



SYNDILAIT



JOURNÉE
MONDIALE
DU LAIT
Le 1^{er} JUIN

JOURNÉE MONDIALE DU LAIT

1 MILLIARD D'EUROS D'INVESTISSEMENTS DANS LES LAITERIES D'ICI 2030 POUR CONFIRMER LES 10 ANS DE SUCCÈS DU « LAIT COLLECTÉ ET CONDITIONNÉ EN FRANCE »

À l'occasion de la Journée Mondiale du Lait du 1^{er} juin, les entreprises de la filière française du lait liquide conditionné, réunies au sein de leur organisation professionnelle *Syndilait*, fêtent cette année les 10 ans de leur logo « Lait collecté et conditionné en France ». Ce marqueur a accompagné la reconquête des parts de marché de la filière en France, avec une chute de **-85 % des importations** depuis son lancement en 2015. Aujourd'hui, 99 % du lait consommé dans le pays est d'origine française et les professionnels de la filière ont décidé de se donner les moyens de pérenniser leur contribution à l'**autonomie alimentaire** du pays, déterminante dans un contexte international instable.

Ils estiment nécessaire d'investir **1 milliard d'euros d'ici 2030** pour actualiser les outils de production des laiteries, accélérer la transition écologique et la décarbonation des emballages. Il s'agit en effet d'avoir la capacité de répondre avec agilité aux évolutions des attentes des consommateurs et des réglementations nationales et européennes. Un engagement attendu, puisque 78 % des Français ont confiance dans la **qualité du lait produit en France** : une proportion en hausse de +5 points en seulement un an.¹

Pour concrétiser leurs investissements, les entreprises du lait liquide conditionné comptent sur l'engagement citoyen des consommateurs, de plus en plus conscients de l'accessibilité du prix du lait : 63 % le qualifient de « **pas cher et accessible à tous** ». Une proportion en hausse de +6 pts en 1 an.

En 2024, si le prix moyen du lait UHT ½ écrémé – le plus vendu en magasin – s'est stabilisé à **moins de 1,10 euro / litre** après des années de sous-valorisation (1,09 €/l en 2024, soit +3 cts sur 1 an), celui des 1ers prix n'atteint que 94 centimes le litre pour la brique sans bouchon, le conditionnement de référence de cette catégorie.² Un prix insuffisant pour rémunérer les éleveurs de façon juste et équitable et assurer l'**avenir des élevages et des laiteries**. C'est pourquoi le 1^{er} prix doit être revalorisé pour assurer le maintien de l'économie laitière. Une hausse compréhensible pour les consommateurs : 74 % se disent prêts à payer quelques centimes de plus pour l'éleveur, une proportion en hausse de +4 pts en seulement 1 an. Il faut dire que les Français ont de plus en plus envie de profiter pleinement du lait, qu'ils sont désormais 70 % à qualifier d'aliment incontournable : +7 points en 1 an !



¹ Source : Enquête Cniel / Institut CSA – décembre 2024.

² Source : Circana

Le lait : une galaxie d'atouts ancrés dans l'actualité

Le lait a la particularité d'offrir une combinaison unique de protéines animales et de calcium pour contribuer à l'équilibre nutritionnel à tarif abordable pour les budgets les plus serrés. 74 % des Français sont ainsi conscients que le lait apporte une multitude de vitamines et de minéraux, en plus du calcium, +4 pts en un an. Ils sont même de plus en plus nombreux à être convaincus de la nécessité d'en consommer **tout au long de la vie** : +7 pts en 1 an, de 57 % à 64 %. Une nécessité associée au plaisir puisque près des ¾ de la population s'accordent à dire que le lait est « vraiment bon ». Ainsi, en France, la consommation apparente de lait³ (domicile + hors domicile) tend désormais à se stabiliser. En 2024, elle se situe à près de **2,70 milliards de litres**, soit -0,3 % comparé à 2023, mais toujours à +1,5 % par rapport à 2022. Si le lait est en repli dans les achats des ménages en magasins (-2,3 % en 2024 vs 2023), dans un contexte général de déconsommation des ménages sur les produits de grande consommation en libre-service, il a en effet retrouvé sa **place pré-covid en restauration** (+24 % de 2020 à 2023).



© A. Kerouedan / Cniel

Le lait : un produit inscrit dans une alimentation durable

Adapté à nos **modes de vie actuels** d'après 68 % des Français, le lait a également un bel **avenir** devant lui. Accessible aux **budgets serrés**, il a l'avantage d'être à la fois une **boisson** et un **ingrédient** savoureux que l'on retrouve dans de nombreuses recettes. Les achats de **lait entier**, très utilisé dans les plats faits-maison, sont ainsi en hausse de **+4,7 % en volume** sur 1 an. Les laits **dé lactosés** enregistrent aussi une hausse de +4,7 % cette année. De plus, le lait a toute sa place dans une alimentation durable. Les recherches de Florent Vieux, chercheur au sein de MS-Nutrition, montrent en effet que les produits laitiers sont des sources de protéines, de calcium et de vitamine B12 abordables et peu impactantes en termes d'eau et de carbone : ils s'intègrent parfaitement à une alimentation **durable**.



³ Calcul : production nationale - exportations + importations. Source : FranceAgrimer-S.S.P., enquêtes mensuelles laitières

Logo « Lait collecté et conditionné en France » : 10 ans de succès au service de l'origine française

En 10 ans, le logo « Lait collecté et conditionné en France » s'est bien installé dans le paysage de consommation français. Résolument d'actualité, il répond aux attentes de traçabilité d'aujourd'hui : **83 % des Français jugent en effet important de connaître l'origine du lait consommé**. De plus, cette démarche a permis au lait français de gagner la confiance des consommateurs. **76 % des Français** déclarent ainsi que le **lait d'origine française en une garantie de qualité**, soit 12 points de plus qu'en 2016.⁴

Terre de lait, la France a un savoir-faire exemplaire en la matière. Chaque jour, les professionnels de la filière mettent des technologies de pointe au service de la qualité de ce produit, reconnu **naturel** par 81 % des Français (+4 pts en 1 an). En 2024, la filière a mis en bouteilles ou en briques **2,76 milliards de litres** de lait collectés à proximité des laiteries. Ce lait est issu de fermes familiales, héritières d'une longue histoire, qui comptent en moyenne **70 vaches**. Plus d'une sur quatre préserve encore le modèle de « polyculture élevage », associant élevage de vaches laitières et cultures. Ces fermes participent aux paysages, à la biodiversité et aux emplois de demain dans les territoires. Avec environ **24 000 emplois**, dont 6 000 directs, la filière du lait de consommation permet à des milliers de femmes et d'hommes de contribuer à la vitalité des zones rurales en exerçant leur métier avec passion.



Journée Mondiale du Lait : portes ouvertes et échanges durant le mois de juin

À l'occasion de la Journée Mondiale du Lait, les professionnels du lait conditionné invitent le grand public à venir découvrir tous les atouts et la diversité de leurs produits. Du 3 au 28 juin, 7 laiteries ouvrent leurs portes pour partager les coulisses du conditionnement du lait, depuis sa collecte jusqu'à sa mise en bouteille ou en brique, en passant par son traitement à haute température pour une conservation 100 % naturelle. Cet événement de proximité représente l'opportunité d'échanger avec des femmes et des hommes qui mettent toute leur passion au service d'un produit unique en son genre. Ce sont les héritiers et les gardiens d'un savoir-faire français d'excellence, au service d'un produit à la fois fragile et essentiel, combinant innovations technologiques et respect de ses propriétés naturelles.

⁴ Source : enquête réalisée par l'Institut CSA pour le Cniel en décembre 2023.

SOMMAIRE

#MARCHÉ

LE LAIT LIQUIDE CONDITIONNÉ : UN ESSENTIEL DU QUOTIDIEN COLLECTÉ ET CONDITIONNÉ EN FRANCE

- Le lait incontournable des bols et des assiettes :
la consommation globale française stabilisée en 2024 p.6
- La filière française du lait conditionné maintient sa production :
un atout pour la souveraineté alimentaire et le commerce extérieur p.10
- Logo « Lait collecté et conditionné en France » : le point de repère
du savoir-faire français fête ses 10 ans de succès ! p.12
- La filière du lait liquide conditionné :
une activité de proximité source d'emplois locaux p.14
- Garantie IPLC : les 25 ans d'une démarche volontaire
gage de qualité supplémentaire p.16

#ENGAGEMENT

1 MILLIARD D'EUROS À 5 ANS POUR PÉRENNISER LES ACTIVITÉS LAITIÈRES EN FRANCE

- Un juste prix du lait accessible pour assurer la rémunération
des éleveurs et le maintien de la collecte en France p.18
- 1 milliard d'euros d'investissements d'ici 2030 pour actualiser les outils
de production des laiteries et accélérer la décarbonation des emballages p.20
- Journée mondiale du lait : les visiteurs vivent l'expérience du lait de l'intérieur
et les professionnels partagent leur passion p.23

#ATOUS

LE LAIT : UN CONCENTRÉ D'AVANTAGES POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, DURABLE, ÉQUILIBRÉE ET SAVOUREUSE !

