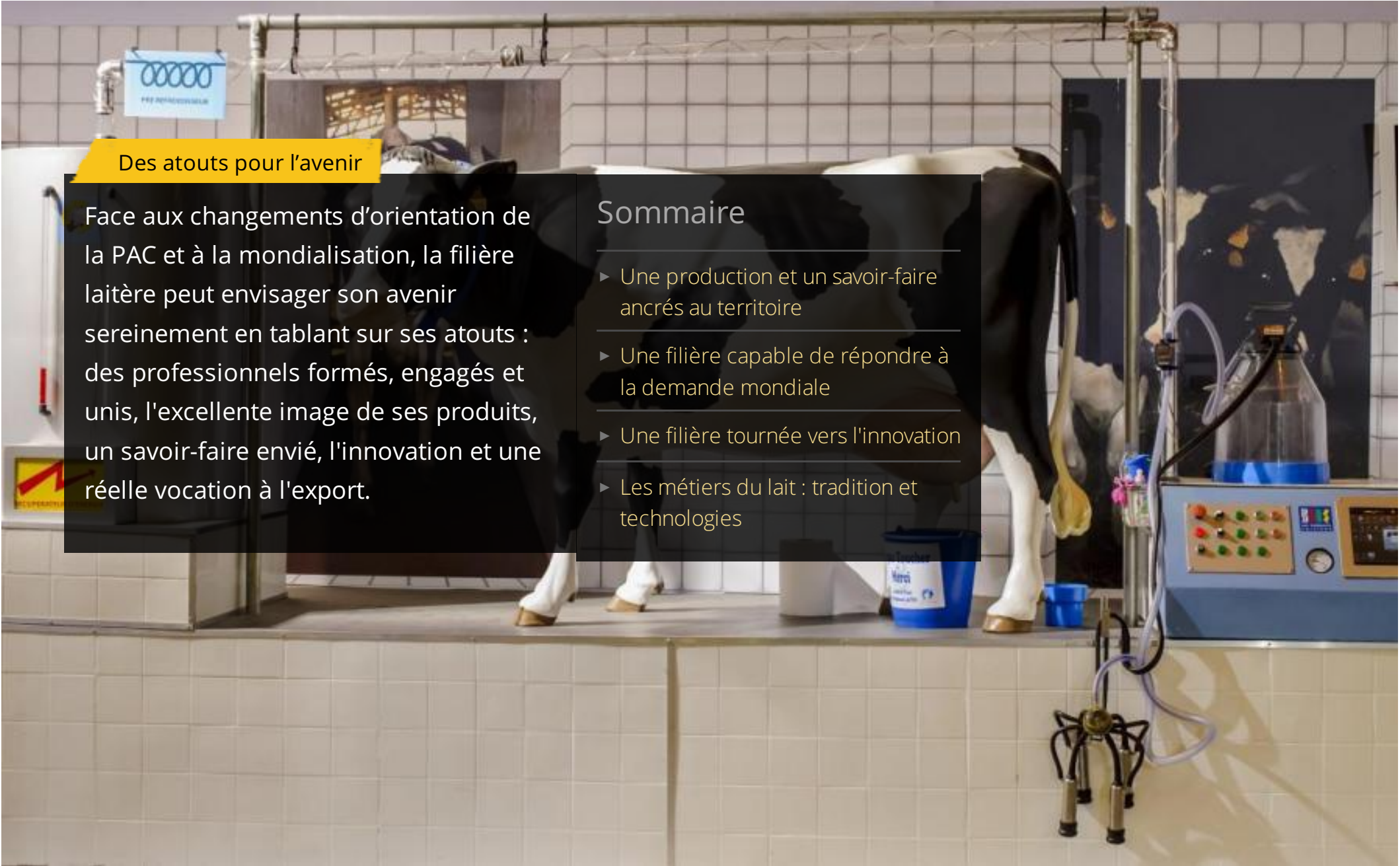




La filière laitière française



Des atouts pour l'avenir

Face aux changements d'orientation de la PAC et à la mondialisation, la filière laitière peut envisager son avenir sereinement en tablant sur ses atouts : des professionnels formés, engagés et unis, l'excellente image de ses produits, un savoir-faire envié, l'innovation et une réelle vocation à l'export.

