



## La filière laitière française



# LE LAIT, UN NATUREL SI FRAGILE



## De la vache au lait

Issu d'un écosystème vivant et complexe, le lait est une matière première très sensible à son environnement.

Sa **qualité** finale et le volume produit sont directement liés au **bien-être de la vache**, à l'équilibre de son alimentation et aux bonnes conditions d'hygiène lors de la traite.

## Transformer pour pouvoir conserver

Le lait est **une matière vivante** qui se dégrade au contact de l'air, de la lumière et de la chaleur ambiante. Pour conserver ses qualités, il est **collecté dans un délai de 48 h** (72 h maximum) après la traite. Puis il est transformé en une grande diversité de produits laitiers. L'enjeu pour les transformateurs est de piloter ce processus naturel en un ballet millimétré.

## Toute la filière au diapason

Élevage, traite, collecte et transformation sont **les maillons d'une même chaîne**, toute entière contrainte par le tempo du lait.

Des **acteurs solidaires**, un respect sans faille des étapes clés, telles sont les conditions pour qu'en bout de chaîne, le produit soit irréprochable.

# LA GRANDE FRESQUE DU LAIT



Pour produire un litre de lait, il faut...



Voir l'animation



Pour transformer un litre de lait, il faut...



Voir l'animation

