

# ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION : LA FILIÈRE LAITIÈRE FRANÇAISE MOBILISÉE

## ATELIER 9 : Faciliter l'adoption par tous d'une alimentation favorable à la santé

### L'Interprofession laitière garante d'une alimentation favorable à la santé & accessible à tous.

Nous pensons qu'une alimentation favorable à la santé est le résultat d'un engagement responsable de tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette. Elle présente un ensemble de propriétés qui contribuent à préserver le bien-être physique, mental et social du consommateur, à court et long terme ainsi que son plaisir, participant ainsi à promouvoir, protéger et préserver la santé de la population.

Du fait de leurs qualités sanitaires, organoleptiques et de leur richesse nutritionnelle, les produits laitiers sont essentiels à une alimentation équilibrée à tous les âges de la vie. Source principale de calcium ils contiennent aussi de nombreux micronutriments intervenant dans de nombreuses fonctions vitales pour l'organisme. Les produits laitiers de par leur accessibilité et leur facilité d'usage sont des aliments « sources » contribuant à l'équilibre nutritionnel de tous, y compris des populations les plus fragiles.

L'interprofession laitière au travers de ses 3 collèges (Producteurs, industriels, coopératives) est déterminée à faire connaître les qualités intrinsèques des produits laitiers, gages d'une alimentation saine, durable et accessible au plus grand nombre.

Elle s'engage à donner au consommateur-acteur-mangeur toutes les informations nécessaires pour lui permettre un choix éclairé, en toute confiance, tout en l'éduquant au plaisir de bien manger.

### L'Interprofession se donne 3 grandes missions pour faciliter l'adoption par tous d'une alimentation favorable à la santé :

- 1. RASSURER** / Continuer d'œuvrer en faveur de la qualité - sanitaire, nutritionnelle et organoleptique - de TOUS les produits laitiers et assurer la transparence sur l'ensemble de la filière : de la ferme jusqu'à l'assiette
- 2. INFORMER** / Mieux informer pour permettre aux consommateurs de mieux consommer
- 3. EDUQUER** / Encourager une consommation durable, saine, responsable et accessible à tous

#### Pour une Interprofession légitime :

Cette feuille de route ne sera réalisable que si l'interprofession est reconnue légitime à porter une information générale fiable et justifiée aux consommateurs, y compris en matière sanitaire, nutritionnelle et organoleptique, information qui pourrait venir renforcer la voie d'autres émetteurs, tels les pouvoirs publics et autorités de santé publique avec lesquels l'interprofession travaille étroitement.



# Nos propositions concrètes pour les Etats Généraux de l'Alimentation :



## 1. **RASSURER : Continuer d'œuvrer en faveur de la qualité - sanitaire, nutritionnelle et organoleptique - de TOUS les produits laitiers et assurer la transparence sur l'ensemble de la filière : de la ferme jusqu'à l'assiette**

La filière laitière entend défendre un « socle commun » à TOUS les produits laitiers (quel que soit leur mode de production, en conventionnel comme en Bio, des circuit court comme à l'export) et continuer ainsi d'œuvrer en faveur de leur qualité, qu'elle soit sanitaire, nutritionnelle et organoleptique.

### • **Préalable : l'excellence de la qualité sanitaire du lait et des produits laitiers est le socle de la filière**

Le paiement du lait à la qualité sanitaire et à sa composition depuis 1969 a posé les fondamentaux de la filière laitière : la qualité. La maîtrise sanitaire du cheptel et de son alimentation, les 120 millions d'analyses annuelles sur le lait produit, la responsabilisation de chaque acteur, des chaînes qualité particulièrement exigeantes sont des atouts pour la filière laitière française pour répondre aux attentes du marché, qu'il soit mondial ou national.

➔ **L'interprofession laitière accompagne les producteurs de lait et les transformateurs dans cette démarche et vise à maintenir à haut niveau l'expertise en sécurité sanitaire à tous les maillons de la filière (de l'amont à l'aval)**

*Cf : nos contributions à l'atelier 8 : Assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation française.*

### • **MIEUX PRODUIRE : pour le respect de la matière première « lait »**

A partir de ce socle commun qu'est la « qualité » la filière entend les attentes des consommateurs et s'engage à déployer une offre différenciée répondant aux attentes des consommateurs, en valorisant l'adéquation des démarches sous signe officiel de qualité (AOP, Bio...) et en favorisant l'émergence de démarches collectives complémentaires

*Cf : nos contributions à l'atelier 6 : Adapter la production agricole aux besoins des différents marchés.*

• **la filière laitière revendique la diversité de ses produits**, qui tient à une forte tradition laitière française, à son lien aux territoires et à son extraordinaire capacité d'adaptation et d'innovation.