Sommaire

- Une production et un savoir-faire ancrés au territoire
- Une filière capable de répondre à la demande mondiale
- Une filière tournée vers l'innovation
- Les métiers du lait : tradition et technologies

UNE PRODUCTION ET UN SAVOIR-FAIRE ANCRÉS AU TERRITOIRE



Une géographie laitière unique



Une grande diversité de terroirs laitiers

Des côtes de la Manche aux montagnes des Alpes, en passant par les Pays de la Loire, chaque région française offre un paysage laitier différent.

De cette variété de terroirs naît la diversité des produits laitiers français, et le caractère unique de notre filière.



La filière française a un allier : le climat.

Notre climat tempéré et pluvieux est bien adapté à la production de lait car il est favorable à la production de fourrages et d'herbe.



Les surfaces agricoles dominent le territoire

Alors que la forêt couvre 1/3 du territoire, les surfaces dédiées aux cultures et à l'élevage dominent (14% de surfaces en herbe et 33% cultivées). Ceci explique pourquoi l'élevage laitier est quasiment autonome pour l'alimentation de ses vaches.

La France a un potentiel agricole qui lui permet de concilier cultures, élevage et forêt.

Données Agreste – Ministère de l'Agriculture



Du lait sur presque tout le territoire

Les exploitations laitières sont réparties sur la quasi-totalité du pays : 90% des départements français produisent du lait.

Or, le lait cru est un produit vivant et fragile, qui ne peut pas beaucoup voyager. Il doit être transformé 72h maximum après la traite pour pouvoir être conservé.

C'est pourquoi les usines se situent à proximité des exploitations laitières.

Un savoir-faire incontestable

Un savoir-faire issu de traditions ancestrales

Utilisation de la présure pour fabriquer des fromages au Moyen Âge, apparition du reblochon à la Renaissance ou encore de la crème Chantilly sous Louis XIV... Le savoir-faire laitier français ne date pas d'hier !

Transmises de génération en génération, les techniques de fabrication des produits laitiers font partie de la culture laitière française. Ce savoir-faire est difficilement imitable. En particulier les produits à base de lait cru, qui nécessitent une maîtrise pointue de la sécurité sanitaire d'un produit vivant.



[L'histoire du lait au fil des siècles](#)

Des savoir-faire liés à nos terroirs

Chaque région a développé des savoir-faire propres en fonction de contraintes géographiques et climatiques, pour conserver/stocker le lait. Ainsi, les Hommes ont adopté différentes stratégies, adaptées à leur environnement, pour reporter la consommation de cette matière première.

Les Bretons ont par exemple développé le beurre salé: le sel permet une conservation plus longue. Dans les Alpes, les producteurs transformaient le lait sur place car ils étaient dans l'impossibilité de se déplacer en hiver, ce qui a donné le fromage de garde des Alpes (grandes meules de type Comté).

La "France, terre de lait" est une réalité qui donne aujourd'hui plus de 1500 produits laitiers bons, sûrs et reconnus ! Difficile de reproduire une telle richesse en dehors de l'hexagone...



[France, terre de lait](#)