- Les produits laitiers : un rôle clé pour une alimentation durable
par Florent Vieux, chercheur au sein de MS-Nutrition p.27
- Le lait : la bonne articulation de nutriments pour les os !
L'avis du Dr Plumey, médecin-nutritionniste p.29
- Le lait nourrit les idées de petits plats faits-maison !
4 recettes faciles à réaliser extraites d'un livre à paraître p.31



#MARCHÉ

LE LAIT LIQUIDE CONDITIONNÉ : UN ESSENTIEL DU QUOTIDIEN COLLECTÉ ET CONDITIONNÉ EN FRANCE

Lait
collecté et
conditionné
en
France

LE LAIT INCONTOURNABLE DES BOLS ET DES ASSIETTES : LA CONSOMMATION GLOBALE FRANÇAISE STABILISÉE EN 2024

Maintien de la consommation globale de lait liquide en 2024

(Source : FranceAgrimer-S.S.P., enquêtes mensuelles laitières)

Le lait conditionné fait partie du quotidien des Français. La consommation globale de lait conditionné en France correspond à plus de 40 litres pour chaque habitant en moyenne sur l'année, soit l'équivalent d'environ 4 verres par semaine.

Au total, la consommation apparente de lait liquide en France est restée stable en 2024, à près de 2,70 milliards de litres.

La demande nationale s'établit en effet à 2,691 milliards de litres pour l'année, soit -0,3 % comparé aux 2,699 milliards de litres de 2023. Et reste à +1,5 % comparé aux 2,65 milliards de litres de 2022.

Le lait a notamment fait son grand retour en restauration hors domicile. L'activité a en effet retrouvé sa consommation précovid de 2019, avec un rebond de plus de +24 % entre 2020 et 2023. (Source : Circana Girafoodservice - 2023)



Enquête

Le lait : un aliment au goût des Français !

Les Français apprécient de plus en plus le lait conditionné. En 2016, ils étaient 64 % à déclarer avoir **plaisir à en consommer**, ils sont désormais 71 %. Il faut dire que s'ils étaient 62 % à le trouver **vraiment bon**, cette proportion a désormais grimpé à 74 %. Ils sont même 68 % à dire que le lait est bien adapté aux **modes de vie actuels**, contre 60 % en 2016.

(Source : enquête réalisée par l'Institut CSA pour le Cniel en décembre 2024.)



Zoom grande distribution

(80 % de la consommation globale : hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive)



Un marché de près de 2,8 milliards d'euros en grande distribution

En 2024, le marché du lait liquide représente en valeur 12,5 % de l'ensemble des produits laitiers vendus en grande distribution (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive).

Son chiffre d'affaires s'élève à 2,79 milliards d'euros en 2024, soit -0,8 % par rapport à 2023.

(Source : CNIEL/ Circana)

Le marché français dominé par les laits UHT

En 2024, il s'est vendu près de 2,2 milliards de litres de lait conditionné en grande distribution, contre 2,25 milliards de litres en 2023 (-2,3 %).

Le lait UHT, qui permet une longue conservation à température ambiante, confirme sa place prédominante auprès du consommateur. Il est de très loin le plus vendu des laits liquides en 2023 : 97 % des volumes en grande distribution.

(Source : CNIEL/Circana (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive))



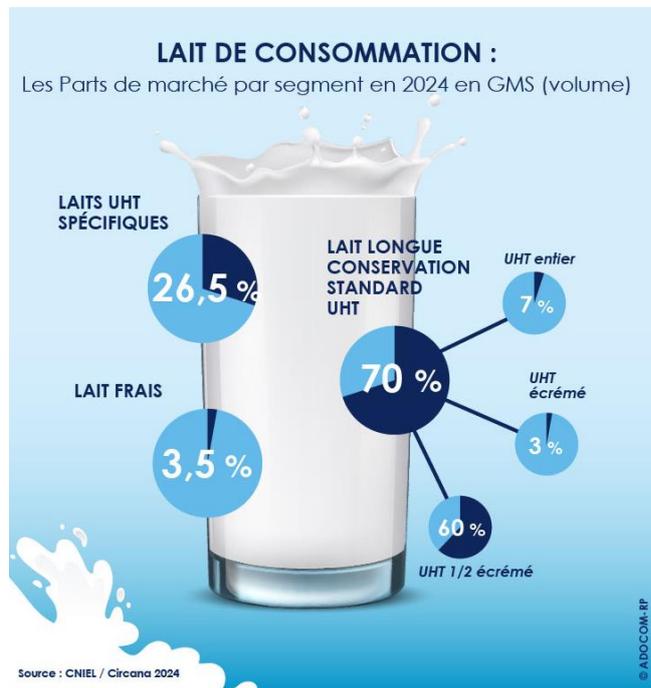
Bon à savoir

Le Lait UHT, avant d'être conditionné dans son emballage aseptique – bouteille ou brique - a été chauffé à 140°C pendant quelques secondes. Il se conserve au minimum 90 jours à température ambiante.

Le lait entier gagne du terrain : la crème des ingrédients pour des recettes réussies !

Parmi les laits UHT, deux catégories co-existent : les laits traditionnels (70 % des volumes entier, demi-écrémé, écrémé) et les laits spécifiques (aromatisés, vitaminés, sans lactose, pour enfants, etc.).

En 2024, les ventes en volume de laits traditionnels se sont repliées à -2,2 %. Cependant, dans cette catégorie, les **laits entiers** enregistrent une progression à **+4,7 %** en 1 an. Ils accompagnent en effet la tendance du retour au fait-maison puisque les gourmets les préfèrent aux autres laits pour leur crémeux, leur onctuosité et leur qualité d'exhausteur de goût. Ils s'intègrent ainsi parfaitement aux envies de cuisiner chez soi des recettes abordables et savoureuses.



De leur côté, les laits « spécifiques » sont globalement en recul de -3,3 %, avec des évolutions contrastées selon les produits. Certaines catégories sont en augmentation. C'est le des **laits dé lactosés**, dont les ventes sont en hausse de **+4,7 %**. Quant aux **laits bio**, ils sont en baisse de -8 % en volume, délaissé par les consommateurs et mettant en difficulté les éleveurs qui avaient décidé de s'engager en convertissant leurs élevages dans le respect du strict cahier des charges de l'agriculture biologique. En revanche, on note une reprise des achats dans les circuits spécialisés depuis le début de l'année, freinant le recul global (-6 % sur 4 mois 2025).

(Source : CNIEL/Circana (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive))



Bon à savoir

Entiers, demi-écrémés ou écrémés : du lait pour tous les goûts !

