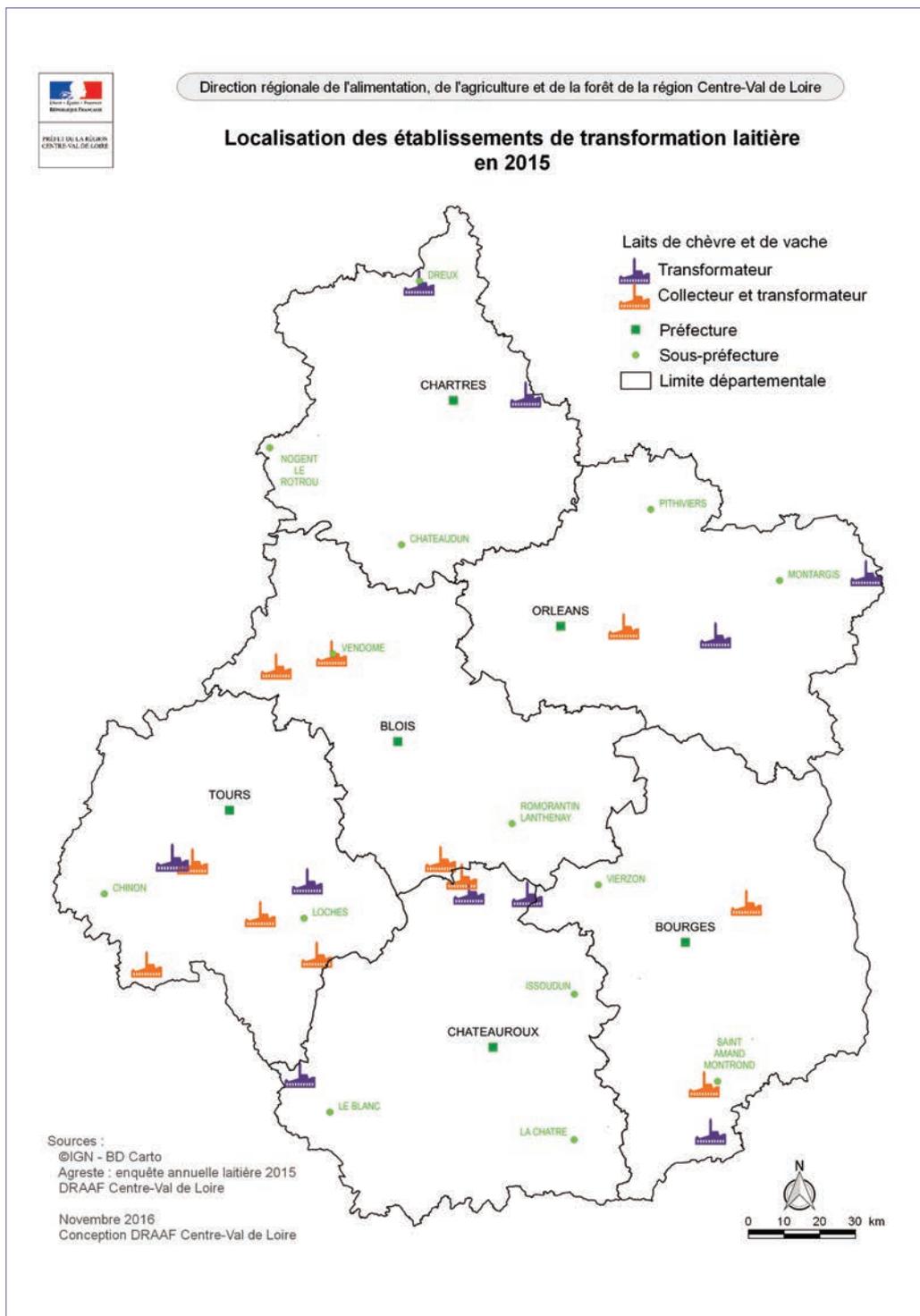




La transformation laitière en région Centre-Val de Loire en 2015

En 2015, le Centre-Val de Loire compte 21 établissements de transformation laitière dont 12 s'approvisionnent eux-mêmes auprès des producteurs. Depuis 2010, 5 transformateurs ont disparu, dont 2 assuraient leur propre collecte. Ce secteur de l'industrie agroalimentaire regroupe des activités diversifiées telles que le conditionnement de lait, la fabrication de crème, de beurre, de yaourts et autres produits frais ou encore de fromages variés.



