

LAIT DE CHÈVRE

Fiche filière

À retenir

630 millions de litres de lait de chèvre produits, dont 486 millions sont collectés. 100 000 tonnes de fromages de chèvres produites par l'industrie laitière dont 50 % de bûchettes

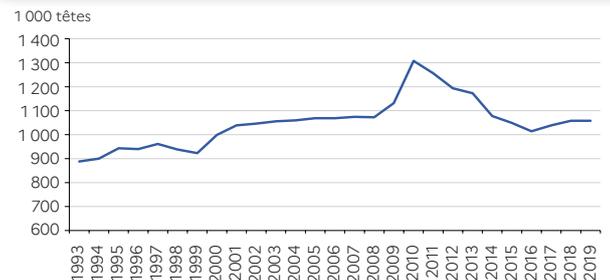
ORGANISATION

- Environ 5 900 exploitations françaises détiennent des chèvres pour la production de lait :
 - 48 % sont des livreurs stricts et détiennent 72 % des chèvres
 - 47 % sont des exploitations fromagères, détenant 21 % des chèvres
 - 5 % sont des exploitations mixtes, comptant pour 7 % des chèvres.
- La Nouvelle-Aquitaine est la région comptant le plus de chèvres laitières, avec 34 % du total. Les régions Pays-de-la-Loire, Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie suivent avec, à elles-trois, 42 % des effectifs.

PRODUCTION

- Le cheptel français de chèvres laitières s'élève à 1,1 million et est le 4^e cheptel européen derrière ceux de la Grèce, de l'Espagne et de la Roumanie.
- La France est le 1^{er} producteur et le 1^{er} collecteur européen, juste devant l'Espagne. La production française totale est de 630 millions de litres. 77 % du lait de chèvre produit est collecté, les 23 % restants étant transformés sur place.
- La Nouvelle-Aquitaine compte à elle seule pour 37 % de la production française, mais seulement 11 % de la production fermière.
- À l'inverse, les régions Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes, représentant respectivement 12 et 14 % de la production nationale, ont une part de production fermière plus importante que de collecte.

Évolution du cheptel de chèvres laitières

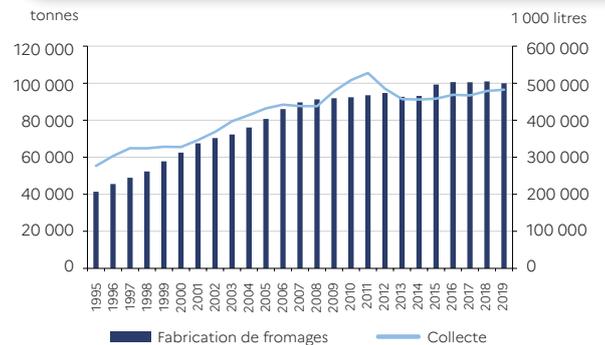


Source : FranceAgriMer d'après SSP

TRANSFORMATION

- En parallèle de la collecte, l'industrie laitière a importé 74 millions d'équivalents litres de lait de chèvre en 2019, un volume en tendance baissière.
- Les produits au lait de chèvre fabriqués par l'industrie laitière se répartissent comme suit en 2019 :
 - 100 000 tonnes de fromages pur chèvre, dont 50 % de bûchette de chèvre.
 - 15 millions de litres de lait conditionné
 - 14 000 tonnes d'ultra-frais (yaourts, fromage blanc...), volume en progression ces dernières années.
- Environ 20 000 tonnes de produits sont fabriquées par les exploitations fermières
- Il existe 15 AOP en fromage de chèvre, pour 7 000 tonnes de fromages AOP (fermiers et non fermiers)

Évolution de la collecte de lait et des fabrications de fromages de chèvre

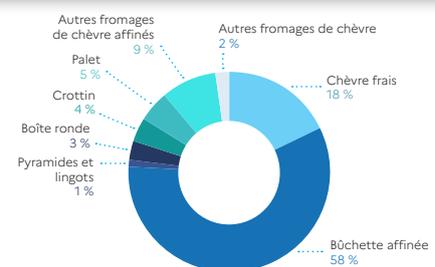


Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer

COMMERCIALISATION ET CONSOMMATION

- Les exportations de fromages de chèvre s'élèvent à 26 % du total des fabrications
- La commercialisation au détail représente 60 % de la consommation de fromages de chèvre. 90 % du commerce au détail se fait via les GMS.
- 8 % des fromages de chèvre sont consommés en restauration hors domicile
- 6 % des fromages produits sont destinés à l'industrie agro-alimentaire.
- En 2019, 84 % des ménages français ont acheté du fromage de chèvre au moins une fois. La moyenne par acheteur est de 2,5 kg/an.
- L'ultra-frais à base de lait de chèvre est moins répandu, seuls 16 % des ménages en ont acheté au moins une fois en 2019. Pour le lait conditionné de chèvre, ce sont 3 % seulement.

