

Méthodologie de calcul des prix des produits laitiers communiqués à la Commission européenne.

Suite à l'amendement du règlement N° 479 / 2010, les règles de communication de prix des produits laitiers à la Commission ont été révisées et appliquées à partir du 1^{er} décembre 2011.

Conformément au règlement, les autorités françaises communiquent la liste des produits laitiers concernés en France ainsi que les fiches synthétiques par produit concerné (en référence à l'Annexe II du règlement).

I/ Les produits laitiers concernés par le nouveau règlement :

I.1/ Prix Hebdomadaires :

L'article 2.1 du Chapitre II du règlement N° 479 / 2010 (*cf. Annexe I.A du règlement*) précise la liste des produits laitiers dont les prix **hebdomadaires** doivent être transmis à la Commission.

Le règlement prévoit de retenir :

- les prix pour les produits visés aux points 1 à 6 (poudres et beurres), lorsque la production nationale représente 1% ou plus de la production de l'Union européenne
- les prix pour les fromages (points 7 à 10 : cheddar, gouda, edam, emmental) représentant 4% ou plus de la production nationale totale de fromage

L'annexe 1 du présent document (p. 21) détaille produit par produit de l'Annexe I.A du nouveau règlement les seuils nationaux de fabrications et permet ainsi d'établir la liste des produits laitiers concernant la France :

1. *Poudre de lactosérum*
2. *Lait écrémé en poudre "consommation humaine" et "consommation animale"*
4. *Lait en poudre entier*
5. *Beurre non salé "conditionnement industriel"*
6. *Beurre non salé "conditionnement consommateur"*
8. *Beurre concentré et butteroil*
10. *Emmental*

Au total, 8 produits laitiers doivent faire l'objet d'une communication hebdomadaire.

I.2/ Prix Mensuels :

L'article 2.2 du Chapitre II du règlement N° 479 / 2010 (*cf. Annexe I.B du règlement*) indique la liste des produits laitiers dont les prix **mensuels** doivent être communiqués à la Commission.

Le règlement prévoit de retenir les caséines si leur production nationale représente 2% ou plus des fabrications de l'UE, et les fromages, autres que ceux spécifiés aux points 7 à 10 de l'Annexe I.A du règlement, représentant 8% ou plus de la production nationale totale.

La France doit communiquer des données mensuelles pour :

1. *Caséines*
2. *Fromage blanc*

Au total, 2 produits laitiers doivent faire l'objet d'une communication mensuelle.

Suite à l'amendement du règlement (UE) n°479/2010, les prix que les Etats membre communiquent, chaque semaine ou chaque mois, sont établis sur la base des facturations, des contrats ou à la fois des facturations et contrats, et ce à partir du 1^{er} décembre 2011.

I.3/ Tableau récapitulatif avec la nature de l'établissement de leur prix (facturations ou contrats):

PRIX HEBDOMADAIRES (au nombre de 7)			
Type de produit	Code NC	Conditionnement	Base
1. Lactosérum en poudre (consommation animale)	04 04 10 02	équivalent vrac 20 t	contrats
2. Lait écrémé en poudre conforme aux exigences de qualité d'intervention (consommation humaine)	04 02 10 19	équivalent sac 25 kg	contrats
3. Lait en poudre entier	04 02 21 19	équivalent sac 25 kg	contrats
4. Beurre 82 % de MG – non salé (conditionnement industriel)	04 05 10 19	équivalent cube 25 kg	contrats
5. Beurre 82 % de MG – non salé (conditionnement consommateur)	04 05 10 11	équivalent 250 g	facturations
6. Beurre concentré et butteroil	04 05 90 10	équivalent cube 25 kg	contrats
10. Emmental, d'une teneur de matières grasses dans la matière sèche comprise entre 45 et 50 % (râpé – conditionnement consommateur)	04 06 90 13	râpé équivalent 500 g	facturations

PRIX MENSUELS (au nombre de 3)			
Type de produit	Code NC	Conditionnement	Base
1. Lait écrémé en poudre pour l'alimentation des animaux	04 02 10 19 ANIM	équivalent vrac 20 t	contrats
2. Caséines	35 01 10	équivalent sac 25 kg	facturations
3 Fromage blanc	04 06 10 20	équivalent 1 kg	facturations

Le lait écrémé en poudre pour l'alimentation animale doit faire l'objet d'une publication hebdomadaire. Cependant, la communication de son prix sur la base des contrats s'avère difficile pour une fréquence hebdomadaire car trop souvent en secret statistique. C'est pourquoi ce prix fait l'objet d'une communication mensuelle.

II/ Fiches synthétiques par produit :

Vous trouverez ci-après une fiche par produit concerné par le dispositif de prix. Ces fiches s'inspirent du plan de l'Annexe II du règlement 479/2010.

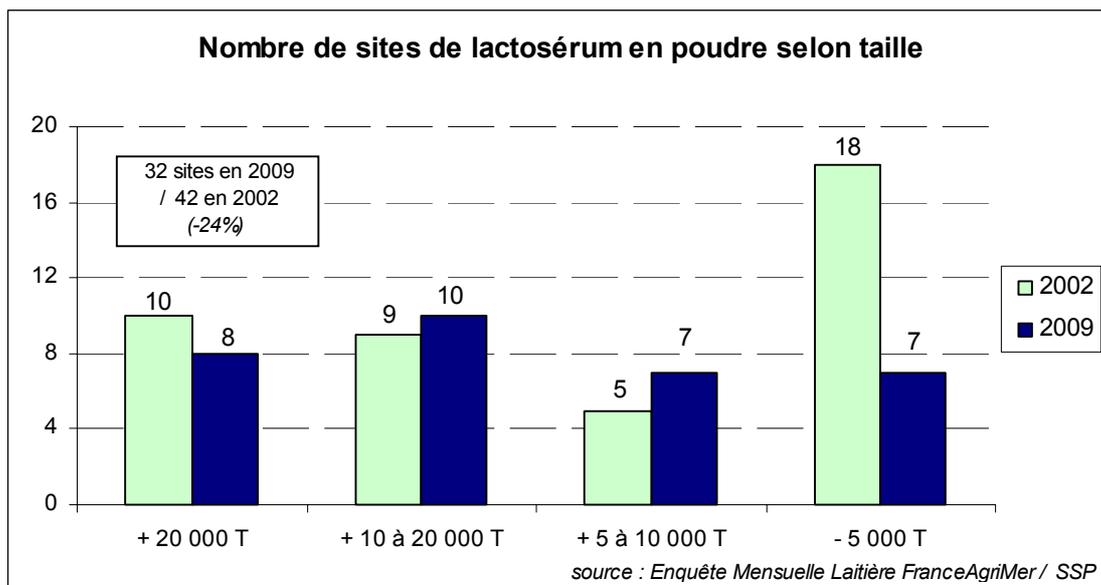
Fiche Produit - prix hebdomadaire - (ANNEXE II du règlement CE N° 479/2010)

1. Lactosérum en poudre

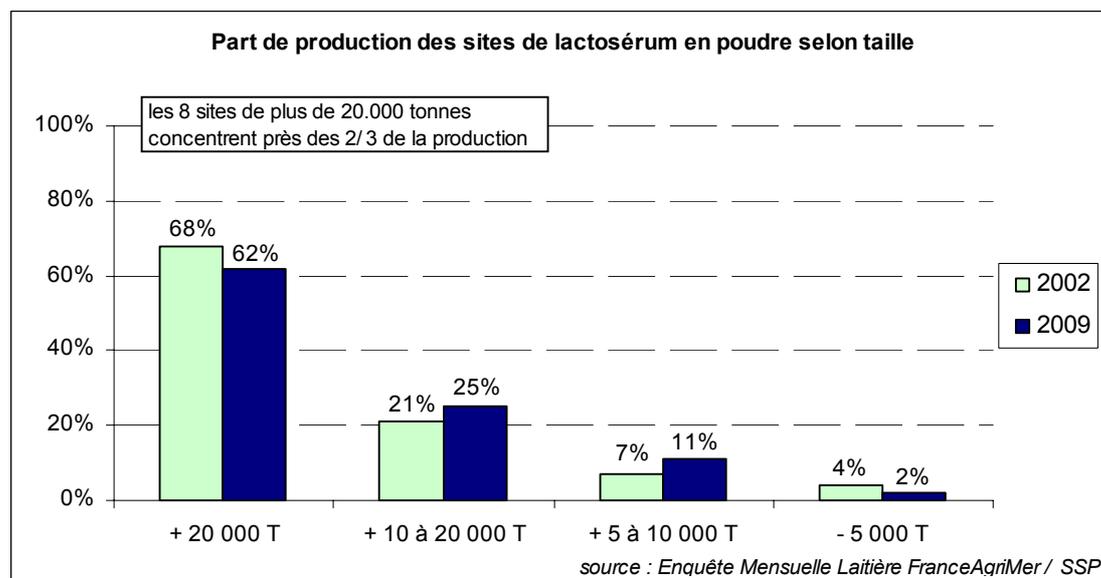
1. Organisation et structure du marché

NB : Les données exposées ci-dessous prennent en compte la totalité des fabrications de poudre de lactosérum, tous types confondus (consommation animale et humaine) alors que le produit concerné demeure, comme précédemment, la poudre de lactosérum doux destinée à l'alimentation animale.

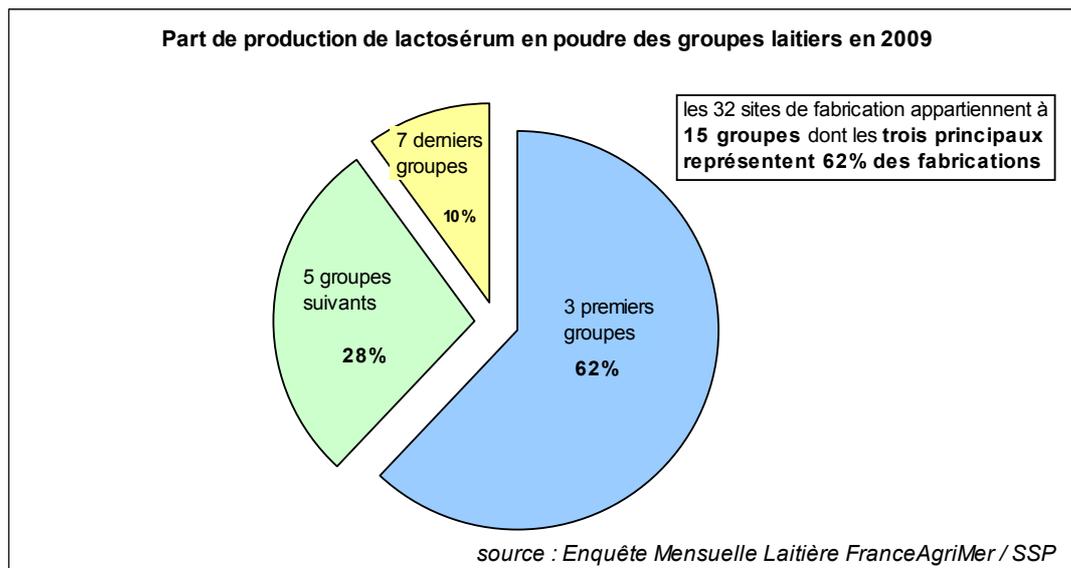
En 2009, 32 sites de fabrication de poudre de lactosérum ont été recensés alors qu'il en existait 42 en 2002. Ce sont surtout les sites de moins de 5.000 tonnes de fabrications annuelles qui ont arrêté leur fonctionnement au profit des sites de taille moyenne (de 5.000 à 20.000 tonnes) :



Les 8 sites de plus de 20.000 tonnes concentrent près des 2/3 des fabrications nationales, mais ces sites voient leur part de production légèrement baisser depuis 2002 au profit des unités de taille moyenne (de 5.000 à 20.000 tonnes) :



Les sites de fabrication de poudre de lactosérum appartiennent à 15 groupes dont les 8 principaux représentent 90% de la production nationale :



2. Définition du produit

Poudre de lactosérum doux destiné à la "**consommation animale**", en citerne vrac de 20 tonnes.

