



**DOSSIER
DE PRESSE**



SYNDILAIT

JOURNÉE MONDIALE DU LAIT À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DU LAIT : DES FEMMES ET DES HOMMES AU SERVICE D'UNE QUALITÉ EXEMPLAIRE

Le 1^{er} juin prochain, la filière française du lait liquide conditionné organise sa 5^e Journée Mondiale du Lait ([@journeedulait](http://journeemondialedulait.fr)). Elle invite les consommateurs à venir découvrir la diversité des métiers du lait, exercés par des femmes et des hommes passionnés. De l'éleveur de vaches laitières au conducteur de ligne dans la laiterie, en passant par le chauffeur-ramasseur ou le responsable de la qualité, chaque jour 6 000 emplois directs et 18 000 emplois indirects s'activent du pré jusqu'à la bouteille ou la brique de lait. Un savoir-faire d'excellence que les Français pourront découvrir du 26 mai au 9 juin dans toute la France en se rendant aux portes ouvertes des laiteries et fermes participantes.

Cette grande opération représente l'occasion exceptionnelle de découvrir, sur le terrain, l'engagement quotidien des professionnels, au service d'un lait d'une qualité exemplaire plébiscité par les Français. En effet, le logo « Lait collecté et conditionné en France », lancé en 2014 par les professionnels de Syndilait, a porté ses fruits. Le besoin de réassurance du consommateur sur l'origine du lait a eu pour effet de faire chuter de 45% les importations en 2 ans, de 2015 à 2017. Il faut dire que les consommateurs lui font confiance : ils sont près de 8 sur 10 (78%) à s'accorder à dire que le lait d'origine française constitue une garantie de qualité¹. Et ils ont raison. Au-delà des nombreux contrôles réglementaires auquel le lait de consommation est soumis, les professionnels adhèrent également à une démarche volontaire complémentaire au sein de l'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC). Inspections dans les laiteries et analyses des laits du marché font partie des missions de cette organisation qui vérifie le respect des bonnes pratiques des laiteries et contrôle la conformité des produits. Depuis sa création, en 1999, l'IPLC a apposé son logo sur plus de 20 milliards de briques et bouteilles de lait.



STUDIO B - CNIEL

¹ Source : enquête CNIEL/CSA 2017

L'excédent de la balance commerciale en hausse

En 2017, la France a mis en briques ou en bouteilles 3,4 milliards de litres de lait de consommation, soit 14% du lait collecté en France. Une production appréciée en France comme à l'international. En 2017, le solde de la balance commerciale atteint en effet les 218 millions de litres de lait, soit +18,7% vs 2016, pour 123 millions d'euros (+15% vs 2016)².

Les laits spécifiques gagnent du terrain

Au total, les Français ont consommé 3,15 milliards de litres de lait de consommation en 2017, dont environ 2,4 milliards de litres achetés en magasins pour leur consommation à domicile, représentant un chiffre d'affaires d'environ 2,2 milliards d'euros en grande distribution. Dans ces achats, les laits « spécifiques » gagnent du terrain. En 2017, ils enregistrent une hausse en volume de +0,6% et leur part de marché atteint 24% du total des ventes de lait de consommation, vs 22,9% en 2016. Le lait dé lactosé gagne +17,4%, suivi du lait de chèvre (+9,5%), des laits aromatisés (+8,6%) et des laits vitaminés (+3,6%)³.

8 enfants sur 10 boivent du lait au moins une fois par semaine

D'après les dernières données CREDOC étudiées dans le Baromètre 2018 du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière), 56% des Français consomment du lait au moins une fois par semaine et même plus d'1 sur 4 chaque jour. Cette proportion est encore plus importante chez les 3-14 ans. 83% des enfants en boivent au moins une fois par semaine et plus de 4 sur 10 (42%) quotidiennement. Le lait reste un produit que l'on consomme chez soi : 87% des consommateurs le boivent chez eux et majoritairement au petit-déjeuner (74% des actes de consommation).

Journée Mondiale du Lait :

rencontre avec les professionnels d'une filière d'excellence

Ancrée au cœur des régions de France, au plus près des terroirs d'élevages, la filière française du lait est une activité clé des économies locales. Avec environ 24 000 emplois directs et indirects, elle permet à des milliers de femmes et d'hommes de contribuer à la vitalité des zones rurales en exerçant leur métier avec passion. Chaque jour, ils mettent des technologies de pointe au service de la qualité d'un produit naturel unique en son genre. Le fruit de leur travail est aujourd'hui facilement identifiable grâce au logo « Lait collecté et conditionné en France », désormais aussi décliné aux autres produits laitiers « Lait collecté et transformé en France ». Les professionnels français du lait sont engagés pour la qualité et n'hésitent pas à aller au-delà des exigences réglementaires. Depuis près de 20 ans, l'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC), qui représente 95% du marché, veille ainsi à la qualité des produits mis sur le marché. L'organisation réalise chaque année des inspections et des prélèvements dans les laiteries ainsi que dans les magasins. En 2017, elle a effectué plus de 10 000 analyses sur les laits de consommation mis sur le marché.

² Source : FranceAgrimer

³ Source : CNIEL/IRI

CONSOMMATION DU LAIT LIQUIDE EN FRANCE : CHIFFRES CLÉS

LES FRANÇAIS ET LE LAIT LIQUIDE CONDITIONNÉ

56%

de consommateurs hebdomadaires
(au moins une fois par semaine)

26%

de consommateurs quotidiens

Source : Baromètre CNIEL 2018

LE LAIT : CONSOMMÉ RÉGULIÈREMENT PAR PLUS DE 8 ENFANTS SUR 10

Le lait chez les 3 - 14 ans :

83%

de consommateurs hebdomadaires
(au moins une fois par semaine)

42%

de consommateurs quotidiens

Source : Baromètre CNIEL 2018

LAIT LIQUIDE CONDITIONNÉ : UNE BALANCE COMMERCIALE EXCÉDENTAIRE

Excédent commercial :
+18,7 % vs 2016
en volume



124 millions
de litres importés

343 millions
de litres exportés

Source : Douanes 2017

L'ORIGINE FRANCE :

Garantie de qualité pour

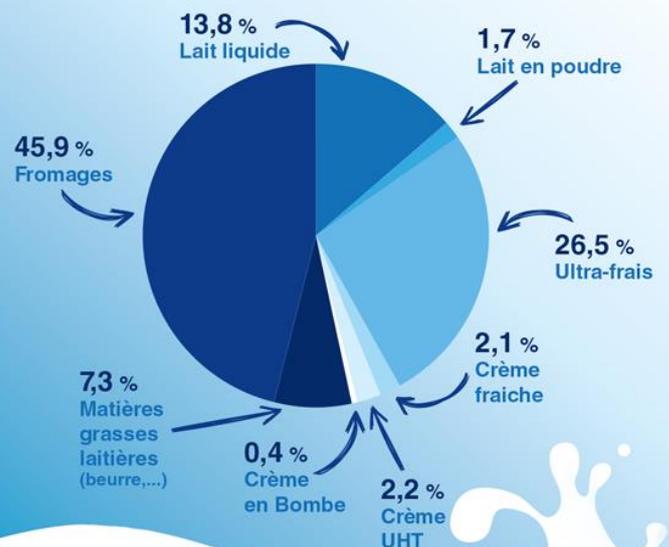
78%

des Français



Source : Enquête CNIEL / CSA janvier 2017

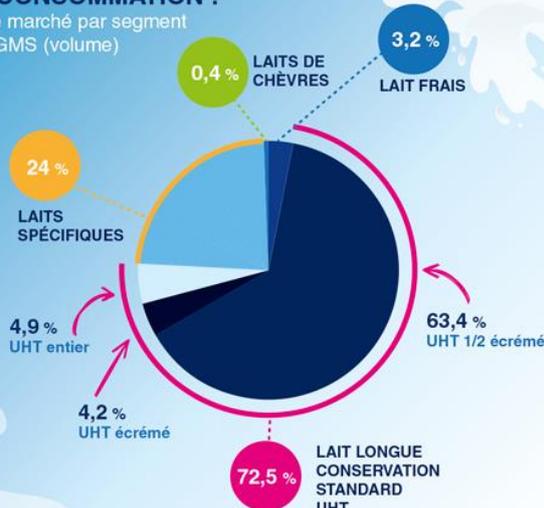
RÉPARTITION DES VENTES DE PRODUITS LAITIERS (Valeur en GMS)



Source : CNIEL / IRI 2017

LAIT DE CONSOMMATION :

Les Parts de marché par segment en 2017 en GMS (volume)



Source : CNIEL / IRI 2017

SOMMAIRE

CHIFFRES : LE LAIT LIQUIDE CONDITIONNÉ D'ORIGINE FRANÇAISE GAGNE DU TERRAIN !

International : la France renforce son excédent commercial	p.6
Marché : les « laits spécifiques » poursuivent leur progression	p.8
Consommation : le lait au cœur des habitudes alimentaires des Français	p.10

1^{er} juin 2018 – Journée Mondiale du Lait

UNE INVITATION À DÉCOUVRIR LES MÉTIERS DU LAIT EXERCÉS PAR DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNÉS

Journée Mondiale du Lait : 5 ^e édition française d'un événement à succès !	p.15
À la rencontre des professionnels du lait partout en France	p.16
Sur le web et le terrain : les professionnels du lait font découvrir leur quotidien	p.18
Rendez-vous Place de la République à Paris avec le CNIEL	p.20
Une Journée Mondiale pour une boisson universelle	p.22

DE L'ÉLEVAGE AU CONDITIONNEMENT : DES FEMMES ET DES HOMMES AU SERVICE D'UN LAIT EXEMPLAIRE

Le lait : générateur d'emplois locaux et de vitalité rurale	p.24
L'éleveur laitier : aux sources du lait	p.26
Le chauffeur ramasseur de lait : trait d'union entre l'éleveur et la laiterie	p.28
Le directeur de la qualité : un métier de pointe pour un produit naturel	p.30
Le conducteur de machine de conditionnement : emballé par le goût du travail bien fait	p.32

UNE FILIÈRE ENGAGÉE POUR DE LA TRAÇABILITÉ ET DE LA QUALITÉ DU PRÉ JUSQU'AU BOL DE LAIT

L'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC) : la qualité du lait sous étroite surveillance	p.34
« Lait collecté et conditionné en France » : la garantie d'un savoir-faire d'excellence	p.38



CHIFFRES : LE LAIT LIQUIDE CONDITIONNÉ D'ORIGINE FRANÇAISE GAGNE DU TERRAIN !

