

CHIFFRES CLÉS DES FROMAGES AU LAIT CRU

LA FABRICATION DE FROMAGES AU LAIT CRU

Fabrication de fromages au lait cru en laiterie

354 laiteries
200 252 T ↗ +10% depuis 2010



Fabrication de fromages au lait cru à la ferme

6000 producteurs fermiers
25 000 T environ

Fabrication en laiterie

Agreste - Enquête annuelle laitière
données 2021 (hors production fermière)

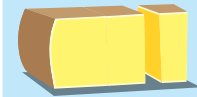


Pâtes molles

VACHE



27 763 T



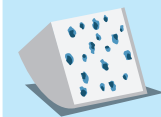
Pâtes pressées cuites

94 254 T



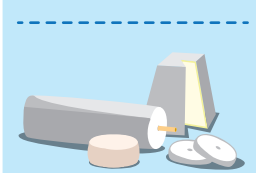
Pâtes pressées non cuites

50 706 T



Pâtes persillées

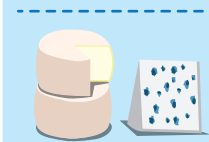
1 459 T



CHÈVRE



9 772 T



BREBIS



15 884 T

Les fromages au lait cru peuvent être issus de 3 types de lait :



4/5 des fromages au lait cru sont AOP et IGP



PERCEPTION DES CONSOMMATEURS

Enquête consommateurs CNIEL - CNAOL - IFOP, novembre 2021



Plus de 3 Français sur 5 pensent que le lait cru est un critère de choix important pour l'achat d'un fromage



Près de 9 Français sur 10 ont une bonne image des fromages au lait cru



Près de 8 Français sur 10 déclarent que ces produits inspirent confiance



Près de 1 Français sur 2 pensent qu'il faut être vigilant face aux risques sanitaires

Consommation de fromages au lait cru

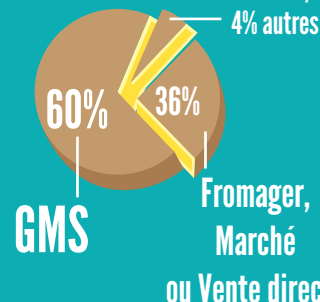


3 Français sur 4 au moins une fois par mois



1 Français sur 2 toutes les semaines

1^{er} Lieu d'achat des Français



16%

de la production nationale de fromages affinés

Production régionale

Production de fromages au lait cru en 2021 (hors produits fermiers)

