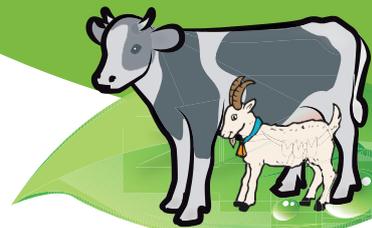


Agreste Centre

ANALYSE ET RESULTATS

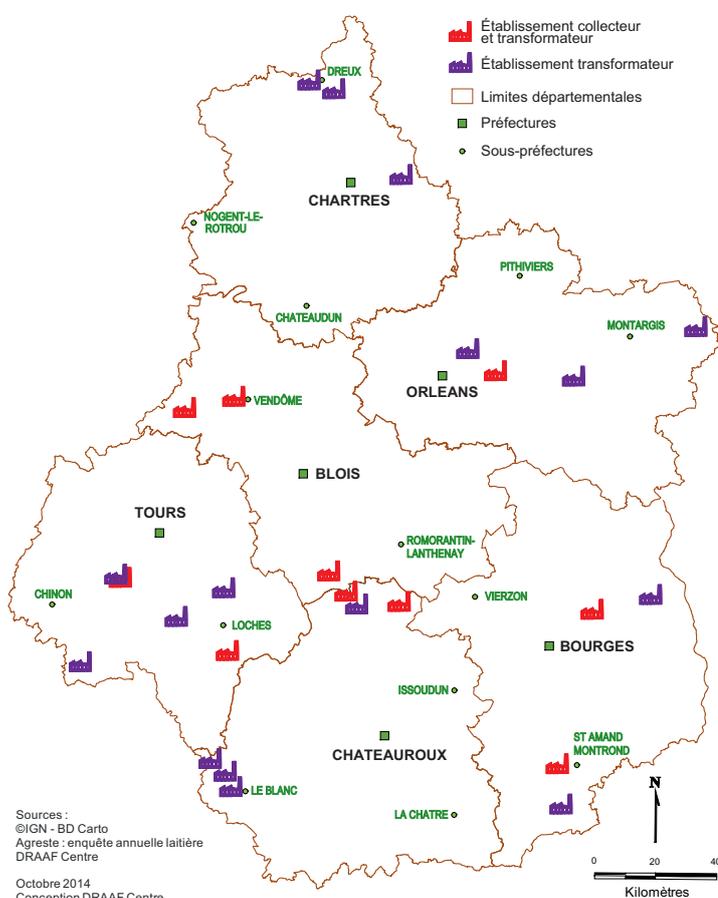
N° 2014-AR32

Novembre 2014



La transformation laitière en région Centre en 2013

Localisation des établissements de transformation laitière



En 2013, la région Centre compte vingt-six établissements de transformation laitière dont dix assurent eux-mêmes la collecte du lait. Ce secteur de l'industrie agroalimentaire regroupe des activités diversifiées telles que le conditionnement de lait, la fabrication de crème, beurre, yaourts et autres produits frais ou de fromages variés.

Importance des fromages de chèvre et yaourts

La contribution de la région Centre dans le volume national de produits laitiers transformés est relativement faible. Néanmoins, la région représente une part significative pour certaines productions : 9 % de la production nationale de fromages de chèvre et 8 % de la production nationale de yaourts (laits fermentés nature, aromatisés ou aux fruits). A l'opposé, la fabrication de fromages de vache, orientée principalement vers les fromages frais, est quasiment absente avec moins de 1 % de la production nationale.

En 2013, la production régionale de fromages au lait cru, tous laits confondus, représente 3 % de la production nationale et se classe au 6^e rang.

La production de produits laitiers en 2013

Produits <i>Tonnes, sauf 1 000 litres pour les laits liquides</i>	Région entre	France	Part région Centre/France (%)	Nombre d'établissements en région Centre
Laits liquides conditionnés	217 580	3 546 731	6,1	3
Laits fermentés nature, même sucrés	53 160	555 762	9,6	4
Laits fermentés aromatisés ou aux fruits	87 056	1 117 220	7,8	4
Total des laits fermentés	140 216	1 672 982	8,4	
Desserts lactés	34 664	680 207	5,1	3
Crème conditionnée	22 363	388 496	5,8	4
Fromages de vache (sauf fondus)	13 586	1 778 365	0,8	6
Fromages de chèvre (sauf fondus)	8 663	93 455	9,3	11

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2013



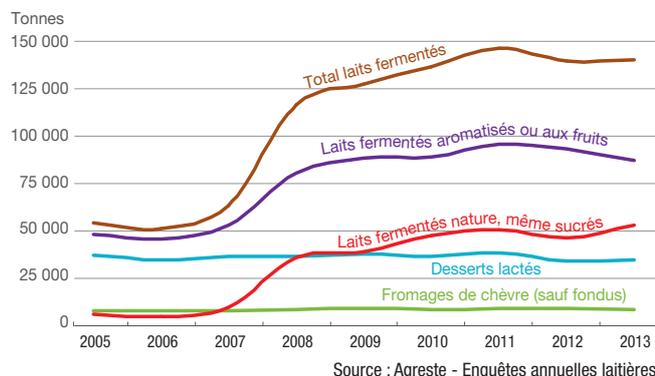
Davantage de lait conditionné

En 2013, 218 millions de litres de lait ont été conditionnés en région Centre dont plus des deux tiers dans le département de l'Indre. Ce volume est en hausse de 16 % par rapport à 2012.