International : la France renforce son excédent commercial

Hausse de l'excédent commercial

En 2017, les importations de lait ont continué de fortement diminuer. Le solde de la balance commerciale du lait de consommation est ainsi passé d'environ +184 millions de litres en 2016 à environ +218 millions de litres en 2017, soit +18,7%. En valeur, elle est passée de +107 millions d'euros à +123 millions d'euros, soit +15% en un an.

En effet, les laiteries françaises ont exporté environ 343 millions de litres de lait conditionné à l'international en 2017 et importé environ 124 millions de litres (-26,7% vs 2016).



Italie, Espagne, Chine : les trois principaux pays clients

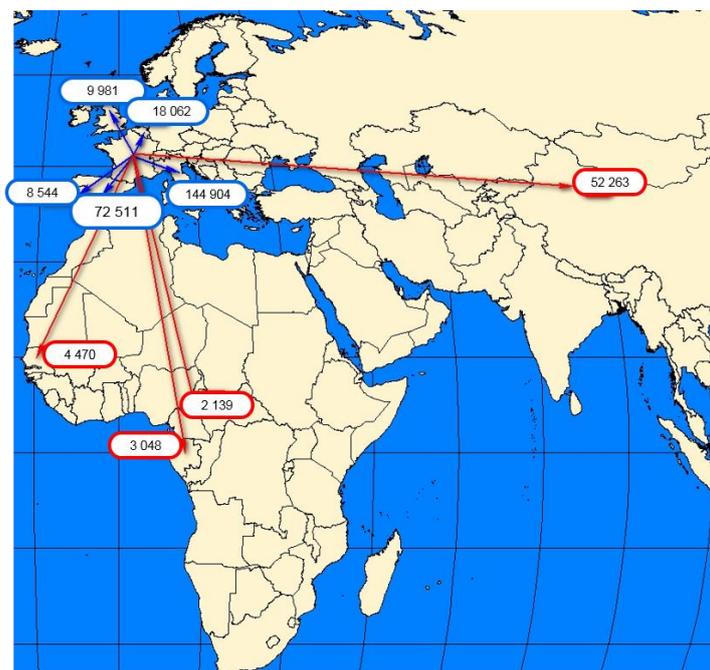
Lorsqu'il part à l'international, le lait liquide français conditionné est essentiellement destiné à des pays de l'Union européenne (67% des exportations). Cependant, dans le trio de tête de ses pays clients, si l'on trouve l'Italie (41,1%) et l'Espagne (20,5%), la Chine se situe en troisième position (14,5%).

Principales destinations des exportations françaises de laits liquides conditionnés en 2017

Exportations totales : 352 700 T
dont UE : 257 469 T

Principaux clients (% du volume global)

Italie : 41,1 %
Espagne : 20,5 %
Chine : 14,5%



Source : Ubifrance-Douanes

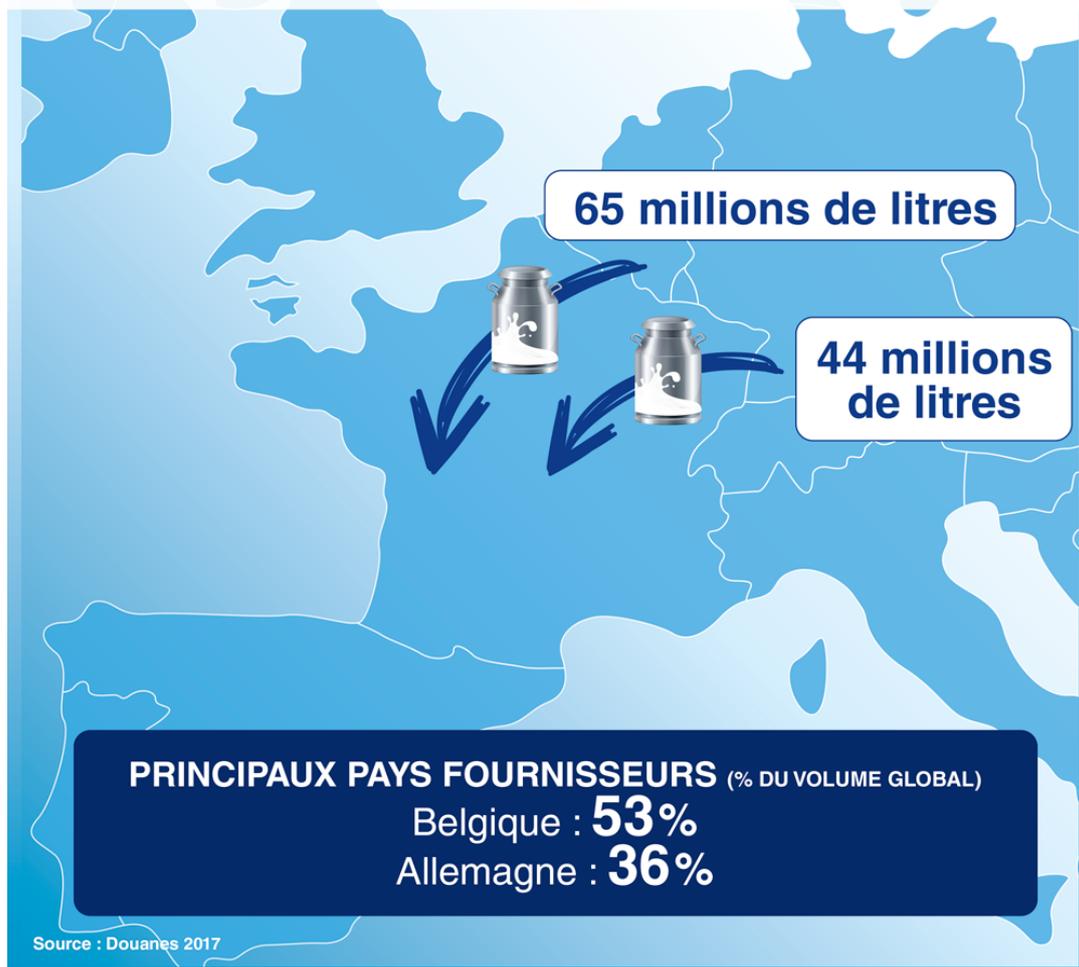
Importations de lait liquide conditionné : en baisse de 45% en 2 ans

La démarche « Lait collecté et conditionné en France » porte ses fruits. Elle répond aux attentes des consommateurs qui souhaitent un lait d'origine France. En 2017, la France a ainsi importé 26,7% de lait liquide conditionné en moins par rapport à 2016 : 124 millions de litres en 2016, contre 169 millions de litres. Un volume en chute de 45% par rapport à 2015 (226 millions de litres importées). Désormais, 96% du lait liquide consommé en France est français.

En 2017, le lait importé provenait quasi-exclusivement de deux pays : la Belgique, à 53% et l'Allemagne, à 36%.



IMPORTATIONS FRANÇAISES DE LAITS LIQUIDES CONDITIONNÉS EN 2017 : Importations totales : 124 millions de litres



Marché : les « laits spécifiques » poursuivent leur progression

3,4 milliards de litres de lait liquide conditionné en 2017

En 2017, les laiteries françaises ont conditionné environ 3,4 milliards de litres de lait liquide⁴. Une production en repli -2,6% par rapport à 2016. Près de 14% des 24,6 milliards de litres de lait collecté en France en 2017 ont ainsi été transformés en laits pasteurisés, micro-filtrés et UHT. La France se situe en deuxième position des pays collecteurs de lait en Europe, juste après l'Allemagne, qui en a collecté 31,9 milliards de litres en 2017.

(Source : ZMP –Eurostat)

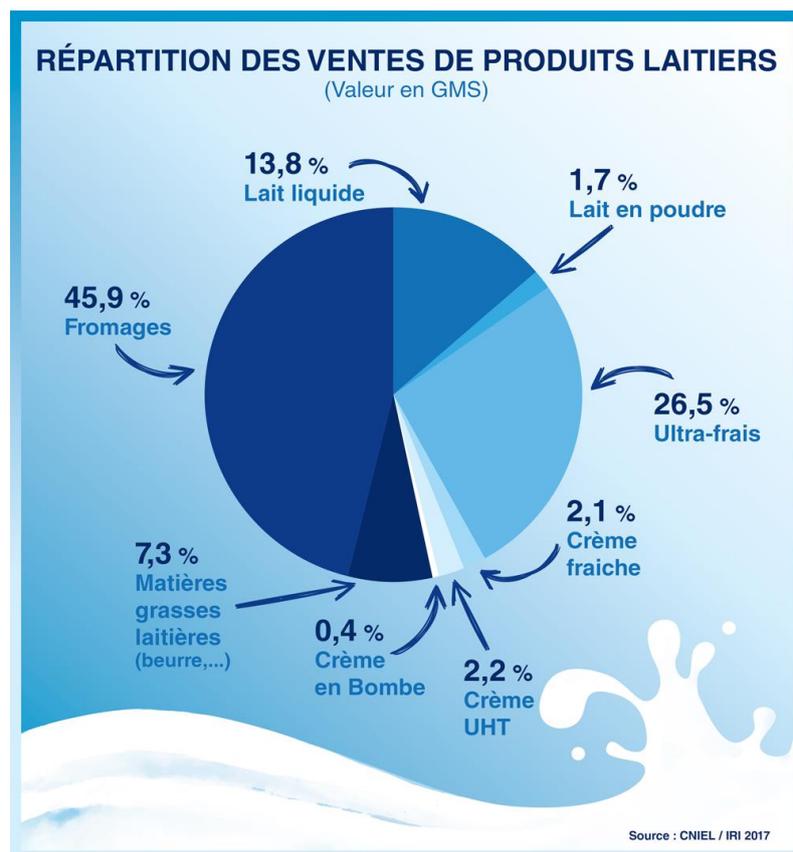
Près de 49 litres de lait liquide consommé par Français

La consommation apparente de lait conditionné en France en 2017⁵ s'élève à près de 49 litres par Français (48,6 litres), soit environ -3,8% par rapport à 2016⁶ (recul du petit-déjeuner, consommation orientée vers des produits laitiers davantage transformés, etc.). En grande distribution, les consommateurs ont acheté environ 2,4 milliards de litres de laits conditionnés.

