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

PRODUITS LAITIERS DURABLES

ENJOY IT'S FROM EUROPE

FranceterredeLAIT
LA FILIÈRE LAITIÈRE S'ENGAGE

CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

Sommaire

Sommaire

« Saisir l'avenir ensemble » 5

L'alimentation durable, un concept fondateur 8

P12 • Les produits laitiers respectent les quatre piliers d'une alimentation durable

La France, une terre de lait 14

P15 • Une diversité de systèmes de production, des acteurs engagés

P16 • Un ancrage territorial des élevages, source de richesses économiques

P16 • Renouveler les générations

P17 • Une économie circulaire adaptée au cycle du vivant

Produire du lait dans le respect de l'environnement 20

P21 • Une production liée au sol

P21 • Des protéines pour les vaches et pour les Hommes

P23 • Des actions engagées face au changement climatique

P24 • Préservation des ressources naturelles

P25 • Économie d'énergie et production d'énergies renouvelables

P26 • Lutter contre le gaspillage et favoriser le recyclage

Les produits laitiers, une richesse patrimoniale 28

P29 • Une diversité de produits

P29 • Une biodiversité dans le produit lui-même, liée au terroir

P30 • Des produits laitiers, marqueurs d'identités

Place et rôle des produits laitiers dans des régimes alimentaires sains 32

P33 • Contribution à une alimentation saine et sûre

P33-34 • Contribution à un bon équilibre alimentaire

P35 • Budget, nutrition, environnement et alimentation durable

En synthèse 36

Saisir l'avenir ensemble

« Responsabilité et solidarité sont des valeurs que nous voulons porter au sein de la filière laitière. Saisir l'avenir ensemble est l'ambition de notre filière pour que chacun des acteurs économiques soit gagnant, ensemble, et allié des consommateurs. Pour ce faire, la filière laitière a décidé de mettre en place, il y a quelques années, une démarche de responsabilité sociétale, France Terre de Lait. L'objectif est de mettre en lumière la façon dont la filière laitière apporte des réponses aux demandes du consommateur et du citoyen, tout en mettant en avant les démarches de progrès de l'ensemble des acteurs de la filière et les engagements qu'ils ont pris pour demain.

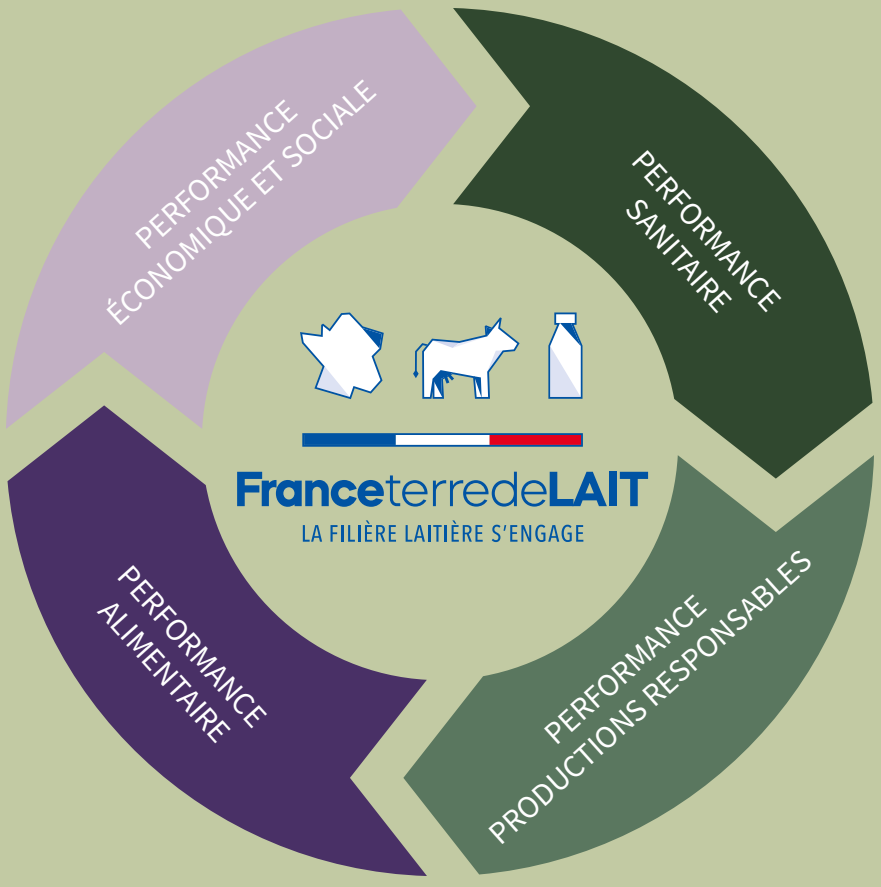
Maintenant, il ne suffit plus de dire « je fais bien » mais il faut aussi expliquer « comment je m'engage à faire mieux ». Et c'est une fierté pour les acteurs de cette interprofession qui est la nôtre, existante depuis près de cinquante ans, d'avoir pu se mettre d'accord sur ce qui fait sens commun à l'avenir ; tout cela dans le but de donner une réponse à la préservation de biens communs essentiels comme l'environnement ou le bien-être animal. Pour illustrer mes propos, je dirais juste que la filière laitière a déjà réduit de 20% son impact carbone entre 1990 et 2010 et va poursuivre cette baisse. Il faut le dire, l'expliquer pour que le consommateur comprenne que la filière s'est organisée pour lui apporter des produits alimentaires durables, des produits laitiers bons, sains et accessibles.

La crise de la Covid-19 a révélé que produire une alimentation durable était nécessaire en toutes circonstances. La pandémie a considérablement accéléré notre dynamique collective. Une solidarité s'est mise en place. Cette solidarité montre qu'en période de crise – et les crises vont se multiplier – c'est bien ensemble, pouvoirs publics, acteurs économiques et consommateurs que nous serons plus forts. France Terre de Lait est le signe que la somme d'engagements individuels est bien supérieure à une quelconque réglementation. Il y a de nombreuses opportunités demain dans l'agriculture et dans l'alimentaire, mais nous n'arriverons à agir que si ces actions sont créatrices de valeurs. Nous ne pourrons pas y arriver si nous sommes les uns contre les autres. Pour produire une alimentation durable nous avons un vrai enjeu : saisir l'avenir ensemble ! »

Caroline Le Poultier,
Directrice Générale du Cniel

La démarche de progrès France Terre de Lait

Pour poursuivre son développement en répondant mieux aux attentes sociétales, la filière laitière s'est engagée début 2020 dans une démarche de responsabilité sociétale intitulée « **France Terre de Lait** ». Cette dernière se décline en quatre axes de performances, incarnant les priorités de la filière à l'horizon 2025 :



- **La performance économique et sociale,**
  pour que chaque acteur puisse mieux vivre son métier ;
- **La performance sanitaire,**
  parce que la confiance des consommateurs est la priorité de la filière ;
- **La performance alimentaire,**
  pour s'inscrire dans une démarche de consommation responsable ;
- **La performance de productions responsables,**
  pour garantir le bien-être animal et préserver l'environnement.

01.

L'alimentation durable, un concept fondateur

Le concept d'alimentation durable est une déclinaison du concept de développement durable appliqué aux systèmes alimentaires. Il est apparu il y a plus de dix ans et est issu de réflexions croisées entre économie, évolution des systèmes alimentaires, problématiques environnementales, malnutrition et diversité des contextes socio-culturels en lien avec l'alimentation.

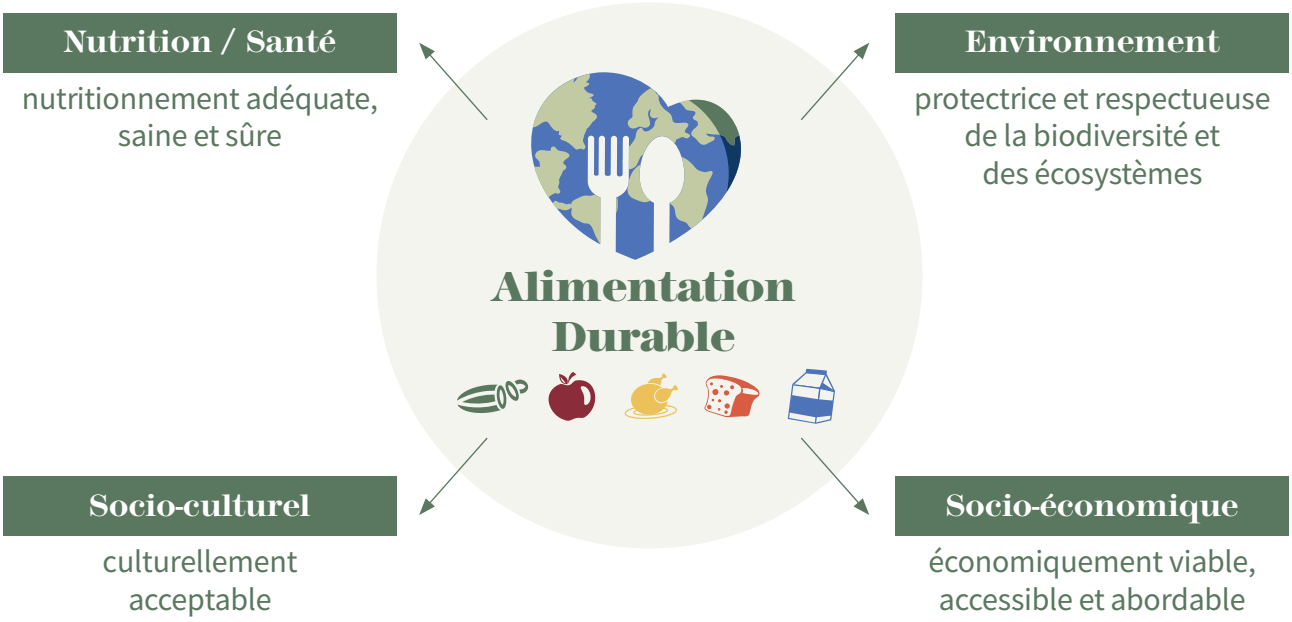
L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a défini, en 2010, ce que sont les régimes alimentaires durables : **« Des régimes ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines[1] »**

Ce concept d'alimentation durable est encore mal connu des Français, comme le montre un sondage de consommateurs récent[2] :

25% des personnes interrogées ne savent pas pourquoi un produit est qualifié de durable et près de **13%** estiment que le produit est durable car « il existera toujours ».

