

DOSSIER D'INFORMATION

CONTACTS CNIEL

DIRECTION DES AFFAIRES PUBLIQUES

Marie-Pierre Vernhes
06 31 77 39 14
mvernhes@cniel.com

Pierre Cormier
06 20 47 19 71
pcormier@cniel.com

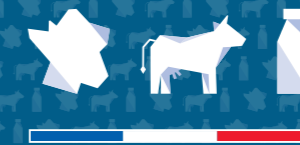
SERVICE DE PRESSE

Delphine Sacleux
06 71 10 80 03
dsacleux@cniel.com

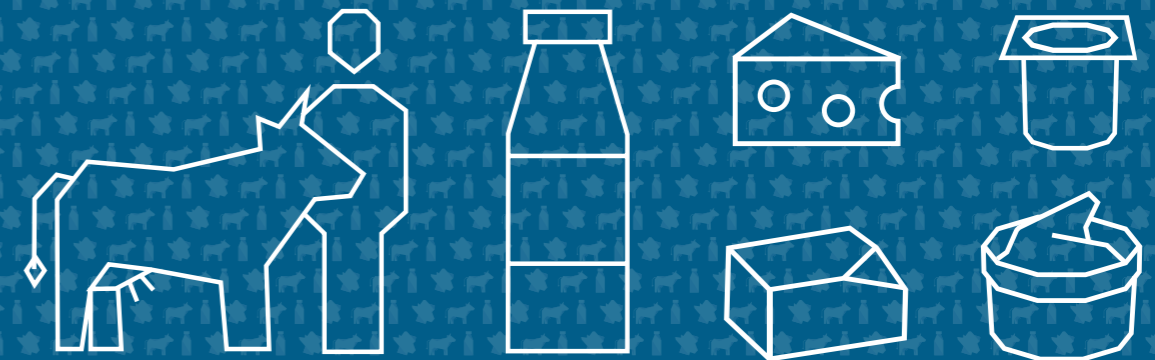
Marylène Bezamat
06 03 99 62 07
mbezamat@cniel.com

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Salle de presse : presse.filiere-laitiere.fr
Twitter : [@cniel](https://twitter.com/cniel)
Site internet : franceterredelait.fr



FranceterredeLAIT



Février 2023 - Cniel

UNE FILIÈRE
RÉSILIENTE



AMÉLIORER LA SÉCURITÉ
ÉCONOMIQUE DES ACTEURS
DE LA FILIÈRE

04

PRODUCTION
RESPONSABLE



LE BIEN-ÊTRE ANIMAL,
AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS
DE LA FILIÈRE LAITIÈRE
LE CLIMAT,
UNE PRIORITÉ POUR LA FILIÈRE
LAITIÈRE FRANÇAISE

06

SÉCURITÉ SANITAIRE



GARANTIR LA SÉCURITÉ
SANITAIRE

14

CONSOMMATION



LES PRODUITS LAITIERS DANS LE
QUOTIDIEN DES FRANÇAIS
POUR UNE INFORMATION CLAIRE DU
CONSOMMATEUR
INFORMER SUR LES PRODUITS
LAITIERS FRANÇAIS À L'EXPORT

16

AMÉLIORER LA SÉCURITÉ ÉCONOMIQUE DES ACTEURS DE LA FILIÈRE

Premier secteur économique agroalimentaire, la filière laitière a généré 3,4 milliards d'euros d'excédents dans la balance commerciale en 2021. Elle répond ainsi à sa mission de nourrir les femmes et les hommes aujourd'hui et demain, et contribue à la souveraineté alimentaire française. Pour se pérenniser, elle doit relever plusieurs défis, dont celui d'assurer la sécurité économique de ses acteurs et de renforcer l'attractivité de ses métiers pour renouveler les générations d'actifs.

La filière laitière œuvre pour une meilleure rémunération des acteurs de la filière, afin que chacun puisse vivre de son métier. Pour atteindre cet objectif, l'Interprofession fournit un tableau de bord d'indicateurs économiques mensuels à tous les acteurs de la filière. Cela leur permet de bénéficier d'informations économiques fiables et objectives et d'établir des négociations commerciales transparentes, réactives et équitables. Ce tableau de bord facilite la prise de décision éclairée, même si chaque opérateur reste libre de déterminer sa stratégie économique et commerciale, dans le respect des engagements de notre démarche de responsabilité sociétale France Terre de Lait. Le Cniel propose également des notes de conjoncture mensuelles et trimestrielles, qui font état de la situation économique sectorielle en France et dans le monde.

A la suite des États généraux de l'alimentation (EGalim) en 2017, un certain nombre de lois homonymes ont été mises en place pour apporter une sécurité économique aux acteurs de la filière laitière et pérenniser leur activité, en intégrant notamment les coûts de production dans le calcul du prix du lait et des produits laitiers vendus en grande distribution. Ces efforts pour sécuriser la production laitière française sont importants, mais ils ne protègent pas les produits exportés des fluctuations du marché international, ni les produits vendus en France de la concurrence de produits étrangers moins contraints légalement, en particulier sur les segments des ingrédients (beurre, poudre), où la provenance est un critère moindre pour les consommateurs.



Comme dans de nombreux autres secteurs, nos métiers de l'amont à l'aval de la filière sont en forte tension et doivent s'adapter aux attentes sociétales et environnementales croissantes. Pour répondre à ces enjeux, le Cniel déploie différentes actions de communication auprès des jeunes, afin de valoriser la filière laitière, la diversité de ses 65 métiers et les valeurs portées par les entreprises "

Jean-Marc Chaumet,
économie

CONTRIBUER À L'ÉCONOMIE DES TERRITOIRES ET À LA VITALITÉ DES ZONES RURALES COMME DES CENTRES URBAINS

Nous sommes présents dans bon nombre de départements français et nous comptons 300 000 salariés, dont 200 000 en élevage, 78 000 en entreprises laitières et 22 000 dans des activités indirectes. 85 % de ces salariés exercent dans des communes de moins de 15 000 habitants. La filière laitière est donc un acteur essentiel du dynamisme économique des zones rurales. Ce sont des régions dont il faut néanmoins encore renforcer l'attractivité, pour convaincre des jeunes de s'y installer.

CONSERVER ET RENOUVELER LES ACTIFS DE L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE.

Le premier défi est de conserver et renouveler les actifs de l'ensemble de la filière. On note une stabilisation du nombre de salariés agricoles en filière laitière, malgré un besoin important de main-d'œuvre et de renouvellement des actifs. En 2020, 51 % des chefs d'exploitations avaient 50 ans ou plus.



