

Le consommateur et les produits laitiers

Vazquez de Prada M.A.

in

Tisserand J.-L. (ed.).
Le lait dans la région méditerranéenne

Paris : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 6

1989

pages 169-175

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI000479>

To cite this article / Pour citer cet article

Vazquez de Prada M.A. **Le consommateur et les produits laitiers**. In : Tisserand J.-L. (ed.). *Le lait dans la région méditerranéenne*. Paris : CIHEAM, 1989. p. 169-175 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 6)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Le consommateur et les produits laitiers

M. A. VAZQUEZ DE PRADA

FEDERATION NATIONALE DES INDUSTRIES LAITIÈRES,
MADRID (ESPAGNE)

RESUME - Le lait et les produits laitiers constituent des aliments de base pour l'homme. Indispensables pour le nouveau-né, ils s'avèrent très bénéfiques pour l'adulte. Dans les régions méditerranéennes, c'est traditionnellement le lait de petits ruminants, brebis et chèvres qui est utilisé. Avec l'introduction massive de races améliorées, les bovins ont pris petit à petit de l'importance. En dehors des zones rurales productrices où le lait est largement auto-consommé, c'est essentiellement sous forme de fromage que le lait entre dans l'alimentation de l'homme adulte. Le développement de la consommation des produits laitiers dépend de nombreux facteurs et notamment de l'habitat —rural ou urbain— de la catégorie socio-économique et socio-culturelle des consommateurs, de la tradition et des moyens de communication. Le lait en vrac a pratiquement disparu au profit du lait emballé, pasteurisé et stérilisé ce qui a entraîné une chute du lait concentré. Le yaourt et les fromages frais se sont considérablement développés. Le beurre est délaissé dans la région méditerranéenne au profit de l'huile d'olive en particulier. Le lait en poudre est réservé pour les usages industriels et l'exportation.

Mots-clés: Produits laitiers, alimentation humaine, fromage, beurre, yaourt.

ABSTRACT - «*The consumer and the dairy products*». Milk and dairy products constitute a basic food for human beings. Essential for the newborn, they prove to be quite beneficial for adults. In mediterranean regions, milk from small ruminants, sheep and goats, is traditionally used. With the massive introduction of improved breeds, cattle has little by little increased its importance. Apart from rural areas where the milk produced is largely for self-consumption, it is essentially as cheese that milk is consumed by adults. Development of dairy products consumption depends on many factors, and especially on the habitat —rural or urban—, on the socio-economic and socio-cultural background of consumers, on tradition and on transportation means. Milk in bulk has practically disappeared in favour of pasteurized and sterilized packaged milk which brings about a fall in concentrated milk. Yogourt and soft cheeses have considerably developed. Butter is somewhat abandoned in mediterranean regions in favour mainly of olive oil. Powdered milk is reserved for industrial use and export.

Key words: Dairy products, human nutrition, cheese, butter, yoghourt.

Le premier aliment de l'homme

Le fait que le lait constitue le premier et l'unique aliment de l'espèce humaine pendant la première étape de croissance, explique l'intérêt que l'homme porte tout le long de son existence au lait et à ses dérivés.

Le lait dans l'alimentation humaine possède la qualité «d'unique» comme élément de notre régime et il contient en outre, dans des proportions appropriées, les substances indispensables pour la nutrition.

Les composants fondamentaux qui se trouvent dans le lait sont les graisses, les protéines et les glucides, mais il y a d'autres éléments dans le lait qui ont une grande importance pour la nutrition tels que le calcium et pratiquement toutes les vitamines. Il semble évident qu'aucun autre aliment n'apparaît aussi spécifique pour servir d'aliment à notre espèce.

Au point de vue historique, l'homme a exploité pour son alimentation le lait de différentes espèces de mammifères. Dans la région méditerranéenne ce furent les espèces ovines et caprines qui remplirent primordialement cette mission dès le début, dû à leur adaptation au milieu rural et aux

caractéristiques de la région où il existe une authentique vocation d'élevage.

Les pays européens de la région méditerranéenne (Espagne, France, Italie et Grèce) produisent 96,8 % du lait de brebis et 95,8 % du lait de chèvre, de la C.E.E.

Les changements socio-économiques et le développement industriel des régions méditerranéennes situées plus au nord ont changé sensiblement les structures d'exploitation du lait, l'espèce bovine constituant la source principale de production de lait pour la consommation humaine.

