



Rapport mensuel sur la situation du marché du lait et des produits laitiers en Suisse + chiffres marché étranger

Édition avril 2017

Année	Production cumulée en tonnes (t)					Commerce extérieur en t	
	Lait	Fromage	Beurre	PL écrémé	PL entier	Exp. from.	Imp. from.
	janv.-févr.	janv.-févr.	janv.-mars	janv.-mars	janv.-mars	janv.-févr.	janv.-mars
2016	591 258	28 875	14 211	8558	4251	10 150	13 855
2017	550 070	29 016	12 009	5821	3865	10 110	14 079
Différence							
Tonnes	-41 188	+141	-2202	-2737	-386	-40	+224
%	-7,0	+0,5	-15,5	-32,0	-9,1	-0,4	+1,6

En février 2017, les livraisons de lait ont diminué de 22 312 tonnes (7,7 %) par rapport au même mois de l'année précédente.

En ce qui concerne la transformation du lait, on note de janvier à février 2017 les variations suivantes par rapport à l'année précédente :

Produits de laiterie :	-4202 tonnes (-2,9 %) en équivalents-lait
Production de fromage :	+141 tonnes (+0,5 %)
Production de beurre :	-1544 tonnes (-16,3 %)
Production de PLécr :	-1769 tonnes (-32,6 %)
Production de PLent :	-299 tonnes (-11,1 %)

Pour la période de janvier à février 2017, le commerce extérieur de fromage affiche les variations suivantes (en tonnes de produit) par rapport à l'année précédente :

Exportations de fromage :	-40 tonnes (-0,4 %)
Importations de fromage :	+95 tonnes (+1,1 %)

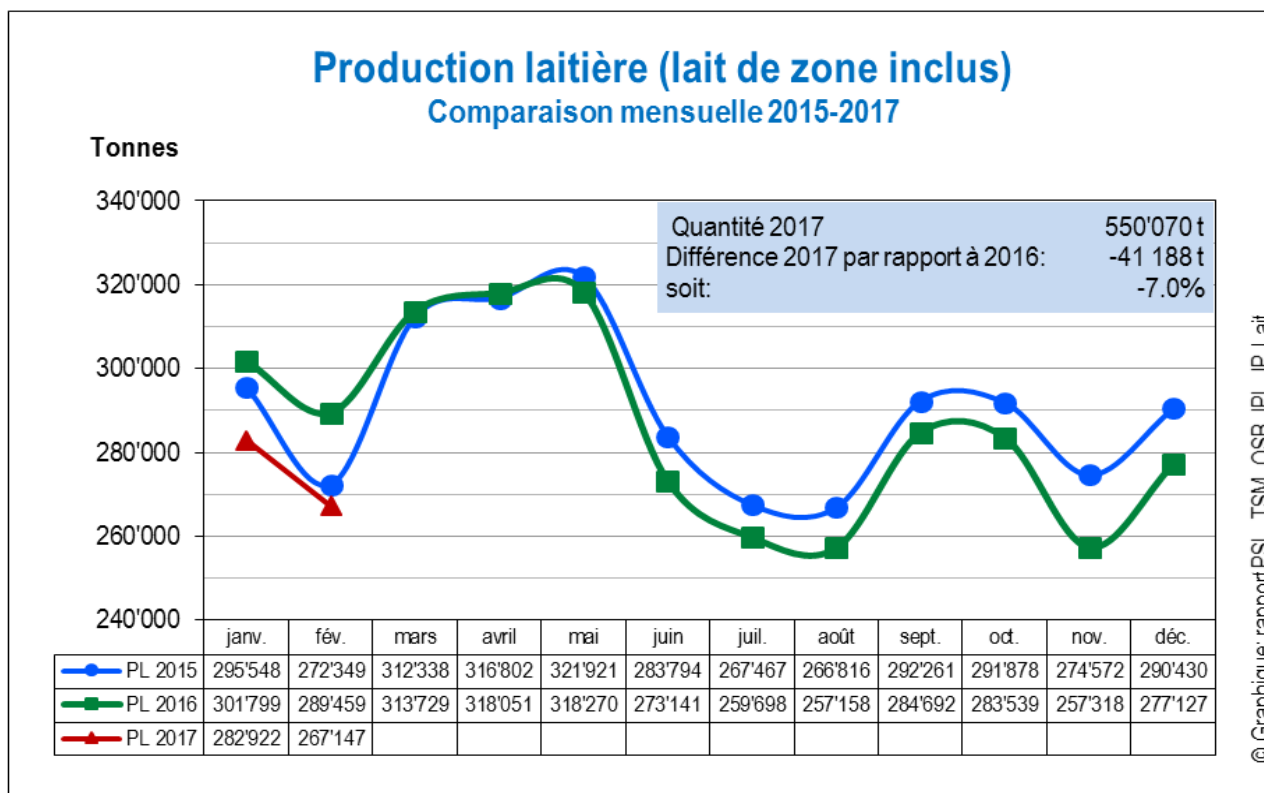
En ce qui concerne la commercialisation du lait de régulation, l'évolution en mars 2017 se présente comme suit par rapport au même mois de l'année précédente :

Production de beurre :	4082 tonnes (-653 t ou -13,8 %)
Production de poudre de lait écrémé :	2207 tonnes (-931 t ou -29,7 %)
Production de poudre de lait entier :	1463 tonnes (-87 t ou -5,6 %)

Page spéciale du mois d'avril :

Utilisation et importance du sel dans la fabrication de fromages : l'utilisation de sel de cuisine (NaCl) dans les fromages contribue à l'innocuité alimentaire des produits. Elle est particulièrement importante pour le fromage au lait cru (cf. p. 14 et 15).

1. Production laitière



Source : TSM Fiduciaire Sàrl / PL = production laitière

Production laitière mensuelle

En février 2017, la production laitière s'est élevée à 267 147 tonnes. Par rapport à février 2016 (année bissextile), la production a donc chuté de 22 312 tonnes (-7,7 %). Par rapport à février 2015, on enregistre une diminution de la production de lait de 5202 tonnes (-1,9 %).

Production laitière cumulée

La production cumulée de janvier à février 2017 s'est élevée à 550 070 tonnes. Elle était ainsi inférieure de 41 188 tonnes (-7,0 %) à celle de la même période en 2016 et de 17 826 tonnes (-3,1 %) à celle de la même période en 2015.

Prévision

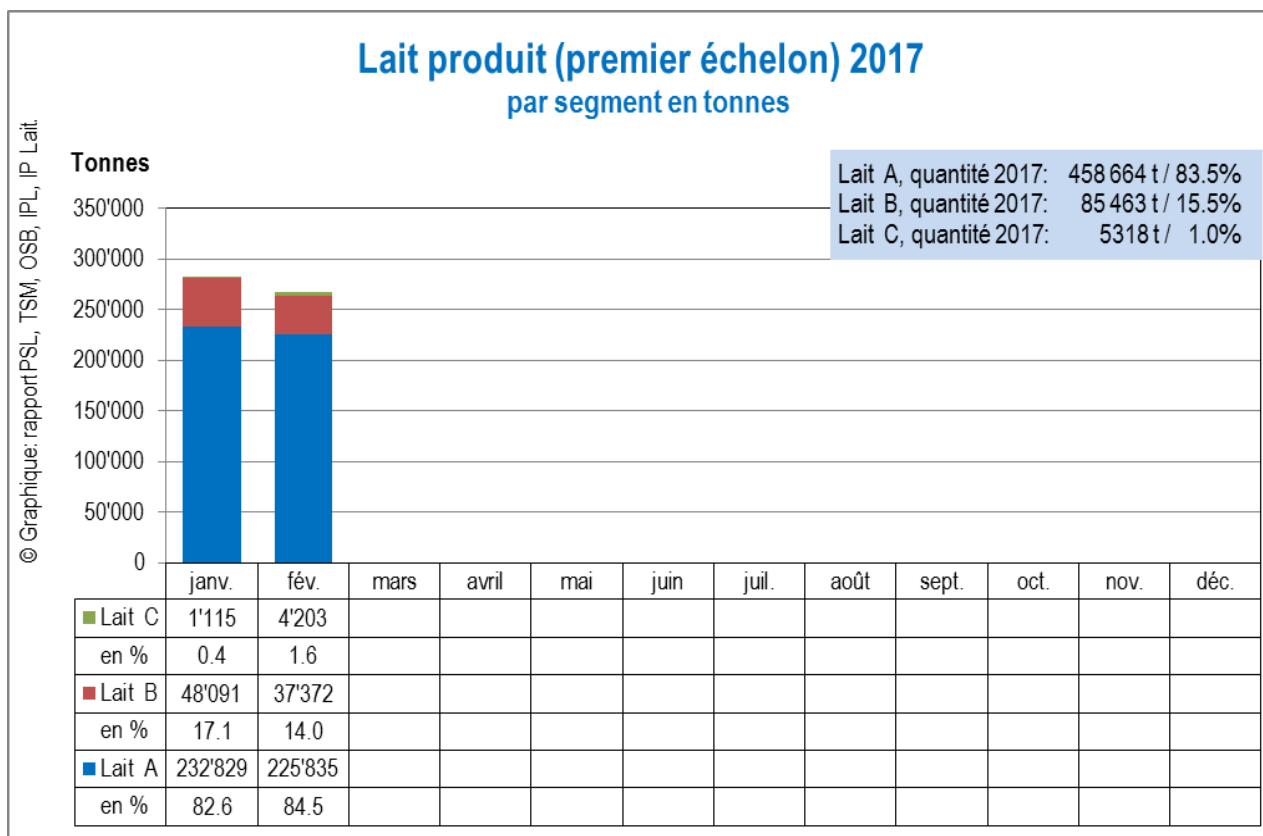
Selon BDLait.ch, la production laitière du mois de mars 2017 affichera vraisemblablement une hausse de 0,1 % par rapport au mois de mars 2016 (prévision établie sur la base des données déjà enregistrées).

Lait bio

De janvier à février 2017, la production cumulée de lait bio s'est montée à 39 026 tonnes, soit 1900 tonnes ou 4,6 % de moins que durant la même période en 2016.

33 902 tonnes ont été transformées en produits laitiers bio. Cela représente 626 tonnes de moins (-1,8 %) que la quantité transformée durant la même période en 2016.

Achat de lait au producteur directement (achat de premier échelon)



Source : IP Lait

Remarque : ne sont pas compris le lait d'alpage transformé en fromage sur l'alpage et le lait commercialisé en vente directe.