De plus, **11%** mettent en avant le côté circuits courts, **4%** le recyclage de l'emballage, **2%** le bien-être animal pour définir ce qu'est la durabilité d'un produit alimentaire.

Or la durabilité d'un aliment va bien au-delà de ces caractéristiques comme l'a défini la FAO.



1• Sustainable diets and Biodiversity - Directions and solutions for policy, research and action (fao.org) - https://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf
2• Enquête CNIEL-CREDOC écoute des consommateurs 2019 et 2020
3• Sondage realisé auprès de 1 500 personnes par Userneeds pour EMF dans le cadre du programme EMF Climat en 2020, co-financé par la Commission Européenne
4• Sondage realisé auprès de 1 500 personnes par Userneeds pour EMF dans le cadre du programme EMF Sustainable Dairy, Avril 2021

Aujourd'hui, les facteurs d'achat pour le consommateur restent avant tout le prix, le goût et la nutrition[3]. Pour autant, d'après un autre sondage européen[4], même si le concept d'alimentation durable mériterait d'être clarifié,

22% des Français interrogés se déclarent engagés dans le choix d'une alimentation durable et

28% l'envisagent. Selon eux, les éléments qui faciliteraient le passage à une alimentation durable seraient de rendre ces produits moins chers (39%) et de mettre en place un étiquetage plus clair (34%).

Dans ce contexte, les produits laitiers sont bien notés puisque plus de la moitié des personnes interrogées pensent que les produits laitiers font partie d'un régime alimentaire durable.

Les produits laitiers respectent les quatre piliers d'une alimentation durable

Par sa présence sur tout le territoire, la filière laitière dynamise **l'économie du pays.** Elle maintient et crée des emplois. Les produits laitiers sont aussi exportés, signe d'une qualité reconnue hors de nos frontières.

En parallèle, la filière laitière a des atouts indéniables quant à la **préservation de l'environnement** (biodiversité, stockage de carbone, etc.). De la production à la commercialisation, elle cherche à limiter son impact sur les ressources naturelles et à maîtriser ses consommations d'énergies fossiles. Elle recycle, réutilise, agit sur le gaspillage à différents niveaux.

A cela s'ajoute **l'héritage culinaire et culturel** que sont les produits laitiers pour les Français. Ils sont une composante essentielle du modèle alimentaire et constituent une **source naturelle de nombreux nutriments,** à des prix accessibles.

Ils contribuent donc de manière significative à une alimentation saine et équilibrée de la population.

L'ensemble de ces composantes - économique, environnementale, sociétale et culturelle - sont imbriquées les unes dans les autres, comme les différents maillons du vivant. Il s'agit de les analyser ensemble, en comprenant les interactions et non isolément, afin d'aller vers un système alimentaire plus durable pour l'Homme et la planète.

Si la filière laitière ne cesse d'améliorer ses pratiques comme le montre la démarche France Terre de Lait, le consommateur a aussi son rôle à jouer. Par son acte d'achat, il influence non seulement son alimentation et sa santé mais aussi l'économie et l'environnement, **d'où l'importance de contribuer à une meilleure connaissance de ce qu'est un système d'alimentation durable.**

02.

La France, une terre de lait

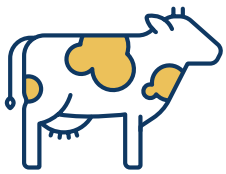
Un système alimentaire durable présente un volet économique, un volet social et un volet environnemental et un volet culturel. Sur ces quatre aspects, la filière présente de nombreux avantages. Éleveurs, industriels et distributeurs sont effectivement actifs sur tout le territoire, héritage d'une riche histoire agricole. Ensemble, ces acteurs contribuent à la dynamique économique, à l'emploi et à la vitalité des territoires ruraux. L'un des défis de demain est de pérenniser ces activités, notamment avec le renouvellement des générations d'éleveurs, tout en continuant à développer des méthodes de production circulaires au sein de la filière (économie circulaire).

Une diversité de systèmes de production, des acteurs engagés

Avec son climat tempéré, favorable à la pousse de l'herbe, et la diversité de ses conditions pédo-climatiques, la France présente des conditions idéales pour la production laitière.
Près de 52 000 fermes laitières sont réparties sur l'ensemble du territoire[5]. Plusieurs systèmes de production adaptés à cette diversité géographique et climatique co-existent contribuant à la richesse de la production laitière. De leur côté, les éleveurs cherchent à répondre au mieux aux attentes sociétales.
La lutte contre l'antibiorésistance en est un bon exemple.
Ainsi, entre 2011 et 2019, l'exposition des bovins à toutes les familles d'antibiotiques a diminué de 25,5%[6]. Une autre question clé est le bien-être animal.

Et d'ici 2025, l'évaluation du bien-être sera réalisée, selon une démarche scientifique, dans 100% des troupeaux laitiers français. Cette évaluation sera conduite dans le cadre de la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevages (CBPE)[7].

Cette évaluation du bien-être permettra d'accompagner les éleveurs dans l'amélioration continue de leurs pratiques.
En 2020, près de 300 conseillers évaluateurs (techniciens de laiteries, entreprises de conseil en élevage, etc.) ont déjà été formés à la réalisation de ces audits.



La ferme laitière française, c'est en moyenne[8] :

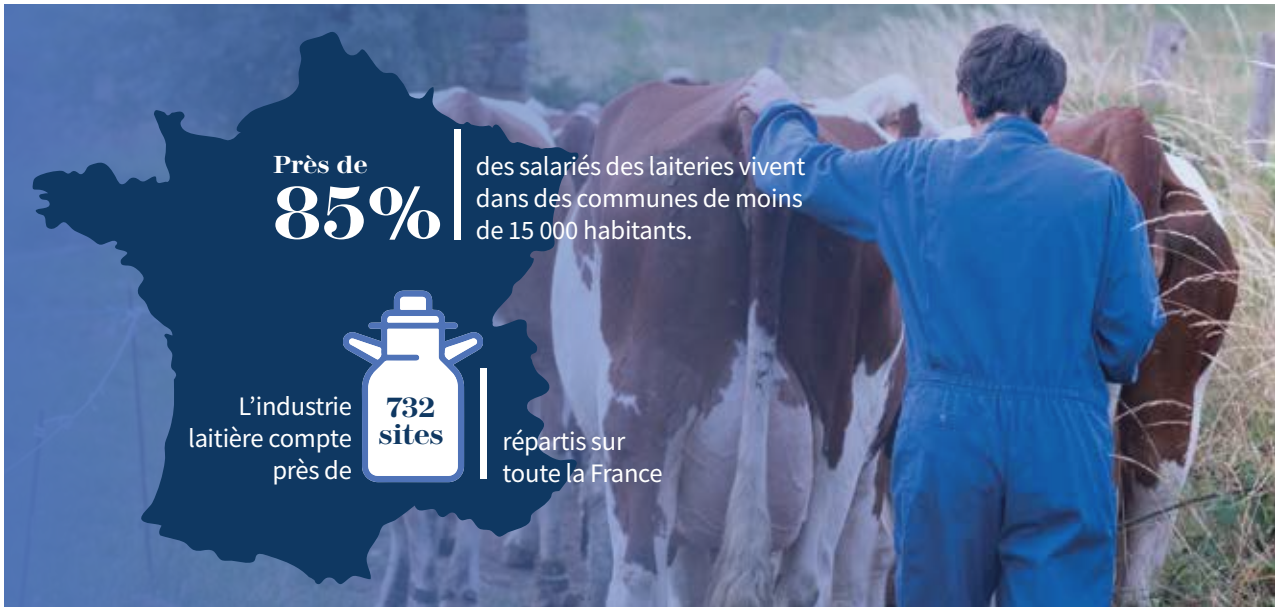
68 vaches laitières

385 300 litres de lait produits par an

92 hectares, dont 32 ha de prairies

110 hectares de biodiversité entretenue par l'élevage

17 tonnes de CO_2 stockées dans le sol



5• Economie laitière en chiffres 2021- https://presse.filiere-laitiere.fr/assets/leconomie-laitiere-en-chiffres-edition-2021-57c4-ef05e.html?lang=fr
6• Colloque Anses – 18 novembre 2020
7• La Charte des Bonnes Pratiques d'Élevages - http://www.charte-elevage.fr/
8•RICA / France Agri Mer/ Etat des lieux de la filière 2020 - https://www.filiere-laitiere.fr/fr/chiffres-cles/filiere-laitiere-francaise-en-chiffres

Un ancrage territorial des élevages, source de richesses économiques et d'emplois

Irrémédiablement liées à un territoire, les fermes laitières contribuent à maintenir une activité économique et des emplois dans des zones rurales, parfois en déprise comme les zones de montagne[9].
L'industrie laitière est caractérisée par des entreprises de taille variable qui collectent, transforment et produisent une grande diversité de produits laitiers. Ces produits se retrouvent sur les marchés, dans les commerces ou en restauration collective. Par ailleurs, plusieurs groupes, privés ou coopératifs, font la renommée internationale de la production laitière française. Près de 40% du lait produit en France est exporté sous forme de fromages, crèmes, beurres, poudres etc.
Entre les soins, l'alimentation, le matériel, etc., une ferme laitière constitue un maillon de toute une chaîne économique pourvoyeuse d'emplois. Un emploi sur une ferme laitière génère 1,07 emplois dans les entreprises de la filière[10].

