

N° 2017-AR18

Décembre 2017

**AGRESTE Centre-Val de Loire**

Analyses et résultats



Enquête Annuelle Laitière 2016  
**La transformation laitière  
en Centre-Val de Loire**



## Laits conditionnés et fromages de chèvre : atouts de l'industrie laitière en Centre-Val de Loire

En 2016, une vingtaine d'établissements transforment le lait en Centre-Val de Loire avec une production qui se concentre dans le Berry et le sud de la Touraine. Cette industrie laitière regroupe des activités diversifiées allant du conditionnement de lait, à la fabrication de produits frais (crème, beurre, yaourts...) ou de fromages variés. Les plus gros volumes transformés concernent le lait conditionné, occupant une bonne place au niveau national. Si la production de yaourts ralentit, celle des desserts lactés s'améliore. Protégée par 5 appellations d'origine protégée, la transformation du lait de chèvre en fromages reste dynamique.

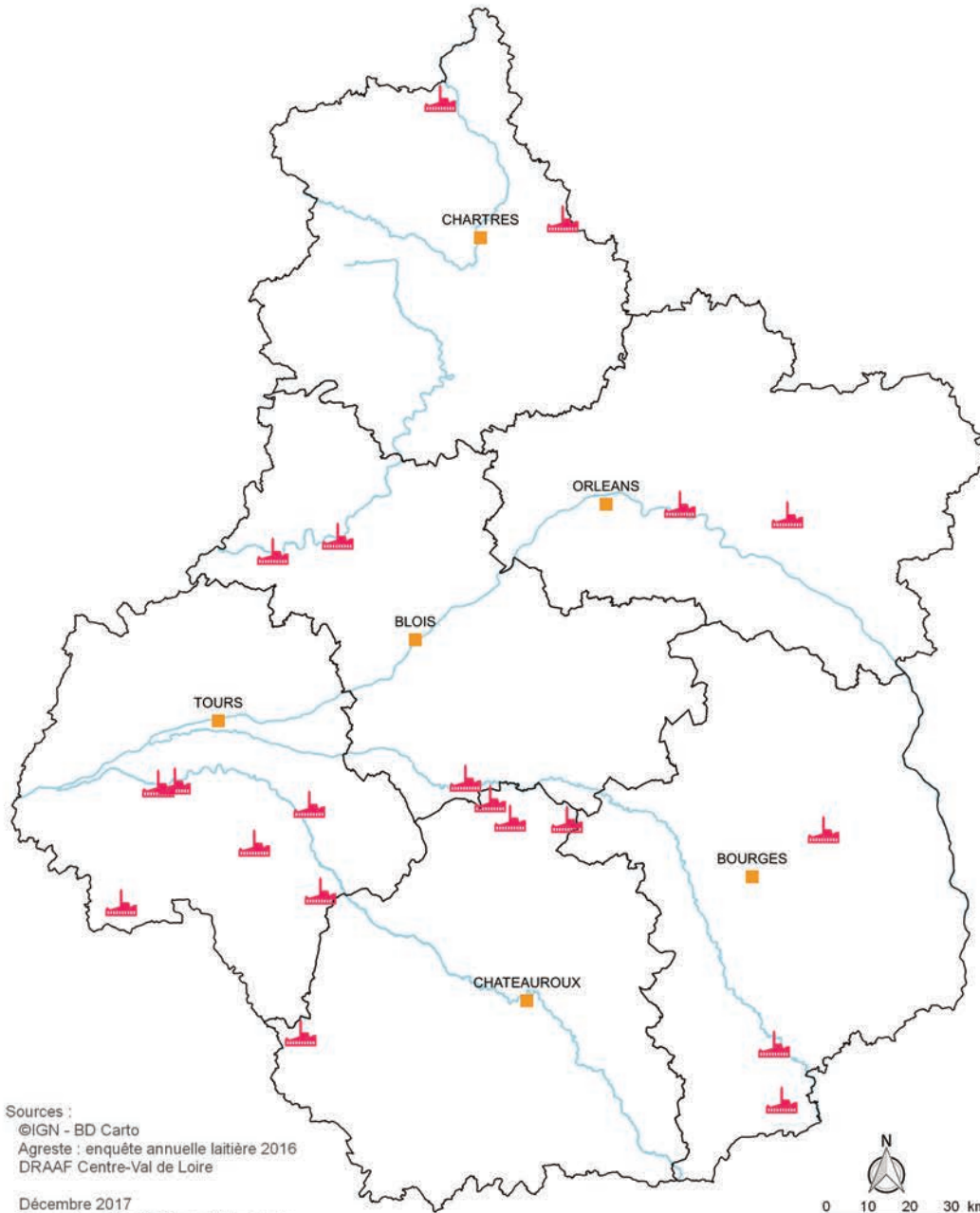
In 2016, about twenty dairies transform milk in Center-Val de Loire, the production being mostly concentrated in Berry and in the south of Touraine. This dairy industry includes diversified activities such as milk packaging and the production of fresh products (cream, butter, yogurts, various cheeses etc.). The largest production volumes go to packaged milk, which occupies a good position at the national level. Yogurt production is found to be slowing down while that of dairy desserts improves. Protected by 5 protected designations of origin, the transformation of goat's milk into cheese remains dynamic.