NOURRIR LES HOMMES ET LES FEMMES AUJOURD'HUI ET DEMAIN : DES DÉFIS À RELEVER POUR LA FILIÈRE

Dans de nombreux pays occidentaux, les filières agricoles, et particulièrement l'élevage laitier, doivent renforcer leur attractivité auprès des jeunes pour pallier le vieillissement de leurs acteurs. La valorisation des terres en quantité suffisante pour nourrir les troupeaux est également un enjeu majeur, notamment dans certaines régions où la concurrence autour du foncier est forte. Enfin, la rarefaction des ressources en eau sur tous les continents complexifie l'irrigation des cultures nécessaire à la production laitière.

En moyenne, une ferme laitière nourrit environ 2 171 personnes en protéines animales. Le secteur laitier contribue à la souveraineté alimentaire du territoire. Non seulement le secteur laitier fournit le marché intérieur la grande majorité des produits laitiers, mais il exporte l'équivalent de 4 litres sur 10.



Alors que la population mondiale connaît une croissance exponentielle inédite, l'ensemble du secteur agroalimentaire est confronté au défi de la disponibilité des ressources, aussi bien humaines que foncières et hydriques."

Benoit Rouyer
prospectivité économique

DU LAIT SUR TOUS LES TERRITOIRES

Grâce à son ancrage de longue date, la filière laitière se trouve au cœur des dynamiques territoriales françaises. Synonyme de vitalité économique et sociale, elle contribue au développement et à l'attractivité des zones rurales en France. La production se concentre dans le « croissant laitier » qui s'étend des Pays de la Loire à l'Auvergne-Rhône-Alpes, en passant par la Bretagne, la Normandie, les Hauts-de-France, le Grand-Est et la Bourgogne-Franche-Comté.

PÉRENNISER LE LAIT EN MONTAGNE

La richesse des produits laitiers français tient en grande partie à la diversité des conditions d'élevage et des sols. Parmi les paysages français incontournables, la montagne tient une place de choix dans la tradition laitière, mais est aujourd'hui fragilisée. Surcoûts de production et de collecte, insuffisante valorisation du lait, conjoncture internationale défavorable accentuée par la crise sanitaire, économique et environnementale : ces handicaps menacent la pérennité de près de 65 000 emplois directs et indirects.

4 entreprises laitières sur 10 sont situées en montagne. En 10 ans, le nombre de producteurs de lait a drastiquement baissé de 19 à 47 % dans le Massif Central, le Jura et les Alpes. Dans les Pyrénées, plus de la moitié des producteurs ont abandonné leur activité. La disparition de la filière laitière de montagne représente un risque économique, social et politique très lourd : une baisse annuelle constante d'environ 5 % du volume de lait collecté pendant 5 ans se traduirait par la perte d'environ 10 000 emplois, impactant directement près de 29 000 personnes. Elle conduirait à une déconnexion des zones de montagne du reste du territoire français et à leur désertification.

Fière de son maillage territorial, la filière tire la sonnette d'alarme pour inverser la tendance et permettre aux montagnes de rester durablement des terres de lait. Trois axes d'actions ont été identifiés : adopter un cadre réglementaire et fiscal spécifique aux territoires de montagne, renforcer l'attractivité des métiers du lait de montagne et mieux valoriser ses produits laitiers.



50 300
fermes laitières réparties sur l'ensemble du territoire



721
sites de transformation



23,5
Mds de litres de lait produit en France



300 000
emplois répartis sur tout le territoire 85 % des salariés vivent dans des communes de - 15 000 habitants
65 métiers

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL, AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

Depuis toujours, le bien-être animal fait partie du métier d'éleveur. Sans le nommer, sans le définir, l'éleveur par ses gestes, ses pratiques et ses observations est soucieux, au quotidien, du confort et de la santé de son troupeau.

C'est sa responsabilité et l'assurance d'une production laitière de qualité. Le bien-être contribue aussi à la compétitivité des fermes laitières. Pour la filière laitière française, le bien-être animal n'est pas une segmentation ni une démarche marketing : il fait partie du socle des engagements de la démarche de responsabilité sociétale France Terre de Lait.

LA FILIÈRE
S'EST ENGAGÉE
À DÉTERMINER
DES INDICATEURS
MESURABLES
POUR ÉVALUER
LE NIVEAU
DE BIEN-ÊTRE
DU TROUPEAU
LAITIÈRE

69 % des Français estiment aujourd'hui que le bien-être animal est un enjeu important, à traiter à égalité avec l'écologie, la sécurité, l'économie ou le pouvoir d'achat (sondage IFOP - Les Français et le bien-être des animaux vague 5-2022). Une large majorité qui indique une profonde évolution des mentalités et des priorités des consommateurs : cette évolution, la filière laitière l'accompagne - et l'anticipe - depuis de nombreuses années. Fidèle à son héritage de progrès, incarné par le dispositif France Terre de Lait, la filière poursuit sa démarche d'évaluation du bien-être des troupeaux laitiers. Des améliorations de sa méthodologie et de nouveaux axes de développement permettent à toutes les fermes laitières de France d'être actrices de cet enjeu économique et sociétal.

UN OUTIL POUR L'ÉVALUATION DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Le Cniel, pour objectiver le bien-être animal au sein de chaque ferme, a choisi de faire évoluer la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage. Créée en 1999 par la Fédération nationale bovine (FNB) et la Fédération nationale des producteurs de lait (FNPL), la Charte réunit à ce jour 97 % des éleveurs laitiers français. Elle définit des objectifs à atteindre - et des marges de progrès - dans des domaines aussi divers que la traçabilité des animaux, leur santé et leur alimentation, mais aussi l'hygiène de la production laitière, la durabilité sociale, la protection de l'environnement, et enfin le bien-être animal.

La Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage aide les éleveurs à progresser dans leur métier, tout en répondant aux attentes de leurs partenaires, des clients et des citoyens. Depuis ses débuts, elle évolue pour s'adapter aux nouveaux défis, attentes et pratiques de la filière, avec, en 2022, de nouvelles ambitions en matière de bien-être animal. Principale nouveauté : la création d'un outil informatique dédié, BoviWell, conçu pour déployer l'évaluation précise et objective du bien-être animal, dans chaque ferme et pour chaque litre de lait. Il permet d'établir des diagnostics individuels et des plans de progrès ; les informations obtenues sont également intégrées à une base de données nationale, afin d'assurer une gestion fluide des informations de suivi. Prochainement un organisme certificateur indépendant garantira la qualité des contrôles et sera chargé de l'application de sanction en cas de manquement.