Renouveler les générations

La question du renouvellement des générations en élevage laitier et des emplois dans les métiers du lait est centrale pour préserver cette dynamique structurante de l'économie des territoires.
Un départ à la retraite sur deux dans une ferme laitière n'est pas remplacé par l'arrivée d'un jeune. **Et 42% des éleveurs laitiers ont aujourd'hui plus de 50 ans. En parallèle, près de 15% des offres de l'industrie laitière ne sont pas pourvues.**

En quelques décennies, l'agriculture française a été profondément transformée avec l'apparition de nouveaux enjeux sociaux, une amélioration de la technicité et la nécessité d'acquérir de nouvelles compétences.

30%
des installations en élevage laitier sont sous forme sociétaire en GAEC (groupement d'exploitation agricole en commun) ou en EARL (exploitation agricole à responsabilité limitée). Ensemble, les éleveurs peuvent mieux organiser leur travail et s'entraider car la traite doit avoir lieu tous les jours, matin et soir, tout comme la surveillance et les soins aux animaux.

La filière laitière, à travers France Terre de Lait, s'est donc engagée dans une démarche de responsabilité sociétale[11], qui vise à faire mieux connaître les métiers de la filière, améliorer les conditions de travail des acteurs de la filière et leur rémunération, diminuer la pénibilité du métier, favoriser l'installation en élevage, mais aussi comprendre l'origine des taux d'absentéisme ou d'accidents du travail dans les ateliers de transformation laitière.

54,5/100[12]
telle est la note attribuée par les éleveurs sur leur métier.
Les plus positifs sont les jeunes (moins de 45 ans), ceux qui travaillent en groupe ou ceux qui innovent avec de nouveaux marchés (démarche de segmentation).

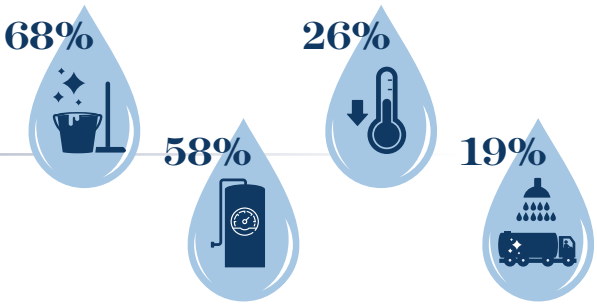
9• Communiqué de presse Cniel – Lait de montagne - https://presse.filiere-laitiere.fr/actualites/les-pouvoirs-publics-ont-entendu-le-signal-dalarme-une-mission-dinformation-parlementaire-pour-que-les-montagnes-restent-des-terres-de-lait-9ac5-ef05e.html
10• Rapport final - Les emplois liés à l'élevage - https://www.gis-elevages-demain.org/content/download/3330/33942/version/2/file/Les+emplois+li%C3%A9s+%C3%A0+l%27%C3%A9levage+-+rapport+final+avec+annexes+VF.pdf
11• Rapport 2020 – Responsabilité sociétale de la filière laitière française https://presse.filiere-laitiere.fr/assets/rapport-2020-responsabilite-societalede-la-filiere-laitiere-francaise-pdf-671b-ef05e.html?lang=fr
12•Baromètre social Cniel/ADquation 2020 : sondage mené auprès de 802 éleveurs laitiers.

Une économie circulaire adaptée au cycle du vivant

Dans le but d'améliorer sa durabilité économique, le développement de méthodes de productions circulaires est continu pour la filière laitière. **Ainsi, éleveurs et industriels investissent et innovent afin de tendre vers un modèle qualifié d'« économie circulaire ».** L'Agence de la transition écologique (ADEME) définit ce concept « comme un système économique d'échange et de production qui, à tous les stades du cycle de vie des produits (biens et services), vise à augmenter l'efficacité de l'utilisation des ressources et à diminuer l'impact sur l'environnement tout en développant le bien être des individus ». Cette vision de l'économie rejoint l'idée d'alimentation durable à travers le recyclage et la valorisation optimale des ressources pour préserver l'environnement. Le recyclage de l'eau est un exemple concret d'économie circulaire. Dans certains procédés de fabrication, (par exemple poudres de lait), les transformateurs récupèrent l'eau présente dans les matières premières laitières pour d'autres utilisations et économiser la ressource en eau. Le programme Aquarel piloté par le Cniel et Actalia avait ainsi vocation à appuyer ces acteurs pour les aider dans la gestion de l'eau et les encourager à réduire leur consommation.

De même, certains produits issus de l'agro-industrie, appelés co-produits, comme les tourteaux, les drèches de brasserie, ou la pulpe de betterave, non valorisables pour l'Homme, sont consommés par les vaches. Plutôt que de jeter ces matières, ces co-produits sont valorisés au sein d'un marché spécifique. En parallèle, les effluents d'élevages, apportés sous forme de lisier ou de fumier ou directement avec le pâturage, entretiennent la vie organique des sols des terres d'élevage et limitent le recours à des achats d'engrais minéraux.

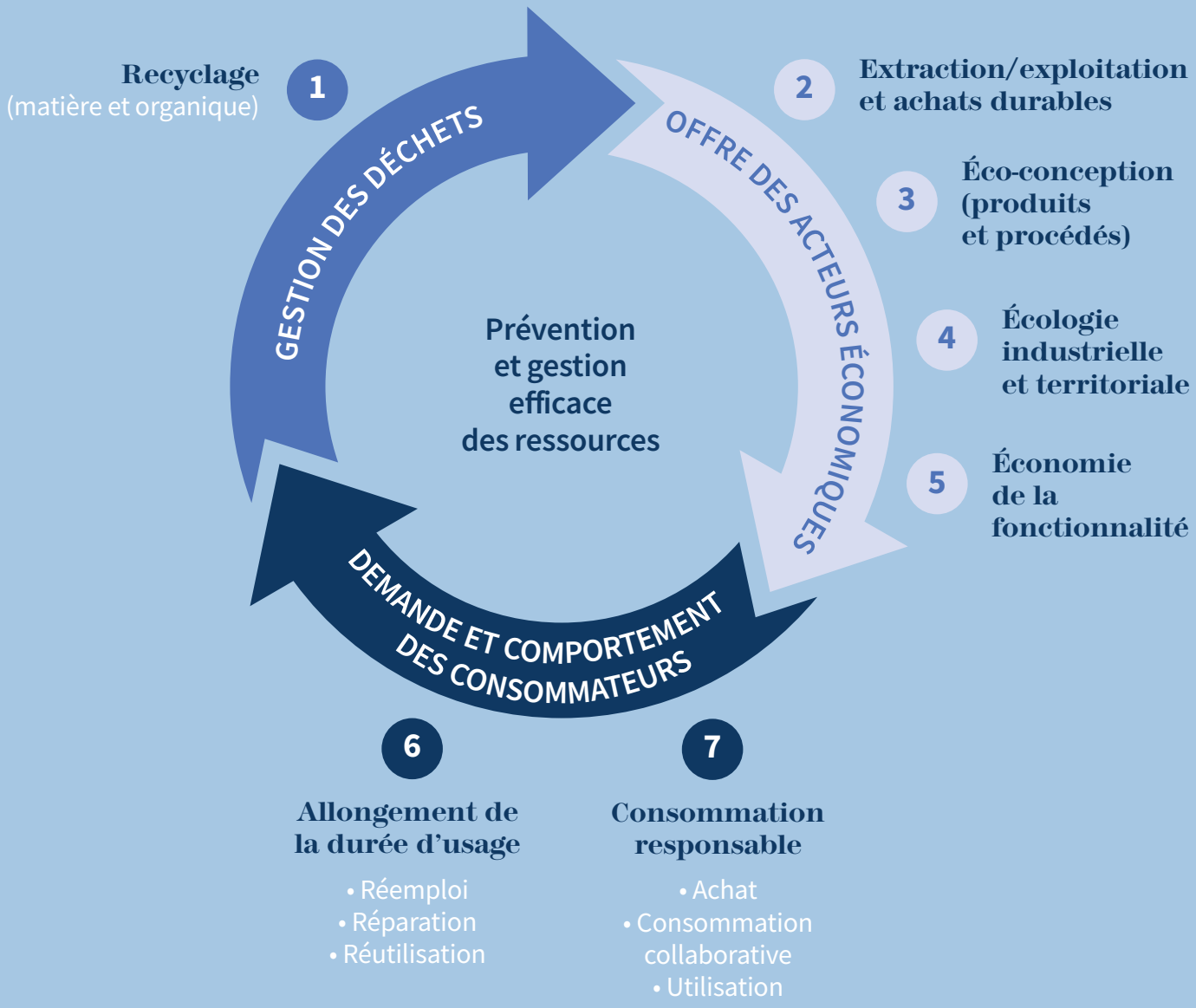
Les différentes pratiques de recyclage de l'eau issue de la transformation du lait



Aquarel, un programme pour favoriser une meilleure gestion et valorisation de l'eau dans les laiteries

Lancé en 2015 par Actalia pour le Cniel, Aquarel a pour objectif d'apporter aux acteurs de la filière des solutions éco-responsables destinées à gérer l'eau de manière optimale. Ce programme a permis d'identifier différentes pratiques de recyclage de l'eau issue de la transformation du lait : 68 % des laiteries s'en servent pour des opérations de lavage (prérinçage, lavage des sols), 58% l'utilisent pour remplir les chaudières, 26 % pour refroidir les produits, 19 % pour nettoyer les camions.

