

Fête
du Lait
Bio



DIM.
4 JUIN
2017

Partageons le Petit Déjeuner à la ferme



CONCEPTION CRÉATION ET CREDIT PHOTO: AGROROUS / ILLUSTRATION: MADONNABELLE/OLDFR

WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR

UN ÉVÈNEMENT ORGANISÉ
PAR LE RÉSEAU FNAB



UN ÉVÈNEMENT



Dossier de presse

Sommaire

LA FÊTE DU LAIT BIO 2017 COMMUNIQUÉ DE PRESSE	3
LES CHIFFRES CLÉS	
L'AGRICULTURE BIO EN FRANCE	5
LE LAIT BIO EN FRANCE	6
UN PRODUIT BIO, KESAKO ?	7
LE LAIT BIO, C'EST... PLUS D'OMÉGA 3, DE VITAMINES ET ZÉRO PESTICIDE	8
PRIORITÉ AU BIEN-ÊTRE ANIMAL ET AU RESPECT DES CYCLES NATURELS	9
LES PRODUITS LAITIERS BIO	10
MON PETIT DÉJEUNER IDÉAL ET BIO LOCAL !	11





La Fête du lait bio 2017

Plus d'oméga 3, de vitamines, de bêta-carotène... Découvrez pourquoi le lait bio est si bon en venant prendre le petit-déjeuner à la ferme !

LE 4 JUIN C'EST LA FÊTE DU LAIT BIO

Les éleveurs bio de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) ouvrent les portes de leurs fermes pour un moment convivial et familial, d'échange et de découverte. Au programme : petit déjeuner bio, local et gourmand, découverte de l'exploitation et de la démarche bio, jeux pour les enfants, promenades... Les plus matinaux pourront même assister à la traite !

Une soixantaine de fermes de 7 régions vous accueillent : en Bretagne, Pays de la Loire, Grand Est, Auvergne-Rhône Alpes, Bourgogne-Franche Comté, Midi-Pyrénées et en Ile de France avec pour la 1ère fois la participation de la Bergerie Nationale de Rambouillet (Yvelines).

Dans un élevage laitier bio, le bien être des vaches est primordial et les cycles naturels sont respectés ! L'élevage hors sol est interdit, les animaux broutent au pré dès que la météo le permet. Le reste de l'alimentation est 100% bio et le plus souvent produite sur l'exploitation. Le lait bio ne contient ainsi ni résidus de pesticides, d'OGM ou d'antibiotique. Il est en revanche beaucoup plus riche en oméga 3, en vitamine E, en vitamine D ou encore de bêta carotène, si indispensable à la croissance.

C'est pourquoi de plus en plus de consommateurs choisissent le lait et les produits laitiers bio, qui sont les produits labellisés AB les plus consommés après les fruits et légumes. Pour satisfaire cette forte demande sociétale, et sortir d'une spirale productiviste déshumanisante et qui les fragilise, un nombre croissant d'éleveurs font le choix du bio. Plus de 720 éleveurs ont entamé leur conversion en 2016 et devraient donc être labellisés en 2018, ce qui doit permettre à cette date d'augmenter de 30% le cheptel laitier certifié AB !

Soyez les témoins de cette dynamique bio en marche, venez prendre le petit déjeuner à la ferme et découvrir les produits laitiers bio locaux produits près de chez vous !

La Fête du Lait bio, a été lancée en 2005 en Ile-et-Vilaine. En 2017, elle est organisée par les groupements régionaux de producteurs bio du réseau FNAB (Fédération nationale d'Agriculture biologique) en région : Auvergne-Rhône Alpes, Bretagne, Franche Comté, Grand Est, Île de France, Pays de la Loire, Midi-Pyrénées. Événement du Printemps Bio, elle est soutenue par le CNIEL (Le centre national interprofessionnel de l'économie laitière) et l'Agence Bio.

Petit déjeuner :

5 € Plein tarif

4 € étudiants/demandeurs d'emploi

3 € enfants jusqu'à 12 ans (gratuit moins de 3 ans).