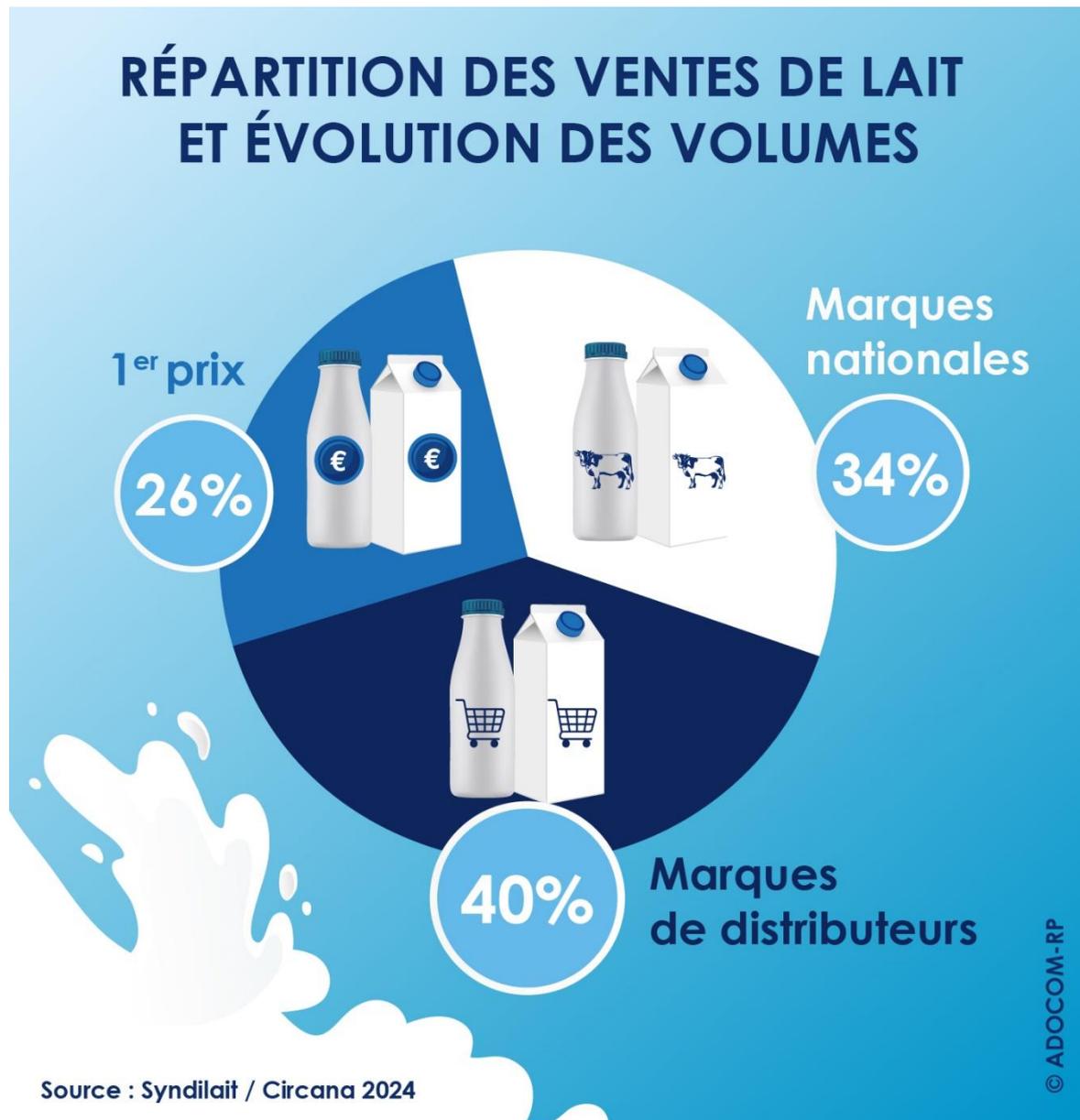
Les laits entiers contiennent au minimum 3.5% de matière grasse. Ils sont faciles à repérer en rayon : les bouteilles ont un bouchon rouge et les packs sont à dominante rouge. Le lait entier est celui qui révèle le plus d'arômes, apportés par la crème.

Les laits demi-écrémés sont dosés entre 1.5% et 1.8% de matière grasse. Ils sont repérables à la couleur bleue des bouchons ou à la dominante bleue de leur emballage pour les briques.

Les laits écrémés contiennent moins de 0.5% de matière grasse. Ils sont facilement repérables à la couleur verte des bouchons des bouteilles ou des briques.

Une offre diverse avec des marques nationales incontournables pour les innovations

Les marques nationales représentent 34 % des volumes de lait vendus en magasins et leur rôle est déterminant pour les innovations. Ce sont en effet les marques nationales qui déploient les moyens marketing pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Leurs nouveautés permettent de dynamiser le marché en proposant des laits en adéquation avec les nouvelles tendances.



LA FILIÈRE FRANÇAISE DU LAIT CONDITIONNÉ : UN ATOUT POUR LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET LE COMMERCE EXTÉRIEUR

Maintien de la production de lait conditionné en 2024

(Source : FranceAgriMer – S.S.P., Enquêtes mensuelles laitières)

En 2024, la production des laiteries françaises est restée stable à -0,7 % par rapport à 2023. Elles ont conditionné environ 2,76 milliards de litres de lait, dont environ 2,5 milliards en UHT.



99 % de la demande française couverte par du lait français : une situation d'autonomie à préserver

Source : Syndilait / FranceAgrimer

En 2024, plus de 99 % du lait consommé en France a été collecté et conditionné sur le territoire. Le taux d'autosuffisance de la filière s'élève à plus de 102 %.

Depuis 2015, les importations de lait liquide ont reculé d'environ -85 %. La filière contribue ainsi activement à développer la souveraineté alimentaire du pays.



99 % du lait liquide conditionné
proposé en France
est d'origine française

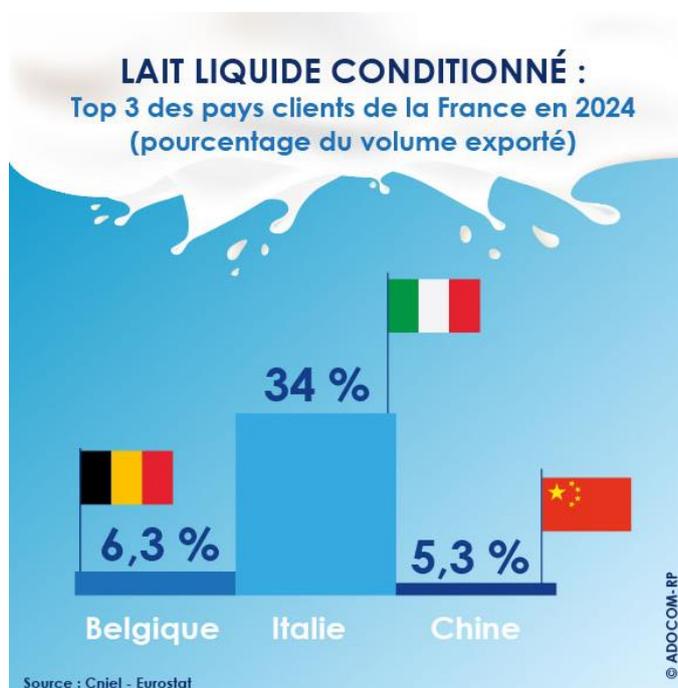


2024 : la balance commerciale reste excédentaire avec une hausse des importations

En 2024, les importations de lait liquide restent modérées mais sont en augmentation. Elles atteignent environ 32 millions de litres de lait, en hausse de +30 % en 1 an.

Les exportations restent majoritaires, avec environ 95 millions de litres expédiés hors des frontières du pays (-1,3 % en 1 an).

Le solde de la balance commerciale reste positif à plus de +63 millions de litres. (Source : Cniel Eurostat)



Italie, Belgique, Chine : top 3 des destinations du lait français

Le lait français expédié à l'international est principalement acheté par trois pays : l'Italie où part 34,8 % du lait français exporté, la Belgique (6,3 %), la Chine (5,3%), suivie du Royaume-Uni (4,2 %).

56 % du lait liquide conditionné envoyé hors des frontières françaises est destiné à l'Union européenne.

Les importations proviennent quant à elles majoritairement de Belgique (65%) et d'Allemagne (15 %).

(Source : Cniel Eurostat)

LOGO « LAIT COLLECTÉ ET CONDITIONNÉ EN FRANCE » : LE POINT DE REPÈRE DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS FÊTE SES 10 ANS DE SUCCÈS

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

Le logo « Lait collecté et conditionné en France » fête ses 10 ans en 2025. Lancé en 2015 par les professionnels du lait de consommation réunis au sein de Syndilait, il répond aux attentes des Français en identifiant clairement l'origine hexagonale du lait. Ce logo a très vite remporté un vif succès auprès des professionnels de la filière, des distributeurs et des consommateurs. Il est aujourd'hui **présent sur plus de 75 % des bouteilles et briques** de lait proposées dans le commerce.



Preuve de sa pertinence, ce logo a été décliné 2 ans plus tard en « Lait collecté et transformé en France » sur des produits issus de la transformation du lait comme les boissons lactées, la crème, le fromage, les produits frais ou encore le beurre.



Enquête

L'origine française du lait : gage de confiance

Depuis le lancement du logo « Lait collecté et conditionné en France », les Français sont de plus en plus confiants dans le lait français. Ainsi, en 2016, ils étaient 64 % à s'accorder à dire que le lait d'origine française est une garantie de qualité, ils sont désormais 76 %, soit 12 points de plus. Ils sont également aujourd'hui 78 % à déclarer avoir confiance dans la qualité du lait produit en France, +5 pts en 1 an. Plus que jamais d'actualité, ce logo répond aux attentes très fortes en matière d'origine des produits consommés : 83 % des Français jugent important de connaître l'origine du lait consommé.

(Source : enquête réalisée par l'Institut CSA pour le Cniel en décembre 2024.)



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

La garantie du soutien au modèle français

Ce logo « Lait Collecté et Conditionné en France » initié par Syndilait, regroupant les fabricants français de lait de consommation a été lancé avec le soutien des producteurs de lait et du ministère de l'Agriculture. Il constitue un moyen de sensibiliser et d'encourager les Français à la consommation citoyenne et 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 les 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. Pour renforcer la promesse d'origine, les laiteries utilisant ce logo sont auditées annuellement par un organisme tiers de contrôle indépendant.