Commentaire

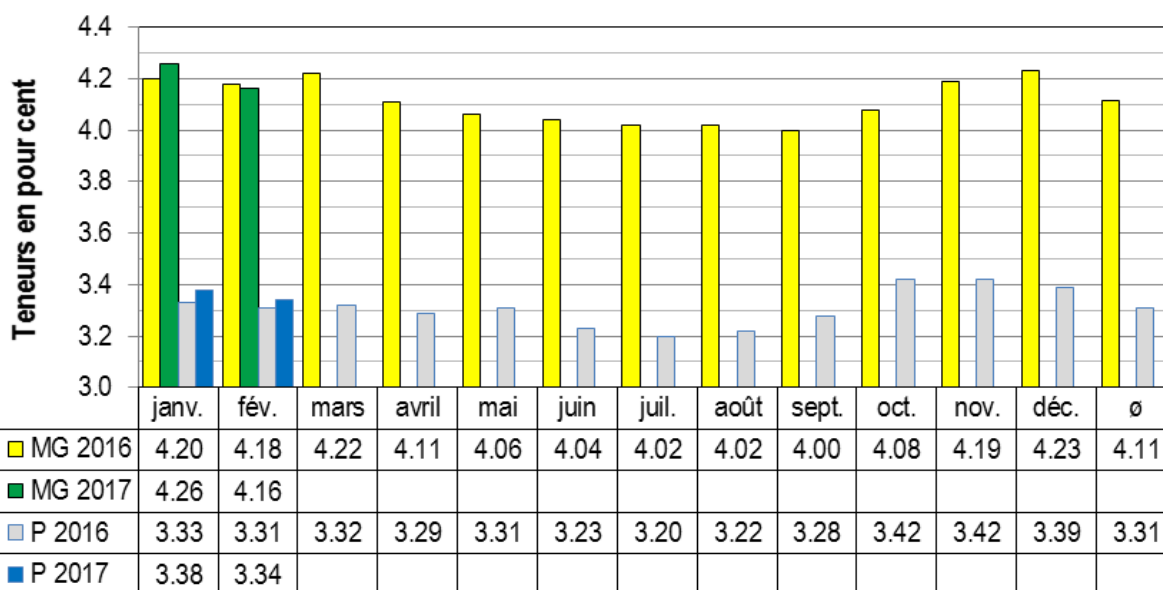
L'achat de premier échelon comprend tout le lait suisse mis en circulation.

Le lait du segment A est destiné aux produits qui sont vendus dans un secteur de marché protégé ou soutenu conformément aux accords de branche. En février 2017, 84,5 % du lait a été écoulé dans ce segment.

Le lait du segment B est destiné aux produits vendus sur un marché libéralisé. La part de lait B se situait en février à 14,0 % et la part de lait C à 1,6 %.

Le lait du segment C est destiné à des produits servant à réguler ou à désengorger le marché en cas d'excédents. Ces trois résultats correspondent à peu près aux proportions moyennes de l'année précédente.

Teneurs du lait en matière grasse et en protéine Comparaison mensuelle 2016-2017



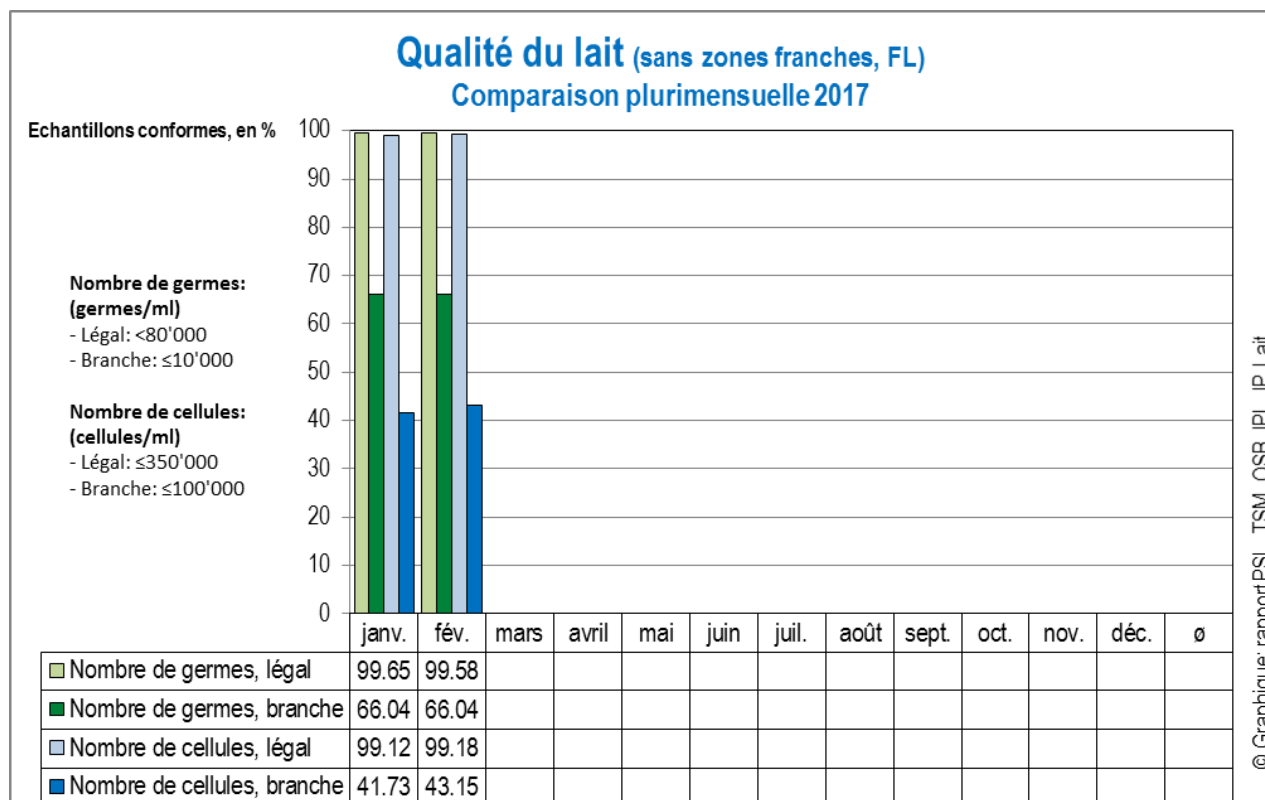
© Graphique: rapport PSL, TSM, OSB, IPL, IP Lait.

Source : TSM Fiduciaire Sàrl / MG = matière grasse ; P = protéine

Composition du lait

En février 2017, la teneur moyenne en matière grasse était inférieure de 0,02 point de pourcentage (-0,5 %) à celle de février 2016. La teneur moyenne en protéine était quant à elle supérieure de 0,03 point (+0,9 %).

En février 2017, la production de matière grasse et celle de protéine ont été inférieures respectivement de 986 tonnes et de 658 tonnes à celles de février 2016.



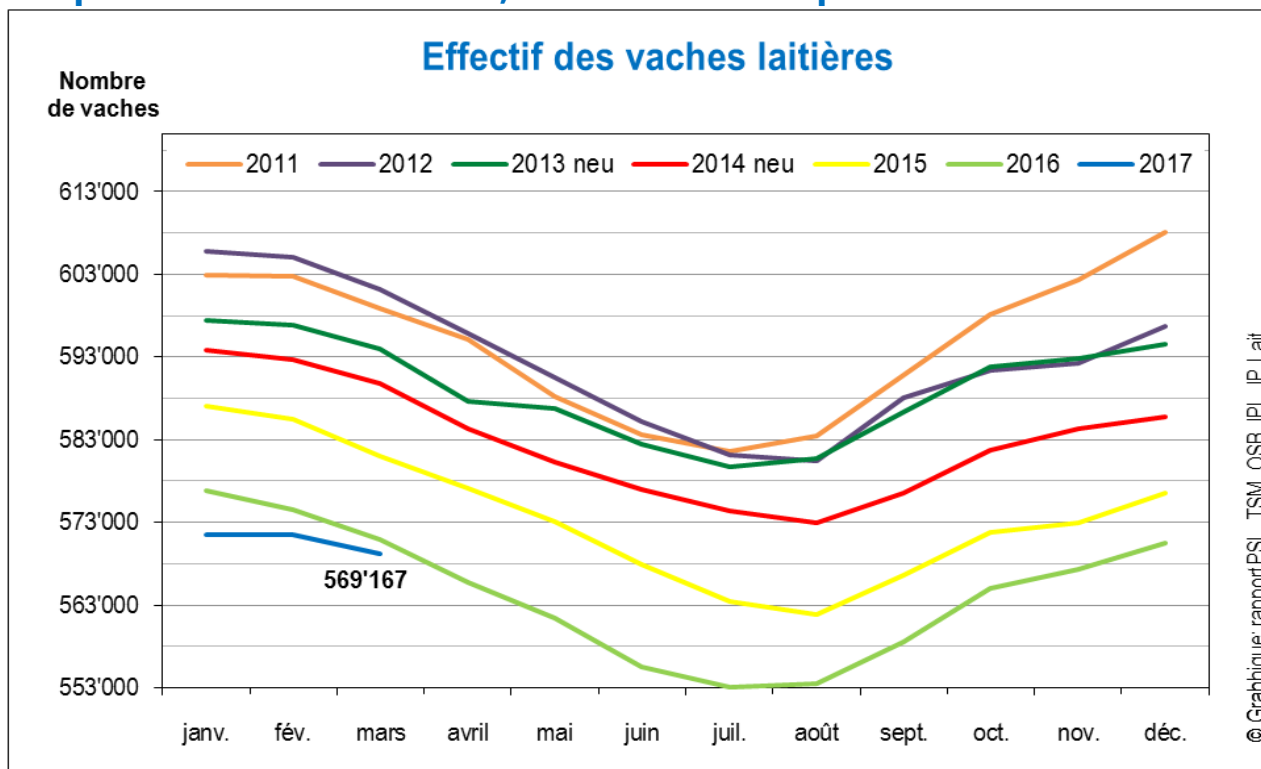
Source : TSM Fiduciare Sàrl, Suissselab

Qualité du lait

En ce qui concerne le respect des critères de qualité légaux (de droit public), en février 2017, les valeurs ont atteint 99,58 % pour le nombre de germes, soit une baisse de 0,07 point par rapport à février 2016 (99,65 %), et 99,18 % pour le nombre de cellules, soit une hausse de 0,01 point (99,17 %).

