DOSSIER DE PRESSE

SYNDILAIT

journée mondiale du lait

JOURNÉE MONDIALE DU LAIT :

LE LAIT CONFIRME SON STATUT D'ALIMENT INCONTOURNABLE DU QUOTIDIEN ET EMBLÉMATIQUE DU SAVOIR-FAIRE AGROALIMENTAIRE FRANÇAIS !

En moyenne, chaque habitant en France a consommé près de 40 litres de lait en briques et en bouteilles en 2022, soit 2,65 millions de litres au total. Un lait majoritairement d'origine française : 99 % du lait vendu en France en 2022 ! Une belle prouesse pour l'un des derniers bastions agroalimentaires du pays, dans un moment où la souveraineté alimentaire est mise à mal. C'est ce savoir-faire d'excellence que les professionnels de la filière présenteront à l'occasion de la Journée Mondiale du Lait. Du 27 mai au 17 juin, les laiteries ouvrent leurs portes au grand public pour l'inviter à découvrir toutes les particularités d'un aliment extraordinaire, inscrit au cœur de l'actualité. Le lait français est en effet un condensé de bon sens qui a résolument toute sa place dans un contexte tourmenté.

Alors que l'inflation pousse de plus en plus de consommateurs à restreindre leur consommation de viande et de poisson, le lait reste une protéine animale abordable et une source de calcium inégalée pour contribuer à une alimentation de qualité à moindre coût et assurer le capital osseux des seniors de demain.

Aux alentours de 1 € le litre, il est ainsi possible de bénéficier d'un aliment de qualité d'origine française, source d'emplois et de vie dans les campagnes, pour cuisiner de savoureuses recettes faites-maisons peu onéreuses.

En effet, tous types de produits confondus, le prix du lait s'est établi en moyenne à seulement 1,07 € le litre en 2022 en grande distribution et même moins de 1 euro (0,90 euro) pour le plus vendu d'entre eux, le lait UHT ½ écrémé (60 % du marché), soit seulement +8,5 % vs 2021, dans un contexte d'inflation des produits alimentaires à +12,6 % sur la période.

Juste et abordable, ce prix constitue le moyen de rémunérer équitablement les éleveurs laitiers et d'assurer les investissements nécessaires à la poursuite de la démarche de progrès de la filière, notamment en termes d'emballages durables. À l'avant-garde dans le domaine, 100 % de ses emballages disposent déjà d'une filière de recyclage opérationnelle en France. En ce sens, elle est en avance sur les objectifs fixés à 2025 par la loi anti-gaspillage. Pour aller plus loin, les fabricants de lait de consommation poursuivent leurs engagements et viennent notamment de publier leur feuille de route 3R (Recyclabilité, Réutilisation,

Réemploi). Dans le cadre de cette démarche volontaire liée à la stratégie nationale 3R, ils se fixent des objectifs précis. Ils visent notamment l'incorporation de 25 % de matière plastique recyclée dans les emballages d'ici 2025 et 30 % à 2030 et 100 % de fibres dans les briques d'ici 2040. Il s'agit de chantiers complexes qui demandent la mobilisation de tous les partenaires. S'ils sont pratiques pour les consommateurs et simple d'usage, les emballages de lait UHT sont en effet des produits de haute technologie qui doivent assurer la parfaite sécurité d'un produit fragile.

Un emblème du savoir-faire agroalimentaire français à soutenir

Pour continuer à fournir du lait français aux Français, gage de qualité, de vitalité économique et d'avancées responsables, la filière a besoin du soutien de tous les acteurs. Choisir le lait français, identifiable par le logo « Lait collecté et conditionné en France », est ainsi déterminant, qu'il s'agisse des consommateurs ou des professionnels de la restauration hors foyer. Le maintien à niveau d'un prix juste est également le seul moyen de rémunérer équitablement la filière française, confrontée à des hausses inédites de ses coûts de production, de l'ordre de + 18 à + 20 % en 2022 et qui devraient se poursuivre sur les mêmes tendances en 2023. Enfin, les professionnels demandent aux Pouvoir publics de prendre en compte les spécificités techniques et économiques de la filière dans les réglementations, comme pour les bouchons attachés. Si le secteur peut d'ores et déjà annoncer que 70 % de sa production sera équipée d'ici juillet 2024 conformément à la directive européenne, une nouvelle trajectoire est en effet en cours d'élaboration avec les autorités pour atteindre les 100 % d'ici fin 2025. Par ailleurs, dans le cadre de l'évolution prochaine du NutriScore, les professionnels de Syndilait demandent de renoncer au passage incompréhensible du lait de la catégorie *aliment* à la catégorie *boisson*.

Le lait : des emplois et de la vie dans la campagne de France

Ancrée au cœur des régions de France, au plus près des terroirs d'élevages, la filière française du lait conditionné est une activité clé des économies locales. Avec environ 24 000 emplois, dont 6 000 directs, elle permet à des milliers de femmes et d'hommes de contribuer à la vitalité des zones rurales en exerçant leur métier avec passion. Chaque jour, ils mettent des technologies de pointe au service de la qualité d'un produit naturel unique en son genre. En 2022, la filière à mis en bouteilles ou en briques 2,8 milliards de litres de lait collectés à proximité des laiteries. Ce lait est issu de fermes familiales, héritières d'une longue histoire, qui comptent en moyenne moins de 70 vaches. Plus d'une sur quatre préserve encore le modèle de « polyculture élevage », associant élevage de vaches laitières et cultures. Ces fermes participent aux paysages, à la biodiversité et aux emplois de demain dans les territoires.

Le lait : une qualité française exemplaire

Terre historique de lait, la France est depuis toujours pionnière dans le domaine du lait conditionné. Les professionnels du secteur sont à l'origine de nombreuses avancées à grande échelle : ce sont des pionniers de la bio, de l'identification de l'origine française (Logo Lait Collecté et Conditionné en France), de la sensibilisation à l'équilibre nutritionnel (Collectif du petit-déjeuner), de l'ouverture des sites de production au grand public (Journée Mondiale du Lait), des marques engagées (marque consommateur) … Engagés à fournir des produits placés sous le signe de l'excellence, ils ont également créé, il y a presque 25 ans, l'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC) pour vérifier le respect des bonnes pratiques

des laiteries et contrôler la conformité de leurs produits. Une démarche volontaire qui complète les nombreux contrôles réglementaires auxquels le lait de consommation est soumis et prouve leur volonté de fournir les meilleurs produits aux consommateurs. Cette rigueur permet en outre à la quasi-totalité des laiteries d'établir la traçabilité complète des laits conditionnés dans un délai record de moins d'une heure !

Le lait : un allié anti-crise pour une cuisine savoureuse et un solide capital osseux

Bien au-delà de la traditionnelle image du bol servi au petit-déjeuner, le lait figure parmi les ingrédients essentiels de la cuisine, qu'elle soit quotidienne ou gastronomique ! Il sait aussi bien faire merveille dans des recettes sucrées que salées. Cet indispensable des Chefs cuisiniers étoilés et des plus grands noms de la pâtisserie est également l'allié des repas de tous les jours. Le lait apporte son onctuosité aux recettes faites-maison, privilégiées alors que le budget des Français se contracte. Il constitue également un bon moyen de profiter de protéines animales abordable et d'une source de calcium inégalable ! En effet, le lait joue un rôle décisif dans l'enfance pour constituer un solide capital osseux à l'âge adulte. Dr Laurence Plumey, médecin-nutritionniste souligne : « véritable problème de Santé Publique, l'ostéoporose est la maladie du siècle des centenaires et des petits consommateurs de produits laitiers. (…) pour réduire le risque fracturaire lié à l'ostéoporose, il faut boire du lait et manger des produits laitiers durant toute sa vie et surtout pendant l'enfance et l'adolescence. D'ailleurs certaines études ont montré que la DMO (Densité Minérale Osseuse) après la ménopause était corrélée significativement à la consommation de lait pendant l'enfance et l'adolescence. Cet effet est dû non seulement au calcium, mais aussi aux protéines du lait ».