LE LAIT CONDITIONNÉ : UNE ACTIVITÉ DE PROXIMITÉ SOURCE D'EMPLOIS LOCAUX

24 000 emplois dans toute la France

En France, 26 laiteries, réparties sur tout le territoire, conditionnent du lait de consommation au nom d'une quinzaine de sociétés. Les territoires ruraux, et plus précisément les communes de moins de 15 000 habitants, ont une importance particulière en accueillant 85% des salariés employés dans les laiteries.

Au total, la filière du lait liquide conditionné représente en France environ 24 000 emplois : 6 000 emplois directs et environ 18 000 emplois indirects.



Des activités locales et une logistique de proximité

Les laiteries sont situées au plus près des producteurs de lait pour faciliter la collecte, limitant l'empreinte carbone du lait français. Matière première fragile, le lait doit en effet être transporté dans les 72h à la laiterie. En moyenne, seuls 10 kilomètres de parcours sont nécessaires à la collecte de 1 000 litres de lait.

Les laiteries jouent donc un rôle capital dans le **maintien du tissu économique et de l'activité des campagnes**. Une activité pérenne, étant donné le caractère peu délocalisable des fermes laitières et des prairies et cultures qui fournissent l'essentiel de l'alimentation du troupeau. Source d'activité dans les zones rurales, la filière participe à la vitalité économique des différents territoires de France.



50 000 fermes laitières à taille humaine

Source : Agreste 2024- recensement agricole de 2020

Riche d'une large diversité de terroirs, la France est, par nature, un grand pays laitier. Présents dans la majorité des départements français, les éleveurs laitiers sont le plus souvent indépendants et adaptent leurs modes de production aux différents terroirs pour produire le meilleur lait.

Deuxième pays producteur en Europe après l'Allemagne, La France compte près de 50 000 fermes ayant au moins 10 vaches laitières. Le lait issu de leur production est destiné à la fabrication de l'ensemble des produits laitiers, dont le lait de consommation.

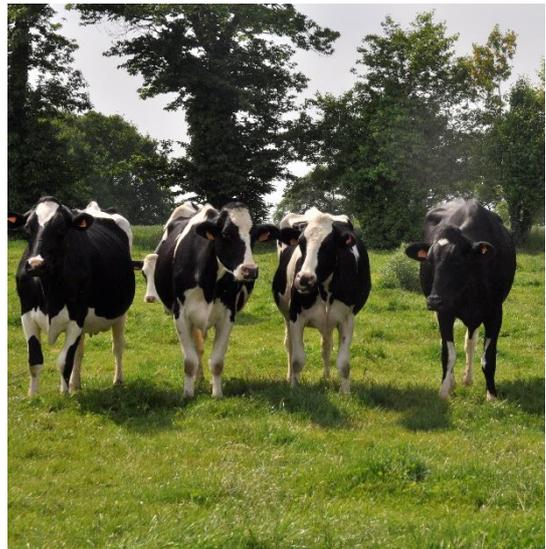
Ces fermes restent à taille humaine. Elles font moins de 120 hectares en moyenne et élèvent 70 vaches. La majorité d'entre elles (68 %) compte des troupeaux de moins de 80 vaches et 95 % moins de 150. La taille moyenne des troupeaux reste en France bien inférieure à celle des pays nordiques européens, de l'Allemagne ou du Royaume-Uni, où les fermes de plus de 1 000 vaches sont désormais courantes.

Des fermes autonomes en fourrages et des vaches en plein air

Source : Agreste 2024- recensement agricole de 2020

L'alimentation des bovins repose avant tout sur des fourrages, notamment pâturés. 97 % des exploitations laitières mettent leurs bovins au pâturage sur les terres de l'exploitation au moins une partie de l'année. Les exploitations laitières sont très autonomes en fourrages : 84 % d'entre elles sont autonomes à plus de 90 % en fourrages et seulement moins de 2 % ont une autonomie inférieure à 50 %.

Les fermes laitières françaises ne produisent pas toujours que du lait. 13 % élèvent différents types de bovins et 13 % diversifient davantage encore leurs productions en « polyculture/polyélevage ».



Plus de 2 emplois par ferme laitière

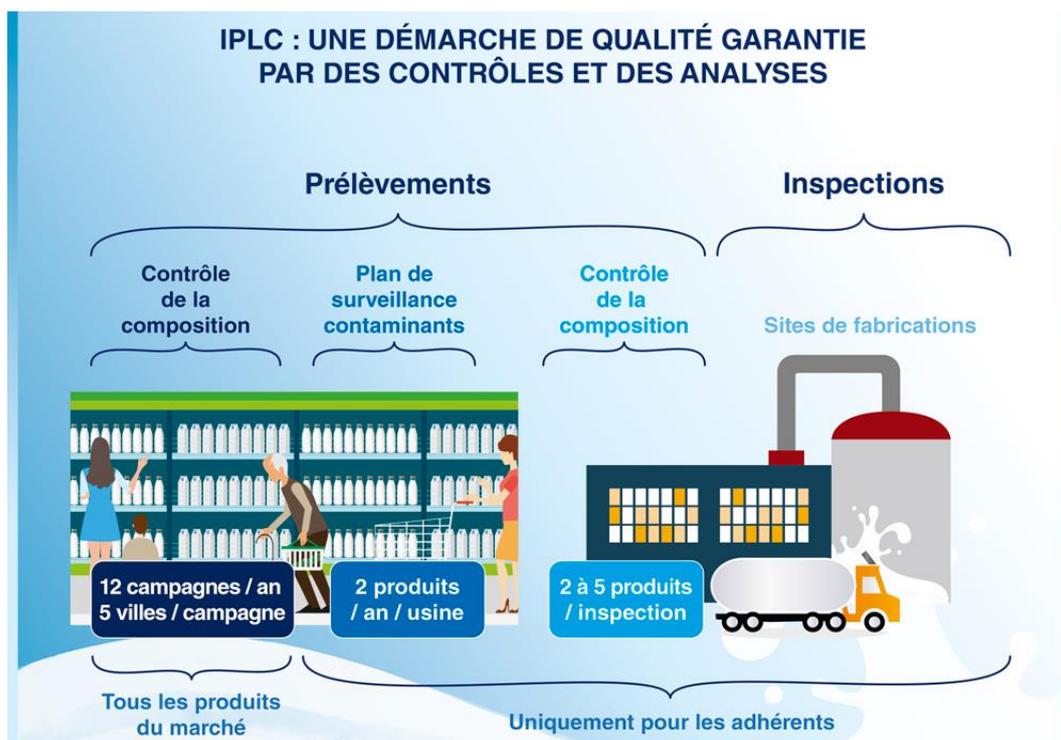
Source : Agreste 2024- recensement agricole de 2020

122 000 personnes travaillent de manière permanente dans les 50 000 fermes laitières françaises (au moins huit mois dans l'année), soit en moyenne 2,45 personnes par exploitation (représentant 2,20 ETP⁵ par exploitation). 72 % sont des chefs d'exploitation et coexploitants, et 95 % d'entre eux travaillent à temps complet sur leur exploitation. Ils assurent les trois-quarts de la charge de travail.

⁵ Equivalent Temps Plein

GARANTIE IPLC : LES 25 ANS D'UNE DÉMARCHE VOLONTAIRE GAGE DE QUALITÉ SUPPLÉMENTAIRE

L'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC) fête cette année ses 25 ans. Il a en effet été lancé début 2000 par les fabricants de lait de consommation. Il représente aujourd'hui 26 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. La présence de ce logo assure le respect des bonnes pratiques des laiteries, notamment en termes de qualité des matières premières, de processus de fabrication et d'hygiène, d'autocontrôles et de traçabilité et de qualité de produit fini.



Une traçabilité efficace : 4 heures de l'emballage à la ferme

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.

#ENGAGEMENT

**1 MILLIARD D'EUROS SUR 5 ANS
POUR PÉRENNISER LES ACTIVITÉS LAITIÈRES
EN FRANCE**



UN JUSTE PRIX DU LAIT POUR PÉRENNISER LES ACTIVITÉS LAITIÈRES EN FRANCE

Des laits 1^{ers} prix à revaloriser

Le prix du lait ½ écrémé 1^{er} prix vendu en brique sans bouchon, la référence en la matière, plafonne en 2024 à 0,94 cts le litre. Un prix insuffisant pour assurer la rémunération des éleveurs et assurer l'avenir des laiteries en France. Il doit donc être revalorisé.

Sur l'ensemble du marché, le prix moyen du litre de lait UHT ½ écrémé, qui représente la majorité des laits vendus en grande distribution, avec 60 % des parts de marché volume, s'est établi à 1,09 euro en 2024.