Le lait de vache procure à peu près la même proportion d'énergie à partir des graisses que le lait maternel, c'est-à-dire 50 %, et sa valeur calorique est pratiquement la même, entre 65 et 70 kilocalories. La différence principale se trouve dans les protéines, étant donné que celles du lait de vache fournissent 25 % de l'énergie total, tandis que celles du lait maternel n'en renferment que 6 %. D'autre part, le lait de vache a une teneur en calcium quatre fois supérieure à celle du lait maternel.

Ainsi donc, le lait représente dans le régime alimentaire de l'espèce humaine un aliment indispensable pour le

nouveau-né et très bénéfique par la suite pour la croissance à l'âge adulte.

Caractéristiques traditionnelles de l'évolution des coutumes de consommation de lait et de produits laitiers en Espagne et dans d'autres pays de la Région Méditerranéenne.

Il existe en Espagne une grande variété climatologique. La moitié nord de la Péninsule se caractérise par un climat humide ce qui a permis le développement de races autochtones d'ovins, notamment dans les régions atlantiques et de la corniche cantabrique.

Dans les régions méditerranéennes, ce sont des races autochtones d'ovins et caprins facilement adaptables que l'on trouve à profusion. Ces caractéristiques déterminent des coutumes de consommation de lait différentes selon les régions. Autour de 1950 se produit en Espagne l'introduction de manière massive de races spécialisées, des bovins étrangers, races frisonne et brune suisse qui révolutionnent les troupeaux laitiers. En 10 ans le nombre de vaches laitières a été doublé, mais continue à être concentré dans les régions situées plus au nord.

Jusqu'à 1952, année dans laquelle est établie la première réglementation officielle sur l'industrie laitière proprement dite (jusqu'à ce moment-là inexistente), la consommation de lait en Espagne se caractérise par un niveau élevé d'autoconsommation familial dans les zones rurales et par une prolifération de laiteries dans les zones métropolitaines qui pratiquaient la vente directe aux consommateurs.

Dans la moitié nord de la Péninsule, la consommation principale est le lait de vache, liquide ou transformé en fromage ou beurre. Dans la moitié sud et la région méditerranéenne, c'est le lait de chèvre qui est fondamentalement destiné à la consommation directe et le lait de brebis qui est transformé artisanalement en fromage et autoconsommé presque strictement dans le milieu familial.

Dès 1952 à 1966, année dans laquelle s'établit le Règlement des Centrales Laitières, qui oblige à un traitement hygiénique du lait pour la consommation humaine, les premières centrales laitières commencent à fonctionner dans les principales capitales de province, ce qui, de quelque façon, représente le commencement d'un nouveau et définitif changement dans les coutumes de consommation de lait de notre pays.

C'est à partir de 1966 que l'authentique explosion de l'industrie laitière en Espagne se produit. Ce fait, attaché à une variation essentielle dans les caractéristiques socio-culturelles, socio-économiques et socio-démographiques des consommateurs, ouvre la porte à une nouvelle structure de consommation du lait et des dérivés laitiers. D'une société espagnole essentiellement rurale, avec un niveau élevé d'autoconsommation, dont ses coutumes étaient conditionnées fondamentalement par la proximité des matières premières, la production saisonnière et par les produits typiques de la

région, nous passons à une société où prédomine une économie de marché.

L'apogée de l'industrialisation détermine une offre homogène dans tout le pays, avec toute sorte de présentation des produits laitiers, et où la production laitière notamment saisonnière n'est plus déterminante pour le consommateur.

Dans d'autres régions méditerranéennes l'évolution des coutumes de consommation de lait et des produits laitiers a évolué différemment par rapport à l'Espagne, du fait des caractéristiques particuliers de chaque pays, de ses traditions, de sa vocation d'élevage et des habitudes de transformation du lait.

La France est la région méditerranéenne à la plus forte tradition laitière, avec une climatologie fondamentalement continentale, car l'influence méditerranéenne ne domine que dans la partie sud-est du pays. Sa vocation laitière a fait de la France le premier pays producteur de lait de l'ouest européen, avec un secteur industriel laitier très développé qui a débuté plusieurs années avant l'Espagne, et qui représente le secteur le plus important de l'industrie agroalimentaires du pays. Ses coutumes de consommation sont celles d'une grande économie de marché, conservant les formes traditionnelles notamment en ce qui concerne la consommation de fromage, de produits laitiers frais et de beurre.

