

À l'instar de ce qui a été fait en Normandie et en Bresse avec les AOP, crème d'Isigny et crème de Bresse, l'organisme de défense et de gestion du beurre Charentes-Poitou souhaite présenter un dossier de reconnaissance auprès de l'INAO pour la crème Charentes-Poitou.

### 30 % du beurre achetés par les ménages en GMS ou hard discount

En 2013, environ 154 000 tonnes de beurre, soit un peu plus de 30 % de la production nationale, ont été commercialisés par les grandes et moyennes surfaces et les enseignes de hard discount. Sur ce total, 3 % étaient du beurre AOC/AOP. Le reste de la production est essentiellement destinée aux utilisations industrielles.

Contrairement aux fromages de chèvres dont la production nationale couvre la demande intérieure, la production française de beurre ne suffit pas à répondre à la demande nationale.

### 154 000 tonnes de beurre achetés par les ménages en 2013

	2012	2013
Achats par les ménages (tonnes) <sup>(1)</sup>		
Beurre AOC/AOP	5420	5288
Beurre non AOC/AOP	147 010	148 903
Prix moyen (euro/pièce)		
Beurre extra-fin (250 g)	1,68	1,66
Prix moyen (euro/kg) <sup>(1)</sup>		
Ensemble des beurres	5,93	5,96
Beurre AOC/AOP	6,84	6,93
Beurre non AOC/AOP	5,9	5,92

(1) En grandes et moyennes surfaces et hard discount

Source : INSEE ; Panel Symphony IRI/CNIEL pour CNAOL/INAO/ODG laitiers

## Fromages de chèvre et beurre : la crème des produits laitiers du bassin Charentes-Poitou

Avec 58 % de la production totale de produits laitiers conditionnés en 2013, en équivalent matière sèche unifiée (MSU), les fromages de chèvre et le beurre sont les deux piliers de l'industrie laitière de Charentes-Poitou. Ces produits jouissent d'une reconnaissance nationale pour leur place dans la production française mais aussi pour leur qualité. 70 % de la production nationale de fromages de chèvre et 10 % des fabrications françaises de beurre sont originaires du bassin\*. Trois appellations d'origine protégée (AOP), le chabichou du Poitou, le Sainte-Maure de Touraine et le beurre Charentes-Poitou sont les gages de savoir-faire maîtrisés et de la qualité des produits.

### Deux produits laitiers de poids

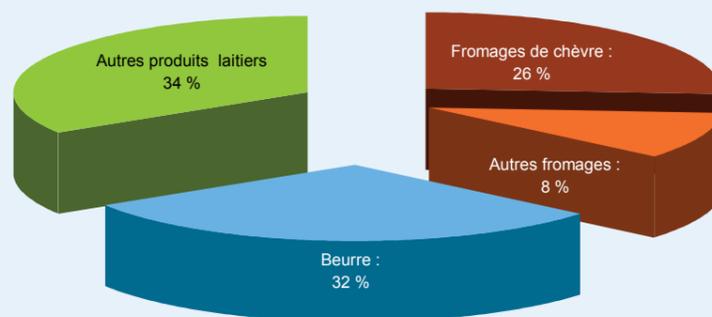
Avec 56 % de la production totale de produits laitiers conditionnés en 2012 (en équivalent MSU) et 58 % en 2013, le beurre et les fromages de chèvre sont les deux piliers de l'industrie laitière du bassin.

En valeur de production<sup>(1)</sup>, l'ensemble des fromages produits par les établissements du bassin représente 516 millions d'euros soit 39 % de la valeur totale des produits laitiers, France entière 42 %. Le beurre avec 193 millions d'euros pèse pour 15 % contre 7 % pour le niveau national.

(1) Valeur de la production. Source : Enquête PRODCOM sur le champ des entreprises de 20 salariés ou plus.

(2) Matière sèche unifiée (MSU) : Afin de cumuler et comparer les différents produits laitiers, leurs quantités sont exprimées en équivalent de matière sèche unifiée. Les équivalences sont calculées à l'aide des teneurs en matière grasse et matière protéique des grandes catégories de produits laitiers. Ces teneurs sont données par les tables CIQUAL de 2009.