En el año 2016, son más o menos veinte las empresas de productos lácteos en Centre-Val de Loire. Se agrupan sobre todo en el Berry y el sur de Touraine. Esta industria láctea produce leche de consumo, productos frescos (nata, mantequilla, yogures,...) y quesos. La leche de consumo es con mucha diferencia la producción con mayor volumen. Alcanza un buen nivel a escala de Francia. La producción de yogur se reduce ligeramente mientras que la de postres a base de leche incrementa. Se mantiene la de queso de cabra por medio de cinco denominaciones de origen.



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Centre-Val de Loire

### Localisation des sièges des établissements de transformation laitière 2016



Sources :  
©IGN - BD Carto  
Agreste : enquête annuelle laitière 2016  
DRAAF Centre-Val de Loire  
Décembre 2017  
Conception DRAAF Centre-Val de Loire

## Des établissements de moins en moins nombreux

En 2016 en Centre-Val de Loire, 20 établissements sont spécialisés dans la transformation laitière, dont 12 s'approvisionnent directement auprès des producteurs de lait. En

2010, ils étaient 26 dont 14 achetaient le lait sans intermédiaire. Il y a donc de moins en moins d'établissements alors que leur nombre se stabilise au niveau national.

### La production de produits laitiers en 2016

Produits en tonnes, sauf 1 000 l pour les laits liquides	Centre-Val de Loire	Evolution 2015-2016 (%)	Part Centre- Val de Loire/France (%)	Nombre d'établissement en Centre- Val de Loire
Laits liquides conditionnés	300 822	14	9	4
Yaourts aromatisés ou aux fruits	65 668	- 8	7	4
Yaourts nature, même sucrés	55 624	0	12	4
Desserts lactés	36 104	7	5	4
Fromages de chèvre (sauf fondus)	9 753	1	9	10
Fromages de vache (sauf fondus)	s	s	s	5
Crème conditionnée	s	s	s	3

s : information soumise au secret statistique

Source : SSP - Enquête annuelle laitière 2016

Avec 513 000 tonnes en 2016, la production régionale de produits finis à base de lait augmente de 7 % par rapport à 2015.