DES INDICATEURS CONCRETS ET MESURABLES

Les critères d'évaluation sur lesquels s'appuie cet outil sont nés d'une double approche, responsable et pragmatique, et ont été testés dans une centaine de fermes avant d'être retenus. Aisément mesurables et observables, seize indicateurs placent l'animal au cœur de l'activité, tout en restant cohérents avec l'efficacité technico-économique.

De plus, ces indicateurs se réfèrent aux onze principes définis par l'Organisation mondiale de la santé animale, ainsi que les cinq libertés fondamentales de l'animal.

Grâce à leur caractère universel, ils s'appliquent à tous les systèmes d'élevage. De l'alimentation à la propreté en passant par la santé, le couchage, l'exercice ou le soin des veaux, chacun de ces critères est mesuré puis noté selon des scores précis, qui permettent de classer le troupeau selon quatre niveaux : excellent, supérieur, acceptable et non classé. L'outil informatique permet en outre d'analyser le résultat de chaque indicateur, afin de dégager des pistes d'amélioration concrètes et personnalisées, que l'éleveur pourra ensuite appliquer au sein de sa ferme.

DES AVANCÉES POUR LA SANTÉ ANIMALE ET LA GESTION DE LA DOULEUR EN ÉLEVAGE

Au-delà de ces nouveaux outils et du travail de long terme mis en place dans le cadre de la Charte, de nombreuses actions spécifiques pour le bien-être animal sont développées en collaboration avec les acteurs de la filière, mais aussi avec les vétérinaires et les conseillers d'élevage. Basées sur les dernières avancées scientifiques et techniques, ces initiatives aident les éleveurs à adapter et améliorer leur pratique au quotidien.

Ces dernières années, par exemple, des programmes autour de la réduction des mammites, de la prévention des boiteries, ou encore de la réduction de l'usage d'antibiotiques ont permis des progrès mesurables dans le domaine de la santé animale en France. Par ailleurs, un programme de recherches et d'information autour de l'ébourgeonnage (intervention permettant d'empêcher le développement et la pousse de la corne, garantie de sécurité pour l'éleveur comme pour les animaux du troupeau) a été mis en place, définissant les meilleures pratiques en matière de prise en charge de la douleur.



A fin décembre 2022, plus de 4 800 fermes laitières ont été auditées par des conseillers d'élevage préalablement formés par des experts techniques ; d'ici 2025, ce sont 100 % des fermes françaises qui seront évaluées."

Nadine Ballot,
sciences et techniques d'élevage

9/10
+ de 9 éleveurs sur 10 engagés
dans la Charte des Bonnes
Pratiques d'Élevage

PRODUCTION RESPONSABLE

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL,
AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS
DE LA FILIÈRE LAITIÈRE



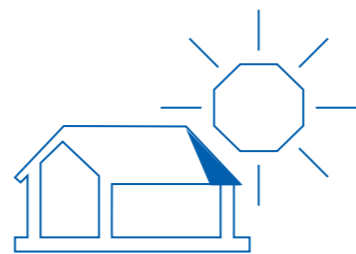
La température de confort de la vache laitière se situe entre 12°C et 15°C. Au-delà de 21° environ, elle subit déjà un stress thermique léger ayant un impact sur sa production. Afin d'adapter les bâtiments aux conditions estivales, les priorités sont d'adapter les pratiques d'élevage (confort de couchage, abreuvement, alimentation, ...), de réduire le rayonnement et d'améliorer la ventilation naturelle dans les bâtiments. En seconde intention, et sous certaines conditions, le recours aux ventilateurs mécaniques et à la brumisation ou au douchage sont des possibilités."

Jean Charef,
élevage et environnement

AMÉLIORATION DU CONFORT THERMIQUE EN PÉRIODE CHAUDE

Autre domaine essentiel pour le bien-être des animaux, le confort des bâtiments d'élevage fait lui aussi l'objet d'une démarche d'amélioration constante pour l'ensemble de la filière. Le programme *Bâtiments d'élevages laitiers de demain* aide ainsi les éleveurs à relever les défis posés par le changement climatique. Ce programme, mené en partenariat avec Idele, Chambre d'Agriculture France, Eliance, Groupement de Défense Sanitaire France, Bureau Technique de Promotion Laitière, Mutualité Sociale Agricole et Groupement Technique Vétérinaire, a pour ambition de fournir à chaque éleveur un plan d'actions concret pour adapter son bâtiment aux conditions extrêmes.

Plus largement, l'ensemble de la filière laitière française s'inscrit dans une démarche de biosécurité et de transition agroécologique, soutenue notamment par le plan gouvernemental France Relance et le pacte Biosécurité - bien-être animal. Outre la diminution du stress thermique, ce pacte vise à sécuriser les conditions de travail - aussi bien pour les personnes impliquées que pour les animaux, améliorer la traçabilité des bovins (via notamment le bouclage électronique des bovins nés), sécuriser l'alimentation des vaches laitières, limiter la présence d'agents pathogènes et de contaminants dans les fermes, et enfin intensifier la lutte contre la tuberculose bovine.



ÉLEVAGE LAITIÈRE : LA VALORISATION DES VEAUX AU CŒUR D'UN NOUVEAU DISPOSITIF

Les veaux issus du troupeau laitier sont également une question majeure de l'élevage. Afin d'améliorer l'adéquation entre disponibilité et débouchés des jeunes animaux, mais aussi de leur redonner une juste valeur, les interprofessions lait et viande, Cniel et Interbev, ont élaboré en décembre 2020 une feuille de route commune, remise au ministère de l'Agriculture. Ces engagements communs permettront de rendre la filière veau plus durable, grâce à des solutions de gestion de la filière.

Une plateforme d'information en ligne, "De la vache au veau", rassemble ainsi des pratiques d'élevages pour une bonne santé des jeunes veaux avant leur départ des fermes laitières. Des moyens d'adapter l'offre de veaux à la demande sont également à l'étude, afin de remédier aux excédents de veaux laitiers à l'automne-hiver, dus à la saisonnalité des vêlages. Ces pistes sont complétées par des mesures plus techniques : une meilleure contractualisation entre éleveurs laitiers et acheteurs de jeunes veaux, mais aussi des tests sur les itinéraires techniques et leurs coûts de production.