L'économie circulaire
3 domaines, 7 piliers



03.

Produire du lait dans le respect de l'environnement

Un système alimentaire durable protège et respecte l'environnement.
Au contact quotidien de la nature, les éleveurs sont, par exemple,
confrontés directement au changement climatique, avec
un effet en cascade sur les autres maillons de la filière.
Pour produire durablement, réduire les émissions de gaz à effet de serre
et préserver les ressources naturelles, indispensables
à la production laitière, des actions cherchant à limiter le gaspillage
et à favoriser le recyclage de ces ressources ont donc été menées comme cela
a déjà pu être montré avec le concept d'économie circulaire. La réflexion se poursuit
pour initier de nouvelles actions visant à préserver ces ressources, avec,
là encore, un engagement fort de chacun des acteurs économiques de la filière.

Une production liée au sol

La vache valorise très bien le végétal, notamment les fourrages comme l'herbe, pour produire à la fois du lait et de la viande. L'herbe est un aliment intéressant pour l'éleveur car elle est peu coûteuse à produire et se retrouve partout.

Près de 92% des vaches laitières françaises ont accès à l'extérieur, en moyenne 210 jours par an[13].

Elles ont accès à des prairies qui demandent une certaine gestion. Pâturage tournant, prairies permanentes ou à rotation longue durée, la filière s'adapte et appuie le développement d'outils d'aide à la décision pour accompagner l'éleveur dans ses choix de gestion de prairie comme l'application mobile HappyGrass[14]. Cette dernière permet, entre autres, de cibler les espèces florales à privilégier sur les parcelles, de fertiliser au bon moment ou de bien calculer sa date de fauche en fonction des prévisions météorologiques.

Une ferme laitière en France, c'est : 6,2 tonnes de coproduits valorisés[15].

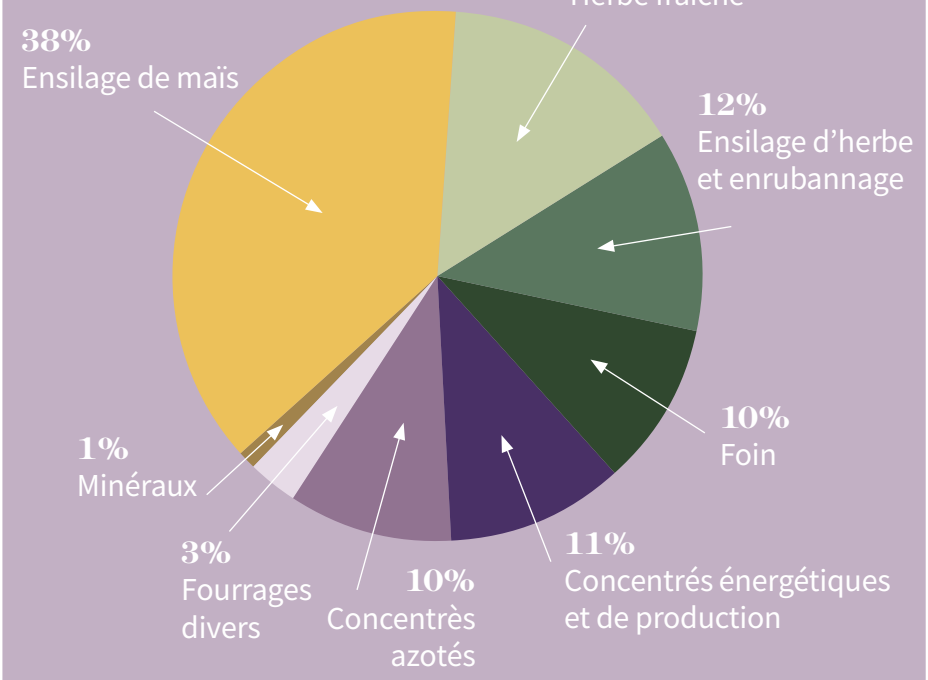
Des protéines pour les vaches et pour les Hommes

Les éleveurs cherchent à être le plus autonomes possible pour l'alimentation de leurs troupeaux tout en conservant un haut niveau de qualité, avec des aliments riches en protéines, dans le but de conserver un bon équilibre alimentaire. Aussi utilisent-ils parfois des aliments concentrés ou des co-produits.

En France, en élevage laitier, 92 % de l'alimentation des animaux est directement produite sur la ferme et 98% proviennent de la France[13].

Ration alimentaire moyenne des vaches laitières

Les % correspondent à des % de matière sèche



Source : Observatoire de l'alimentation 2018, issu des données Res'alim https://www.france-conseil-elevage.fr/documents/49

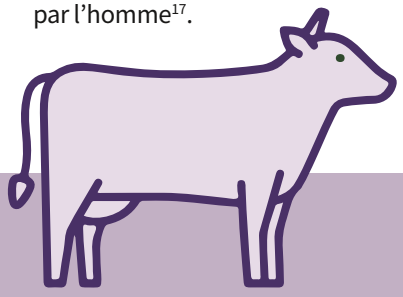
13• Dossier d'information 2021 France Terre de Lait - https://backend.franceterredelait.fr/wp-content/uploads/2019/11/Dossier-dinformation-2021.pdf
14• Happy Grass, outil de gestion des prairies et du pâturage - https://www.happygrass.fr/
15• Présentation : Le lait est-il un non sens environnemental ? https://www.filiere-laitiere.fr/fr/chiffres-cles/filiere-laitiere-francaise-en-chiffres

Si l'éleveur est attentif à l'alimentation de ses vaches, c'est bien aussi pour produire des protéines laitières. Les fermes laitières, grâce aux vaches, sont d'ailleurs des productrices nettes de protéines pour l'alimentation humaine.

89%
des protéines végétales ingérées par les vaches ne sont pas consommables par l'homme[16].

Projet ERADAL

L'Efficience Protéique Brute calculée est le rapport entre protéines animales produites et protéines végétales ingérées pour les produire. Pour produire 1kg de protéines animales pour l'alimentation humaine, les vaches laitières consomment 5kg de protéines végétales. 89% de ces protéines végétales ne sont pas consommables par l'homme (la vache, en tant que ruminant, a la capacité de valoriser des végétaux). Seules 11% de ces protéines totales sont consommables par l'homme[17].



Pour produire 1kg de protéines animales pour l'alimentation humaine,

Il faut

5kg de protéines végétales

- **89%** non consommables par l'homme
- **11%** consommables par l'homme

16• Les ruminants laitiers sont producteurs nets de protéines
https://idele.fr/en/metiers/eradal/publication/idelesolr/recommends/des-ruminants-laitiers-producteurs-nets-de-proteines.html
17• Projet ERADAL - IDELE - https://idele.fr/eradal/

Des actions engagées face au changement climatique

Consciente de son impact sur le changement climatique, **la filière s'est engagée à réduire son empreinte carbone[18] de 17 % par litre de lait sortie d'usine entre 2016 et 2025.** Le programme Ferme Laitière Bas Carbone[19], sur la base d'un outil de diagnostic mis en place depuis 2013, permet d'accompagner l'éleveur dans la maîtrise de ses émissions de gaz à effet de serre, tout en favorisant le stockage du carbone dans les sols grâce aux haies et prairies. Ainsi, avec 1 200 conseillers formés aujourd'hui à cet outil, plus de 14 600 fermes ont déjà pu en bénéficier.

Nous constatons d'ores et déjà une baisse d'émission de 3,5% en volume entre 2016 et 2019. A l'horizon 2025, l'objectif est d'accompagner l'ensemble des fermes laitières dans la lutte contre le changement climatique.

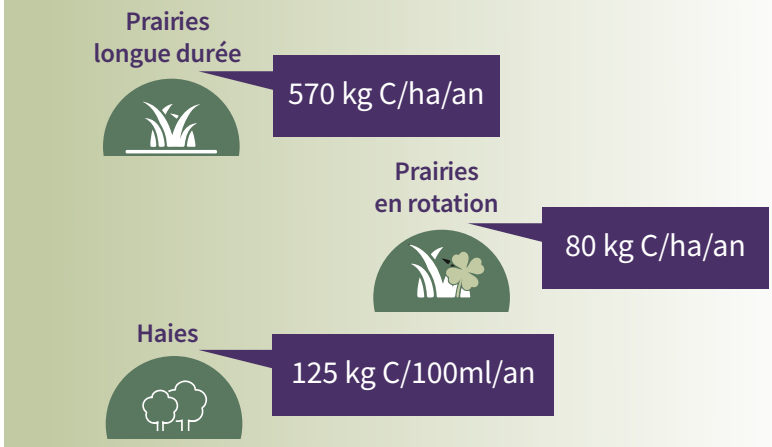
Sur le plan économique, cela permettra aux éleveurs qui le souhaitent de bénéficier du marché des crédits carbone. Grâce à l'impact positif de leur activité, ils pourront négocier les émissions évitées et le carbone stocké dans les sols ou les haies, entrainant ainsi une possible amélioration de leur rémunération.

La filière a réduit de 20% son empreinte carbone par litre de lait sortie usine entre 1990 et 2010.

