

# les produits laitiers sur dans l'alimentation des Français



## L'alimentation des Français : généralités

1. Quelles sont les sources de données ?
2. Comment mangent les adultes ?
3. Et les enfants ?

## La consommation de produits laitiers en France : généralités

4. Que dire de la consommation de lait ?
5. De celle de fromage ?
6. Des ultra frais ?
7. Quid du beurre et de la crème ?
8. Comment évoluent ces consommations ?

## En résumé & Pour en savoir plus

**Annexe 1 :** Données de l'étude CCAF 2004 (Comportements et Consommations Alimentaires des Français)

**Annexe 2 :** Évolution de la consommation de produits laitiers en France & Comparaisons internationales

## Contribution des produits laitiers aux apports

9. En énergie ?
10. Protéines, glucides et lipides ?
11. Vitamines ?
12. Calcium et autres minéraux et oligo-éléments ?

## Les produits laitiers et les recommandations

13. Quel rôle pour les produits laitiers vis à vis des Apports Nutritionnels Conseillés ?
14. Que recommandent les autorités de Santé et comment les Français suivent-ils ces recommandations ?

## L'alimentation des Français : généralités

### 1. Quelles sont les sources de données ?

La France n'a pas d'enquête nationale de consommation. En revanche, deux types de données sont disponibles :

- **des données statistiques globales:** relatives à la disponibilité alimentaire, aux achats des ménages, aux consommations alimentaires apparentes (données FAO, Insee, Secodip, Cniel pour les produits laitiers etc..)
- **des résultats d'études épidémiologiques de consommations alimentaires individuelles:** Inca (1999), Su.Vi.Max (1997-2002), CCAF (2004), Baromètre santé-nutrition (2002) etc...\*

Les données utilisées ici sont principalement les données statistiques du Cniel et celles de l'enquête CCAF\*\*. Les chiffres Cniel concernent la consommation apparente (*Fabrications + Imports - Exports - Variations de stocks*) et pourraient être légèrement surestimés (*les produits achetés ne sont pas consommés à 100%*). Ceux de l'étude CCAF seraient au contraire sous estimés (*les consommateurs ont notamment peu mentionné l'utilisation des produits laitiers en cuisine*).

\*Les méthodologies, les groupes de population, les tables de compositions diffèrent selon les études, ce qui rend les comparaisons relativement difficiles.

\*\* Elle a été menée en 2003 par le Crédoc auprès d'un échantillon de 3000 personnes, représentatif de la population française : 1107 enfants de 3 à 14 ans et 1871 adultes de + de 15 ans. Une exploitation spécifique des données concernant les PL a été réalisée pour le Cniel.

### 2. Comment mangent les adultes ?

Selon l'étude CCAF les Français consomment en moyenne 2200 kcal par jour (2440 kcal pour les hommes et 1960 kcal pour les femmes). L'apport glucidique est de 237 g (soit 45,5 % des calories), l'apport lipidique de 87 g (37,5 %) et l'apport protéique de 88 g (17 %)\*. Les apports de calcium avoisinent les 825 mg/j avec des différences importantes selon le sexe (872 mg pour les hommes et 785 mg pour les femmes) et les individus (Q12 et 13). Côté aliments, la consommation de fruits et légumes, de produits laitiers, et d'aliments pourvoyeurs de glucides complexes (pain, pommes de terre et légumes secs) s'avère insuffisante.

\* Dans l'étude Su.Vi. Max, l'apport énergétique des femmes oscille entre 1700 et 2000 kcal et celle des hommes entre 2300 et 2600 Kcal (avec environ : 43 à 46 % de glucides, 16% de protéines et 40 à 42% de lipides).

### 3. Et les enfants ?

Les enfants consomment environ 1875 kcal par jour (1950 kcal pour les garçons et 1800 kcal pour les filles). L'apport glucidique est de 232 g (soit 49,5 % des calories) ; l'apport lipidique de 74 g (35,5 %) et l'apport protéique de 71 g (15%). Les apports de calcium avoisinent les 850 mg /j avec là encore des différences importantes selon le sexe (886mg pour les garçons et 813mg pour les filles) et les individus (Q12 et 13). Coté aliments, la consommation de fruits et légumes et de produits laitiers s'avère insuffisante et celle de produits sucrés trop élevée (quel que soit l'âge et surtout chez les garçons).

### 4. Que dire de la consommation de lait ?

En 2004, les Français ont consommé en moyenne 69 litres de lait \* essentiellement sous forme de 1/2 écrémé (environ 51,5 L contre 11 L pour le lait entier, 5,5 L pour l'écrémé et 1 L pour les aromatisés) avec de grandes différences selon l'âge et les régions (*Annexe 1*).

Selon l'enquête CCAF, les enfants de moins de 15 ans consommeraient environ 230 ml de lait par jour (les garçons un peu plus que les filles) ; les 15-24 ans 150 ml ; les 25-34 ans 120 ml ; les 35-54 ans un peu moins de 100 ml et les plus de 55 ans, un peu plus...

\* Les Français ne sont pas de gros consommateurs de lait. En 2003 leur consommation de lait était de 70 L : comparable à celle des Italiens et des Allemands, inférieure à celle des Hollandais, des Danois, des Espagnols ou des Portugais (90 ~100L) et loin derrière celle des Anglais et des Suédois (120~130 L) avec le record pour les Finlandais et les Irlandais (environ 155 L) (*Annexe 2*).