Un yaourt nature sur dix est fabriqué dans le Centre-Val de Loire

La contribution du Centre-Val de Loire dans le volume national de produits laitiers transformés est relativement faible. La production régionale de fromages au lait cru (tous laits confondus) se classe au 6^e rang parmi les treize nouvelles régions, avec 2 % de la production nationale.

La part de la fabrication de fromages de vache, orientée principalement vers les fromages frais, est insignifiante (0,7 %).

Deux activités se distinguent cependant. Les industries de transformation établies dans le Centre-Val de Loire contribuent à hauteur de 10 % de la production française de yaourts nature (sucrés ou non). Et cette part est identique pour la production de fromages de chèvre.

La production de produits laitiers en 2015

Produits en tonnes, sauf 1 000 l pour les laits liquides	Centre-Val de Loire	France	Part Centre-Val de Loire/France %	Nombre d'établissements dans le Centre-Val de Loire
Laits liquides conditionnés	264 357	3 337 772	7,9	4
Laits fermentés nature, même sucrés	55 622	534 381	10,4	4
Laits fermentés aromatisés ou aux fruits	71 636	1 030 659	7,0	4
Total des laits fermentés	127 258	1 565 040	8,1	4
Desserts lactés	33 631	703 407	4,8	3
Fromages de vache (sauf fondus)	12 579	1 781 669	0,7	6
Fromages de chèvre (sauf fondus)	9 614	100 327	9,6	10
Crème conditionnée	30 803	420 906	7,3	3

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière

Hausse de la production de lait et de crème conditionnés

En 2015, 264 millions de litres de lait ont été conditionnés dans le Centre-Val de Loire, dont 80 % dans le département de l'Indre. Ce volume régional augmente de 6 % par rapport à 2014 et représente 8 % de la production nationale de ce type de lait.

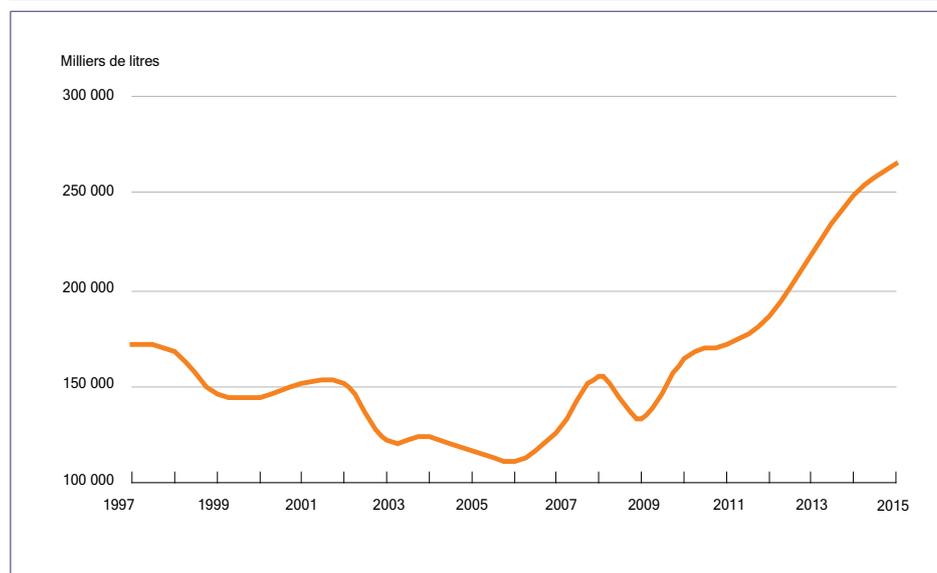
La production de crème conditionnée est également en hausse de 6 % par rapport à 2014 et contribue à 7 % de la production nationale.