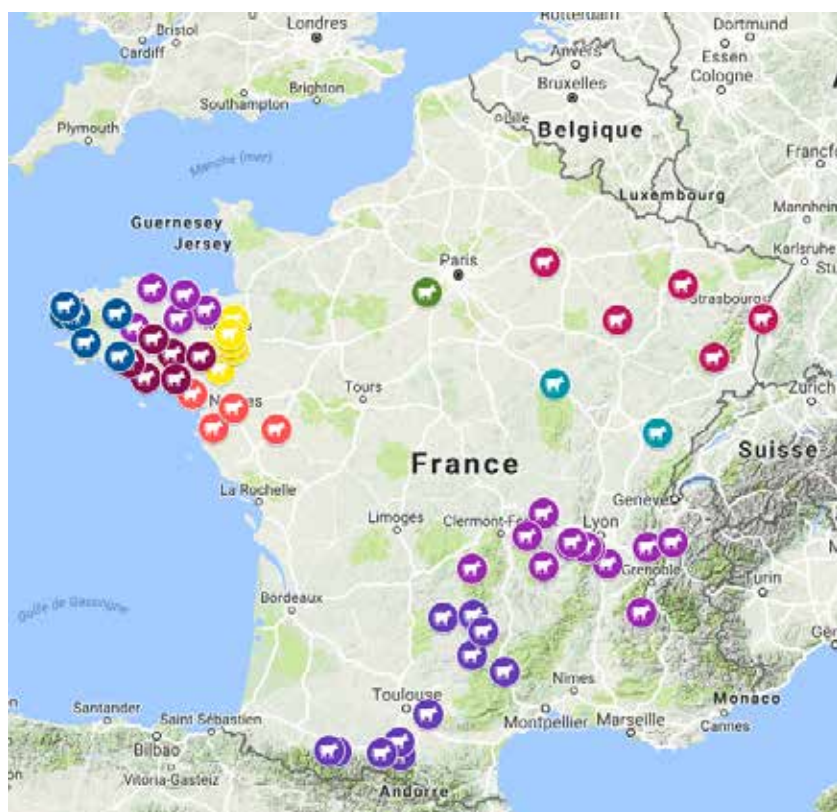
Le bol «Fête du lait bio» sera consigné à l'entrée : 3 €

La Fête du lait bio 2017

59 FERMES

7 Régions

- AUVERGNE – RHÔNE ALPES
- BRETAGNE
- FRANCHE COMTÉ
- GRAND EST
- ILE DE FRANCE
- MIDI-PYRÉNÉES
- PAYS DE LA LOIRE



500

**PRODUCTEURS
BIO &
BÉNÉVOLES
MOBILISÉS**

DES ANIMATIONS FUN ET LUDIQUES

PETIT DÉJEUNER BIO À LA FERME ● VISITES DE FERME ● BALADES NATURE ● MARCHÉS ● COURSES DE TRACTEURS À PÉDALE ● EXPOSITION ● TONTE DES MOUTONS ● FABRICATION DE PAIN BIO ● ATELIERS CUISINE ET DÉGUSTATIONS ● TRAITE DE VACHES...

ET BIEN D'AUTRES ACTIVITÉS POUR LES PETITS ET LES GRANDS

Les chiffres clés

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN FRANCE : UN CONTEXTE PORTEUR

Chiffres au 1^{er} janvier 2017 - Source Agence Bio

Fermes



32 326
fermes
engagées
en bio



7,3 %
des fermes
Françaises



+ 12 %
en 2016

Surfaces



1,5 MILLION
d'hectares
bio ou en
conversion



5,7 %
de la SAU
nationale



+ 16 %
en 2016



7 milliards d'euros : le marché
des produits bio en France (5.5
milliards en 2015).
+20 % en 2016

Près de **9 Français sur 10** ont consom-
mé bio en 2016

Près de **7 Français sur 10** ont consom-
mé bio au moins une fois par mois en
2016

69 % de consommateurs « Bio-
réguliers » - au moins une fois par
mois

• **15 %** des Français sont des «Bio-
quotidiens » : au moins une fois par
jour

76 % des produits bio consommés
en France sont produits en France

Consommation



100 000 emplois
directement générés par la
bio

70 000 emplois directs dans les fermes

30 000 emplois directs pour la transforma-
tion et la distribution de produits bio

2 000 emplois en équivalent temps complet
pour les actions de contrôles spécifiques à la
bio, conseils, recherche et formation, déve-
loppement, services administratifs.

Emploi



14 859 transformateurs,
distributeurs et importateurs

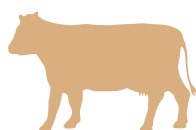
- 10 627 transformateurs
- 4009 distributeurs

Économie

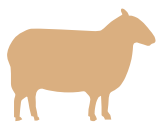
Les chiffres clés

LE LAIT BIO EN FRANCE

Chiffres au 1^{er} septembre 2016 - Source Agence Bio



2876 fermes
bovins lait



384 fermes
ovins lait



824 fermes
caprins lait



4084 fermes
laitières bio en
France

37 % des producteurs bio sont des éleveurs, principalement en bovins allaitants et en bovins lait.