3. Lieu et procédure du relevé

a) organisme responsable de la statistique des prix

FranceAgriMer : 12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil sous Bois cedex
Tél : 01 73 30 30 00 - Fax : 01 73 30 30 30 - www.franceagrimer.fr

b) nombre de points du relevé et zone géographique

Les 8 principaux groupes laitiers représentant 25 sites (sur les 32 recensés) répartis sur le territoire français.

c) méthode d'enquête

Le prix communiqué est établi sur la base d'une enquête sur les contrats "départ usine".

Cette enquête sur les **contrats** de la semaine "s-1" concerne les premières ventes d'un groupe :

- intervenant après la fabrication des produits
- à l'extérieur du groupe y compris à l'exportation (hors restitution), en excluant toute cession interne au même groupe.

d) traitement statistique des prix

Chaque groupe doit communiquer le volume de ses contrats (en tonne) de la semaine "s-1" et leur prix moyen pondéré par les volumes H.T (en € / tonne).

Tous les conditionnements industriels (*sac de 25 kg, "big bag", vrac citerne, ...*) doivent être déclarés mais chaque entreprise déclarante doit convertir le prix en conditionnement "vrac de 20 tonnes".

Le prix communiqué est la moyenne pondérée nationale exprimée en € / 100kg (*chapitre II – Article 3 du règlement*).

4. Production

562.170 tonnes en 2009 (tous types de poudre de lactosérum confondus).

5. Représentativité

90 % de la production annuelle (tous types de poudre de lactosérum confondus)

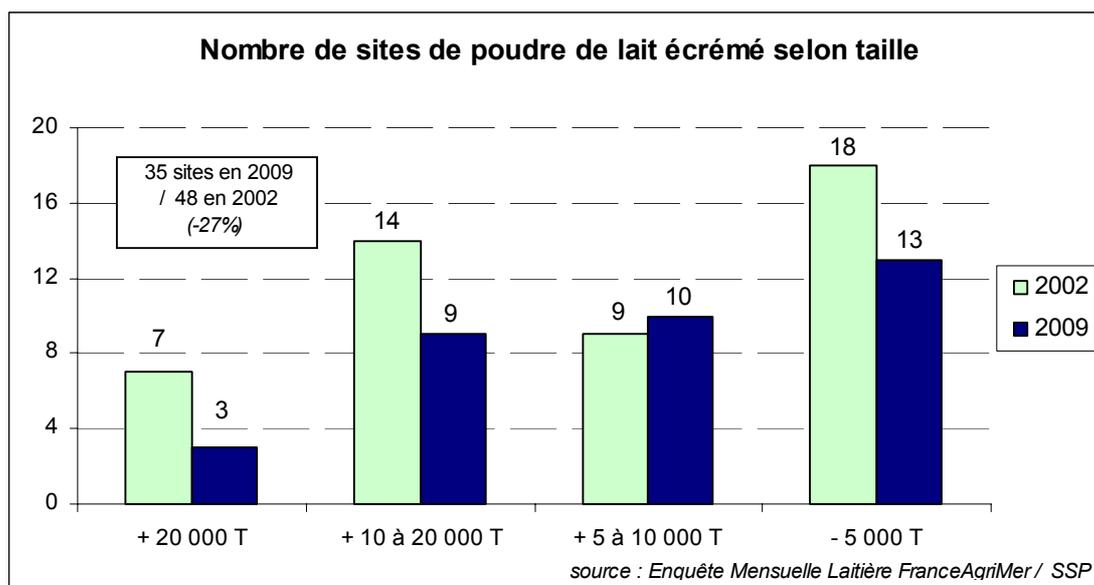
Fiche Produit - prix hebdomadaire - (ANNEXE II du règlement CE N° 479/2010)

2. Poudre de lait écrémé consommation humaine

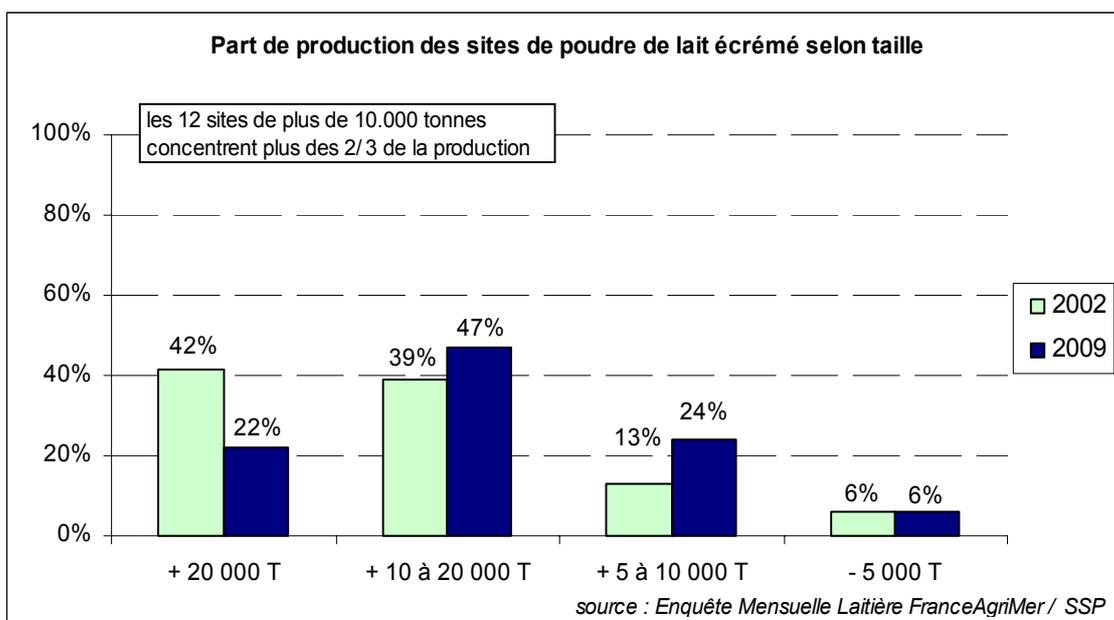
1. Organisation et structure du marché

NB : Les données exposées ci-dessous prennent en compte la totalité des fabrications de poudre de lait écrémé, tous types confondus (consommation animale et humaine) alors que le produit dont le prix doit être transmis à la Commission européenne est le lait écrémé en poudre conforme aux exigences de qualité d'intervention et donc à destination de l'alimentation humaine uniquement.

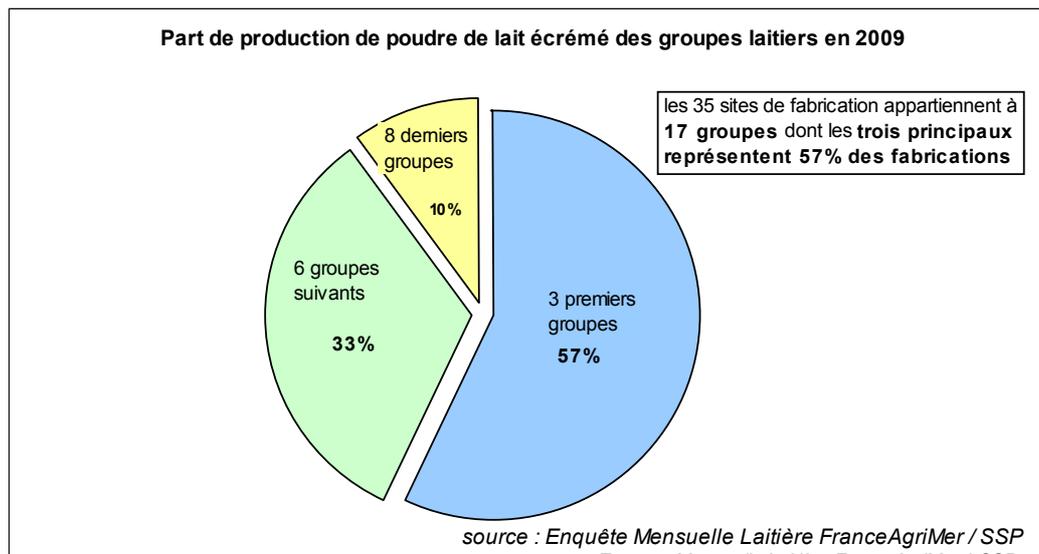
En 2009, 35 sites de fabrication de poudre de lait écrémé ont été recensés alors qu'il en existait 48 en 2002 :



Les 12 sites de plus de 10.000 tonnes concentrent plus des 2/3 des fabrications nationales, mais ce sont les sites de taille moyenne (de 5 à 10.000 tonnes de fabrications annuelles) dont la part de production progresse le plus fortement :



Les sites de fabrication de poudre de lait écrémé appartiennent à 17 groupes dont les 9 principaux représentent 90% de la production nationale :



2. Définition du produit

Lait écrémé en poudre conforme aux exigences de qualité d'intervention "**consommation humaine**", en conditionnement "sac de 25 kg".

Les caractéristiques de qualité et de composition sont récapitulées dans la partie IV de l'Annexe V du règlement N° 1272/2009. Les principales exigences de composition sont :

- minimum de teneur en matières protéiques de 34,0 % de l'extrait sec non gras
- maximum de teneur en matières grasses de 1,00 %
- ...

