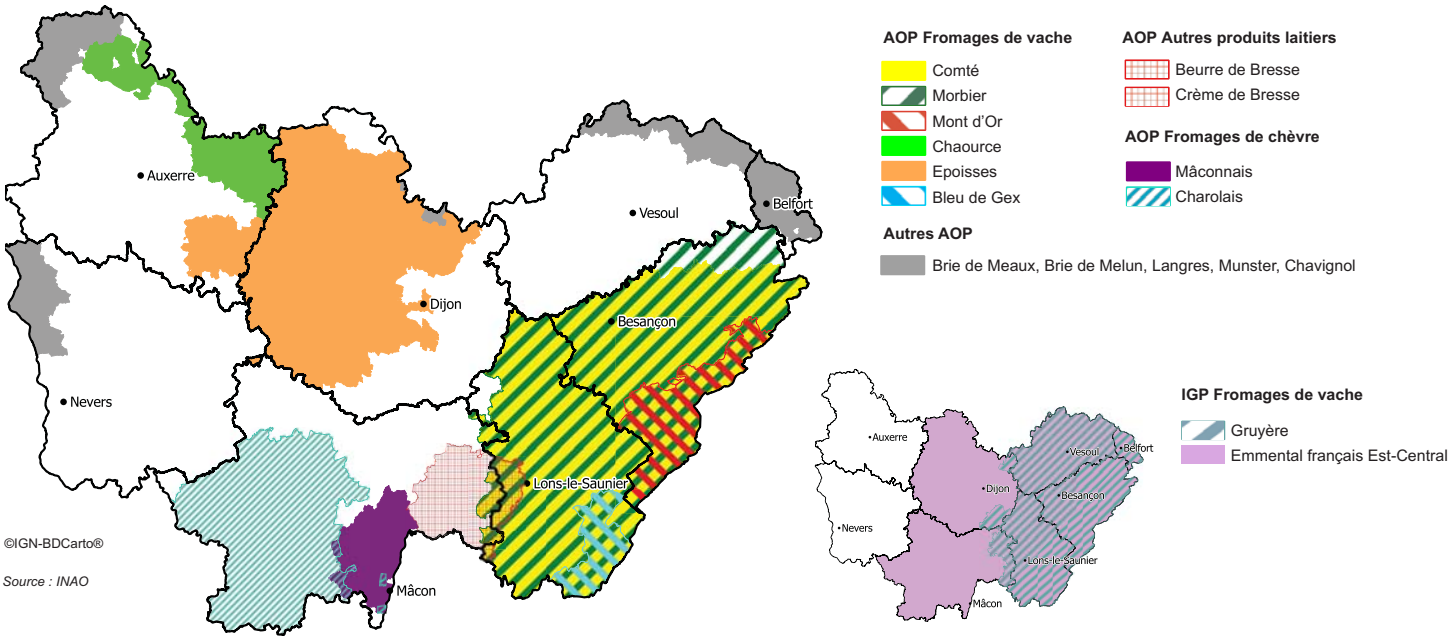
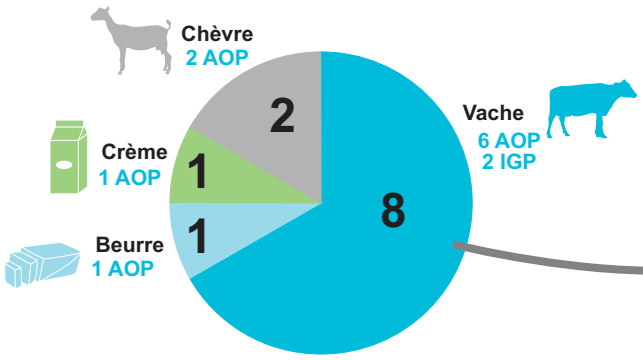
Filière lait

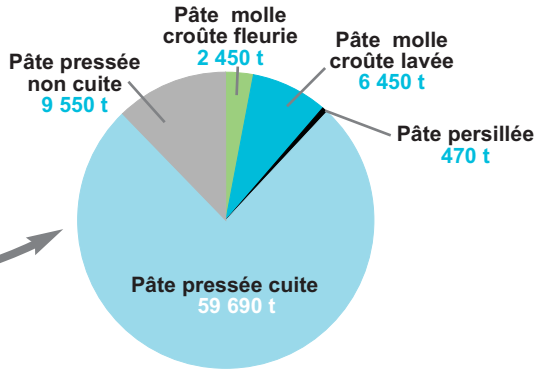
Le tiers de la production nationale sous indication géographique se fait dans la région



NOMBRE ET NATURE DES PRODUITS LAITIERS SOUS IG



VOLUME COMMERCIALISÉ PAR TYPE DE FROMAGE DE VACHE SOUS IG



CONTRIBUTION DANS L'AGRICULTURE DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