L'Italie possède des caractéristiques climatologiques méditerranéennes très marquées, surtout dans la zone centre-sud et dans les îles. Sa production laitière, fondamentalement lait de vache, se concentre dans le nord du pays (78 %). Ainsi dans les régions typiquement méditerranéennes la production de lait de brebis et de chèvre se trouve dans les régions centre-sud et dans les îles. L'Italie présente la particularité d'inclure, parmi les troupeaux laitiers de la région sud, la bufflesse, dont le lait est employé pour la fabrication d'une des spécialités de fromage les plus caractéristiques et consommé de façon importante, la mozzarella. La vocation fromagère italienne est bien démontrée, du fait de la faible utilisation indigène du lait de consommation, fait qui est caractéristique des régions typiquement méditerranéennes.

La Grèce est peut-être la région la plus méditerranéenne du continent européen, avec une vocation fondamentalement fromagère, à travers le temps, qui justifie sa place de premier consommateur de fromage «per capita» du monde. Sa production de lait de vache est la plus petite de l'Europe mais celle de lait de brebis et de chèvre est une des plus importantes.

Les données, en ce qui concerne le reste des régions méditerranéennes de l'Afrique Septentrional et de la Turquie, sont insuffisantes pour pouvoir réaliser une estimation de ces coutumes de consommation, qui restent toutefois caractéristiques de la région, basées sur une société rurale avec un niveau élevé d'autoconsommation familial, surtout de lait de brebis et de chèvre. Les coutumes de consommation de ces régions ont subi des variations et ont évolué avec l'importation de produits laitiers des principaux pays producteurs mondiaux. Des industries spécialisées ont été constituées tout près des zones métropolitaines.

Aptitude du consommateur envers les produits laitiers, évolution de la demande et motifs fondamentaux des changements

Comme cela a été souligné précédemment l'aptitude du consommateur de lait et de produits laitiers dans notre région méditerranéenne, varie en fonction des éléments suivants:

- Milieu socioculturel du consommateur
- Niveau socioéconomique
- Habitat, rural ou urbain
- Coutumes traditionnelles de consommation
- Moyens sociaux de communication
- etc.

Ils seraient, effectivement, innombrables les éléments qui, à un moment déterminé, peuvent influencer les choix d'un consommateur envers les produits laitiers, et modifier ses coutumes de consommation.

Nous avons pu constater dans notre pays, depuis moins de vingt ans, que les éléments ci dessus ont entraîné des modifications importantes des habitudes de consommation.

C'est dans les zones rurales, avec un niveau socioculturel et socioéconomique inférieur, que l'on détecte une plus importante autoconsommation familiale surtout de lait liquide, produit au niveau familial ou ayant pour origine la vente directe sans industrialisation. A mesure que l'homogénéisation de l'offre dans tous le pays a rendu possible l'approche du lait industrialisé aux zones rurales, l'autoconsommation et la vente directe a diminuée, ayant été remplacé par du lait liquide emballé, principalement pasteurisé. La consommation de produits laitiers dans ce milieu rural, notamment du fromage, se trouve conditionnée par les coutumes traditionnelles de fabrication artisanale, soit pour l'autoconsommation, soit pour la vente sur place ou dans les petits marchés traditionnels des villages.

Les structures de consommation varient substantiellement dans les zones urbaines, où le niveau économique et le régime de vie déterminent un régime alimentaire différent qui influence les habitudes de consommation de lait et produits laitiers, bien que globalement la consommation de produits laitiers reste constante. La part de chaque catégorie varie de 40% du lait consommé en vrac (le moins cher) et 18% de lait pasteurisé emballé —avec une évolution vers 60-70% de lait stérilisé et 21% de lait pasteurisé avec une quasi disparition du lait en vrac—. Il est évident que avec l'élévation du niveau social et culturel du consommateur, nous constatons des exigences de qualité et de propriétés sanitaires.

Pour l'ensemble des produits laitiers nous constatons de même une évolution dans les structures de consommation. A mesure qu'augmente le status socioéconomique la consommation de laits liquides diminue et celle des produits laitiers s'accroît, principalement celle de produits laitiers frais (yaourt, fromages frais, crème, laits aromatisés, etc), et celle de produits transformés (fromages et beurre).