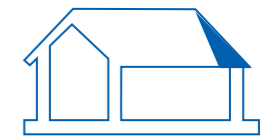
90%
des vaches laitières
ont accès à l'extérieur

L'ACCÈS AU PÂTURAGE, UNE PRATIQUE À PRÉSERVER

L'accès au pâturage présente de nombreux avantages pour les animaux : comportement alimentaire naturel, activité locomotrice, interactions sociales positives... Aujourd'hui en France, 90 % des vaches laitières en lactation ont accès à un espace extérieur (dont 77 % à une pâture, soit une surface supérieure à 10 ares par vache).

En cohérence avec sa démarche de progrès dans l'amélioration du bien-être des troupeaux, la filière souhaite enrayer le développement des exploitations sans accès au pâturage et cherche à apporter aux éleveurs des solutions techniques permettant de promouvoir les systèmes pâturants pour les vaches laitières, notamment dans un contexte de réchauffement climatique.

Qu'il s'agisse de l'accès à un espace extérieur, de l'alimentation ou de la santé, la filière laitière a à cœur d'intégrer toutes les dimensions du bien-être animal à sa stratégie de développement durable. En la matière c'est avec transparence, rigueur et en privilégiant le dialogue avec toutes les parties prenantes que le Cniel travaille à la mise en œuvre d'un progrès continu et responsable.



68
vaches en moyenne
par ferme



LE CLIMAT, UNE PRIORITÉ POUR LA FILIÈRE LAITIÈRE FRANÇAISE

L'activité de la filière laitière, comme toute activité humaine a un impact - positif ou négatif - sur son environnement et les principaux milieux que sont le sol, l'air, l'eau la biodiversité. Depuis plus de trente ans, la filière laitière œuvre à limiter l'impact négatif de ses activités. Elle raisonne son action en fonction de ses pratiques durables et de ses ressources. Dans un même temps, elle cherche à s'adapter aux effets du changement climatique qui modifient les conditions de production en élevage et en laiterie.

LA FILIÈRE LAITIÈRE MOBILISÉE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

De par son activité liée à l'environnement et au vivant, la filière laitière est particulièrement attentive à son impact sur le sol, l'air, l'eau et la biodiversité. Depuis de nombreuses années, elle agit pour limiter son impact en aménageant ses pratiques selon des objectifs concrets de développement durable, définis notamment par les Nations Unies dans le cadre de la Déclaration de Rotterdam, ratifiée par la France en 2017 - la filière laitière étant le premier secteur agricole à s'engager de la sorte. Le 6^{ème} rapport du GIEC (groupement d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat), publié en août 2021 confirme l'accroissement des bouleversements climatiques, avec notamment une hausse globale des températures et de la fréquence des aléas climatiques extrêmes, qui impacteront une grande partie des activités humaines, en particulier agricoles. Face à l'enjeu du réchauffement climatique, le Cniel a lancé dès 2013 des actions pour limiter l'impact de l'élevage laitier sur l'environnement, mais aussi pour aider les éleveurs à adapter leur activité aux nouveaux défis que fait naître le changement climatique.

Au niveau mondial, selon la FAO, l'élevage de ruminants contribuerait à environ 10 % des émissions de gaz à effet de serre dont 4,3 % environ seraient liées à l'élevage bovin laitier.

En France, l'agriculture et la sylviculture se classent en deuxième place en termes d'émissions de gaz à effet de serre (GES), à 21 %, derrière les transports. L'élevage bovin représente 12 % de ce chiffre, dont 6 % imputables aux vaches laitières (*Citepa 2022 sur données 2020*)

Face à ces chiffres reflétant l'ampleur du défi, les acteurs de la filière se mobilisent.

Dès 2013, le lancement du projet européen Life Carbon Dairy permettait de développer des références, mais aussi un outil de diagnostic environnemental complet : CAP'2ER®. En 2022, ce sont plus de 24 000 diagnostics qui ont été réalisés dans des élevages laitiers, pour 17 000 éleveurs audités et accompagnés, tandis que les émissions de GES du secteur agricole baissaient de 20 % entre 1990 et 2010 (*étude Gesebov, 2013*).

Parallèlement, en 2015 a été lancé le programme Climalait, qui avait pour objectif de cerner les conséquences du changement climatique sur les élevages laitiers en France. Études d'impact, solutions de sécurisation des ressources alimentaires des troupeaux, aménagement des locaux, diagnostics et fiches de synthèse... Le programme, qui a pris fin en 2019, a permis d'identifier de nombreux leviers d'actions concrètes.

LA FERME LAITIÈRE BAS CARBONE, UNE DÉMARCHE QUI PORTE SES FRUITS

Forts du succès du programme européen pilote Life Carbon Dairy le Cniel, en partenariat avec l'Idele, Eliance et les Chambres d'Agriculture, lançait en 2015 le programme Ferme Laitière Bas Carbone - une initiative figurant également dans l'agenda des solutions agricoles retenues durant la COP21.

Le dispositif Ferme Laitière Bas Carbone commence déjà à porter ses fruits, avec plus de 17 000 éleveurs laitiers engagés - l'objectif étant d'intégrer la totalité des exploitations françaises d'ici 2030. La filière s'est engagée à réduire l'empreinte carbone nette par litre de lait (sortie usine) de 17 % entre 2015 et 2025, soit 0,84 kg éq. Co₂/litre de lait : ce chiffre est déjà passé de 1,01 kg en 2016 à 0,98 éq. Co₂ en 2019, et les performances continuent de s'améliorer.

En octobre 2019, la méthodologie Carbon Agri a par ailleurs été reconnue par le ministère de la Transition Écologique : le "label bas-carbone" permet à l'éleveur laitier de valoriser financièrement ses efforts. Ces crédits carbone sont une motivation de plus pour les éleveurs laitiers.



Cette démarche a pour but d'aider les éleveurs à réduire l'empreinte carbone de leur ferme sans jamais perdre de vue les performances technico-économiques : optimisation de l'utilisation d'azote sur les cultures, introduction de légumineuses, amélioration de l'autonomie alimentaire du bétail, plantation de haies... Des leviers d'actions sont identifiés puis intégrés à un plan d'action personnalisé, adapté à la situation de chaque éleveur.