Un marché de 2,2 milliards d'euros en grande distribution

En 2017, le marché du lait liquide représente en valeur 13,8% de l'ensemble des produits laitiers vendu en Grandes et Moyennes Surfaces (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive), soit 2,2 milliards d'euros, soit -1,7% vs 2016.

(Source : CNIEL/IRI panel distributeurs Censu)



⁴ Source : CNIEL/Douanes/Business France/SSP/IRI/GiraFoodService

⁵ Production – exportations + importations

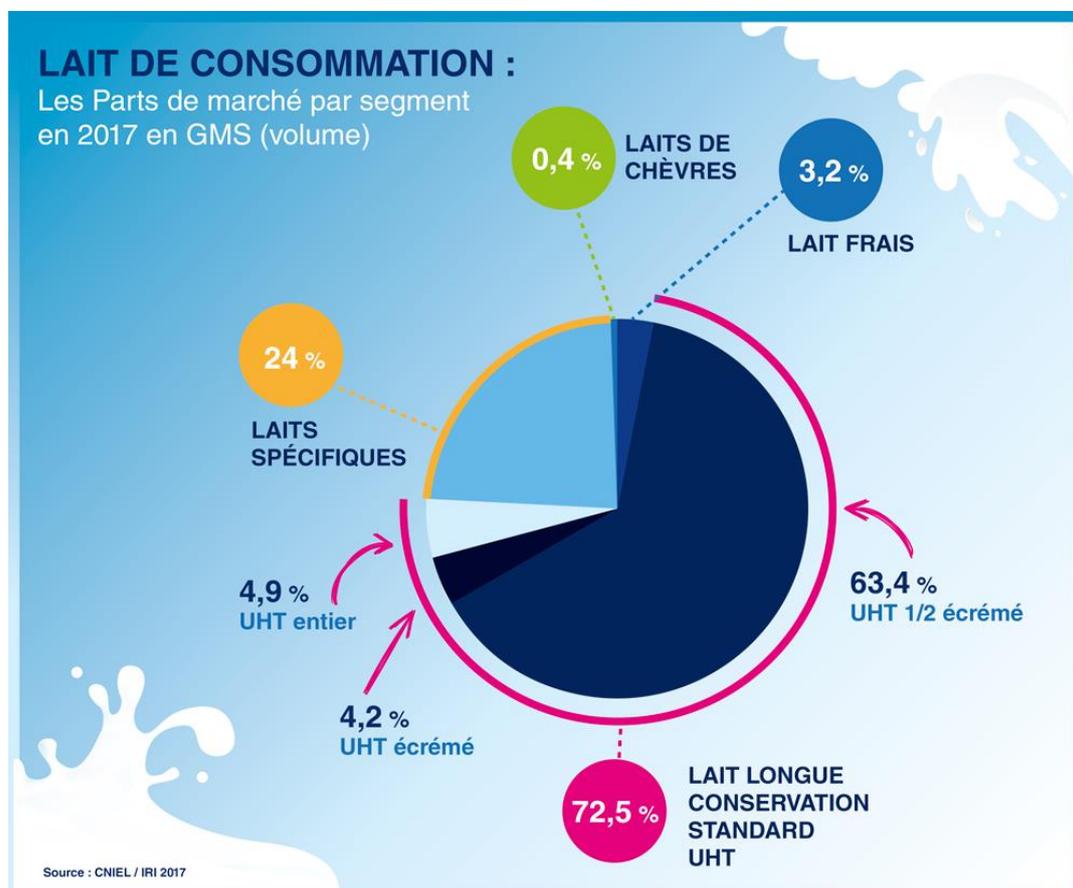
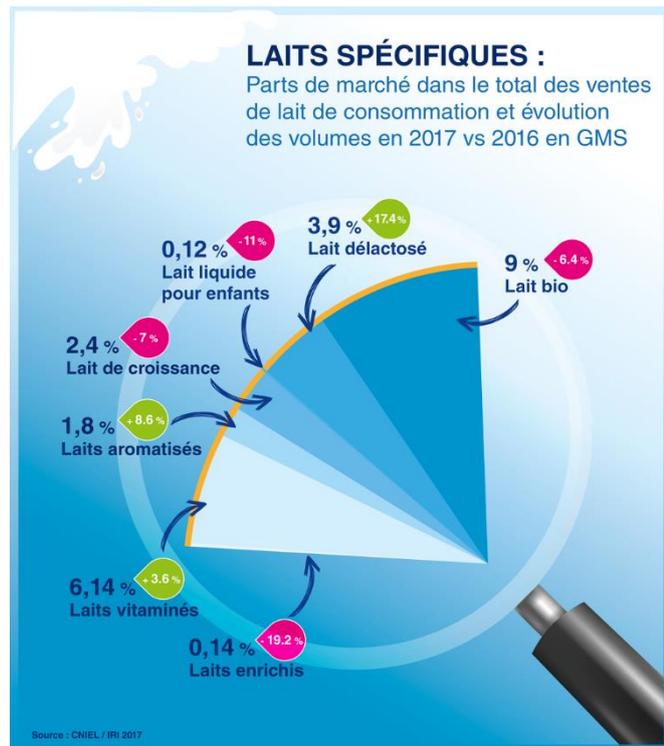
⁶ Source : FranceAgrimer

Les laits « spécifiques » poursuivent leur progression

Alors que les ventes de lait liquide enregistrent globalement un léger recul en 2017 par rapport à 2016 en magasins (-3,5% à environ 2,4 milliards de litres), certains segments continuent de progresser. En effet, les **laits spécifiques UHT enregistrent une hausse en volume de +0,6% au global**. Leur part de marché atteint 24% du total des ventes de lait de consommation, vs 22,9% en 2016.

En tête, le **lait dé lactosé** gagne ainsi +17,4%, suivi du lait de chèvre (+9,5%), des laits **aromatisés** (+8,6%) et des **laits vitaminés** (+3,6%). En revanche le lait bio enregistre un repli de -6,4%, en raison du manque de disponibilité de la matière première.

(Source : CNIEL/IRI panel distributeurs Census / (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive)

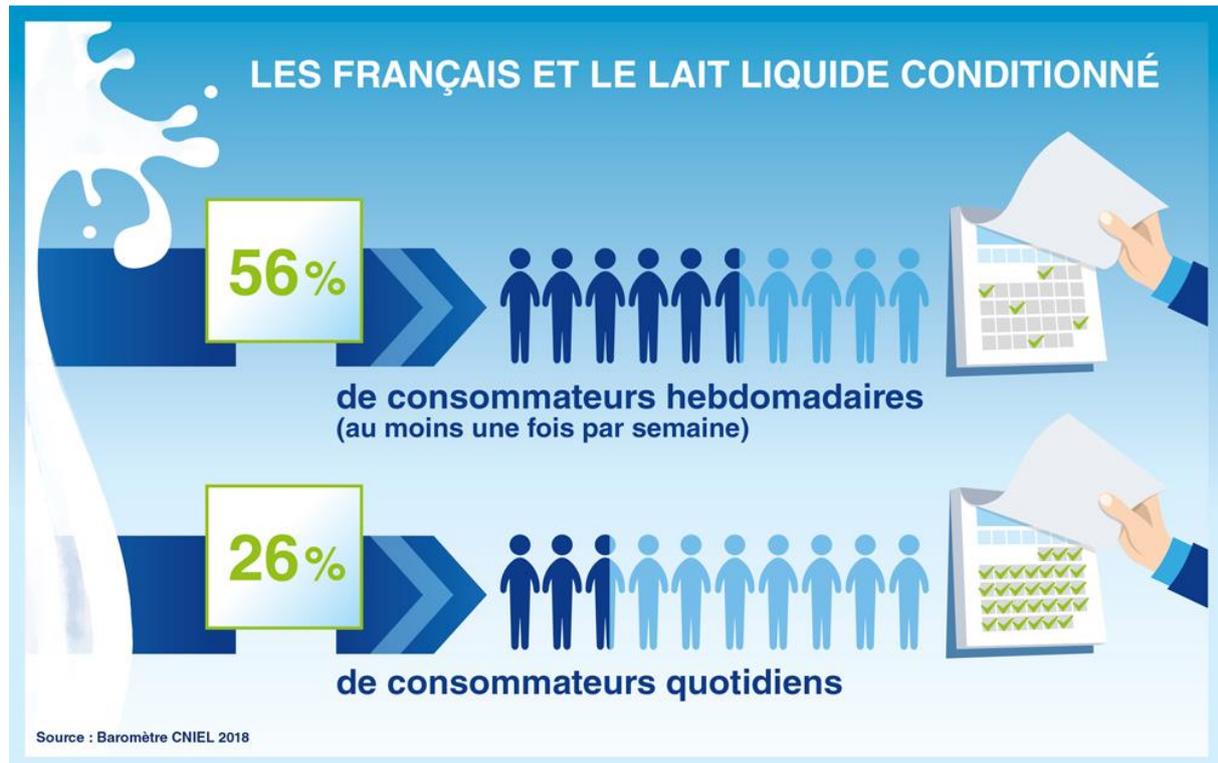


Consommation : le lait au cœur des habitudes alimentaires des Français

1 Français sur 4 boit du lait tous les jours

(Source : Baromètre CNIEL / mai 2018 – d'après données CREDOC 2016)

D'après le Baromètre du CNIEL de mai 2018, 56% des Français consomment du lait au moins une fois par semaine et plus d'1 sur 4 (26%) en boivent même tous les jours.



