

FILÈRE PRODUITS LAITIERS

Contexte français

Le fromage et le beurre font partie de la culture française. Ce sont des produits de notre patrimoine. **77% des français** consomment des produits laitiers tous les jours. Mais savons nous comment ils sont produits et quels sont les enjeux qui se cachent derrière la filière ?



Chiffres clés

- 98%** du lait se vend en grandes surfaces
- 1L** de lait brut produit 5L de lait vendus en distribution
- 60%** de l'élevage laitier français est intensif
- 80%** du salaire des éleveurs laitiers vient des aides publiques

Saisonnalité



La vache n'a **pas de saisonnalité**. Elle peut mettre bas et produire du lait toute l'année.



Les chèvres et les brebis sont *saisonnées*. Naturellement, elles produisent du lait au **printemps et en été**, après la mise bas. Aujourd'hui, la **lactation longue** est largement utilisée. Elle consiste à continuer de traire l'animal sur 16 mois, sans mise bas intermédiaire.

Traçabilité

Depuis 2021, la traçabilité des produits laitiers **n'est plus obligatoire**, car "il n'y aurait pas de lien avéré entre **son origine et ses propriétés**" selon Lactalis.

Labels et appellations



Le **lait bio est en perdition** : il se vend presque au même prix que le lait conventionnel, ce qui n'est pas rentable pour les producteurs.



Les AOP/AOC suivent des **cahiers des charges stricts** et peuvent être utilisés comme signe de qualité.



Quelques labels de qualité

Réglementations sanitaires

Toutes les structures de transformation laitière, quelle que soit leur taille, doivent suivre un **Plan de Maitrise Sanitaire**. Toutefois, **des allègements** sont prévus pour les petits ateliers de transfo afin de ne pas les mettre en difficulté et de permettre le **maintien des méthodes traditionnelles**.