### 5. De celle de fromage ?

Avec 24 kg de fromage\* consommés en 2004, les Français sont parmi les plus gros consommateurs du monde juste derrière les Grecs (~ 27kg) et devant les Italiens (23 kg). Le fromage est dans toutes les assiettes : plus de 90 % des Français de 3 à 75 ans en consomment, dont environ 1 sur 2 quotidiennement\*\*. Deux grandes familles ont leur préférence: les pâtes molles (type camembert) et les pâtes pressées cuites (emmental, comté...) qui correspondent à 46 % des actes de consommation. Viennent ensuite les pâtes pressées non cuites (tomme, cantal...), les fromages de chèvre et les fromages frais salés. Alors que les hommes sont plutôt attirés par des fromages traditionnels à goût typé, camembert ou pâtes persillées (bleus...), les femmes affectionnent particulièrement les fromages aux goûts plus doux (emmental, fromages frais salés ou allégés). La préférence des enfants et des moins de 25 ans allant surtout vers les fromages fondus et les fromages frais salés. On note également une plus forte consommation de fromages allégés par les seniors.

\* Ces données du Cniel incluent les fromages blancs et les fromages frais (8,5kg).

\*\* Données du baromètre Cniel 2004. D'après l'étude CCAF, les adultes consomment en moyenne 40g/j de fromage (hors fromages blancs) ; les hommes un peu plus que les femmes et les enfants en consomment 20g/j.

### 6. Des ultra frais ?

En 2004, les Français ont consommé environ 22 kg de yaourts et autres laits fermentés, 8,5 kg de fromages frais et blancs et 8 kg de desserts lactés\*. D'après l'étude CCAF les enfants consomment environ 135 g d'ultra frais par jour (dont 70 % de yaourts, 10% de fromages blancs\*\* et 20 % de desserts lactés). Cette consommation, plus élevée chez les garçons, diminue avec l'âge. Chez les adultes, elle avoisine les 100 g/j (avec 64% de yaourts, 11 % de fromages blancs et 25 % de desserts lactés) et là ce sont les femmes qui en consomment davantage.

\* En Europe, les Pays-Bas, la Finlande, la Suède sont parmi les plus forts consommateurs d'ultra frais. Les Italiens et les Anglo-saxons parmi les plus faibles. La France ayant une position intermédiaire tout comme l'Allemagne, l'Espagne ou encore le Danemark.

\*\* L'étude CCAF compte les fromages frais avec les fromages et les fromages blancs avec les ultra-frais.

### 7. Quid du beurre et de la crème ?

D'après l'enquête CCAF, les adultes consommeraient environ 9 g de beurre et 2 g de crème par jour\*. L'étude INCA 1999 donnait 14 g de beurre et 2 g de crème et Su.Vi. Max respectivement 10 g et 3 g (des chiffres comparables mais sous-estimés \*\*). D'après les données du Cniel (qui tiennent compte des consommations directes et indirectes), la consommation apparente de beurre des Français avoisinerait plutôt 22 g et celle de crème 12 g par jour.

Avec une consommation apparente de 8 kg de beurre par an et par habitant, les Français sont les plus gros consommateurs de beurre de l'Union européenne (6,5 kg pour les Allemands ; 4 kg pour les Anglais et les Danois ; 1 à 2 kg pour les Espagnols et les Portugais) et même du monde (*Annexe 2*). En revanche ils consomment beaucoup moins de crème (4 kg) que les Suédois, les Danois (10 kg) ou encore que les Allemands (7,5 kg) (*Annexe 2*).

\* Pas de différences notables de consommation selon le sexe ou l'âge et même quantité de crème mais moitié moins de beurre consommés par les 3-14 ans.

\*\* Les consommateurs ont peu mentionné l'utilisation de crème et de beurre en cuisine. De plus, ces chiffres ne tiennent pas compte de la consommation « indirecte » (via les plats composés, les glaces, les viennoiseries etc...). Le panel Sécodip 2004 du Cniel donne pour sa part des chiffres de 9 g de beurre et 9 g de crème.

## 8. Comment évoluent ces consommations ?

En 10 ans (2004 vs 1994) la consommation totale de lait a baissé (-7 L/pers/an) du fait surtout d'une baisse de consommation de lait entier (11 L vs 17 L). La consommation de beurre est restée assez stable (- 500 g). Les consommations de fromages, de desserts lactés et de crème ont très légèrement augmenté (+ 1 kg). En revanche les yaourts et autres PL fermentés ont connu une très forte hausse (+ 4 kg) (Annexe 2). Les données de l'étude CCAF (2004) comparées à celles d'Inca (1999) montrent une évolution comparable sur 4 ans. La consommation totale de produits laitiers a augmenté chez les enfants essentiellement du fait des PL fermentés (les fromages et surtout les desserts lactés sont en baisse et le lait en hausse). Elle est restée relativement stable chez les adultes (avec autant de fromage, un peu plus de PL fermentés, un peu moins de fromages blancs et de lait).

## 9. En énergie ?

L'ensemble des PL (hors beurre et crème\*) représente 12% de l'apport énergétique total (AET) des adultes et 16% de celui des enfants. Chez les enfants, l'ultra frais arrive en 4<sup>e</sup> position (derrière le pain, les produits sucrés et les pâtisseries; ces 4 groupes cumulent 34% de l'AET). Le lait se situe au 6<sup>e</sup> rang et les fromages au 14<sup>e</sup>. Chez les adultes, les fromages se situent en 4<sup>e</sup> position (après le pain, les plats composés et les pâtisseries), l'ultra frais est au 8<sup>e</sup> rang et le lait au 18<sup>e</sup>.