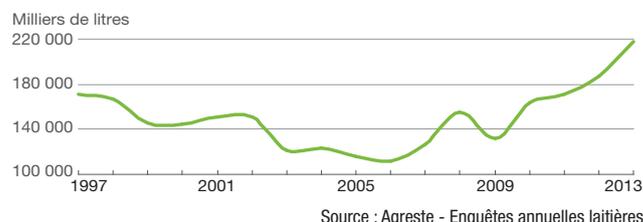
Ceci traduit le choix de entreprises d'optimiser leur outil de conditionnement par l'achat de volumes de lait supplémentaires.

La production régionale de yaourts s'adapte au marché. En 2013, elle est stable par rapport à 2012 (+ 0,3 %). La hausse des yaourts nature (+ 15 %) compense le repli des yaourts aromatisés ou aux fruits (- 7 %). S'agissant des desserts lactés, la reprise frôle timidement les 2 %. Au plan national, la fabrication de yaourts recule de 2 %.

Évolution de la production régionale de produits laitiers



Évolution du conditionnement de lait dans le Centre



Rebond du lait en poudre en vrac

Les industries laitières de la région Centre participent aux échanges nationaux de produits en vrac dans le but d'ajuster les livraisons de lait aux besoins de la production de produits finis.

Avec 17 millions de litres, la vente de lait liquide en vrac (entier, écrémé ou demi-écrémé) est restée stable entre 2012 et 2013. Elle représente seulement 1 % des volumes échangés au plan national.

La production nationale de lait écrémé en vrac s'établit à 739 000 tonnes en 2013, en forte hausse (23 %) par rapport à 2012. Elle ne constitue toutefois qu'une faible part (1 %) de la production nationale.

Le fromage de chèvre se replie

En 2013, la région Centre a produit 8 663 tonnes de fromages de chèvre, soit presque 9 % de la production nationale. Le Cher en fabrique la moitié et l'Indre plus du quart. La production régionale

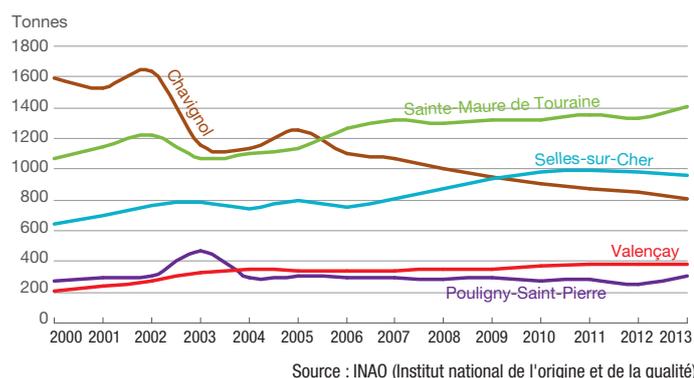
diminue de 4 % par rapport à 2012, mais selon les départements, les volumes produits ont connu des fortunes diverses : baisse de 10 % dans le Cher et de 7 % dans le Loir-et-Cher ; à l'inverse, hausse de 5 % dans l'Indre et de 2 % en Indre-et-Loire.

En 2013, 45 % de la production régionale de fromages de chèvre bénéficie d'une AOP, dont une bonne partie est d'origine fermière (28 %). Parmi les quatorze fromages à base de lait de chèvre reconnus AOP en France, cinq sont originaires de la région Centre : Chavignol, Pouligny-Saint-Pierre, Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher et Valençay.

Ces cinq appellations pèsent 3 880 tonnes en 2013, soit 2 % de plus qu'en 2012. Elles représentent 61 % de la production nationale de fromages de chèvre avec appellation d'origine.

Sur les dix dernières années, l'ensemble de la fabrication de fromages de chèvre AOP est restée relativement stable, avec toutefois d'importantes disparités selon les appellations. La production de Chavignol a chuté de 30 % depuis 2003. Inversement, les Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher et Valençay ont le vent en poupe et leur production a progressé respectivement de 32 %, 22 % et 18 % sur cette période.

Évolution de la production régionale de fromages de chèvre AOP



Méthodologie

Les résultats présentés sont issus de l'enquête annuelle laitière. Cette enquête concerne les établissements qui collectent au moins 1 800 hectolitres de lait de vache dans l'année, ainsi que l'ensemble des établissements transformateurs de lait ou de produits laitiers de vache. L'enquête interroge également les unités qui collectent ou transforment du lait de brebis ou de chèvre.

Les **livraisons** correspondent aux volumes de lait livrés par les producteurs de la région, quelle que soit l'entreprise collectrice.

À l'inverse, la **collecte** correspond aux volumes de lait collectés par les laiteries implantées en région, quelle que soit la localisation des producteurs.

Pour en savoir plus :

Site Agreste : www.agreste.agriculture.gouv.fr

Site de la DRAAF : www.draaf.centre.agriculture.gouv.fr



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service régional de l'information statistique et économique
Cité administrative Coligny
131 rue du faubourg Bannier - 45042 Orléans CEDEX 1
Tél.: 02 38 77 40 60 - Fax : 02 38 77 40 69
Courriel : srise.draaf-centre@agriculture.gouv.fr

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Directeur de la publication : Jean-Roch GAILLET
Rédacteur en chef : Gaëtan BUISSON
Rédactrice: Evelyne BELLOT-BERNARD
Composition : SRISE Centre