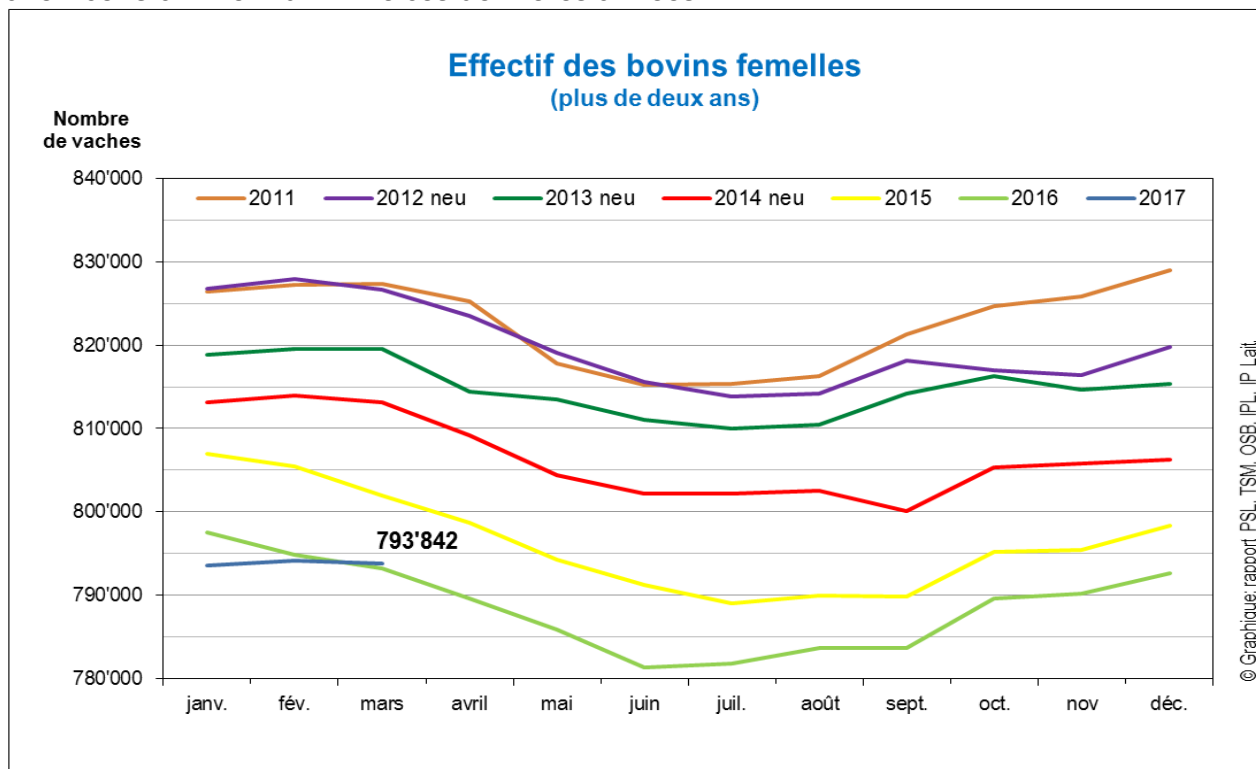
Quant au respect des critères supplémentaires fixés par la branche, les valeurs ont atteint 66,04 % pour le nombre de germes, soit une baisse de 0,17 point par rapport à février 2016 (66,21 %), et 43,15 % pour le nombre de cellules, soit 2,55 points de moins qu'un an auparavant (45,70 %).

Cheptel des vaches laitières, évolution du cheptel



Source : USP, Identitas AG

Selon les statistiques d'Identitas AG, le cheptel de vaches laitières se situait en mars 2017 à 569 167 têtes, soit de nouveau au-dessous du niveau de l'année précédente (-1739 têtes ou -0,3 %), même si la baisse est atténuée. Alors que les effectifs des animaux âgés entre deux et trois ans ont encore augmenté (+4352 têtes, soit +6,3 %) en un an, le nombre d'animaux âgés entre trois et six ans a aussi de nouveau diminué (-7552 têtes, soit -2,4 %). Quant aux effectifs des animaux âgés de plus de six ans, ils ont enregistré une hausse (+1461 têtes, soit +0,8 %) par rapport à mars 2016. Le cheptel de vaches laitières semble se stabiliser après avoir constamment diminué ces dernières années.



Source : USP, agristat

En mars 2017, le cheptel de bovins femelles âgés de plus de deux ans, également déterminant pour la production laitière, comptait 793 842 têtes. Il a donc connu une hausse de 634 sujets, soit de 0,1 %, par rapport à mars 2016.

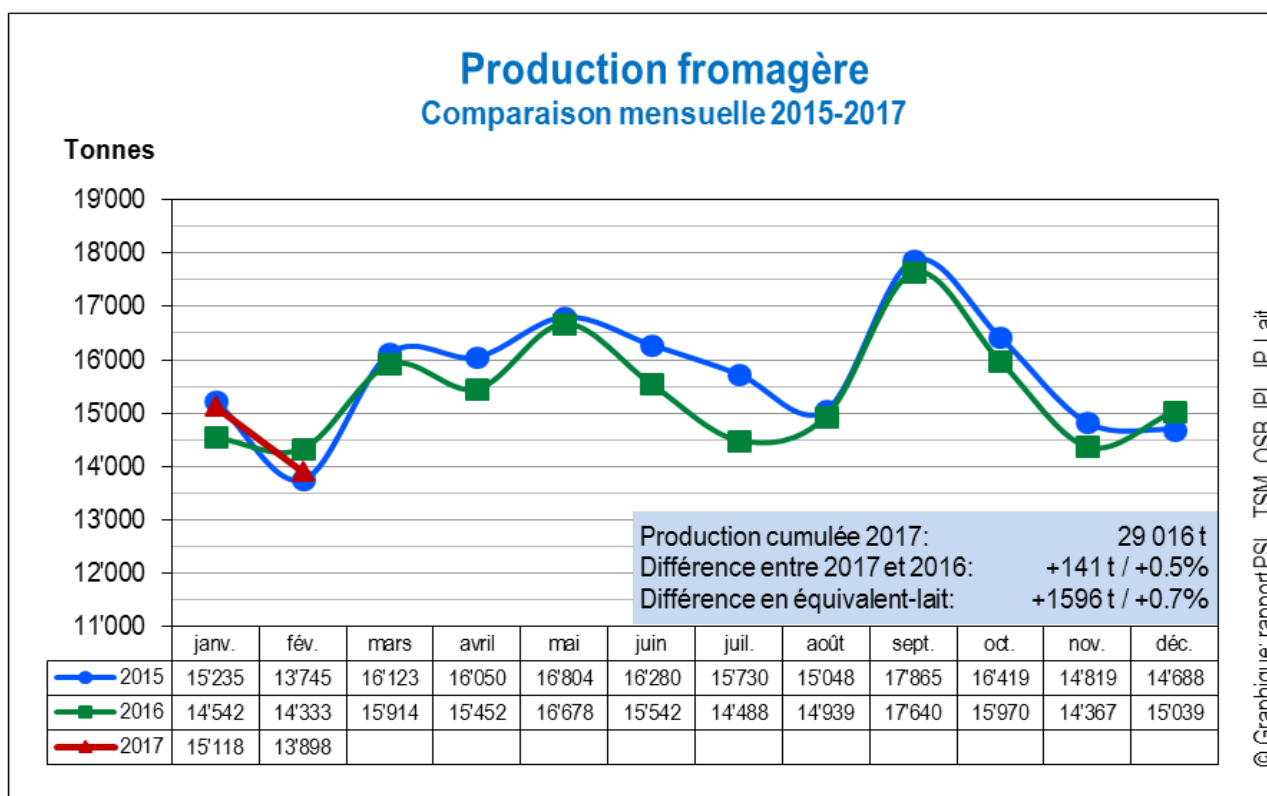
2. Produits de laiterie

En février 2017, on a transformé 70 053 tonnes d'équivalents lait (EL) en produits de laiterie (lait de consommation, crème de consommation, yogourts et spécialités laitières, y c. glaces comestibles).

Par rapport à février 2016, cela correspond à une diminution de 5303 tonnes (-7,0 %).

La production cumulée de janvier à février 2017 s'est élevée à 141 610 tonnes, soit une baisse de 4202 tonnes (-2,9 %) par rapport à la même période en 2016.

3. Fromage



Source : TSM Fiduciaire Sàrl

Production fromagère

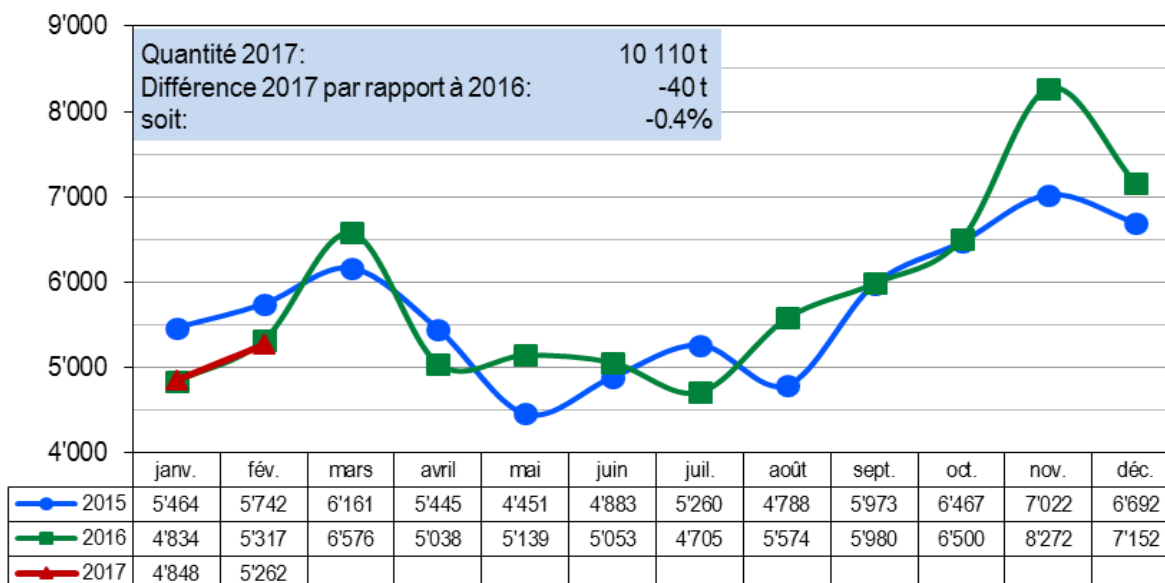
En janvier 2017, 13 898 tonnes de fromage ont été produites. En un an, la production a donc chuté de 435 tonnes (-3,0 %).