## Une production de laits conditionnés en nette hausse

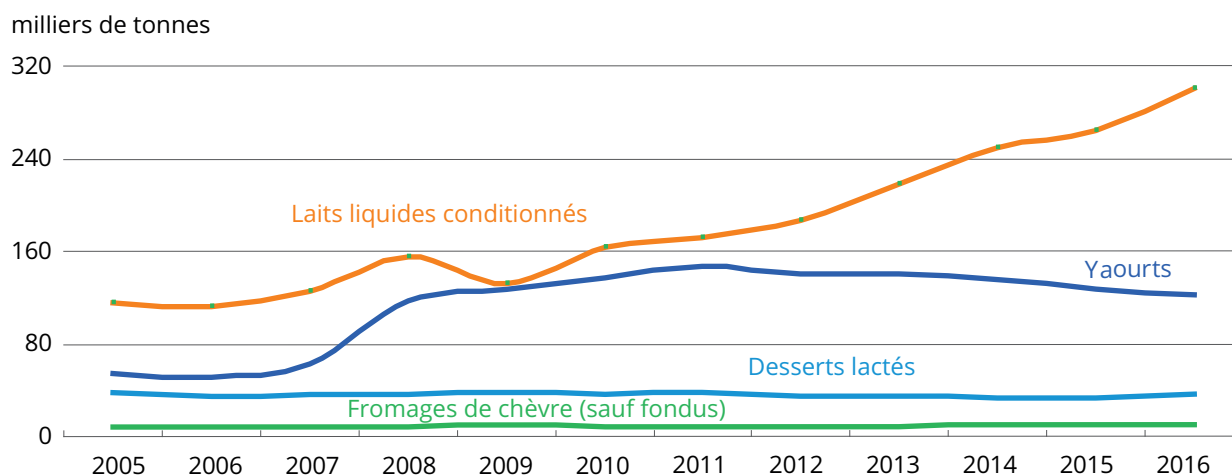
En 2016, plus de 300 millions de litres de lait liquides dont presque 70 % rattachés au département de l'Indre sont conditionnés par des établissements situés en Centre-Val de Loire. Ce volume a augmenté de 14 % en un an et représente 9 % des laits conditionnés en France.

## La production de desserts lactés s'accélère, celle des yaourts s'essouffle

En termes de quantités, les yaourts constituent la production régionale la plus importante après les laits conditionnés. La production de yaourts diminue moins fortement qu'au niveau national (- 5 % contre - 7 %). Alors que les yaourts nature sont produits en quantités stables, elles chutent de 8 %

pour les yaourts aromatisés ou aux fruits. A l'inverse, les desserts lactés ont le vent en poupe en Centre-Val de Loire avec une production progressant de 7 %, alors qu'elle stagne en France.

### Principaux produits laitiers fabriqués par les entreprises rattachées à la région



Source : SSP - Enquêtes annuelles laitières

## La transformation du lait de chèvre est portée par cinq fromages de chèvre sous AOP

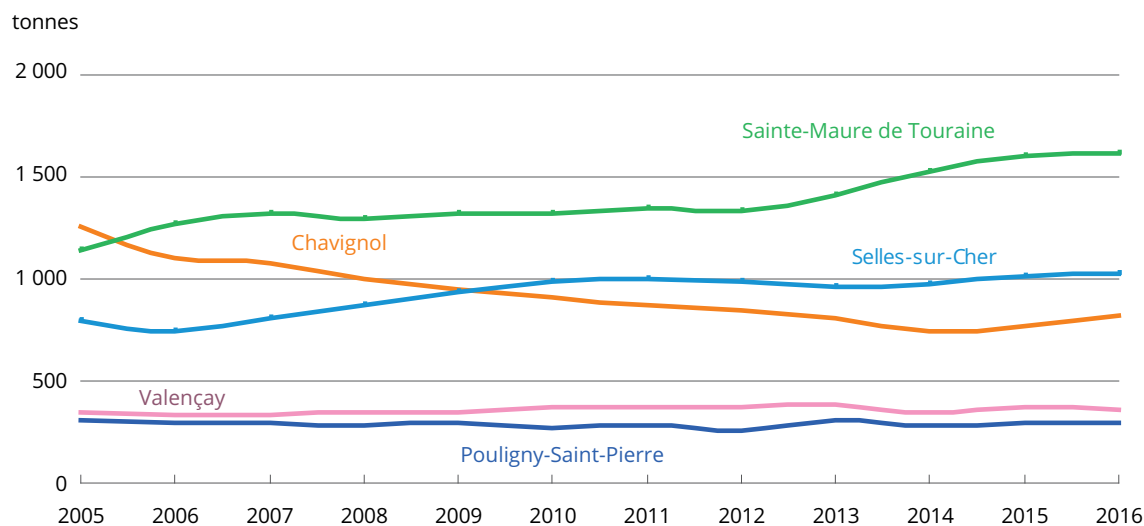
En 2016, les opérateurs du Centre-Val de Loire ont produit 9 800 tonnes de fromage de chèvre, en hausse de 1 % en un an. La moitié de cette production est rattachée au département du Cher et un quart à l'Indre. La région participe à hauteur de 9 % à la production nationale.

