

Les produits laitiers au sein d'une alimentation durable en Europe

Produire un lait durable, une responsabilité pour la filière laitière française

Aujourd'hui, 22 octobre 2021, une centaine d'experts de la filière laitière s'est réunie à l'initiative du Cniel, interprofession laitière, dans le cadre d'un programme cofinancé par la Commission européenne, mené en collaboration avec 4 autres pays européens : Belgique, Danemark, Irlande, Royaume-Uni (Irlande du Nord). L'ambition de ce programme européen trisannuel est de faire connaître le rôle de la filière laitière dans un système alimentaire européen durable.

Avec sa démarche de responsabilité France Terre De Lait, la filière laitière française s'est engagée dans une démarche collective de progrès pour améliorer et renforcer sa durabilité à travers 4 performances : sanitaire, alimentaire, économique et sociale, productions responsables (environnement et bien-être animal).

L'alimentation de la vache est produite à 98% par la ferme France : la filière laitière vise l'autonomie fourragère de ses exploitations

Les éleveurs français produisent sur leur ferme en grande majorité les fourrages et une partie des céréales nécessaires à l'alimentation de leurs vaches : 93%¹ est produite sur la ferme, 5% est produite en France sur une autre ferme (céréales et oléo protéagineux). Les aliments produits sur la ferme permettent aux éleveurs de sécuriser la production via la maîtrise de sa traçabilité, de son origine et de sa qualité. Consciente et soucieuse de son empreinte environnementale, la filière laitière, dans le respect de la diversité de ses systèmes, souhaite arrêter ses imports de soja déforestant et veut tendre vers l'autonomie protéique.

Près de 90% des protéines végétales qui nourrissent les troupeaux laitiers ne sont pas consommables par les humains

Mené par Idele (Institut de l'Élevage), avec l'appui scientifique de l'INRAE et financé par le Ministère de l'Agriculture, le projet ERADAL étudie la cohérence de nourrir les troupeaux laitiers pour nourrir les humains. Cette étude analyse l'efficacité des vaches, brebis et chèvres dans l'utilisation des ressources, c'est-à-dire le bilan entre ce qui est consommé



¹ Source : Observatoire de l'Alimentation des vaches laitières / Cniel

par l'animal et ce qu'il produit sous forme de lait ou de viande. Ainsi ERADAL montre que pour **produire 1kg de protéines animales, une vache mange 5kg de protéines végétales**. Sur la quantité totale de protéines végétales mangées par les troupeaux, seule une partie pourrait être consommée par les humains comme les céréales (maïs, blé, pois...). **Cette quantité en compétition représente 11% des protéines totales de la ration alimentaire de la vache laitière**. Au bilan, 89% des protéines végétales des aliments des vaches laitières ne sont pas consommables par les humains.

Seuls les animaux ruminants peuvent digérer l'herbe, et ainsi la transformer en lait et en viande. Plus la part de fourrages et les concentrés, comme la pulpe de betterave, les drèches de brasserie, est importante dans la ration alimentaire, moins la compétition entre les protéines végétales et les protéines animales est forte. Néanmoins, **les premiers résultats de cette étude montrent ainsi que selon les contextes de production, des leviers existent pour diminuer encore le niveau de compétition**.

Afin de mieux encore évaluer la durabilité de l'élevage de ruminants laitiers, d'autres critères compléteront ou approfondiront cette étude dès 2022, comme la part de terres arables utilisées pour nourrir les animaux, la part des rendements végétaux estimés sur le long terme, la différence de qualité nutritionnelle entre les protéines végétales et animales ou encore l'arrêt de toute fertilisation organique sur les rendements et la vie des sols.

Protéines laitières : des protéines de qualité et d'intérêt pour l'alimentation humaine

Dans le contexte d'un rééquilibrage alimentaire entre protéines animales et protéines végétales, les protéines laitières ne manquent pas d'atouts. Selon le docteur Didier Rémond, INRAE, la qualité nutritionnelle d'une protéine dépend avant tout de sa capacité à satisfaire les besoins en acides aminés indispensables de l'organisme. Ainsi en raison de leur composition en acides aminés indispensables et de leur forte digestibilité, les protéines laitières sont des protéines de haute qualité. Particulièrement intéressantes pour des populations spécifiques, comme les séniors et les sportifs, les protéines du lait préservent la masse musculaire, permettent la récupération à l'effort ou après une hospitalisation.

La consommation de protéines laitières à travers la consommation de produits laitiers permettent également d'apporter de nombreux autres nutriments intéressants comme des minéraux (calcium, phosphore,...) et des vitamines (B2, B12, D...). Ils ont toute leur place pour un régime alimentaire durable.

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.

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

Contact presse :

Marylène Bezamat • mbezamat@cniel.com • 06 03 99 62 07

Salle de presse : <https://presse.filiere-laitiere.fr/>