Pour la période de janvier à février 2017, la situation se présente comme suit :

Catégorie de fromage	2016	2017	Diff. en tonnes	Diff. en %
Raclette Suisse®	1'295	1'719	424	32.7
Switzerland Swiss	818	1'228	410	50.1
Emmentaler AOP	2'907	3'242	335	11.5
Fromage industriel (Fromage pour la fonte)	1'032	1'117	85	8.2
Autres fromages frais	1'702	1'761	59	3.5
Fromage de montagne à pâte mi-dure	411	444	33	8.0
Appenzeller®	1'282	1'305	23	1.8
Tête de Moine AOP	346	363	17	4.9
Mozzarella	3'678	3'692	14	0.4
Vacherin Mont d'Or AOP (saisonnier)	93	99	6	6.5
Vacherin Fribourgeois AOP	314	314	0	0.0
Fromage d'alpage à pâte mi-dure (saisonnier)	0	0	0	0.0
Fromage d'alpage à pâte dure (saisonnier)	0	0	0	0.0
Mutschli	91	89	-2	-2.2
Saint Paulin suisse	44	42	-2	-4.5
Tommes	267	262	-5	-1.9
Tilsit	448	443	-5	-1.1
Fromage du Valais / Raclette du Valais AOP	413	401	-12	-2.9
Fromage de montagne des Grisons	244	215	-29	-11.9
Fromage du Jura	105	68	-37	-35.2
Sbrinz AOP	316	261	-55	-17.4
Fromage semi-préparé	340	214	-126	-37.1
Séré	3'034	2'770	-264	-8.7
« autres fromage à pâte dure et mi-dure »	4'177	3'873	-304	-7.3
Le Gruyère AOP	4'590	4'174	-416	-9.1

Exportations de fromage Comparaison 2015-2017

Tonnes



© Graphique: rapport PSL, TSM, OSB, IPL, IP Lait

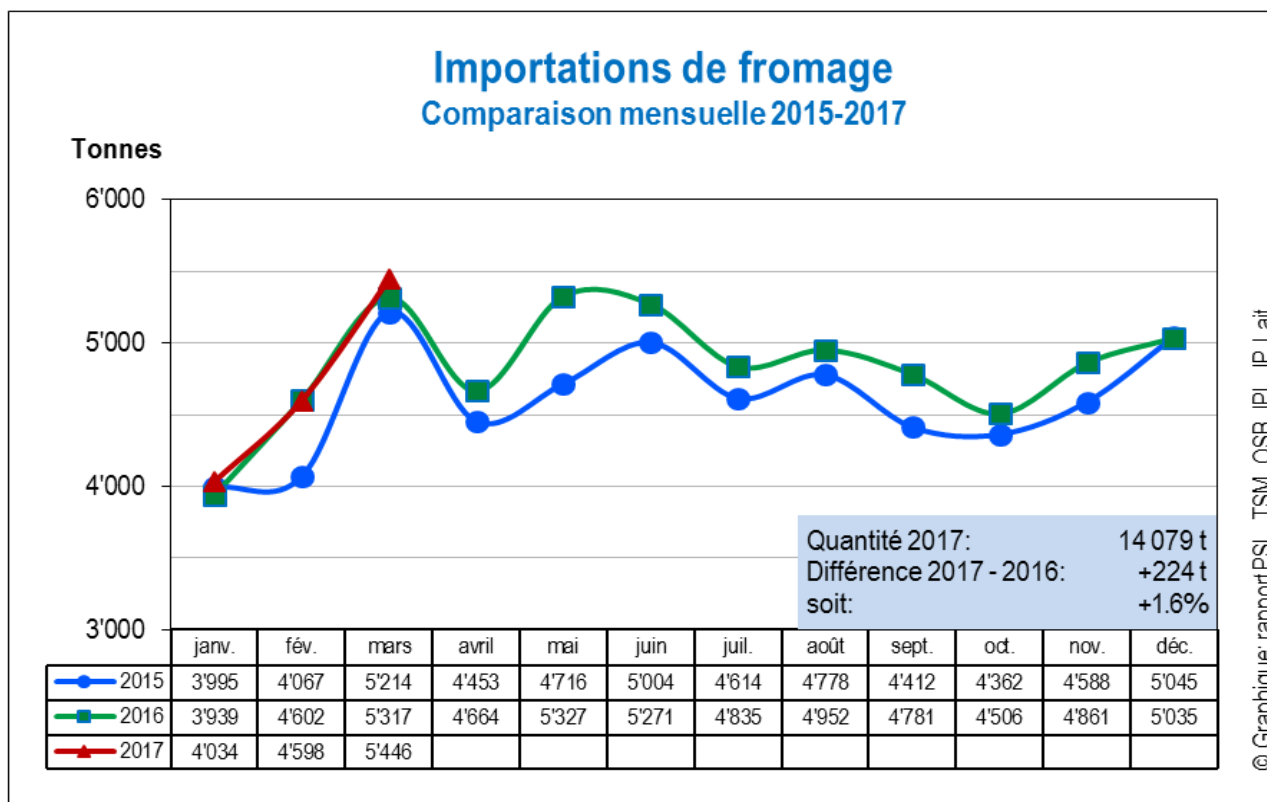
Source : DGD, TSM Fiduciaire Sàrl

Exportations de fromage

En février 2017, 5262 tonnes de fromage ont été exportées. En un an, les exportations ont donc chuté de 54 tonnes (-1,0 %).

Pour la période de janvier à février 2017, la situation se présente comme suit :

Catégorie de fromage	2016	2017	Diff. en tonnes	Diff. en %
autres fromages à pâte dure gras	348	533	185	53.2
autres fromages à pâte dure < 45% FiT	273	424	151	55.3
Mozzarella	133	202	69	51.8
autre fromage frais / séché	837	860	23	2.7
autres fromages à pâte mi-dure ≥ 55% FiT	142	164	22	15.5
autres fromages à pâte dure ≥ 55% FiT	3	4	1	35.5
Sbrinz AOP	31	32	1	3.2
Vacherin Fribourgeois AOP	53	51	-2	-3.6
Tilsit	52	31	-21	-40.6
Raclette Suisse®	171	148	-23	-13.5
Le Gruyère AOP	1'738	1'710	-28	-1.6
Switzerland Swiss	709	677	-32	-4.5
Appenzeller®	767	730	-37	-4.9
Tête de Moine AOP	202	142	-60	-29.7
autres fromages à pâte mi-dure gras	712	600	-112	-15.7
autres fromages à pâte mi-dure < 45% FiT	1'040	918	-122	-11.8
Emmentaler AOP	1'764	1'574	-190	-10.8



Source : DGD, OFAG, TSM Fiduciaire Sàrl

Importations de fromage

En mars 2017, les importations de fromage devraient totaliser 5446 tonnes, soit une augmentation de 129 tonnes (+2,4 %) en un an.

Le total des importations de fromage pour l'année 2017 s'élève à 14 079 tonnes (y c. fromage fondu), soit une hausse de 224 tonnes (+1,6 %) par rapport à 2016.

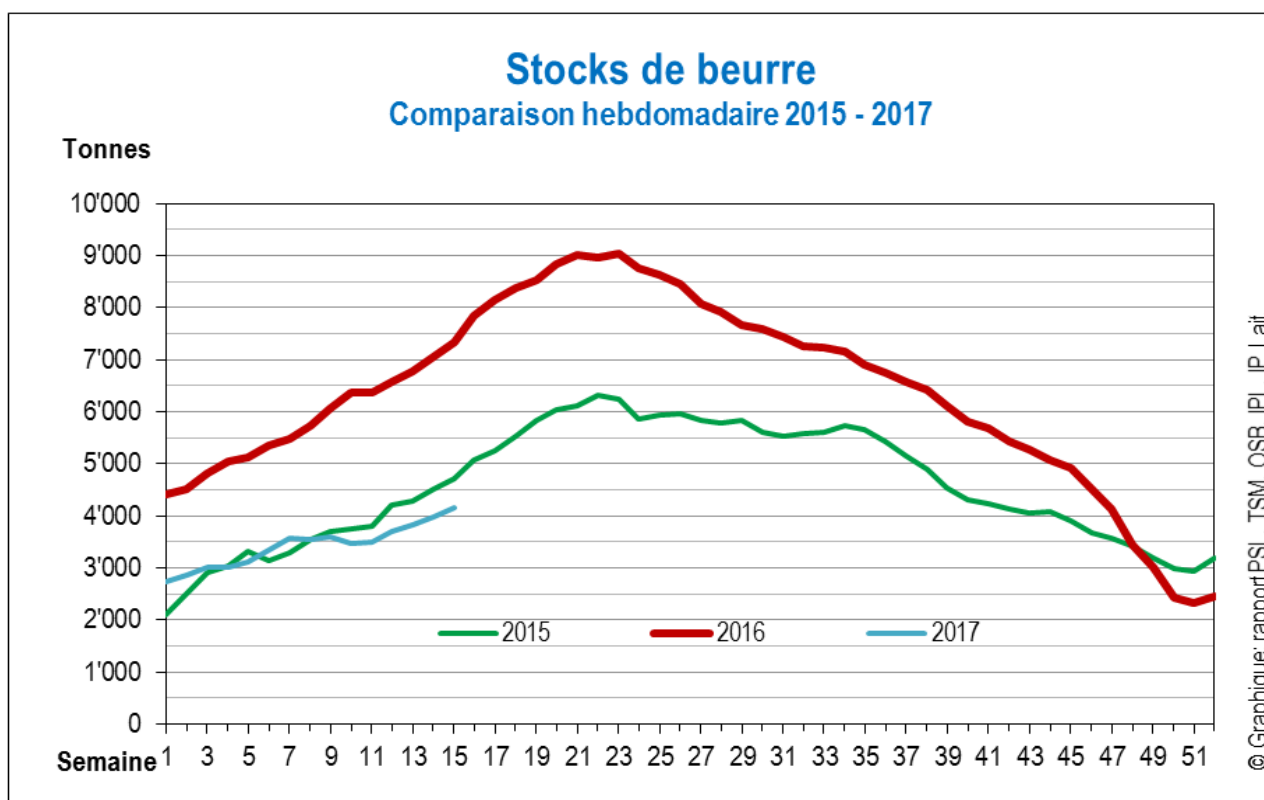
Commentaire

Appenzeller® : la production de mai 2017 sera conforme au règlement.

Emmentaler AOP : la production a été fixée à 58 % pour les mois de mai et juin 2017.

Le Gruyère AOP : la production sera augmentée de 93 à 100 % à partir d'avril 2017.

4. Beurre (données sans production artisanale)



Source : OSB

Stocks de beurre de choix congelé

fin mars	2015	2016	2017	Variation par rapport à l'année précédente	
	4506	6755	3809	-2946 t	-43,6 %

Production de beurre

janv. - mars	2015	2016	2017	Variation par rapport à l'année précédente	
	13 204	14 211	12 009	-2202 t	-15,5 %

Ventes de beurre dans le pays

janv. - mars	2015	2016	2017	Variation par rapport à l'année précédente	
	9965	9696	10 205	+509 t	+5,2 %

Exportations de beurre (standardisé à 82 % de graisse lactique)

cumulé janv. - mars	2015	2016	2017	Variation par rapport à l'année précédente	
	1328	1431	722	-709 t	-49,5 %

Source : OSB

Production de beurre totale

En mars 2017, 4082 tonnes de beurre ont été produites, soit 653 tonnes ou 13,8 % de moins qu'en mars 2016. La production de beurre cumulée de janvier à mars s'est montée à 12 009 tonnes. Elle a donc diminué de 2202 tonnes (-15,5 %) par rapport à la même période en 2016.

