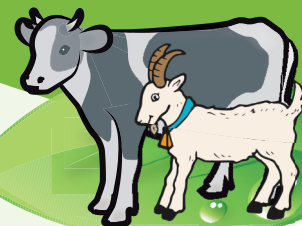


# Agreste Centre

## ANALYSE ET RESULTATS

N° 2013-AR56

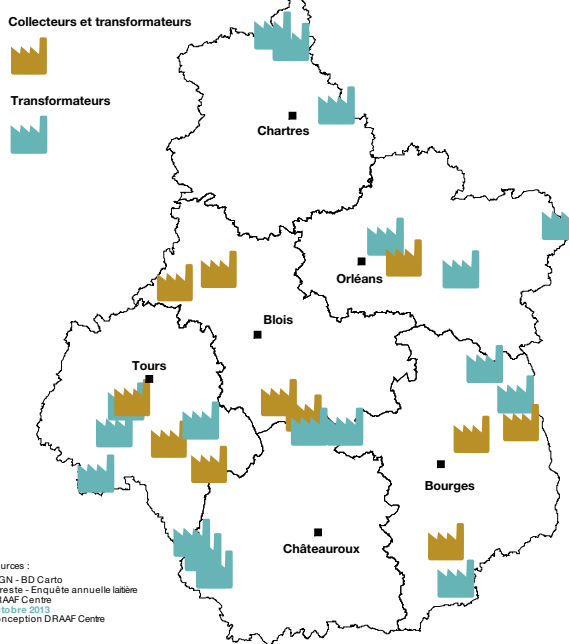
Octobre 2013



## La transformation laitière en région Centre en 2012

*En 2012, la région Centre compte vingt-neuf établissements de transformation laitière dont onze 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 produits frais (crème, beurre, yaourts,...) ou de fromages variés.*

### La localisation des établissements de transformation laitière



### Yaourts et fromages de chèvre occupent une place significative

La contribution de la région Centre dans le volume national de produits laitiers transformés est relativement faible.

Néanmoins, certaines productions régionales représentent une part significative : 9 % de la production nationale de fromages de chèvre et 8 % de la production nationale

de yaourts nature et de yaourts aromatisés ou aux fruits.

La fabrication de fromages de vache est quant à elle très limitée, moins de 1 % de la production nationale, orientée principalement vers les fromages frais.

### La production de produits laitiers en 2012

Produits <i>Tonnes, sauf 1 000 litres pour les laits liquides</i>	Région Centre	France	Part région Centre/France (%)	Nombre d'établissements en région Centre
Laits liquides conditionnés	186 948	3 548 583	5,3	3
Laits fermentés aromatisés ou aux fruits	93 565	1 139 982	8,2	3
Laits fermentés nature, même sucrés	46 272	564 096	8,2	4
Desserts lactés	33 934	697 024	4,9	3
Crème conditionnée	18 778	380 564	4,9	5
Fromages de vache (sauf fondus)	13 976	1 767 642	0,8	6
Fromages de chèvre (sauf fondus)	9 011	102 708	8,8	15

Source : Agreste - Enquête annuelle laitière 2012



## Davantage de lait conditionné mais moins de yaourts

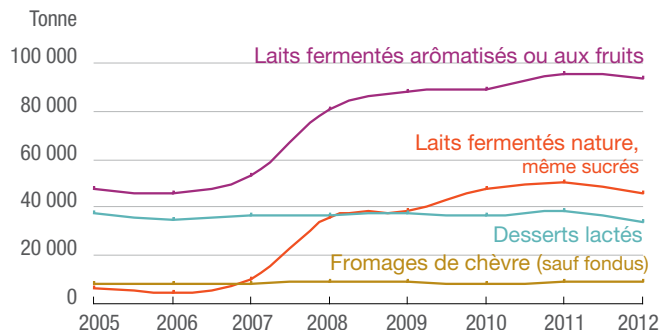
En 2012, 187 millions de litres de lait ont été conditionnés en région Centre dont plus des deux tiers dans le département de l'Indre. Ce volume est en hausse de 9 % par rapport à 2011.