58 % des exploitations agricoles ayant des vaches laitières en Bourgogne-Franche-Comté sont habilitées pour produire des produits laitiers sous indication géographique.
Cela représente **2 670** exploitations agricoles.
Par ailleurs, **291** opérateurs de transformation sont habilités dont **121** pratiquent l'affinage

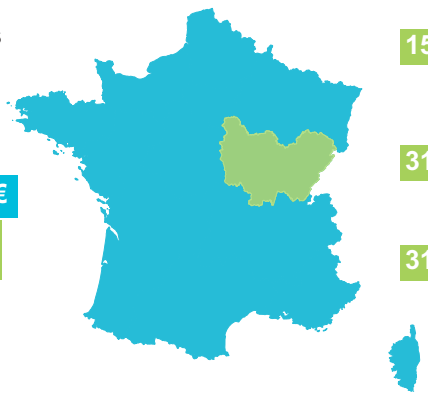
79 500 tonnes
DE FROMAGE COMMERCIALISÉ SOUS IG (y compris beurre et crème)

51 % des fromages
COMMERCIALISÉS en Bourgogne-Franche-Comté

618 millions €
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL

POIDS DE LA REGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ EN FRANCE

Dans la filière laitière nationale sous indication géographique, la Bourgogne-Franche-Comté représente :



15,4 % des exploitations agricoles habilitées

31,5 % du volume commercialisé

31,1 % du chiffre d'affaires réalisé

Filière lait

Les fromages sous indication géographique de Bourgogne-Franche-Comté font la renommée de la région. Ils représentent près du tiers des fromages français commercialisés. La région pèse ainsi pour plus de 31 % du chiffre d'affaires national réalisé dans la filière laitière sous IG.

Le Comté, première AOP fromagère française

Reconnue en 1958, le Comté fut la première appellation fromagère de France. Avec plus de 54 700 tonnes commercialisées en 2015, le Comté représente à lui seul 70 % du volume régional commercialisé sous IG. La zone d'appellation du Comté se situe dans les départements du Doubs, du Jura et dans une partie de la Saône-et-Loire. Deuxième appellation en volume de production, le Morbier est produit dans la même zone géographique que le Comté et bénéficie du même réseau de fabrication. La zone d'appellation du Mont d'Or, fromage à pâte molle de production saisonnière, est restreinte au Haut-Doubs tandis que le Bleu de Gex, seule appellation à pâte persillée de la région, se situe dans le Haut-Jura. Plus à l'ouest de la région, les aires de production du Chaource et de l'Epoisses s'étendent dans l'Yonne et en Côte-d'Or et sont respectivement les 4e et 5e AOP régionales en termes de volumes commercialisés.

Deux IGP en fromage de vache à pâte pressée cuite

Près de 5 000 tonnes d'Emmental français Est-Central et de Gruyère, fromages à pâte pressée cuite, ont été commercialisées en 2015 sous IGP dans la région. L'aire de production de ces deux fromages couvre essentiellement l'est de la région.

Des AOP également pour les fromages au lait de chèvre

La Saône-et-Loire héberge deux appellations de fromages de chèvre : le Mâconnais et le Charolais. La production sous IG demeure de faible volume, une partie de la production de fromage de chèvre, produite à la ferme et vendue en circuit court, n'étant pas revendiquée en AOP.

VOLUME COMMERCIALISÉ SOUS IG

	Produits	Indication géographique	Année de reconnaissance IG	Année du cahier des charges en vigueur	En tonnes pour l'année 2015
Vache	Comté	AOP	1958	2015	54 704
	Morbier	AOP	2000	2014	9 554
	Mont d'Or Vacherin du Haut-Doubs	AOP	1986	2013	5 088
	Emmental français Est-Central	IGP	1996	2013	3 096
	Chaource	AOP	1970	2013	2 448
	Gruyère	IGP	2010	2013	1 889
	Epoisses	AOP	1991	2010	1 359
	Bleu de Gex Haut-Jura	AOP	1986	2014	469
	Crème de Bresse	AOP	2012	2014	449
	Beurre de Bresse	AOP	2012	2014	257
Chèvre	Mâconnais	AOP	2006	2010	75
	Charolais	AOP	2010	2014	63

QUELQUES PRECISIONS

■ Les tonnages et chiffres d'affaires 2015 des produits laitiers sous IG sont calculés sur l'ensemble des opérateurs de ces IG qu'ils soient situés ou non dans la région.

■ Bien que la Crème et le Beurre de Bresse représentent moins de 20 % des opérateurs dans la région, ils ont été comptabilisés dans les tonnages en raison d'un volume commercialisé important dans la région.

■ Les fromages Brie de Meaux, Brie de Melun, Munster, Langres et Chavignol n'ont pas été retenus dans cette fiche car moins de 20 % des opérateurs sont localisés dans la région.