En 2016, 42 % de la production de fromages de chèvre réalisée en Centre-Val de Loire est sous appellation d'origine protégée (AOP). Ces 5 appellations représentent 4 100 tonnes en 2016, soit 2 % de plus qu'en 2015. Sur les 10 dernières années, la fabrication de fromages de chèvre

AOP reste relativement stable, avec toutefois d'importantes disparités selon les appellations. En effet, la production de Chavignol a décliné de 26 % depuis 2006. Inversement, la fabrication de Sainte-Maure-de-Touraine et Selles-sur-Cher a progressé respectivement de 27 % et 38 %.

Parmi les 14 fromages à base de lait de chèvre reconnus AOP en France, 5 sont originaires du Centre-Val de Loire : Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher, Chavignol, Valençay et Pouligny-Saint-Pierre.

### Les fromages de chèvre régionaux sous AOP



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

## La vente de lait en vrac en repli

Avec 3,7 millions de litres, la vente de lait liquide en vrac (entier, écrémé ou demi-écrémé) vers des opérateurs français et étrangers, est moins prégnante en 2016 qu'en 2015 (- 6 %). Les ventes de lait en poudre en vrac régressent plus fortement (- 14 %). Le Centre-Val de Loire intervient peu

dans les échanges nationaux de produits en vrac, dont le but est d'ajuster les livraisons de lait aux fabricants de produits finis. En effet, la région contribue à hauteur de 7 % de la production nationale de laits liquides et 1 % pour les laits en poudre.

## Méthodologie de l'enquête laitière

L'enquête annuelle laitière (EAL) est réalisée par le Service de la Statistique et de la Prospective (SSP) du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche auprès de l'ensemble des établissements de fabrication de produits laitiers et de collecte de lait (dès lors qu'ils collectent au moins 1 800 hl de lait de chèvre ou de brebis ou de vache). L'activité de transformation commence à l'écrémage et la pasteurisation, mais ne couvre pas le simple conditionnement.

Chaque entreprise affecte par commodité sa production à la région d'implantation de son siège. Ainsi, le lait transformé dans les établissements du Centre-Val de Loire dont le siège se situe en dehors, n'est pas comptabilisé dans les chiffres cités dans cette étude.



## Agreste : la statistique agricole

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 Cédex 1  
Tél : 02.38.77.40.60 - Fax : 02.38.77.40.69  
Courriel : [srise.draaf-centre-val-de-loire@agriculture.gouv.fr](mailto:srise.draaf-centre-val-de-loire@agriculture.gouv.fr)  
Site : [draaf-centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr](http://draaf-centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr)

Directeur de publication : Jean-Roch GAILLET  
Rédacteur en chef : Gaëtan BUISSON  
Rédactrice : Evelyne BELLOT-BERNARD  
Secrétaire de rédaction : Pascal CONNIN  
Composition : Marielle WOLL  
Crédit photo : © Xavier Remongin / Min.Agri.Fr,  
© Pascal Xicluna / Min.Agri.Fr

Prix : 2,50 €  
ISSN : 2496-5545  
Dépôt légal : à parution  
Parution : décembre 2017