Répartition des types de fromages de chèvres achetés par les ménages en 2019



Source : FranceAgriMer – Kantar WorldPanel



LAIT DE BREBIS

Fiche filière

À retenir

310 millions de litres de lait de brebis produits, dont 94 % sont collectés
64 000 tonnes de fromages de brebis produites par l'industrie laitière

ORGANISATION

- Environ 4 700 exploitations françaises détiennent des brebis laitières. Historiquement regroupées dans 3 bassins de production, elles se concentrent autour du « Rayon de Roquefort » (situé en Occitanie), des Pyrénées-Atlantiques et de la Corse. Ainsi, l'Occitanie regroupe 60 % des effectifs de brebis laitières, la Nouvelle-Aquitaine 32 % et la Corse 4 %.

PRODUCTION

- Le cheptel français de brebis laitières s'élève à 1,4 million de têtes et est le 5^e cheptel européen.
- La France est le 5^e producteur et le 4^e collecteur européen. La production française totale est de 310 millions de litres.
- 94 % du lait de brebis produit est collecté ; on comptait 3 084 livreurs en 2019. Les 6 % restants sont transformés sur place.
- 75 % du lait collecté provient de la région Occitanie, et 23 % de la Nouvelle-Aquitaine.

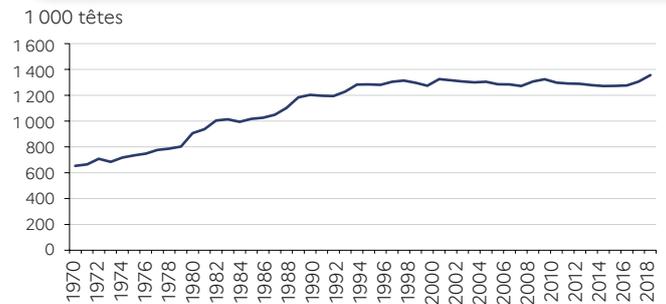
TRANSFORMATION

- Les produits au lait de brebis fabriqués par l'industrie laitière se répartissent comme suit :
 - 64 000 tonnes de fromages de brebis sont produites tous les ans par l'industrie laitière.
 - 28 000 tonnes d'ultra-frais (yaourts, fromage blanc...) ont été fabriquées en 2019, volume en progression ces dernières années.
 - du lait conditionné est produit par l'industrie laitière française depuis peu de temps, le volume restant modeste par rapport aux autres laits.
- Il existe 3 AOP en fromage de brebis : le Roquefort (18 400 tonnes), l'Ossau-Iraty (4 800 tonnes) et le Brocciu (500 tonnes).
- Près de 40 % du lait collecté est utilisé en AOP.

COMMERCIALISATION ET CONSOMMATION

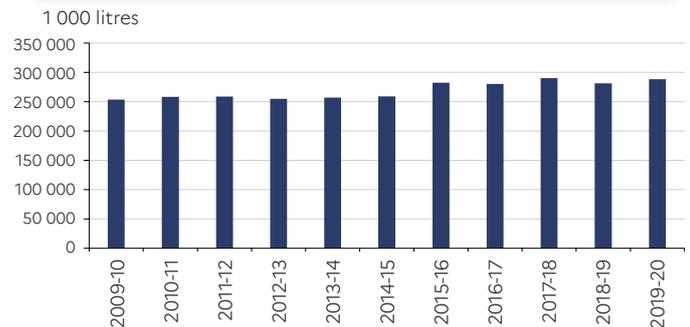
- 31 000 tonnes de fromages de brebis sont achetées par les ménages français pour leur consommation à domicile. 90 % des achats se font via les circuits généralistes.
- 21 000 tonnes d'ultra-frais sont achetées par les foyers français, ainsi que 980 000 litres de lait conditionné, un produit encore peu consommé.
- 3 700 tonnes de roquefort sont exportés, dont 30 % vers l'Espagne.

Évolution du cheptel de brebis laitières



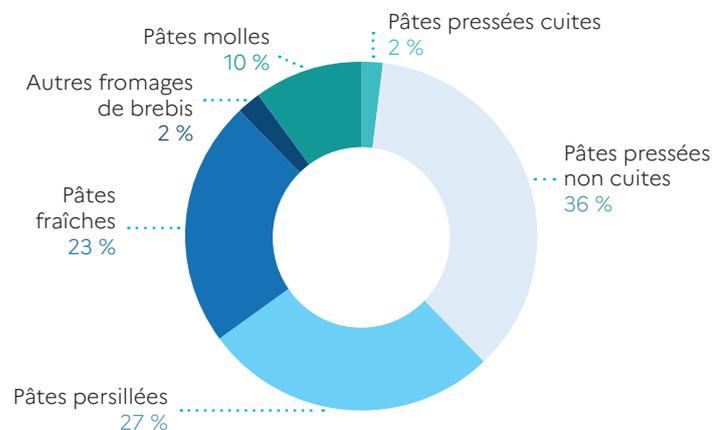
Source : FranceAgriMer d'après SSP

Évolution de la collecte de lait de brebis



Source : FranceAgriMer d'après Enquête mensuelle laitière SSP-FranceAgriMer

Répartition des types de fromages de brebis achetés par les ménages en 2019



Source : FranceAgriMer – Kantar WorldPanel