Mathilde Grégoire
environnement



PRODUCTION RESPONSABLE

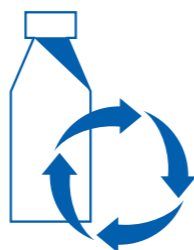
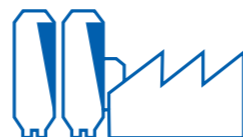
LE CLIMAT, UNE PRIORITÉ POUR LA FILIÈRE LAITIÈRE FRANÇAISE

L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE, UN ENJEU CLÉ POUR LES ENTREPRISES LAITIÈRES

Parallèlement aux fermes d'élevage, les entreprises de transformation laitière participent pleinement au processus de décarbonation. Conscientes de leur contribution aux émissions de GES (elles en représentent 14 % pour chaque litre de lait transformé à la sortie de l'usine), les entreprises laitières ont entrepris un travail de développement de leur efficacité énergétique, basé sur l'innovation et l'amélioration des pratiques.

Les chaudières au gaz sont ainsi en passe de remplacer les chaudières au fioul lourd ; la mise en œuvre de chaudières biomasse ainsi que l'utilisation de biométhane viennent renforcer cette approche. Les systèmes de refroidissement sont également concernés, avec l'abandon progressif des fluides frigorigènes HFC, fortement contributifs à l'effet de serre et dont la fin est programmée pour 2030. La logistique constitue un autre axe d'amélioration : optimisation des collectes de lait et rationalisation des trajets permettent de réduire les kilomètres parcourus, tandis que les chauffeurs sont formés aux pratiques de l'écoconduite.

Enfin, une réflexion est désormais engagée sur la question des emballages : 72 % des emballages ménagers sont désormais recyclés en France (*rapport annuel Citéo 2021/2022*), et la filière laitière s'est fixé des objectifs ambitieux, en accord avec la législation, selon laquelle toutes les bouteilles plastiques devront être constituées d'un minimum de 30 % de contenu recyclé d'ici 2030.



PRÉSERVER LES RESSOURCES POUR PÉRENNISER L'ACTIVITÉ

Au-delà de la réduction de leurs émissions, les fermes laitières françaises font également porter leurs efforts sur la préservation des ressources naturelles. La **production d'énergies renouvelables**, fer de lance de cette démarche, témoigne de l'engagement et de la créativité des éleveurs en la matière : installation de panneaux solaires sur les étables et les granges, unités de méthanisation destinées à la fabrication du biogaz, utilisation du « digestat » récupéré en fin de méthanisation comme engrais organique, production de bois-énergie... Ces initiatives se multiplient et connaissent une croissance robuste.

La filière laitière a un rôle particulièrement intéressant dans la **préservation de la biodiversité** : des ressources alimentaires à l'habitat en passant par la qualité de l'eau, la bonne santé des écosystèmes est essentielle aux activités de production et de transformation du lait.

Afin d'aider les éleveurs à entretenir cette fragile symbiose, il existe Biotex, un outil de diagnostic et d'information sur le sujet, qu'Idele a mis au point.



La **gestion de l'eau**, ressource essentielle aux activités agricoles, constitue, elle aussi, un enjeu majeur pour un développement durable de la filière laitière. Le programme Aquarel, mis en place depuis cinq ans, permet de recenser les bonnes pratiques et solutions écoresponsables mises en place par les sites industriels laitiers. Le recyclage de l'eau extraite lors de la transformation du lait est une pratique commune, permettant d'alimenter les chaudières, de pré-refroidir les tanks stockant le lait ou encore de servir au nettoyage.



LA FILIÈRE LAITIÈRE EN PHASE AVEC LES PRÉOCCUPATIONS SOCIÉTALES

Ces démarches de développement durable s'accompagnent d'un engagement sociétal, en phase avec les préoccupations des consommateurs. Une information claire étant essentielle pour garantir une alimentation saine, sûre et durable pour tous, l'interprofession laitière a déposé en 2021 un projet novateur en matière d'affichage environnemental auprès de l'ADEME et du ministère de la Transition écologique. Basé sur le principe de l'analyse du cycle de vie et complété par des indicateurs sur la biodiversité et le stockage, ce projet a pour ambition de mieux guider le consommateur dans ses choix et la réduction de son empreinte carbone, grâce à des critères fiables, précis et facilement compréhensibles.



La filière initie de nombreuses démarches de progrès ces dernières années pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, mieux gérer l'eau et maintenir la fertilité des sols et de la biodiversité."

Jennifer Huet
environnement

GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE

La qualité du lait et des produits laitiers est une notion large, qui recouvre aussi bien des aspects sanitaires, technologiques, nutritionnels et organoleptiques. En matière d'hygiène, la filière laitière fait preuve d'une exigence historique sans faille. La vigilance constante et quotidienne de tous les acteurs, de la ferme aux rayons de supermarché jusqu'au consommateur, permet de garantir la qualité sanitaire de ses produits, et de tisser un lien de confiance avec les consommateurs.



LA QUALITÉ DU LAIT, UN ENJEU HISTORIQUE POUR LA FILIÈRE LAITIÈRE

Depuis 1969, le lait est payé à la qualité en France, en effet la loi Godefroy a instauré un système de paiement incitatif pour l'éleveur, qui obtient un prix plus ou moins élevé pour son lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.

Les critères d'analyses ont évolué depuis 1969. Désormais, les analyses portent sur davantage de critères : taux de matière grasse et de matière protéique, point de congélation, absence de résidus antibiotiques, teneur en germes totaux et en cellules somatiques. Les critères de contrôle de la qualité du lait sont fixés strictement par la réglementation. Des critères facultatifs sont ajoutés en fonction du cahier des charges des produits (ex : fromages AOP).

La garantie de la qualité et de la sécurité sanitaire du lait et des produits laitiers commence à la ferme. La santé et l'alimentation des troupeaux, l'hygiène à la traite, les conditions de stockage du lait et la propreté de la ferme et du matériel sont déterminantes pour la qualité hygiénique et sanitaire du lait. Si une vache est malade, son lait est mis à l'écart pendant toute la durée du traitement.

Après la traite, l'éleveur conserve le lait dans des tanks de refroidissement jusqu'à sa collecte (dans les 72 heures maximum). Il est ensuite transporté jusqu'à la laiterie, située en moyenne à moins de 200 km. Pour s'assurer de la qualité du lait fourni par les producteurs aux laiteries, des échantillons de lait de tank sont prélevés à chaque collecte et sont analysés le jour même ou le lendemain par les laboratoires interprofessionnels, reconnus par le ministère de l'Agriculture et accrédités par le COFRAC (Organisme Français d'Accréditation)... Lors du prélèvement, toutes les précautions sont prises pour préserver les échantillons et obtenir des résultats d'analyses reflétant la qualité du lait livré. Hygiène, chaîne du froid, traçabilité, délais : rien n'est laissé au hasard.