\* Dans l'étude CCAF, le beurre apporte 3% de l'énergie chez les adultes et 2% chez les enfants mais les quantités de beurre consommées sont très sous estimées (tout comme celles de crème) (n°14).

## 10. Protéines, glucides et lipides ?

**. Protéines :** chez les enfants comme chez les adultes, les PL (tous cumulés) sont la 1<sup>ère</sup> source de protéines de l'alimentation (avec respectivement 24 et 18% des apports). Chez les enfants, le lait arrive en 2<sup>nd</sup>e place (après la viande) avec 10% des apports, l'ultra frais en 5<sup>e</sup> place et les fromages en 8<sup>e</sup>. Chez les adultes, les fromages figurent au 3<sup>e</sup> rang (derrière les viandes et le pain), l'ultra frais au 8<sup>e</sup> et le lait 9<sup>e</sup>.

**. Glucides :** les ultra frais contribuent à 5% des apports glucidiques totaux (simples+complexes) des adultes et à 8% de ceux des enfants (l'apport des autres PL est négligeable). Les 2 premiers vecteurs de glucides totaux sont le pain et les produits sucrés. En ce qui concerne les glucides simples, l'ultra frais représente 12% des apports en glucides simples chez les enfants (3<sup>e</sup> place du classement devant le lait qui contribue à 10% des apports). Mais si l'on considère l'ensemble des PL, ils sont en tête des aliments vecteurs de glucides simples chez l'enfant (avec les boissons sucrées).

**. Lipides :** l'ensemble des PL représente près d'un quart des apports lipidiques et se situe en 1<sup>ère</sup> position des aliments vecteurs. Chez les enfants, fromages, ultra frais et lait occupent respectivement les 6<sup>e</sup>, 7<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> places des contributions aux apports lipidiques. Chez les adultes, les fromages et le beurre occupent respectivement les 1<sup>ère</sup> et 4<sup>e</sup> places et l'ultra frais est au 8<sup>e</sup> rang. Les PL dans leur ensemble contribuent à 37% des apports en AGS des enfants et à 41% de ceux des adultes (fromages surtout). Les produits laitiers sont également les premiers vecteurs d'acides gras mono-insaturés.

## 11. Vitamines ?

**. Vitamine A :** l'ensemble des PL (avec beurre et crème) sont les 1<sup>er</sup> vecteurs de rétinol avec 36% des apports chez les adultes et 29% chez les enfants. Chez les enfants, les fromages et le lait occupent le 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> rang derrière les viandes et la charcuterie. Le beurre se situe en 7<sup>e</sup> position suivi de l'ultra frais. Chez les adultes, les fromages se placent en 3<sup>e</sup> position suivis du beurre. L'ultra frais laitier et le lait occupent respectivement la 9<sup>e</sup> et 10<sup>e</sup> place.

**. Vitamine B2 :** les PL, 1<sup>er</sup> vecteur de vit B2, cumulent 41% des apports chez les enfants et 34% chez les adultes. Chez les enfants, le lait est le premier vecteur de vitamine B2 avec 22% des apports. Il est suivi des céréales du petit déjeuner et de l'ultra frais laitier en 3<sup>e</sup> place. Les fromages occupent le 6<sup>e</sup> rang. Chez les adultes, les fromages se placent en tête avec 12% des apports (suivis de l'ultra frais, des viandes et du lait).

**. Vitamine B12 :** les PL arrivent en 2<sup>nd</sup>e position des vecteurs de vitamine B12 avec 26% des apports chez les enfants et 20% chez les adultes (1<sup>er</sup> vecteur les viandes et abats). Chez les enfants, le lait occupe la 2<sup>nd</sup>e place, les fromages la 4<sup>e</sup> et l'ultra frais la 9<sup>e</sup>. Chez les adultes, les fromages arrivent en 3<sup>e</sup> place (derrière les poissons), le lait en 7<sup>e</sup> et l'ultra frais en 10<sup>e</sup>.

## 12. Calcium et autres minéraux et oligo-éléments ?

**. Calcium :** les PL apportent 64% du calcium chez les enfants et 55% chez les adultes.

Chez les enfants, lait, ultra frais et fromages occupent les 3 premières places (dans cet ordre). Les PL fermentés apportent à eux seuls 16% des apports calciques. Chez les adultes l'ordre diffère : les fromages sont suivis de l'ultra frais et du lait. À eux seuls, les fromages représentent un quart des apports calciques des adultes et les PL fermentés 12%.

**. Autres minéraux et oligo-éléments :** les produits laitiers sont les 1<sup>ers</sup> vecteurs

. de phosphore : avec 36% des apports chez les enfants et 27% chez les adultes ;

. d'iode : ils assurent près de 70% des apports chez les enfants et la moitié des apports chez les adultes ;

. de magnésium : 20% des apports chez les enfants et 13% chez les adultes ;

. de zinc : près de la moitié des apports chez les enfants et à 40% chez les adultes.

Le lait (avec les « pizzas quiches et tartes salées ») est un des principaux pourvoyeurs de sélénium de l'alimentation des enfants. Pour le sodium, chez les enfants comme chez les adultes, les 3 premiers vecteurs sont : le pain, les plats composés et la charcuterie. Chez les enfants, les fromages et le lait contribuent respectivement à 5% et 4% des apports de sodium (4<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup> rang) et chez les adultes, seul les fromages se distinguent (8% des apports et 4<sup>e</sup> rang).