La richesse de l'offre de produits laitiers en est l'expression la plus connue, plus de 1 500 produits laitiers (plus de 1 200 fromages !), une filière biologique en fort développement, des AOP, des IGP, et un dynamisme en termes d'innovation produits (la France 3ème pays mondial en termes d'innovation MINTEL, 2014).

• **La filière laitière entend la demande d'augmentation de l'offre Bio**

Elle réaffirme la nécessité d'une attitude responsable de l'ensemble des acteurs.

➔ **En 2018, la filière laitière produira 50% de volume de lait bio en plus. Mais pour assurer la viabilité de cette filière, il faut assurer le développement de la demande. C'est la condition sine qua non du maintien de cette dynamique et de la pérennité de la filière de lait bio.**

**DIVERSITÉ**

+ de **1500** produits laitiers

**50 AOP**

2,3% du lait bio collecté



- **La filière des AOP laitières : un marché et une organisation dynamiques, qui répond aux préoccupations actuelles**

Les produits laitiers sous appellation sont des produits traditionnels de qualité issus d'une zone géographique spécifique leur conférant une typicité valorisée sur le marché.

Ces produits, commercialisés en moyenne 66% plus chers, répondent aux attentes des consommateurs en termes de qualité organoleptique mais aussi de traçabilité et de pratiques de production traditionnelles. Ils sont produits par 17 950 producteurs de lait, 1 350 fermiers et 432

établissements de transformation présents en majorité en zone agricole défavorisée. La structuration de ces filières locales autour d'un cahier des charges favorise la répartition de la valeur ajoutée entre les maillons de la filière.

#### EN CHIFFRES

50 AOP laitières,   
17 950 producteurs de lait,  
1 290 producteurs fermiers,  
432 ateliers de transformation,  
229 000 tonnes de produits,  
1,9 milliard d'euros  
soit 12 % du CA des entreprises laitières  
75 % de fromages au lait cru

Nos enjeux :

- **Encadrer** : Malgré la fin des quotas, la France a obtenu de l'Union Européenne la possibilité d'encadrer les volumes de production fromagère dans le cadre des AOP.
- **Protéger** : le succès des IG repose sur la protection de leur dénomination
- **Informé** : il faut renforcer l'information aux consommateurs sur les logos AOP et IGP et les garanties qu'ils apportent. Objectif à 2020 avoir obtenu un taux de reconnaissance de 60 % du logo AOP (45 aujourd'hui)
- **Aller plus loin** : étendre la participation des filières AOP à la transition agroécologique pour protéger leur terroir.

- **MIEUX TRANSFORMER :**

Aujourd'hui les consommateurs se montrent suspicieux quant aux procédés de transformation appliqués aux matières premières agricoles. L'industrie alimentaire en général apparaît comme une boîte noire et l'industrie laitière n'échappe pas à cette vision.

Grâce à la richesse de ses composants et à des procédés de transformation physiques et biologiques, le lait est à l'origine d'une grande diversité de produits laitiers. Des gestes d'hier à la technologie d'aujourd'hui, ce sont les mêmes processus de transformation et les mêmes défis : des technologies maîtrisées, la qualité et la sécurité des produits, toujours plus de garanties aux consommateurs.

Nos enjeux :

- **Peu de transformation** : La filière laitière recommande de maintenir ce faible niveau de transformation dans la fabrication des produits laitiers.
- **Davantage de connaissances** : Il apparaît essentiel d'enrichir nos connaissances sur l'incidence des schémas technologiques sur l'état, les fonctionnalités, la valeur nutritionnelle et l'impact environnemental des différentes fractions de la matière première lait afin de guider les pratiques industrielles. Un tel programme transversal de recherche et d'innovation industrielle pourrait trouver des applications dans plusieurs secteurs agro-alimentaires.
- **Continuer à offrir au consommateur** : une grande variété de produits lui permettant de choisir selon ses besoins les produits les moins gras, les moins salés et/ou les moins sucrés.  
Concernant les AOP il existe un cahier des charges extrêmement précis sur la fabrication des produits ainsi que des guides de bonnes pratiques qui continueront d'évoluer au gré des demandes et des attentes des consommateurs.