### Beurre et fromages de chèvre en 2013 : 58 % des produits laitiers conditionnés (en équivalent MSU<sup>(2)</sup>)



Source : Agreste – Enquête annuelle laitière 2013

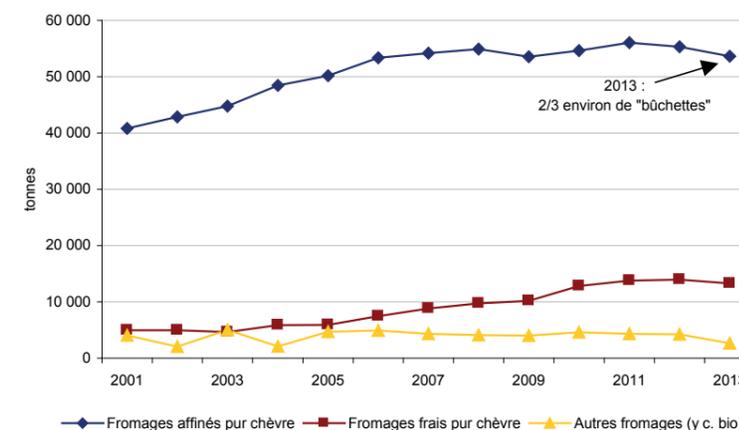
### 2 fromages de chèvre sur 3 originaires de Charentes-Poitou

En 2013, 66 % des fromages de chèvre industriels produits sur le territoire national sont originaires de Charentes-Poitou. Depuis 2001, cette production n'a cessé de prendre de l'importance au sein du panel des produits laitiers. En 13 ans, les quantités produites ont progressé de 40 % avec un maximum de 74 000 t en 2011. Le Centre, avec une production de 12 500 t en 2013, est le second bassin de production. Il pèse pour 12 % de la production nationale.

Les fromages de chèvre sont, dans une très large majorité, confectionnés et commercialisés par les industries laitières du bassin. En 2010, à peine 3 % de la production de lait de chèvre ont été utilisés pour la production de fromages fermiers.

Le plateau est riche d'une grande variété de fromages, de par les procédés de fabrication, les tailles, les formes et les durées d'affinage.

### En 2013, 77 % des fromages de chèvre industriels sont affinés



Source : Agreste – Enquêtes annuelles laitières 2001-2013

\* Bassin Charentes-Poitou : région Poitou-Charentes, Vendée et Haute-Vienne.

### Les fromages de chèvre du bassin : un plateau diversifié <sup>(1)</sup>

#### - Fromages à pâte molle issus de fermentation lente

##### \* Fromages affinés

Parmi ces fromages, les plus fréquemment commercialisés, se trouvent les formes traditionnelles telles que la bûchette, le croûton, la pyramide, le chabichou ou encore le Mothais sur feuille. Il en existe différentes sortes plus ou moins connues, parfois spécifiques d'un territoire restreint (ex : le Couhé-Vérac, le Ruffec, la Clochette ...).

##### \* Fromages non affinés

Les fromages frais existent dans la région depuis fort longtemps. Ils sont commercialisés en faisselles, c'est-à-dire dans leur moule et baignant dans le petit lait ou bien égouttés et salés. Citons, comme exemple typique, la jonchée d'Aunis ou Niortaise. Autrefois au pur lait de chèvre, elle est de nos jours le plus souvent élaborée avec du lait de vache. Ce caillé simplement

égoutté était traditionnellement servi sur un réseau de feuilles de roseaux ou d'osier tressés.

#### - Fromages à pâte molle issus de fermentation rapide

Le plus connu, et spécialité de la région Poitou-Charentes, le Chèvre-Boite du Poitou est né à la fromagerie de Bougon en 1907. L'idée, originale pour l'époque, était de conditionner le fromage dans une boîte afin de préserver le goût et les qualités du fromage traditionnellement fabriqué dans la région lorsqu'il était transporté sur de longues distances.

#### - Fromages à pâte pressée issus de fermentation rapide

Ces fromages de type chevrotin, ou tomme sont moins présents sur le bassin. Nous pouvons toutefois citer comme exemple la Tomme de l'île de Ré.