3. Lieu et procédure du relevé

a) organisme responsable de la statistique des prix

FranceAgriMer : 12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil sous Bois cedex
Tél : 01 73 30 30 00 - Fax : 01 73 30 30 30 - www.franceagrimer.fr

b) nombre de points du relevé et zone géographique

Les 9 principaux groupes laitiers représentant 27 sites (sur les 35 recensés) répartis sur le territoire français.

c) méthode d'enquête

Le prix communiqué est établi sur la base d'une enquête sur les contrats "départ usine".

Cette enquête sur les **contrats** de la semaine "s-1" concerne les premières ventes d'un groupe :

- intervenant après la fabrication des produits
- à l'extérieur du groupe y compris à l'exportation (hors restitution), en excluant toute cession interne au même groupe.

d) traitement statistique des prix

Chaque groupe doit communiquer le volume de ses contrats (en tonnes) de la semaine "s-1" et leur prix moyen pondéré par les volumes H.T (en € / tonne).

Tous les conditionnements industriels (*sac de 25 kg, "big bag", vrac citerne, ...*) doivent être déclarés mais chaque entreprise déclarante doit convertir le prix en conditionnement "sac de 25 kg".

Le prix communiqué est la moyenne pondérée nationale exprimée en € / 100kg (*chapitre II – Article 3 du règlement*).

4. Production

280.390 tonnes en 2009 (*tous types de poudre de lait écrémé confondus*)

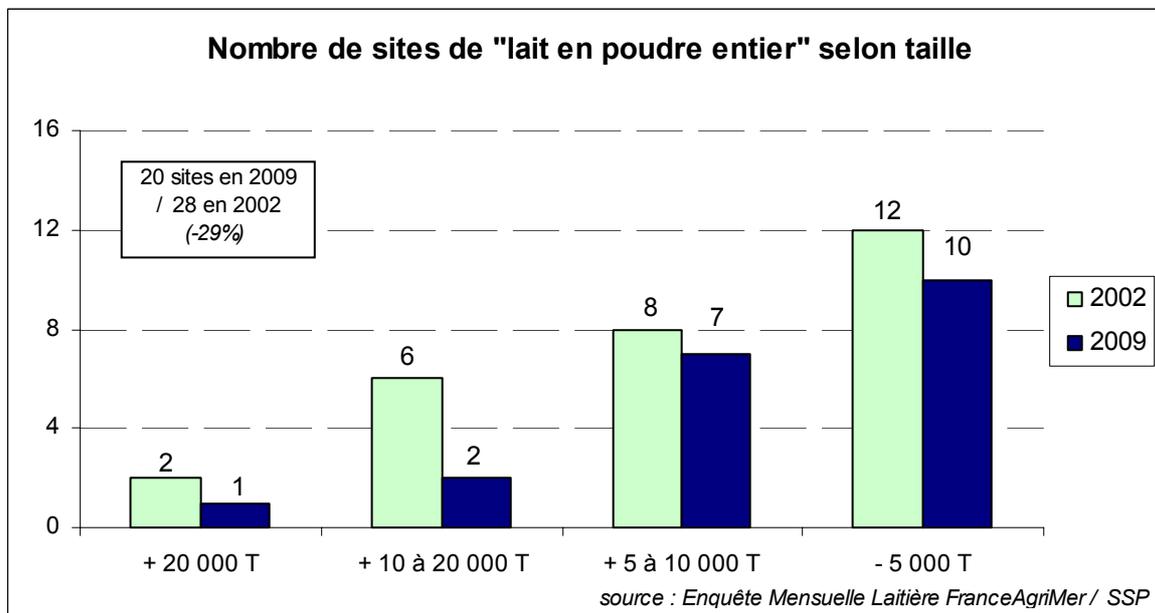
5. Représentativité

90 % de la production annuelle (*tous types de poudre de lait écrémé confondus*)

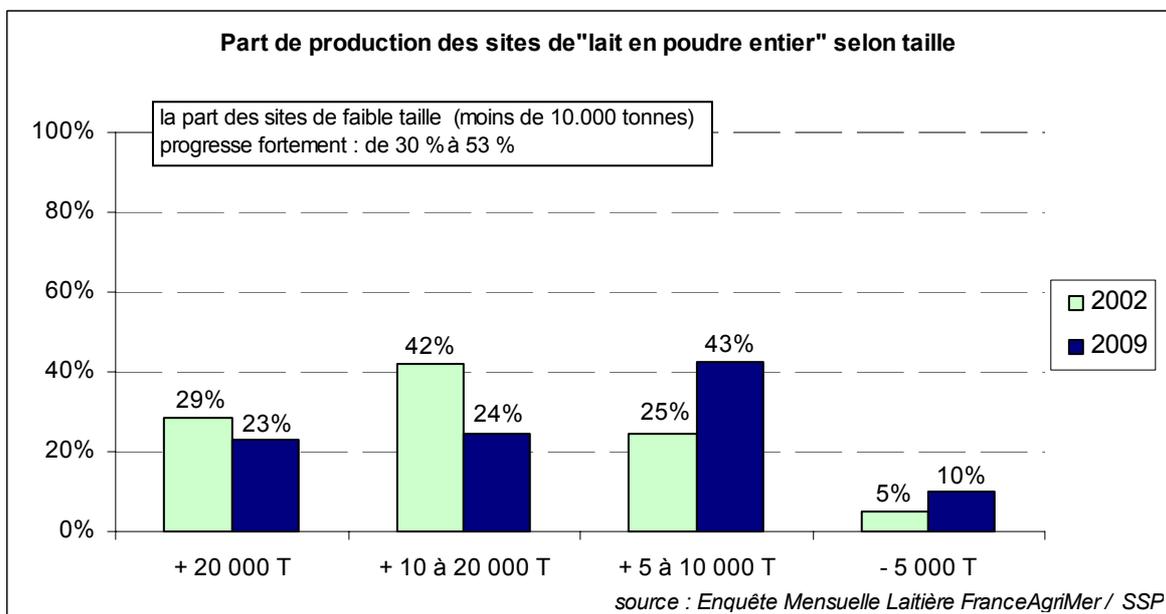
3. Lait en poudre entier

1. Organisation et structure du marché

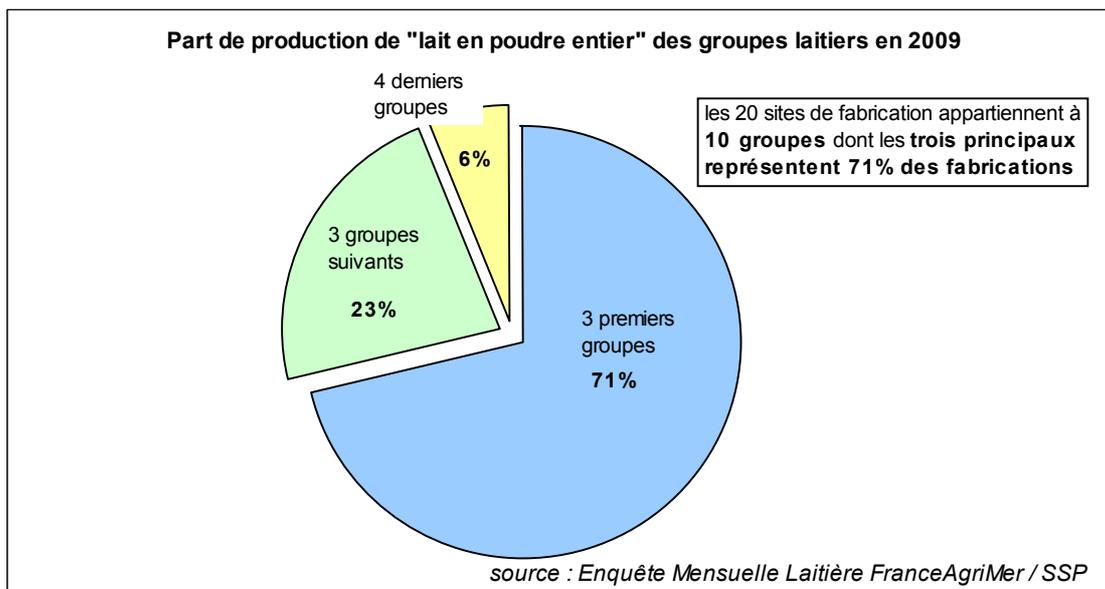
En 2009, 20 sites de fabrication de lait en poudre entier ont été recensés alors qu'il en existait 28 en 2002. Le nombre de sites diminue dans toutes les catégories de taille, mais ce sont les sites de taille importante (supérieure à 10.000 tonnes/an) dont le nombre réduit le plus fortement :



Parallèlement à l'évolution du nombre de sites, la part de production des sites de faible taille (inférieure à 10.000 tonnes/an) a presque doublée en 7 ans :



Les sites de fabrication de poudre de lait entier appartiennent à 10 groupes dont les 6 principaux représentent 94% de la production nationale :



2. Définition du produit

Lait en poudre entier à teneur de 26 % et plus de MG en conditionnement "sac de 25 kg".

3. Lieu et procédure du relevé

a) organisme responsable de la statistique des prix

FranceAgriMer : 12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil sous Bois cedex
Tél : 01 73 30 30 00 - Fax : 01 73 30 30 30 - www.franceagrimer.fr

b) nombre de points du relevé et zone géographique

Les 6 principaux groupes laitiers représentant 14 sites (sur les 20 recensés) répartis sur le territoire français.

c) méthode d'enquête

Le prix communiqué est établi sur la base d'une enquête sur les contrats "départ usine".

Cette enquête sur les **contrats** de la semaine "s-1" concerne les premières ventes d'un groupe :

- intervenant après la fabrication des produits
- à l'extérieur du groupe y compris à l'exportation (hors restitution), en excluant toute cession interne au même groupe.

d) traitement statistique des prix

Chaque groupe doit communiquer le volume de ses contrats (en tonnes) de la semaine "s-1" et leur prix moyen pondéré par les volumes H.T (en € / tonne).

Tous les conditionnements industriels doivent être déclarés mais chaque entreprise déclarante doit convertir le prix en conditionnement "sac de 25 kg".

Le prix communiqué est la moyenne pondérée nationale exprimée en € / 100kg (*chapitre II – Article 3 du règlement*).