## 13. Quel rôle pour les produits laitiers vis à vis des Apports Nutritionnels Conseillés ?

### Calcium :

Selon l'étude CCAF, 61 % des enfants (dont 7 filles sur 10) et 75 % des adultes ont des apports calciques en dessous des ANC. Les ANC en calcium sont d'autant mieux respectés que les individus appartiennent aux groupes des gros consommateurs d'ultra frais, de fromages ou de lait. Chez les enfants, presque les trois quarts des gros consommateurs de PL dans leur ensemble dépassent les ANC contre seulement 8 % des petits consommateurs. En prenant comme valeur limite les 2/3 des ANC\*, 17% des garçons et 26 % des filles de moins de 15 ans présentent un risque accru de carence calcique. Chez les adultes ce risque concerne 25 % des hommes et 38 % des femmes. La situation des adolescentes et celle des femmes de plus de 55 ans semble particulièrement préoccupante.

### Vitamines B2 et B12 :

- 84 % des enfants et 48 % des adultes ont des apports en vitamine B2 supérieurs aux ANC. Les gros consommateurs d'ultra frais et de fromages en comptent une proportion plus élevée. Même tendance chez les gros consommateurs de lait et de PL.

- Une forte proportion d'enfants et d'adultes présente des apports en vitamine B12 supérieurs aux ANC. Chez les enfants, les moyens et gros consommateurs d'ultra frais, de lait et de PL se distinguent des petits consommateurs par un niveau plus élevé d'individus dépassant les ANC en vitamine B12. Chez les adultes, même situation chez les gros consommateurs de fromages et de PL.

\*Valeur limite en dessous de laquelle la population est considérée comme présentant un risque accru de carence.

## 14. Que recommandent les autorités de Santé et comment les Français suivent-ils ces recommandations ?

En se basant essentiellement sur les besoins en calcium de la population française, le PNNS (Plan National Nutrition Santé) recommande la consommation de 3 produits laitiers par jour (4 chez les enfants et les adolescents). D'après l'étude Su.Vi.Max (2001/2002) environ 28 % des adultes dépassent ce repère, le baromètre santé (2002) donne des chiffres de 40 % et l'étude CCAF de 22 %. Côté enfants, dans l'étude Inca (1998-99) environ 40 % des moins de 15 ans consommeraient au moins 3 PL par jour, et d'après le baromètre santé seulement 29 % des 15-18 ans atteindraient ce chiffre. Quant à l'étude CCAF, elle donne un chiffre de 31 % pour les 3-14 ans (41 % pour les 3-5 ans, 26 % pour les 6-8 ans, 33 % pour les 9-11 ans, 22 % pour les 12-14 ans, 15 % pour les 15-24 ans).

D'une façon globale, et même s'il existe de grandes variations individuelles et régionales, les Français ne consomment donc pas assez de produits laitiers...

Les produits laitiers ont une place prépondérante dans l'alimentation des Français notamment comme source de calcium et de nombreux autres nutriments (protéines, vitamines du groupe B, zinc etc...). Dans une population où les recommandations du PNNS (3 PL par jour chez les adultes et 4 chez les enfants) ne sont pas respectées par la grande majorité, il s'avère donc particulièrement nécessaire de promouvoir une consommation variée de produits laitiers dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

### POUR EN SAVOIR PLUS

- L'économie laitière en chiffres – Cniel – Editions 2005
- Baromètre Cniel 2004 – [www.laitel.com](http://www.laitel.com)
- Enquête CCAF 2004 – La place des produits laitiers dans l'univers alimentaire des Français Credoc/Cniel 2004 – [www.laitel.com](http://www.laitel.com)
- Situation et évolution des apports alimentaires de la population en France 1997-2003 In VS 2004 – [www.invs.sante.fr](http://www.invs.sante.fr)
- Baromètre santé nutrition 2002 – Editions Inpes 2004

### Questions sur Produits laitiers &

- 1. Sel (2002)
- 2. Allergie (2002)
- 3. Trans et CLA (2003)
- 4. Intolérance au lactose (2003)
- 5. Diabète insulino-dépendant (2003)
- 6. Cancer (2004)
- 7. Obésité (2004)
- 8. Qualités nutritionnelles du lait (2004)
- 9. Calcium laitier (2004)
- 10. Ostéoporose (2004)
- 11. Fromage, nutrition, santé (2004)
- 12. Lipides (2005)
- 13. Cholestérol et athérosclérose (2005)
- 14. Beurre et crème (2005)

Pour des informations complémentaires, une bibliographie ou des dossiers en nombre :

**Yvette Soustre, Dr ès Sc. - [nutritionssante@maisondulait.fr](mailto:nutritionssante@maisondulait.fr)  
42 rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09 - Tél. : 01 49 70 72 24**