T.LACOSTE / QUALIPIGE / CNIEL

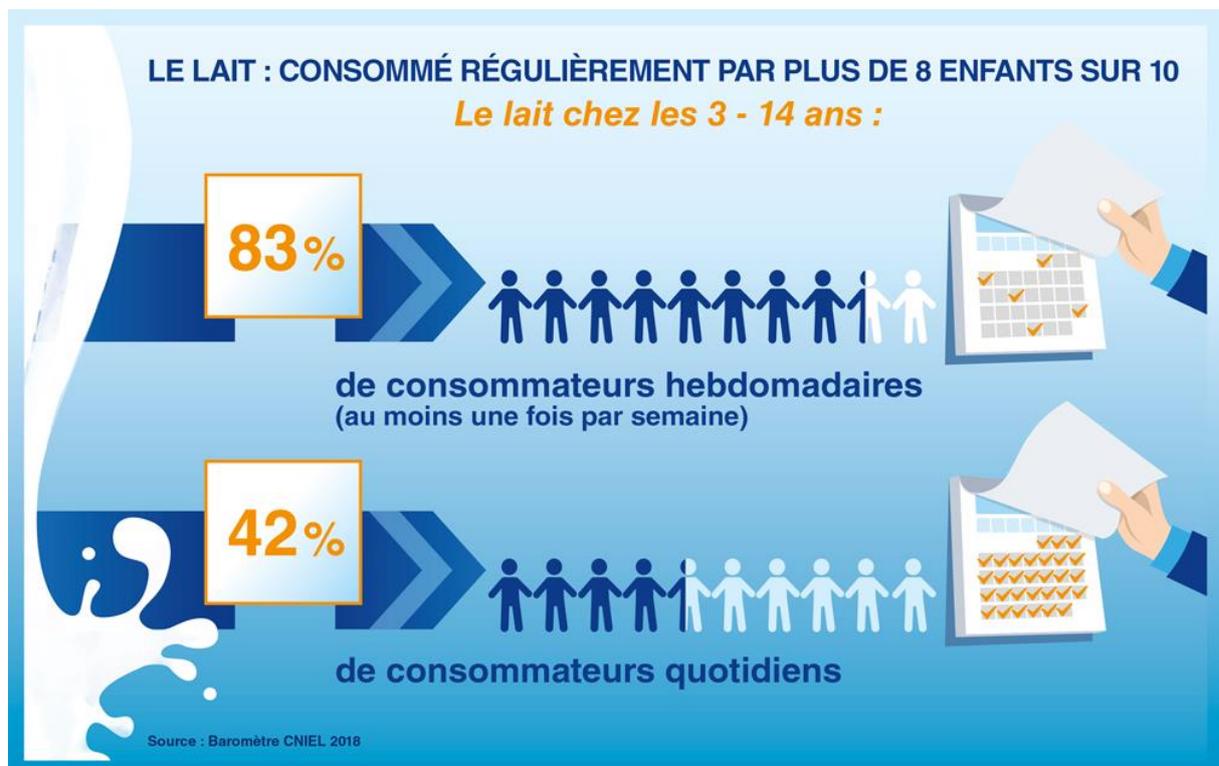
Plus de 8 enfants sur 10 consommateurs réguliers

(Source : Baromètre CNIEL / mai 2018 – d'après données CREDOC 2016)

Les enfants restent les premiers consommateurs de lait en France. 83% des enfants de 3 à 14 ans en boivent au moins une fois par semaine et 42% en consomment quotidiennement.



A. LECERF / CNIEL



Le lait : préféré au petit-déjeuner et chez soi

(Source : Baromètre CNIEL / mai 2018 – d'après données CREDOC 2016)

Le petit-déjeuner reste le moment privilégié de la consommation de lait. Cependant, sa place au petit-déjeuner s'est réduite au profit d'autres moments de la journée : désormais 74% des actes de consommation sont réalisés au petit-déjeuner contre 76% en 2013 et 82% en 2010. Le lait est également présent au goûter, seconde occasion de consommation du lait en hausse en 2016 ; 36% des enfants et 14% des adultes le consomment au goûter. Enfin, il trouve sa place chez 12% des adultes en encas (+7 points par rapport à 2010, +2 points par rapport à 2013).



V.BESNAULT / QUALIPIGE / CNIEL

Le lait demeure très peu consommé hors domicile. Cette pratique, qui ne représente que 9% des actes de consommation pour 13% de consommateurs sur une semaine, perd des adeptes depuis 2010.

Le lait : au cœur de délicieuses boissons chaudes !

(Source : Baromètre CNIEL / mai 2018 – d'après données CREDOC 2016)

Dans 87% des cas, le lait est bu chaud.

Chez les adultes, il est consommé en grande majorité en association avec une autre boisson pour former café au lait, chocolat au lait ou encore thé au lait (64% des actes de consommation).

Chez les enfants, il est d'abord consommé grâce aux boissons chocolatées (42% des actes), ensuite avec des céréales pour petit-déjeuner (32% des actes).

Mais le lait a également du succès nature ! 38% des enfants et 18% des adultes le boivent seul, sans autres ingrédients, au moins une fois par semaine.



STUDIO B / CNIEL

Le lait : ingrédient de plus en plus utilisé pour le fait-maison

(Source : Baromètre CNIEL / mai 2018 – d'après données CREDOC 2016)

En 2016, 12% du lait consommé par les enfants est utilisé sous forme d'ingrédients pour des préparations. Cette proportion monte à 19% chez les adultes. Cette part de consommation de lait ingrédient est bien supérieure à 2013 (respectivement 6% chez les enfants et 7% chez les adultes en 2013).

En 2016, 80% du lait consommé par les enfants et 72% du lait consommé par les adultes l'est sous forme de boisson. Cette proportion était de 88% en 2013 pour les enfants et de 87% pour les adultes.



T.DEBÉTHUNE / C.HERLÉDAN / CERCLES CULINAIRES DE FRANCE



1^{er} juin 2018 – Journée Mondiale du Lait

**UNE INVITATION À DÉCOUVRIR LES MÉTIERS DU LAIT :
DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNÉS**

Journée Mondiale du Lait : 5^e édition française d'un événement à succès !

Les professionnels du lait de consommation, réunis au sein de Syndilait, participent pour la 5^e année consécutive à la « **Journée Mondiale du Lait** » le 1^{er} juin prochain.

En France, c'est entre le **26 mai et le 9 juin** que huit laiteries et des éleveurs laitiers partenaires ouvriront leurs portes aux consommateurs. L'occasion exceptionnelle pour les Français de découvrir la diversité des métiers représentés dans la filière et l'engagement quotidien des femmes et des hommes en faveur d'un lait de qualité.



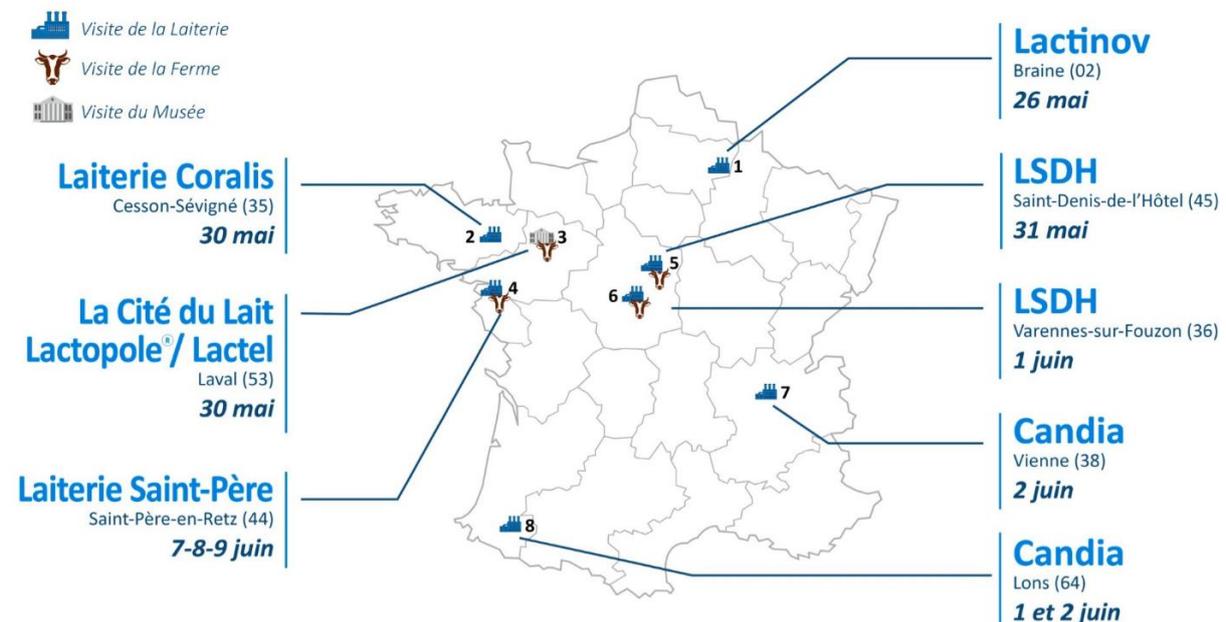
La Journée Mondiale du Lait est un événement fédérateur qui mobilise en France l'ensemble de la filière : les laiteries, des éleveurs, l'interprofession laitière (CNIEL), mais également plusieurs fournisseurs d'emballage. En 2017, plus de 20 000 visiteurs ont fait le déplacement pour découvrir les coulisses du lait de consommation dans toute la France.



À la rencontre des professionnels du lait partout en France

Du 26 mai au 9 juin 2018, huit laiteries vont ouvrir leurs portes aux consommateurs à travers toute la France dans le cadre de la Journée Mondiale du Lait. Parmi elles, quatre proposeront également aux visiteurs de découvrir des fermes laitières. De l'élevage des vaches jusqu'au départ des bouteilles et des briques de la laiterie, les professionnels du lait sont présents à chaque étape de la production pour veiller à la qualité du lait proposé aux consommateurs ! Ces portes ouvertes représentent une formidable opportunité de venir à leur rencontre et de découvrir leur travail.

Les portes ouvertes en un coup d'œil



Les portes ouvertes laiterie par laiterie

- 26 mai :** **Lactinov** (9h - 16h30) à Braine (02 - Aisne).
- 100 collaborateurs
 - 100 millions de bricks UHT produites chaque année
 - 240 millions de litres de lait traités par an
- Pour plus d'informations : <http://www.lactunion.com/lactinov/>
- 30 mai :** **Laiterie Coralis** (9h - 16h) à Cesson-Sévigné (35 - Ille-et-Vilaine)
- 113 collaborateurs
 - 1 200 fermes laitières de proximité
 - 116 millions de litres de lait traités par an
- Pour plus d'informations : www.agrilait.fr

- 30 mai :** **La cité du lait Lactopôle / Lactel** (14h - 17h) à Laval (53 - Mayenne)
- 20 000 visiteurs par an
 - 5 000 m² d'exposition
 - 4 000 objets exposés
- Pour plus d'informations : www.lactopole.com
- 31 mai :** **LSDH** (9h – 17h30) à Saint Denis de l'Hôtel (45 - Loiret)
- 450 collaborateurs
 - 450 fermes laitières de proximité
 - 380 millions de litres de lait par an (lait et crème)
- Pour plus d'informations : <http://www.lsdh.fr/>
- 1^{er} juin :** **LSDH** (9h - 12h30 et 13h30 – 17h30) à Varennes-Sur-Fouzon (36 - Indre)
- 120 collaborateurs
 - 240 fermes laitières de proximité
 - 120 millions de litres de lait traités par an
- Pour plus d'informations : <http://www.lsdh.fr/>
- 1 - 2 juin :** **Candia** (10h - 18h) à Lons (64 – Pyrénées-Atlantiques)
- 220 collaborateurs
 - 350 fermes laitières de proximité
 - 500 millions de litres de lait traités par an
- Pour plus d'informations : www.candia.fr
- 2 juin :** **Candia** (9h - 16h30) à Vienne (38 – Isère)
- 230 collaborateurs
 - 2000 élevages laitiers de la région Auvergne Rhône Alpes
 - 300 millions de litres de lait traités par an
- Pour plus d'informations : www.candia.fr
- 7 - 8 - 9 juin :** **Laiterie Saint-Père** (10h - 15h30) à Saint-Père-en-Retz (44 - Loire-Atlantique)
- 330 collaborateurs
 - 500 fermes laitières de proximité
 - 27 000 tonnes de produits fabriqués par an
- Pour plus d'informations : <http://laiteriesaintpere.com/>

Pour visiter les laiteries, un site d'inscription en ligne :

www.journeemondialedulait2018.com

Sur le web et le terrain : les professionnels du lait font découvrir leur engagement quotidien

Rencontres et échanges au programme !