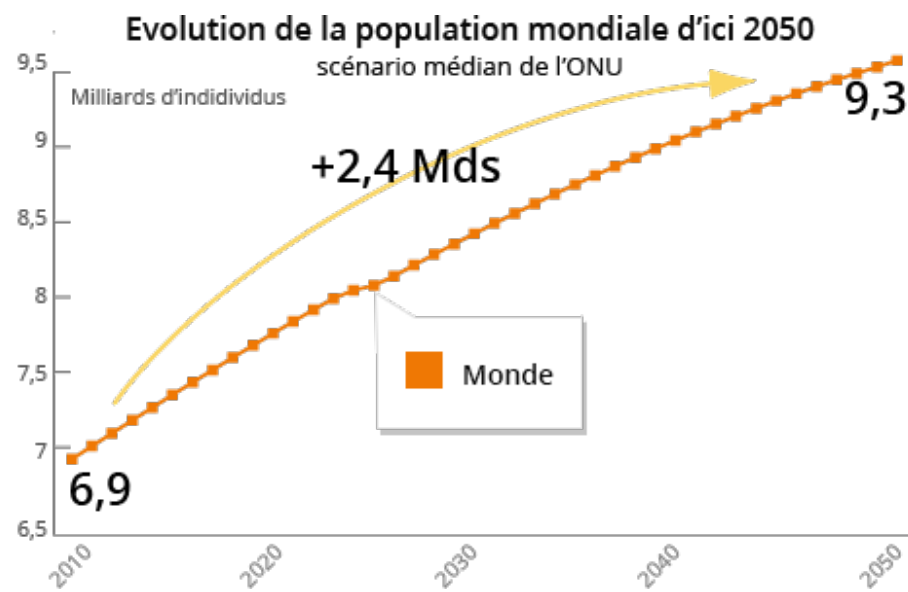
UNE FILIÈRE CAPABLE DE RÉPONDRE À LA DEMANDE MONDIALE



Une demande mondiale en pleine croissance

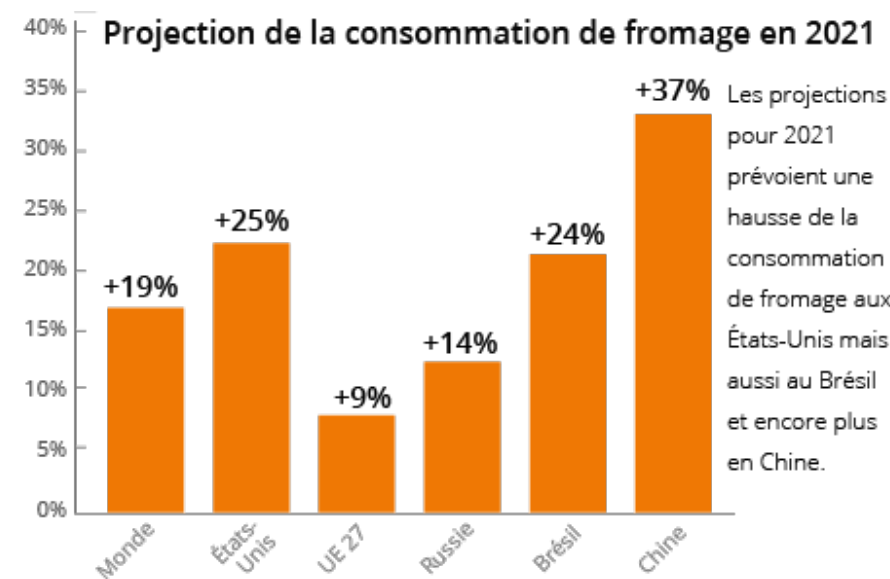
Augmentation de la population

- > Au cours des 20 dernières années, la population mondiale a connu une hausse de **80 millions d'habitants par an**. Ce qui revient à une augmentation de 1,6 milliard d'habitants.
- > A partir de 2020, la hausse sera de **50 millions d'habitants par an**, portant la population mondiale à 9 milliards d'habitants en 2050.



Augmentation de la demande en produits laitiers

- > **Entre 2000 et 2050 : doublement** attendu de la demande en produits laitiers dans les pays émergents
 - Soit une hausse de 45kg à 78kg par habitant et par an
 - Soit +1,8% par an, contre +0,2% par an pour les pays développés.
- > **En 2050 : les 2/3 de la consommation** de produits laitiers concentrés dans les pays émergents
 - Soit 65% (680 millions de tonnes) versus 35% (370 millions de tonnes) dans les pays développés
- > Une capacité de production insuffisante dans les pays émergents (difficulté d'accès au foncier et à l'eau), propice au développement des exportations des pays producteurs.