Journée Mondiale du Lait : portes ouvertes et échanges du 27 mai au 17 juin

À l'occasion de la Journée Mondiale du Lait du 1er juin, les professionnels du lait conditionné invitent le grand public à venir découvrir tous les atouts et la diversité de leurs produits. À partir du 27 mai et jusqu'au 17 juin, 6 laiteries ouvrent ainsi leurs portes pour partager les coulisses du conditionnement du lait, depuis sa collecte jusqu'à sa mise en bouteille ou en brique, en passant par son traitement à haute température pour une conservation 100 % naturelle. Cet événement de proximité représente l'opportunité d'échanger avec des femmes et des hommes qui mettent toute leur passion au service d'un produit unique en son genre. Ce sont les héritiers et les gardiens d'un savoir-faire français d'excellence, au service d'un produit à la fois fragile et essentiel, combinant innovations technologiques et respect de ses propriétés naturelles.

SOMMAIRE

LAIT LIQUIDE CONDITIONNÉ : UNE OFFRE FRANÇAISE POUR UNE DEMANDE FRANÇAISE

- Le lait : un aliment incontournable du quotidien des Français p.6
- Le secteur français du lait conditionné : contributeur à la souveraineté alimentaire du pays p.8

UN PRIX JUSTE ET ABORDABLE POUR ASSURER LA PÉRENNITÉ D'UNE FILIÈRE RESPONSABLE FACE À LA MULTIPLICATION DES DÉFIS

- Le lait : un prix juste pour un aliment anti-crise p.11
- La filière poursuit ses investissements et fixe sa feuille de route 3R p.13

UNE SOURCE D'EMPLOIS ET DE VITALITÉ DANS LES CAMPAGNES DE FRANCE

- Le lait conditionné : 24 000 emplois ancrés dans les territoires p.18
- 51 600 élevages laitiers à taille humaine dans les campagnes p.19
- Le lait « Made in France » : un lait de qualité facile à identifier p.20

UNE CONSERVATION 100% NATURELLE POUR UN LAIT DE HAUTE QUALITÉ À LA TRAÇABILITÉ EXEMPLAIRE

- Lait UHT ou pasteurisé : deux processus de conservation par la chaleur p.22
- Lait UHT en brique ou bouteille : des emballages haute technologie p.23
- « Garantie IPLC » : une démarche volontaire gage de qualité supplémentaire p.24
- Une traçabilité efficace : le parcours du lait tracé en moins d'une heure p.25

UN ALLIÉ DE LA CUISINE ET DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE TOUT AU LONG DE LA VIE

- Le lait : un aliment essentiel en cuisine ! p.27
- Le lait chez les jeunes : déterminant pour le capital osseux à l'âge adulte p.29

JOURNÉE MONDIALE DU LAIT : PLEINS FEUX SUR UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS EXEMPLAIRE !

LAIT LIQUIDE CONDITIONNÉ :
UNE OFFRE FRANÇAISE
POUR UNE DEMANDE FRANÇAISE

LE LAIT : UN ALIMENT INCONTOURNABLE DU QUOTIDIEN DES FRANÇAIS

40 litres de lait en briques et bouteilles consommés par Français

Le lait conditionné fait partie du quotidien des Français. En 2022, chaque habitant en a consommé plus de 40 litres en moyenne sur l'année, soit l'équivalent d'environ 5 verres par semaine.

Au total, la consommation apparente de lait liquide en France s'élève à 2,65 milliards de litres en 2022, contre 2,76 milliards en 2021 (-3,9 %).

Si l'enthousiasme des Français pour le lait a du mal à résister au retour des habitudes pré-covid et au manque de temps passé chez soi pour préparer les repas, cet aliment reste résolument à leur goût, comme ils l'ont largement prouvé. En 2020, durant les confinements, lorsque les Français avaient du temps pour cuisiner et prendre leurs repas, la consommation globale de lait a en effet enregistré une croissance de +4,9 % en volume pour s'établir à plus de 3 milliards de litres.

(Source : FranceAgrimer-S.S.P., enquêtes mensuelles laitières)

Un marché de 2,37 milliards d'euros en grande distribution

En 2022, le marché du lait liquide représente en valeur 12,6 % de l'ensemble des produits laitiers vendus en grande distribution (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive).

Son chiffre d'affaires s'élève à 2,37 milliards d'euros en 2022, en hausse de +4,6 % par rapport à 2021.

(Source : CNIEL/ panel distributeurs Census)

Le marché français dominé par les laits UHT

En 2022, il s'est vendu environ 2,2 milliards de litres de lait conditionné en grande distribution, contre 2,26 milliards de litres en 2021 (-3,1 %).

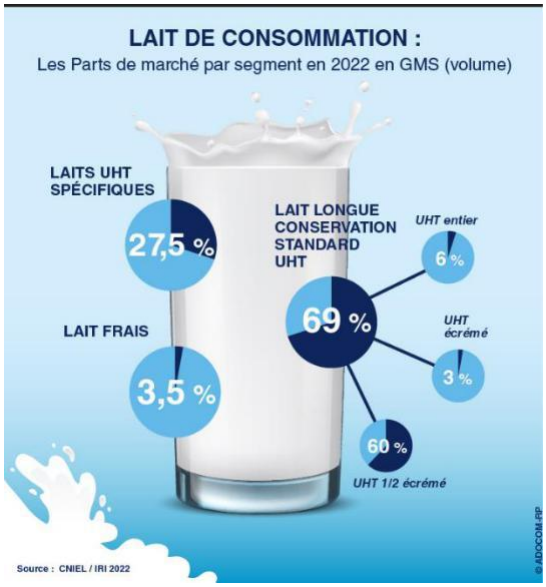
Le lait UHT, de longue conservation, reste le plus vendu des laits liquides en 2022 : il représente 96,5 % des volumes en grande distribution, comme l'année précédente.

(Source : CNIEL/IRI panel distributeurs Census / (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive)

Laits UHT délactosés et aromatisés font de la résistance !

Parmi les laits UHT, deux catégories co-existent : les laits standards et les laits spécifiques. Si l'on constate un recul global de ces deux catégories en 2022 vs 2021, les volumes vendus de certains produits restent pourtant stables, voire progressent fortement.

Ainsi, alors que les laits « spécifiques » sont globalement en repli de -3,6 % vs 2021, certains produits se démarquent. C'est notamment le cas du **lait UHT délactosé**, dont les ventes ont progressé de +3,3 % sur 1 an. Quant aux **laits UHT aromatisés**, leurs ventes restent stables à -0,9 % vs 2021.



(Source : CNIEL/IRI panel distributeurs Census / (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive)

LE SECTEUR FRANÇAIS DU LAIT CONDITIONNÉ : CONTRIBUTEUR À LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE DU PAYS

99 % de la demande française couverte par du lait français

En 2022, 99 % du lait consommé en France a été collecté et conditionné sur le territoire. Le taux d'autosuffisance de la filière s'élève à près de 105 %.

Depuis 2015, les importations de lait liquide ont reculé de -90 %. La filière contribue ainsi activement à développer la souveraineté alimentaire du pays.

Source : Syndilait / FranceAgrimer

2,8 milliards de litres de lait liquide conditionnés en France en 2022

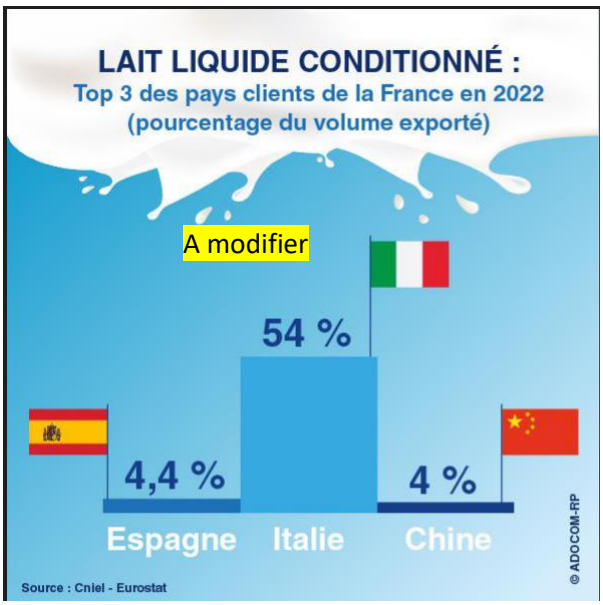
En 2022, les laiteries françaises ont conditionné environ 2,8 milliards de litres de lait, dont environ 2,55 milliards en UHT (-4,5 % vs 2021). Au global, la production de lait a diminué de -4,1 % en 2022 par rapport à l'année 2021.