## ENFANTS : CONSOMMATION DE PRODUITS LAITIERS ET CONTRIBUTION AUX APPORTS NUTRITIONNELS (%)

	Lait		Fromages		Ultra Frais Laitier UFL						Beurre	
					Yaourts		Fromages blancs		Desserts			
Quantités (g/j)	231,5	12 %	19,7	1 %	94,4	5 %	13,0	1 %	26,6	1 %	4,6	0 %
Énergie (kcal/j)	95,1	5 %	62,9	3 %	69,1	4 %	15,4	1 %	49,1	3 %	34,2	2 %
Glucides (g/j)	9,3	4 %	0,1	0 %	10,6	5 %	0,7	0 %	6,3	3 %	0,0	0 %
Glucides simples (g/j)	9,3	10 %	0,1	0 %	10,6	11 %	0,7	1 %	0,4	0 %	0,0	0 %
Protéines (g/j)	6,9	10 %	4,2	6 %	3,4	5 %	1,0	1 %	1,2	2 %	0,0	0 %
Lipides (g/j)	3,3	5 %	5,1	7 %	1,5	2 %	1,0	1 %	2,2	3 %	3,8	5 %
AGS (g/j)	2,2	8 %	3,2	11 %	0,9	3 %	0,6	2 %	1,1	4 %	2,4	8 %
AGMI (g/j)	1,1	5 %	1,5	6 %	0,4	2 %	0,3	1 %	0,1	1 %	1,1	5 %
AGPI (g/j)	0,0	0 %	0,2	2 %	0,0	1 %	0,0	0 %	0,1	2 %	0,1	1 %
Calcium (mg/j)	264,0	31 %	104,8	12 %	137,1	16 %	13,9	2 %	20,0	2 %	0,7	0 %
Magnésium (mg/j)	23,2	10 %	5,0	2 %	11,9	5 %	1,3	1 %	4,1	2 %	0,1	0 %
Zinc (mg/j)	0,9	23 %	0,5	14 %	0,3	9 %	0,0	1 %	0,0	1 %	0,0	0 %
Phosphore (mg/j)	196,9	18 %	78,3	7 %	94,4	8 %	11,7	1 %	23,1	2 %	1,2	0 %
Iode (µg/j)	25,1	40 %	2,4	4 %	12,7	20 %	2,1	3 %	0,3	0 %	0,0	0 %
Sélénium (µg/j)	2,3	19 %	0,5	4 %	0,4	4 %	0,1	1 %	0,0	0 %	0,0	0 %
Sodium (mg/j)	106,4	4 %	133,4	5 %	50,9	2 %	4,0	0 %	10,2	0 %	3,4	0 %
Rétinol (µg/j)	41,9	10 %	48,7	11 %	10,7	2 %	8,9	2 %	5,8	1 %	31,8	7 %
B-Carotène (µg/j)	23,2	1 %	28,2	1 %	11,3	1 %	5,5	0 %	6,9	0 %	22,7	1 %
Vitamine B2 (mg/j)	0,4	22 %	0,1	5 %	0,2	10 %	0,0	2 %	0,0	2 %	0,0	0 %
Vitamine B12 (µg/j)	0,5	13 %	0,4	9 %	0,0	1 %	0,1	2 %	0,02	1 %	0,0	0 %
Vitamine D (µg/j)	0,0	0 %	0,1	3 %	0,0	0 %	0,0	1 %	0,1	6 %	0,1	4 %

## ADULTES : CONSOMMATION DE PRODUITS LAITIERS ET CONTRIBUTION AUX APPORTS NUTRITIONNELS (%)

	Lait		Fromages		Ultra Frais Laitier UFL						Beurre	
					Yaourts		Fromages blancs		Desserts			
Quantités (g/j)	103,9	4 %	39,3	2 %	63,5	3 %	11,1	0 %	25,1	1 %	8,8	0 %
Énergie (kcal/j)	42,7	2 %	125,1	6 %	42,4	2 %	11,7	1 %	46,7	2 %	63,4	3 %
Glucides (g/j)	4,2	2 %	0,1	0 %	6,1	3 %	0,4	0 %	6,0	3 %	0,0	0 %
Glucides simples (g/j)	4,2	5 %	0,1	0 %	6,1	8 %	0,4	1 %	0,6	1 %	0,0	0 %
Protéines (g/j)	3,1	4 %	8,5	10 %	2,4	3 %	0,8	1 %	1,1	1 %	0,0	0 %
Lipides (g/j)	1,5	2 %	10,1	12 %	1,0	1 %	0,8	1 %	2,0	2 %	7,0	8 %
AGS (g/j)	1,0	3 %	6,3	18 %	0,6	2 %	0,5	1 %	1,0	3 %	4,4	13 %
AGMI (g/j)	0,5	2 %	2,9	10 %	0,3	1 %	0,2	1 %	0,1	0 %	2,0	7 %
AGPI (g/j)	0,0	0 %	0,3	3 %	0,0	0 %	0,0	0 %	0,1	1 %	0,2	2 %
Calcium (mg/j)	118,5	14 %	207,1	25 %	98,1	12 %	12,0	1 %	17,9	2 %	1,4	0 %
Magnésium (mg/j)	10,4	4 %	9,9	4 %	8,2	3 %	1,1	0 %	3,7	1 %	0,2	0 %
Zinc (mg/j)	0,4	8 %	1,2	25 %	0,3	6 %	0,0	1 %	0,0	0 %	0,0	0 %
Phosphore (mg/j)	88,4	7 %	147,0	12 %	66,4	5 %	9,2	1 %	22,2	2 %	2,5	0 %
Iode (µg/j)	11,2	19 %	6,0	10 %	10,3	17 %	2,5	4 %	0,1	0 %	0,0	0 %
Sélénium (µg/j)	1,0	7 %	1,1	8 %	0,4	3 %	0,0	0 %	0,0	0 %	0,0	0 %
Sodium (mg/j)	47,8	1 %	278,9	8 %	35,6	1 %	3,2	0 %	9,7	0 %	8,5	0 %
Rétinol (µg/j)	18,9	3 %	99,9	15 %	8,4	1 %	6,8	1 %	5,0	1 %	57,3	8 %
B-Carotène (µg/j)	10,4	0 %	57,8	2 %	8,6	0 %	3,7	0 %	3,5	0 %	40,9	2 %
Vitamine B2 (mg/j)	0,2	11 %	0,2	12 %	0,1	8 %	0,0	2 %	0,0	2 %	0,0	0 %
Vitamine B12 (µg/j)	0,2	4 %	0,8	14 %	0,0	0 %	0,1	1 %	0,0	0 %	0,0	0 %
Vitamine D (µg/j)	0,0	0 %	0,1	6 %	0,0	0 %	0,0	1 %	0,1	5 %	0,1	6 %