L'élevage bovin compense **30%** de ses **émissions totales** de **gaz à effet de serre** grâce au **stockage de carbone** dans les sols[20].

soit **55%** de son **méthane entérique**

Contribution de l'élevage bovin à la diminution de l'émission de gaz à effet de serre grâce au stockage de carbone



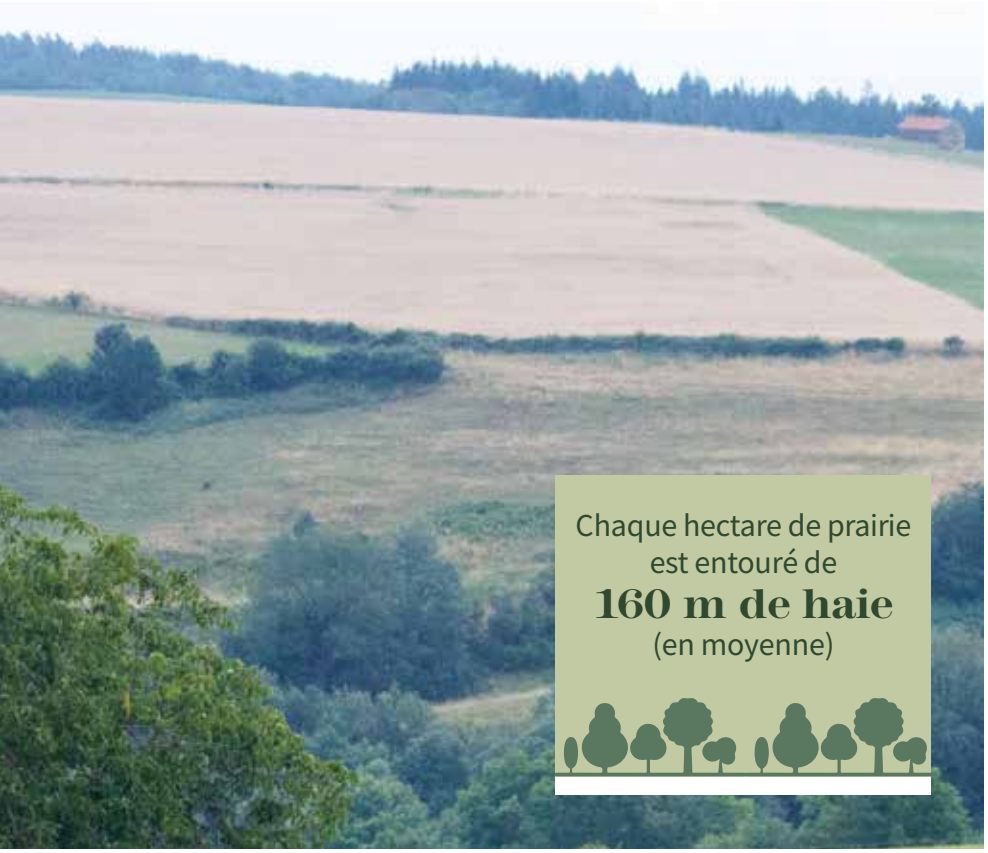
Source : Contribution de l'élevage bovin aux émissions de GES et au stockage de carbone selon les systèmes de production. Dollé et al., 2013

18• La Ferme Laitière Bas Carbone https://www.ferme-laitiere-bas-carbone.fr/
19• Un crédit carbone est une unité de mesure correspondant à l'émission d'une tonne de CO2. Ce système de crédit a été établi par le protocole de Kyoto (1997) et a pour rôle d'inciter les entreprises à lutter contre le réchauffement climatique.
20• Dollé et al., 2013

Préservation des ressources naturelles

L'élevage laitier contribue à maintenir des espaces ouverts (maintien d'une faune et flore spécifique, prévention des incendies…) et à garder la typicité des paysages français au travers du pâturage, du maintien des haies ou de la gestion du parcellaire.
Il valorise également des espaces où il serait difficile d'exercer une autre activité économique (estive, montagne, marais, etc.).

Il préserve la biodiversité (faune et flore) aussi bien sur la terre que dans les sols. La question de la préservation de la biodiversité est ainsi très prégnante au sein de la filière, notamment au sujet de la biodiversité qualifiée d'"ordinaire"[21].
Pour accompagner les éleveurs dans la prise en compte de ces enjeux, un outil intitulé Biotex est mis à leur disposition[22].
Cet outil, développé par l'Institut de l'Élevage avec notamment l'appui du Cniel, leur permet par exemple de mieux comprendre les liens entre la biodiversité de leur territoire et de leur ferme à travers leur gestion des prairies, des cultures et des paysages.



Panorama de la biodiversité présente dans les zones d'élevage d'herbivore

Chauve-souris

13
des 29 espèces présentes en France

Bourdons

13
des 20 espèces présentes en France

Oiseaux

40 à 70
espèces différentes sur une exploitation

Vers de terre

1,1 tonne
de vers de terre par ha de prairie

Source : Manneville et Leclerc, 2016

21• Factbook – La filière laitière française engagée pour préserver et maintenir la Biodiversité
https://presse.filiere-laitiere.fr/assets/factbook-la-filiere-laitiere-francaise-engagee-pour-preserver-et-maintenir-la-biodiversite-pdf-842a-ef05e.html?lang=fr
22• BIOTEX : une démarche d'évaluation multicritère de la biodiversité ordinaire dans les systèmes d'exploitation d'élevage et de polyculture-élevage
https://idele.fr/?eID=cmis_download&oID=workspace://SpacesStore/9daf7100-e7b3-43d2-b49c-a78314674a95

Économie d'énergie et production d'énergies renouvelables

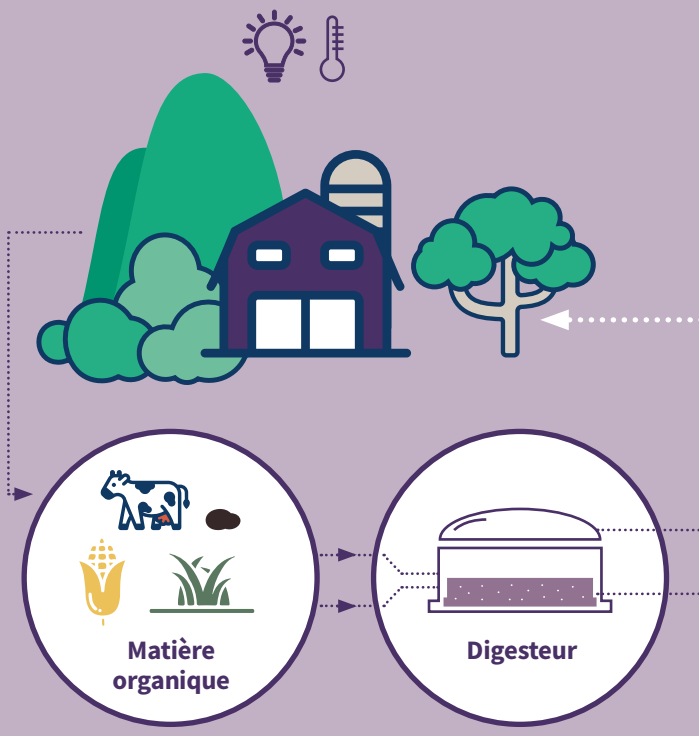
Production de bois-énergie, mise en place de panneaux solaires sur les toits des bâtiments d'élevage ou encore méthaniseur à la ferme, **les éleveurs ont su trouver des opportunités pour produire des énergies renouvelables en lien avec leur activité.** Ces projets peuvent notamment s'inscrire dans des projets de territoire avec les acteurs locaux (fourniture de bois plaquette à une collectivité, partenariat entre éleveurs autour d'un méthaniseur…).

La filière met aussi en avant les « écogestes », ces actions simples du quotidien qui permettent de diminuer le gaspillage d'énergie. Par exemple, à la ferme, le lait est stocké, au froid, dans une cuve appelé tank à lait avant d'être collecté par l'industriel ou transformé. L'aération du local de stockage du lait, le positionnement du tank ou du groupe frigorifique sont des solutions simples qui peuvent assurer **jusqu'à 40% d'économies d'énergie[23].** Les pré-refroidisseurs de lait permettent de réduire les consommations d'énergie et de disposer d'eau tiède pour l'abreuvement des veaux et nettoyer les salles de traite.

Organisée de manière plus raisonnée avec les acteurs industriels, la collecte du lait permet également d'économiser des énergies fossiles, avec des camions roulants au gaz vert ou à l'électricité ainsi qu'en adaptant les parcours de collecte.

Une installation solaire thermique permet de couvrir de 30 à 50% des besoins en eau chaude d'une exploitation[24].

La méthanisation est un outil permettant le recyclage de la matière organique tout en produisant de l'énergie.