Environ 13 % des 23,3 milliards de litres de lait collecté en France en 2022 ont ainsi été transformés en laits liquides conditionnés. La France se situe en deuxième position des pays collecteurs de lait en Europe, juste après l'Allemagne, qui en a collecté environ 31 milliards de litres en 2022.

(Source : FranceAgriMer – S.S.P., Enquêtes mensuelles laitières)

2022 : la balance commerciale reste excédentaire

En 2022, les importations de lait liquide ont continué de diminuer : -47 % vs 2021, avec environ 21 millions de litres importés. Les exportations ont également enregistré un repli de l'ordre de -17 %, avec environ 150 millions de litres expédiés hors des frontières du pays. Le solde de la balance commerciale recule de - 8 %, mais reste positif à +129 millions de litres et +91 millions d'euros. (Source : Cniel Eurostat)



Italie, Espagne, Chine : top 3 des destinations du lait français

Le lait français envoyé à l'international est principalement acheté par trois pays : l'Italie où part 54 % du lait français exporté, l'Espagne (4,4 %) et la Chine (4 %). 64 % du lait liquide conditionné envoyé hors des frontières françaises est destiné à l'Union européenne.

Les importations proviennent quant à elles majoritairement de Belgique (63 %) et d'Allemagne (17 %).
(Source : Cniel Eurostat)

UN PRIX JUSTE ET ABORDABLE POUR ASSURER LA PÉRENNITÉ D'UNE FILIÈRE RESPONSABLE FACE À LA MULTIPLICATION DES DÉFIS

LE LAIT : UN JUSTE PRIX POUR UN ALIMENT ANTI-CRISE

Environ 1 € le litre de lait en moyenne en 2022

Le prix moyen de l'ensemble des laits liquides, UHT ou pasteurisés, s'est établi à 1,07€ / L en 2022, soit une hausse de +7,9 % sur un an, tandis que l'inflation sur les produits alimentaires atteignait près de +12,7 % sur l'année.

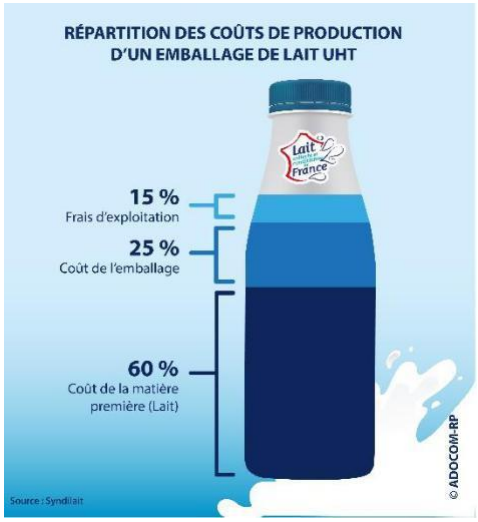
Accessible au plus grand nombre, même en période de fortes tensions sur le pouvoir d'achat, le lait est un produit essentiel pour contribuer à l'équilibre alimentaire des Français, y compris des plus défavorisés. Le lait liquide conditionné constitue en effet une précieuse source de protéine animale et de calcium, à la fois abordable et facile à consommer, que ce soit au moment du petit-déjeuner, du déjeuner ou du dîner. Il permet de réaliser tous les classiques de la cuisine à moindre coût, mais également d'imaginer de nouveaux plats faits-maison. Cet ingrédient est à la base de recettes salées et sucrées facilement réalisables et moins onéreuses que des plats achetés tout-prêts.

Source : Cniel/Circana - Hypers + Supers + EDMP + Drive

La revalorisation des prix du lait indispensable à la filière

La revalorisation des prix du lait liquide conditionné vendu en grande distribution en 2022 était essentielle à la poursuite des activités de la filière française, qui a vu ses coûts augmenter fortement en raison de l'effet cumulé de la sortie du covid et de la survenue de la guerre en Ukraine.

Aux tensions sur l'emballage liées à la reprise de la demande mondiale post-Covid, s'est ajoutée la flambée des coûts liés à l'énergie, qui touche les sites de production ainsi que le transport des produits.



En 2023, les professionnels s'attendent à des hausses de coûts de production similaires à celles de 2022, c'est-à-dire de l'ordre de +18 % à +20 %.

À 1,07 euro le litre, le lait est vendu à un prix juste et abordable et les professionnels estiment que le lait UHT ½ écrémé, vendu encore seulement 0,90 cts, devrait être revalorisé à 1 €/litre.

En effet, le prix doit permettre aux éleveurs français de vaches laitières de bénéficier d'une rémunération équitable, leur permettant de vivre de leur activité. Quant aux laiteries, elles peuvent continuer à investir et innover pour proposer des laits de qualité en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs et les nouvelles réglementations.

LA FILIÈRE POURSUIT SES INVESTISSEMENTS ET FIXE SA FEUILLE DE ROUTE 3R

Loi anti-gaspillage : des engagements concrets sur le plastique à usage unique

La loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire (AGEC) fixe pour tous les secteurs des objectifs de recyclage, réduction et réemploi (3R) des emballages plastiques à usage unique à l'horizon 2040. La filière du lait vient d'élaborer volontairement sa **feuille de route 3R** sur le sujet et prend des **engagements précis**.

Le secteur est également en ordre de marche pour répondre à l'obligation européenne du bouchon solidaire qui implique environ 45 millions d'euros d'investissement de la part des industriels.

Ces évolutions ne pourront se faire qu'avec la mobilisation de ses partenaires pour réunir les conditions de leur réalisation :

RECYCLAGE : la filière en avance sur les objectifs va encore plus loin

Horizon 2025 : le secteur du lait de consommation **répond déjà aux objectifs de recyclage** puisque 100% des emballages en plastique du secteur disposent déjà d'une filière de recyclage opérationnelle en France.

Pour **aller plus loin**, les adhérents de Syndilait/IPLC prennent des engagements en termes de **réincorporation de matière plastique recyclée** : 25 % à l'horizon 2025 et 30 % à 2030.

Une filière pour le recyclage mécanique en boucle fermée du PET opaque a été initié en 2022 : elle permet un retour au contact alimentaire. Il s'agit aujourd'hui d'optimiser le taux de collecte pour élargir le gisement capté.

RÉDUCTION : la filière poursuit ses avancées

Horizon 2040 : Le secteur a fourni des efforts continus de réduction depuis 10 ans. Il s'engage maintenant sur des solutions qui s'inscrivent dans le moyen-long terme nécessitant de la recherche.

Après avoir **réduit de 15 % la quantité de matière utilisée sur les dix dernières années** via des réductions de poids unitaires des emballages primaires, les acteurs du secteur s'engagent sur plusieurs pistes, dont et l'**alignement sur un poids minimal de l'ensemble des emballages** quand cela n'altère pas la fonctionnalité de l'emballage dès 2030 et l'augmentation de la **part de fibre dans les briques pour atteindre 100% à horizon 2040**.

RÉEMPLOI : un chantier d'envergure pour le lait UHT

Horizon 2025 : pour des raisons sanitaires, réglementaires et économiques, le réemploi ne paraît pas envisageable pour le lait UHT, consommé très majoritairement en France. Néanmoins, le secteur propose de réaliser une étude qui définirait les conditions à remplir pour envisager le réemploi des emballages de lait UHT par les laiteries d'ici à 2025.

Le secteur renouvelle donc son engagement au travers de sa feuille de route 3R et des indicateurs de performance en construction. Mais la réussite dépendra largement du niveau de mobilisation des consommateurs et des acteurs de la filière (notamment distributeurs et recycleurs).