Stocks de beurre

À la fin mars 2017, les stocks de beurre se montaient à 3809 tonnes, ce qui représente une baisse de 2946 tonnes ou de 43,6 % par rapport à mars 2016. À la fin de la semaine 15, les stocks de beurre étaient de 4157 tonnes et avaient donc augmenté de 348 tonnes à la mi-avril.

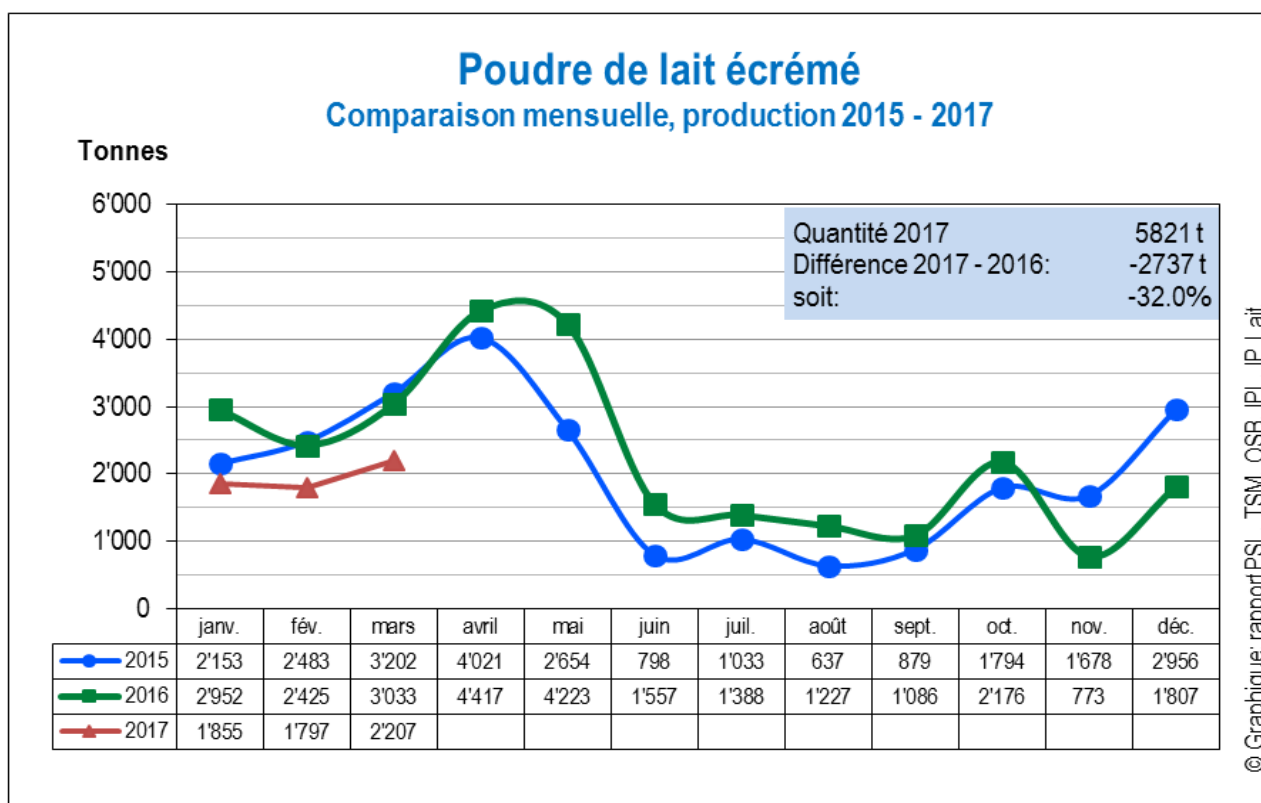
Ventes de beurre (dans le pays)

En mars 2017, les ventes de beurre se sont élevées à 3834 tonnes, soit une augmentation de 192 tonnes ou de 5,3 % par rapport à mars 2016. Les ventes cumulées de beurre de janvier à mars se sont montées à 10 205 tonnes, soit une augmentation de 509 tonnes (+5,2 %) par rapport à la même période en 2016.

Commentaire

Au premier trimestre 2017, avec un recul de plus de 2200 tonnes, la production de beurre est restée nettement en dessous du niveau de l'année précédente. En raison du changement d'affouragement début avril, la production hebdomadaire a augmenté pour atteindre, avec plus de 1000 tonnes, un volume record provisoire durant la Semaine sainte. Il faut tout de même s'attendre également à un recul de la production au mois d'avril par rapport à 2016.

5. Poudre de lait



Source : IPL

Poudre de lait écrémé

En mars 2017, 2207 tonnes de poudre de lait écrémé ont été produites, soit une baisse de 931 tonnes ou de 29,7 % par rapport à mars 2016. La production cumulée de janvier à mars a été de 5821 tonnes, soit 2737 tonnes ou 32,0 % de moins qu'un an auparavant. Fin mars 2017, les stocks s'élevaient à 5141 tonnes, soit 2535 tonnes ou 33,0 % de moins qu'en mars 2016.

Poudre de lait entier

En mars 2017, la production de poudre de lait entier a atteint 1463 tonnes, soit une diminution de 87 tonnes ou de 5,6 % par rapport à mars 2016. La production cumulée de poudre de lait entier jusqu'en mars 2017 s'est élevée à 3865 tonnes, soit un recul de 386 tonnes ou de 9,1 % par rapport à la même période en 2016. Fin mars 2017, les stocks se sont élevés à 1344 tonnes, soit 557 tonnes (-29,3 %) de moins qu'en mars 2016.

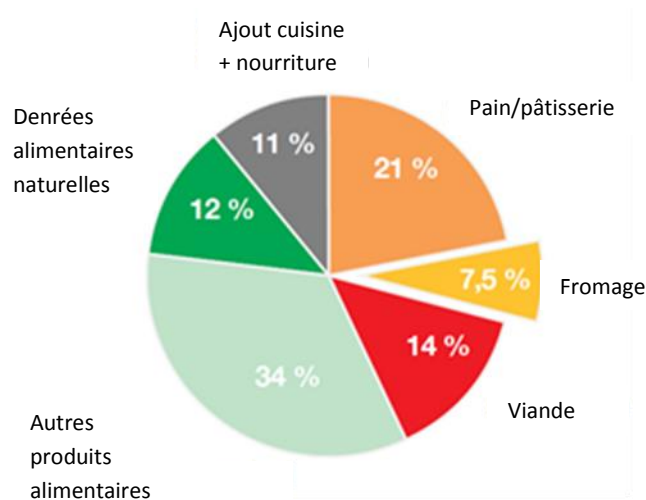
Commentaire

En mars, on a fabriqué dans l'ensemble plus de 4000 tonnes de poudre de lait (concentré de protéine lactique non compris). Le recul de la production par rapport à l'année précédente, avoisinant les 15 %, était moins prononcé qu'en début d'année.

En février 2017, on a transformé 25 237 tonnes de lait écrémé en concentré de protéine lactique (CPL). On a donc transformé en CPL 10 836 tonnes de lait écrémé de moins qu'en février 2016. Cela correspond à 1004 tonnes d'équivalents poudre de lait écrémé. Compte tenu de ce déplacement, la production de poudre de lait écrémé a affiché une diminution nette de 1675 tonnes en février 2017 par rapport à février 2016.

6. Utilisation et importance du sel dans la fabrication de fromages

Les besoins journaliers d'un adulte en sodium et en chlorure se situent à 550 mg (Na) et à 830 mg (Cl), ce qui correspond à 1,5 g de sel de cuisine. La consommation de sel de cuisine (ci-après, sel) en Suisse s'élève à 7,8 g/jour pour les femmes et à 10,6 g/jour pour les hommes d'après une enquête réalisée en 2011. Cet apport trop élevé favorise l'hypertension et, ce faisant, les maladies cardiovasculaires. En 2012, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a recommandé dans une publication de réduire la consommation de sel individuelle à moins de 5 g/jour. En Suisse, le fromage fournit en moyenne 7,5 % des apports de sel journaliers (fig. 1).



Variété (du fromage à pâte dure au fromage frais)	Valeur moyenne en g/kg
Sbrinz AOP	18.0
Le Gruyère AOP	15.0
Emmentaler AOP	4.3
Tête de Moine AOP	23.6
Appenzeller®	17.5
Raclette Suisse®	21.6
Brie	16.2
Féta	25.5
Mozzarella	5.0

Figure 1/ source : Contribution par catégorie alimentaire aux apports de sodium en Suisse (données de Züllo et Allemann, 2011)

Figure 2/ source : Goy et al. 2008/2012, Schmutz 2010, ALP 2010, Guinee et al. 2013, Emmi 2017

La Fédération internationale du lait (FIL) soutient la branche fromagère et les instances sanitaires dans le monde entier par son action pour la réduction du sel dans le fromage. Elle a élaboré une fiche de renseignement à ce sujet en collaboration avec Agroscope. Lors de la fabrication du fromage, le sel joue un rôle complexe, dont l'importance mérite quelques explications :

Formation de la structure du fromage

Une teneur en sel trop élevée ou trop faible auront l'une comme l'autre un impact négatif sur la structure du fromage. Les facteurs sont multiples : l'effet du sel sur la rapidité et l'ampleur de l'acidification lors du salage du caillé, le degré de dessiccation de la surface du caillé pour la formation de la croûte, la solubilité et le gonflement de la caséine et l'effet sur la protéolyse. En principe, la teneur en eau du fromage est plus faible lorsque la teneur en sel augmente, à conditions de fabrication identiques. Outre la structure du fromage à température ambiante ou fraîche, son aptitude à la fonte a aussi toute son importance pour de nombreuses variétés. L'augmentation de la teneur en sel dans un fromage à trancher tel que la mozzarella ou le fromage à raclette permet d'améliorer son aptitude à la fonte grâce aux interactions réduites entre les protéines et à l'hydratation accrue des protéines. Toutefois, il ne faut pas compenser un affinage insuffisant, par exemple du fromage à raclette, par une augmentation de la teneur en sel.