Son prix de vente s'est stabilisé en 2024, à +3 centimes par rapport à 2023. Il avait augmenté de +16 centimes en 2023 par rapport à 2022, sous le double effet de la hausse des charges et d'un rattrapage après des années de sous-valorisation. (Source : Cniel/Circana - Hypers + Supers + EDMP + Drive)

Cette revalorisation des prix du lait liquide conditionné vendu en grande distribution était essentielle à la poursuite des activités de la filière française et le prix doit désormais se maintenir à ce niveau pour assurer l'avenir des élevages et des laiteries.

Il faut en outre savoir que les coûts de la filière se maintiennent à des niveaux très élevés depuis la survenue de la guerre en Ukraine. Depuis le début du conflit, les coûts de production ont augmenté de l'ordre de +25 % et restent à des niveaux historiquement hauts. Tous les postes sont concernés par les hausses : énergie, emballages, produits de nettoyage ou encore charges salariales.



Bon à savoir

Accessible au plus grand nombre, même en période de fortes tensions sur le pouvoir d'achat, le lait est un produit essentiel pour contribuer à l'équilibre alimentaire des Français,

y compris pour les budgets les plus serrés. 63 % des Français sont même désormais **conscients que le lait n'est pas cher**, qu'il est accessible à tous : **+6 pts en 1 an** (Enquête Cniel/Institut CSA déc. 2024). Le lait liquide conditionné constitue en effet une précieuse source de protéine animale et de calcium, à la fois abordable et facile à consommer, que ce soit au moment du petit-déjeuner, du déjeuner ou du dîner. Il permet de réaliser tous les classiques de la cuisine à moindre coût, mais également d'imaginer de nouveaux plats faits-maison. Cet ingrédient est à la base de recettes salées et sucrées facilement réalisables et moins onéreuses que des plats achetés tout prêt.

La juste rémunération : au cœur de l'enjeu d'attractivité des métiers du lait



Enquête

Un prix équitable : une volonté grandissante des Français

Les Français sont attachés à la juste rémunération des producteurs de lait. Ils sont même 74 % à se dire prêts à payer quelques centimes de plus pour l'éleveur, une proportion en hausse de +4 pts en seulement 1 an. Ils sont en effet 89 % à dire qu'ils aimeraient que le producteur soit rémunéré correctement, un souhait en hausse de 3 points en 1 an.

(Source : enquête réalisée par l'Institut CSA pour le Cniel en décembre 2024.)



La juste répartition de la valeur fait partie des leviers clés pour assurer l'avenir de la filière en encourageant les **éleveurs de vaches laitières** à poursuivre leurs activités et les nouvelles générations à prendre la relève. Le prix et une vision à long terme sont en effet déterminants pour que les éleveurs bénéficient d'une rémunération suffisante permettant de se projeter dans l'avenir : vivre correctement de leur activité, poursuivre la transition de leurs élevages, notamment en matière de décarbonation, trouver un équilibre vie privée/professionnelle. Il s'agit aussi d'assurer la pérennité et la transmission de leurs activités pour continuer à répondre à la demande française avec du lait local.



Bon à savoir

Le prix d'achat du lait payé en sortie de ferme à l'éleveur était de 461 euros en moyenne les 1 000 litres en 2024, contre moins de 350 euros en 2020.

Quant aux **laiteries**, elles doivent pouvoir continuer à investir et innover pour proposer des laits de qualité, en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs et les nouvelles réglementations. Leur avenir dépend également de leur capacité à investir dans l'actualisation de leurs outils de production, après des années de sous-investissement en la matière.



1 MILLIARD D'EUROS D'INVESTISSEMENT À 2030 POUR MODERNISER LES LAITERIES ET ACCÉLÉRER LA DÉCARBONATION

Modernisation des laiteries : un enjeu stratégique pour l'avenir de la filière

Dans un contexte marqué par la concurrence mondiale, les attentes sociétales et l'impératif de souveraineté alimentaire, les laiteries françaises doivent amorcer le virage technologique indispensable pour maintenir leur compétitivité, répondre aux exigences réglementaires et préparer l'avenir. En effet, dans les laiteries, les lignes de production ont souvent plusieurs dizaines d'années. Si ces équipements ont longtemps assuré le rendement de la filière, ils montrent aujourd'hui leurs limites. Chaque année, 40 millions d'euros sont consacrés à la maintenance de ces outils de production. Pour les actualiser, la filière a prévu d'investir 1 milliard d'euros dans les 5 prochaines années.



De nouveaux équipements à impact réduit

L'actualisation des lignes de production avec des matériels plus récents permettra aux laiteries de gagner en productivité et de limiter les pertes de matière première et donc le gaspillage en réduisant les arrêts techniques. Les nouvelles générations d'équipements intègrent également des solutions durables : réduction de la consommation énergétique et de l'utilisation de l'eau, récupération de chaleur, etc. Leur renouvellement participe ainsi de la transition écologique des laiteries. Les laiteries installent des chaudières à biomasse, des stations d'épuration pour réutiliser l'eau, remplacent des lignes de stérilisation ou de conditionnement, optimisent les outils de nettoyage, etc. : des réflexions à tous les niveaux, gages de compétitivités.

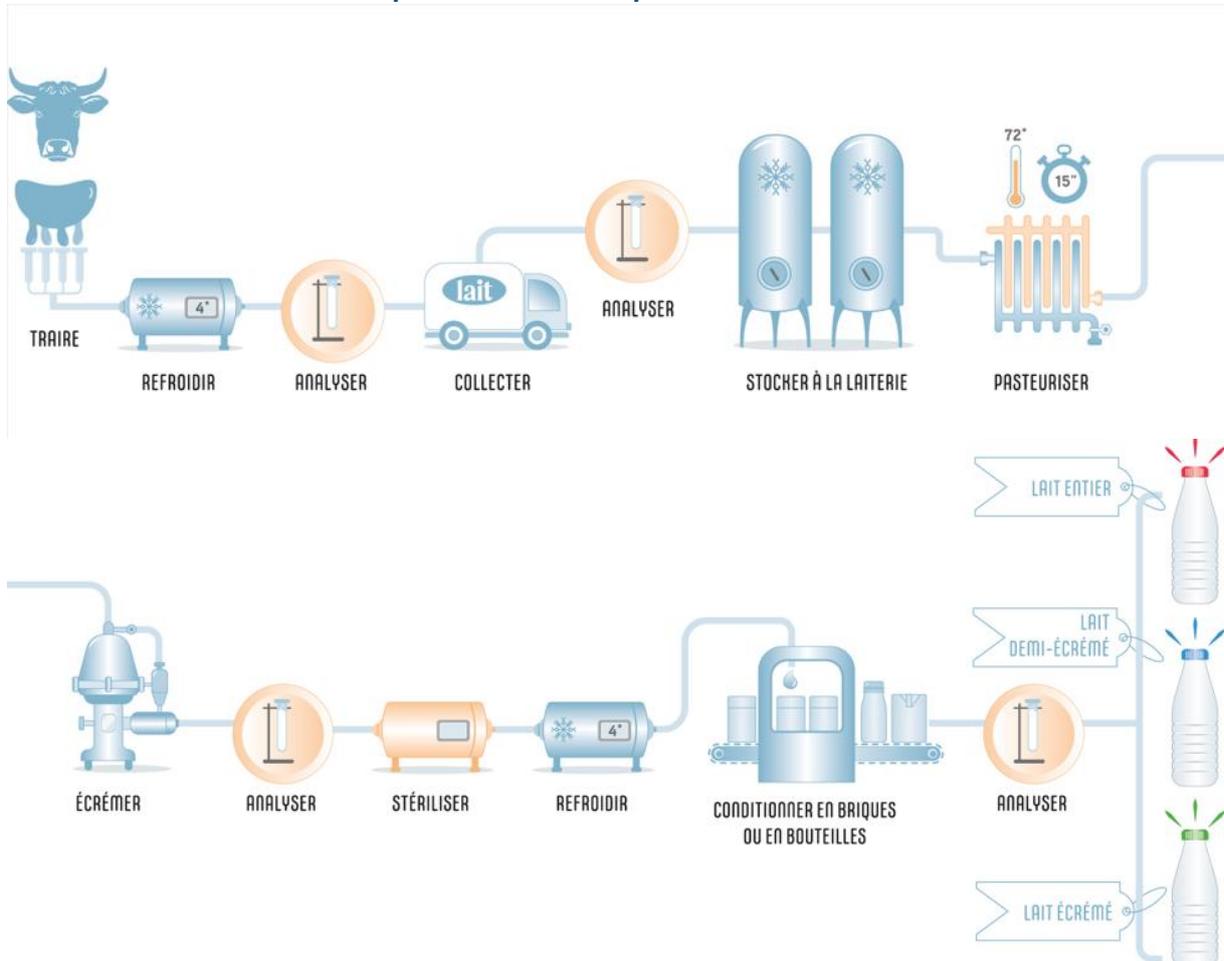
Adapter la production à l'évolution du marché

De plus, l'actualisation des outils de production doit permettre de répondre aux attentes de diversification des gammes de lait proposées en favorisant les innovations et en s'adaptant aux tendances de consommation, comme aujourd'hui celle des laits enrichis, dé lactosés ou encore fermentés, grâce à une meilleure flexibilité des outils. Les nouvelles installations doivent faire gagner les laiteries en agilité pour être capables de répondre rapidement aux tendances du marché ainsi qu'aux nouvelles réglementations, comme la suppression des pailles plastique, la mise en place du bouchon solidaire, l'incorporation dans les emballages de matières recyclées, etc.

