

Cours
Données sur l'approvisionnement et consommation des graisses

1. Définition d'un bilan D'approvisionnement

Décrit l'équilibre des ressources (stocks de début, production utilisable, importations) et des emplois (exportations, utilisations intérieures+ utilisations intérieures tels les pertes, utilisations industrielles, alimentation humaine, alimentation animale), stocks finals) pour un produit donné. Il permet, notamment, de déterminer la consommation annuelle apparente par habitant pour les principales denrées alimentaires et d'en suivre l'évolution.

2. Structure général d'un bilan

La structure générale d'un bilan d'approvisionnement est illustrée dans la figure1

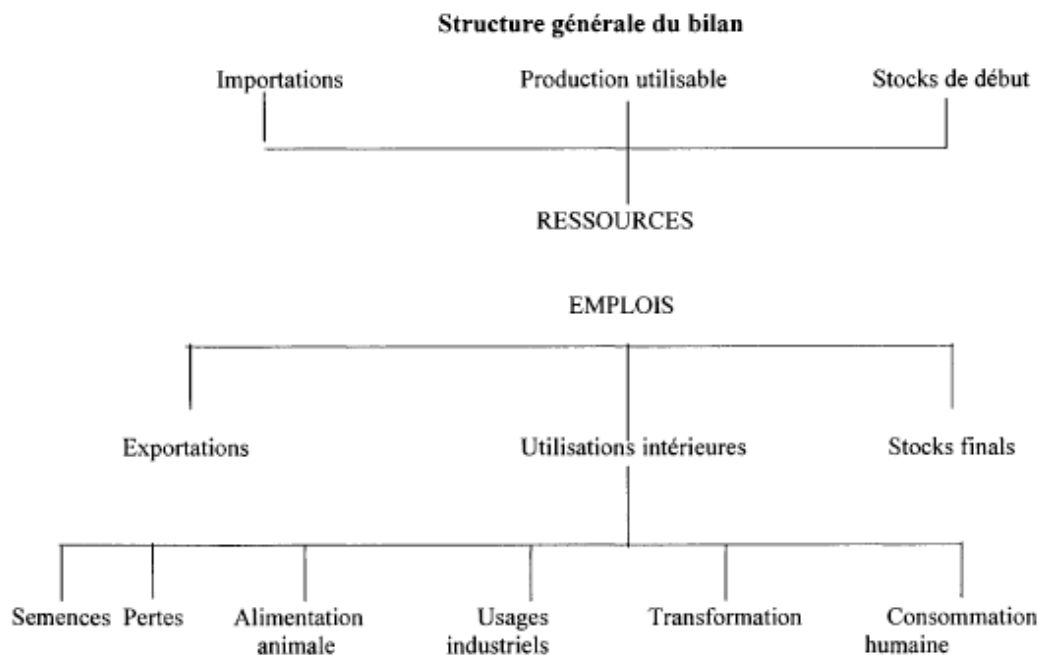


Figure.1 Schéma structure générale d'un bilan d'approvisionnement

1. Différents types de bilans et données d'approvisionnement

1.1 Production des graisses utilisables non laitière

Les matières grasses non laitières proviennent soit de végétaux (graines et fruits oléagineux), soit d'animaux terrestres (bovins, porcines, volailles, ...), soit d'animaux marins (mammifères et poissons). Tenant compte de cette diversité, les bilans des graisses et huiles non laitières ont été constitués en fonction de l'origine de la matière grasse. Ce choix a conduit à traiter les graisses et huiles en quatre bilans distincts. Les trois premiers bilans se différencient par l'origine de la matière grasse alors que le dernier est relatif aux produits constitués à partir de matières grasses d'origines diverses.

1.1.1 Données sur les graisses de bovins-ovins-caprins et porcine

Bilan réalisé sur la graisse totale produite à partir des graisses et huiles d'animaux terrestres fondues

1.1.2 Données sur les graisses et huiles d'animaux marins

Il s'agit d'un bilan réalisé sur la graisse totale produite à partir des graisses et huiles des porcine

1.1.3 Données sur les graisses et huiles des végétaux

Le bilan relatif aux graisses et huiles d'origine végétale, formant l'ensemble végétal, comprend les entités suivantes : - bilans des graines et fruits oléagineux, - bilans des graisses et huiles végétales,- bilans des tourteaux, sous-produit de l'extraction de l'huile à partir des graines et fruits oléagineux ou d'autres produits végétaux (germe de maïs par exemple),- bilan des olives (fruit, huile et grignon),

1.2 Données sur les matières des produits laitiers

Bilan réalisé pour chaque grand type de produits (fromage, beurre, laits liquides, crème, yaourt ...). Les productions finales sont converties en MG selon une nomenclature fine permettant la prise en compte de l'évolution au fil des ans de la composition.