Objectif tri : dépasser les 77 % des emballages collectés dans les bacs jaunes d'ici 2025 et 90 % d'ici 2029

Les professionnels du lait conditionné ont réussi à allier haute technicité des emballages et recyclabilité. Ainsi, aujourd'hui, **toutes bouteilles et briques de lait sont recyclables** avec une filière opérationnelle. Après le tri opéré par les consommateurs, elles sont collectées et traitées par des organismes agréés dans le cadre de CITEO. Aujourd'hui, en moyenne 60 % des emballages de lait conditionné sont triés par les consommateurs, collectés dans les bacs jaunes puis recyclés. Les professionnels se mobilisent pour faire progresser ce taux.

La réglementation fixe en effet un objectif de 90 % de collecte pour les bouteilles plastiques d'ici 2029, avec un objectif intermédiaire à 77% en 2025. La filière souhaite aller plus loin, en atteignant rapidement **100 % de collecte pour tous ses emballages**, y compris la brique carton, **via l'utilisation des bacs jaunes**.

Pour relever le défi, les professionnels se mobilisent en étroite collaboration avec CITEO pour sensibiliser les consommateurs au tri et augmenter significativement les taux de collecte et de recyclage des briques carton et des bouteilles plastiques. La filière reconduit notamment son opération de sensibilisation dans le cadre de la Journée Mondiale du Lait, avec des animations spécifiques durant les Portes Ouvertes dans les laiteries.

Plastique recyclé : la filière mobilisée pour renforcer son utilisation

La filière travaille sur l'utilisation de plastique recyclé dans la conception de ses bouteilles de lait. Conformément à la réglementation, il s'agit en effet d'atteindre **25 % de PET recyclé d'ici 2025** et **30 % de rPlastique d'ici 2030**.

Les fabricants de **bouteilles en PET opaque** travaillent à diminuer le taux d'opacifiant dans leur emballage pour faciliter le traitement des filières actuelles de recyclage du PET, dans lequel les bouteilles de lait PET opaque sont actuellement intégrées. En 10 ans, ce taux est ainsi passé de 4 à 2,6 %. De plus, la filière a mis en place un circuit de recyclage en boucle fermée spécifique aux bouteilles en PET opaque. Ce circuit sera complémentaire à celui du PET transparent déjà existant, mais ne permettant pas de traiter le PET opaque dans des conditions satisfaisantes.

Le but du Consortium est qu'une bouteille de lait en PET opaque puisse redevenir une bouteille de lait en PET opaque. Si la technologie est aujourd'hui au point pour réaliser des bouteilles à 100 % issues de PET

opaque recyclé, l'enjeu est désormais de collecter des quantités suffisantes de bouteilles pour assurer le bon fonctionnement de ce circuit dédié.

Pour les **bouteilles en PEHD**, la filière a constitué un groupe de travail qui mène une étude sur la mise en place d'un nouveau type de recyclage avancé, qui permettrait de refaire des bouteilles en boucle fermée. Il s'agit aujourd'hui de disposer d'un outil industriel capable de réaliser ces bouteilles en PEHD recyclé en utilisant l'important gisement d'ores et déjà à disposition.

Brique carton : recyclabilité renforcée

Du côté des **briques de lait en carton**, toutes sont recyclables et peuvent être recyclées. En effet, la nature multicouche de la brique n'est aujourd'hui plus un obstacle à leur recyclage effectif et à la fabrication de nouveaux produits issus de cette matière récupérée. La fibre vierge, longue, des briques alimentaires est parfaitement valorisée par les papetiers recycleurs. Cette fraction de la brique (75%) est déjà intégralement recyclée. Pour aller encore plus loin, un groupe de travail étudie la possibilité d'optimiser son recyclage et de poursuivre les progrès liés à son écoconception : disparition de la couche d'aluminium, utilisation de plastique biosourcé...

Un important projet est ainsi en cours pour finaliser la recyclabilité de la brique. Il s'agit de renforcer le recyclage de sa fine couche de protection, constituée d'aluminium et de polyéthylène. En effet, l'intégralité de la fibre carton-papier et un tiers de cette couche sont aujourd'hui recyclées et les professionnels se sont fixés pour objectif d'atteindre rapidement les 100 %. C'est pourquoi ils développent une filière dédiée, qui pourra transformer l'intégralité de cette couche protectrice le « PolyAl », en une nouvelle matière (imperméable, imputrescible, très résistante) permettant de fabriquer des gammes de mobilier urbain ou de design très résistant et à très longue durée de vie, qui se prête particulièrement à une utilisation en extérieur, sans traitement ni entretien. Ce mobilier est de plus recyclable : après broyage, il peut être en effet être repris dans la filière de recyclage du PolyAl et servir ainsi à fabriquer de nouveaux produits.

La filière mobilisée face à de nouveaux défis haute-technologie

Pailles en papier : l'objectif atteint avant l'échéance

La filière travaille en partenariat avec ses fournisseurs pour continuer à avancer sur le sujet de la recyclabilité et de l'écoconception. Elle a ainsi réussi à supprimer les pailles plastiques des briquettes de lait pour les remplacer par des **pailles en papier dès le printemps 2021**, en amont de l'échéance officiellement fixée à juillet 2021.

Bouchons attachés : la transition en marche

Aujourd'hui, elle met tout en œuvre pour déployer les bouchons attachés afin de les collecter systématiquement en même temps que l'emballage et ainsi éviter qu'ils n'échappent au tri. Une évolution qui demande d'importants investissements en matière de R&D et d'adaptation des outils de production. Les entreprises ont d'ores et déjà opéré d'importantes avancées pour relever le défi, mais doivent faire face à la complexité de la réalité industrielle.

La filière prévoit ainsi d'atteindre plus de **70 % des emballages de lait équipés de bouchons solidaires d'ici juillet 2024** et donc en conformité avec la réglementation européenne. Pour achever la transition, les entreprises du lait conditionné travaillent en étroite collaboration avec les Pouvoirs publics afin d'établir une trajectoire réaliste, visant **100 % de la production équipée d'un bouchon solidaire d'ici fin 2025**, avec un point d'étape à près de **90 % à juillet 2025**.

UNE SOURCE D'EMPLOIS ET DE VITALITÉ
DANS LES CAMPAGNES DE FRANCE
Lait
collecté et
conditionné
en
France

LE LAIT CONDITIONNÉ : 24 000 EMPLOIS ANCRÉS DANS LES TERRITOIRES

Au total, la filière du lait de consommation représente en France environ 24 000 emplois : 6 000 emplois directs et environ 18 000 emplois indirects.

Source d'activité dans les zones rurales, la filière participe à la vitalité économique des différents territoires de France. Les laiteries sont situées au plus près des producteurs de lait pour faciliter la collecte limitant l'empreinte carbone du lait français. En moyenne, seuls 10 kilomètres de parcours sont ainsi nécessaires à la collecte de 1 000 litres de lait.

En France, une douzaine de sociétés conditionnent du lait de consommation sur 26 laiteries réparties sur tout le territoire. Les territoires ruraux, et plus précisément les communes de moins de 15 000 habitants prennent une importance particulière en accueillant 85% des salariés employés dans les laiteries.

51 600 ÉLEVAGES LAITIERS À TAILLE HUMAINE DANS LES CAMPAGNES

Riche de terroirs différents, la France est, par nature, un grand pays laitier. Présents dans 88 départements français, les éleveurs laitiers sont le plus souvent indépendants et adaptent leurs modes de production aux différents terroirs pour produire le meilleur lait. La filière française a largement conservé le modèle « polyculture élevage », (combinaison lait et grandes cultures) qui concerne plus du quart des exploitations laitières.

Avec 97 hectares en moyenne (dont 76 pour la production de fourrages), 69 vaches, 2,07 actifs et une production moyenne de près de 476 000 litres par an, les 51 600 fermes laitières françaises restent à taille humaine. Le lait issu de leur production est destiné à la fabrication de l'ensemble des produits laitiers, dont le lait de consommation.

P.DUREUIL / CNIEL

LE LAIT « MADE IN FRANCE » : UN LAIT DE QUALITÉ FACILE À IDENTIFIER

Pour reconnaître les briques et les bouteilles de lait 100% Made in France, c'est simple, les consommateurs peuvent se fier au logo « Lait collecté et conditionné en France ». Ce logo leur garantit un lait issu de vaches uniquement élevées en France et conditionné par une laiterie française.