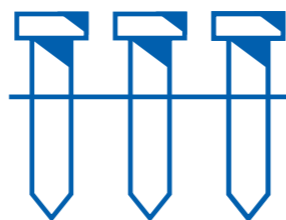
Les résultats des analyses entraînent un bonus si le lait dépasse les standards de qualité, ou une pénalité s'il ne les atteint pas.

Le Cniel a notamment pour mission de coordonner et d'harmoniser l'ensemble du dispositif de paiement du lait à la qualité, depuis le cadre réglementaire (accord interprofessionnel national étendu par les pouvoirs publics) jusqu'à, par exemple, la mise en œuvre des méthodes d'analyses utilisées afin de garantir aux professionnels laitiers l'équité de traitement sur l'ensemble du territoire et la fiabilité des analyses. Tous les 18 mois, l'interprofession réalise un audit des laboratoires interprofessionnels, afin de vérifier le respect de l'ensemble des exigences réglementaires et interprofessionnelles en matière de paiement du lait à la qualité.



Le système qualité mis en place en France depuis 1969 a démontré son exigence et sa performance. Il incite l'ensemble des éleveurs du territoire à renforcer la qualité de leur lait, et garantit une équité de traitement pour tous les acteurs de la filière. »

Farnaz Fazaeli
qualité du lait et laboratoires



MAÎTRISER LA QUALITÉ SANITAIRE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS À TOUTES LES ÉTAPES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

La qualité sanitaire du lait et des produits laitiers dépend des conditions d'élevage et de collecte du lait, des pratiques d'hygiène en usine, mais aussi du transport et du stockage en magasin et pour finir du consommateur, dernier maillon de la chaîne.

Depuis le 1^{er} janvier 2006, une réglementation européenne, le Paquet Hygiène, est entrée en application. Elle met en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, dans tous les pays de l'Union Européenne.

Le principe de base de ces textes est fondé sur une obligation de résultat. L'exploitant est responsable de la qualité sanitaire des produits alimentaires qu'il met sur le marché. Différents outils sont à sa disposition : guide de bonnes pratiques d'hygiène, analyse des risques, mise en place de la traçabilité et procédures de retrait/ rappel des produits.

Les entreprises laitières françaises disposent obligatoirement d'un plan de maîtrise sanitaire contrôlé et validé par l'État (validation indispensable pour pouvoir commercialiser leurs produits). Elles respectent les bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques au secteur laitier, élaborent des procédures fondées sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : identifier, évaluer et maîtriser les dangers. Des points de contrôle sont ainsi mis en place tout au long de la chaîne et permettent de s'assurer de la qualité sanitaire du lait transformé.

Elles mettent en place un système de traçabilité et des procédures de retrait/rappel des produits. Des démarches volontaires d'assurance qualité et de certification sont également mises en place.

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène, validé par les autorités, accompagne les transformateurs dans leurs démarches.

Une fois dans le circuit de distribution, les produits sont encore sous surveillance. En magasin, des contrôles internes sont mis en place par les distributeurs pour vérifier que les produits sont bien conservés, à la bonne température, et que les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées. La sécurité des produits laitiers est ensuite dans les mains des consommateurs qui doivent également les transporter et les conserver de manière adéquate.

Si un cas de non-conformité est identifié à l'usine ou sur les lieux de vente, le produit est aussitôt retiré et des rappels sont effectués auprès des consommateurs.

Au-delà du système de paiement du lait à la qualité et les mesures de contrôle et de maîtrise d'hygiène mises en place tout au long de la chaîne alimentaire, l'interprofession laitière a mis en place une veille sanitaire internationale et soutient des travaux de recherche, afin de mieux connaître les dangers biologiques et chimiques émergents ou ré-émergents et de prévenir les risques sanitaires.



Le lait est un aliment fragile qui peut à tout moment être contaminé par des agents microbiens, chimiques ou physiques présents dans l'environnement de la ferme ou de l'usine. La maîtrise de la sécurité sanitaire au niveau des différents maillons de la filière laitière est primordiale pour garantir la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché. »

Choreh Farrokh
sécurité sanitaire

LES PRODUITS LAITIERS DANS LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS

Symbole de convivialité et de plaisir entre générations, les produits laitiers sont très appréciés des Français et font partie de leur quotidien. Par leur intégration aux recettes de cuisine (culinarité), leur diversité, leur approvisionnement en continu et leur importance dans une alimentation équilibrée, ils répondent à des enjeux à la fois économiques, environnementaux, sociétaux et sociaux, et ont ainsi une place de choix dans l'alimentation durable d'aujourd'hui et de demain.

DES PRODUITS LAITIERS VARIÉS, UNE PLACE PRIVILÉGIÉE DANS L'ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

Les produits laitiers sont très ancrés dans les habitudes alimentaires des Français. Plus de deux sur trois en consomment quotidiennement ! Ils sont classés en trois catégories : le lait – quelle que soit sa forme (écrémé, demi-écrémé ou entier), les yaourts, fromages blancs, petits-suisseurs, laits fermentés et tous les fromages. La crème et le beurre, bien qu'issus du lait également, font partie de la famille des matières grasses. Les produits laitiers offrent ainsi une très grande diversité : on en référence plus de 1500 ! Une variété qui permet de ce fait de contenter tous les goûts, qu'ils soient salés ou sucrés, aux repas de son choix.

DES APPORTS MULTIPLES D'UN POINT DE VUE NUTRITIONNEL

Le programme national nutrition santé (PNNS) recommande d'en consommer quotidiennement tout au long de la vie. Le nombre de portions conseillé varie selon l'âge : trois par jour pour les enfants âgés de 3 à 11 ans et les adolescents jusqu'à 17 ans, deux pour les adultes, et deux à trois pour les personnes âgées de plus de 75 ans – une portion correspondant à un verre de lait de 150 ml, un pot de yaourt individuel ou un morceau de fromage de 30 g. Le beurre et la crème peuvent se consommer durant les repas, en variant avec les autres sources de matières grasses.