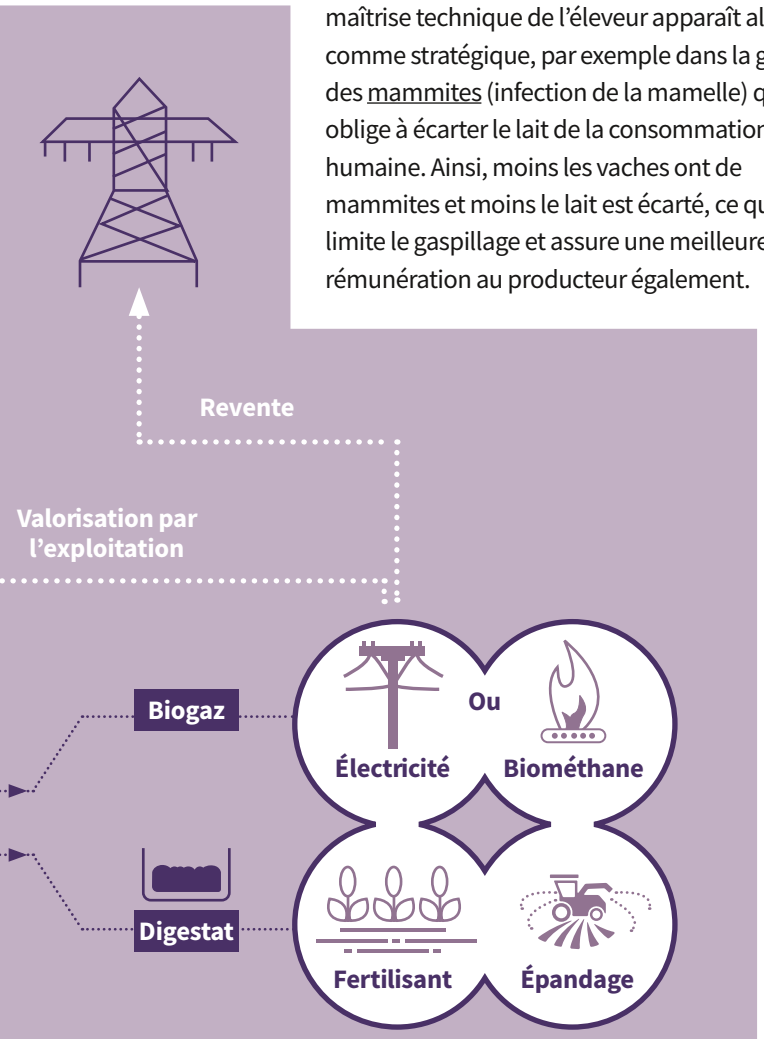


Le bénéfice environnemental apporté par l'énergie verte produite **peut être, au moins en partie, intégré au bilan environnemental de l'activité agricole.**

23• GIE Elevages Bretagne - Idele. Réduire la consommation électrique du tank grâce au pré-refroidissement du lait https://www.gie-elevages-bretagne.fr/admin/upload/8_PAGES_ECO_ENREGIE_LAIT_VF.pdf
24• Idele et CNE

Lutter contre le gaspillage et favoriser le recyclage

Dans un objectif d'économie et de respect des ressources, la filière laitière s'est penchée sur la question du gaspillage alimentaire, de la production à la consommation. La bonne maîtrise technique de l'éleveur apparaît alors comme stratégique, par exemple dans la gestion des mammites (infection de la mamelle) qui oblige à écarter le lait de la consommation humaine. Ainsi, moins les vaches ont de mammites et moins le lait est écarté, ce qui limite le gaspillage et assure une meilleure rémunération au producteur également.



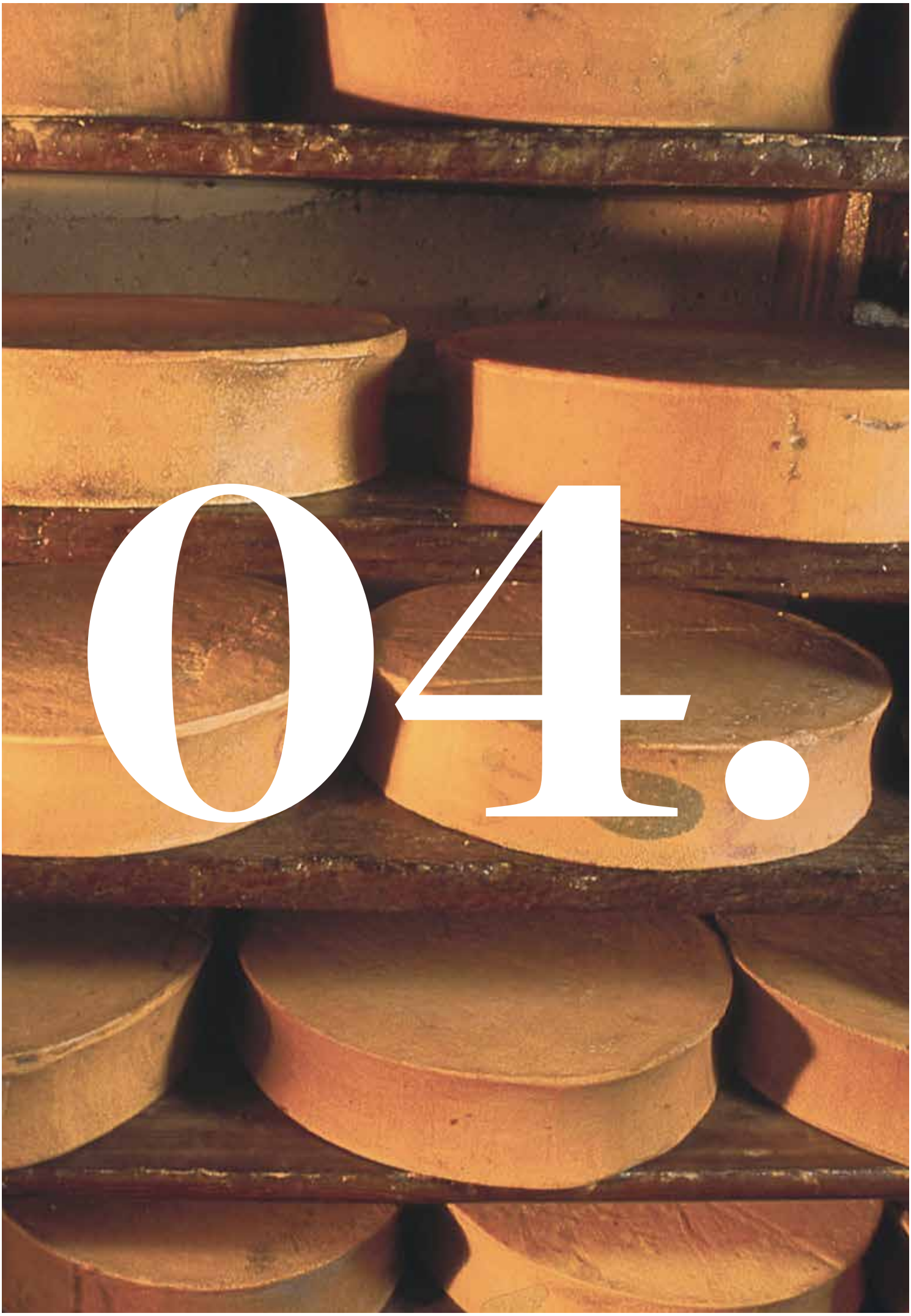
Source : Dossier technique de l'institut de l'élevage, n°3 - Energies renouvelables: les solutions à la ferme - déc 2020 - p42 - HYPERLINK «https://idele.fr/?eID=cmis_download&oID=workspace://SpacesStore/6ef1ba6e-a2e7-4580-adaa-b69a6eb8909b#:~:text=La%20production%20d%27%C3%A9nergie%20renouvelable%20%C3%A0%20la%20ferme%20est%20une,lutte%20contre%20le%20r%C3%A9chauffement%20climatique.»https://idele.fr/?eID=cmis_download&oID=workspace://SpacesStore/6ef1ba6e-a2e7-4580-adaa-b69a6eb8909b#:~:text=La production d%27énergie renouvelable à la ferme est une,lutte contre le réchauffement climatique.

Par ailleurs, depuis plusieurs années, les éleveurs ont la possibilité de donner du lait à des associations. **En 2020, plus de 3 millions de litres de lait ont pu être récoltés grâce à la solidarité des producteurs laitiers.** En parallèle, la législation s'est emparée du sujet (Loi Garot en 2016, loi n° 2020-105 du 10 février 2020) obligeant distributeurs, commerces de gros, industriels et restaurations collectives à proposer leurs invendus encore consommables à une ou plusieurs associations d'aide alimentaire.

Le recyclage concerne l'eau, les effluents d'élevage, et également les emballages. Sur l'exploitation, les ficelles, bâches, bidons, etc., sont recyclés comme chez les industriels. Par exemple, l'initiative EVPHEL (emballages vides de produits d'hygiène de l'élevage laitier), pilotée par SEPH et ADIVALOR et soutenue par le Cniel, a permis d'aboutir à la collecte en 2019 de 76% de ces emballages et au recyclage de 70% de ces emballages collectés[26]. De leur côté, les fabricants de produits laitiers frais réfléchissent depuis dix ans à l'éco-conception de leurs emballages pour réduire l'utilisation du plastique par pot. Pour le consommateur, enfin, le recyclage des briques alimentaires, dont celles du lait, n'est plus une nouveauté[27].

Un plastique ultra recyclable qui peut avoir de multiples vies avec des usages de haute qualité.

25• Communiqué de presse de Syndifrais. Recyclage du polystyrène - Les fabricants de produits laitiers frais s'engagent à intégrer du "PS" recyclé dans leurs emballages pour créer les conditions favorables à la construction d'une économie circulaire en France.
26• Rapport des Emballages Vides de Produits d'Hygiène pour l'Elevage Laitiers https://www.adivalor.fr/ADIVALOR/evphelrapport-2009.html
27• Découvrez la seconde vie des briques alimentaires - http://leblogdulait.fr/decouvrez-la-seconde-vie-des-briques-alimentaires/


04.

Les produits laitiers, une richesse patrimoniale

A la question « Quels sont les produits alimentaires qui vous manqueraient le plus ? », 30% des consommateurs répondent les produits laitiers, parmi lesquels le fromage en 1ère place (15%) puis le lait (10%)[28]. Ces chiffres montrent à quel point le lait et les produits laitiers font partie du modèle alimentaire français. Avec l'économie et l'environnement, l'aspect culturel est donc à prendre en compte dans les réflexions, notamment dans le cadre d'un système alimentaire durable. Et cela d'autant plus que la gastronomie française est un savoir-faire culinaire reconnu à l'étranger.