La garantie du soutien à la filière française

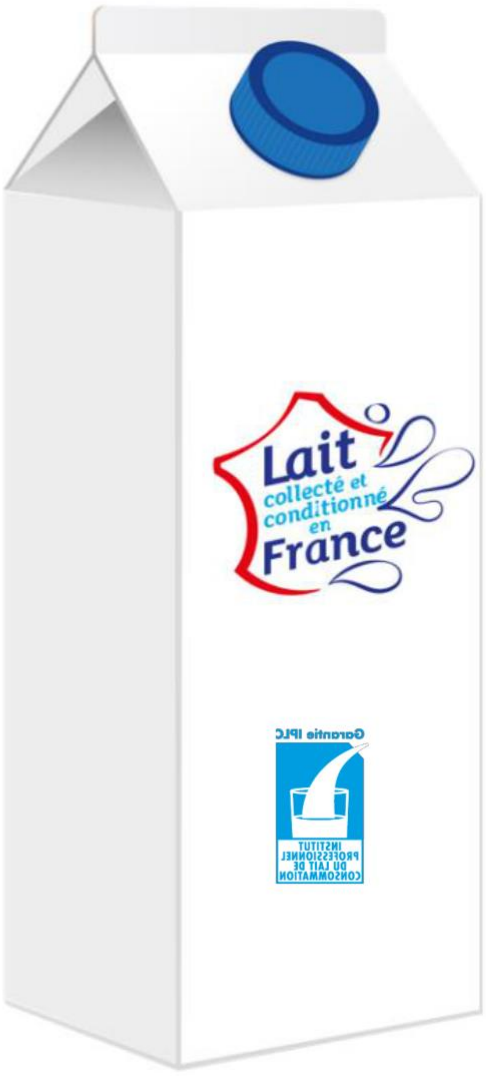
Initié par Syndilait, ce logo constitue un moyen de sensibiliser et d'encourager les Français à la consommation citoyenne. Il leur garantit un lait 100 % français, issu exclusivement de lait provenant de fermes de l'Hexagone et conditionné sur le territoire. En achetant du lait français, les consommateurs soutiennent une filière ancrée dans nos différents territoires, favorisant les activités économiques locales, le maintien de l'emploi dans les zones rurales, contribuant à la vie fiscale du pays, à la lutte contre le chômage, etc.

Un cahier des charges précis

Un cahier des charges très précis détermine l'utilisation du logo « Lait collecté et conditionné en France ». Il repose principalement sur les critères suivants :

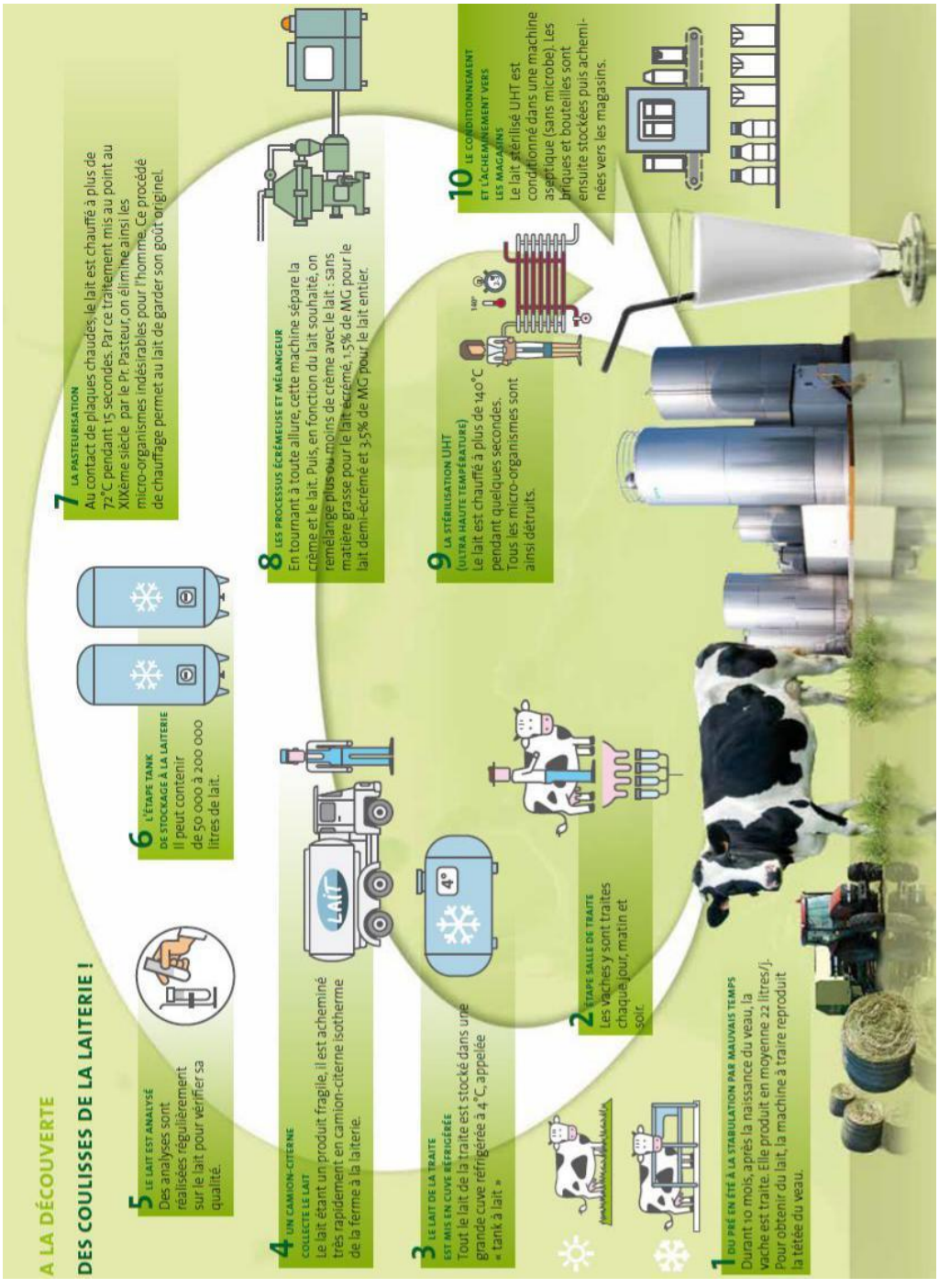
- Un lait matière première 100 % français,
- Un lait conditionné en France,
- Un audit annuel sur les sites de conditionnement apposant le logo sur une ou plusieurs références sera réalisé par un organisme tiers de contrôle indépendant (Bureau Veritas).

UNE CONSERVATION 100% NATURELLE
POUR UN LAIT DE HAUTE QUALITÉ À LA TRAÇABILITÉ EXEMPLAIRE



LAIT UHT OU PASTEURISÉ : DEUX PROCESSUS DE CONSERVATION PAR LA CHALEUR

Le lait qui arrive à la laiterie est un produit sensible. S'il n'était pas rapidement traité et conditionné, il deviendrait très rapidement impropre à la consommation. Cependant, après son passage en laiterie, le lait conditionné reste un produit 100 % naturel. Il ne contient aucun additif ni conservateur. Il ne bénéficie en effet que de traitements physiques (chauffage) permettant sa conservation à plus ou moins long terme. La durée de conservation va de quelques semaines (2 à 3 semaines) au réfrigérateur pour le lait traité à basse température par la technique de pasteurisation jusqu'à quelques mois (4 à 6 mois en moyenne) à température ambiante pour le lait traité à Ultra Haute Température (UHT) et proposé dans des emballages spécifiques et aseptiques, bouteilles plastiques ou briques carton hermétiques à l'air et à la lumière.



LAIT UHT EN BRIQUE OU BOUTEILLE : DES EMBALLAGES HAUTE TECHNOLOGIE

Le lait UHT représente la quasi-totalité des laits conditionnés vendus en France (96,5 % en 2022). Pour être conservé dans les meilleures conditions, il demande un emballage capable de garantir sa sécurité sanitaire et ses qualités nutritionnelles. Son conditionnement doit donc être parfaitement hermétique, stérile et opaque pour le protéger de la lumière[1], des micro-organismes et de l'air (oxygène).