4. Production

108.500 tonnes en 2009

5. Représentativité

94 % de la production annuelle

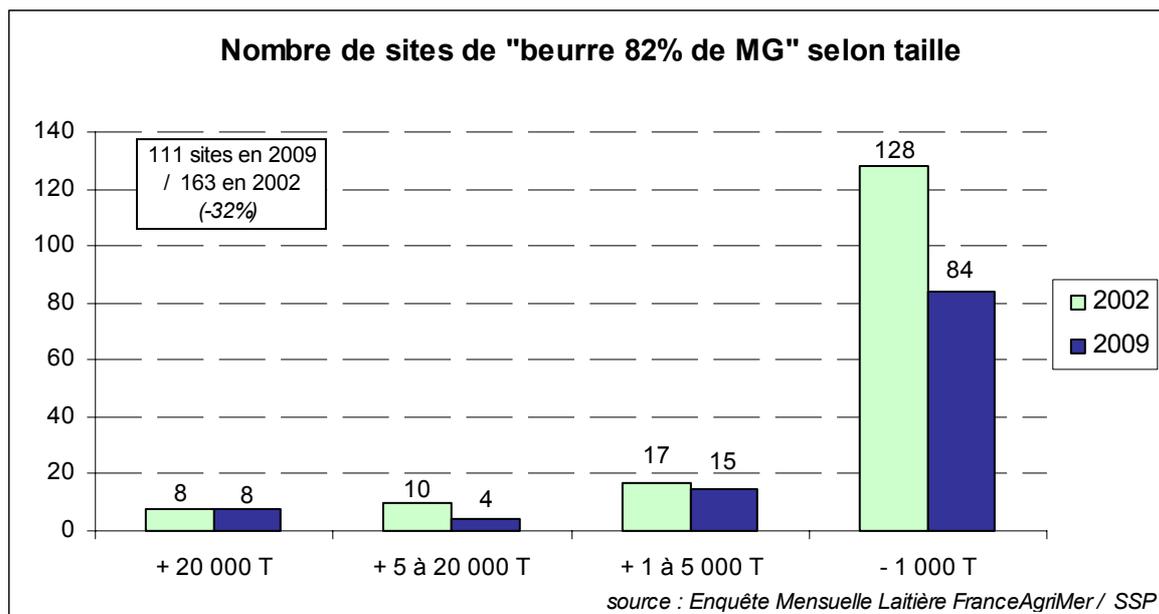
Fiche Produit - prix hebdomadaire - (ANNEXE II du règlement CE N° 479/2010)

4. Beurre conditionnement industriel (cube 25 kg).

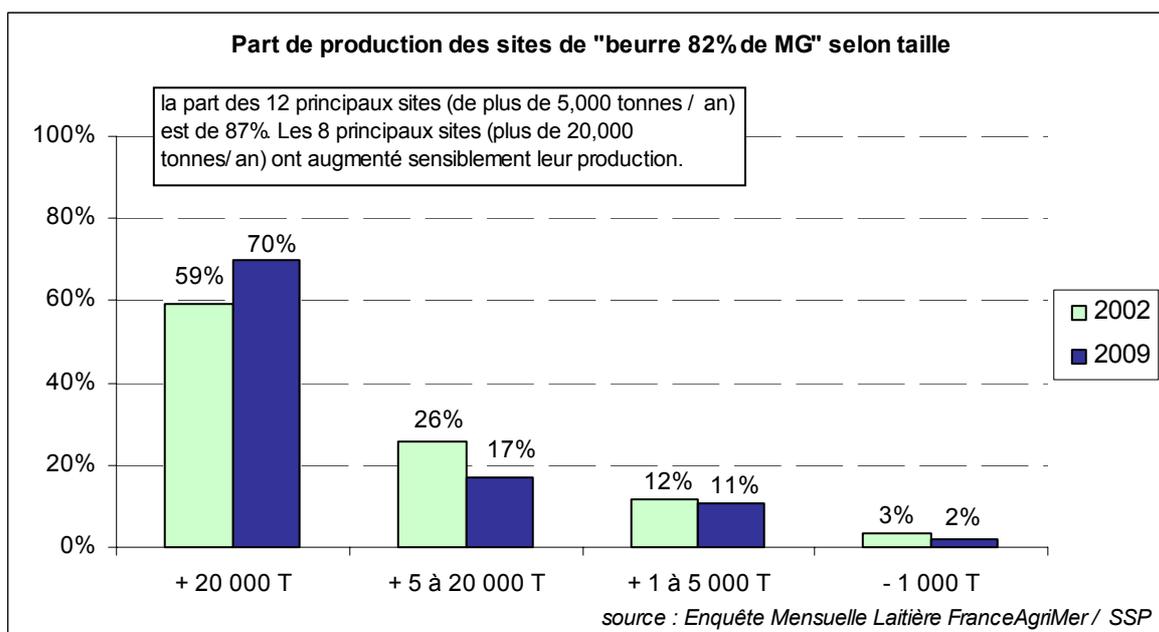
1. Organisation et structure du marché

NB : Les données exposées ci-dessous prennent en compte la totalité des fabrications de "beurre 82% de MG", tous types confondus (beurre conditionnement industriel, beurre conditionnement consommateur, ...) et non uniquement le produit concerné.

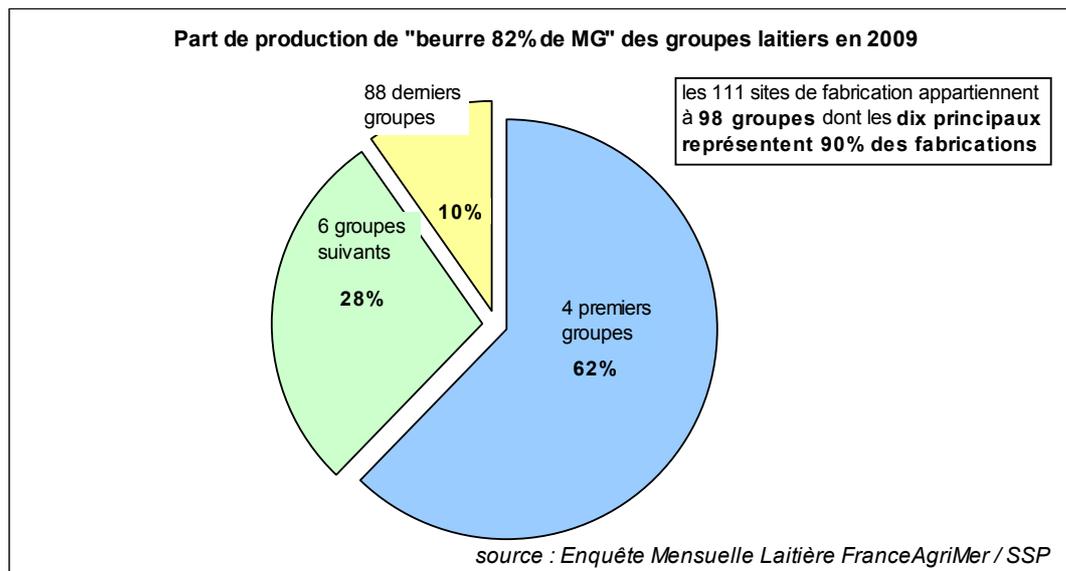
En 2009, 111 sites de fabrication de "beurre 82% de MG" ont été recensés dont la plupart (84 sites) produisent moins de 1.000 tonnes/an. Les sites de moins de 1.000 tonnes ont vu leur nombre diminuer sensiblement depuis 2002 :



Les 12 principaux sites produisent 87 % des fabrications nationales :



Les sites de fabrication de "beurre 82% de MG" appartiennent à 98 groupes dont les 10 principaux représentent 90 % de la production nationale :



2. Définition du produit

Beurre 82% de MG en conditionnement industriel (*normé à un conditionnement "cube de 25 kg"*).

3. Lieu et procédure du relevé

a) organisme responsable de la statistique des prix

FranceAgriMer : 12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil sous Bois cedex
Tél : 01 73 30 30 00 - Fax : 01 73 30 30 30 - www.franceagrimer.fr

b) nombre de points du relevé et zone géographique

Les 10 principaux groupes laitiers représentant 17 sites (sur les 111 recensés) répartis sur le territoire français

c) méthode d'enquête

Le prix communiqué est établi sur la base d'une enquête sur les contrats "départ usine".

Cette enquête sur les **contrats** de la semaine "s-1" concerne les premières ventes de beurre standard 82% de MG, non salé, frais ou issu de stock, d'un groupe :

- intervenant après la fabrication des produits
- à l'extérieur du groupe y compris à l'exportation (hors restitution), en excluant toute cession interne au même groupe.
- à l'exclusion des ventes de beurre spécifique : beurres texturés, fractionnés, AOC, ... présentant des spécificités physico-chimiques leur conférant une valeur sensiblement différente d'un beurre standard.

d) traitement statistique des prix

Chaque groupe doit communiquer le volume de ses contrats (en tonnes) de la semaine "s-1" et leur prix moyen pondéré par les volumes H.T (en € / tonne).

Tous les conditionnements industriels (*cubes de 25 kg, cubes de 10 kg, ...*) doivent être déclarés mais chaque entreprise déclarante doit convertir le prix en conditionnement "cube de 25 kg".

Le prix communiqué est la moyenne pondérée nationale exprimée en €/ 100kg (*chapitre II – Article 3 du règlement*).

4. Production

341.000 tonnes en 2009 (*tous types de beurre confondus*).

5. Représentativité

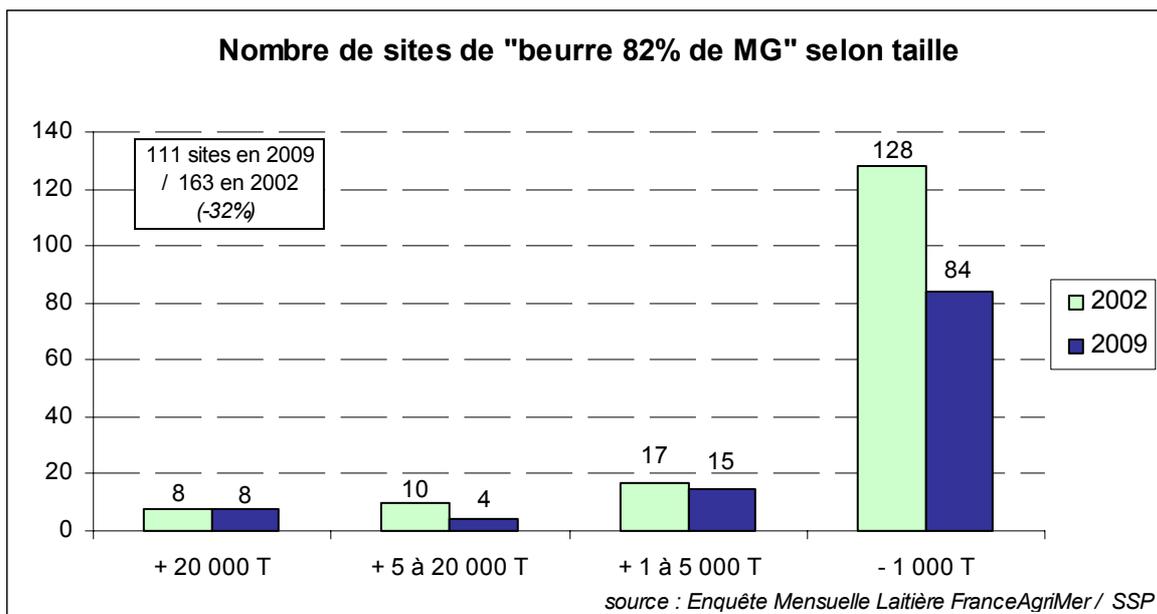
90 % de la production annuelle (*tous types de beurre confondus*)