(1) Source : ouvrage « Terre des Chèvres. Entre tradition et modernité ». Editions Geste

Pour en savoir plus

Agreste Poitou-Charentes - n° 19 - décembre 2013 - **La filière lait en Charentes-Poitou : de nombreux emplois et des stratégies de réorganisation**  
 Agreste Poitou-Charentes - n° 3 - février 2015 - **Des vaches, des chèvres : du lait, du beurre et des fromages de chèvre**

### Agreste : la statistique agricole



© AGRESTE 2015

Prix : 3,00 €

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
 Service Régional de l'Information Statistique et Economique  
 15, rue Arthur Ranc - CS 40537 - 86020 POITIERS CEDEX  
 Tél. : 05 49 03 11 91 - Fax : 05 49 03 11 12  
 mél : srise.draaf-poitou-charentes@agriculture.gouv.fr  
 http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/statistique-agricole  
 http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr

Directrice régionale par intérim : Pascale CAZIN  
 Directeur de la publication : Jean-Jacques SAMZUN  
 Rédacteur : Emmanuel MARTIN  
 Composition : Srise Poitou-Charentes  
 Impression : Srise Poitou-Charentes  
 ISSN : 1282-2205

Les fromages les plus commercialisés sont ceux affinés, fabriqués exclusivement à partir de lait de chèvre. Les fromages de type « bûchette » y tiennent une part largement majoritaire. En 2013, ce type de fromage représente près des 2/3 de la production totale de fromages de chèvre affinés.

### Des spécialités fromagères reconnues de qualité ...

En France, 14 fromages de chèvre sont reconnus pour leur qualité par une appellation d'origine contrôlée (AOC). Deux sont produits sur le territoire du bassin : le Chabichou du Poitou, et le **Sainte-Maure de Touraine** (AOC depuis 1990). Ces deux AOC ont également été reconnues comme appellation d'origine protégée (AOP) par les services de la commission européenne depuis 2012.

- Typiquement picto-charentais, le « **Chabichou du Poitou AOC/AOP** » est produit selon un cahier des charges strict qui définit les conditions de production et d'affinage. Ce petit fromage conique, à pâte molle non pressée et non cuite, de 150 à 160 g, est fabriqué sur la zone limitée au Poitou calcaire des Deux-Sèvres et de la Vienne ainsi que de quelques communes du nord Charente.

#### AOC/AOP « Chabichou du Poitou » : légère reprise en 2013

	2009	2010	2011	2012	2013
Production (en tonnes)					
Chabichou du Poitou AOC	468	406	370	363	378
dont production fermière	33	31	34	33	36
Opérateurs sur l'aire d'appellation (en nombre)					
Exploitations agricoles	498	458	431	444	450
Transformateurs affineurs	6	8	8	6	6
Producteurs fermiers	4	4	4	4	3

Source : Enquête annuelle INAO/CNAOL auprès des ODG (Organismes de Défense et de Gestion)

Hormis en 2013, où la production a repris quelques couleurs, celle-ci n'a cessé de reculer au cours des dernières années, après un maximum atteint, en 2003, de 555 tonnes.

- D'origine tourangelle, comme son nom l'indique, le **Sainte-Maure de Touraine** est produit presque exclusivement sur le bassin du Centre. Toutefois, l'aire d'appellation géographique correspondant à l'ancienne Touraine, c'est-à-dire au département d'Indre-et-Loire, aux cantons limitrophes du Loir-et-Cher et de l'Indre, inclus également quelques communes du nord Vienne.