Du pré à la mise en bouteille ou en brique des différents types de laits de consommation, les professionnels des laiteries, accompagnés d'éleveurs laitiers auront à cœur de faire visiter leurs lieux de travail pour informer les consommateurs sur leurs métiers.

Cet événement représente l'occasion exceptionnelle de découvrir des métiers souvent méconnus : éleveurs laitiers, vachers, conducteurs de ligne, responsable qualité, etc. Leur savoir-faire de pointe et leur respect des bonnes pratiques, contrôlé par l'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC), permet d'offrir un lait de qualité, facilement identifiable grâce au logo « Garantie IPLC » apposé sur les briques et les bouteilles vendues en magasins.



Ils répondront à toutes les questions des visiteurs sur l'ensemble de la filière et leur proposeront des animations spécifiques et ludiques accessibles aux enfants (par exemple : simulation de salle de traite, concours de dessin, quiz, atelier sur le recyclage des emballages).

Des dégustations seront également proposées, l'occasion de découvrir l'originalité des bars et fontaines à lait, mis en place dans les laiteries pour le plus grand plaisir des visiteurs !



C.HELSELY / CNIEL

Toute l'actualité de la Journée Mondiale de Lait sur le web et les réseaux sociaux

Le blog journeemondialedulait.fr est dédié à la Journée Mondiale du Lait et permet de faire le point sur l'ensemble des animations organisées en France. Des informations qui sont également à suivre en direct sur Twitter, via [@journeedulait](https://twitter.com/journeedulait), et [#journeedulait](https://twitter.com/hashtag/journeedulait).

Le blog propose également de nombreuses informations sur la filière du lait de consommation, qui représente dans les terroirs français près de 24 000 emplois directs et indirects. On peut également y retrouver des informations pratiques sur le lait, ses qualités nutritionnelles, des recettes, etc.

Par ailleurs, sur le blog, le grand public peut également consulter et télécharger le **livret d'informations de 12 pages** dédié au lait de consommation.



Rendez-vous Place de la République à Paris avec le Cniel

Le Cniel (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière) se mobilise pour la Journée Mondiale du Lait et investit la Place de la République à Paris !

Du 1^{er} au 5 Juin, petits et grands sont invités à venir participer à cet évènement unique et original : *vaches au pied de la statue, débat crucial, dégustations, promenade initiatique...*

Voici le programme des festivités :

Vendredi 1^{er} Juin :

Alors, le lait c'est avant ou après les céréales ?

Le 1^{er} juin, le débat le plus discuté des réseaux sociaux, va enfin être clos ! Depuis un Food Truck stationné Place de la République, à proximité des vaches laitières venues pour l'occasion pâturer au pied de la statue, les Parisiens sont invités à participer à un référendum pour répondre à la question cruciale : « *faut-il verser le lait avant ou après les céréales ?* ».

Le débat aura également lieu sur les réseaux sociaux via l'hashtag **#LeLaitAvantOuAprèsLesCereales**

À suivre sur Twitter : @LesProLaitiers
Facebook : Les Produits Laitiers
Instagram : @lesproduitslaitiers

À 20h, les suffrages exprimés seront dépouillés... et définitivement, le protocole officiel pour servir le lait et les céréales sera proclamé !



Outre le vote, les passants pourront s'accorder un « Milk Moment » dans une ambiance snacking, très street-food, de 10h à 18h.



Du samedi 1^{er} au mardi 5 juin :

La filière laitière explique ses pratiques éco-responsables à BiodiversiTerre

Depuis la Place de la République, du samedi 2 au mardi 5 juin, les curieux auront également l'occasion d'embarquer pour un véritable « Voyage au Pays du Lait » ! Les visiteurs partiront en effet pour une promenade initiatique entre découverte et plaisirs, pour découvrir la ferme laitière française, s'informer sur les pratiques d'élevage et les procédés de transformation du lait en produits laitiers. Ils pourront s'exercer sur la salle de traite virtuelle, échanger avec des éleveurs ou encore découvrir les métiers de la filière.

La balade se conclura autour d'un bar à lait où des verres de lait nature ou aromatisé seront proposés, gratuitement.

Des éleveurs laitiers seront présents chaque jour pour échanger avec le public.

Des conférences seront également organisées autour des produits laitiers et des pratiques éco-responsables de la filière.

Les produits laitiers font en effet partie du patrimoine gastronomique. Au-delà de leurs qualités nutritionnelles et gustatives, ils offrent des atouts environnementaux et s'engagent dans des démarches de progrès pour lutter contre le réchauffement climatique et diminuer leurs émissions de gaz à effet de serre. Une vache élevée en France, ce sont autant de prairies entretenues, de haies maintenues, de carbone stocké dans le sol, de biodiversité maintenue... Porté par 60 000 exploitations et 760 sites de transformation qui œuvrent au cœur de leur territoire, la France est une terre de lait !

Infos pratiques :

BiodiversiTerre – Stand du Cniel, Place de la République, Paris.

Samedi de 11h à 22h – dimanche et lundi de 10h à 21h – mardi de 10h à 19h

Entrée gratuite

À propos du Cniel

La filière laitière française est une filière d'exception caractérisée par sa grande diversité et son exigence en termes de qualité. Le Cniel est l'interprofession où se partagent les diagnostics et se construisent les actions collectives, dans l'intérêt de tous les acteurs. Les professionnels de la filière laitière française y bâtissent ensemble des référentiels communs notamment autour de l'économie laitière et la qualité du lait.

Le Cniel élabore une expertise scientifique (veilles, programmes de recherche...) qui permet de renforcer la compétitivité des acteurs de la filière, de défendre l'image du lait et des produits laitiers, et de mettre en avant les atouts de la filière afin de développer la demande en France comme à l'export.

Une Journée Mondiale pour une boisson universelle

Chaque année depuis 2001, la FAO (l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) valorise le lait le 1^{er} juin en faisant la promotion de la Journée Mondiale du Lait. Si cette journée était surtout reprise les premières années par les pays en voie de développement, en axant les actions sur les bienfaits nutritionnels du lait, des opérations sont maintenant menées un peu partout dans le monde, en liant la journée aux spécificités locales du lait. Les thématiques traitées se sont ainsi élargies.

L'objectif de cette journée est de faire connaître toutes les facettes de cet "or blanc" : les produits et leurs qualités, les modes de production et de conservation, l'organisation de l'industrie et de la filière laitière, les atouts nutritionnels, l'importance dans l'économie locale, la consommation, etc.

Des pays du monde entier ont participé à cet évènement ces dernières années, parmi lesquels : Allemagne, Autriche, Bangladesh, Belgique, Brésil, Chine, Colombie, Croatie, Émirats Arabes Unis, Espagne, États-Unis, Finlande, Inde, Irlande, Italie, Japon, Malawi, Malaisie, Mali, Mauritanie, Niger, République Dominicaine, Russie, Thaïlande, Tanzanie, Turquie, Venezuela, etc.



STUDIO B - CNIEL

La Journée Mondiale du Lait est organisée en France par SYNDILAIT en partenariat avec de nombreux acteurs du secteur du lait de consommation : l'interprofession laitière (CNIEL), SIG COMBIBLOC, TETRA PAK France, PDG Plastiques et SGT France.



DE L'ÉLEVAGE AU CONDITIONNEMENT : DES FEMMES ET DES HOMMES AU SERVICE D'UN LAIT EXEMPLAIRE

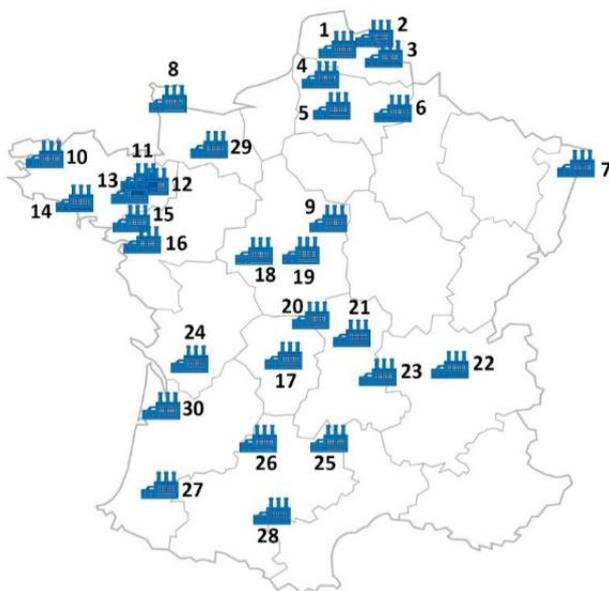
Le lait : générateur d'emplois locaux et de vitalité rurale

24 000 emplois ancrés en régions

Au total, la filière du lait de consommation représente en France environ 24 000 emplois : 6 000 emplois directs et environ 18 000 emplois indirects. Source d'activité dans les zones rurales, la filière participe à la vitalité économique des différents territoires de France.

Une trentaine de laiteries implantées dans toute la France

Les laiteries sont situées au plus près des producteurs de lait pour faciliter la collecte. En France, une douzaine de sociétés conditionnent du lait de consommation sur une trentaine de sites répartis sur tout le territoire.