Attirer de nouveaux talents

Moderniser ses équipements, c'est aussi investir dans l'attractivité des métiers. Dans un secteur en tension sur le plan du recrutement, offrir des environnements de travail technologiques, offrant un meilleur confort de travail est un facteur d'engagement pour les jeunes générations.

De la vache au bol :
le parcours du lait liquide conditionné



© M. Mazenq / Cniel

Brique carton ou bouteille plastique : déjà de nombreuses avancées pour décarboner

Le lait UHT représente la quasi-totalité des laits conditionnés vendus en France (97 % en 2024). Pour être conservé dans les meilleures conditions, il demande un emballage capable de garantir sa sécurité sanitaire et ses qualités nutritionnelles. Son conditionnement doit donc être parfaitement hermétique, stérile et opaque pour le protéger de la lumière, des micro-organismes et de l'air (oxygène).

Pour répondre à ses impératifs de préservation du lait de consommation, la filière utilise les deux seuls types d'emballages ayant les caractéristiques barrières appropriées disponibles sur le marché : la **brique carton** (47 % des ventes en grande distribution), et les **bouteilles plastiques** (53 %), en **PEHD** (polyéthylène haute densité) ou **PET** opaque (polyéthylène téréphtalate).⁶

Tous **recyclables**, ces emballages s'inscrivent dans une démarche d'amélioration continue et sont à la pointe des innovations en matière d'**écoconception** dans le respect des nouvelles réglementations. Les professionnels ont notamment réduit la quantité de matière utilisée pour leur fabrication de 15 % en 10 ans, abandonné la paille plastique en 2021, attaché les bouchons aux contenants en 2024 et développé des filières de recyclages 100 % opérationnelles pour tous les types de conditionnement.



Bon à savoir

45 millions d'euros pour les bouchons attachés : la filière en avance sur sa trajectoire pour respecter l'obligation européenne

Conformément à l'obligation fixée par la réglementation européenne, les professionnels de la filière se sont largement mobilisés pour déployer les bouchons attachés afin de les collecter systématiquement en même temps que l'emballage, évitant qu'ils n'échappent au tri. Une évolution haute-technologie qui a nécessité plus de 45 millions d'euros d'investissement, consacrés à la R&D et à l'adaptation des outils de production. La forte mobilisation des professionnels leur a permis d'aller plus vite que la trajectoire envisagée avec les autorités françaises, qui visait 100 % de la production équipée d'un bouchon solidaire d'ici fin 2025. En effet, 97 % de la production de la filière est déjà équipée depuis janvier 2025 et 100 % d'ici juillet 2025. Une belle performance au vu des difficultés industrielles et techniques rencontrées par les entreprises pour s'adapter.

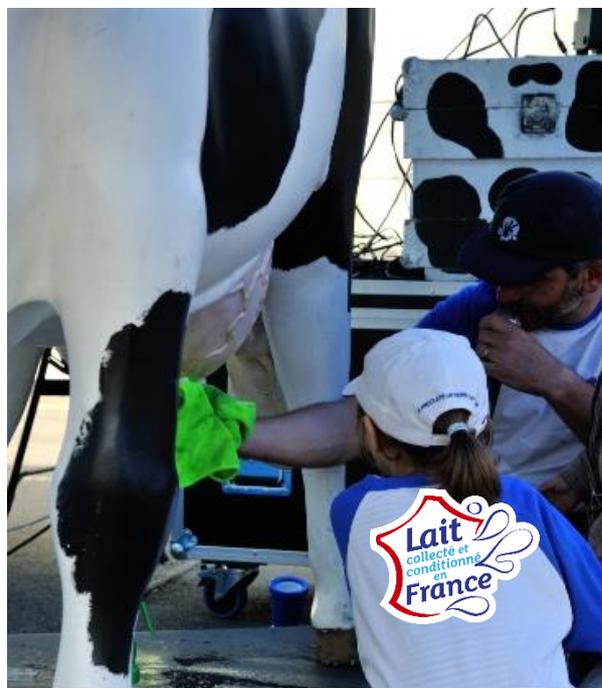
⁶ Source : CNIEL/Circana

JOURNÉE MONDIALE DU LAIT : LES VISITEURS VIVENT L'EXPÉRIENCE DU LAIT DE L'INTÉRIEUR ET LES PROFESSIONNELS PARTAGENT LEUR PASSION

Les professionnels du lait liquide conditionné, réunis au sein de Syndilait, participent depuis 2014 à « La Journée Mondiale du Lait » organisée chaque 1^{er} juin. Une expérience qui permet aux consommateurs d'entrer dans les laiteries pour découvrir le parcours du lait avant qu'il n'arrive dans leurs cuisines. Cette année, ils ont rendez-vous du 3 au 28 juin pour visiter les laiteries près de chez eux.

Depuis 2014, plus de 70 000 visiteurs se sont pressés dans les laiteries participantes pour découvrir les coulisses du lait de consommation et échanger avec les professionnels présents dans une ambiance conviviale.

Grâce à la mobilisation des professionnels du lait liquide conditionné, les consommateurs ont en effet la formidable occasion de découvrir le savoir-faire des femmes et des hommes qui contribuent chaque jour à leur proposer ce produit si familier. Ces moments privilégiés permettent d'échanger avec des éleveurs laitiers, chauffeur-ramasseur de lait, conducteurs de ligne, responsables qualité, etc. Ces passionnés sont toujours heureux de partager les détails de leurs activités au service d'un produit français plus que jamais d'actualité : à la fois anti-crise et durable. Avec ses emballages recyclables, le lait s'inscrit dans une démarche durable grâce à l'indispensable geste de tri des consommateurs. Un sujet sur lequel la filière tient à sensibiliser les visiteurs avec des animations sur le tri, organisées en partenariat avec CITEO. Syndilait rappelle en effet que le seul impératif pour recycler les emballages de lait, c'est qu'ils soient placés dans la poubelle jaune par les consommateurs.



Pour tout savoir sur la Journée Mondiale du Lait et les Portes Ouvertes :

leblogdulait.fr

Journée Mondiale du Lait : les laiteries mobilisées

Entre le 3 et le 28 juin, 7 laiteries à travers toute la France participent à la grande opération transparence lancée par la filière dans le cadre de la Journée Mondiale du Lait, en ouvrant leurs portes aux consommateurs.

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 mettre en avant leur expertise, au service de la production d'un lait de qualité.

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 démonstrations de recyclage des briques de lait seront également proposées dans certaines laiteries, ainsi que des animations pour encourager le tri des bouteilles de lait.

De plus, les professionnels proposeront des dégustations aux visiteurs qui auront ainsi l'occasion de découvrir l'originalité des bars et fontaines à lait, mis en place dans les laiteries pour leur plus grand plaisir !



Pré-inscription via : leblogdulait.fr

LES LAITERIES VOUS OUVRENT LEURS PORTES

A map of France is shown with seven callout boxes pointing to specific locations. Each box contains the name of a dairy, its location (department and number), and the date of the event. The callouts are: Laiterie de Saint-Père (Saint-Père-en-Retz, 44, 27 juin), Laiterie de Verneuil (Les fermes de Sorigny, d'Orbigny et de Charnizay, 37, 7 juin), LSDH (Varenes-sur-Fouzon, 36, 3 juin), Terra Lacta Les Fayes (Limoges, 87, 21 juin), Lactinov Abbeville (Abbeville, 80, 14 juin), Candia Awoingt (Awoingt, 59, 7 juin), LSDH (Saint-Denis-de-l'Hôtel, 45, 4 juin), and Candia Saint Etienne (La Talaudière, 42, 28 juin). There are also illustrations of cows and milk glasses scattered on the map.