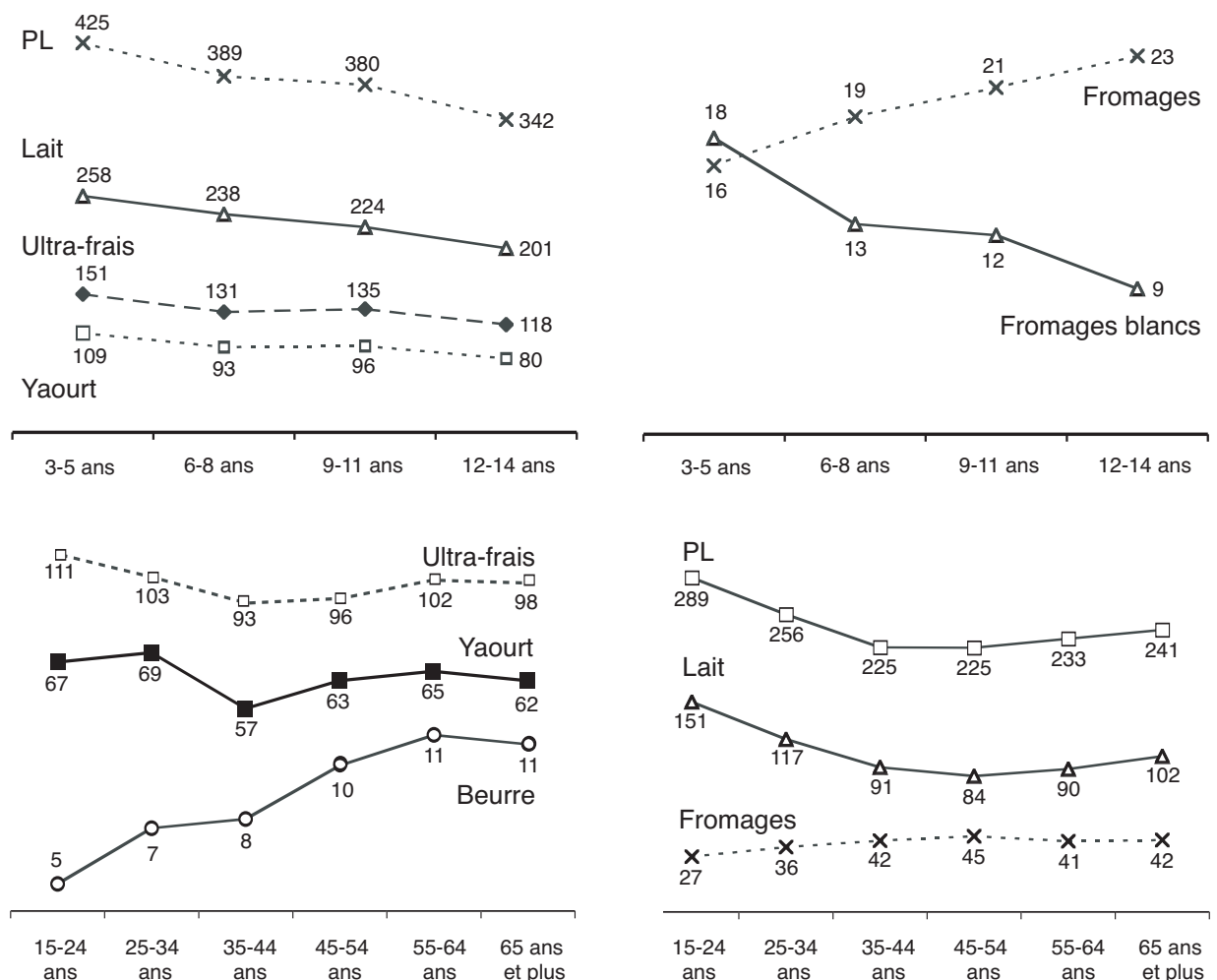
source CREDOC enquête CCAF 2004

CONSOMMATION DE PRODUITS LAITIERS SELON LES RÉGIONS

Consommation	Enfants		Adultes	
	moindre	supérieure	moindre	supérieure
Nord	Fromages blancs, Desserts laitiers, Fromages, PM, Beurre Crème		Pâte Molle (PM) Crème (C)	Yaourt, Lait
Paris	Fromages fondus, Beurre			
Banlieue Parisienne Ouest	Pâte Pressée Cuite (PPC), Beurre		Pâte Pressée Non Cuite (PNNC)	Desserts lactés, Beurre
Ouest	PPC		Fromages, PNNC	Ultra-frais, Yaourts, Lait, Beurre, PL, PLBC
Sud-Ouest	Fromages fondus			
Banlieue Parisienne Est		Fromages blancs, Desserts lactés, Fromages, PPC, PM, Fromages fondus, Crème	Beurre	Fromages, PM, Fromages fondus,
Est		Desserts lactés, PM, fromages fondus	Fromages de chèvre	PM
Sud Est			Lait	PPNC, pâtes persillées
Méditerranée		PPC	UFL, Yaourts, Desserts lactés, Lait, Beurre, PL, PLBC	Fromage de chèvre