Une vocation à l'export

Le marché intérieur étant assuré, la France exporte donc une grande partie de sa production (40%). La filière lait est par ailleurs bien structurée pour l'export. Elle a de solides atouts dans sa manche pour devenir un acteur majeur, capable d'assurer un approvisionnement pérenne.

Un grand succès à

4 litres
de lait collectés /10

3.6 milliards €
d'excédent commercial
(2012)

l'export

sont exportés

(2013)

+ 71%

en 10 ans

6.9 milliards €

de produits laitiers
français exportés
(2013)

Des atouts
pour l'export

5 groupes
français

très internationalisés
(dans le top 25 mondial)



Un marché qui croît à l'export

Une très grande
largeur de
gamme,

qui couvre tous les
segments de marché



Les transformateurs

Des produits à forte
valeur ajoutée



Un marché qui croît à l'export



Les transformateurs

L'excellente **image**
des
produits laitiers
français, synonymes
de **qualité**



La qualité



Un marché qui croît à l'export

Une matière 1ère
100% française



La transformation

UNE FILIÈRE TOURNÉE VERS L'INNOVATION



Un secteur en pointe sur la technologie

A la ferme



Le robot de traite

En 2012, environ 5% des exploitations laitières sont équipées d'un robot de traite. Ce dispositif permet l'automatisation complète de la traite grâce à l'informatique.

La machine reconnaît la mamelle de chaque vache qui se présente à la traite et peut la brancher automatiquement. Le robot libère l'éleveur de l'astreinte de la traite à heure fixe matin et soir.

Il permet aussi un suivi très précis et individualisé de la qualité du lait et de la santé de la vache.



A l'usine



Robotiser les tâches répétitives : c'est ce que font de plus en plus les industriels fromagers pour gagner en productivité, en sécurité, en qualité... et en réduisant la pénibilité du travail.

Par exemple, des robots aident à améliorer la précision du tranchage, pour un meilleur rendement fromager.

Ils sont capables de réaliser de nombreuses tâches très différentes, avec une parfaite reproductibilité. Comme la manutention des grosses meules, la manipulation des claies dans les salles d'affinage, le chargement de portions dans les thermoformeuses...



La recherche



Les programmes de recherche du CNIEL

Le CNIEL mène de nombreux projets de recherche au service des acteurs de la filière.

Il met au point des outils et des méthodes scientifiques pour élargir les connaissances, et ainsi

Exemple de programme de recherche : limiter les risques d'allergie chez les consommateurs

Dans les entreprises qui transforment plusieurs types de lait (chèvre, brebis, vache...) on peut retrouver un lait d'une espèce mélangé à celui d'une autre en très faible quantité, malgré les procédures de nettoyage.

Or, certaines personnes sont allergiques au lait de chèvre et/ou de brebis. Ce type d'allergie est rare, mais peut être

améliorer les pratiques de sécurité sanitaire.

créa de brebis. Ce type d'urgence est rare, mais peut être grave.

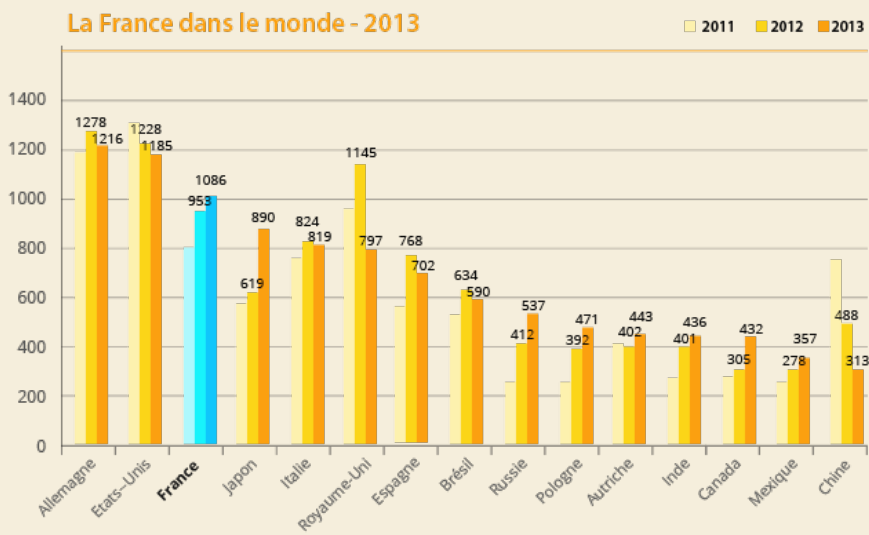
Pour éviter tout risque «d'accidents », la filière laitière travaille sur un projet de recherche qui permettra d'élaborer un kit d'analyse pour détecter les laits de petits ruminants dans des laits de vache.