La production régionale de yaourts s'adapte au marché. En 2015, elle est globalement en repli de 6 % par rapport à 2014, entre une hausse modérée des yaourts nature (+ 3 %) et une chute des yaourts aromatisés ou aux fruits (- 12 %). Les desserts lactés progressent de 4 %.

Au plan national, la fabrication de yaourts recule de 4 % et celle des desserts lactés augmente de 3 %.

Yaourts nature et fromages de chèvre, fleurons de la production régionale

Évolution du conditionnement de lait dans le Centre-Val de Loire



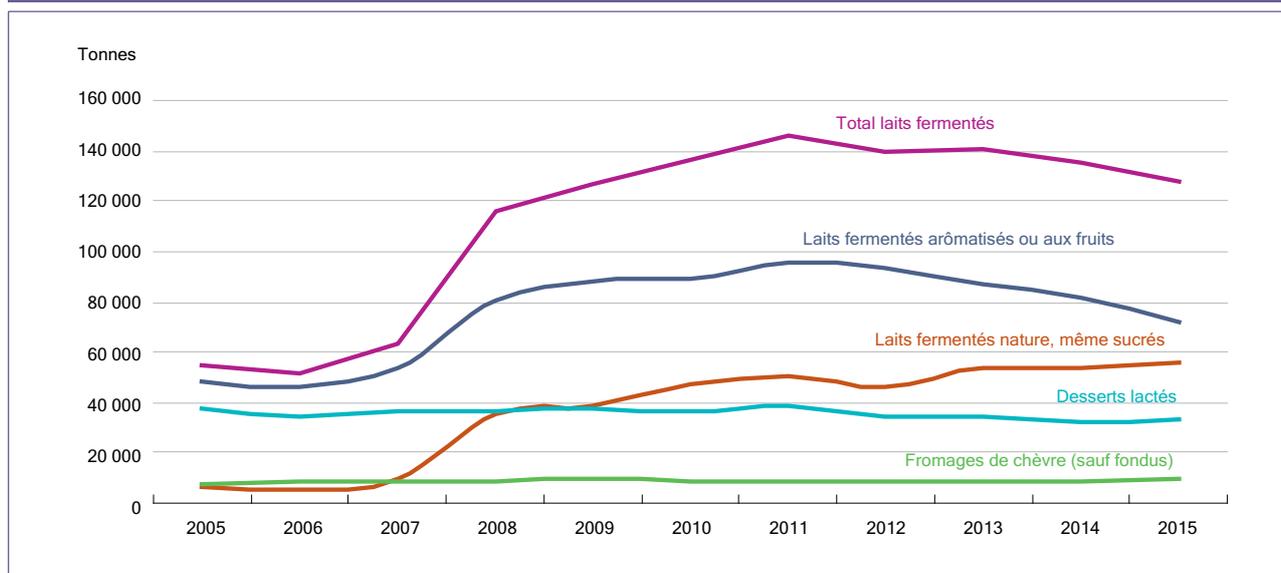
Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

→ Une contribution très discrète aux échanges de lait en vrac

Les ventes de lait liquide en vrac (entier, écrémé ou demi-écrémé) ont progressé de 4 % en un an et atteignent 19 millions de litres. Celles de lait en poudre en vrac augmentent davantage (+ 6 %).

Cependant, les industries laitières du Centre-Val de Loire interviennent très peu dans les échanges nationaux de produits en vrac, dont le but est d'ajuster les livraisons de lait aux besoins des fabricants de produits finis. La région fournit seulement 0,8 % des laits liquides et 0,6 % des laits en poudre.

Évolution de la production régionale de produits laitiers



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

→ Cinq fromages de chèvre sous AOP

En 2015, le Centre-Val de Loire a produit 9 600 tonnes de fromage de chèvre, soit 10 % de la production nationale. Le Cher assure la moitié de cette production et plus du quart provient de l'Indre.

La production régionale a augmenté de 6 % par rapport à 2014. Les quantités produites ont connu des fortunes diverses selon les départements : + 7 % dans le Cher et en Indre-et-Loire, + 5 % dans l'Indre, mais - 1 % dans le Loir-et-Cher.