4 RÉGIONS

de production rassemblent 58% des éleveurs de vaches laitières bio, 65% du cheptel et 65% de la collecte de lait bio : Pays de la Loire (23% en volume), Bretagne (23%), Franche Comté (9%) et Basse Normandie (10%).

71 % des consommateurs de produits bio achètent des produits laitiers bio

43% des consommateurs de lait bio le consomment uniquement en bio

554 MILLIONS

de litres de lait de vache bio collectés en 2016

UNE CONJONCTURE FAVORABLE

La collecte de lait de vache biologique est stable entre 2015 et 2016. Les aléas climatiques de 2016 ont légèrement fait baisser la collecte début 2016, alors que la demande des consommateurs est toujours plus grande.

Source : IRI/CNIEL, FranceAgriMer

● Le lait et les produits laitiers bio, un marché qui pèse 654 millions d'euros

Un produit bio késako?

● LA BIO C'EST PAS DU PIPEAU

Pour qu'un produit soit reconnu bio, il doit respecter un cahier des charges strict afin d'obtenir une certification agréée par les pouvoirs publics. Certains producteurs choisissent d'aller plus loin dans cette volonté de réduire leur impact environnemental. C'est le cas de Demeter ou Bio Cohérence qui deviennent acteurs du changement en imbriquant à cette question de l'agrobiologie les concepts du *social* et de l'*énergie*. Une forme d'adhésion concrète au développement des nouveaux *modes de vie durable*. Dans le cas de Bio Cohérence, les producteurs s'engagent dans une démarche de progrès au niveau de leur bilan énergétique et au niveau social.

● UNE AGRICULTURE CONTRÔLÉE

Les agriculteurs bio doivent déclarer leurs activités à l'Agence BIO. Des organismes certificateurs indépendants réalisent ensuite un contrôle annuel obligatoire ainsi que des contrôles inopinés qui garantissent le respect de la *réglementation européenne* et *française* en matière d'agriculture bio. En France, il existe 9 organismes certificateurs : Ecocert, Agrocet, Certipaq, Bureau Veritas, SGS-ICS, Certisud, Certis, Bureau Alpes Contrôle et Qualisud.

● COMMENT SAVOIR SI C'EST BIO ?

Les produits bio sont facilement reconnaissables grâce aux *logos*. Il existe deux sigles qui permettent d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique, le logo européen et le logo AB. Le consommateur doit vérifier que sur l'étiquette du produit figure au minimum le logo européen composé de l'origine de la matière première agricole accompagnée de la référence (FR-BIO-XX) qui est celle de l'organisme certificateur. Ces informations assurent que les produits ont été contrôlés et sont *100% bio* ou composés à 95% de produits issus de l'agriculture biologique et offrent également un gage de *traçabilité*.



Lait bio, c'est.. Plus d'oméga 3, de vitamines et zéro pesticide

Le lait est indispensable à l'alimentation. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) recommande ainsi aux adultes de consommer 3 produits laitiers par jour et aux enfants, aux adolescents et aux personnes âgées d'en consommer 4. Mais, suivant son mode de production, le lait n'a pas les mêmes qualités nutritionnelles.

● LE LAIT BIO, C'EST LA GARANTIE D'UN BREUVAGE SANS TRACE DE PESTICIDE, NI D'OGM

Les vaches, brebis et chèvres élevées en bio sont nourries avec des aliments 100% bio. Les animaux élevés en bio ne reçoivent donc aucun aliment ayant été produits à l'aide d'engrais ou de pesticides chimiques, ni d'aliments contenant des OGM, comme les tourteaux de soja importés d'outre Atlantique. Le mode d'élevage et l'alimentation des troupeaux en bio garantit ainsi un lait sans trace de résidus chimiques ni d'organisme génétiquement modifié.