Formation de la saveur

Bien que le sel soit un élément essentiel du goût, c'est avant tout pour des raisons technologiques que l'on ajoute du chlorure de sodium (NaCl) au fromage. Cela permet en effet de maîtriser la croissance des microorganismes ajoutés ou indésirables et donc le développement de la saveur qui se forme sous leur action. Ainsi, le sel joue un rôle dans

notre perception sensorielle du fromage en agissant sur son goût-même et en interagissant avec d'autres composants de la flaveur, mais aussi en influant sur la microflore et les enzymes du fromage. Sans sel, le fromage est fade et développe des saveurs indésirables. Abaisser la teneur en sel au-dessous des valeurs spécifiques à chaque variété transforme l'écosystème du fromage et donc le type de fromage obtenu, accroît le risque d'altération et porte atteinte à l'innocuité alimentaire.

Rôle du sel dans l'affinage du fromage

La teneur en NaCl agit de manière indirecte sur la qualité du fromage en contrôlant l'activité des cultures starters et en modulant la flore d'affinage. Lorsque l'activité de l'eau est faible, cela limite le nombre d'espèces microbiennes qui peuvent se multiplier dans le fromage, et contribue à freiner les agents contaminants nuisibles. Or, lorsque la teneur en sel est réduite, l'activité de l'eau et microbienne en général augmente. La teneur en sel a également des répercussions sur l'activité des enzymes dans le fromage, y compris celle des enzymes lactiques, coagulants et de nombreux enzymes d'origine microbienne. Il faut savoir que dans les systèmes où l'activité de l'eau est faible, à l'instar des fromages, le sel diminue davantage cette activité, ce qui limite les réactions enzymatiques. Une quantité réduite de sel favorise en revanche les réactions enzymatiques et entrave moins les cultures starters lors du salage du caillé (p. ex. cheddar). Il a été démontré que le sel peut également empêcher la scission de l'extrémité carboxyle hydrophobe de la caséine β , qui entraîne sinon la libération de peptides amers. Le sel favorise la lyse des cellules bactériennes, qui est importante pour l'affinage, mais ralentit la protéolyse (dégradation protéique).

Germes pathogènes et agents d'altération

Combiné à l'activité de l'eau dans le fromage, le NaCl contribue à l'innocuité des produits. Ce rôle est particulièrement important pour le fromage à base de lait cru. *Staphylococcus aureus* et *Listeria monocytogenes* comptent parmi les germes halotolérants, c'est-à-dire qui se développent aussi dans un milieu très salé. Cependant, une teneur en sel se situant dans la limite supérieure de la normale pour les fromages peut réduire la formation d'entérotoxines de *Staph. aureus*. Les teneurs en sel à hauteur de $\leq 2,5$ % peuvent par contre augmenter la virulence de *L. monocytogenes*. Un taux de 1 % de sel dans le fromage permet déjà d'entraver la prolifération de *Campylobacter*. De même, le sel permet de freiner la salmonelle. S'agissant d'*E. coli*, qui produit de la shigatoxine, la quantité de sel n'est pas un facteur inhibiteur à elle seule. La saumure permet seulement d'inactiver les germes présents à la surface. Les bactéries propioniques présentes dans le fromage au lait cru agissent comme un agent d'altération lorsqu'elles s'y multiplient de manière incontrôlée. Reconnu comme une culture permettant la formation de saveurs et de trous typiques, *Propionibacterium freudenreichii* n'est une bactérie bénéfique qu'à l'Emmental et aux autres fromages à gros trous. Afin de freiner les bactéries propioniques du lait cru dans le Gruyère, la phase aqueuse doit contenir au moins 3,5 % de sel ; 5 % permettront de les stopper complètement. Afin de ne pas nuire à la texture, on recommande une concentration de sel un peu plus faible, soit de 4,1 % dans l'eau ou de 1,3-1,6 % dans le fromage. Toujours dans le Gruyère, cette quantité permet aussi d'entraver la fermentation butyrique due à *Clostridium tyrobutyricum*, lorsque le nombre de spores de départ présents dans le lait ne dépasse pas 25/l.

La branche fromagère vise à maintenir les teneurs en sel spécifiques à chaque variété au moyen de processus définis, à réduire les fluctuations et à ne pas faire un usage abusif du sel dans l'idée de pallier les problèmes de qualité du lait ou une durée d'affinage trop courte.

Sources : Deutsche Molkerei Zeitung. (8), 2013, 30-32 ; Lebensmittel-Technologie. (10), 2013, 34-36
IDF Factsheet 001/2017. The importance of salt in the manufacturing and ripening of cheese. www.fil-idf.org
Auteurs : Dr. Wolfgang Hoffmann, Max Rubner-Institut, Kiel, Dr. Walter Bisig, Agroscope, Liebefeld-Berne, Suisse

7. Informations sur la situation du marché du lait à l'étranger

	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Ø	Tend.
(1 ^{ère} ligne) 2013														
(2 ^e ligne) 2014														
(3 ^e ligne) 2015														
(4 ^e ligne) 2016				*										
(5 ^e ligne) 2017														
Prix UE (€/t)														
PLent. (26 %, spray, sacs, Kempten)	3060 3799 2361 2200 3193	3085 3825 2629 2084 3096	3131 3799 2744 1978 2905	3486 3619 2680 1913 2800	3681 3418 2565 1928	3694 3365 2431 2099	3692 3232 2275 2350	3751 2911 2079 2415	3763 2506 2183 2640	3687 2405 2370 2963	3671 2304 2319 2963	3747 2338 2245 3147		+/-
PLent. (26%, spray, France)	3060 3768 2365 2208 3063	2975 3775 2700 2050 3050	3133 3685 2800 1944 2840	3618 3532 2664 1940 2900	3710 3393 2663 2019	3680 3315 2438 2220	3646 3166 2224 2325	3758 2745 2130 2440	3795 2413 2190 2723	3726 2380 2375 2825	3680 2300 2306 2962	3730 2320 2255 3130		+/-
PLent. (26%, Commission UE)	2950 3770 2370 2190 3090	2940 3780 2620 2070 3020	3060 3720 2750 1980 2840	3530 3540 2660 1950 2790	3690 3360 2520 2010	3620 3320 2400 2140	3630 3180 2270 2230	3730 2820 2120 2360	3750 2530 2220 2600	3720 2400 2410 2730	3690 2380 2330 2880	3750 2370 2260 3100		-
PLécr. (ch, spray, sacs, Kempten)	2681 3286 1900 1643 2124	2658 3335 2160 1628 2005	2666 3266 2210 1608 1814	2994 3119 2029 1620 1770	3194 2899 1864 1668	3179 2915 1798 1724	3180 2891 1748 1763	3269 2546 1675 1841	3295 2139 1716 2014	3187 2041 1834 2055	3141 1928 1761 2055	3248 1885 1683 2092		+/-
PLécr. (ch, spray, France)	2690 3318 1836 1660 2145	2643 3350 2219 1660 2011	2693 3205 2275 1649 1772	3075 2990 1970 1650 1750	3188 2863 1811 1655	3163 2863 1780 1692	3168 2884 1676 1735	3260 2438 1675 1806	3263 2048 1708 2010	3030 1960 1815 2130	3103 1870 1763 2038	3303 1801 1676 2135		+/-
PLécr. (Commission UE)	2660 3270 1900 1670 2090	2630 3310 2140 1650 1990	2670 3220 2130 1640 1830	2970 3050 1990 1650 1790	3090 2870 1860 1650	3110 2880 1810 1700	3130 2850 1750 1720	3220 2500 1700 1790	3230 2200 1740 1940	3111 2060 1810 2020	3130 1960 1760 2000	3250 1880 1720 2070		+/-
Beurre (vrac, Kempten)	3370 3920 2920 2820 4280	3350 3640 3260 2660 4060	3410 3650 3330 2450 4230	3900 3550 3100 2450 4450	4070 3410 2990 2520	4120 3470 3000 2920	4200 3520 2940 3260	4240 3230 2730 3600	4290 3040 2840 4290	4180 3050 3040 4330	4120 3020 3020 4400	4110 2880 2920 4400		+/-
Beurre (vrac, France)	3440 4036 2959 2800 4343	3350 3708 3298 2675 4133	3463 3638 3375 2490 4250	4028 3590 3150 2450 4440	4360 3575 3100 2531	4400 3563 3000 2900	4300 3600 2950 3269	4250 3295 2825 3564	4238 2855 2785 4110	4090 2884 2938 4300	4000 2900 2975 4448	4030 2840 2885 4400		+
Beurre (Commission UE)	3330 4010 2940 2840 4240	3310 3700 3190 2720 4170	3370 3690 2990 2610 4160	3710 3570 3150 2530 4270	3950 3500 3040 2570	4000 3510 3050 2830	4060 3540 2960 3030	4120 3340 2850 3340	4200 3100 2880 3830	4110 3070 2990 4050	4060 3060 3010 4160	4090 2930 2960 4260		+
Emmental (industrie, Kempten)	3980 4480 4150 3730 4090	4030 4510 4140 3690 4160	4030 4510 4130 3600 4160	4030 4480 4120 3580 4500	4080 4480 4100 3540	4080 4480 4010 3560	4140 4480 3950 3480	4190 4400 3850 3480	4330 4400 3830 3570	4350 4380 3750 3640	4430 4340 3750 3730	4480 4300 3730 3980		+/-
Emmental (Commission UE)	4090 4470 4180 3850 4020	4150 4550 4170 3540 4000	4120 4500 4160 3730 4010	4180 4500 4140 3660 4030	4170 4490 4060 3670	4190 4470 4030 3620	4210 4450 3980 3590	4350 4460 3960 3680	4340 4500 3960 3650	4400 4440 3900 3640	4440 4360 3860 3770	4470 4380 3860 4000		+