Pour répondre à ses impératifs de préservation du lait de consommation, la filière utilise les deux seuls types d'emballages ayant les caractéristiques barrières appropriées disponibles sur le marché : la **brique carton** et les **bouteilles plastiques** en **PEHD** (polyéthylène haute densité) ou **PET** opaque (polyéthylène téréphtalate).

Tous **recyclables**, ces emballages s'inscrivent dans une démarche d'amélioration continue et sont à la pointe des innovations en matière d'écoconception.

[1] Décret du 25 mars 1924

« GARANTIE IPLC » : UNE DÉMARCHE SUPPLÉMENTAIRE

L'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC) a été créé en 1999 par les fabricants de lait de consommation. Il représente aujourd'hui 26 laiteries en France et 95 % du marché français du lait de consommation. Ses 15 entreprises adhérentes s'engagent dans une démarche volontaire collective permettant d'avoir une vision globale de la qualité du lait de consommation vendu sur le marché français. Elle repose sur un processus complet d'inspections des laiteries et de prélèvements du lait présent sur le marché. Les entreprises adhérentes à cette démarche volontaire de qualité sont facilement identifiables grâce au logo « Garantie IPLC » figurant sur leurs briques et bouteilles de lait. La présence de ce logo assure le respect des bonnes pratiques des laiteries, notamment en termes de qualité des matières premières, de processus de fabrication et d'hygiène, d'autocontrôles et de traçabilité et de qualité de produit fini.

UNE TRAÇABILITÉ EFFICACE

Conformément à la réglementation, tous les laits mis sur le marché doivent faire l'objet d'une traçabilité, c'est-à-dire d'une obligation pour le conditionneur de pouvoir retrouver tous les éléments constituant son produit.

Le cahier des charges de l'IPLC demande en plus à ses adhérents que toutes les informations sur l'origine du produit puissent être retrouvées rapidement. La plupart le font en quatre heures maximum.

©C.HELSLY CNIEL

UN ALLIÉ DE LA CUISINE ET DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE TOUT AU LONG DE LA VIE

LE LAIT : UN ALIMENT ESSENTIEL EN CUISINE !

Le lait : au cœur des repas des Français

Accessible au plus grand nombre, même en période de fortes tensions sur le pouvoir d'achat, le lait est un produit essentiel pour contribuer à l'équilibre alimentaire des Français, y compris des plus défavorisés. Le lait liquide conditionné constitue en effet une précieuse source de protéine animale et de calcium, à la fois abordable et facile à consommer, que ce soit au moment du petit-déjeuner, du déjeuner ou du dîner.

Il permet de réaliser tous les classiques de la cuisine à moindre coût, mais également d'imaginer de nouveaux plats faits-maison. Cet ingrédient est à la base de recettes salées et sucrées facilement réalisables et moins onéreuses que des plats achetés tout prêts. On le retrouve dans les crêpes, les gaufres, les entremets, les sauces, les quiches, la polenta, les cakes, gratins, veloutés, etc. Que ce soit pour la cuisine du quotidien ou les réalisations les plus sophistiquées des chefs cuisiniers ou pâtissier, le lait tient une place centrale dans bon nombre de recettes !

C'est pourquoi les professionnels du lait, représentés par Syndilait, s'étonnent de la récente annonce du comité scientifique transnational chargé de l'évolution de l'algorithme du Nutri-score d'un passage du lait prêt-à-consommer de la catégorie « aliment » à la catégorie « boisson », sans donner de raison explicite à ce changement.

Le lait confirme sa place d'aliment de référence

Le profil nutritionnel du lait, son accessibilité et les usages qui lui sont liés confirment sa place d'aliment de référence. En effet, le lait dispose d'un profil nutritionnel singulier : s'il est composé à près de 90% d'eau, le lait est également source de protéines, lipides, glucides, mais aussi de minéraux (calcium), d'oligoéléments (zinc, sélénium), de vitamines (en particulier celles du groupe B).

Cette fonction « alimentaire » du lait se retrouve largement dans les usages des Français : le lait est quasi-exclusivement consommé à domicile lors des repas - notamment au petit déjeuner et en cuisine - et rarement de manière « nomade » ou hors de tout cadre régulier comme les boissons.

À ce titre, les professionnels du lait remarquent notamment que les dispositifs de distribution de boissons automatiques en extérieur, dédiés à la consommation ponctuelle, ne proposent jamais de lait.

Dans le prolongement de ce constat, ils soulignent également que la fin de vie des emballages du lait est à l'image de l'usage des consommateurs : très peu présents comme déchets sauvages et majoritairement triés du fait de leur consommation au domicile.

À la lumière de ces éléments attestant de la place de référence qu'occupe le lait dans le régime alimentaire des Français, son simple caractère liquide ne semble pas justifier sa catégorisation comme « boisson ».

Le lait correspond à la définition d'un aliment

S'il ne figure pas de définition « officielle » de l'aliment, les principales politiques publiques françaises liées à la nutrition (Programme National pour l'Alimentation – Programme National Nutrition Santé) effectuent cependant une distinction claire entre ce qu'elles considèrent comme essentiel à l'équilibre nutritionnel des Français - sur lesquels elles formulent des recommandations de consommation - et ce qu'elles considèrent comme facultatif, formulant alors des messages de prévention pour inciter à en limiter la consommation.

Ainsi, au sein du PNNS et du PNA 2019 - 2023, aucune boisson en dehors de l'eau ne figure dans les recommandations de consommation ni ne figure parmi les cibles d'incitation publique à la consommation régulière.

En règle générale, les boissons - en dehors de l'eau - sont systématiquement désignées comme des produits facultatifs à l'alimentation, qui sont consommées par plaisir et dont la consommation doit être limitée.

Aucun aliment n'est indispensable, mais tous concourent à un équilibre nutritionnel ; l'aliment, joue - par les nutriments qu'il apporte - un rôle fondamental dans la contribution aux apports nutritionnels de la population.

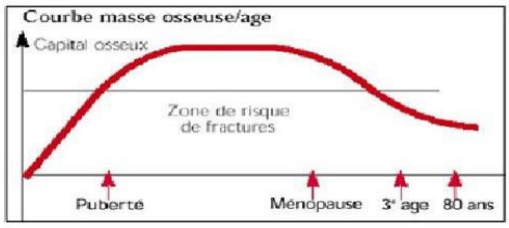
En tant que composant essentiel et concourant à l'équilibre nutritionnel des Français, le lait est donc un aliment, membre de la catégorie des produits laitiers dont la consommation quotidienne est recommandée, et non une boisson.

LE LAIT CHEZ LES JEUNES : DÉTERMINANT POUR LE CAPITAL OSSEUX À L'AGE ADULTE

L'avis du Dr Laurence PLUMEY.
Médecin Nutritionniste :

« Le lait de vache en contient environ 115 à 120mg de calcium. En somme un bol de 200 à 250 ml en apporte entre 240 et 300mg de calcium soit 30% du besoin quotidien en calcium des enfants de 4 à 10 ans (800mg/jour) et 25% de celui des enfants et adolescents de 11 à 17 ans (1200mg/jour). C'est donc un apport important ! Ce calcium issu du lait est placé dans des conditions idéales pour être utilisé au mieux par les os et autres organes ; en effet, son coefficient d'absorption intestinal est idéalement de 40% (vs 30 à 35% quand il vient du règne végétal), car il cohabite avec les protéines et le lactose du lait qui facilitent son absorption intestinale. C'est ce que l'on appelle l'effet matrice.

Le lait, le calcium et l'os : un enjeu important pour les jeunes !