28• Source : Baromètre d'image CSA 2021

Une diversité de produits

Consommé depuis des siècles, partout dans le monde, le lait est l'aliment universel par excellence. Très vite l'Homme a cherché à conserver le lait sous une autre forme comme le fromage ou les laits fermentés. Au fil des siècles, des découvertes et de l'arrivée de nouveaux procédés industriels, la palette des produits laitiers s'est élargie. La France est d'ailleurs si riche de sa diversité en produits laitiers que des labels de qualité ont été créés pour les protéger et mettre en avant leurs spécificités (AOP, IGP, Label Rouge…).

En France, 51 appellations d'origine protégées (AOP) et 10 IGP se côtoient.

Chaque année, plus de 1 500 références de fromages, de beurres et crèmes sont produits dans toutes les régions.

Une biodiversité dans le produit lui-même, liée au terroir

Dans les produits laitiers comme les fromages, il existe plusieurs milliers de microorganismes (bactéries, champignons, etc.). Moins connue que la biodiversité des champs (insectes, mammifères, etc.), cette biodiversité présente dans le produit est particulièrement importante car elle va donner toute la typicité de ce dernier (goût, couleur, odeur, etc). Elle est spécifique à chaque élevage et à chaque terroir, ce qui la rend unique. Le projet MetaPDOcheese, associant les filières AOP, le CNIEL et l'Inrae, a donc cherché à identifier et à caractériser génétiquement ces microorganismes[29] dans le but, entre autres, de mieux comprendre le fonctionnement de ces écosystèmes microbiens fromagers.

29• MétaPDOcheese - Réseau Fromages de Terroirs - Filières fromagères valorisant leur terroir - http://www.rmtfromagesdeterroirs.com/

Des AOP laitières durables

Les AOP sont un engagement des Hommes à valoriser leur terroir et à en tirer le meilleur, dans le respect de la tradition et des savoir-faire, tout en s'adaptant aux enjeux actuels et futurs. Afin de faire valoir leurs atouts, les 51 AOP laitières ont travaillé à qualifier la notion de durabilité appliquée à leurs produits : fromages, beurres et crèmes. De cet état des lieux, il est ressorti que de nombreuses pratiques et externalités positives étaient réalisées quotidiennement sans être consignées dans les cahiers des charges de l'appellation. Le Cnaol, collectif des AOP laitières, a décidé de les recenser sous la démarche AOP laitières durables, pour apporter une plus grande transparence sur les pratiques en dépassant les promesses d'origine et de qualité.

Relevant des piliers du développement durable, six thématiques ont été définies et déclinées en 18 objectifs transversaux et communs à l'ensemble des AOP laitières. Afin de couvrir la diversité des situations et de préserver les spécificités de chaque appellation, 65 engagements ont été identifiés. **En septembre 2021, chaque AOP s'est engagée formellement à mettre en place d'ici juin 2022, un minimum de 18 engagements qui seront mesurés. Des indicateurs de suivi sont actuellement à l'étude.**

En 2025, les éléments de durabilité travaillés pourront être inscrits dans les cahiers des charges. **L'objectif des AOP laitières est d'inscrire en 2030 leur engagement dans un modèle agro-alimentaire durable. L'AOP sera alors plus que jamais gage d'haut-standard de qualité.**

Des produits laitiers, marqueurs d'identités

Les produits laitiers font partie du modèle alimentaire français et européen. Ils sont des marqueurs culturels forts. La France est le premier consommateur de beurre et le deuxième consommateur de fromage par habitant dans le monde. Certains produits laitiers font partie intégrante de l'histoire agricole locale et deviennent ainsi une source de développement touristique : routes des fromages[30], fêtes locales, accueils à la ferme, en fruitière, etc. Les produits laitiers s'utilisent facilement en cuisine pour tous types de recettes, plus ou moins complexes. Ils procurent non seulement un plaisir gustatif mais aussi récréatif. Cet aspect s'est parfaitement retrouvé durant le confinement lié à la Covid 19[31].
La filière maintient donc un savoir-faire français unique à travers ces produits laitiers. Et au-delà de l'aspect socio-culturel que ces derniers représentent, ils offrent une qualité nutritionnelle et sanitaire unique dont l'ensemble des acteurs de la filière est garant.

TÉMOIGNAGE

Benoit Rouyer, Directeur prospective économique du CNIEL

Les produits laitiers font partie de notre patrimoine culturel et sont gages de l'excellence du savoir-faire Made in France à l'étranger. Notre principal enjeu en termes d'exportation, en particulier à destination des pays émergents, est de se positionner avec des produits à forte valeur ajoutée, qui viennent en complément de l'offre locale, et non en substitution de celle-ci.

30• Route des fromages AOP - https://www.fromages-aop.com/route-des-fromages-aop/
31• Produits laitiers et Covid- Note de situation – 29 mars 2021

05.

Place et rôle des produits laitiers dans des régimes alimentaires sains

Une alimentation durable passe aussi par des produits sains sur le plan sanitaire et nutritionnel. Le lait permet de proposer une très large gamme de produits laitiers aux caractéristiques nutritionnelles variées. Le consommateur a donc le choix, d'autant plus que bon nombre de ces produits restent accessibles sur le plan financier. Naturellement sources de vitamines, minéraux et nombreux autres nutriments, les produits laitiers occupent une place importante dans une alimentation équilibrée.

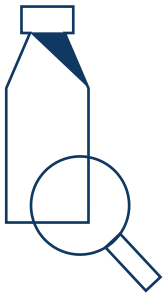
Contribution à une alimentation saine et sûre

À chaque maillon de la chaîne, la filière laitière fait de la maîtrise de la qualité et de la sécurité sanitaire du lait et des produits laitiers une priorité. L'objectif est de fournir aux consommateurs des produits sains, sûrs et bons. La qualité sanitaire du lait et des produits laitiers dépend étroitement des conditions d'élevage et de production, des pratiques d'hygiène en usine, lors du transport, du stockage en magasin et chez le consommateur. À la ferme, le lait doit répondre à des critères de composition précis en matière grasse et en matière protéique ainsi qu'à des critères d'hygiène stricts. De plus, il ne doit pas contenir de traces d'antibiotiques.

Près de 250 analyses par an et par exploitation.

À l'usine, le fabricant est responsable de la qualité sanitaire et de la conformité des produits qu'il fabrique. Il doit donc mettre en place les mesures adaptées pour garantir cette qualité : mesures d'hygiènes générales, système de traçabilité, procédures de retrait/rappel des produits en cas de non-conformité, etc.
Les établissements qui préparent, transforment, manipulent ou entreposent du lait et des produits laitiers doivent obtenir un agrément sanitaire, délivré par le Préfet du Département, pour pouvoir exercer leur activité. En magasin, des contrôles internes sont mis en place par les distributeurs pour vérifier que les produits sont conservés à la bonne température et que les pratiques d'hygiène sont respectées. Trois guides de bonnes pratiques accompagnent les producteurs de lait, les transformateurs et les distributeurs dans leurs démarches[32]. La sécurité des produits laitiers est ensuite dans les mains du consommateur qui doit également les transporter et les conserver de manière adéquate.

100%
du lait testé

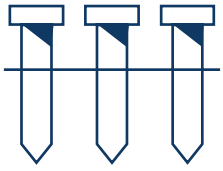


1 collecte du lait toutes les 48 h

Critères et méthodes identiques
pour l'analyse de toute la production laitière française sur tout le territoire

11
laboratoires Interprofessionnels

120
millions d'analyses réalisées chaque année



32• Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les producteurs de lait, guide des bonnes pratiques pour les producteurs fermiers, guide des bonnes pratiques pour les transformateurs. Lien ici : https://www.filiere-laitiere.fr/fr/filiere-laitiere/securite-sanitaire-lexcellence-francaise

Contribution à un bon équilibre alimentaire

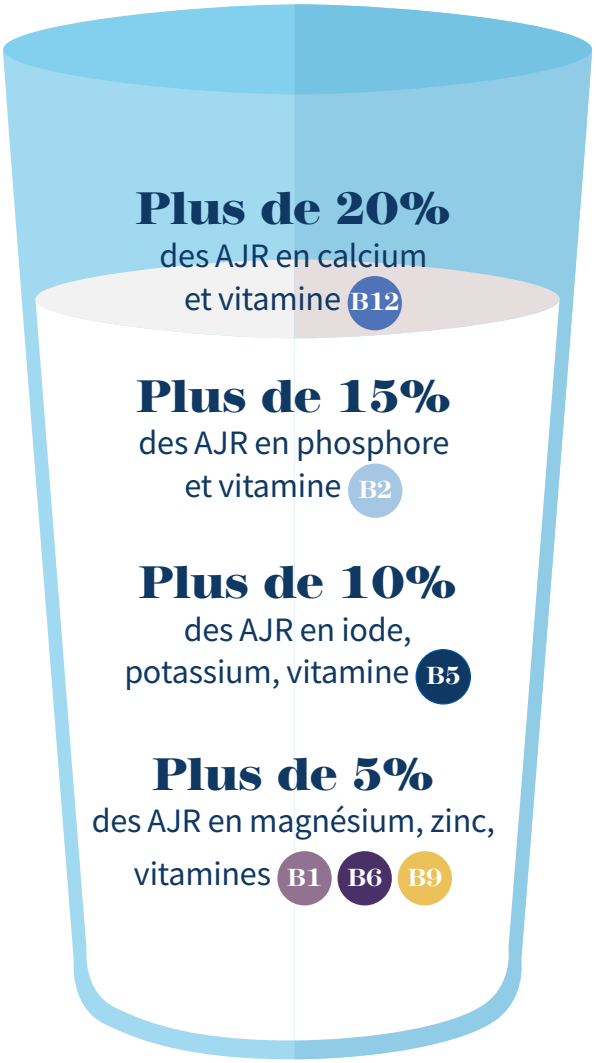
Le lait et les produits laitiers sont une source naturelle de nombreux nutriments. Ils constituent notamment la principale source de calcium au sein de l'alimentation loin devant les autres groupes d'aliments. Or le calcium est essentiel à la formation et à la solidité des os et des dents. Ils sont aussi une source très intéressante de protéines, macronutriments participant au renouvellement des tissus musculaires, de l'os, de la peau et à de nombreux autres processus physiologiques. Ces protéines sont considérées comme des protéines de haute qualité en raison de leur composition en acides aminés indispensables particulièrement bien équilibrée et de leur forte digestibilité (>95%). Les minéraux présents dans les produits laitiers contribuent également à leur haute valeur nutritionnelle : le phosphore, l'iode, le magnésium, le zinc, le potassium etc.
Tous ces nutriments participent au bon fonctionnement de l'organisme.