L'organisation de l'industrie laitière d'un pays influe sur les habitudes de consommation. La structure de l'offre conditionne la demande.

Dans les pays européens de la région méditerranéenne, appartenant à la CEE, la situation est la suivante:

LIBRAISONS DE LAIT DE VACHE A L'INDUSTRIE PAR RAPPORT A LA PRODUCTION (EN %)

	1984	1985	1986	1987
Espagne	74,2	74,9	75,5	76,5
France	94,2	91,5	92,6	92,5
Italie	77,7	76,3	79,3	77,0
Grèce	61,3	65,6	64,1	67,0

(Source: C.N.I.E.L.)

La lecture de ce tableau montre que la France possède un très haut niveau d'industrialisation, ce qui indique une structure de l'offre très différente de celle des autres pays méditerranéens.

Quoique l'Espagne se trouve située dans une position similaire à l'Italie et supérieure à la Grèce, il faut signaler que notre pays ne possède pas la puissante et traditionnelle structure fromagère de ces deux pays, où l'on trouve ces pourcentages si importants de «consommation directe apparente». Dans le cas espagnol, le pourcentage qui en résulte pour la consommation directe est couvert par du lait liquide, très variable.

L'un des objectifs pour l'Espagne serait d'arriver, à travers une politique sanitaire plus exigeante, au transfert d'un volume important de lait de la «consommation directe humaine» vers la «livraisons aux industries».

Evolution de la consommation de lait et de produits laitiers en Espagne et dans d'autres pays de la région méditerranéenne

Laits liquides de consommation directe

Cette consommation a subi, en Espagne, un important accroissement depuis l'année 1970, parallèlement avec le lait produit et industrialisé.

Le niveau de consommation, plus de 100 litres par habitant et par an, est très élevé si l'on tient compte d'une manque totale de tradition dans ce domaine. Il s'en suit qu'après un maximum de 113,8 litres/habitant en 1985, la consommation a commencé à diminuer dans les deux années suivantes.

Au début, le marché de laits emballés était partagé entre le lait stérilisé et le lait pasteurisé, avec un pourcentage élevé

de lait en vrac. Pendant les années 1970, la distribution était la suivante: lait stérilisé, 30 %; lait pasteurisé, 25 %; lait en vrac, 45 %. A partir de 1970 le marché subi l'irruption du lait UHT, lequel a enregistré depuis une forte pénétration. Aujourd'hui, la configuration de la consommation de laits liquides en Espagne est la suivante:

Lait pasteurisé	17 %
Lait stérilisé	18 %
Lait UHT	37 %
Lait en vrac	28 %

La consommation de lait de chèvre est importante en Espagne en ce qui concerne le lait en vrac. Présentement, cette consommation est faible et limitée à quelques régions du versant méditerranéenne du sud-est de la Péninsule.

La consommation de laits liquides dans d'autres pays de la zone méditerranéenne est moins élevée qu'en Espagne et a peu varié au cours des dernières années. Il serait bon peut-être de séparer l'évolution dans ces pays de la participation des différents types dans le marché de laits emballés:

Types de lait (%)

	<u>Pasteurisé</u>	<u>Sterilisé</u>	<u>U.H.T.</u>
<u>France</u>			
1977	53	20	27
1985	24	11	65
<u>Italie</u>			
1977	58	34	8
1985	47	17	36

(Source: Etude secteur laitier, Agro SPC, ALIMARKET)

Il convient enfin de signaler dans ce chapitre l'importance que l'inclusion dans le marché du lait semi-écrémé et écrémé a eu pour le consommateur.

Ventes de lait emballé (%)

	<u>1975</u>	<u>1980</u>	<u>1985</u>
<u>France</u>			
Semi-écrémé	30	61	68
Entier	66	36	28
Ecrémé	4	3	4
<u>Italie</u>			
Semi-écrémé	36	45	41
Entier	62	52	57
Ecrémé	2	3	2

Si dans ces pays l'impact du lait semi-écrémé a été évident, par contre, en Espagne, deux ans après son lancement, et en dépit d'un grand effort publicitaire et de promotion de la part des industries, celui-ci n'a pas séduit le consommateur qui aime mieux le lait écrémé. Les laits à longue durée se trouvent structurés de la façon suivante en Espagne.