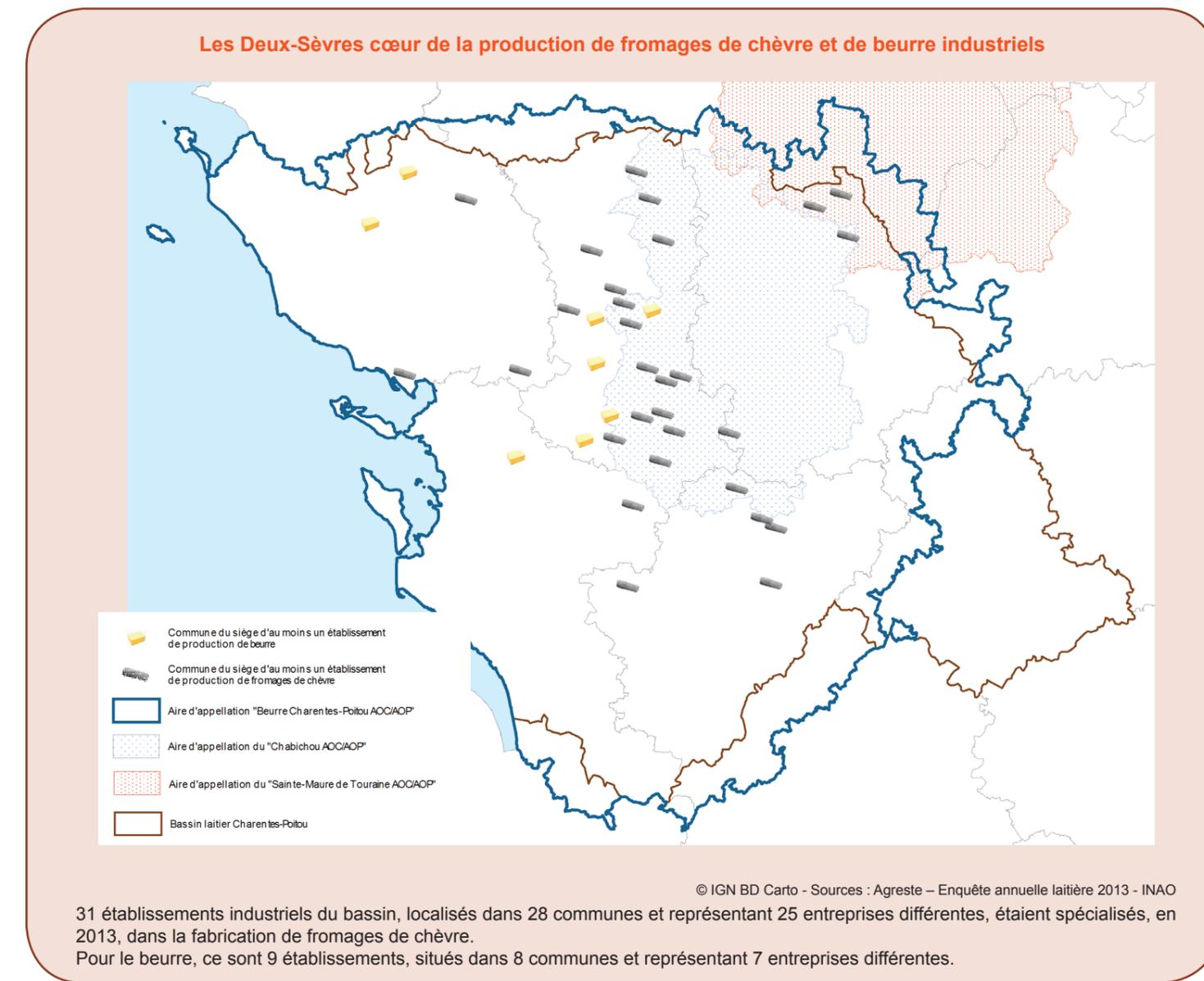
Ce fromage à pâte molle, de type « bûchette », pèse environ 300 g et il est traversé par une paille de seigle qui le consolide et permet de l'identifier.

#### Une production en progression

	2009	2010	2011	2012	2013
Production (en tonnes)					
Sainte-Maure de Touraine AOC	1325	1320	1350	1334	1409
dont production fermière	347	377	410	420	428
Opérateurs sur l'aire d'appellation (en nombre)					
Exploitations agricoles	193	216	175	155	145
Transformateurs affineurs	7	7	7	7	5
Transformateurs exclusifs	5	5	5	5	3
Affineurs exclusifs	5	5	5	5	s
Producteurs fermiers	41	41	41	41	39

s : secret statistique

Source : Enquête annuelle INAO/CNAOL auprès des ODG (Organismes de Défense et de Gestion)



L'institut régional de la qualité agroalimentaire de Poitou-Charentes (IRQUA) a, depuis de nombreuses années, mis en place deux identifiants régionaux, « **Signé Poitou-Charentes** » et « **Fermier Signé Poitou-Charentes** », gages de la qualité et de l'origine de nombreux produits agroalimentaires picto-charentais.

Un fromage et deux produits transformés à base de fromage de chèvre sont identifiés « Signé Poitou-Charentes », il s'agit du « Chèvre-boîte du Poitou » pour le fromage et deux produits de la boulangerie-pâtisserie, le « Cabrifou » et le « Tourteau fromager ».

Un seul produit laitier répond au cahier des charges « Fermier Signé Poitou-Charentes » : les fromages de chèvre au lait cru.