Numéros	Localisation	Groupe / Société
1	ST POL	CANDIA
2	CAMBRAI	CANDIA
3	PETIT FAYT	LACTALIS
4	ABBEVILLE	LACTINOV
5	CLERMONT	LACTALIS
6	BRAINE	LACTINOV
7	HOERDT	ALSACE LAIT
8	SOTTEVAST	MLC
9	ST DENIS DE L'HOTEL	LSDH
10	PLOUDANIEL	LAITA
11	L'HERMITAGE	LACTALIS
12	CESSON SEVIGNÉ	LAITERIE CORALIS
13	VITRE	LACTALIS
14	POINT SCORFF	UCA LORCO
15	CAMPBON	CANDIA
16	ST PÈRE EN RETZ	LAITERIE DE ST PÈRE
17	ISLES	LAITERIE LES FAYES
18	LOCHES	LAITERIE DE VERNEUIL
19	VARENNES SUR FOUZON	LSDH
20	AUZANCES	TERRA LACTA
21	THEIX	TERRA LACTA
22	VIENNE	CANDIA
23	SAINT ETIENNE	CANDIA
24	CLAIX	ELVIR
25	RODEZ	LACTALIS
26	MONTAUBAN	LACTALIS
27	LONS	CANDIA
28	TOULOUSE	YÉO FRAIS
29	SAINT HILAIRE DE BRIOUZE	GILLOT
30	LÉOGNAN	CACOLAC

63 000 élevages laitiers à taille humaine dans les campagnes



P.DUREUIL / CNIEL

Riche de terroirs différents, avec un climat tempéré propice à la prairie et aux cultures, la France est, par nature, un grand pays laitier. Présents dans plus de 90% des départements français, les éleveurs laitiers, le plus souvent indépendants, adaptent leurs modes de production aux différents terroirs de France pour produire le meilleur lait.

Leurs 63 000 élevages laitiers sont à taille humaine et comptent en moyenne moins de 80 vaches. Le lait issu de leur production est destiné à la fabrication de l'ensemble des produits laitiers, dont le lait de consommation.



C. HELSLY - CNIEL

L'éleveur laitier : aux sources du lait

En élevage laitier, la présence humaine est indispensable, jour après jour. Une ferme laitière, c'est, bien sûr, un troupeau de vaches. Mais ce sont également des bâtiments (étable, salle de traite, grange), des terres (prairies et cultures) et du matériel (tracteur, faucheuse). L'éleveur laitier doit maîtriser l'ensemble de ces paramètres.



C.HELSELY / CNIEL

Un éleveur laitier est un chef d'entreprise qui veille à la qualité du produit qu'il vend. Il doit se donner les moyens de faire évoluer ses outils de travail ; veiller au renouvellement de son cheptel, rénover ou aménager les bâtiments de la ferme et entretenir régulièrement le matériel agricole.

Pour la gestion de sa ferme, il s'appuie sur un réseau de professionnels qui l'aide et le conseille : vétérinaire, contrôleur laitier, responsable du centre d'insémination ... mais aussi commercial matériel de traite ou conseiller de gestion.

L'éleveur aux petits soins de ses vaches

Le troupeau laitier est au cœur des préoccupations de l'éleveur. Les vaches sont traitées deux fois par jour, 365 jours par an ! Une tâche exigeante, qu'il partage souvent avec son conjoint, un associé, un vacher ou encore un salarié agricole.

Le lait livré à la laiterie doit provenir uniquement d'animaux sains et en bonne santé. Le lait des animaux sous traitements médicaux n'est pas collecté et l'absence de résidus médicamenteux est systématiquement contrôlée à l'arrivée à la laiterie. Ainsi, 100% du lait mis sur le marché est exempt de résidus antibiotiques.

Il est donc essentiel pour l'éleveur de veiller à la bonne santé de ses vaches afin d'éviter de produire un lait qui ne pourra pas être collecté. En contact quotidien avec son troupeau, l'éleveur tient ainsi un registre d'élevage, véritable tableau de bord sanitaire, zootechnique et médical de l'élevage. Chaque veau est identifié à la naissance avec un numéro officiel qui va le suivre toute sa vie. Ce numéro d'identification, porté par une boucle à chaque oreille, permet d'assurer une traçabilité parfaite, notamment pour les informations enregistrées dans le carnet de santé (analyses, dépistages, vaccins, ordonnances et traitements vétérinaires).

L'éleveur : aussi un cultivateur !

La quantité de lait et sa qualité dépendent de l'alimentation de la vache. L'éleveur veille à l'alimentation de ses bêtes, tout au long de l'année.

Au printemps, il organise leur mise en prairie et régule la quantité d'herbe qu'elles pâturent en jouant sur les parcelles. En prévision de l'hiver, il doit semer, récolter et stocker du fourrage et des céréales.

Il surveille de très près le régime alimentaire de chaque vache et calcule les rations équilibrées en herbe, fourrage, céréales, foin et compléments. Ces rations varient en fonction des animaux, du cycle de lactation et des saisons.

L'éleveur assure donc à son troupeau une alimentation équilibrée et adaptée à ses besoins. Les vaches laitières sont majoritairement nourries avec des fourrages produits et récoltés sur la ferme : herbe pâturée, foin et maïs ensilés. S'ils sont achetés (par exemple : tourteau, céréales), l'éleveur sait parfaitement identifier leur provenance.

En moyenne, plus de 90% des aliments sont produits sur les exploitations elles-mêmes et 98% en France.



S.FRAISSE / CNIEL

L'étable : un bâtiment dédié au bien-être

L'étable assure le confort et la santé des vaches laitières, lorsque les conditions météorologiques ne leur permettent pas de sortir en pâturages.

Pour assurer le bien-être des vaches, le bâtiment est conçu pour permettre une bonne circulation de l'air, avec un taux d'humidité maîtrisé. Ce bâtiment, parfaitement ventilé, mais interdisant les courants d'air, est composé de trois espaces distincts pour : le repos de chaque vache, l'alimentation, la traite. Il est conçu de façon à permettre à l'éleveur d'assurer la propreté des animaux en toutes saisons.



Témoignage Métier : **Chef d'exploitation laitière**

Lieu : Centre de la France

Qu'est-ce qui caractérise ce métier ?

Mon métier me permet d'apprendre beaucoup et l'on a des responsabilités, notamment vis-à-vis des consommateurs. Il faut le faire avec passion, car en plus d'être un investissement personnel, c'est souvent un investissement familial.

Le chauffeur - ramasseur de lait : trait d'union entre l'éleveur et la laiterie

Responsable du lait, de son recueil dans les fermes jusqu'à la livraison à la laiterie, le chauffeur ramasseur doit assurer la collecte et le transport à bon port, dans les meilleures conditions possibles pour que sa qualité ne soit jamais altérée.

Au cœur d'une mission-clé, il est au contact quotidien avec le producteur. Dans sa citerne isotherme, il recueille plusieurs milliers de litres chaque jour, enchaînant plusieurs fermes avant de retourner à la laiterie.

Un travail de précision par tous les temps

Tous les jours, il arrive chez les producteurs, quelles que soient les conditions de route et la météo, même par temps de neige. Il procède d'abord à la première opération : la jauge du tank, la cuve réfrigérée de lait de l'éleveur. Il s'agit de déterminer la quantité contenue, donnée essentielle pour la facturation. Pas de place pour les erreurs de jaugeage : le chauffeur note soigneusement les volumes sur son carnet de bord et sur celui des fermes.



C.HELSELY / CNIEL

Le lait sous contrôle dès la ferme

Deuxième opération-clé : la prise de deux échantillons, qui permettront l'analyse du lait en laboratoire. Cette opération doit être effectuée avec soin, de manière à ne pas contaminer les échantillons avec des germes extérieurs. Elle est souvent surveillée de près par l'éleveur, qui sait que l'analyse déterminera la qualité de son lait, et par là même son prix de vente. Ces contrôles représentent ainsi plus de 200 analyses par ferme et par an.

Il ne reste plus au chauffeur qu'à pomper le lait et à continuer sa tournée dans les autres fermes, avant de le livrer à la laiterie.



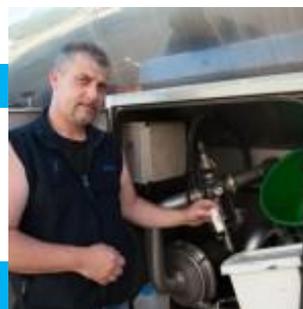
Ouverture des vannes à la laiterie

Arrivé à la laiterie, le camion passe à la douche, puis est pesé. Un dernier échantillon est prélevé pour analyse immédiate : l'absence d'inhibiteur est systématiquement vérifiée. Si le lait est conforme, la citerne de lait est raccordée aux cuves de stockage pour le "dépotage", et le chauffeur ouvre les vannes. Une fois la citerne vidée, il apporte le plus grand soin à son nettoyage. Le camion doit être parfaitement propre, d'autant plus que le responsable qualité de l'usine peut survenir à l'improviste pour un contrôle. Si tout est en règle, le collecteur est prêt pour la tournée suivante.

Une logistique de proximité

La trentaine de laiteries implantées en France sont localisées au cœur des bassins laitiers. Les éleveurs ont ainsi la possibilité de livrer leur lait à des laiteries situées au plus près de leurs fermes, limitant l'empreinte carbone du lait français. En moyenne, seuls 10 kilomètres de parcours sont ainsi nécessaires à la collecte de 1 000 litres de lait.

Témoignage Métier :
Chauffeur ramasseur – collecteur de lait
 Lieu : Centre de la France



Quels sont les points forts de votre métier ?

C'est un métier de contact et de proximité : je rencontre tous les jours ou presque les producteurs. Il faut aimer le milieu agricole et l'échange avec le client. Je suis toujours bien accueilli. Je ne suis pas un simple chauffeur routier, le prélèvement [d'échantillons destinés à l'analyse du lait] valorise beaucoup le travail, c'est une opération sérieuse.

Le directeur de la qualité : un métier de pointe pour un produit naturel



L.GUENEAU / CNIEL

Lors de son passage en laiterie, le lait reste un produit 100% naturel, qui ne subit que des traitements physiques permettant sa conservation. Il ne contient aucun additif ni conservateur.

Sa qualité est entre les mains du directeur qualité de la laiterie. En accord avec la direction générale, il définit la politique de qualité de l'entreprise, dont il est le garant.