Par contre, la production régionale de yaourts diminue à la fois pour les yaourts nature

(- 9 %) et pour les yaourts aromatisés ou aux fruits (- 2 %). S'agissant des desserts lactés, le recul de près de 12 % s'avère encore plus conséquent.

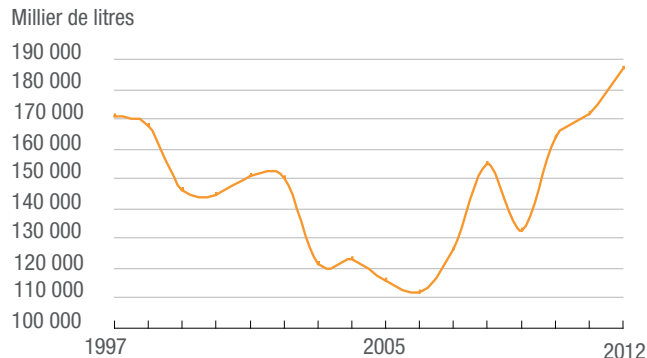
Au plan national, la fabrication de yaourts apparaît stable.

### Évolution de la production régionale de produits laitiers



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

### Évolution du conditionnement de lait dans le Centre



Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

### 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.

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

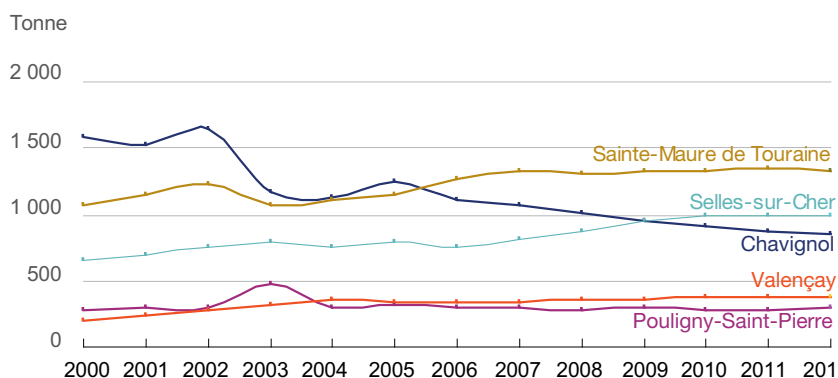
### Stabilité de la production de fromages de chèvre

En 2012, la région Centre a produit 9 000 tonnes de fromages de chèvre, soit 9 % de la production nationale. Le Cher en fabrique la moitié et l'Indre plus du quart. La production régionale est pratiquement stable par rapport à 2011 (+ 1 %). Les volumes produits ont augmenté dans le Cher (+ 2 %) et dans une moindre mesure dans l'Indre (+ 1 %) et le Loir-et-Cher (+ 0,8 %). Pour la deuxième année consécutive, ils se replient légèrement en Indre-et-Loire.

Parmi les 14 fromages à base de lait de chèvre reconnus AOC 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

représentent 3 830 tonnes en 2012, soit 61 % de la production nationale de fromages de chèvre AOC. En région Centre, 43 % de la production de fromages de chèvre bénéficie d'une AOC, dont une bonne partie est d'origine fermière. Sur les dix dernières années, la fabrication de fromages de chèvre AOC est restée relativement stable, avec toutefois d'importantes disparités selon les appellations. La production de Chavignol a décliné de 48 % depuis 2002. Inversement, les fabrications de Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher et Valençay ont le vent en poupe. Sur la période, ils ont progressé, respectivement de 9 %, 29 % et 38 %.

### Évolution de la production régionale de fromages de chèvre AOC



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

### Pour en savoir plus :

Économies d'échelle et économies de gamme en production laitière. Notes et études socio-économiques n°37 - janvier-juin 2013- SSP-CEP Agreste Conjoncture : la collecte de lait de vache redémarre en juillet - n° 08-09/13

Site Agreste : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Site de la DRAAF : [www.draaf.centre.agriculture.gouv.fr](http://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](mailto:srise.draaf-centre@agriculture.gouv.fr)

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

Directeur de la publication : F. PROJETTI  
Rédacteur en chef : T. PLACE  
Rédacteurs : P. COLIN, E. BELLOT-BERNARD  
Composition : SRISE Centre