	<u>% total longue durée</u>
lait entier	81
lait écrémé	14
lait semi-écrémé	5

Yaourt et produits laitiers frais

C'est à partir de 1970, et coïncidant avec un fort développement économique du pays, que s'est développé en Espagne un rapide accroissement de la consommation de yaourt. D'une petite consommation pendant les années 60, un peu plus d'un kilo par habitant, et utilisé uniquement en thérapeutique (sa vente était limitée aux pharmacies), on est passé à une élévation très importante dans la consommation notamment du côté de la population infantile. Aujourd'hui la consommation est située aux alentours de 7 kg./habitant, et son marché comprend une grande variété de marques, formes et saveurs. La consommation de yaourt en Espagne continue à augmenter quoique avec une tendance plus modérée.

D'après la dernière enquête réalisée par le Ministère de l'Agriculture espagnol, le yaourt est un produit acquis pour 65,2 % des foyers espagnols. Quant au type de yaourt, c'est le «ferme» celui que représente la plus grande consommation, étant donné que le «liquide» n'est consommé que pendant l'été.

L'Italie et la Grèce se sont trouvées avec la même phénomène que l'Espagne, quoique ni la croissance ni le chiffre consommé «per capita» n'aient atteint le taux espagnol. (L'Italie: 3,3, kg./habitant, la Grèce: 6,0 kg./habitant, l'un et l'autre d'après les données correspondantes à 1987).

En France la consommation de yaourt est beaucoup plus traditionnelle, déjà en 1966 celle-ci était de 4 kg. par habitant. Sa consommation a, jusqu'à maintenant, une ligne ascendante, se situant en 1987 à 13,7 kg. par habitant, chiffre qui place la France comme le 3^{ème} consommateur de yaourt de la CEE, après la Hollande et le Danemark.

C'est pendant les années 1978 à 1984 que les produits laitiers frais, desserts laitiers, laits aromatisés, gélifiés, etc. ont connu un plus grand développement en Espagne. Le chiffre de consommation actuel (1987) est de 4,3 kg. par habitant, dont 60-65 % correspond aux laits aromatisés.

La consommation de ces produits en Italie et en Grèce n'est pas représentative, contrairement à la France où depuis 1975 on a pu observer un important accroissement de la consommation, située en 1987 à 6,0 kg. par habitant.

Laits concentrés

Le lait concentré sucré (lait condensé) a connu, en Espagne, une forte consommation avant l'expansion industrielle des années 70. Ce type de lait était employé presque dans tous les foyers espagnols comme la base de l'alimentation infantile et pour la consommation directe de lait, en lui ajoutant la partie d'eau de reconstitution. A partir du moment où le lait stérilisé fit son apparition dans le marché, la consommation de ce produit diminua sans cesse considérablement. Aujourd'hui, c'est un produit employé principalement dans la cuisine et le chiffre de consommation est d'un peu plus d'un kg par habitant et par an.

L'abaissement de la consommation de laits concentrés est aussi générale dans les pays de l'Europe Occidentale, comme par exemple la France dont sa consommation a chuté jusqu'à moins d'un kg. par habitant. La consommation de l'Italie est insignifiante. La consommation de la Grèce est à mettre à part, avec 16 kg. par habitant et année en 1987 elle se situe à la tête de la CEE et du monde.

Fromage

La production comme la consommation de fromage sont une des particularités les plus remarquables de notre région méditerranéenne.

Soulignons ici le fait de ce qui concerne l'histoire des fromages, c'est le «Frise de la Laiterie» découvert dans la ville de Ur, aujourd'hui situé en Irak déjà connu à Babylone vers l'année 3.000 a. J.C. qui est le plus ancien fromage connu.

La vocation d'élevage de la région, les aptitudes d'adaptation des races ovines et caprines aux caractéristiques agropéculaires, les élaborations artisanales traditionnelles, etc., ont entraîné la présentation d'une gamme de fromages d'innombrables variétés ayant une grande personnalité propre et une saveur exquise.

Ce sont principalement les coutumes traditionnelles qui ont déterminé les aptitudes de consommation des différents pays qui forment la région méditerranéenne.