5. Beurre conditionnement consommateur

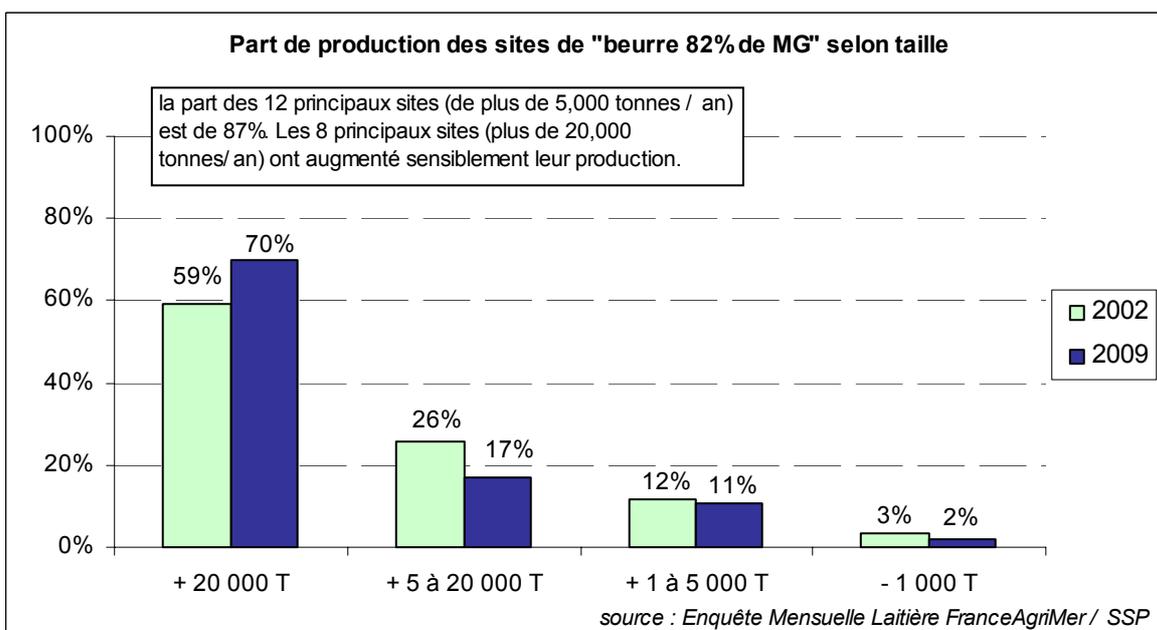
1. Organisation et structure du marché

NB : Les données exposées ci-dessous prennent en compte la totalité des fabrications de "beurre 82% de MG", tous types confondus (beurre conditionnement industriel, beurre conditionnement consommateur, ...) et non uniquement le produit concerné.

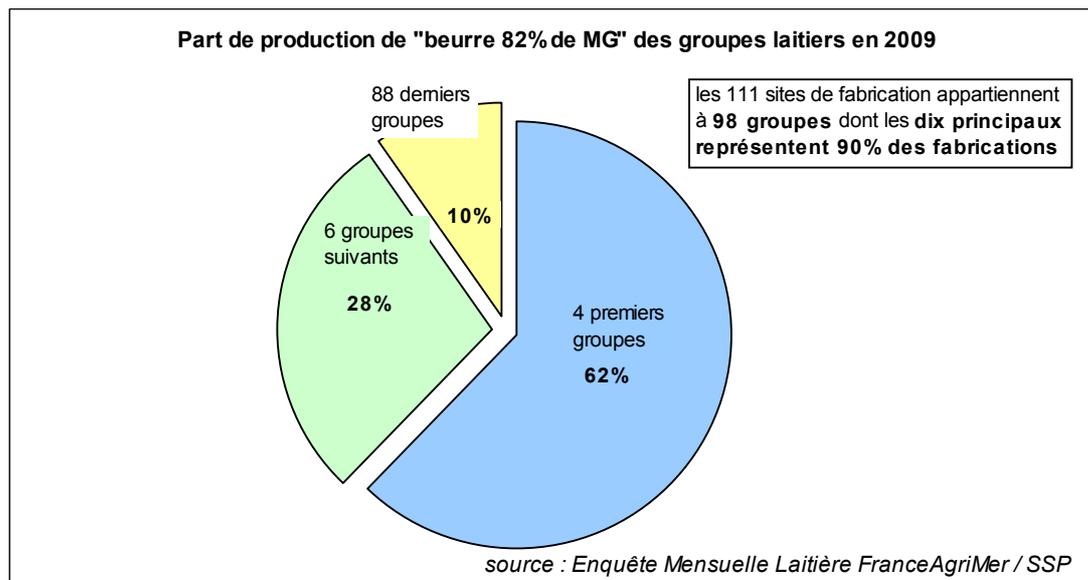
En 2009, 111 sites de fabrication de "beurre 82% de MG" ont été recensés dont la plupart (84 sites) produisent moins de 1.000 tonnes/an. Les sites de moins de 1.000 tonnes ont vu leur nombre diminuer sensiblement depuis 2002 :



Les 12 principaux sites produisent 87 % des fabrications nationales :



Les sites de fabrication de "beurre 82% de MG" appartiennent à 98 groupes dont les 10 principaux représentent 90 % de la production nationale :



2. Définition du produit

Beurre 82 % de MG, non salé, destiné au consommateur final ou aux collectivités (restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires), tous conditionnements inférieurs ou égaux à 1kg, ramené à un conditionnement de 250g, toutes qualités (AOC, à tartiner, extra fin, moulé, standard...) et toutes gammes (marque nationale, "premier prix", MDD, et autres...).

3. Lieu et procédure du relevé

a) organisme responsable de la statistique des prix

FranceAgriMer : 12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil sous Bois cedex
Tél : 01 73 30 30 00 - Fax : 01 73 30 30 30 - www.franceagrimer.fr

b) nombre de points du relevé et zone géographique

17 groupes laitiers représentant 24 sites (sur les 111 recensés) répartis sur le territoire français.

c) méthode d'enquête

Le prix communiqué est établi sur la base d'une enquête sur les facturations "départ usine".

Cette enquête sur les **facturations** de la semaine "s-1" concerne les premières ventes de beurre 82% de MG "conditionnement consommateur" (cf. *définition ci-dessus*) :

- intervenant après la fabrication des produits
- à l'extérieur du groupe y compris à l'exportation (hors restitution), en excluant toute cession interne au même groupe.

d) traitement statistique des prix

Chaque groupe doit communiquer le volume de ses facturations (en tonnes) de la semaine "s-1" et leur prix moyen H.T (en € / tonne).

Tous les conditionnements "consommateur" inférieurs à 1 kg doivent être déclarés, mais chaque entreprise déclarante doit convertir le prix en "conditionnement de 250g".

Le prix communiqué est la moyenne pondérée nationale exprimée en € / 100kg (*chapitre II – Article 3 du règlement*).

4. Production

341.000 tonnes en 2009 (*tous types de beurre confondus*).

5. Représentativité

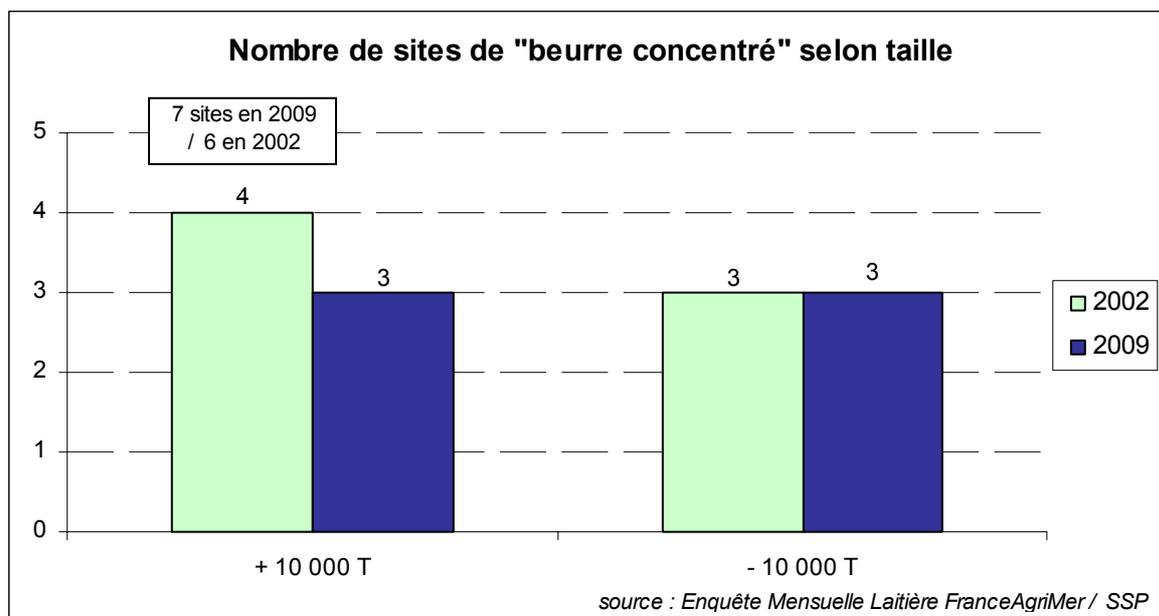
90 % de la production annuelle (*tous types de beurre confondus*).