La sécurité sanitaire

En France, près de 3 nouveaux produits par jour

2013 : la France, 3ème pays mondial en terme d'innovation



France

L'innovation laitière française a progressé de 14% en 2013 avec 1086 nouveaux produits laitiers et nouvelles variétés. La France gagne ainsi une place par rapport à 2012 et se classe 3ème au niveau mondial.

Europe

L'Europe est la zone géographique qui produit le plus d'innovations laitières. En 2013, près de 56% des nouveaux produits étaient d'origine européenne.

Monde

La Chine, l'Inde et le Brésil tirent leur épingle du jeu, notamment dans le domaine du lait et des boissons lactées où ils se positionnent aux premiers rangs de l'innovation en 2013.

Innovation : les grandes tendances

Les **yaourts/laits fermentés et les fromages** concentrent le plus d'innovations dans le monde en 2013 : environ 4650 et 5050 nouveaux produits. **Ce sont les deux familles les plus dynamiques depuis 2011.**

En France, les **ultra-frais** (fromages frais, yaourts et desserts lactés) sont en première position avec 585 nouveaux produits en 2013, suivis des fromages (390), des crèmes (40), des beurres (38) et des laits et boissons lactés (33).

Les consommateurs plébiscitent surtout les **produits naturels et authentiques**. En 2013, les produits laitiers portant un positionnement de Naturalité ont représenté 23% des lancements dans le monde. Le **positionnement environnemental** est en forte croissance (+32,8%), représentant ainsi 14% des lancements en 2013.

L'innovation concerne aussi la fonctionnalité et les usages. Les produits laitiers mettant en avant une fonctionnalité **Santé** ont en effet encore progressé de 16,2% par rapport à 2012, ceci malgré un durcissement des règles dans l'union européenne.

L'aromatisation des beurres et des crèmes est une tendance forte. En Europe, l'inclusion de biscuits dans les desserts est également une tendance majeure.



Du beurre dans les épinards
(Crédit: Tania et Vincent / Cniel)



LES MÉTIERS DU LAIT : TRADITION ET TECHNOLOGIES



Une palette de compétences et de savoir-faire

Si la filière laitière française s'appuie sur une solide tradition et un fort ancrage historique, il ne faut pas oublier ses **capacités d'innovation et d'adaptation**. L'élevage connaît de profondes évolutions, et **de nouveaux métiers apparaissent**.

Par exemple, le développement des **services de remplacement pour les éleveurs** qui veulent prendre des congés. Il y aussi de plus en plus de **conseillers** : en gestion, alimentation du troupeau, soins vétérinaires, environnement...

Dans l'industrie, la recherche permanente de produits innovants conduit à une évolution des machines, des procédés, et donc des métiers.

Certains métiers se sont créés pour **répondre aux nouveaux défis de la logistique**, comme le planificateur par exemple, chargé de réguler le flux de marchandises.



Vacher remplaçant, un nouveau métier à l'exploitation laitière



[Les métiers du lait](#)

Une grande variété de métiers

De l'exploitation agricole à la logistique, en passant par la transformation du lait, de nombreux métiers complémentaires et passionnants.

Les métiers de l'élevage

Chef d'exploitation et vacher

Polyvalent, il s'occupe du fonctionnement quotidien de sa ferme. Qualité et sécurité sanitaire sont ses priorités.

Il peut être assisté par un vacher, souvent salarié d'un service de remplacement départemental.