De la matière première lait, au produit laitier emballé, la maîtrise de la qualité est primordiale. Mais "l'assurance qualité" ne se cantonne pas aux produits, elle englobe l'environnement, les services commerciaux et centraux, les relations avec les clients ...

Les procédures mises en place doivent assurer, par exemple, que les factures éditées correspondent bien aux produits expédiés, ou qu'un lait écrémé ne peut être étiqueté lait entier. Ce sont aussi des composantes de la qualité !

Un vaste champ d'action

Sont du ressort du Directeur de la qualité : le service consommateur, la satisfaction de la clientèle (grande distribution, industries de seconde transformation, export...), la certification, la veille réglementaire, les tests de dégustation comparée, l'animation et la formation à la qualité des équipes et des services ... Pour intervenir dans tous ces domaines, il est entouré de collaborateurs, et met en place une organisation solide et fiable.

Il s'appuie également sur des procédures suivies : audit des services, mesure de la satisfaction de la clientèle, tableaux de bord récapitulant les problèmes rencontrés et les solutions apportées.



S.FRAISSE / CNIEL

Une démarche d'amélioration continue

Malgré tous les garde-fous mis en place, la part d'aléas existe. Ni l'homme ni la machine ne sont infaillibles ! Autant d'occasions de mettre les procédures à l'épreuve des faits et de les faire évoluer le cas échéant. La gestion de la qualité est une démarche de progrès : elle s'appuie sur une capacité de remise en cause permanente.

La mission d'un directeur qualité ne s'arrête ni aux cahiers de charges et aux tableaux de bord, ni aux quatre murs de l'entreprise. Un incident, un dysfonctionnement ponctuel, un audit, une enquête de satisfaction l'amènent à se rendre régulièrement chez un fournisseur, un distributeur. Sous astreinte permanente, il est sur le pont à la moindre alerte, car c'est lui qui assure, en bout de course, la gestion des crises, petites ou grandes.

Témoignage Métier :
Directeur de la qualité en laiterie
Lieu : Ouest de la France



Les atouts indispensables du métier ?

Il faut être précis et rigoureux, car la qualité n'est pas une notion approximative, c'est un véritable engagement.

Le conducteur de machine de conditionnement : emballé par le goût du travail bien fait

Une fois prêts, les laits écrémés, demi-écrémés, vitaminés, dé lactosés, etc. doivent atteindre les bouteilles ou les briques qui leur sont destinés, habillés de la bonne étiquette.

C'est la mission du conducteur de machine de conditionnement.

Chargé d'assurer un parcours sans faute au lait de la cuve à la brique ou à la bouteille, il supervise la bonne marche des opérations pour un conditionnement dans les meilleures conditions d'hygiène et de qualité.

Chaque jour, le conducteur vérifie l'état de la machine avant de démarrer : il lance le nettoyage de sa ligne, contrôle les réglages, dose les quantités et vérifie l'approvisionnement pour assurer colle et opercules en quantité suffisante. Reste à vérifier que l'emballage et les étiquettes correspondent bien au produit, puis à tester la chaîne "à vide", avant de donner le départ.

Une dose de vigilance dans chaque bouteille ou chaque brique

Une fois la machine lancée, la vigilance est de mise malgré les capteurs d'incident ! Un œil sur le remplissage, l'autre sur la mise en place des étiquettes, le conducteur supervise la bonne marche des opérations. Il vérifie que les bouteilles ou les briques sont bien positionnées, que l'impression de la date et du numéro de lot soit lisible et centrée.

En cas de panne ou de casse, il faut être réactif, établir un premier diagnostic et selon le cas, intervenir directement ou alerter l'équipe de maintenance. Car la machine a ses limites, et c'est alors au conducteur d'avoir l'esprit vif et d'adopter les bons gestes pour éviter l'incident...

Témoignage Métier :

Conducteur de ligne de conditionnement de lait

Lieu : Centre de la France



Quelle est votre grande satisfaction ?

Dans les grandes surfaces, je ne peux pas m'empêcher d'aller faire un tour au rayon lait. Je regarde les inscriptions, le code emballeur, sur les briques et je peux savoir si elles sortent de ma machine. J'ai de la famille en Alsace, et à Strasbourg j'ai trouvé des briques de lait venant d'ici. Ma belle-sœur vit à Aigues-Mortes et il y en a là-bas aussi. C'est amusant de voir le résultat de son travail aux quatre coins de la France !



**UNE FILIÈRE ENGAGÉE
POUR LA TRAÇABILITÉ ET LA QUALITÉ DU LAIT
DU PRÉ JUSQU'AU BOL DE LAIT**

L'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC) : la qualité du lait sous étroite surveillance

95% du marché représenté par l'IPLC

L'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC) existe depuis près de 20 ans. Cette association loi 1901 a en effet été créée en 1999 par les fabricants de lait de consommation. Il représente aujourd'hui 30 laiteries en France et 95% du marché français du lait de consommation. Ses 15 entreprises adhérentes s'engagent dans une démarche volontaire collective permettant d'avoir une vision globale de la qualité du lait de consommation vendu sur le marché français. Elle repose sur un processus complet d'inspections des laiteries et de prélèvements du lait présent sur le marché. Les entreprises adhérentes à cette démarche volontaire de qualité sont facilement identifiables grâce au logo « Garantie IPLC » figurant sur leurs briques et bouteilles de lait : plus de 20 milliards d'emballages depuis 1999.

Garantie IPLC



« Garantie IPLC » : un gage de qualité

Depuis la création de l'IPLC, son logo a été apposé sur plus de 20 milliards de briques et de bouteilles de lait.

La garantie de l'Institut Professionnel du Lait de Consommation, identifiable grâce à la présence du logo « Garantie IPLC » sur les bouteilles et les briques de lait, repose sur le respect de règles pratiques réunies dans un cahier des charges. Ces règles concernent :

- la qualité des matières premières utilisables,
- le processus de fabrication et l'hygiène générale du site,
- les contrôles réalisés par l'entreprise elle-même. Les produits ne sortent de l'usine qu'après réception des résultats de toutes les analyses. À tout moment, les usines doivent être en mesure de fournir aux autorités compétentes les résultats de ces auto-contrôles,
- la traçabilité, c'est-à-dire la possibilité de retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un produit grâce à des identifications enregistrées,
- la qualité du produit fini.

Toutes les étapes du processus font ainsi l'objet de contrôles. Les produits concernés à ce jour par cette démarche sont les laits pasteurisés, les laits de longue conservation standards ou enrichis en vitamine D, les laits enrichis en vitamines, ainsi que les laits à teneur réduite en lactose.

Tout savoir sur les origines du lait en moins d'1 h !

Conformément à la réglementation, tous les laits mis sur le marché doivent faire l'objet d'une traçabilité, c'est-à-dire d'une obligation pour le conditionneur de pouvoir retrouver tous les éléments constituant son produit. Le cahier des charges de l'IPLC demande en plus à ses adhérents que toutes les informations sur l'origine du produit puissent être retrouvées rapidement. C'est en moins d'une heure que la quasi-totalité des adhérents IPLC retrouvent tous les éléments de la traçabilité. Cette exigence est vérifiée tous les ans lors d'une inspection réalisée sur les sites industriels par un prestataire indépendant.



Le respect volontaire d'un cahier des charges étroitement contrôlé

Dans l'objectif de fournir un lait d'une qualité optimale aux consommateurs, l'IPLC a défini un cahier des charges précis qui doit être rigoureusement respecté par les adhérents. C'est pourquoi tous les membres de l'IPLC se soumettent au minimum à une inspection annuelle de chacun de leurs sites et se voient délivrer un agrément dans la mesure où le cahier des charges est effectivement respecté. Cette inspection est assurée par un organisme tiers indépendant sur la base d'une trame d'inspection élaborée par l'IPLC. Cette trame est actualisée tous les ans.

Des analyses régulières de la qualité du lait mis sur le marché

Des prélèvements puis des contrôles de produits finis sont réalisés par l'IPLC selon un plan de contrôle annuel précis. Les produits sont soit prélevés directement dans les laiteries, soit achetés dans le commerce.

L'objectif est de contrôler ainsi tout le marché du lait liquide de consommation y compris les produits à l'importation afin d'avoir une vision globale sur la qualité des produits mis à disposition des consommateurs.

Dans les laiteries, les adhérents à l'IPLC bénéficient d'un plan de surveillance semestriel des contaminants visant à anticiper d'éventuelles crises sanitaires.

Les contrôles effectués dans les commerces sont mensuels et concernent l'intégralité des intervenants du marché. Plus de 700 prélèvements sont réalisés chaque année en magasins par une société déléguée. À chaque fois, environ 60 packs de lait sont prélevés selon le plan de prélèvement établi par l'IPLC, de manière à avoir une représentation des produits commercialisés la plus exhaustive possible. Tous les laits correspondant à ce plan et présents en magasins sont prélevés, y compris les produits d'importation.

Les produits prélevés sont ensuite envoyés dans différents laboratoires sélectionnés par l'IPLC et accrédités pour réaliser diverses analyses communes à tous les laits et certaines complémentaires pour les laits spécifiques (laits enrichis en vitamines, à teneur réduite en lactose, etc.). Il s'agit de vérifier la composition des laits, le respect de la réglementation et la concordance entre étiquetage et analyse.



L.GUENEAU / CNIEL

En savoir plus : 15 entreprises membre de l'IPLC

L'IPLC réunit 15 entreprises adhérentes : 14 françaises et 1 belge, représentant 30 laiteries en France et deux en Belgique.