6. Beurre concentré

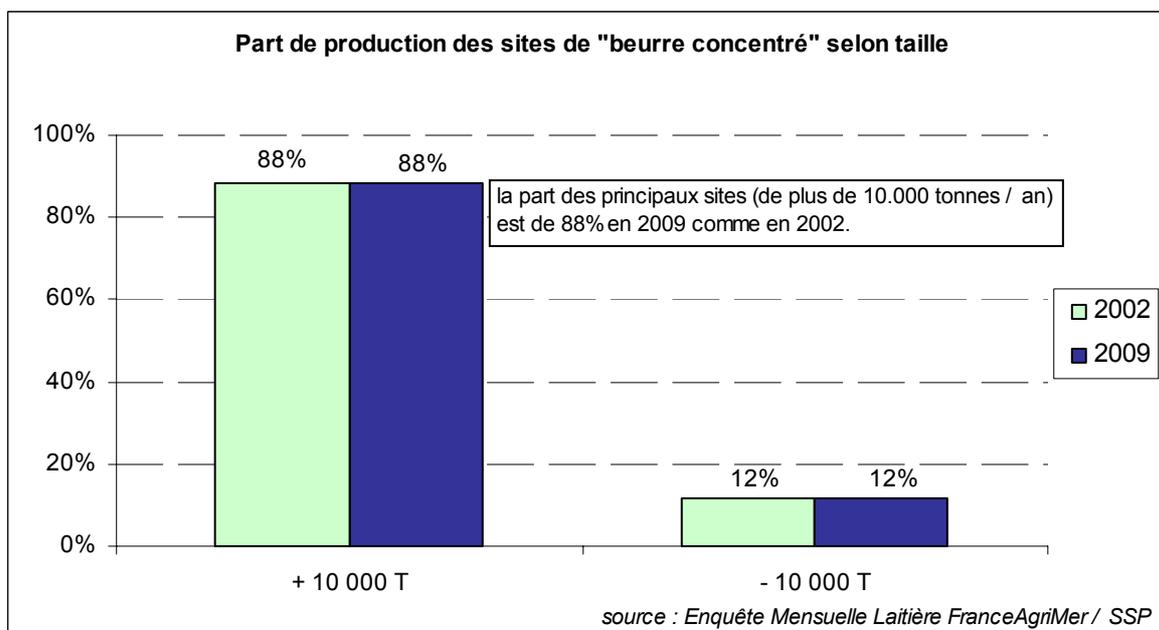
1. Organisation et structure du marché

NB : Les données exposées ci-dessous prennent en compte la totalité des fabrications de "beurre concentré" : beurre anhydre de crème (MGLA) et beurre anhydre de beurre (butteroil) confondus.

En 2009, 6 sites de fabrication de "beurre concentré" ont été recensés dont les trois principaux produisent plus de 10.000 tonnes/an :



Les trois principaux sites représentent 88 % des fabrications nationales :



Les 3 principaux groupes regroupant 4 sites représentent près de 99 % de la production nationale.

2. Définition du produit

Beurre anhydre de crème (MGLA) et beurre anhydre de beurre (butteroil) (*normés à un conditionnement "cube de 25 kg"*). Ces deux produits, correspondant au code NC 0405 90 10 du règlement, ont été pris en compte dans leur ensemble.

3. Lieu et procédure du relevé

a) organisme responsable de la statistique des prix

FranceAgriMer : 12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil sous Bois cedex
Tél : 01 73 30 30 00 - Fax : 01 73 30 30 30 - www.franceagrimer.fr

b) nombre de points du relevé et zone géographique

3 groupes laitiers représentant 4 sites répartis sur le territoire français. Ce faible nombre de répondants potentiels engendre un risque important de "secret statistique".

c) méthode d'enquête

Le prix communiqué est établi sur la base d'une enquête sur les contrats "départ usine".

Cette enquête sur les **contrats** de la semaine "s-1" concerne les premières ventes de beurre concentré d'un groupe :

- intervenant après la fabrication des produits
- à l'extérieur du groupe y compris à l'exportation (hors restitution), en excluant toute cession interne au même groupe.

d) traitement statistique des prix

Chaque groupe doit communiquer le volume de ses contrats (en tonnes) de la semaine "s-1" et leur prix moyen H.T (en € / tonne).

Tous les conditionnements industriels de beurre anhydre de crème (MGLA) doivent être déclarés mais chaque entreprise déclarante doit convertir le prix en conditionnement "cube de 25 kg". Tous les conditionnements industriels de beurre anhydre de beurre (butteroil) doivent être déclarés mais chaque entreprise déclarante doit convertir le prix en conditionnement "fût de 200 kg".

Les fabrications de "butteroil" étant moins importantes que celles de MGLA, les prix du "butteroil" seront ensuite convertis en équivalent "cube de 25 kg" pour communiquer un prix moyen englobant la MGLA et le butteroil.

Le prix communiqué est la moyenne pondérée nationale de l'ensemble des deux produits ("MGLA et butteroil") exprimée en € / 100kg (*chapitre II – Article 3 du règlement*).

4. Production

63.900 tonnes en 2009

5. Représentativité

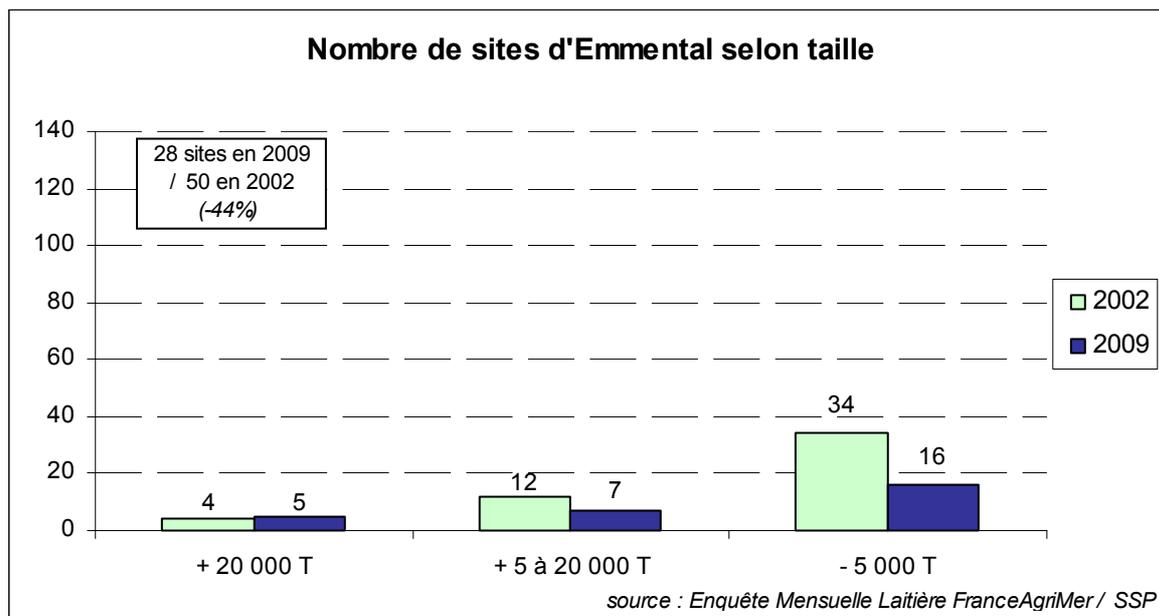
99 % de la production annuelle

10. Emmental

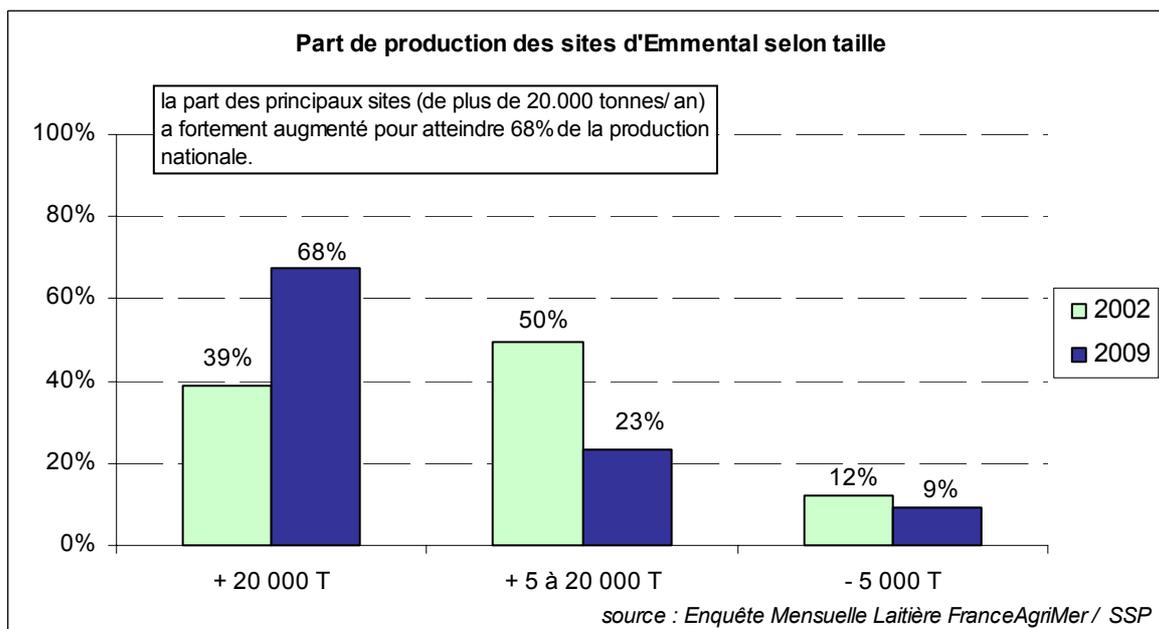
1. Organisation et structure du marché

NB : Les données exposées ci-dessous prennent en compte la totalité des fabrications d'emmental, tous types de conditionnement confondus, et non uniquement le "râpé en conditionnement de moins de 1 kg" qui fait l'objet de la communication de prix.

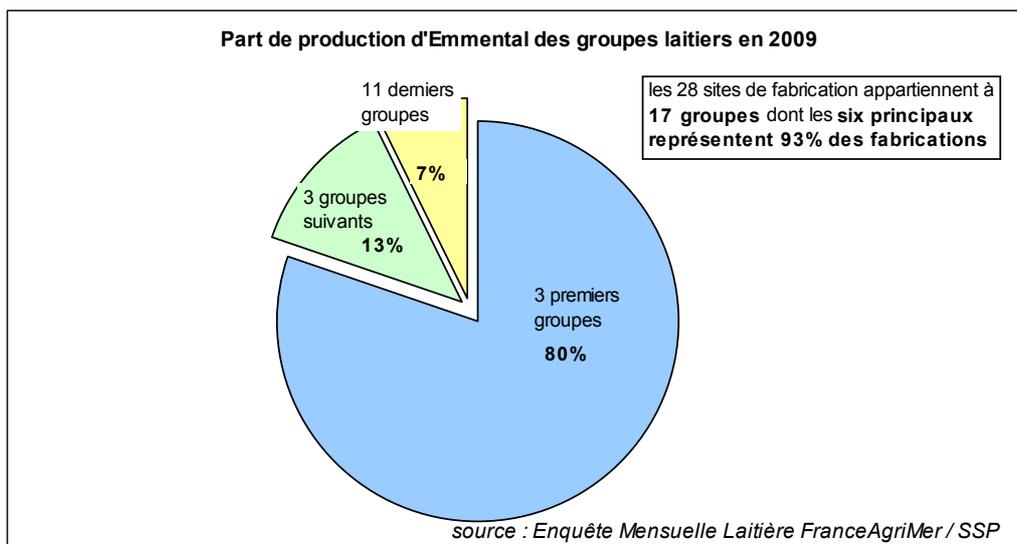
En 2009, 28 sites de fabrication d'Emmental ont été recensés dont les 5 principaux produisent plus de 20.000 tonnes/an :



La concentration est importante dans ce secteur, puisque les 5 principaux sites de plus de 20.000 tonnes représentent 68 % des fabrications nationales en 2009 contre 39 % en 2002 :



Les sites de fabrication d'Emmental appartiennent à 17 groupes dont les 6 principaux représentent 93 % de la production nationale :



2. Définition du produit

Emmental **râpé** destiné au consommateur final ou aux collectivités (*restaurants, hôpitaux, cantines, ...*), **tous conditionnements inférieurs à 1kg** (ramenés à un conditionnement de 500g), toutes qualités (AOC, *standard...*) et toutes gammes (*marque nationale, "premier prix", MDD, et autres...*) confondus. Le conditionnement "râpé inférieur à 1 kg" a été choisi car il représentait 51 % des fabrications d'emmental en 2008.

