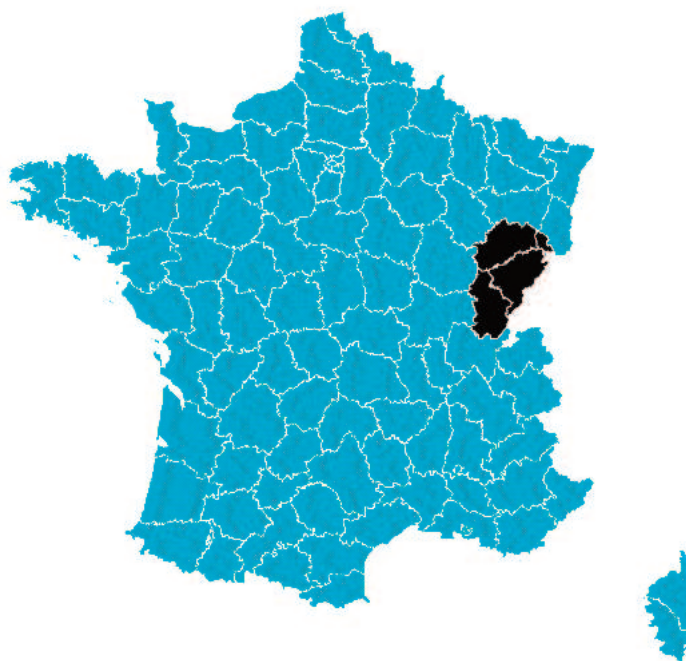
<http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr>, rubrique "Données & cartes régionales"

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 187 - décembre 2013**



# **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

