



Découvrez les nombreux talents de la filière laitière

----- Mondial des métiers

Du jeudi 6 au dimanche 9 février 2020 à Eurexpo-Lyon

A l'image de la France et de ses territoires, de ses fermes et de ses vaches laitières, de ses laiteries et de ses processus de transformation, de ses produits et de leurs bienfaits, la France est une terre de lait aux multiples métiers talentueux.

Les 60 métiers du lait

De la production à la transformation, **la filière laitière emploie plus de 300 000 femmes et hommes passionnés¹**, engagés et passionnants. Avec l'ambition de transmettre un savoir-faire unique au monde, elle propose des emplois variés aux compétences diverses. **Plus de 60 métiers sont liés à cette filière : 20 concernent l'élevage et 40 la transformation laitière.**

Le stand du Cniel présentera les **12 métiers qui recrutent** entre tradition et innovation et leurs grandes diversités. Chaque jour, des éleveurs, des professionnels de la transformation laitière et des écoles spécialisées viendront à la rencontre du public pour les sensibiliser aux différents métiers du lait.



Reproduction d'une entreprise de fabrication de yaourt, grandeur nature

Une 1^{er} au Mondial des métiers

Une véritable usine de production ! Sous les yeux des visiteurs, le lait se métamorphosera en yaourt. Cette animation permettra de faire découvrir au public les différents métiers de la transformation laitière, leur diversité et leur importance. De l'innovation d'un nouveau produit à sa fabrication, en passant par les analyses en laboratoire, le conditionnement du produit et son expédition : toutes les étapes de conception et fabrication du produit seront représentées en direct sur le stand, comme dans une véritable entreprise de transformation laitière.

Des élèves aux côtés de formateurs des ENIL (Ecole nationale de l'industrie laitière) assureront cette animation grandeur nature qui a été imaginée par l'interprofession laitière et co-crée par les 6 écoles nationales de l'industrie laitière. Le public équipé de la tenue réglementaire, pourra participer à l'élaboration des yaourts.

C'est l'heure de la traite

Pas de transformation de lait, sans traite ! 730 fois par an (soit tous les matins et tous les soirs), l'éleveur traite ses vaches. Au salon, cela se déroulera tout au long de la journée ! Des animations autour de la traite seront proposées pour expliquer le processus magique de la production du lait, la rumination. L'occasion de découvrir le métier d'éleveur(se) et les soins qu'ils dispensent à leur troupeau. Un animateur, accompagné d'un éleveur ira à la rencontre des visiteurs.

¹ Source : Gis élevage demain



Pendant toute la durée du salon, les acteurs de la filière sont à votre disposition.
Pour toutes demandes, interviews, reportages, tournages ...

Service de presse du Cniel

Marylène Bezamat
 06.03.99.62.07 – mbezamat@cniel.com

Delphine Sacleux
 07.86.74.80.47 - dsacleux@cniel.com

A 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.

Pour en savoir plus : <http://www.filiere-laitiere.fr>