#### 70 % des fromages de chèvres achetés par les ménages

	2012	2013	2014
Achats par les ménages (tonnes)			
Fromages de chèvres	49 700	51 400	49 200
Prix moyen (euro/kg)			
Ensemble des fromages de chèvre	11,4	11,4	11,9
Bûchette	8,8	8,1	8,9
Ensemble des fromages de chèvre AOC	21,4	18,2	17,6
Fromages de chèvre affinés	10,1	11	11,6
Fromages de chèvre frais	12,5	12,5	12,7

Source : Institut de l'élevage, panel Kantar CAM P5 (Cumul Annuel Mobile à la cinquième période - mai -)

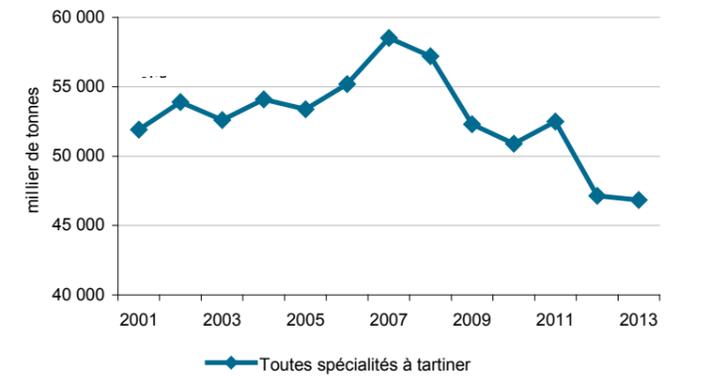
### 1 kg de beurre sur 10 en France est produit par les entreprises laitières du bassin

Depuis 2001, le poids du bassin Charentes-Poitou dans la production nationale de beurre fluctue entre 10,5 et 13,3 %. Le maximum a été atteint en 2007 avec 57 200 tonnes sorties des industries laitières ; 2013, avec 46 850 tonnes, est la plus faible production de ces 13 dernières années.

En 2013, Charentes-Poitou est le troisième bassin de production, derrière Grand Ouest (153 000 tonnes soit 35 % de la production nationale) et Normandie (136 200 tonnes, 31 %).

Il existe de nombreuses variétés de beurres, cru, fin ou extra-fin, demi-sel, allégé ou facile à tartiner. Celui confectionné en Charentes-Poitou est dans sa quasi-totalité de type fin ou extra-fin commercialisé sous neuf marques principales.

#### 2013, année de faible production de beurre



### 1 kg de beurre sur 2 originaires de Charentes-Poitou produit sous AOC/AOP

En France, trois beurres sont reconnus pour leur qualité par une appellation d'origine protégée. Il s'agit du beurre de Charentes-Poitou, du beurre d'Isigny de Normandie et du beurre de Bresse.

Le beurre AOP Charentes-Poitou représente, en 2013, près de 80 % de la production nationale de beurre AOP et quasiment 1 kg sur 2 du beurre produit dans le bassin.

#### 4/5 du beurre français AOP produits en Charentes-Poitou

	2009	2010	2011	2012	2013
Production (en tonnes)					
Beurre Charentes-Poitou	23 800	27 678	28 995	27 114	24 049
Beurre d'Isigny	4 366	4 750	5 415	5 401	5 159

Source : Enquête annuelle INAO/CNAOL auprès des ODG (Organismes de Défense et de Gestion)

#### ... et de consommation soutenue

Les fromages de chèvre restent des produits plébiscités par les consommateurs. En 2013, un peu plus de 70 % de la production française a été achetée par les ménages. Les autres débouchés sont, par ordre d'importance, l'exportation, l'utilisation par la restauration hors foyer et les utilisations industrielles.

84 % des ménages achètent des fromages de chèvre, de préférence dans les hypers et supermarchés qui représentent 67 % des volumes commercialisés (source : Institut de l'élevage, panel Kantar).

#### Un beurre reconnu pour ses qualités en pâtisserie



Près de 70 % des ventes de beurre Charentes-Poitou sont destinés à l'industrie ou aux pâtisseries. C'est un beurre particulièrement apprécié en pâtisserie et notamment pour ses qualités de feuilletage.

Le lait, collecté sur l'aire d'appellation, est tout d'abord écrémé. La crème est ensuite pasteurisée puis elle subit une étape essentielle et traditionnelle de maturation biologique.

Pour cela, la crème estensemencée à l'aide de ferments lactiques. C'est ce processus qui va donner au beurre son goût particulier avec une subtile note noisette. Vient ensuite le barattage au cours duquel les particules de crème vont s'assembler pour former les grains de beurre. Le beurre ainsi constitué est lavé puis malaxé pour obtenir une pâte lisse et homogène. Enfin, il est conditionné sous forme de cube ou plaque (2kg), de motte ou de plaquette.