	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Ø	Tend.
(1 ^{ère} ligne) 2013														
(2 ^e ligne) 2014														
(3 ^e ligne) 2015														
(4 ^e ligne) 2016				*										
(5 ^e ligne) 2017														
Emmental (lait cru, Kempten)	5130 5740 5420 5760 5700	5210 5770 5340 5640 5770	5300 5750 5420 5640 5920	5300 5570 5300 5170	5280 5560 5480 5050	5180 5610 5390 5410	5220 5510 5240 5580	5400 5510 5390 5480	5350 5540 5290 5380	5480 5530 5290 5090	5690 5240 5530 5630	5400 5440 5470 5700		
Cheddar (Commission UE)	3380 4050 3150 2820 3340	3310 4030 3280 2740 3300	3320 4000 3280 2630 3280	3440 4000 3200 2580 3240	3480 3920 3160 2580	3620 3820 3140 2630	3670 3840 3100 2680	3760 3800 3020 2870	3900 3570 2970 3110	3950 3490 3020 3140	4000 3350 2980 3230	4010 3170 2900 3330		+/-
Prix du lait (LTO)	346.3 403.5 321.3 288.6 329.4	347.4 408.1 318.8 286.2 334.4	344.1 399.8 317.6 274.7	341.6 390.9 314.4 262.9	353.3 384.1 308.3 253.5	361.6 389.9 306.4 251.4	378.2 386.5 308.4 253.9	387.9 385.0 309.1 261.9	396.5 347.7 303.2 273.6	398.6 357.6 300.3 291.3	405.5 341.0 297.4 308.6	398.9 329.5 297.7 320.9		+
Lait spot (Lodi, Italie)	418.9 476.8 359.6 319.6 391.8	415.0 458.8 360.9 293.8 381.0	407.3 427.9 358.3 249.0 357.0	420.2 394.4 337.7 234.6 --	434.3 376.3 327.3 255.2	452.4 424.0 348.0 297.7	466.6 412.4 369.9 342.8	489.7 406.0 364.7 354.4	505.2 381.5 359.6 390.0	518.9 375.5 367.3 426.6	529.7 377.6 358.3 448.5	506.5 357.0 339.0 424.0		-
Lait spot (Pays-Bas)	352.4 387.0 316.9 186.3 316.3	339.3 380.6 341.9 211.3 323.1	340.0 358.8 351.7 186.5 324.0	401.3 304.5 287.0 173.8	383.5 336.3 210.0 191.3	425.0 375.0 218.8 252.0	426.0 384.0 231.0 273.8	485.0 327.5 240.0 305.0	480.0 325.6 261.0 381.3	468.0 342.0 250.0 418.8	495.6 344.4 243.8 407.0	452.5 291.9 171.3 350.0		+/-
Valeur en mat. 1 ^{ère} (indice ife, Kiel)	350 444 252 230 341	347 432 292 221 326	349 407 301 198 301	395 385 276 200	432 364 249 203	431 369 245 221	437 367 237 251	449 324 221 275	456 274 230 307	442 267 251 342	438 255 243 338	448 247 234 339		-
Stocks UE (1000 t)														
Beurre privé	14 5 22 56 20	3 1 35 60	17 0 39 60	33 0 50 79	51 0 64 92	66 0 75 100	81 0 90 102	82 0 99 97	65 12 89 82	44 18 74 61	25 20 61 39	11 21 51 25		-
PLécr. public	0 0 17 47 350	0 0 16 70	0 0 16 103	0 0 14 151	0 0 15 224	0 0 18 290	0 0 24 328	0 0 24 353	0 6 17 355	0 12 22 353	0 14 23 352	0 16 29 351		+/-
Prod. laitière UE (Δ% année précédente)														
Allemagne	0.0 0.0 -1.9 +3.8 -4.2	+1.3 +4.4 -2.9 +4.0 -4.1	-1.3 +5.4 -2.0 +3.2	-1.0 +5.6 -1.5 +2.1	+0.4 +3.1 +0.0 +0.6	+0.5 +3.6 +0.6 -1.7	+2.4 +3.0 +0.8 -1.4	+3.5 +2.5 +0.6 -2.2	+3.5 +3.0 +0.8 -4.0	+3.9 +2.0 +1.3 -4.0	+3.8 +0.1 -- --	+3.9 -0.4 +3.8 -4.9	+2.3 +3.5 +0.2 -0.8 -4.1	+/-
France	-4.2 0.0 -3.0 +0.0 -5.7	-1.3 0.0 -3.9 -0.7 -3.3	-4.1 +7.3 -4.3 -1.0	-4.8 +8.6 -2.5 --	-1.6 +3.8 -0.2 -1.8	-1.1 +6.0 +2.1 -3.3	+1.7 +6.1 -0.1 +0.2	+0.2 +5.8 +0.0 -0.2	+1.6 +6.6 +0.9 --	+4.7 +2.7 +2.7 -7.0	+3.7 +1.3 -- --	+5.0 +0.7 +0.4 -7.0	+0.2 +5.7 +0.1 -2.8 -4.5	+/-
Autriche	-2.1 +4.5 -2.5 +5.3 -2.9	0.0 +5.4 -3.7 +10.0 -1.2	-1.5 +5.7 -3.3 +4.5	-2.8 +6.6 -1.8 +2.8	-2.6 +4.5 +0.5 --	-3.4 +6.0 +1.4 --	-1.5 +5.9 +1.3 --	-0.7 +5.9 +2.6 --	+0.4 +6.4 +4.8 --	+1.1 +2.1 +5.1 --	+2.6 +1.7 -- --	+3.3 -0.3 +8.1 --	-0.8 +4.4 +1.3 +2.5 -1.5	+/-

	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Ø	Tend.
(1 ^{ère} ligne) 2013														
(2 ^e ligne) 2014														
(3 ^e ligne) 2015														
(4 ^e ligne) 2016				*										
(5 ^e ligne) 2017														
Pays-Bas	-0.1 +5.1 -2.0 +15.5 +1.0	+3.0 +4.2 -2.6 +17.5 -0.1	+0.2 +4.3 -2.1 +16.8	+1.5 +6.7 +1.2 +10.8	+5.6 +1.2 +6.6 +8.3	+3.4 +2.7 +9.6 +4.8	+7.5 +0.2 +3.0 +4.9	+10.0 -0.6 +10.7 +4.9	+8.6 +1.2 +9.3 +4.0	+8.5 +0.5 +11.4 +2.0	+6.0 +0.7 -- --	+5.4 -0.3 +16.6 -0.0	+4.9 +2.1 +6.9 +7.2 +0.5	+/-
UE-28 (total)	-2.1 +4.5 -1.1 +4.6 -2.3	+0.7 +4.7 -1.7 +5.3 -1.7	-2.3 +5.6 -1.8 +5.4	-3.1 +7.4 +0.8 +1.6	-0.7 +3.8 +2.0 +0.9	-0.5 +4.3 +3.1 -1.3	+2.0 +4.1 +2.2 -1.0	+2.5 +3.8 +1.0 -1.4	+3.3 +4.6 +1.2 -2.7	+4.4 +3.0 +4.1 -3.2	+4.5 +1.2 -- --	+4.6 +0.8 +5.1 -3.2	+1.1 +4.6 +2.1 +0.2 -1.9	+/-
Prix mondiaux \$/t														
PLent. (26%, spray, fob, de l'Ouest)	3450 5113 2588 2250 3288	3625 5125 3000 2013 3200	4275 4913 3100 1950 2825	5050 4400 2600 2013 2950	5075 4175 2450 2100	4875 4050 2425 2150	4975 3775 2113 2150	5050 3225 1800 2475	5038 2900 2238 2850	5050 2825 2663 2850	5025 2750 2375 3250	5100 2600 2300 3425		+/-
PLent. (26%, spray, fob, Océanie)	3350 5142 2575 2100 3200	3538 5113 3344 2034 3244	4525 4825 2950 2042 3079	5550 4350 2644 2038 3075	5206 4150 2419 2044	4850 3950 2306 2119	4892 3538 1917 2206	4975 3013 1938 2550	5019 2863 2463 2869	5125 2688 2781 2813	4956 2594 2388 3125	5069 2433 2250 3275		+/-
PLent. (26%, spray, fas, Fonterra, NZ, à terme) ¹	3255 4865 2353 2065 3590	3126 4903 2232 2252 3299	3261 4921 2348 2097 3156	3639 4972 3242 1862 2853	5313 4383 2868 1944 3039	6283 3913 2415 2104 2961	6151 3796 2335 2249 2980	5007 3715 2335 2120 3069	5382 3090 -- 2719 3073	5188 2755 1814 2983 --	5115 2670 2468 2791	5137 2470 2764 3531		+/-
PLécr. (Lm, spray, fob, Europe de l'Ouest)	3525 4525 2363 1813 2300	3525 4600 2600 1713 2238	3600 4600 2400 1700 1888	4050 4188 2200 1700 1900	4113 4000 2013 1725	4075 3925 2000 1813	4150 3863 1863 1938	4375 3200 1675 1988	4263 2763 1888 2138	4250 2550 2063 2175	4363 2463 1950 2188	4500 2375 1863 2275		+/-
PLécr. (Lm, spray, fob, Océanie)	3450 4892 2456 1850 2400	3588 4988 2800 1813 2438	4019 4888 2794 1746 2242	5394 4306 2388 1738 1925	4738 4025 2163 1706	4375 3869 2050 1850	4525 3775 1725 1925	4675 3275 1675 2008	4619 2831 1994 2369	4513 2694 2163 2331	4625 2513 1988 2350	4738 2400 1888 2363		-
PLécr. (Lm, spray, fas, Fonterra, NZ, à terme) ¹	3384 4587 2230 1839 2620	3399 4782 2255 1863 2636	3550 4723 2332 1843 2770	3570 4901 2719 1759 --	4019 4673 2663 1732 2051	4670 3949 2186 1711 2033	4353 3640 1972 1609 2051	4295 3844 1930 1905 2089	4581 3478 1655 2030 2055	4349 2806 1500 2285 --	4302 2601 1948 2170	4580 2423 2152 2710		+/-
Beurre (fob Europe de l'Ouest)	3613 4650 3425 3100 4413	3638 4700 3725 2863 4413	4000 4750 3650 2750 4475	4450 4550 3400 2775 4700	4500 4375 3225 2788	4375 4400 3125 2913	4425 4150 2863 3025	4450 3650 2700 3288	4550 3338 2950 3875	5550 3325 3188 4075	4600 3275 3025 4425	4600 3150 3100 4550		+/-
Beurre (fob Océanie)	3350 4463 3556 3063 4406	3575 4719 3913 3025 4463	4138 4756 3613 2792 4875	4588 4100 3313 2650 5350	4275 3988 3225 2613	4100 3913 2950 2750	4129 3633 2788 2894	3975 3263 2781 3150	3975 2994 3019 3656	4125 2863 3175 3981	4000 2856 2875 4106	4275 3296 3025 4363		-
MG du beurre (100%, fas, Fonterra, NZ, à terme) ¹	3020 5279 3459 3391 5551	3136 5557 4211 3725 5813	3193 5616 4289 3750 5868	3631 5293 4281 3536 5948	4392 4551 3872 2920 6068	5024 4068 3748 3254 5881	4762 4259 3335 3344 5958	5332 3826 2777 3716 5881	5309 3198 -- 4611 5998	5011 3583 2736 5181 --	4892 3234 3402 5125	4989 3324 3879 5351		+/-
Beurre (82%, fas, Fonterra, NZ, à terme) ¹	3570 2635 2635 4318	4060 3171 3145 4475	4793 3605 3140 4580	3765 4654 3795 2840 5995	4490 4575 3555 2660 5000	4640 3791 2965 2731 4965	3890 3647 2890 2800 4840	4015 3711 2685 2980 4880	3695 3115 2455 3290 4775	3675 2985 2580 3934 --	3915 2645 3020 4022	3751 2605 -- 4325		+/-