Laiterie	Localisation (Département)	Date
Laiterie de Saint-Père	Saint-Père-en-Retz (44)	27 juin
Laiterie de Verneuil	Les fermes de Sorigny, d'Orbigny et de Charnizay (37)	7 juin
LSDH	Varenes-sur-Fouzon (36)	3 juin
Terra Lacta Les Fayes	Limoges (87)	21 juin
Lactinov Abbeville	Abbeville (80)	14 juin
Candia Awoingt	Awoingt (59)	7 juin
LSDH	Saint-Denis-de-l'Hôtel (45)	4 juin
Candia Saint Etienne	La Talaudière (42)	28 juin

Fermes laitières à visiter

Les portes ouvertes laiterie par laiterie

- 3 juin :** **LSDH** (9h-18h) à Varennes-Sur-Fouzon (36 - Indre)
- 270 collaborateurs
 - 1400 producteurs laitiers dans 26 départements français
 - Possibilité de visiter la ferme à La Planchette (15 mn en voiture)
Pour plus d'informations : lsdh.fr/
- 4 juin :** **LSDH** (9h00-17h30) à Saint-Denis-de-l'Hôtel (45 - Loiret)
- 720 collaborateurs
 - 1400 producteurs laitiers dans 26 départements français
 - Possibilité de visiter la ferme Fay-aux-Loges (5 mn en voiture)
Pour plus d'informations : lsdh.fr/
- 7 juin :** **Candia** (8h45-16h00) à Awoingt (59 - Nord)
- 285 collaborateurs
 - 305 millions de litres de lait conditionnés
Pour plus d'informations : candia.fr
- 14 juin :** **Lactinov** (9h00-16h50) à Abbeville (80 – Somme)
- 480 collaborateurs
 - 200 millions d'emballages produits par an
 - Possibilité de visiter la ferme équipée de robots de traite
Pour plus d'informations : lactunion.com
- 21 juin :** **Laiterie Terra Lacta Les Fayes** (9h-17h) à Limoges (87 – Haute-Vienne)
- 45 collaborateurs
 - 15 millions de litres de lait récoltés dans 60 exploitations laitières
Pour plus d'informations : terralacta.com
- 27/28 juin :** **Laiterie de Saint-Père** (9h-17h) à Saint Père en Retz (44 – Loire atlantique)
- 320 collaborateurs
 - 230 millions de litres de lait récoltés dans 305 exploitations laitières
Pour plus d'informations : [La filière Lait d'Agromousquetaires | Mousquetaires](#)
- 28 juin :** **Candia** (8h45/16h) à Saint-Etienne (42 – Loire)
- 200 collaborateurs
 - 100 millions de litres de lait conditionnés
Pour plus d'informations : candia.fr

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, PDG Plastiques et SGT France.

#ATOOTS

**LE LAIT : UN CONCENTRÉ D'AVANTAGES
POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ,
DURABLE, ÉQUILIBRÉE ET SAVOUREUSE !**



LES PRODUITS LAITIERS : UN RÔLE CLÉ POUR UNE ALIMENTATION DURABLE



Enquête

Le lait jugé indispensable par les Français

7 Français sur 10 estiment que le lait est un aliment indispensable. Une prise de conscience qui est en hausse de +7 pts en 1 an. Il faut dire qu'ils sont de plus en plus à juger qu'il est bien adapté aux modes de vie actuels (68 % en 2024 vs 66 % en 2023) et à savoir qu'il s'agit d'un produit naturel (81 % vs 77 %).

(Source : enquête réalisée par l'Institut CSA pour le Cniel en décembre 2024.)

Florent Vieux, chercheur au sein de MS-Nutrition (Marseille), a présenté ses recherches approfondies sur la durabilité de l'alimentation, mettant en lumière l'importance des produits laitiers dans une alimentation durable, alliant nutrition, environnement, économie et culture, conformément à la définition de la FAO.

Il a tout d'abord étudié la situation actuelle en France, en s'intéressant à de consommateurs, ayant une alimentation combinant faible impact environnemental et forte qualité nutritionnelle⁷. Il a également contribué à une étude prospective visant à diminuer l'impact environnemental de l'alimentation tout en conservant un régime équilibré⁸. Dans les deux cas, les travaux mettent en évidence le rôle majeur des produits laitiers dans une alimentation durable, notamment en raison de leur impact environnemental modéré au regard de leurs bénéfices nutritionnels.

L'alimentation durable d'aujourd'hui

La première étude a identifié, au sein d'un échantillon d'adultes français, les individus ayant une alimentation particulièrement durable, associant bonne qualité nutritionnelle et faible impact environnemental. Comparé au régime alimentaire moyen, ces individus réduisent l'impact carbone de leur alimentation de 31 %. Ils consomment moins de viande et de boissons sucrées que l'ensemble des adultes. Leur régime alimentaire quotidien moyen comprend 1 kg de produits végétaux, dont un peu plus de 400 g de fruits et légumes, 40 g de céréales complètes et 150 g de plats mixtes végétaux, 400 g de produits animaux, dont 280 g de produits laitiers, 100 g d'œufs, viandes, poissons, et 50 g de plats mixtes animaux.

L'alimentation durable de demain

Un travail prospectif réalisé par le Réseau Action Climat et la Société Française de Nutrition, avec l'appui technique et méthodologique de MS-Nutrition, a permis de déterminer un modèle d'alimentation durable. Cette étude a mis en évidence l'importance du rôle des produits

⁷ Vieux, F., Maillot, M., Rouault, A., Marmonier, C., Perignon, M., & Darmon, N. (2024). What dietary factors determine the difference between self-selected nutritious diets that protect the environment versus those with an adverse impact? *Journal of Cleaner Production*, 482, 144206. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.144206>

⁸ Réseau action climat, & Société française de nutrition. (2024). *Comment concilier nutrition et climat ? Pour la prise en compte des enjeux environnementaux dans le Programme National Nutrition Santé.*

laitiers pour respecter les recommandations nutritionnelles et alimentaires dans une alimentation permettant de réduire l'impact CO2 en réduisant de 50 % la consommation de viande. Le modèle démontre qu'il est possible d'atteindre une réduction de l'impact carbone jusqu'à 50% tout en maintenant 2 ou 3 produits laitiers par jour dans le régime.

Pourquoi les produits laitiers font partie intégrante d'une alimentation durable ?

Les produits laitiers ont, comme d'autres catégories alimentaires, toute leur place dans une alimentation durable. La majorité présente des avantages incontestables sur le plan nutritionnel, sans présenter d'inconvénients notables sur les plans économiques et environnementaux. Les produits laitiers ont l'avantage d'être des sources de protéines, de calcium et de vitamine B12 abordables tout en étant peu impactants en termes d'eau et de carbone⁹.



⁹ Vieux, F., Maillot, M., Marmonier, C., Rouault, A., Perignon, M., & Darmon, N. (2025). Relative environmental impacts and monetary cost of food categories: Functional unit matters. *Ecological Economics*, 234, 108620. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2025.108620>

LE LAIT BOISSON OU INGRÉDIENT : LA BONNE ARTICULATION DE NUTRIMENTS POUR LES OS L'AVIS DU DR PLUMEY



Enquête

L'apport en calcium du lait bien connu des Français

Les Français sont conscients des bénéfiques nutritionnels du lait. Ils sont notamment 72 % à déclarer qu'il s'agit de la meilleure source naturelle de calcium : +5 pts en 1 an. De plus, ils sont 74 % à savoir qu'en plus du calcium, le lait apporte une multitude de vitamines et minéraux : +4 pts comparé à l'année précédente. Il est désigné comme source d'énergie et de vitalité par 67 % des Français (+5 pts en 1 an). 63 % estiment ainsi nécessaire d'en consommer tout au long de la vie : + 7pts en 1 an.

(Source : enquête réalisée par l'Institut CSA pour le Cniel en décembre 2024.)

L'avis du Dr Laurence PLUMEY, Médecin Nutritionniste :

« Le lait est une boisson exceptionnellement nutritive, dont l'intérêt nutritionnel réside essentiellement dans sa richesse en protéines (7g/bol de 200 ml) et en calcium (240 mg/bol de 200 ml). En somme, il a la combinaison idéale pour assurer la croissance et la solidité osseuse. Ce n'est donc pas sans raison qu'il est idéalement consommé par les enfants et recommandé par Santé Publique France.

En revanche, plus les années passent, plus sa consommation a tendance à diminuer. Les raisons sont multiples, mais les idées reçues et l'impression de digestion un peu laborieuse peuvent parasiter ce qui était auparavant une habitude bien ancrée.