Il est évident que le consommateur espagnol ne peut être considéré comme ayant un haut niveau de consommation de fromage. Ceci est dû à la préférence traditionnelle d'autoconsommation de lait liquide sur le fromage. Cependant, et quoique cela puisse paraître bizarre, l'Espagne compte 339 variétés de fromages dûment cataloguées, avec leurs caractéristiques de forme, saveur et type de lait employé, différents avec les régions. Les fromages les plus traditionnels espagnols sont ceux fabriqués avec du lait de brebis, dans le plateau et le centre-nord (fromage *manchego*, *roncal* et *idiazabal*); avec du lait de vache dans les régions de la côte atlantique et cantabrique, et avec du lait de chèvre dans celles baignées par la Méditerranée (Levant et Andalousie).

L'évolution de la consommation en Espagne, quoique spectaculaire depuis la fin du 60, diffère beaucoup de celle dans d'autres pays de la région méditerranéenne. Les motifs

d'une consommation inférieure sont dûs fondamentalement à la préférence pour les fruits pour le dessert au lieu de fromage, préféré en Europe Occidentale. (L'Espagne consomme plus de fruits que les pays voisins).

D'après la dernière enquête réalisée par notre Ministère de l'Agriculture, on a pu constater que, tandis que 93 % des foyers espagnols achètent du lait liquide, seulement 77 % du fromage.

Dans les autres pays méditerranéens de la CEE la consommation est beaucoup plus importante et traditionnelle. Par exemple, la France consommait, en 1966, 12 kg. par habitant et l'Italie 9 kg., quant l'Espagne ne consommait que 2 kg. par habitant.

La consommation de fromage continue à augmenter dans la zone méditerranéenne et les niveaux atteints par la Grèce (22,2 kg. par habitant en 1987) la situent comme le pays où le fromage est le plus consommé «per capita» dans le monde, suivie de la France (21,5 kg. par habitant).

L'Italie a atteint aussi un niveau très élevé de consommation de fromage avec un évolution à la hausse et des caractéristiques très particulières quant à un pourcentage élevé d'emploi dans la cuisine. En 1987, la consommation «per capita» de ce pays était située en 17,5 kg.

Il est à signaler, depuis quelques années l'engouement du consommateur de fromage pour les spécialités fabriquées à partir de lait de brebis et surtout de chèvre. L'Espagne effectue un grand effort institutionnel afin de rationaliser les fabrications artisanales des innombrables variétés qui existent dans notre région méditerranéenne de fromages fabriqués avec du lait de chèvre.

Beurre

C'est peut-être ce produit laitier qui fait resailir les caractéristiques régionales qui déterminent les coutumes de consommation de la population méditerranéenne.

La France, pays de la zone ayant une faible influence méditerranéenne, est une grande consommatrice de beurre, ce qui est fondamentalement dû à son utilisation généralisée dans la cuisine. L'Espagne, la Grèce et d'une manière moins accusée l'Italie, sont des pays qui consomment peu de beurre, ce qui est dû à l'emploi d'huiles végétales, principalement d'olive, au lieu du beurre, dans la cuisine.

D'autre part, il existe dans ces pays une différence très accentuée entre le prix du beurre et celui de la margarine. En France, cette différence est sensiblement inférieure.

Pendant ces dernières années on a pu observer une diminution dans la consommation de beurre, générale dans les pays consommateurs, et qui est attribuée au désir du consommateur de l'ère moderne de privilégier les produits ayant une teneur faible en matières grasses.

Laits en poudre

La consommation humaine de laits en poudre dans les pays de la zone méditerranéenne auxquels nous avons fait référence est très basse et très stabilisée. Sa destination est presque exclusivement industrielle et pour l'exportation.

C'est la France qui emploie davantage ces produits pour la consommation directe. Pendant les derniers dix ans celle-ci a été proche aux 2 kg. par habitant.

La consommation dans le reste de la région, l'Espagne, l'Italie et la Grèce, est très faible.

Tableau 1

L'EVOLUTION DE LA CONSOMMATION HUMAINE I LAITS LIQUIDES (Kg. par habitant)

Années	Espagne	France	Italie	Grèce
1966	71,0	103,0	66,8	n.d.
1976	90,3	76,3	83,9	n.d.
1981	90,9	77,3	94,0	53,0
1983	98,7	78,5	100,0	58,8
1985	113,8	80,9	77,7	62,0
1986	108,1	80,4	78,1	63,5
1987	105,3	80,0	79,5	54,2

n. d.: non disponibles.