1.1.4 Autres graisses

Elles proviennent de la transformation par l'industrie de la récupération des sous-produits et déchets animaux (viscères, os, tissus conjonctifs...).

1.2 Données sur l'importation et exportation

Ce sont des chiffres qui concernent les douanes, en effet il s'agit de bilans établis par les services de douanes sur des graisses d'origine animales (terrestres) sans différencier entre les bovines ovines caprines ou porcines.

1.3 Données sur stock

Il s'agit de bilans établis sur les graisses entreposées

1.4 Données sur les utilisations intérieures

1.4.1 Pertes

Ce sont les quantités de graisses destinées à l'incinération (combustible et biocarburants). Ces graisses proviennent des produits valorisables et coproduits des bovins et sont inscrites en pertes au bilan.

1.4.2 Alimentation animale

Ce sont des graisses utilisées pour la fabrication des aliments composés pour le Bétail, sont exprimés en graisses fondues provenant d'animaux terrestres.

1.4.3 Consommation humaine

Ce sont des données et chiffres annuelles sur des graisses consommées par population.

1.4.4 Usages industriels

Les graisses d'origine animale servent traditionnellement à la fabrication du savon, ainsi qu'en stéarinerie et en lipochimie. Certains savons sont fabriqués uniquement à partir de graisses végétales (savon de Marseille par exemple), les autres contiennent de 60 % à 80 % de matières grasses, dont environ 80 % de matières grasses d'origine animale.

2. Exemple d'un bilan de matière grasse non laitière

(Schéma figure 1)

3. Exemple de bilan de matière grasse du lait

(Schéma figure 2)

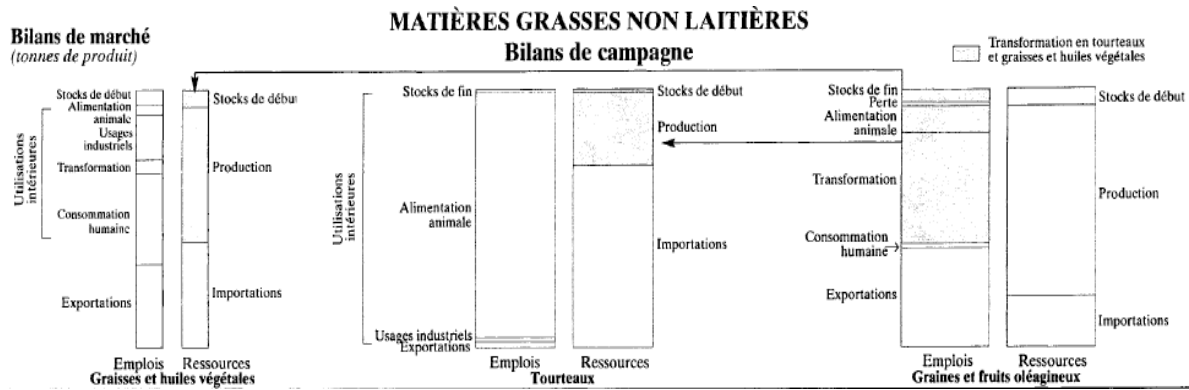


Figure 1 : Bilan de matière grasse non laitière

Unité : matières grasses

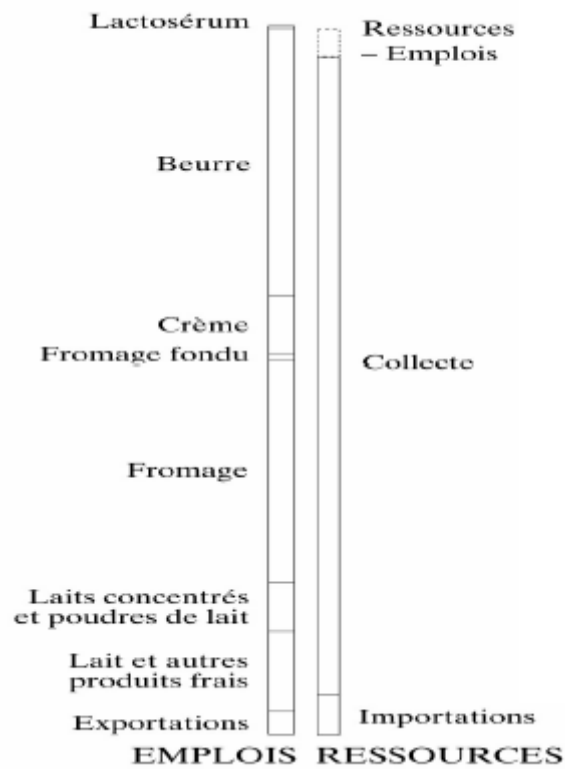


Figure 2 : Bilan de matière grasse du lait