Les produits laitiers possèdent des qualités nutritionnelles, telles que leurs teneurs en protéines, vitamines, calcium et autres minéraux, qui leur confèrent une place privilégiée dans l'équilibre alimentaire. En outre, ce sont de façon générale des produits peu transformés, qui répondent en cela à la demande des Français d'une alimentation saine et naturelle. Grâce à leur prix accessible, ils bénéficient d'un excellent rapport qualité nutritionnelle-prix. »

Nathalie Morel

communication alimentation santé

ACCESSIBILITÉ DES PRODUITS LAITIERS, PRIX ET PROVENANCE, DES CRITÈRES DÉTERMINANTS DANS L'ACTE D'ACHAT

Depuis les années 2000, on constate une évolution dans notre manière de structurer nos repas. Moins d'entrées, moins de fromages en fin de repas, moins de faits maison ou des petits-déjeuners moins structurés et plus rapides.

Mais les confinements ont momentanément inversé la tendance : les Français se sont remis à cuisiner et à manger chez eux, et les produits laitiers en ont bénéficié. Le fromage, par exemple, a connu une augmentation de +9 % en 2020 et la crème de 14 %. Cependant, ces changements de comportement n'ont pas perduré. Les marchés à la baisse avant 2020 le sont de nouveau (ultra-frais, lait, beurre). Le niveau d'achat de fromage et crème reste en revanche légèrement supérieur à l'avant-crise.

Quel que soit le produit laitier, le prix est déterminant dans l'achat. C'est la considération que les Français ont le plus en tête au moment de faire leurs courses. Les autres critères dépendent ensuite de la catégorie concernée. Car si l'usage final est important, il l'est surtout pour le lait compte tenu des variétés d'usage dont il bénéficie (cuisine, consommation nature, boissons chaudes, etc.).

Les consommateurs sont également attentifs au critère de provenance, les produits laitiers répondent parfaitement à cette attente, ils sont en effet issus de lait 100 % made in France. De nombreux autres critères interviennent ensuite dans le choix, parmi lesquels la marque, le format ou les labels.



Les produits laitiers subissent bien sûr les effets de l'inflation avec une évolution proche de la moyenne alimentaire, mais ne font pas face à une flambée des prix comme sur certaines catégories de produits alimentaires. En outre, si l'on considère leur prix au kilo de départ, relativement bas, les produits laitiers restent accessibles à tous les budgets. »

Romain Le Texier

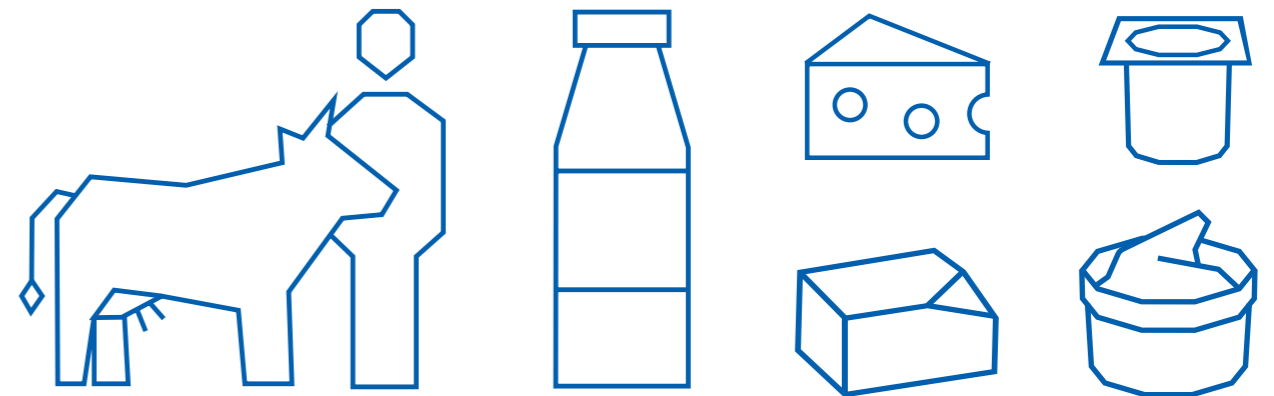
prospective études consommateur



POUR UNE INFORMATION CLAIRE DU CONSOMMATEUR

PROTECTION DES DÉNOMINATIONS LAITIÈRES ET RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

Depuis 2013, la dénomination « lait » est exclusivement réservée au « produit de la sécrétion mammaire, obtenu par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction ». Des substances nécessaires à la fabrication des produits laitiers peuvent néanmoins être ajoutées, si elles ne visent pas à remplacer l'un des constituants du lait. De même, les produits laitiers doivent obligatoirement être dérivés du lait et les dénominations « lactosérum », « crème », « beurre », « babeurre », « buteroil », « caséine », « fromage », « yoghourt », « kéfir » notamment, leur sont réservées. En 2017, la Cour de justice européenne a conforté cette réglementation par l'arrêt Tofutown, qui juge que les produits purement végétaux ne peuvent être désignés par des dénominations réservées aux produits laitiers, même si des mentions complémentaires indiquent leur origine végétale (« fromage végétal » par exemple). On note cependant certaines exceptions pour des expressions de longue date. En France par exemple, lait d'amande, lait de coco, beurre de cacao, crème de cassis ou encore haricot-beurre, sont autorisés.



BIO

Le mode de production et de transformation biologique fait partie en France des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

Encadrés par une réglementation européenne depuis 1991, seuls les produits qui en sont issus peuvent porter le logo bio européen et la marque AB (source Agence Bio). En 2022, la collecte bio a progressé de 2,7 % par rapport à 2021, et représente désormais 5,4 % de la collecte française. Face à un essoufflement de la consommation de produits laitiers biologiques et une production de lait biologique qui continue d'augmenter, la filière laitière bio alerte les autorités sur le risque de destruction de valeur de sa filière.

SANS OGM

La filière souhaite davantage de clarté dans l'offre proposée et attendue par les consommateurs. Aussi, elle a construit un cahier des charges commun pour garantir des produits laitiers issus de vaches

nourries avec une alimentation sans OGM (teneur inférieure à 0,9 %). Cette démarche certifiée répond à des exigences élevées.

MENTION PÂTURAGE

L'accès au pâturage est réclamé par les consommateurs. Dans les élevages français, cette pratique est réelle et répandue puisque 90 % des vaches accèdent à des prairies. Les démarches privées étant nombreuses, la filière a élaboré un référentiel commun à tous ses acteurs. Pour avoir la mention lait de pâturage, les vaches devront pâturer un minimum de 120 jours par an et durant plus de 6 heures par jour. La ferme doit assurer une surface minimale de 10 ares par vache. En cas d'aléa climatique exceptionnel, les éleveurs engagés ont la possibilité de convenir du retrait des animaux des parcelles pour préserver leur bien-être.

INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES

La filière s'engage à consolider la force de ses indications géographiques (AOP et IGP laitières) pour maintenir leur dynamisme, leur valorisation et leur marché et à faire évoluer leurs cahiers des charges pour prendre en compte les nouvelles attentes sociétales, tout en préservant leur authenticité et leur origine (terroir et savoir-faire). Les Appellations d'Origine Protégée (AOP), ce sont 16 186 éleveurs, 1 314 fermiers et 384 ateliers de transformation et 238 ateliers d'affinage. Les AOP représentent 12,2 % des volumes de lait de vache. Plus de 210 000 tonnes de produits laitiers AOP ont été commercialisées. 1 % des volumes de la collecte de lait de vache est transformé en produits laitiers IGP et représente 28 600 tonnes de produits commercialisés.

INFORMER SUR LES PRODUITS LAITIERS FRANÇAIS À L'EXPORT

L'export représente une part importante de l'économie de la filière laitière française. En la matière, l'interprofession promeut une approche durable, respectueuse des filières et habitudes alimentaires locales. Les produits laitiers exportés, à haute valeur ajoutée, sont reconnus à l'international pour leur qualité et leur savoir-faire français. Cette reconnaissance est le fruit d'un véritable travail d'information mené auprès des consommateurs et des leaders d'opinion.

L'Union européenne est notre première zone d'exportation, toutes catégories de produits confondues. Les régions principales varient ensuite selon les produits. Parmi les marchés les plus importants : le Royaume-Uni, les Etats-Unis, la Chine, l'Algérie et le Moyen-Orient. À l'export, les produits laitiers français se positionnent, par leur prix, comme des produits de qualité premium, quel que soit le pays. Les consommateurs ciblés sont donc plutôt des urbains actifs à revenus élevés. Ce sont des populations culturellement ouvertes au monde et en quête de nouvelles expériences gastronomiques. Notre stratégie de communication cible aussi bien ces consommateurs directement que les prescripteurs du marché de l'hôtellerie-restauration (chefs et acheteurs) et du retail (importateurs, distributeurs).

ADAPTATION AUX MARCHÉS ET AUX ENJEUX CULTURELS

L'entrée d'un produit sur un territoire est soumise à un certain nombre de conditions d'ordre réglementaire, douanier, tarifaire, sanitaire, mais aussi culturel, qui diffèrent beaucoup d'un pays à l'autre. Cela concerne par exemple le respect des normes en termes de qualité des produits, et donc les conditions de transport et de stockage. La structuration des ventes sur place doit être prise en considération, ou encore les goûts et habitudes alimentaires qui prévalent dans la région. L'élaboration et le déploiement de nos stratégies d'export sont tributaires de ces différentes dynamiques.

Les logiques de consommation sont différentes selon les zones géographiques : on ne retrouve pas partout les mêmes goûts, les mêmes habitudes alimentaires ni les mêmes critères d'achat.

À l'international, les produits laitiers n'occupent pas la même place qu'en France dans l'alimentation. Dans certains pays, un vrai travail d'information doit être mené pour faciliter leur appropriation par les consommateurs.

Une exportation respectueuse des filières et habitudes alimentaires locales

La filière laitière française encourage un export responsable, en harmonie avec le développement des filières locales. Elles orientent pour cela les stratégies d'exportations vers des produits à forte valeur ajoutée : le fromage, la crème et le beurre essentiellement. Dans les pays émergents, nos exportations sont ainsi complémentaires de l'offre locale.



L'export est essentiel à l'économie de notre filière : nous exportons plus de 4 litres de lait sur 10, produits dans nos campagnes. 53 % le sont vers l'Union européenne. La France est aujourd'hui le troisième pays européen exportateur de produits laitiers, après l'Allemagne et les Pays-Bas, pour une valeur de 6,5 milliards d'euros. »

Christophe Spotti
communication France et internationale

Pour faire connaître les produits laitiers français et permettre aux consommateurs de se les approprier, il faut communiquer sur leurs avantages gustatifs et techniques, expliquer comment ils peuvent être intégrés dans les pratiques alimentaires et culinaires. La crème et le beurre sont mis en avant comme ingrédients exhauteurs de goût, ce qui fonctionne bien dans les pays consommateurs de pâtisseries, comme au Moyen-Orient. Le fromage, lui, s'exporte aussi bien comme ingrédient « french touch » à ajouter aux plats locaux, que comme produit à part entière, consommable à différents moments de la journée. Au-delà de ces actions d'information, nous essayons de saisir les opportunités de marché comme le développement du tourisme dans certaines régions, en Arabie Saoudite par exemple, pour faire référencer les produits laitiers français sur les cartes des hôtels et des restaurants.

FAIRE RAYONNER LES PRODUITS LAITIERS FRANÇAIS À TRAVERS LE MONDE

Pour toucher les consommateurs directement, nous avons notamment recours à des influenceurs, qui testent les produits et en parlent à leurs communautés. Nous organisons des événements, des actions de promotion sur les points de vente, des formations à destination des prescripteurs, et nous sollicitons bien sûr la presse. Enfin, nous avons également deux espaces vitrine, à New York et Shanghai, qui visent à valoriser le savoir-faire laitier français et les capacités reconnues de la filière à fabriquer des produits bons, sains et sûrs. La sécurité sanitaire est un atout de notre stratégie dans de nombreuses régions.

+4 
litres lait sur 10 exportés
53 % vers l'UE et 47 % hors de l'UE

3^{ème}
pays européen exportateur en valeur à répartition des ventes (52 % magasins, 39 % industries agro-alimentaires, 9 % restauration hors domicile)

5 
entreprises françaises dans le top 25 des entreprises laitières mondiales



Notre positionnement est clair : sur l'ensemble de nos zones d'export, notre volonté est de nous adapter aux attentes des consommateurs locaux et à leurs habitudes de consommation. En réponse à ces demandes, nous essayons d'inscrire les produits laitiers français dans ces usages, en misant sur leur naturalité, leur authenticité et leur qualité. »

Marie-Laure Martin
communication internationale





QUI SOMMES-NOUS ?

Créé en 1974, Le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) est l'association qui regroupe les organisations représentant les producteurs de lait de vache, les entreprises laitières privées, les coopératives laitières, et les acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration collective.

Le Cniel porte la volonté commune de ses membres de coopérer pour construire une filière laitière structurée, performante et durable, ancrée dans les territoires et ouverte sur la société et le monde d'aujourd'hui et de demain.