- **MIEUX DISTRIBUER :**

Nos enjeux :

- **Développer des formations** facilitant la mise en place d'activités de transformation et de vente directe ou d'initiatives de micro-laiterie.
- **Fournir la demande publique : + de 50% de volumes en bio en RHD.** Comment ? Anticiper les volumes nécessaires pour répondre à cet engagement public et veiller à l'adéquation offre/demande.
- **Soutenir les politiques locales de production et de distribution.**
- **Eviter le gaspillage** en faisant des portions adaptées pour le consommateur et en commercialisant à façon
- **Optimiser les packagings** qualitativement et quantitativement.



## 2. MIEUX INFORMER POUR PERMETTRE AUX CONSOMMATEURS DE MIEUX CONSOMMER

### • MIEUX INFORMER

#### Répondre aux interrogations des consommateurs sur le lait et les produits laitiers

- 100% des produits laitiers fabriqués en France s'appuient sur un socle commun exigeant sur la qualité, la traçabilité et la durabilité.
- ➔ **le Cniel s'engage à valoriser le travail de la filière laitière française à travers un travail global de réputation et d'image de la filière et de ses produits**, décliné grâce à des actions spécifiques par groupes de population et notamment auprès des plus jeunes par une éducation au goût.
- ➔ Parallèlement, le Cniel s'engage à développer des actions dans le cadre de la lutte contre l'obésité tout en promouvant l'activité physique.
- ➔ **Concernant l'information auprès des plus jeunes : la filière laitière demande la reconnaissance du rôle informatif – et non commercial – de l'interprofession.** L'interprofession laitière a pour mission de fournir des informations relatives au lait et aux produits laitiers et de réaliser les recherches nécessaires pour orienter la production vers des produits répondant aux besoins du marché, aux goûts et aspirations des consommateurs, en particulier en matière de qualité et de sécurité des aliments. L'interprofession n'est donc pas une entité commerciale réalisant de la publicité directe ou indirecte pour les produits qu'elle représente.

#### Concernant l'information nutritionnelle (Nutri-Score et autres labels nutritionnels) : la filière plaide pour un accompagnement du consommateur

La filière laitière partage la volonté d'informer mieux le consommateur pour le rendre acteur de ses choix lors de ses achats alimentaires. Toutefois, la filière s'interroge sur un système d'étiquetage réduit à un logo qui serait susceptible de stigmatiser certains aliments. Par ailleurs toute proposition de taxe se basant sur un label ou un profil nutritionnel nous semble inapproprié pour nos produits. Et dommageable pour le consommateur.

La filière estime qu'une information nutritionnelle devrait resituer la contribution à un régime alimentaire équilibré de chaque aliment pris dans sa globalité, ce que ne permettent pas les labels nutritionnels comme le Nutri-Score.

Comme le précise le Conseil National de l'Alimentation : tout système d'information - y compris l'étiquetage - doit s'intégrer dans une approche globale d'une alimentation diversifiée.

- ➔ Pour réduire les inégalités de santé, objectif majeur de la Loi de Santé Publique, la filière s'engage à contribuer au développement d'un dispositif global et pédagogique pour informer les consommateurs et leur donner toutes les clés pour faire un choix alimentaire éclairé, alliant gastronomie, plaisir et santé.

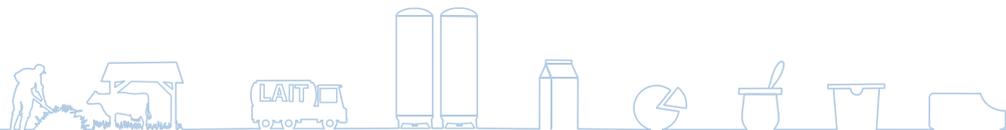
### • POUR MIEUX PROTÉGER LE CONSOMMATEUR :

#### Lait versus jus végétaux : attention confusion pour le consommateur !

La filière laitière fait face à une concurrence agressive des substituts végétaux qui s'attribuent les valeurs du lait et des produits laitiers, voire ses dénominations créant de la cacophonie nutritionnelle.

#### pour protéger le consommateur et lutter contre cette confusion :

- ➔ La filière laitière demande une meilleure information des consommateurs par le respect des dénominations laitières et le renforcement des contrôles de la part des pouvoirs publics.
- ➔ L'Interprofession souhaite construire une campagne de communication forte et co-financée pour affirmer l'importance des produits laitiers et de la filière face à leurs détracteurs.
- ➔ L'interprofession doit mettre en place une stratégie commune avec la distribution pour aider le consommateur à faire un choix éclairé.