14 entreprises françaises :



Une entreprise belge :



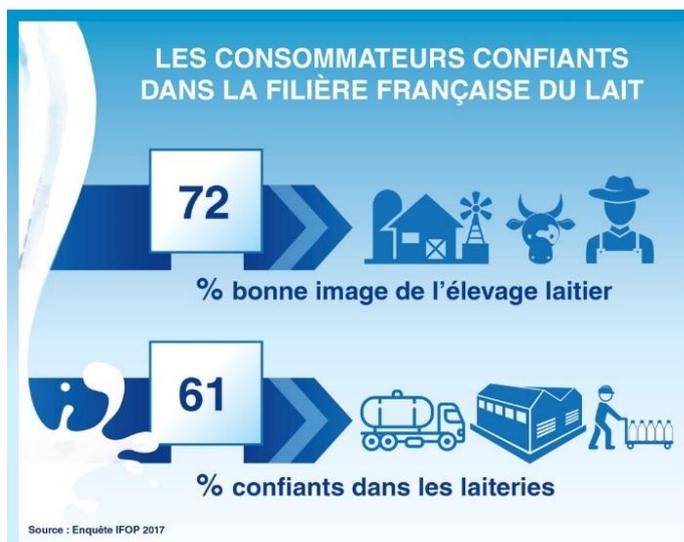
« Lait collecté et conditionné en France » : la garantie d'un savoir-faire d'excellence

Les Français attachés à l'origine française du lait

L'origine du lait liquide : importante pour plus de 8 Français sur 10

(Source : Enquête CNIEL/ CSA 2017)

Les Français sont très attachés à l'origine du lait liquide qu'ils consomment. Ils sont 83% à estimer qu'il est important de la connaître et ils sembleraient avoir une large préférence pour le lait « Made in France ». En effet, ils sont **78% à s'accorder à dire que le lait d'origine française constitue une garantie de qualité.**



Les consommateurs confiants dans la filière française du lait

(Source : IFOP 2017)

La majorité des consommateurs accorde sa confiance à la filière française du lait. Plus de 7 Français sur 10 (72%) ont une **bonne image de l'élevage laitier** et plus de 6 sur 10 (61%) se disent **confiants dans les laiteries.**

« Lait collecté et conditionné en France » : un logo précurseur

Le logo « Lait collecté et conditionné en France » lancé par les professionnels du lait de consommation, réunis au sein de Syndilait, répond aux attentes des Français en identifiant clairement l'origine hexagonale du lait. **Lancé il y a seulement 3 ans**, ce logo a remporté un vif succès auprès des professionnels de la filière, des distributeurs et des consommateurs puisqu'il est déjà **présent sur plus de 60% des bouteilles et briques** de lait proposées dans le commerce.



La garantie du soutien à la filière française

Initié par Syndilait, regroupant les fabricants français de lait de consommation, ce logo constitue un moyen de sensibiliser et d'encourager les Français à la consommation citoyenne. Il leur garantit un lait 100% français, issu exclusivement de lait provenant de fermes de l'Hexagone et conditionné sur le territoire. En achetant du lait français, les consommateurs soutiennent une filière ancrée dans nos différents territoires, favorisant les activités économiques locales, le maintien de l'emploi dans les zones rurales, contribuant à la vie fiscale du pays, à la lutte contre le chômage, etc.

Un cahier des charges précis

Un cahier des charges très précis détermine l'utilisation du logo « Lait collecté et conditionné en France ». Il repose principalement sur les critères suivants :

- Un lait matière première 100% français,
- Un lait conditionné en France,
- Un audit annuel sur les sites de conditionnement apposant le logo sur une ou plusieurs références sera réalisé par un organisme tiers de contrôle indépendant (Bureau Veritas).



Un nouveau logo pour les produits laitiers

Les professionnels du secteur ont décidé d'aller plus loin dans la démarche citoyenne, collective et responsable en faveur du lait français en déclinant le logo « Lait collecté et conditionné en France » sur **d'autres produits issus de la transformation du lait comme les boissons lactées, la crème, le fromage, les produits frais ou encore le beurre**. Une démarche développée avec le soutien des producteurs de lait FNPL (Fédération Nationale des Producteurs de Lait)

Le respect d'une Charte d'engagements

En 2016, les professionnels ont renforcé leur mobilisation en faveur du logo « Lait collecté et conditionné en France » en créant une Charte transparente et exigeante en 6 points mettant en exergue leurs principaux engagements.



CHARTRE D'ENGAGEMENT

Lait collecté et conditionné en France

Pour permettre aux consommateurs de repérer facilement le lait 100% français. Issu exclusivement de lait provenant de fermes hexagonales puis conditionné sur le territoire, les professionnels ont créé le logo « Lait collecté et conditionné en France ». Ce point de repère s'appuie sur une Charte détaillée, transparente et exigeante en 6 points.

La filière du lait de consommation, représentée en France par Syndilait, a, en effet, de nombreux atouts à faire valoir auprès des consommateurs. Elle propose un lait de haute qualité, tracé et strictement contrôlé, leur permettant de bénéficier de produits d'exception auxquels ils peuvent accorder toute leur confiance.

Grand pays laitier, la France est riche de terroirs différents, avec un climat tempéré propice à la prairie et aux cultures. Les éleveurs laitiers sont présents dans plus de 90% des départements français et s'adaptent aux différents terroirs pour produire le meilleur lait. Leurs élevages à taille humaine livrent chaque jour des laiteries ancrées en régions. En France, une trentaine de sites répartis sur tout le territoire conditionnent du lait. Au total, la filière française du lait de consommation représente environ 24 000 collaborateurs, engagés pour offrir des produits d'une qualité optimale.

1 DES ÉLEVAGES FAMILIAUX, BIEN IMPLANTÉS DANS LE TERRITOIRE

- Les éleveurs français : majoritairement propriétaires de leur ferme et de leurs animaux
 - Les éleveurs, dans la très grande majorité des cas, sont propriétaires de leurs terres et de leurs animaux. Ils assurent la main d'œuvre de leurs exploitations.
 - Ils sont le plus souvent indépendants, car les élevages sont très peu financés par des capitaux extérieurs.
- Engagés dans la vie du territoire : ils participent au maintien de l'activité dans les zones rurales (école...) et sont nombreux à s'engager dans la vie citoyenne locale (politique, associative...).
- Diplômés : le niveau de formation des éleveurs est de plus en plus élevé ; l'équivalent du bac est aujourd'hui nécessaire pour obtenir des aides à l'installation.
- Responsables : les éleveurs livrent leur lait à des laiteries situées à proximité de leurs fermes, limitant ainsi l'empreinte carbone.

Par exemple :
En moyenne, pour collecter 1000 l de lait, il faut parcourir moins de 10 km.
En 2020, 90% des chauffeurs ramasseurs seront formés à l'éco-conduite.

3 DES ENTREPRISES RESPONSABLES

- Politique d'achat responsable : les entreprises cherchent à inscrire leurs achats dans le développement durable.

Par exemple :
Les entreprises les plus avancées sur ce point assurent une diffusion d'informations sur l'achat responsable et le secteur s'engage à avoir une politique d'achat responsable partagée par tous en 2020.
- Gestion de l'énergie et de l'eau : les entreprises suivent toutes leurs consommations d'énergie et sont engagées dans des démarches d'optimisation.
- Sécurité au travail : la sécurité des collaborateurs est un point étroitement contrôlé par les entreprises de la filière. Certaines vont jusqu'à intégrer ce facteur dans la part variable de la rémunération.

Par exemple :
Mise en place, par les entreprises, d'une démarche de sensibilisation du personnel aux risques liés aux accidents de travail.
- Politique salariale : des systèmes de rémunérations conformes aux plus strictes réglementations en vigueur.

Par exemple :
La rémunération du personnel des sites laitiers est toujours au-dessus du Smic.

5 DES PRODUITS SAINS ET ADAPTÉS À TOUS

- Qualité sanitaire : le lait conditionné en France est soumis à une réglementation sanitaire très stricte.
- Qualité nutritionnelle : le lait de consommation, source de calcium, est une boisson « nutritive » contribuant à l'équilibre alimentaire quotidien.
- Un allié du quotidien : on retrouve le lait de consommation à tous les moments de la journée : pur, combiné à d'autres ingrédients ou encore au cœur de recettes.

Par exemple :
Les laits sont contrôlés par l'INPLC (Institut Professionnel du Lait de Consommation) et les usines font l'objet d'un audit annuel.
- Adapté à tous les budgets, même les plus faibles.

Par exemple :
Les laits sont contrôlés par l'INPLC (Institut Professionnel du Lait de Consommation) et les usines font l'objet d'un audit annuel.

2 DES ANIMAUX SAINS ET EN BONNE SANTÉ

- Origine française des troupeaux : les vaches des troupeaux laitiers français sont à plus de 99% nées et élevées en France.
- Respect du bien-être animal :
 - Propreté des animaux assurée en toutes saisons.
 - Aération constante des bâtiments.
 - Manipulations des animaux en douceur.
 - Sortie des vaches en pâturage dès que les conditions météorologiques le permettent.
- Alimentation adaptée et produite en priorité sur la ferme
 - En moyenne, plus de 90% des aliments sont produits sur les exploitations et 98% en France
 - Adaptation aux ressources locales : herbe, remplacement du soja par du tourteau de coza, des légumineuses...
- Maîtrise de la taille des troupeaux : les éleveurs sont à la tête de fermes à taille humaine.

Par exemple :
La taille moyenne du troupeau est inférieure à 80 vaches laitières par éleveur.

4 UN LAIT DE QUALITÉ

- Des animaux sains :
 - Non collecte du lait des animaux sous traitements médicamenteux.
 - Suivi sanitaire constant du troupeau : chaque troupeau possède son carnet de santé.
- Un lait contrôlé :
 - La qualité du lait collecté influence le prix d'achat à l'éleveur.
 - Surveillance constante de l'équilibre du lait pour assurer sa capacité à être transformé.
- Une absence de résidus médicamenteux vérifiée : l'absence de résidus médicamenteux est rigoureusement contrôlée.

Par exemple :
100% du lait mis sur le marché est exempt de résidus antibiotiques.

6 ENGAGEMENT SOCIÉTAL AU SERVICE DE LA COLLECTIVITÉ

- Transparence des sites de production : ouvertures des laiteries et des élevages au public dans le cadre de la Journée Mondiale du Lait.

Par exemple :
20.000 visiteurs participent en moyenne chaque année à la Journée Mondiale du Lait.
- Actions pour soutenir la prise du petit-déjeuner : lutte contre la baisse de la consommation du petit-déjeuner qui touche particulièrement les enfants (lutte contre le déficit d'attention, contre le surpoids...).

Par exemple :
En 2017, création d'un Comité d'Orientation et des Trophées du petit-déjeuner pour les collèges.
- Valorisation du lait français avec le logo « Lait collecté et conditionné en France » : mise en place d'un point de repère fiable pour les consommateurs, s'appuyant sur un cahier des charges précis.

Par exemple :
Les entreprises qui apposent ce logo sur leurs produits sont auditées une fois par an.

Le Président de Syndilait
Yves LEGROS



ADOCOM-RP – Sandra, Jennifer & C° - Service de Presse SYNDILAIT vous remercie de votre attention
Tel : 01.48.05.19.00. – Courriel : adocom@adocom.fr

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM