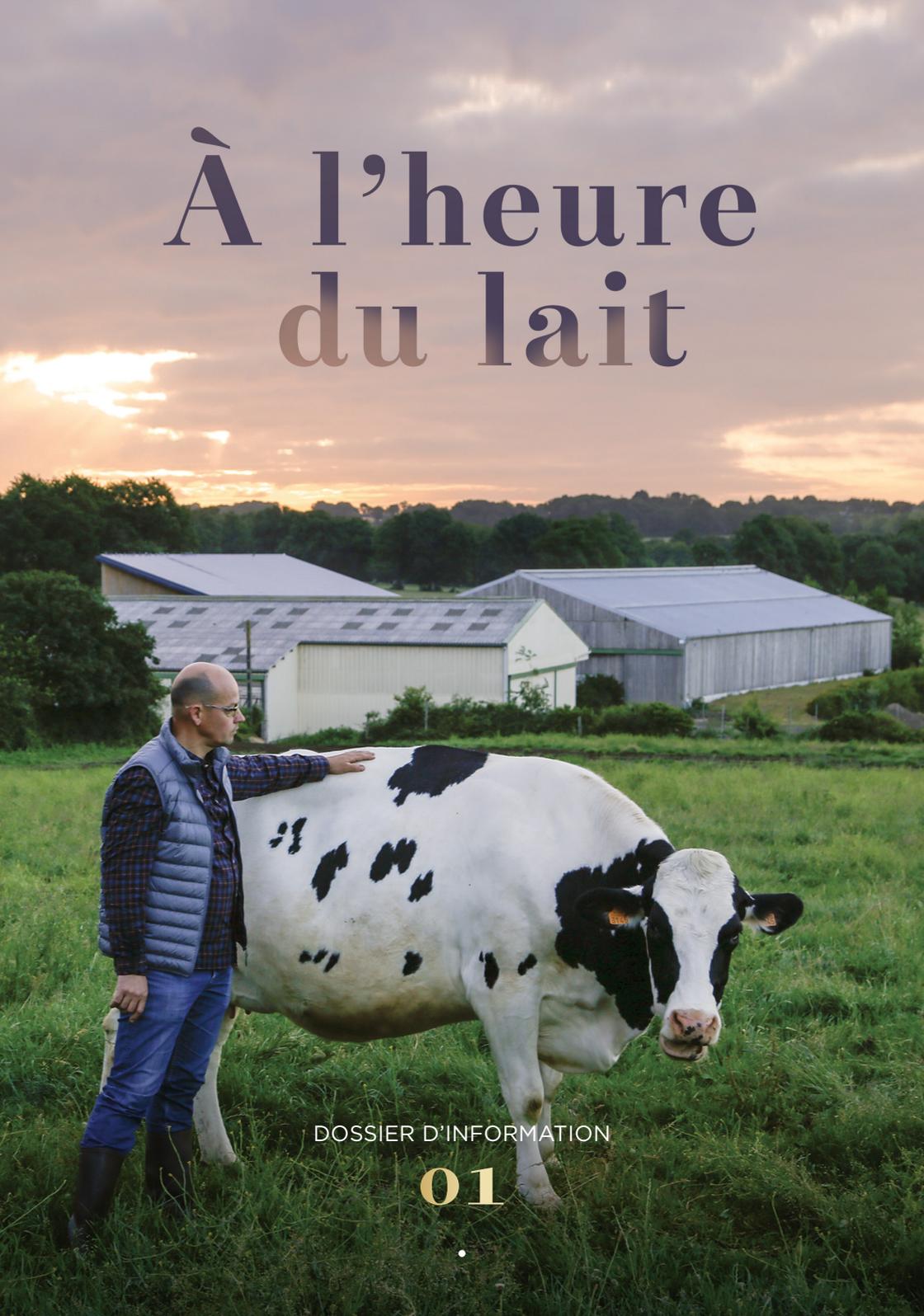


À l'heure du lait



DOSSIER D'INFORMATION

01

Sommaire

- 01.** Savoir-faire, diversité, ancrage :
pour une filière laitière française de qualité
- 02.** Le troupeau, une priorité pour l'éleveur
- 03.** La traçabilité et la sécurité alimentaire,
une exigence de la filière pour un lait de qualité
- 04.** L'élevage laitier en phase avec les attentes sociétales



01

.

**Savoir-faire,
diversité,
ancrage :
pour une filière
laitière française
de qualité**

France, Terre de lait

La France est le **2nd** producteur européen de lait
& le **7^{ème}** producteur mondial de lait.

90% des départements ont une activité laitière.

Plus d'un **1/3** des appellations laitières
protégées dans le monde sont fabriquées en France.



Son climat tempéré, la disponibilité en terres agricoles et l'engagement de ses éleveurs font de la France, une terre de lait durable. Les 3 piliers de l'économie laitière française reposent sur un développement respectueux de l'environnement, un développement économique des territoires et une qualité et sécurité irréprochables.

La diversité ancrée dans les paysages, les terroirs et les produits laitiers

Des côtes de la Normandie aux montagnes des Alpes, en passant par les Pays de la Loire, les régions françaises offrent des paysages laitiers très différents. De cette variété de terroirs naît la diversité des produits laitiers français. Ces territoires font de la France un pays exceptionnellement favorable à la production laitière. Le climat tempéré, une bonne pluviométrie, la fertilité des sols et les savoir-faire des éleveurs contribuent à rendre la filière laitière française unique.

Un savoir-faire de la filière laitière française

La dynamique d'innovation permanente s'appuie sur le savoir-faire traditionnel allié à une grande technicité qui témoignent de la volonté des entreprises et des transformateurs de s'engager à offrir le meilleur aux consommateurs. Plus d'un tiers des appellations laitières protégées dans le monde sont fabriquées en France. L'AOP concerne en France 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes fraîches.

Une maîtrise exemplaire de la qualité et de la sécurité sanitaire

La filière laitière française est organisée pour assurer une gestion sans faille de la sécurité sanitaire. Conscients de la nature vivante et fragile du lait, tous les acteurs ont une responsabilité commune : proposer le meilleur des produits laitiers en toute sécurité et pour le plus grand plaisir du consommateur.

Une large gamme de produits laitiers appréciés sur tous les continents

La filière laitière française exporte sur tous les continents près de la moitié de son lait transformé en une large gamme de produits laitiers, des fromages aux yaourts en passant par le beurre et la crème, appréciés pour leur qualité, leur goût, tout en étant adaptés aux traditions et usages locaux. Elle propose une gamme unique de 1500 produits laitiers, la plus grande au monde. Certains produits bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou sont issus de l'agriculture biologique (AB).



02

.

Le troupeau, une priorité pour l'éleveur

Des fermes à taille humaine

60 000 fermes laitières en France.

60 vaches en moyenne par ferme.

6% d'éleveurs bio d'ici 2018.

1 élevage sur **5** en appellation d'origine contrôlée.

La taille des élevages

Les près de 60 000 fermes laitières françaises comptent en moyenne une soixantaine de vaches par exploitation : de 40 à 80 vaches dans la grande majorité.

L'élevage laitier français est de petite taille en comparaison avec celui de nombreux autres pays en moyenne : 150 vaches par ferme au Danemark, 400 en Nouvelle-Zélande, 195 aux USA.... En France, seulement 10 % des élevages ont plus de 100 vaches (contre 70% au Danemark et 95% en Nouvelle-Zélande).

Des fermes laitières à taille humaine

À l'image de la société, le profil des fermes laitières change, la ferme reste majoritairement familiale avec le plus souvent 2 à 3 éleveurs qui ont regroupés leurs terres et leurs troupeaux. 30% des fermes sont sous forme sociétaire : GAEC/EARL.

Des fermes modernes

En quelques décennies, l'élevage laitier s'est transformé comme d'autres secteurs économiques. Une nouvelle génération d'éleveurs aux compétences et différentes façons de travailler fait évoluer les fermes et les pratiques. 4 milliards d'euros ont été investis sur 5 ans pour moderniser les fermes : aménagement des étables pour le confort des animaux ainsi que pour le stockage et l'épandage du fumier et du lisier.

Les vaches laitières

Les races de vaches laitières

En France, on retrouve 3 races laitières majeures :

- **la Prim'Holstein**, première vache française, représente 66% du cheptel ;
- **la Montbéliarde** présente plutôt dans l'Est ou en zone montagne totalise 12% du cheptel. Cette race est davantage adaptée aux zones montagneuses et aux pentes ;
- **la Normande**, plutôt dans l'ouest, comptabilise 17% du cheptel, c'est une vache plus rustique dont le lait est plus riche en matière grasse, ce qui en fait un lait particulièrement adapté à la production de fromages comme le camembert.

D'autres races plus locales complètent le troupeau en particulier pour les filières AOP : l'Abondance, la Tarentaise, La Brune, la Vosgienne.



Prim'Holstein



Montbéliarde



Normande

Pourquoi la sélection génétique ?

La sélection a débuté, il y a très longtemps, avec la domestication des animaux et le début de l'élevage. L'homme a travaillé à partir des qualités génétiques des animaux et a essayé de les reproduire en faisant s'accoupler des animaux qu'il sélectionnait sur des critères visibles (docilité, résistance, quantité de lait, forme des cornes, etc.). C'est le début de l'élevage... Cette sélection est devenue de plus en plus efficace au fil du temps, notamment

dans les années 60 où les critères de sélection concernaient la production de lait et son taux de matière grasse et de protéines.

Puis, d'autres critères sont apparus visant davantage la qualité du lait et des caractères plus fonctionnels de l'animal : résistance aux mammites et aux maladies, fertilité, longévité... Ils sont toujours privilégiés aujourd'hui mais ils peuvent être plus nombreux grâce à la génomique.

L'alimentation de la vache

100% de l'alimentation des vaches est végétale et minérale.

Une vache consomme chaque jour entre **50** et **80** kg de fourrage et boit entre **50** et **100** litres d'eau.

93% de l'alimentation des vaches laitières françaises vient de leur ferme.

98% de l'alimentation des vaches laitières françaises est produite en France

L'alimentation de la vache

La vache est un herbivore ruminant. Elle a la particularité de pouvoir produire du lait à partir de fourrages, qui constituent 90% de son alimentation (herbe, maïs fourrager, luzerne...). Les 10% restants sont composés de « concentrés », constitués uniquement de produits végétaux et minéraux : céréales, oléo-protéagineux, vitamines et minéraux, et de l'eau à volonté.

Les différents aliments vont varier en fonction des saisons, des régions et du climat. Aucun aliment ne contient de farines animales, ni d'additifs conformément à la loi.

Une vache française consomme en moyenne entre 50 et 80 kg d'aliments par jour.

Une alimentation locale

Les éleveurs français produisent, directement sur leurs fermes, la totalité des fourrages et une partie des céréales nécessaires à l'alimentation de leurs vaches laitières (au total 93% de ce qu'elles mangent est produit sur place ! Et 5% de céréales et oléo-protéagineux sont produits en France sur d'autres fermes).

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.





Les prairies et les champs

Autour de la ferme, les prairies servent de pâturage aux vaches, où elles trouvent de l'herbe à bouter à la belle saison. En mai-juin, quand l'herbe est abondante, au-delà de ce que les vaches peuvent manger, l'éleveur coupe une partie qu'il fait sécher : ce qui constitue alors un stock de fourrage pour l'hiver ou les sécheresses estivales.

Dans les champs, l'éleveur cultive des céréales, comme le blé ou l'orge. Les graines récoltées sont mangées par les vaches. Leurs tiges servent à faire la paille qui servira de litière pour les vaches à l'étable. D'autres végétaux sont cultivés comme le pois, le colza... et surtout le maïs. Il est couramment consommé par le troupeau, en ensilage. L'ensilage est une fermentation naturelle d'un mélange d'herbe et de maïs broyés. Ils sont tassés pour chasser l'air puis recouverts d'une bâche hermétique pour l'isoler de la lumière. Il se conservera ainsi durant une longue période.

Engrais naturels, le lisier (excréments des animaux) et le fumier (lisier + paille) favorisent la pousse des cultures ou végétaux. L'éleveur les épand dans les champs cultivés avant de semer les graines.



Que mange une vache laitière en France ?

Sur un an, en moyenne une vache consomme chaque jour :

- 24 kg d'herbe fraîche ou foin (43 %)
- 27 kg d'ensilage de maïs (47 %)
- 1 kg d'autres variétés de fourrages (1%)
- 1,3 kg de céréales (2 %)
- 1,3 kg de tourteaux de soja (2 %)
- 1 kg d'autres tourteaux : principalement colza et tournesol (2 %)
- 800 g de coproduits (1 %)
- 300 g minéraux et vitamines (1 %)
- et de l'eau à volonté !

Source : Observatoire de l'alimentation des vaches laitières, 2015 – 2018. Source Cniel.

Le pâturage des vaches

•

Plus de 92 % des vaches laitières sortent pâturer dans les prairies. En hiver, elles sont à l'abri à l'étable d'autant que l'herbe ne pousse pas et qu'elles craignent le froid. L'accès aux pâturages varie en fonction de la ferme : proximité des pâtures avec les bâtiments de traite, qualité de la pousse de l'herbe en fonction des saisons et de la pluviométrie, surveillance des troupeaux, conditions climatiques, portance des sols, taille des troupeaux (organisation du pâturage), morcellement des parcelles (parcelles éloignées), déplacement des animaux, entretien de clôtures, etc...

De plus, il s'avère particulièrement important que les prairies servant au pâturage comportent des zones ombragées pour éviter des stress thermiques aux vaches. Elles aiment aussi se réfugier à l'étable en été car ce sont des animaux qui ne transpirent pas et sont beaucoup plus sensibles à la chaleur qu'au froid. Au printemps, lors de la mise à l'herbe, elles réalisent d'incroyables cabrioles pour fêter le retour des beaux jours dans les prés.





La santé de la vache

100% des traitements antibiotiques sont prescrits par un vétérinaire si leur utilisation est nécessaire.

Bonne santé de la vache et lait de qualité

Une vache bien nourrie et bien logée est une vache en pleine forme qui produit du lait de qualité. C'est pourquoi l'éleveur surveille la santé de ses bêtes, notamment lors de la traite, un moment privilégié avec l'animal. Avant de traire chaque vache, l'éleveur inspecte la mamelle, les trayons et les premiers jets de lait. Avant la traite, l'éleveur prépare la mamelle de la vache, il la nettoie pour qu'elle soit bien propre.

Si la vache est malade et reçoit un traitement prescrit par le vétérinaire. Les éleveurs mettent en place un système de repérage des animaux traités (ex : bracelet, peinture, ...), de manière à ne pas vendre ou consommer du lait ou de la viande d'un animal qui reçoit un traitement. Son lait est mis à l'écart pendant toute la durée du traitement.

C'est le vétérinaire qui détermine ce délai. Et au-delà d'un délai d'attente défini par le vétérinaire, le lait est détruit. Tous les éleveurs laitiers français disposent d'une ordonnance pour chaque médicament prescrit. Les ordonnances sont conservées pendant 5 ans pour la traçabilité.

100 % des soins effectués sur chaque bovin sont inscrits dans le registre d'élevage, ainsi que le motif du traitement. Tous les médicaments nécessaires à la bonne santé de l'élevage sont conservés dans un endroit fermé, propre et rangé. La possession de médicaments périmés est interdite, et la collecte des médicaments, de leurs contenants et du matériel médical est réalisée par des organismes spécialisés.

“ Les services vétérinaires de l'état font des contrôles réguliers. ”



Les maladies des vaches

Les éleveurs doivent prouver que leur troupeau est sain en faisant réaliser des dépistages réguliers soit sur le lait, soit sur le sang des animaux. Les services vétérinaires de l'état font des contrôles réguliers.



Le suivi sanitaire

100 % des élevages français sont visités, au moins tous les 3 ans, par un médecin vétérinaire au service de l'État.

Il s'assure du respect des normes sanitaires, de la mise en place de mesures de prévention et de maîtrise des risques sanitaires, des conditions d'élevage et de la bonne santé des animaux, ainsi que du suivi de l'ensemble des registres et documents.

Le médecin vétérinaire traitant de la ferme réalise chaque année sur chaque élevage un bilan sanitaire d'élevage, ainsi que le protocole de soin à suivre pour chaque maladie identifiée.



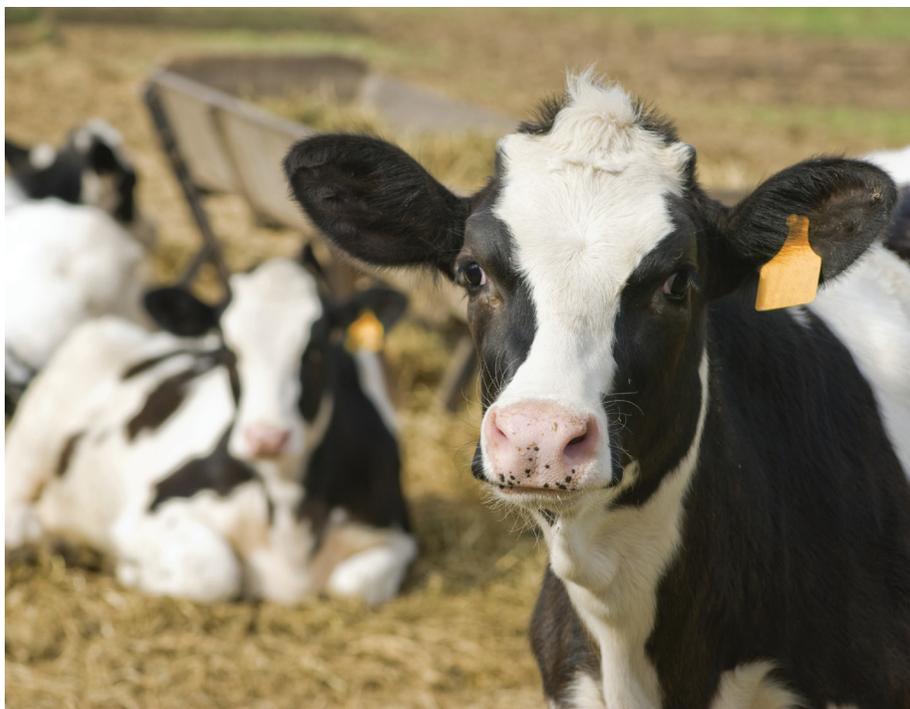
Pour que la vache donne du lait...

1 veau puis 10 mois de lactation

La vache est un mammifère et comme tout mammifère pour faire du lait, elle a besoin de faire naître un veau. Le vêlage entraîne des modifications hormonales qui stimulent les cellules sécrétrices de la mamelle. La production de lait sera ensuite entretenue par l'action mécanique de la traite (suction). La lactation dure 10 mois. Une vache produit en moyenne 24 litres de lait par jour.

La vache est ensuite mise au repos pendant 2 mois. La jeune vache, appelée aussi génisse, est déclarée apte à être fécondée lorsqu'elle arrive à maturité sexuelle, entre 9 et 12 mois selon les races. Toutefois, sa première gestation a plutôt lieu vers 24 mois.

Il revient à l'éleveur d'échelonner les fécondations et les naissances des veaux, afin d'avoir des vaches à traire toute l'année et donc du lait toute l'année



La traite, c'est tous les jours

•

24 litres de lait en moyenne par jour et par vache.

La traite a lieu **2 à 3 fois par jour tous les jours de l'année.**

**La traite du troupeau dure en moyenne
2 heures le matin et 2 heures le soir.**

Une lactation dure en moyenne **10 mois par an.**

La traite rythme la vie de l'éleveur et des vaches : 2 fois/jour, 7j/7.

Elle ne se fait plus à la main mais avec une machine à traire. La régularité des horaires, le calme et les gestes répétitifs de l'éleveur tranquilisent les vaches pour que la traite se passe bien. Avant d'entrer dans la salle, les vaches passent par une aire d'attente et dès que la porte s'ouvre, elles avancent par groupe et généralement dans le même ordre à chaque fois.

C'est un moment privilégié entre l'éleveur et chacune des vaches, et l'occasion de vérifier la bonne santé de l'animal. Avant de traire, l'éleveur nettoie les trayons de la vache, sèche le pis et tire les premiers jets à la main pour vérifier la fluidité du lait et sa qualité. Ensuite, les « gobelets » de la machine à traire sont positionnés sur les trayons et la traite automatique commence. La traite dure entre 6 et 9 minutes en moyenne par vache. Une fois la traite achevée, l'éleveur applique un produit désinfectant et hydratant sur les trayons pour les protéger.

Pour des raisons d'hygiène, la salle de traite et l'ensemble de l'installation (tuyaux, etc.) sont intégralement nettoyés dès la fin de chaque traite. Le lait de la traite en cours est acheminé dans un tank réfrigéré pour y être refroidi de 37°C, sa température dans le pis de la vache, à 4°C, température à laquelle il est stocké.

Une nouvelle technique de traite automatique se développe avec le robot de traite. Les vaches choisissent elles-mêmes les moments où elles vont à la traite. Au moins 8% des élevages laitiers en France sont équipés d'un robot. Cela n'exonère pas l'observation des vaches pour l'éleveur... Le robot analyse et restitue en temps réel des indicateurs de santé et de bien-être de la vache.



Les bonnes pratiques d'élevage

Plus de **95%** du lait produit en France provient des élevages adhérant à la charte des bonnes pratiques d'élevage.

1 contrôle tous les **2 à 3** ans par ferme par un technicien d'élevage.

Cette charte, créée il y a 20 ans, est un outil de développement et de progrès des pratiques. Elle implique le respect de nombreux critères : traçabilité et identification des animaux, santé du troupeau, qualité de l'alimentation, contrôle de la qualité du lait, bonnes pratiques d'hygiène, bien-être et santé des animaux, respect de l'environnement...

Un dispositif d'audit assure le bon fonctionnement du programme à tous les échelons. Plus de 95% des élevages laitiers français adhèrent à la charte des bonnes pratiques.

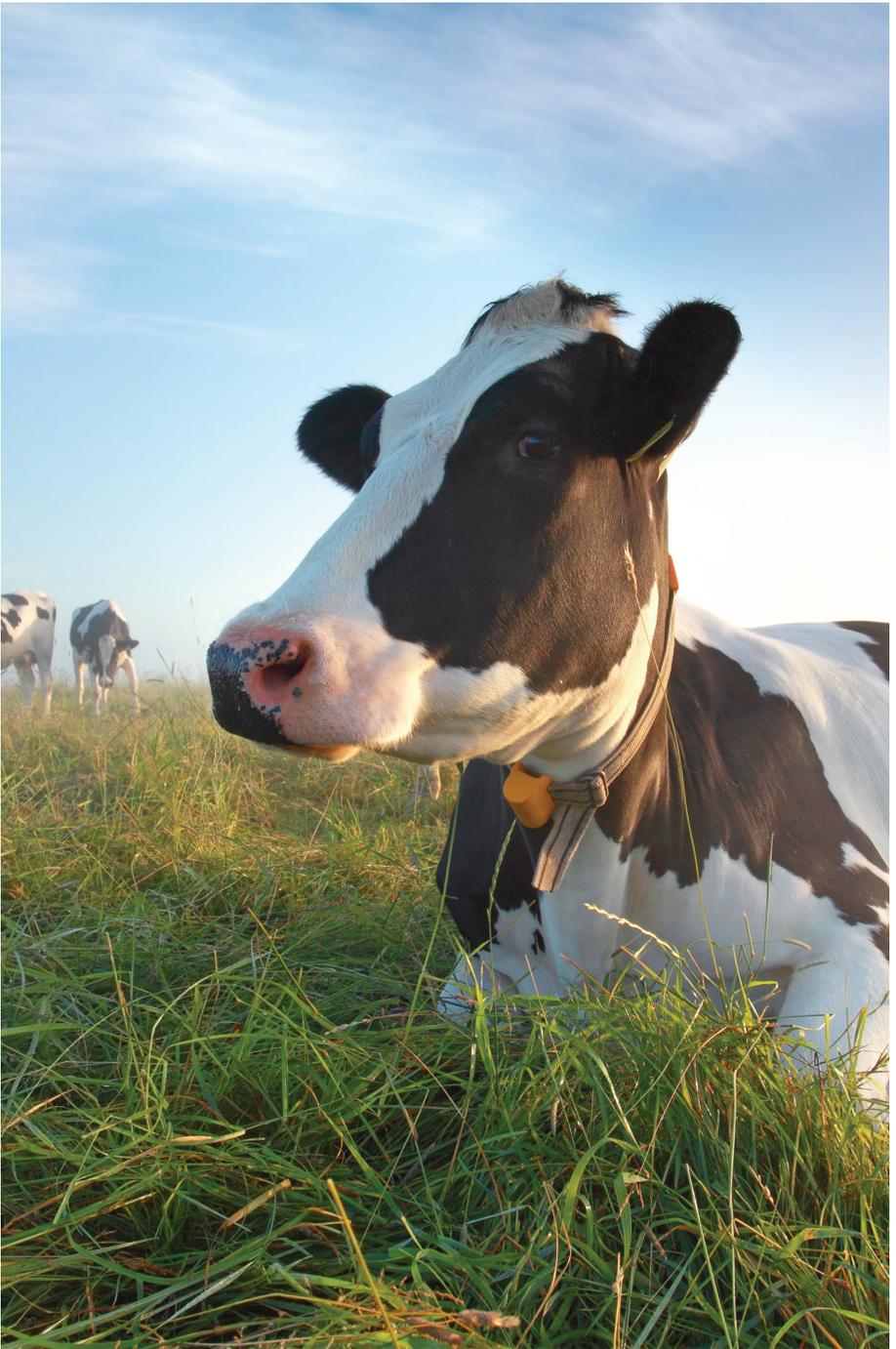
Les engagements forts de la charte

L'éleveur assure la traçabilité de ses animaux sur son exploitation. Il protège la santé de son troupeau et garantit à ses vaches de bonnes conditions de vie dans les bâtiments comme à l'extérieur, aux pâturages. Il veille à la sécurité des personnes intervenant sur sa ferme. Il protège la qualité de son lait par une hygiène rigoureuse et suit attentivement les analyses de son lait, faites tout au long de l'année.

Enfin, l'éleveur s'engage à bien gérer les fumiers et lisiers produits par ses animaux pour qu'ils ne polluent pas l'eau et soient utilisés pour fertiliser les terres agricoles. Il veille à faire des économies d'eau et d'énergie.







03

La traçabilité et la sécurité alimentaire, une exigence de la filière pour un lait de qualité

La traçabilité du lait

100% de l'alimentation est tracée.

99,3% des produits laitiers français
viennent du lait français.

Dans les **7** jours, l'éleveur a l'obligation de déclarer et boucler le veau.



Connaître ses animaux

Chaque vache possède un numéro unique et officiel qui est déclaré aux pouvoirs publics par l'éleveur. Il assure la traçabilité de ses animaux sur son exploitation qui sont identifiés en permanence grâce à une boucle qu'ils portent à chaque oreille. Ils possèdent un passeport qui les suit toute leur vie. Ainsi, le suivi de chaque animal est assuré de sa naissance jusqu'à sa sortie de l'élevage.



La traçabilité des aliments

Plus de 90% de l'alimentation des vaches est produite à la ferme. Pour tout aliment acheté l'éleveur conserve les bons de livraison détaillant l'origine et la composition.

Un certificat sanitaire pour l'export.

À l'export, les produits laitiers sont accompagnés par un certificat sanitaire qui atteste du respect des exigences fixées par le pays importateur. Il est signé par les autorités sanitaires.

Les analyses du lait

Des analyses sont réalisées régulièrement sur le lait de chaque vache et sur le lait du troupeau. Les résultats permettent au producteur de connaître la composition et la qualité hygiénique du lait qu'il livre, mais aussi de suivre la production de chacun de ses animaux. L'éleveur a accès à ses résultats d'analyses sur Internet ou les reçoit directement sur son smartphone. Il peut les consulter à tout moment et s'en sert pour gérer son troupeau et la qualité du lait.



“ L'éleveur a accès à ses résultats d'analyses sur Internet ou les reçoit directement sur son smartphone. ”

La collecte du lait

Près de **25** milliards de litres de lait de vache produits en France par an.

760 sites de transformation du lait
sur tout le territoire français.

1 collecte toutes les **48h** en moyenne.

Le prélèvement de lait pour analyse



À chaque fois que le lait de la ferme est collecté, un échantillon de lait est prélevé pour être analysé dans un laboratoire spécialisé. Le chauffeur du camion-citerne procède au prélèvement en respectant les consignes d'hygiène. Il a reçu une formation par le laboratoire pour être apte à réaliser un prélèvement correct.



- Un échantillon est prélevé (manuellement ou par système automatique) au moment de chaque collecte de lait à la ferme ;
- L'échantillon est placé immédiatement dans un panier réfrigéré.

“ Qualité du lait collecté, hygiène, chaîne du froid, traçabilité et délais : rien n’est laissé au hasard ! ”

L’itinéraire d’un échantillon de lait pour analyse de qualité

Le laboratoire passe quotidiennement chercher les échantillons pour qu’ils soient analysés le jour-même de la collecte où le lendemain matin. Toutes les précautions sont prises pour préserver la qualité des échantillons et faire que les analyses reflètent la qualité du lait livré par le producteur. Qualité du lait collecté, hygiène, chaîne du froid, traçabilité et délais : rien n’est laissé au hasard !

- L’analyse se fait de façon inopinée en laboratoire ;
- Les résultats sont transmis sous 48h au fermier et à la laiterie via un système informatisé, nommé INFOLABO.



Le lait est une matière vivante et protégée

Le respect de la chaîne du froid est essentiel :

- Conservation à 4°C, du tank à la laiterie en passant par le camion-citerne ;
- Les laiteries sont situées au cœur des bassins de production et les temps de trajets de collecte sont optimisés.

La bonne conservation du lait est gage de sécurité et d’excellence. 100% du lait collecté est contrôlé à l’arrivée des camions-citerne dans les usines ou les ateliers de transformation.

La qualité du lait

1 prélèvement à chaque livraison de lait.

60 000 élevages collectés et prélevés
tous les deux jours en moyenne.

120 millions d'analyses par an sur le lait des fermes françaises.

12 laboratoires spécialisés sur le contrôle du lait.

La qualité : une constante de la filière française

La qualité du lait et des produits laitiers français est née de la volonté de la filière de fournir des produits sains, bons et variés. Le lait répond strictement aux normes européennes d'hygiène.

À chaque fois que le lait d'un producteur est collecté, un échantillon de lait est prélevé et acheminé dans un laboratoire indépendant. Le laboratoire teste obligatoirement la qualité hygiénique et sanitaire du lait ainsi que sa composition : le taux de matière grasse, de matière protéique, l'absence d'eau ajoutée, etc.

Le prix du lait payé au producteur est fonction de sa qualité et de sa composition.



Des analyses fiables et impartiales

À la ferme, au moment du prélèvement, un code identifiant l'élevage est porté sur l'échantillon. Cela assure la traçabilité mais permet aussi de préserver l'anonymat de l'élevage pendant tout le process d'analyse. C'est un gage d'impartialité.

Les labos sont accrédités et reconnus par les pouvoirs publics. Les prélèvements et les analyses suivent les mêmes process sur l'ensemble du territoire.

Des résultats rapides

L'analyse se fait en règle générale le lendemain du prélèvement. Le résultat est restitué à l'éleveur très rapidement par mail, SMS ou en consultation sur Internet.

Chaque fin de mois, il reçoit un récapitulatif, qu'il retrouve aussi sur sa facture de lait.

Ces résultats donnent à l'éleveur une vue d'ensemble de la qualité de son lait. Ils lui permettent de piloter ses pratiques d'élevage et si nécessaire de mettre en place des correctifs sur la ferme.



La loi Godefroy, le lait payé à la qualité

Cette maîtrise commence à la ferme. Elle dépend étroitement des conditions d'élevage et de production. Si les producteurs sont désormais tenus de respecter les normes européennes, la qualité du lait est suivie depuis longtemps en France. La loi Godefroy de 1969 a imposé que le lait soit payé en fonction de sa composition et de sa qualité. Depuis, des laboratoires reconnus par les pouvoirs publics (les laboratoires interprofessionnels), répartis dans l'ensemble de la France, analysent le lait fourni par les éleveurs aux ateliers de transformation. D'autres analyses sont aussi réalisées pour suivre chaque animal individuellement. C'est plus de 100 millions d'analyses qui sont ainsi réalisées chaque année sur le lait produit par les éleveurs.



04

L'élevage laitier en phase avec les attentes sociétales

L'environnement

100% des lisiers et fumiers sont utilisés en engrais naturels ce qui limite l'utilisation des engrais chimiques.

25% de réduction des émissions de gaz à effet de serre entre 1990 et 2010, objectif **-20%** en 2025.

250 espèces de faunes et flores différentes par m² de prairie d'une ferme laitière.

Polyculture élevage, une spécificité française

Le patrimoine rural français doit sa richesse à ses paysages agricoles qui représentent 54 % du territoire. Fruit d'un équilibre vivant et fragile, les paysages sont le résultat du travail combiné de la nature et de l'homme au travers de ses activités agricoles et d'élevage.

En changeant régulièrement les troupeaux de prairie et en fauchant les foins, l'éleveur préserve la repousse de l'herbe. Les troupeaux, en pâturant, permettent à certaines variétés de plantes de se développer tandis que leurs bouses ou l'épandage des fumiers favorisent la vie du sol. L'éleveur par son travail quotidien est le garant de l'équilibre écologique de cet écosystème.

La présence de prairies et de haies, en alternance avec des parcelles cultivées permet, de préserver le sol, la diversité et la qualité des eaux. Toutes ces zones semi-naturelles que l'éleveur entretient avec son troupeau constituent des refuges et des sources de nourriture pour de nombreux oiseaux et mammifères.

Ces espaces naturels entretenus permettent aux végétaux et aux animaux de se nourrir, et de se reproduire. Dans les prairies des fermes laitières, il est recensé entre 30 et 40 variétés de vers de terre par m², 40 à 70 espèces d'oiseaux différents, 6 à 12 espèces de bourdons et 113 à 195 espèces de flore différentes en fonction des régions. L'intérêt des rotations permet l'amélioration de la qualité des sols avec une moindre utilisation d'engrais.

L'atout des prairies : un effet capteur

Avec près de 96 ha de prairies sur les exploitations laitières les élevages sont un atout pour lutter contre le réchauffement climatique. En effet, un hectare de prairie capte naturellement 570 kg de carbone / année. Depuis 1950 les élevages laitiers français ont fortement amélioré leur bilan carbone en diminuant de 25% les GES liés à l'élevage laitier. Ils n'entendant pas s'arrêter là et l'ont confirmé à la conférence sur le Climat de Paris 2016 avec la Ferme laitière bas carbone. Cette initiative issue de la COP21 vise à promouvoir des pratiques agricoles et des leviers d'action pour réduire les émissions de gaz à effet de serre des élevages laitiers français de 20% par litre de lait produit à l'horizon 2025.

Plus de 4500 éleveurs laitiers sont déjà impliqués dans cette démarche basée sur un diagnostic qui permet à chaque éleveur de calculer ses émissions de GES, d'en comprendre la raison et d'identifier des leviers d'amélioration. Cela peut concerner l'alimentation des animaux, l'énergie, la gestion du troupeau, la valorisation des déjections animales en engrais de ferme, le rôle de l'herbe dans les exploitations...

Les énergies renouvelables

Que ce soit en valorisant les surfaces couvertes par les bâtiments d'élevage pour produire de l'électricité d'origine photovoltaïque, ou pour exploiter les effluents d'élevage dans des méthaniseurs pour produire du biogaz. Les élevages ont un potentiel important de production d'énergie renouvelable. De nombreux élevages diversifient leurs débouchés en produisant.

“ La présence de prairies et de haies, en alternance avec des parcelles cultivées permet, de préserver le sol, la diversité et la qualité des eaux. ”



Le bien-être animal

L'histoire de l'élevage et des relations
éleveurs/animaux remonte à **10 000** ans.

L'éleveur, garant du bien-être de ses animaux

En moyenne, les fermes laitières françaises ont une soixantaine de vaches de ce fait l'éleveur entretient un lien individuel et fort avec ses animaux : il les fait naître, les élève, passe beaucoup de temps avec ses vaches (notamment lors de la traite 2 fois par jour) et ce durant toute la vie de l'animal.

Le savoir-faire de l'éleveur réside en la connaissance fine de son troupeau qu'il acquière grâce à l'observation de chaque vache. On appelle cela « l'œil de l'éleveur ». Cette relation privilégiée lui permet aussi de répondre spécifiquement au bien-être de chaque animal en ce qui concerne notamment son alimentation, son confort, sa santé. Un troupeau en bonne santé est un bon indicateur de l'attention et des soins que l'éleveur porte à ses animaux. Pour un éleveur, assurer le bien-être du troupeau est indissociable de son métier.

Dans l'étable, confort et bonne ambiance

L'éleveur construit l'étable en fonction des spécificités climatiques locales. Une bonne ventilation est indispensable au bien-être des vaches. Le bâtiment doit être aéré pour permettre une bonne circulation de l'air sans courant d'air. Pour le confort des vaches, les litières sont renouvelées régulièrement. Les vaches disposent chacune d'un espace de 6m² en moyenne. Elles se déplacent librement dans la stabulation. Leurs litières, souvent de paille et fréquemment renouvelées (2 à 3 fois par jour), offrent un confort optimal. L'étable les abrite durant les longs mois d'hiver ou en été lors des fortes chaleurs, qu'elles redoutent particulièrement. Certaines sont équipées de brumisateurs et presque toutes de brosse pour que les vaches puissent se gratter le dos.





Les services rendus à la société

•
Une ferme fait travailler en moyenne **10** personnes en emploi direct ou indirect.

Les fermes laitières françaises permettent de produire **1500** produits laitiers différents.

50 AOP (appellation d'origine protégée)



L'élevage rend des services multiples aux régions

L'élevage est un acteur essentiel des territoires ruraux, contribuant à l'emploi et à la vie rurale, à la valorisation du patrimoine, à l'entretien des paysages et à la préservation de la biodiversité.

Un acteur de la dynamique rurale

Les éleveurs s'investissent dans la vie des territoires : membres d'associations, élus locaux... Par leur présence sur les territoires ruraux et leur activité citoyenne, ils contribuent aussi au maintien des écoles et des commerces. Ils participent au développement de leur région en accueillant touristes et écoliers.

Ils déneigent les routes en hiver, et leurs vaches contribuent à entretenir les pistes de ski, l'été ! La diversité de la gastronomie fromagère se dévoile grâce à des circuits touristiques, tels que la route des fromages d'Auvergne AOP, des activités économiques importantes pour la région

Un moteur de l'économie française

La filière laitière française est l'un des fers de lance de notre économie. 5 groupes laitiers français figurent dans le top 25 mondial avec des marques fortes qui brillent par la grande qualité de leurs produits.



Les produits laitiers dans l'identité culturelle française

Consommés depuis des milliers d'années, les produits laitiers sont inscrits dans notre patrimoine, nos territoires et notre culture. Il existe une grande diversité de produits laitiers qui trouve son origine dans les spécificités régionales, dont l'homme a su tirer le meilleur parti en s'adaptant à son environnement.

France terre de lait La filière laitière s'engage

La démarche de responsabilité sociétale « France, Terre de Lait » incarne la volonté des acteurs à intégrer les enjeux sociétaux au cœur de la stratégie de développement durable de la filière. Elle respecte les principes fondateurs de la norme internationale de « responsabilité sociétale », ISO 26 000 : la transparence, l'écoute, le dialogue avec les parties prenantes et la mise en oeuvre d'un progrès continu et responsable en matière de développement durable. Cette démarche de progrès, ouverte sur le

monde, se décline en 4 axes de performance qui incarnent les priorités du secteur : économie et sociale, sanitaire, alimentaire, bien-être animal et environnement.

De cette quadruple performance naît le socle « France, Terre de lait » : le dénominateur commun à tous les produits laitiers français, le véritable savoir-faire de la filière, en continuel progrès, sans rupture avec les actions entreprises par la filière ces dernières années. Cette démarche doit permettre de développer la reconnaissance et la valorisation du lait et des produits laitiers sur l'ensemble des marchés.

Pour en savoir plus :

www.franceterredelait.fr



FranceterredeLAIT
LA FILIÈRE LAITIÈRE S'ENGAGE

Service presse du Cniel

Delphine Sacleux

07 86 74 80 47
dsacleux@cniel.com

Marylène Bezamat

06 03 99 62 07
mbezamat@cniel.com

Salle de presse

[http://:presse.filiere-laitiere.fr](http://presse.filiere-laitiere.fr)

Pour en savoir plus

À l'heure du lait

Découvrez la production du lait à la ferme
www.ferme-laitiere-france.com

Au rythme du lait

Découvrez la transformation du lait en produits laitiers
www.fabrication-laitiere-france.com

Tous droits réservés pour les photographies illustrant ce document :

© S. FRAISSE / CNIEL
© L. ROUSSEL / Les Studios Associés / CNIEL
© L. GUENEAU / CNIEL
© O. AMY / CNIEL
© GETTY IMAGES

Date de parution : Novembre 2017
Date d'impression : Février 2020

À l'heure du lait

www.ferme-laitiere-france.com