3. Lieu et procédure du relevé

a) organisme responsable de la statistique des prix

FranceAgriMer : 12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil sous Bois cedex
Tél : 01 73 30 30 00 - Fax : 01 73 30 30 30 - www.franceagrimer.fr

b) nombre de points du relevé et zone géographique

6 groupes laitiers représentant 16 sites (sur les 28 recensés) répartis sur le territoire français

c) méthode d'enquête

Le prix communiqué est établi sur la base d'une enquête sur les facturations "départ usine".

Cette enquête sur les **facturations** de la semaine "s-1" concerne les premières ventes d'emmental "râpé de moins de 1 kg" d'un groupe :

- intervenant après la fabrication des produits
- à l'extérieur du groupe y compris à l'exportation (hors restitution), en excluant toute cession interne au même groupe.

d) traitement statistique des prix

Chaque groupe doit communiquer le volume de ses facturations (en tonnes) du mois "m-1" et leur prix moyen H.T (en € / tonne).

Tous les conditionnements "consommateur râpé de moins de 1 kg" doivent être déclarés, mais chaque entreprise déclarante doit convertir le prix en "conditionnement râpé de 500 g".

Le prix communiqué est la moyenne pondérée nationale exprimée en € / 100kg.

4. Production

232.200 tonnes en 2009 (*tous types d'emmental confondus*).

5. Représentativité

93 % de la production annuelle (*tous types d'emmental confondus*);

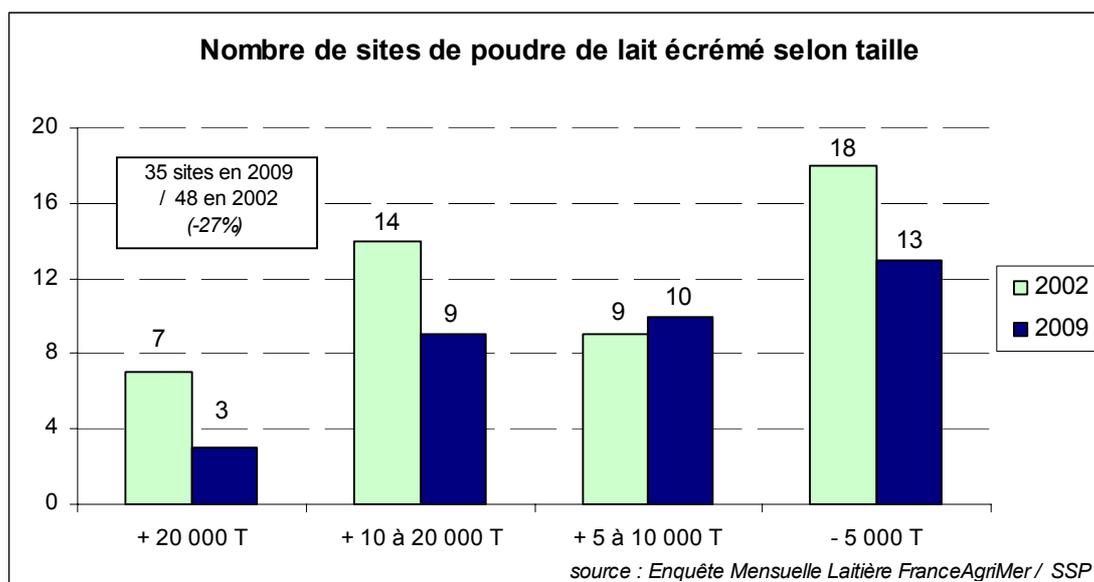
Fiche Produit - prix mensuel - (ANNEXE II du règlement CE N° 479/2010)

1. Lait écrémé en poudre destiné à l'alimentation animale.

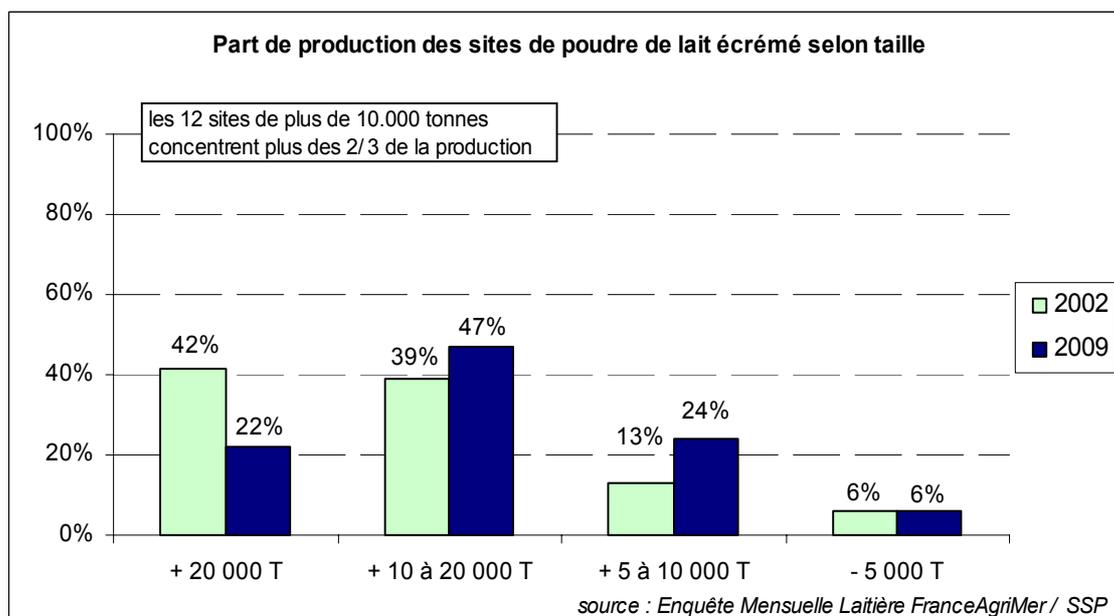
1. Organisation et structure du marché

NB : Les données exposées ci-dessous prennent en compte la totalité des fabrications de poudre de lait écrémé, tous types confondus (consommation animale et humaine) alors que le produit dont le prix doit être transmis à la Commission européenne est le lait écrémé en poudre destiné à l'alimentation animale.

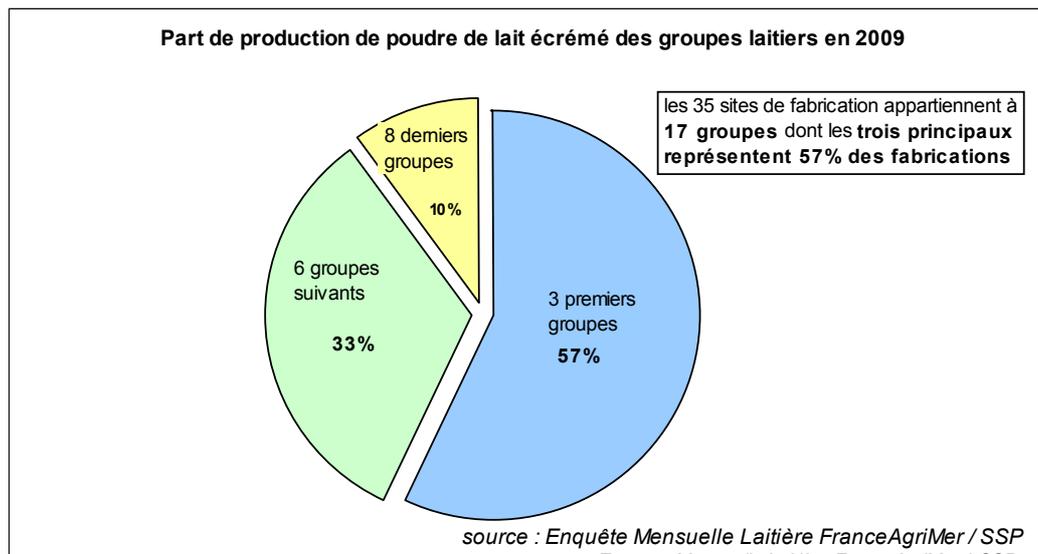
En 2009, 35 sites de fabrication de poudre de lait écrémé ont été recensés alors qu'il en existait 48 en 2002 :



Les 12 sites de plus de 10.000 tonnes concentrent plus des 2/3 des fabrications nationales, mais ce sont les sites de taille moyenne (de 5 à 10.000 tonnes de fabrications annuelles) dont la part de production progresse le plus fortement :



Les sites de fabrication de poudre de lait écrémé appartiennent à 17 groupes dont les 9 principaux représentent 90% de la production nationale :



2. Définition du produit

Lait écrémé en poudre "**consommation animale**", en citerne vrac de 20 tonnes.

3. Lieu et procédure du relevé

a) organisme responsable de la statistique des prix

FranceAgriMer : 12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil sous Bois cedex
Tél : 01 73 30 30 00 - Fax : 01 73 30 30 30 - www.franceagrimer.fr

b) nombre de points du relevé et zone géographique

Les 9 principaux groupes laitiers représentant 27 sites (sur les 35 recensés) répartis sur le territoire français.

c) méthode d'enquête

Le prix communiqué est établi sur la base d'une enquête sur les contrats "départ usine".

Cette enquête sur les **contrats** de la semaine "s-1" concerne les premières ventes d'un groupe :

- intervenant après la fabrication des produits
- à l'extérieur du groupe y compris à l'exportation (hors restitution), en excluant toute cession interne au même groupe.

Les entreprises nous communiqueront chaque semaine leurs contrats et le **prix adressé à la Commission sera un prix moyen pondéré mensuel**.

d) traitement statistique des prix

Chaque groupe doit communiquer le volume de ses contrats (en tonnes) de la semaine "s-1" et leur prix moyen pondéré par les volumes H.T (en € / tonne).