[L'élevage](#)

« J'aime profondément le contact avec les animaux. Je considère le troupeau (de mon patron) comme le mien et j'en suis fier. »

Cédric, vacher

Métiers du conseil et des services

Ils accompagnent les éleveurs dans leurs projets. Ils ont une bonne connaissance des troupeaux et de la gestion d'une exploitation.

Plusieurs spécialités : conseillers en bâtiment d'élevage, infirmiers

« Je suis là pour discuter avec l'éleveur. Il faut bien saisir ses besoins. L'objectif est d'envisager les meilleures réponses, non pas pour lui, mais avec lui. »

Bertrand, conseiller en bâtiment d'élevage

Mais aussi ...

- Fournisseurs
- Techniciens de laboratoire d'analyses du lait
- Nouveaux métiers de l'environnement

en bâtiment d'élevage, inseminateurs, techniciens en contrôle laitier, conseillers de gestion, vétérinaires...

consommer en bâtiment d'élevage



Les métiers du lait : l'éleveur laitier

Les métiers de l'industrie

Métiers de la R&D

L'équipe R&D travaille en laboratoire avec pour objectif : mettre au point les produits de l'avenir.

Ce métier allie créativité et prise en compte des goûts des consommateurs, dans le respect de la matière première.

"On goûte, on sent, on touche. L'attrait d'un produit fromager, dans nos pays occidentaux, passe par la quête du Miam! Il faut faire bon."

Patrice, ingénieur recherche et développement

Métiers de la transformation

Le lait arrive en continu à l'usine et exige une attention permanente. L'équipe de production contrôle les étapes de fabrication et assure la sécurité et la qualité des produits.


Les métiers : laborantin, préparateur de recettes, technicien fromager, agent d'affinage...

« Il faut être à la fois rigoureux et créatif.(...) Mais en même temps, du lait au fromage, on travaille sur un produit vivant. Malgré la mécanisation, l'expérience reste irremplaçable. »

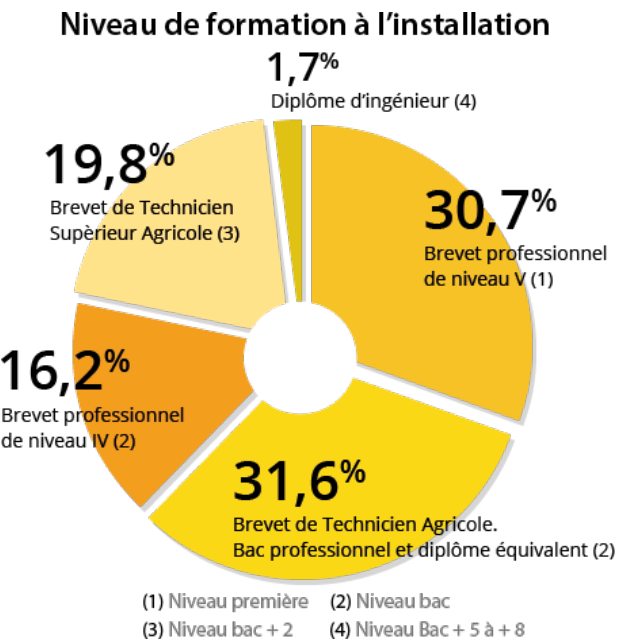
Michel, technicien fromager

Mais aussi ...

- Techniciens de la qualité
- Responsables maintenance et équipement
- Métiers du marketing
- Achats et logistique
- Gestion et administration...

 Les métiers du lait : les métiers de l'industrie

Des écoles pour former aux métiers du lait



De nombreux parcours scolaires se sont développés pour former les professionnels du lait. Du CAP aux diplômes d'ingénieur en agriculture, en passant par le BTS agricole, ce sont plus de 200 formations !

Il existe notamment des écoles spécialisées : les Ecoles Nationales d'Industrie Laitière (ENIL). Il y en a 6 en France. Elles proposent des formations de tous niveaux, pour celles et ceux qui souhaitent travailler dans la transformation laitière.



Les métiers du lait



Les Ecoles Nationales d'Industrie Laitière