COAF 2004 / Gddoc

CONSOMMATION DE PRODUITS LAITIERS SELON L'ÂGE (g/j)



COAF 2004 / Gddoc



## ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE PRODUITS LAITIERS EN FRANCE (kg/personne)

	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
<b>Lait</b>											
<b>Total</b>	<b>75,8</b>	<b>76,1</b>	<b>75,4</b>	<b>75,5</b>	<b>75,5</b>	<b>74,1</b>	<b>73,3</b>	<b>72,1</b>	<b>70,8</b>	<b>70,0</b>	<b>69,1</b>
Entier	17,3	16,7	15,6	14,7	13,9	13,1	12,3	12,0	11,6	11,3	11,1
Demi-écrémé	54,9	55,9	54,2	55,2	55,9	54,9	54,7	53,9	52,8	52,0	51,5
Ecrémé	2,6	2,6	4,6	4,7	4,8	5,1	5,2	5,1	5,2	5,5	5,5
Aromatisé	1,0	0,9	0,9	0,9	0,9	1,0	1,1	1,1	1,2	1,2	1,1
<b>Fromages</b>											
<b>Total</b>	<b>22,8</b>	<b>23,1</b>	<b>23,3</b>	<b>23,4</b>	<b>23,6</b>	<b>23,7</b>	<b>24,1</b>	<b>24,5</b>	<b>24,6</b>	<b>24,0</b>	<b>23,9</b>
Fromages frais	7,4	7,4	7,5	7,5	7,5	7,7	7,9	8,1	8,4	8,6	8,5
Pâtes molles (vache et chèvre)	6,7	6,7	6,7	6,8	6,8	6,7	6,6	6,6	6,5	6,3	6,3
Pâtes pressées non cuites	3,5	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,9	3,9	3,9	3,5	3,5
Pâtes pressées cuites	4,3	4,4	4,5	4,5	4,6	4,6	4,8	4,9	4,9	4,7	4,7
Pâtes persillées (vache et brebis)	0,9	0,9	0,9	0,9	1,0	1,0	1,0	1,0	0,9	0,9	0,9
Fromages fondus	1,1	1,1	1,1	1,2	1,2	1,2	1,2	1,3	1,3	1,3	1,3
<b>Produits laitiers frais</b>											
Yaourts et PL fermentés	17,7	18,2	18,5	19,1	19,6	20,2	20,3	20,5	21,1	21,9	21,9
Desserts lactés	6,6	6,7	6,9	7,0	7,3	7,4	7,6	7,8	7,8	7,9	7,9
<b>Corps gras</b>											
Crème	3,5	3,6	3,7	3,8	3,9	4,1	4,2	4,1	4,3	4,2	4,3
Beurre	8,3	8,3	8,3	8,3	8,3	8,3	8,3	8,2	8,1	7,8	7,8
<b>Autres</b>											
Laits concentrés									0,46	0,44	0,4
Laits en poudre								2,25	2,17	2,01	2,1
Glaces								6	6,1	6,1	6,1
Desserts lactés en conserve								0,57	0,54	0,55	0,5