Durant la période de croissance, et particulièrement au moment de la puberté puis de l'adolescence, le capital calcique osseux se constitue. En effet, le capital calcique osseux d'un enfant à la naissance un enfant n'est que de 30g alors qu'il est d'environ 1 kilo vers l'âge de 17-18 ans. Ainsi durant ses 18 premières années de vie, l'enfant puis l'adolescent va déposer progressivement du calcium dans ses os pour les rendre plus solides. Il va donc déposer les 500 premiers grammes entre l'âge de 4 et 10 ans – puis les 500 autres grammes entre 11 et 17-18 ans. Encore faut-il qu'il ait des apports calciques suffisants tous les jours durant cette période via son alimentation - et également un taux suffisant de vitamine D dans son sang pour bien le fixer au niveau des os. Raison pour laquelle le lait et les produits laitiers sont si importants durant cette période. L'enfant et l'adolescent ont besoin de 3 produits laitiers par jour, dont une consommation suffisante de lait !

Le petit déjeuner : une occasion rêvée de boire du lait

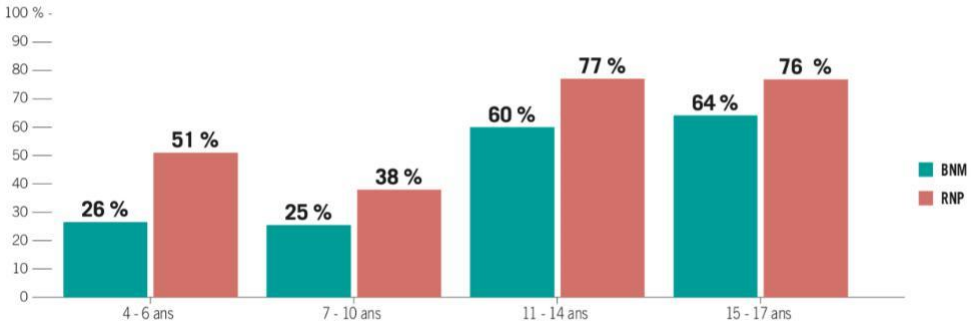
Les enfants aiment boire du lait le matin au petit déjeuner. Mais attention, ils sont moins nombreux à en boire : en 2016, ils étaient 69% à boire du lait (enfants de 3 à 11 ans), mais en 2019, ils sont 65%. Quant aux adolescents de 12 à 17 ans, ils étaient 61% à boire du lait en 2016 et ils sont passés à 52% en 2019. L'apport calcique moyen est de 350 à 400mg de calcium quand ils boivent du lait. Et quand ils n'en boivent pas, cet apport chute à 100mg de calcium. Ils ne compensent donc pas par un autre produit laitier. C'est une perte sèche en matière d'apport calcique.

Les enfants ont des apports calciques trop souvent insuffisants…

C'est ainsi que, selon les dernières données de consommation INCA 3, les enfants de 4 à 17 ans consomment en moyenne 100ml de lait par jour, ce qui est insuffisant et les expose au manque d'apport calcique. Celui-ci est d'ailleurs confirmé par cette même étude INCA 3 qui montre que 38% des enfants de 7 à 10 ans ne couvrent pas les apports recommandés en calcium (dont 48% de filles) – et qu'entre 11 et 17 ans, ils sont alors 77% à manquer de calcium (dont 85% de filles) !

Quid en cas d'apport calcique insuffisant ? La sanction est immédiate : une baisse du capital calcique s'installe rapidement. Celle-ci se produit très vite – mais elle peut très vite se corriger également si l'enfant se remet à boire du lait. En revanche, si l'enfant a manqué de lait et de produits laitiers pendant toute son enfance, les dommages sont irréversibles, car la capacité de capitalisation n'est plus du tout aussi efficace à l'âge adulte. Ainsi, non seulement ces enfants et adolescents ont des os plus fragiles, mais ils sont également prédestinés à développer, à partir de 50 ans, une ostéoporose plus précoce et plus sévère avec un fort risque fracturaire.

Pourcentage d'enfants ne couvrant pas leur BNM et RNP en calcium



L'ostéoporose : une maladie pédiatrique

Véritable problème de Santé Publique, l'ostéoporose est la maladie du siècle des centenaires et des petits consommateurs de produits laitiers. Certes, il s'agit d'un vieillissement inéluctable de l'os, mais celui-ci est accéléré sous l'effet de nombreux facteurs de risque : ménopause (arrêt de fabrication des œstrogènes qui favorisent la synthèse osseuse) surtout si elle est précoce, traitements répétés par corticoïdes, sédentarité et carence d'apport calcique surtout quand celle-ci s'est produite pendant l'enfance aboutissant à un faible niveau de capital calcique. Raison pour laquelle on dit que l'ostéoporose est une maladie pédiatrique.

En somme, pour réduire le risque fracturaire lié à l'ostéoporose, il faut boire du lait et manger des produits laitiers durant toute sa vie et surtout pendant l'enfance et l'adolescence.

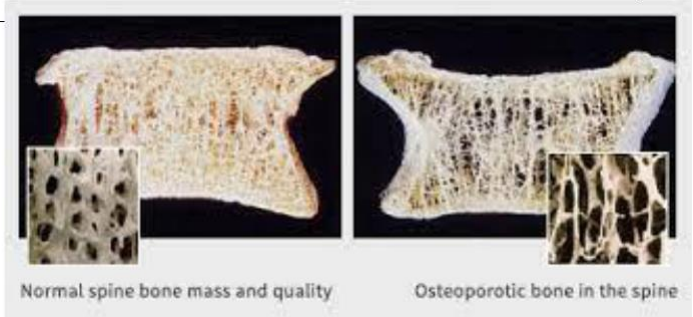
D'ailleurs certaines études ont montré que la DMO (Densité Minérale Osseuse) après la ménopause était corrélée significativement à la consommation de lait pendant l'enfance et l'adolescence. Cet effet est dû non seulement au calcium, mais aussi aux protéines du lait.

L'ostéoporose en quelques chiffres …

Dans le Monde, il y a 9 millions de fractures ostéoporotiques par an soit une fracture toutes les 3 secondes. Une femme sur 3 et un homme sur cinq de plus de 50 ans auront des fractures dues à l'ostéoporose. Près de 75% des fractures de la hanche, du rachis et du poignet surviennent chez des patients âgés de 65 ans et plus. Une femme de 65 ans ayant eu une fracture vertébrale à 1 risque sur 4 d'avoir une autre fracture dans les 5 ans qui suivent.

Le risque de décès est de 25% dans l'année qui suit une fracture de hanche chez une femme de plus de 70 ans !

Donc, si on ne veut pas que nos vertèbres ressemblent trop tôt à des éponges fragiles, buvons du lait et ce dès notre plus jeune âge ! »


Normal spine bone mass and quality

Osteoporotic bone in the spine

JOURNÉE MONDIALE DU LAIT : PLEINS FEUX SUR UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS EXEMPLAIRE !

C'est en 2014 que les professionnels du lait liquide conditionné, réunis au sein de Syndilait, ont pris l'initiative d'ouvrir leurs portes au public, en participant à la Journée Mondiale du Lait du 1er juin. Une opération transparence qui a permis aux consommateurs d'entrer dans les laiteries pour découvrir le parcours du lait avant qu'il n'arrive dans leurs cuisines !

L'an passé, plus de 5 000 visiteurs se sont pressés dans les 5 laiteries participantes pour découvrir les coulisses du lait de consommation et échanger avec les professionnels présents dans une ambiance conviviale.

Les visites reprennent cette année du 27 mai au 17 juin.

Grâce à la mobilisation des professionnels du lait liquide conditionné, les consommateurs ont, à nouveau, la formidable occasion de découvrir le savoir-faire des femmes et des hommes qui contribuent chaque jour à leur proposer ce produit si familier. Ils pourront échanger avec les professionnels présents dans une ambiance conviviale : éleveurs laitiers, chauffeur ramasseur de lait, conducteurs de ligne, responsable qualité, etc. Ces passionnés seront heureux de partager les détails de leurs activités au service d'un produit français plus que jamais d'actualité : à la fois anti-crise et durable !

En effet, ce produit local se retrouve aussi bien au petit-déjeuner que dans les plats faits-maison et contribue à l'équilibre alimentaire, même pour les budgets les plus serrés ! De plus, avec ses emballages recyclables, le lait s'inscrit dans une démarche durable grâce à l'indispensable geste de tri des consommateurs ! Une particularité à laquelle la filière tient à sensibiliser les visiteurs avec des animations sur le tri, organisées en partenariat avec CITEO. Syndilait rappelle en effet que le seul impératif pour recycler les emballages de lait, c'est qu'ils soient placés dans la poubelle jaune par les consommateurs.