(Source: F.I.L., O.S.C.E., C.N.I.E.L.)

Tableau 2

YAOURT ET AUTRES LAITS FERMENTES (Kg. Par habitant)

Années	Espagne	France	Italie	Grèce
1966	1,2	4,2	n.d.	n.d.
1976	3,4	7,9	1,1	n.d.
1980	6,0	9,3	1,3	n.d.
1983	6,8	11,8	2,0	5,8 (a)
1984	6,0	12,0	2,6	5,1 (a)
1985	5,5	12,7	2,9	6,0 (a)
1986	6,9	13,0	3,2	11,2 (a)
1987	7,3	13,7	3,3	6,0

(a) y compris, laits gélifiés, emprésurés et desserts lactés frais.

n. d.: non disponibles.

(Sources: F.I.L., O.S.C.E., C.N.I.E.L.)

Tableau 3

AUTRES PRODUITS LAITIERS FRAIS (1) (Kg. par habitant)

Années	Espagne	France	Italie	Grèce
1980	1,3	1,7	—	n.d.
1983	1,6	1,2	—	n.d.
1984	2,2	5,1	0,1	n.d.
1985	3,0	5,3	0,1	n.d.
1986	4,1	5,5	0,1	n.d.
1987	4,3	6,0	0,1	1,7

(1) Laits aromatisés et autres.

n. d.: non disponibles.

(Sources: F.I.L., O.S.C.E., C.N.I.E.L.)

Tableau 4

FROMAGES (Kg. par habitant)

Années	Espagne	France	Italie	Grèce
1066	2,1	12,1	9,1	n.d.
1976	3,4	16,2	12,2	n.d.
1981	3,8	18,9	14,3	19,0
1983	3,7	19,9	15,3	20,3
1985	4,9	20,7	16,7	21,6
1986	5,1	21,1	17,3	21,3
1987	5,5	21,5	17,5	22,2

n. d.: non disponibles.

(Sources: F.I.L., O.S.C.E., C.N.I.E.L.)

Tableau 5

BEURRE (Kg. par habitant)

Années	Espagne	France	Italie	Grèce
1966	0,3	9,0	1,6	n.d.
1976	0,3	9,4	2,2	n.d.
1981	0,6	9,3	2,1	1,0
1983	0,7	9,0	2,1	0,6
1985	0,5	9,0	2,3	0,8
1986	0,4	8,9	2,4	0,9
1987	0,5	7,2	2,3	0,9

n. d.: non disponibles.

(Sources: F.I.L., O.S.C.E., C.N.I.E.L.)

Tableau 6

LAITS CONCENTRES (SUCRES ET NON SUCRES)
(Kg. par habitant)

Années	Espagne	France	Italie	Grèce
1980	3,3	1,1	—	n.d.
1983	2,8	1,1	—	12,3
1984	2,6	0,4	0,04	13,4
1985	1,6	0,9	0,1	14,0
1986	1,6	0,9	0,1	14,4
1987	1,4	0,8	0,1	16,0

n. d.: non disponibles.

(Sources: F.I.L., O.S.C.E., C.N.I.E.L.)

Tableau 7

LAITS EN POUDRE (TOUTES)
(Kg. par habitant)

Années	Espagne	France	Italie	Grèce
1980	1,1	2,1	—	n.d.
1983	1,0	1,9	—	1,3
1984	1,0	2,1	0,04	n.d.
1985	1,0	2,1	0,1	1,1
1986	1,2	2,1	0,1	1,2
1987	0,7	2,0	0,1	0,9

n. d.: non disponibles.

(Sources: F.I.L., O.S.C.E., C.N.I.E.L.)

Tableau 8

CREME
(Kg. par habitant)

Années	Espagne	France	Italie	Grèce
1966	0,07	0,25	n.d.	n.d.
1976	0,10	0,38	0,23	n.d.
1980	0,17	0,56	0,30	n.d.
1983	0,14	0,62	0,55	0,50
1984	0,17	0,61	0,61	0,70
1985	0,24	0,74	0,70	0,70
1986	0,28	0,82	0,75	0,80
1987	0,31	0,84	0,75	0,30

n. d.: non disponibles.

(Sources: F.I.L., O.S.C.E., C.N.I.E.L.)