### 3. EDUQUER / Encourager une consommation durable, saine, responsable et accessible à tous

#### Donner à l'Interprofession la légitimité à porter ses messages en faveur d'une alimentation saine

Une consommation durable et responsable s'appuie sur des apprentissages, une éducation, et des informations qui permettent au "mangeur-acteur" de construire sa confiance vis à vis des aliments issus de filières de production durables et responsables.

- ➔ **L'Interprofession laitière souhaite la reconnaissance de sa légitimité à porter une information générale, fiable et justifiée qui pourrait venir renforcer la voie d'autres émetteurs, tels les pouvoirs publics et autorités de santé publique avec lesquels l'interprofession travaille étroitement.**

#### Eduquer au plaisir de manger, et à l'équilibre alimentaire

L'interprofession demande que les pouvoirs publics mènent des campagnes claires et compréhensibles pour éduquer les consommateurs à l'alimentation. Il faut les informer sur les modes de production des matières premières et des produits alimentaires, et leur donner les clés d'une alimentation équilibrée, en encourageant l'équilibre alimentaire à travers la diversité et la modération.

- ➔ **Les interprofessions françaises proposent de développer une communication collective, informative et coordonnée sur l'ensemble des produits alimentaires et des productions agricoles, afin d'informer sur l'équilibre alimentaire** avec une complémentarité nutritionnelle entre les différentes catégories d'aliments, mais aussi la complémentarité et la diversité des productions au niveau des territoires français, intéressants en termes agronomique, économique et environnemental.
- ➔ Concrètement, cela passe par des espaces d'informations dédiés sur les produits et métiers en dehors des espaces publicitaires et commerciaux – territoires naturels des marques et des entreprises. Ces messages collectifs devront être conçus par les interprofessions en partenariat avec des parties prenantes extérieures aux filières : co travail avec la distribution...

#### Accessibilité : la filière continue sa lutte contre la précarité auprès des plus fragiles

Le lait et les produits laitiers contribuent à l'équilibre alimentaire et à la santé à tous les âges et stades de la vie, de l'enfance à la vieillesse. Ils sont essentiels dans des populations particulièrement fragiles (populations précaires, personnes âgées isolées, familles monoparentales, enfants, étudiants)

En France, le nombre de personnes ayant recours à l'aide alimentaire ne cesse de croître. Le bien-être physique et psychologique des bénéficiaires passe par une alimentation saine. Les produits laitiers sont nécessaires à l'équilibre alimentaire et un manque joue fortement sur l'équilibre nutritionnel et donc sur la santé des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Par ailleurs, Les produits laitiers sont d'accès et d'usage faciles pour un coût minime. Ainsi le lait est l'aliment qui bénéficie du meilleur rapport qualité nutritionnelle/prix.

- ➔ Il est particulièrement important de privilégier une communication positive plutôt qu'une approche normative (approche par 3 repas dans un contexte où il n'y en a que 2), moralisante (« il ne faut pas laisser manger les enfants selon leur bon vouloir ») ou culpabilisante (« avec ce que vous mangez, votre surpoids n'est pas étonnant »).
- ➔ Il s'agit de donner les clés d'un équilibre alimentaire accessible, adapté aux conditions de vie, au savoir-faire, à la culture, aux attentes et à la motivation. Dans ce cadre, le lait et les produits laitiers constituent la base d'une nourriture facile et abordable. Ils permettent aussi « d'améliorer » les plats, de faire apprécier les légumes et d'accommoder les restes.



## **Solidarité : intensifier les dons de lait**

En France, le nombre de personnes ayant recours à l'aide alimentaire ne cesse de croître. Le bien-être physique et psychologique des bénéficiaires passe par une alimentation saine. Les produits laitiers sont nécessaires à l'équilibre alimentaire et un manque joue fortement sur l'équilibre nutritionnel et donc sur la santé des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

- ➔ En 2014-2015 environ 11 millions de litres de lait ont été donnés aux associations.  
Ce qui couvre les besoins de plus de 70 000 familles de 4 personnes.  
Par ailleurs les transformateurs ont été à l'origine de dons conséquents.
- ➔ La filière laitière souhaite intensifier ses actions envers les plus démunis.

## **Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière**

Association Loi 1901 n°74/489

42 rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09 - Tél ; 33 (0)1 49 70 71 11 - [www.cniel-infos.com](http://www.cniel-infos.com)

Contact : Marie-Pierre Vernhes

Directrice des Affaires Publiques du Cniel

[mvernhes@cniel.com](mailto:mvernhes@cniel.com) - tel : 06 31 77 39 14

Twitter : @Cniel