Source Cniel 2005

## LA CONSOMMATION DE PRODUITS LAITIERS DANS LE MONDE (kg/personne)

	Lait			Crème			Beurre			Fromages		
	1984	1994	2002	1984	1994	2002	1984	1994	2002	1984	1994	2002
Afrique du Sud	61,9	47,1	40,0				0,5	0,3	0,3	1,2	1,0	0,8
Algérie	64,6	68,1	74,1				2,1	0,9	0,5	0,8	0,3	0,7
Allemagne	66,2	68,1	63,8	5,7	7,8	7,6	8,9	6,9	6,5	14,4	17,8	20,2
Arabie Saoudite	41,5	38,8	53,7							3,7	1,2	2,4
Argentine	87,3	98,5	49,1	0,0	0,1	0,1	0,9	1,3	1,4	8,1	11,0	11,0
Australie	...	134,6	116,0				3,9	3,1	2,9	8,4	8,8	13,8
Autriche	130,4	93,3	87,9	4,4	7,0	7,7	5,3	5,2	4,6	8,9	11,3	18,2
Belgique-Luxembourg					2,4	6,7	8,3					
Bolivie	19,4	21,9	29,3				0,1	0,1	0,1	1,2	1,0	0,8
Brésil	71,0	88,9	111,8				0,6	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3
Bulgarie	61,4	90,2	119,4	...	0,1	...	2,7	0,6	0,4	16,9	8,8	3,9
Canada	88,9	68,2	52,5	4,6	6,3	7,2	4,4	3,0	2,8	9,3	10,9	11,8
Chili	63,9	70,9	62,4				0,4	0,7	0,8	1,5	3,5	3,9
Chine							0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
Colombie	60,5	93,7	102,1				0,4	0,4	0,4	1,6	1,4	1,2
Croatie	...	100,5	119,5	...	0,3	0,3	...	0,5	0,5	...	4,3	7,1
Cuba	82,7	30,1	52,7				2,8	1,5	0,9	1,9	1,3	1,5
Danemark	63,3	124,7	107,4	8,1	13,4	10,3	7,9	6,2	4,1	8,8	17,5	18,8
Égypte	6,9	10,2	15,2				2,2	2,2	2,1	5,6	5,6	7,1
Espagne	137,5	112,4	108,2	0,6	2,4	2,3	0,5	0,5	0,9	4,6	8,2	9,3
Estonie	...	217,3	130,0	...	1,5	1,5	...	5,1	2,8	...	11,4	4,6
États-Unis	151,1	127,1	115,8				2,2	2,1	2,1	11,5	13,3	15,2
Finlande	172,2	181,8	...	6,1	7,4	...	11,8	6,0	3,0	8,0	14,5	16,7
<b>France</b>	<b>80,7</b>	<b>75,8</b>	<b>70,8</b>	<b>2,0</b>	<b>4,1</b>	<b>4,3</b>	<b>9,3</b>	<b>8,3</b>	<b>8,1</b>	<b>20,4</b>	<b>22,8</b>	<b>24,6</b>
Gabon	11,7	16,6	21,7				0,8	0,6	0,6	...	0,1	...
Grèce	70,6	59,5	61,7	0,7	1,6	1,4	0,9	1,2	0,7	21,8	19,3	26,4
Guatemala	29,8	31,3	30,1							1,2	1,3	1,2
Guinée	9,0	10,0	10,9									
Honduras							1,0	0,9	0,5			
Hongrie	66,5	78,1	79,7	9,8	4,4	7,1	2,4	1,4	0,6	7,4	7,4	8,9
Inde	38,5	42,7	38,5				0,9	1,3	2,3			
Irlande	217,6	169,6	157,6	1,9	2,7	2,3	12,5	3,9	3,1	4,2	5,3	5,9
Islande	238,3	115,0	96,4	6,2	7,2	6,8	5,4	5,5	3,4	13,3	12,5	15,7
Israël	99,5	63,3	77,5	3,7	4,5	4,3	0,7	0,6	0,7	15,6	17,0	16,9
Italie	66,7	58,1	63,9	1,8	2,4	2,2	2,3	2,2	2,8	16,1	18,0	23,0
Japon	42,1	48,1	43,9				0,7	0,7	0,7	1,2	2,0	2,5
Jordanie	38,8	34,7	25,8				1,3	0,5	0,4	3,0	2,2	2,0
Kenya	69,9	74,6	83,7				3,4	2,3	2,5	6,5	6,2	4,0
Koweït	38,3	44,2	29,1				1,9	1,9	2,0	7,6	8,6	11,5
Liban	23,7	25,9	50,3				2,5	1,4	0,2	3,2	2,2	1,6
Libye	64,6	44,2	57,2									
Lituanie	...	135,2	111,4	...	4,8	4,8	...	3,7	0,7	...	3,2	4,1
Maroc	10,4	9,3	12,0				1,4	1,6	1,8	0,3	0,3	0,4
Mexique	87,7	74,5	89,7				0,6	0,7	0,6	1,4	1,9	2,2
Norvège	153,8	89,5	75,3	7,7	6,9	7,8	5,0	3,1	3,2	12,6	14,4	15,6
Nouvelle-Zélande	164,0	80,6	114,0	2,5	0,2	0,3	19,1	9,0	5,9	4,2	6,7	7,4
Pakistan	49,3	63,7	86,3				2,2	2,9	3,5			
Paraguay	47,7	66,6	65,4									
Pays-Bas	117,2	97,9	85,6	2,7	4,1	2,1	3,9	3,3	3,2	15,0	14,9	17,7
Pérou	33,0	44,2	42,9							10,0	8,9	13,6
Pologne	110,8	94,9	32,8	11,7	3,7	4,3	8,4	3,9	4,6	4,7	7,0	10,1
Portugal	48,5	89,1	90,4	0,1	1,3	1,6	1,0	1,5	1,9	...	9,0	14,3
République tchèque				...	1,7	1,5	...	4,8	4,5	4,4	2,6	1,5
Roumanie	91,7	153,9	181,7				2,0	0,8	0,3	6,5	7,4	9,7
Royaume-Uni	135,7	122,7	119,7	2,3	4,7	5,0	5,1	3,7	4,5	...	4,6	4,3
Russie (Fédération de)	80,4	78,2	107,2	5,7	2,4	2,6	...	5,2	2,8	...	5,6	9,1
Slovaquie	...	63,3	30,6	...	3,8	3,1	...	3,4	3,0	...	7,8	9,7
Slovénie	...	89,1	96,5	...	8,5	10,2	...	0,6	1,8			
Soudan										2,8	4,3	4,6
Suède	109,4	146,1	131,2	8,1	10,6	10,5	7,3	5,8	2,8	14,9	17,2	17,4
Suisse	136,8	104,3	100,9	1,5	0,9	0,4	7,2	6,4	5,9	13,8	14,9	19,6
Syrie	57,2	49,5	60,9				3,3	1,4	1,4	4,9	4,6	5,1
Turquie	118,1	108,6	75,5				2,3	2,2	1,6	2,7	2,3	1,7
U.E.B.L.	92,3	68,6	68,2				9,1	6,4	4,4	11,4	14,0	15,6
Ukraine	...	127,9	142,6				...	4,2	2,4	...	2,0	2,3
Uruguay	145,3	154,3	157,2							2,3	3,7	3,4
Vénézuéla	100,4	53,7	35,4	...	0,2	0,2				3,9	3,9	4,5
Yémen							0,8	0,2	0,3	1,1	0,8	1,0

Source : Cniel / FAO / Eurostat