Pour tout savoir sur la Journée Mondiale du Lait et les Portes Ouvertes :

leblogdulait.fr

Journée Mondiale du Lait : les laiteries mobilisées

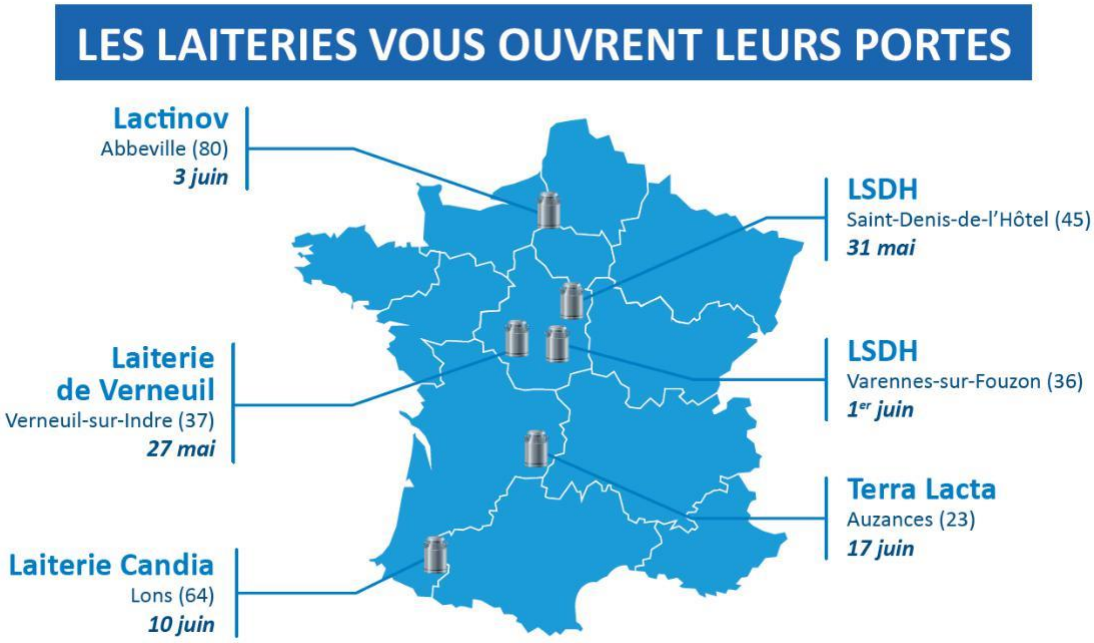
Entre le 27 mai et le 17 juin, six laiteries à travers toute la France participent à la grande opération transparence lancée par la filière dans le cadre de la Journée Mondiale du Lait, en ouvrant leurs portes aux consommateurs.

Du pré à la mise en bouteille ou en brique des différents types de laits de consommation, les professionnels des laiteries, accompagnés d'éleveurs laitiers, auront à cœur de mettre en avant leur expertise, au service de la production d'un lait de qualité.

Ils répondront à toutes les questions des visiteurs sur l'ensemble de la filière et leur proposeront des animations spécifiques et ludiques accessibles aux enfants (par exemple : simulation de salle de traite, concours de dessin, quiz, atelier sur le recyclage des emballages). Des démonstrations de recyclage des briques de lait seront également proposées dans certaines laiteries, ainsi que des animations pour encourager le tri des bouteilles de lait.

De plus, les professionnels proposeront des dégustations aux visiteurs qui auront ainsi l'occasion de découvrir l'originalité des bars et fontaines à lait, mis en place dans les laiteries pour leur plus grand plaisir !

Pré-inscription via : leblogdulait.fr



Les portes ouvertes laiterie par laiterie

27 mai : **Laiterie de Verneuil** (9h-16h30) à Verneuil (37 - Indre-et-Loire)

- 130 collaborateurs
- 130 élevages laitiers de la région Centre
- 34 millions de litres de lait en briques sont conditionnés par an

Pour plus d'informations : laiterie-de-verneuil.com/

31 mai : **LSDH** (9h00-17h30) à Saint-Denis-de-l'Hôtel (45 - Loiret)

- 650 collaborateurs
- 1100 producteurs laitiers dans 20 départements français
- Possibilité de visiter la ferme Fay-aux-Loges (5 mn en voiture)

Pour plus d'informations : lsdh.fr/

1er juin : **LSDH** (9h00-18h30) à Varennes-Sur-Fouzon (36 - Indre)

- 250 collaborateurs
- 1100 producteurs laitiers dans 20 départements français
- Possibilité de visiter la ferme des Champs de la Fontaine à La Vernelle

Pour plus d'informations : lsdh.fr/

3 juin : **Laiterie Lactinov** (9h-17h) à Abbeville (80 - Somme)

- 300 collaborateurs
- 240 élevages laitiers de sa région
- 180 millions de bouteilles UHT par an

Pour plus d'informations : lactunion.com/

10 juin : **Candia** (9h00-17h00) à Lons (64 - Pyrénées-Atlantiques)

- 200 collaborateurs
- 1 300 élevages laitiers collectés
- 120 millions de litres de lait traités par an

Pour plus d'informations : candia.fr

17 juin : **Laiterie Terra Lacta** (9h00/16h00) à Auzances (23 - Creuse)

- 49 collaborateurs
- 67 élevages laitiers collectés
- 33 millions de litres de lait traités par an

Pour plus d'informations : terralacta.com

Toute l'actualité de la Journée Mondiale de Lait sur le web et les réseaux sociaux

Le blogdulait.fr propose toutes les informations sur la Journée Mondiale du Lait et permet de faire le point sur l'ensemble des animations organisées en France. Des informations qui sont également à suivre sur Twitter, via @journeedulait, et #journeedulait. Par ailleurs, le blog propose de nombreuses informations sur la filière du lait de consommation, qui totalise dans les terroirs français près de 24 000 emplois directs et indirects. On peut également y retrouver des informations pratiques sur le lait, ses qualités nutritionnelles, des recettes, etc.

Une Journée Mondiale pour une boisson universelle

Chaque année depuis 2001, la FAO (l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) valorise le lait le 1er juin en faisant la promotion de la Journée Mondiale du Lait. Si cette journée était surtout reprise les premières années par les pays en voie de développement, en axant les actions menées sur les bienfaits nutritionnels du lait, des opérations sont maintenant menées un peu partout dans le monde, en liant la journée aux spécificités locales du lait. Les thématiques traitées se sont ainsi élargies.

L'objectif de cette journée est de faire connaître toutes les facettes de cet "or blanc" : les produits et leurs qualités, les modes de production et de conservation, l'organisation de l'industrie et de la filière laitière, les atouts nutritionnels, l'importance dans l'économie locale, la consommation, etc.

Des pays du monde entier ont participé à cet évènement ces dernières années, parmi lesquels : Allemagne, Autriche, Bangladesh, Belgique, Brésil, Chine, Colombie, Croatie, Émirats arabes unis, Espagne, États-Unis, Finlande, Inde, Irlande, Italie, Japon, Malawi, Malaisie, Mali, Mauritanie, Niger, République Dominicaine, Russie, Thaïlande, Tanzanie, Turquie, Venezuela, etc.

La Journée Mondiale du Lait est organisée en France par SYNDILAIT en partenariat avec de nombreux acteurs du secteur du lait de consommation : l'interprofession laitière (CNIEL), SIG COMBIBLOC, PDG Plastiques et SGT France.

Pour tout savoir de la Journée Mondiale du Lait,
rendez-vous sur :
leblogdulait.fr
@journeedulait
#journeedulait

À propos de SYNDILAIT

SYNDILAIT est l'organisation professionnelle regroupant en France la majorité des fabricants de laits de consommation liquides : laits frais pasteurisés, laits de longue conservation stérilisés UHT, laits élaborés, laits aromatisés. Cette organisation représente quinze entreprises.