Cette baisse de consommation ne serait pas dommageable si les laitages et le fromage pouvaient prendre le relais, mais malheureusement ce n'est pas le cas. C'est la raison pour laquelle **les apports calciques ne sont pas couverts chez 40% de la population adolescente et adulte, ce qui fragilise la matrice osseuse.**

Continuons comme cela, et nous assisterons bientôt à **une épidémie de fractures ostéoporotiques** qui, déjà, concerne 40% des femmes de 75 ans ! Alors battons-nous pour sauver nos os, qui ont besoin de 300 mg de calcium par jour. À **défaut de boire du lait, mangeons-en !**

En effet, les idées de recettes ne manquent pas, tant dans le registre du sucré (œufs au lait, île flottante, riz au lait, crêpes nature ...) que dans le registre du salé (quiches, flans de légumes). En moyenne, une part de l'une de ces recettes apporte 100 mg de calcium. Il suffit d'en manger trois par jour et le compte est bon. »



Bon à avoir

« 300 mg de calcium par jour : c'est possible !

Au petit déjeuner : du porridge avec du lait et des flocons d'avoine

L'après-midi : un riz au lait

Au dîner : une quiche lorraine ou une quiche aux légumes. »



© A. Kerouedan / Cniel

**LE LAIT NOURRIT LES IDÉES
DE PETITS PLATS FAIT-MAISON !
4 RECETTES FACILES À RÉALISER
EXTRAITES D'UN LIVRE À PARAÎTRE**

Mi-novembre, les éditions Ouest-France proposeront en librairie un ouvrage sur le lait de consommation comportant de nombreuses recettes et co-écrit par Nathalie Helal, journaliste et historienne de la gastronomie, et Philippe Asset, photographe culinaire :

« Dans un monde où l'inflation galopante grignote les budgets, le lait est un héros discret du quotidien culinaire. Toujours accessible, cette source de protéines indispensables, y compris pour ceux qui privilégient une alimentation sans viande, demeure l'ingrédient de base parmi les moins chers sinon le moins coûteux, toujours prêt à toutes les transformations.

Trop souvent cantonné au petit-déjeuner, il ouvre pourtant un champ des possibles quasi illimité, qu'il s'adresse aux chefs, aux passionnés de cuisine ou aux simples amateurs en quête de recettes où il apporte son onctuosité, ses arômes et sa gamme de nuances appétissantes. C'est ce produit, fruit du travail acharné de milliers d'éleveurs à travers l'Hexagone, sans oublier le rôle des transformateurs et des distributeurs, que ce livre se propose de mettre à l'honneur : loin d'être un simple recueil de recettes, cet ouvrage se veut un manifeste pour la réinvention et la réintroduction du lait dans notre culture gastronomique. Pensé comme un projet gourmand, créatif et ludique pour les consommateurs, il est aussi imaginé comme un outil pédagogique inédit, idéal pour les écoles hôtelières et leurs étudiants. »

4 recettes extraites
du projet de livre



BRIOCHE PERDUE RETROUVÉE



PRÉPARATION : 10 MIN

CUISSON : 10 MIN

POUR 4 PERSONNES :

- **25 cl de lait demi-écrémé**
- 8 tranches épaisses de brioche, de 2 cm d'épaisseur, un peu rassises
- 3 œufs entiers
- 60 g de crème liquide entière
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c. à café d'extrait de vanille
- 20 g de beurre doux pour la cuisson
- Sucre glace, fruits frais ou sirop d'érable

RECETTE :

Dans un grand saladier, fouetter les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel. Ajouter le lait et la crème, puis mélanger jusqu'à obtenir un appareil bien homogène.

Tremper les tranches de brioche une à une dans cette préparation, en les laissant s'imbibber 20 à 30 secondes de chaque côté. Attention à ne pas les laisser tremper trop longtemps : la brioche doit rester moelleuse sans se briser.

Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle antiadhésive à feu moyen. Faire dorer les tranches deux par deux, environ 2 à 3 minutes par face, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes à l'extérieur.

Servir aussitôt, saupoudré de sucre glace, accompagné de fruits frais, d'un filet de miel ou de sirop d'érable, selon vos goûts.



FLAN AUX LÉGUMES VERTS DU POTAGER



PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 35 MIN

POUR 4 PERSONNES :

- 25 cl de lait demi-écrémé
- 3 œufs
- 150 g de petits pois frais écossés
- 6 grandes feuilles de laitue (ou 100 g d'épinards frais)
- 1 courgette
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 50 g de fromage râpé (emmental ou comté)
- Sel, poivre du moulin
- Noix de muscade râpée

RECETTE :

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Rincer la courgette et les feuilles de laitue ou d'épinards. Les essorer puis les émincer finement. Éplucher et émincer l'oignon, puis hacher l'ail.

Faire cuire les petits pois 5 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis égoutter.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive 2 minutes, ajouter la courgette, les feuilles vertes et l'ail. Laisser cuire 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Saler, poivrer, ajouter une ou deux pincées de muscade si besoin.

Dans un saladier, battre les œufs avec le lait. Incorporer le fromage râpé, les petits pois et le mélange de légumes tiédés. Verser dans un moule huilé ou dans des ramequins individuels.

Enfourner pour 25 minutes, jusqu'à ce que le flan soit bien doré.

Servir tiède ou à température ambiante avec une salade croquante ou quelques herbes fraîches.



©Ph. ASSET

SOUPE GLACÉE AU CONCOMBRE ET POMMES DE TERRE



PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 2 H MINIMUM

POUR 4 PERSONNES

- **200 ml de lait écrémé**
- 2 concombres (bio de préférence)
- 2 pommes de terre à chair tendre
- 200 g de yaourt grec
- 2 gousses d'ail épluchées et dégermées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'un citron jaune
- Sel et poivre du moulin
- 1 botte de ciboulette ciselée
- 75 cl d'eau glacée

RECETTE :

Laver et éplucher les concombres. Les couper en deux dans le sens de la longueur et retirer les graines avec une cuillère. Râper grossièrement les concombres et les mettre dans une passoire. Saupoudrer d'une ou deux pincées de sel et laisser dégorger pendant 10 minutes. Presser légèrement pour éliminer l'excès d'eau.

Eplucher les pommes de terre et les couper en petits dés. Les faire cuire à la vapeur ou dans de l'eau bouillante pendant 25 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egoutter et laisser refroidir.

Dans un grand saladier, mélanger le yaourt avec l'ail écrasé, l'huile d'olive, et le jus de citron. Ajouter le lait écrémé et mélanger bien. Incorporer ensuite les concombres égouttés et les pommes de terre refroidies au mélange précédent. Saler, poivrer. Ajouter progressivement l'eau glacée pour obtenir la consistance désirée. Saupoudrer de ciboulette ou persil haché. Réserver la soupe au réfrigérateur pour deux heures au moins. Servir bien frais, avec quelques dés de concombre supplémentaires dans chaque assiette pour décorer.



RIZ AU LAIT À L'ANCIENNE



PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 50 MIN

POUR 4 PERSONNES

- **1 litre de lait entier de préférence**
- 100 g de riz rond
- 80 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel



RECETTE :

Dans une casserole, verser le lait. Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur, gratter les graines et les ajouter, avec la gousse, dans le lait. Porter à frémissement.

Rincer rapidement le riz rond à l'eau froide. Quand le lait commence à frémir, verser le riz et la pincée de sel. Baisser à feu doux et laisser cuire pendant environ 40 à 50 minutes, en remuant régulièrement pour éviter que le riz attache au fond de la casserole. Le mélange doit devenir crémeux, le riz tendre mais encore légèrement ferme au cœur.

En fin de cuisson, retirer la gousse de vanille et ajouter le sucre. Mélanger bien, laisser encore cuire 2 à 3 minutes pour que le sucre fonde complètement.

Servir tiède ou froid, selon la préférence.

VARIANTE : LA TEURGOULE

La teurgoule est une spécialité normande, cousine rustique du riz au lait. Elle se prépare avec les mêmes ingrédients de base, mais avec beaucoup plus de cannelle et une très longue cuisson au four, dans un plat en terre. Pour 4 personnes, utiliser 1 litre de lait entier, 100 g de riz rond, 100 g de sucre et 2 cuillères à café bombées de cannelle. Mélanger tous les ingrédients dans une terrine et enfourner à 150 °C pendant 4 à 5 heures. Le dessus forme une croûte caramélisée, tandis que l'intérieur devient fondant et épicé.

**Pour tout savoir de la Journée Mondiale du Lait,
rendez-vous sur :
leblogdulait.fr
[@journeedulait](https://twitter.com/journeedulait)
[#journeedulait](https://www.instagram.com/journeedulait)**

À propos de SYNDILAIT

SYNDILAIT est l'organisation professionnelle regroupant en France la majorité des fabricants de laits de consommation liquides : laits frais pasteurisés, laits de longue conservation stérilisés UHT, laits élaborés, laits aromatisés. Cette organisation représente quinze entreprises.

**Arnault, Sandra & Cie / ADOCOM-RP – Service de Presse SYNDILAIT
vous remercient 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