Compte tenu de leur densité nutritionnelle, les produits laitiers (yaourts, lait, fromages), sont reconnus comme faisant partie intégrante d'une alimentation saine et équilibrée et à ce titre le Programme National Nutrition Santé recommande d'en consommer tous les jours. Bonne constitution des os, gestion du poids, diminution du risque de maladie cardiovasculaire, de diabète de type 2 et de cancer colorectal, le lait et les produits laitiers apportent de nombreux bénéfices pour la santé humaine (ANSES, 2016). Ils sont le résultat de la combinaison unique des nutriments présents dans le lait, appelé aussi effet matrice. En effet, les constituants de lait et des produits laitiers n'agissent pas de façon indépendante, leurs effets sur la santé peuvent être potentialisés ou différents quand ils sont combinés au sein de structures particulières.

Les produits laitiers apportent également des vitamines :

Un verre de lait demi-écrémé de 150 ml

contribue à **10%** des apports journaliers recommandés (AJR) en **protéines** et couvre :



Budget, nutrition, environnement et alimentation durable

Une alimentation durable à l'échelle du consommateur implique que les aliments contribuent à une bonne couverture des besoins nutritionnels, soient bons pour la santé, abordables, acceptables culturellement et respectueux de l'environnement. Le lait et les produits laitiers occupent une place intéressante au sein des groupes d'aliments, à la fois en termes de qualité nutritionnelle, de prix et d'impact environnemental.
En raison de leur richesse en nutriments, les produits laitiers sont favorablement positionnés dans la hiérarchie des prix des aliments : leur rapport densité nutritionnelle/coût est très élevé, en d'autres termes, ils apportent de nombreux nutriments, et en particulier du calcium, de manière peu couteuse (Drewnowski, 2018). De même, ils sont favorablement positionnés dans la hiérarchie des impacts carbones des aliments : leur impact carbone rapporté à leur densité nutritionnelle est moindre comparativement à d'autres groupes d'aliments ayant un plus faible impact carbone mais également une densité nutritionnelle bien moins intéressante. Cela explique qu'ils soient présents dans les régimes alimentaires durables[33] (Masset et al., 2014). Sans compter qu'ils ont également une place de choix comme aliments pouvant concilier qualité nutritionnelle et plaisir gustatif.

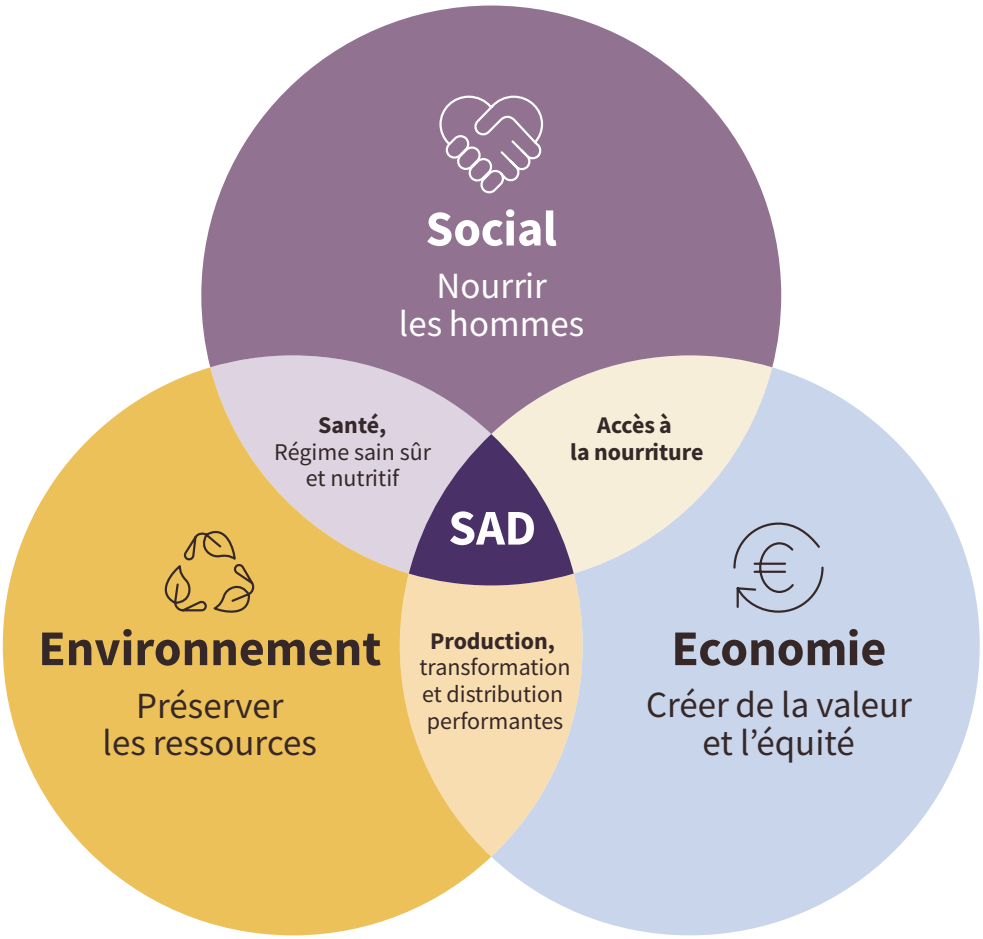
> “Au regard des différents indicateurs de la durabilité, les produits laitiers peuvent être décrits comme riches en nutriments, abordables, acceptables et appétissants. L'impact environnemental de l'élevage laitier doit être mis en balance avec la densité nutritionnelle élevée du lait, du yaourt et du fromage comparativement aux aliments d'origine végétale.”
>
> **Drewnowski, 2018**
> (traduction, citation originale en anglais)[34]

33• Comment favoriser l'évolution des comportements vers une alimentation plus durable ? https://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2021/04/Communique%CC%81-de-presse_Conf-300321.pdf
34• Drewnowski, 2018 traduction, citation originale en anglais: «Based on multiple sustainability metrics, milk, yogurt, and other dairy products can be described as nutrient-rich, affordable, acceptable, and appealing. The environmental impact of dairy farming needs to be weighed against the high nutrient density of milk, yogurt, and cheese as compared with some plant-based alternatives.”

En synthèse

La filière laitière française est une filière durable ; une filière engagée et solidaire. Elle réunit des femmes et des hommes, présents sur l'ensemble du territoire, qui n'ont pas hésité à investir et innover pour améliorer leurs outils ou modifier leurs pratiques, pour répondre aux grands enjeux de demain. De la production à la restauration en passant par la transformation et la distribution, ils anticipent et s'adaptent à un univers en plein bouleversement sur le plan climatique et environnemental. Ils participent à l'économie tout en préservant du mieux possible les ressources naturelles. Les produits laitiers bons, sains et accessibles, fruits de leur travail, s'intègrent dans un système alimentaire durable.

Qu'est-ce qu'un **S**ystème **A**limentaire **D**urable ?



Et pour continuer dans ce sens, ces femmes et ces hommes ont mis en place des objectifs précis à atteindre d'ici 2025 dans la démarche de responsabilité sociétale de la filière qu'est France Terre de Lait. Cette démarche s'inscrit dans une initiative globale lancée par la Fédération internationale du lait (FIL) auprès de la FAO.

La volonté de la filière est de répondre aux enjeux du développement durable tout en valorisant une activité économiquement performante. En se fixant ces objectifs, la filière laitière affirme haut et fort ses engagements pour un avenir plus durable et plus équitable.

Pour savoir plus sur les engagements de la filière laitière à l'horizon 2025, visitez

www.franceterredelait.fr

A propos du Cniel

Le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière est l'Interprofession qui réunit l'ensemble des acteurs de la filière laitière : les éleveurs laitiers, les coopératives et industriels laitiers, ainsi que les acteurs de la grande distribution, du commerce et de la restauration collective.

Association (loi 1901) reconnue par les pouvoirs publics français et européens, le Cniel est un lieu d'échange entre les acteurs de la filière, de concertation et de débat intégrant les réalités du monde professionnel et les attentes et préférences des consommateurs-citoyens et de la société civile. Le Cniel a également pour mission et vocation de mettre à disposition à l'ensemble des publics des informations fiables, sourcées et étayées scientifiquement sur la filière laitière et les produits laitiers (qualité du lait, données économiques et de marché, modes de production, informations nutritionnelles, etc…).

Contacts presse

Marylène Bezamat
mbezamat@cniel.com
06.03.99.62.07

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

Date de publication :
octobre 2021

PRODUITS LAITIERS DURABLES

Crédit Photo : Amélie Roche, A.Bretin, Julie Mechali, Annelyse Chardon, Cniel.

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA)déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

FranceterredeLAIT
LA FILIÈRE LAITIÈRE S'ENGAGE

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

@LaitDurable

ENJOY IT'S FROM EUROPE