	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Ø	Tend.
(1 ^{ère} ligne) 2013														
(2 ^e ligne) 2014														
(3 ^e ligne) 2015														
(4 ^e ligne) 2016														
(5 ^e ligne) 2017				*										
Cheddar (fas, Fonterra, NZ, à terme) ¹	3452 4632 2938 2894 3820	3470 4583 3046 2945 4400	3465 5261 2942 2815 3845	3524 4804 2997 2560 3480	4153 4595 3160 -- 3506	4667 4220 2774 2660 3406	-- 4108 2745 2686 3427	-- 4440 -- -- --	-- 4314 2935 3425 3700	4535 3393 2793 3840 --	4345 3056 3101 3465	4317 3013 3121 3729		+/-
Stocks mondiaux (1000 tonnes)														
USA : Beurre (privé)	94.0 62.1 67.6 87.2 101.3	108.2 74.1 80.5 106.9	115.7 81.7 83.7 110.4	140.6 79.0 105.5 134.3	146.1 87.4 120.2 147.4	144.7 84.4 116.2 148.8	134.2 77.3 115.4 151.0	119.8 74.9 96.3 144.6	105.8 66.3 85.1 122.1	82.5 62.9 81.2 103.5	55.2 45.8 60.3 73.1	51.0 47.5 70.4 79.3		
USA : PLécr.	89.9 67.7 109.1 102.7 103.9	102.4 82.3 109.1 98.2	105.3 97.1 113.7 105.3	94.2 108.7 112.5 114.4	104.3 100.2 118.6 105.3	104.4 103.8 119.0 104.7	93.6 113.6 122.4 116.4	88.3 110.1 104.8 106.5	65.9 80.7 96.0 98.1	50.3 89.0 81.7 101.9	51.9 100.5 90.2 97.9	60.4 109.5 92.7 103.6		+/-
Production laitière monde (Δ% année précédente)														
Nouvelle-Zélande	+4.3 +7.0 +0.3 -2.1 -0.7	-5.9 +11.8 -5.7 +5.3 -2.9	-16.7 +21.0 -0.9 -0.8	-34.5 +30.0 +8.5 -2.5	-27.7 +24.0 +10.7 +3.5	-6.9 +10.0 +8.1 -0.0	-5.1 +7.0 +13.9 +4.0	+9.2 +5.4 -0.8 -2.7	+7.4 +3.9 -7.5 +1.0	+5.4 +4.5 -2.7 -5.4	+4.0 +3.0 -3.5 -4.5	+4.7 +3.5 -1.6 -2.7	-1.8 +8.4 -1.4 -2.0 +0.0	+/-
Australie	-5.5 +3.1 +0.6 -3.8 -5.9	-9.2 +1.4 +6.4 -1.5 -10.0	-7.1 +3.7 +4.7 -4.6	-9.5 +5.6 +2.9 -2.7	-7.5 +8.2 +1.2 -5.5	-6.7 +8.9 +0.1 -8.8	-3.5 +1.5 +5.5 -10.3	-4.7 +2.4 +3.9 -10.2	-3.5 +4.2 +0.8 -10.2	-4.9 +5.9 -0.4 -11.4	-2.9 +3.0 -3.5 -6.3	+1.4 -1.6 -4.5 -4.1	-4.9 +3.5 +2.2 -6.9 -6.2	+/-
USA	+0.5 +1.1 +2.2 +0.3 +2.5	-3.5 +1.1 +1.7 +4.4 -1.2	-0.3 +0.9 +1.4 +1.8	+0.1 +1.2 +1.7 +1.2	+1.0 +1.4 +1.4 +1.2	+1.5 +2.2 +0.7 +1.6	+1.3 +4.0 +1.4 +1.4	+2.6 +2.5 +0.9 +1.9	+0.9 +4.0 +0.4 +2.1	+1.0 +3.8 +0.1 +2.4	+0.0 +3.3 +0.6 +2.4	-0.0 +3.1 +0.7 +2.2	+0.4 +2.4 +1.3 +1.6 +2.4	+/-
Cours de change														
€ / CHF (BNS)	1.2280 1.2312 1.0983 1.0932 1.0713	1.2298 1.2213 1.0623 1.1018 1.0659	1.2264 1.2178 1.0609 1.0921 1.0706	1.2198 1.2191 1.0382 1.0931	1.2406 1.2204 1.0398 1.1054	1.2326 1.2181 1.0448 1.0901	1.2364 1.2150 1.0488 1.0867	1.2334 1.2119 1.0782 1.0876	1.2338 1.2077 1.0918 1.0922	1.2314 1.2078 1.0879 1.0883	1.2319 1.2026 1.0830 1.0759	1.2249 1.2024 1.0830 1.0754		+/-
\$ / CHF (BNS)	0.9241 0.9035 0.9422 1.0054 1.0086	0.9202 0.8942 0.9353 0.9930 1.0017	0.9460 0.8811 0.9798 0.9833 1.0021	0.9377 0.8826 0.9621 0.9640	0.9550 0.8880 0.9316 0.9772	0.9343 0.8960 0.9319 0.9700	0.9452 0.8969 0.9530 0.9821	0.9264 0.9098 0.9681 0.9703	0.9244 0.9354 0.9716 0.9743	0.9027 0.9526 0.9681 0.9867	0.9128 0.9646 1.0087 0.9958	0.8942 0.9759 0.9958 1.0193		+/-

Commentaire :

Marché UE : En janvier et en février 2017, les livraisons de lait dans l'UE ont baissé en moyenne d'environ 1,9 % par rapport à 2016 (-0,9 mio de tonnes), pour une teneur moyenne en matière grasse de 4,2 % (2016 : 4,15 %) et une teneur moyenne en protéine de 3,37 % (2016 : 3,43 %). Par rapport au mois précédent, le prix du lait a encore affiché une légère hausse dans la plupart des pays, mais il faut plutôt s'attendre à ce qu'il diminue quelque peu dans les mois à venir, au vu d'une relative baisse de l'activité de transformation.

Marché mondial : Le 18 avril 2017, les prix au Global Dairy Trade Tender ont augmenté pour la troisième fois consécutive. En moyenne, ce dernier a annoncé des prix plus élevés de 3,1 % par rapport au début du mois, toutes périodes et tous produits confondus.

Remarques:

¹: Prix moyens des opérations à terme sur des marchandises conclues [les prix les plus récents sont présentés en **gras/italique**].

*: Valeurs max. actuelles [présentées en **gras**] à la date de parution

Source : AMI, CLAL, dairyaustralia, dairynz, danz, eucolait, Fonterra, ife, LTO, Office d'élevage, SNB, ZMB.

8. Prix indicatifs de l'Interprofession du lait

Dans le tableau ci-dessous sont récapitulés en bleu les prix indicatifs fixés périodiquement par l'Interprofession du lait pour le lait de centrale.

Période		« Prix indicatif A »	« Prix indicatif B »	« Prix indicatif C »	Prix indicatif lait de fromagerie
Définition					
		Ce prix indicatif est valable pour le lait du segment A, avec 4 % de matière grasse et 3,3 % de protéine. Le comité de l'IP Lait fixe trimestriellement ce prix indicatif. Pour cela, il se base sur l'évolution antérieure du prix du lait de la centrale, sur l'évolution des prix des moyens de production agricoles par le passé et sur les estimations de l'évolution future du marché.	Le prix indicatif valable pour le segment B est le « prix seuil ». Ce prix est fixé sur la base de la valeur de la matière première d'un kilogramme de lait lors de la valorisation en poudre de lait écrémé pour l'exportation sur le marché mondial, et la transformation en beurre pour le marché intérieur. Il est possible d'apporter des corrections de prix lors d'exportations de produits laitiers du segment B contenant de la matière grasse. Le prix seuil est calculé et publié mensuellement par la gérance de l'IP Lait.	Le prix indicatif valable pour le segment C'est le « prix garanti ». Ce prix est fixé sur la base de la valeur de la matière première d'un kilogramme de lait lors de la valorisation en poudre de lait entier, poudre de lait écrémé et beurre destinés à l'exportation sur le marché mondial. Le prix garanti est calculé et publié mensuellement par la gérance de l'IP Lait.	Prix minimum pour le lait transformé en fromage 4,0 % MG, 3,3 % protéine, départ ferme (lait de centrale ou de fromagerie). Le prix du lait destiné à être transformé en fromage et éligible à la prime fromagère octroyée par la Confédération ne doit pas être inférieur à ce prix.
Année	Mois	<i>(Rp./kg, franco rampe, hors TVA, 4,0 % MG, 3,3 % protéine)</i>			
2015	Janvier	68.0	50.5	23.8	50.5
2015	Février	68.0	49.9	22.8	49.0
2015	Mars	68.0	51.7	25.8	48.8
2015	Avril	68.0	51.4	25.9	47.8
2015	Mai	68.0	48.3	21.3	47.2
2015	Juin	68.0	47.0	19.3	47.2
2015	Juillet	68.0	47.0	18.9	47.5
2015	Août	68.0	45.4	16.7	48.5
2015	Septembre	68.0	44.0	14.8	48.3
2015	Octobre	68.0	46.8	18.4	47.9
2015	Novembre	68.0	47.6	20.2	47.5
2015	Décembre	68.0	47.8	20.2	47.5
2016	Janvier	68.0	46.8	19.1	46.8
2016	Février	68.0	46.5	18.7	46.8
2016	Mars	68.0	45.7	16.9	45.3
2016	Avril	65.0	45.4	15.7	44.1
2016	Mai	65.0	45.1	15.3	43.5
2016	Juin	65.0	45.3	15.9	42.8
2016	Juillet	65.0	46.4	18.1	43.0
2016	Août	65.0	47.4	20.4	43.9
2016	Septembre	65.0	47.6	21.9	45.2
2016	Octobre	65.0	48.9	26.3	47.0
2016	Novembre	65.0	49.1	27.4	48.4
2016	Décembre	65.0	49.2	28.6	49.7
2017	Janvier	65.0	50.4	30.5	50.3
2017	Février	65.0	49.8	29.1	50.7
2017	Mars	65.0	49.8	27.8	
2017	Avril	65.0	47.3	26.3	
2017	Mai	65.0	46.4	25.0 – 26.0	
2017	Juin	65.0			
2017	Juillet				
2017	Août				
2017	Septembre				
2017	Octobre				
2017	Novembre				
2017	Décembre				

Remarques :
Des chiffres définitifs peuvent être consultés à partir de la première semaine du mois sous www.ip-lait.ch
Estimation provisoire par congruence des méthodes (fourchette) pour le mois en cours.