Tous les conditionnements industriels (*sac de 25 kg, "big bag", vrac citerne, ...*) doivent être déclarés mais chaque entreprise déclarante doit convertir le prix en conditionnement "vrac de 20 tonnes".

Le prix communiqué est la moyenne pondérée nationale exprimée en € / 100kg (*chapitre II – Article 3 du règlement*).

4. Production

280.390 tonnes en 2009 (*tous types de poudre de lait écrémé confondus*)

5. Représentativité

90 % de la production annuelle (*tous types de poudre de lait écrémé confondus*)

Fiche Produit - prix mensuel - (ANNEXE II du règlement CE N° 479/2010)

2. Caséines

1. Organisation et structure du marché

En 2009, seuls 4 sites appartenant à 4 groupes différents ont été recensés alors qu'en 2002, les fabrications étaient réparties sur 10 sites dépendant de 7 groupes.

Les 3 principaux groupes de fabrication de caséines représentent 96% de la production nationale.

2. Définition du produit

Caséines, en conditionnement "sac de 25kg".

3. Lieu et procédure du relevé

a) organisme responsable de la statistique des prix

FranceAgriMer : 12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil sous Bois cedex
Tél : 01 73 30 30 00 - Fax : 01 73 30 30 30 - www.franceagrimer.fr

b) nombre de points du relevé et zone géographique

3 groupes laitiers représentant 3 sites répartis sur le territoire français. Ce faible nombre de répondants potentiels engendre un risque important de "secret statistique".

c) méthode d'enquête

Le prix communiqué est établi sur la base d'une enquête sur les facturations "départ usine".

Cette enquête sur les **facturations** de la semaine "s-1" concerne les premières ventes de caséines d'un groupe :

- intervenant après la fabrication des produits
- à l'extérieur du groupe y compris à l'exportation (hors restitution), en excluant toute cession interne au même groupe.

Les entreprises nous communiqueront chaque semaine leurs facturations et le **prix adressé à la Commission sera un prix moyen mensuel**.

d) traitement statistique des prix

Chaque groupe doit communiquer le volume de ses facturations (en tonnes) du mois "m-1" et leur prix moyen H.T (en € / tonne).

Tous les conditionnements industriels (*sac de 25 kg, "big bag", ...*) doivent être déclarés mais chaque entreprise déclarante doit convertir le prix en conditionnement "sac de 25 kg".

Le prix communiqué est la moyenne pondérée nationale exprimée en € / 100kg.

4. Production

19.130 tonnes en 2009.

5. Représentativité

96 % de la production annuelle.

Fiche Produit - prix mensuel - (ANNEXE II du règlement CE N° 479/2010)

3. Fromage blanc

1. Organisation et structure du marché

En 2008, 10 sites représentaient 92% des fabrications françaises de fromage blanc.

2. Définition du produit

Fromage blanc nature non sucré d'une teneur inférieure ou égale à 40% MG sur extrait sec, destiné au consommateur final ou aux collectivités (restaurants, cantines, ...), **tous conditionnements inférieurs ou égaux à 5kg** (ramenés à un conditionnement de 1 kg), toutes qualités (au lait entier, au lait demi-écrémé,...) et toutes gammes (marque nationale, "premier prix", MDD, et autres...) confondus.

3. Lieu et procédure du relevé

a) organisme responsable de la statistique des prix

FranceAgriMer : 12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil sous Bois cedex
Tél : 01 73 30 30 00 - Fax : 01 73 30 30 30 - www.franceagrimer.fr

b) nombre de points du relevé et zone géographique

Les 10 principaux sites représentant 92% des fabrications françaises de fromage blanc

c) méthode d'enquête

Le prix communiqué est établi sur la base d'une enquête sur les facturations "départ usine".

Cette enquête sur les **facturations** de la semaine "s-1" concerne les premières ventes de fromage blanc d'un groupe :

- intervenant après la fabrication des produits
- à l'extérieur du groupe y compris à l'exportation (hors restitution), en excluant toute cession interne au même groupe.

d) traitement statistique des prix

Chaque groupe doit communiquer le volume de ses facturations (en tonnes) du mois "m-1" et leur prix moyen H.T (en € / tonne).

Tous les conditionnements "consommateur inférieurs ou égaux à 5 kg" doivent être déclarés et rapportés à un conditionnement de 1 kg.

Le prix communiqué est la moyenne pondérée nationale exprimée en € / 100kg.

4. Production

193.220 tonnes en 2009.

5. Représentativité

40 % de la production annuelle.

ANNEXE 1

CHAPITRE II

PRIX

Article 2 - Annexe I.A

Cotations Hebdomadaires

Chaque mercredi avant 12h00 (heure de Bruxelles), les Etats Membres doivent déclarer à la Commission les prix "sortie usine" de la semaine précédente pour les produits ci-après :

(a) prix pour chaque produit hors beurres et fromages de l'Annexe I.A dont la production nationale représente au moins 1% des fabrications de l'UE

	Fabrications françaises 2009 (milliers de tonnes)	Fabrications UE à 27 2009 (milliers de tonnes)	Part des fabrications françaises dans l'UE à 27 2009
1. Lactosérum en poudre (*)	562	1561 (*)	36,0%
2. Lait écrémé en poudre conforme aux exigences de qualité d'intervention (consommation humaine) (**)	280 (**)	1061 (**)	26,4%
3. Lait en poudre entier	109	655	16,6%

(*) le total des fabrications de l'UE à 27 correspond à la somme des pays de l'U.E déclarant un chiffre. Certains pays ne répondant pas, ce chiffre est ainsi sous-estimé.

(**) fabrications de poudre de lait écrémé, tous types confondus (consommation humaine et animale)

(b) prix pour les beurres des points 4 à 6 de l'Annexe I.A dont la production nationale représente au moins 1% des fabrications de l'UE

	Fabrications françaises 2009 (milliers de tonnes)	Fabrications UE à 27 2009 (milliers de tonnes)	Part des fabrications françaises dans l'UE à 27 2009
4. Beurre non salé <u>25kg</u> (**)	171	937	18,2%
5. Beurre non salé <u>250g</u> (**)	171	937	18,2%
6. Beurre concentré	64	237	27,0%

(*) hypothèse retenue :

- les parts des fabrications de "beurre plaquette 250 g" et "beurre cube 25 kg" sont estimées à "50 %" / "50 %", en l'absence de données plus précises (enquête en cours).

(c) prix pour les fromages représentant au moins 4% des fabrications nationales

	Fabrications françaises 2009 (milliers de tonnes)	Total des fabrications françaises de fromages 2009 (milliers de tonnes)	Part / total des fabrications nationales 2009
7. Cheddar	15	2008	0,7%
8. Gouda			
9. Edam			
10. Emmental	232	2008	11,6%

Source : Eurostat

ANNEXE 2

CHAPITRE II

PRIX

Article 2 - Annexe I.B

Cotations Mensuelles

Chaque 10 du mois, les Etats Membres doivent déclarer à la Commission les prix "sortie usine" du mois précédent pour les produits ci-après :

(d) prix pour chacun des produits ci-dessous dont la production nationale représente au moins 2% des fabrications de l'UE

	Fabrications françaises 2009 (milliers de tonnes)	Fabrications UE à 27 2009 (milliers de tonnes)	Part des fabrications françaises dans l'UE à 27 2009
1. Lait écrémé en poudre pour l'alimentation des animaux	NC	NC	28,7% (*)
2. Caséines	26	135	19,3%

(*) estimation faite à partir de la part des fabrications globales de poudre de lait écrémé françaises dans l'UE à 27

Source : Eurostat

ANNEXE 3

Part des fabrications françaises des différents types de fromages

(e) prix pour les fromages représentant au moins 8% des *fabrications nationales*

		(tonnes)	
		Total fabrications nationales de fromages	Part / Total Fromages
Tous fromages (vache, chèvre, brebis)		2 007 756	
Fromages frais			
	Fromages blancs et petits suisses	548 881	27,3%
	dont pâte douce nature (Fromage blanc)	193 220	9,6%
	...		
	Spécialités à pâte fraîche	79 945	4,0%
	...		
Fromages fondus			
	Fondus à partir de caillé frais	28 130	1,4%
	Fondus issus de fonte de fromage	104 806	5,2%
Fromages de vache à pâte molle			
	Camembert et format camembert	111 561	5,6%
	Brie de Meaux et Melun	8 238	0,4%
	Brie d'autres origines	97 228	4,8%
	Coulommiers	53 185	2,6%
	Carré de l'Est	666	0,0%
	Chaource	2 423	0,1%
	Livarot	1 324	0,1%
	Maroilles	4 215	0,2%
	Mont d'or	4 119	0,2%
	Munster	8 676	0,4%
	Pont l'évêque	2 886	0,1%
	Epoisses	1 389	0,1%
	St Marcellin	4 374	0,2%
	Divers moins de 40% MG	12 683	0,6%
	Divers 40 à moins de 50 % MG	13 212	0,7%
	Divers 50% MG et plus	114 991	5,7%
Fromages de vache à pâte pressée non cuite			
	St Paulin	27 298	1,4%
	Edam Gouda Mimolette	14 702	0,7%
	Cantal et assimilés	19 277	1,0%
	Tomme de savoie	9 438	0,5%
	St Nectaire	8 799	0,4%
	Morbier	9 189	0,5%
	Pyrénées vache	5 055	0,3%
	Reblochon	16 838	0,8%
	Raclette	53 028	2,6%
	petites meules à trous	23 365	1,2%
	divers moins de 40% MG	5 497	0,3%
	divers 40 % à moins de 50 % MG	52 615	2,6%

Page : 1 / 2

Fromages de vache à pâte filée			
	Mozarella française	12 702	0,6%
	Autres fromages à pâte filée	26 511	1,3%
Fromages de vache à pâte pressée cuite			
	Emmental	259 396	12,9%
	Gruyère	5 480	0,3%
	Comté	51 194	2,5%
	Beaufort	4 765	0,2%
	Petites meules à trous (*)	3 533	0,2%
	Divers (Abondance, ...) (*)	3 533	0,2%
Pâtes persillées			
	Bleu d'Auvergne	7 526	0,4%
	Fourme d'Ambert	6 702	0,3%
	Divers	22 208	1,1%
Fromages de chèvre			
	Fromages frais de chèvre	16 253	0,8%
	Autres fromages de chèvre	81 309	4,0%
Fromages de brebis			
	Fromages frais de brebis	663	0,0%
	Autres fromages de brebis	57 947	2,9%

Source : Enquête Annuelle Laitière SSP 2008

(*) estimations liées au secret statistique

Page : 2 / 2