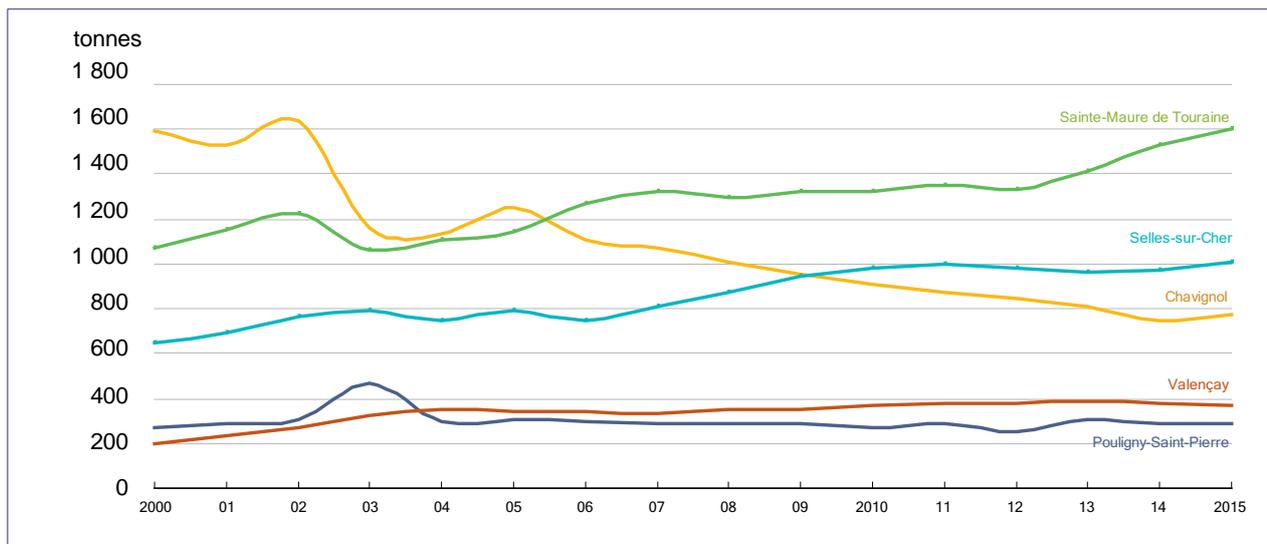
En 2015, 42 % de la production de fromages de chèvre du Centre-Val de Loire est estampillée AOP, dont une bonne part est d'origine fermière.

La France compte quatorze fromages de chèvre reconnus AOP, dont cinq sont originaires du Centre-Val de Loire : Chavignol, Pouligny-Saint-Pierre, Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher et Valençay. Ces cinq appellations représentent 4 000 tonnes en 2015, soit 3 % de plus qu'en 2014. Au cours des dix dernières

années, la production régionale de fromages de chèvre AOP est restée relativement stable, avec toutefois d'importantes disparités selon les appellations. La production de Chavignol a décliné de 38 % depuis 2005. Inversement, le Sainte-Maure-de-Touraine est en plein essor sur la période (+ 41 %), le Selles-sur-Cher progresse de 26 % et le Valençay de 7 %.

Le
Sainte-Maure-
de-Touraine
a le vent en
poupe

Évolution de la production régionale de fromages de chèvre AOP



Source : INAO (Institut national de l'origine et de la qualité)

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.



Agreste : la statistique agricole

Les informations et données de cette publication peuvent être reprises sous réserve d'indiquer la source

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 Banner
45042 Orléans Cédex 1
Tél : 02.38.77.40.60 - Fax : 02.38.77.40.69
Courriel : srise.draaf-centre-val-de-loire@agriculture.gouv.fr
Site : draaf-centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr/

Directeur de publication : Jean-Roch GAILLET
Rédacteur en chef : Gaëtan BUISSON
Rédactrice : Evelyne BELLOT-BERNARD
Cartographe : Pascale MACIEJEWSKI
Composition : Marielle WOLL

Dépôt légal à parution
Prix : 2,50 €
Parution : décembre 2016