● LES PRODUITS LAITIERS BIO SONT NATURELLEMENT PLUS RICHES EN OMÉGA 3 ET EN VITAMINES

De nombreuses études ont montré que le lait bio avait de très importantes qualités nutritionnelles. Les chercheurs de l'Université de Newcastle (Royaume Uni) ont ainsi compilé les résultats de près de 200 études réalisées dans l'Union Européenne entre 1992 et 2014. Leurs conclusions, publiées en février 2016 dans le "British Journal of Nutrition", montrent que le lait bio de vache contient en moyenne 56% d'Oméga 3 en plus que le lait conventionnel ! Or, les Oméga 3 contribuent à réduire le risque d'incidents cardio-vasculaires, renforcent le système immunitaire et sont indispensables au bon fonctionnement du cerveau et du système nerveux. L'Université de Newcastle a également montré que le lait BIO était plus riche en vitamines A, en vitamine E, en fer et en caroténoïdes, des antioxydants aux effets bénéfiques sur le vieillissement de la peau.

● LE LAIT BIO ET LOCAL EST UN TRÉSOR DE BIENFAITS !

Rien de mieux que le lait cru bio et les produits laitiers à base de lait cru bio achetés directement à la ferme ou en circuit court.

Acheter ses produits laitiers bio en circuit court, c'est non seulement bon pour l'économie locale, c'est aussi excellent pour la santé ! Comme tous les produits laitiers bio ils sont exempts de traces de pesticides, contiennent plus d'oméga 3 et de vitamines, mais selon plusieurs études, le lait cru fermier et les produits à base de lait cru sont aussi plus digestes et participent – entre autres - à la prévention de l'asthme, des allergies et de l'eczéma. Comme le souligne le docteur Dominique Vuitton, Professeur d'Immunologie à l'Université de Franche-Comté, ils « apportent un nombre élevé et une grande diversité de micro-organismes, qui sont d'excellents candidats "naturels" pour exercer un rôle bénéfique dans les réponses immunitaires chez l'homme. »



Priorité au bien-être animal et au respect des cycles naturels

Selon la définition même qu'en donne le cahier des charges AB, « l'agriculture biologique n'utilise aucun produit chimique de synthèse ». C'est de ce fait un mode de production respectueux des **équilibres naturels**. Ainsi, dans un élevage BIO, tout est fondé sur le **bien-être animal** : car un animal qui se sent bien est aussi un animal qui donne un bon produit.

Dans un élevage bio, non seulement **l'alimentation du bétail est 100% bio** mais elle doit reposer sur une utilisation maximale du pâturage. L'élevage hors-sol est bien entendu strictement interdit ! **On ne compte pas plus de deux vaches par hectare et elles doivent obligatoirement avoir un accès permanent aux pâturages**, dès lors que les conditions météo le permettent !

Par ailleurs, au moins 60% de leur alimentation doit être produit sur l'exploitation. Lors des périodes où l'animal est à l'abri (étable, bergerie...), il doit en outre disposer d'une surface lui permettant de **se mouvoir librement**. En cas de maladie, l'élevage bio donne une priorité aux **traitements homéopathiques et phytothérapeutiques**. Les traitements allopathiques chimiques ne sont possibles qu'en curatif. Les traitements antibiotiques préventifs sont ainsi totalement exclus ! **Le délai d'attente légal** entre un traitement allopathique et la vente des produits **est doublé** par rapport aux élevages conventionnels.

Le cycle vertueux de l'élevage bio

L'agriculteur BIO recherche un équilibre entre le sol, les animaux et les cultures de sa ferme. Un cycle vertueux pour l'environnement, le consommateur et le paysan.

En matière d'élevage, l'autonomie alimentaire est l'un des piliers de la bio : il s'agit de produire sur l'exploitation - sans pesticides ni OGM - les aliments des animaux qui y sont élevés. C'est une garantie de qualité, c'est aussi un atout économique, car l'éleveur bio n'est pas dépendant d'une alimentation industrielle dont il ne maîtrise ni la production ni l'évolution des prix. L'herbe pâturée, qui est le plus naturel et le moins cher des aliments, constitue ainsi l'essentiel de l'alimentation des bovins élevés en bio. Certes, les vaches produisent moins de lait qu'en agriculture conventionnelle. Mais l'objectif est qualitatif avant d'être quantitatif et l'agriculteur maîtrise mieux ses coûts.



Les produits laitiers bio

Le lait bio est transformé en 7 grandes catégories : lait de consommation, yaourt et laits fermenté, crème dessert, fromage frais, beurre, crème fraîche et fromage affiné. Avec plus de 557 millions de litres de lait bio collectés (toutes productions confondues), ce marché pèse aujourd'hui près de 600 millions d'euros de chiffre d'affaires.

La fabrication des produits laitiers suit un processus de transformation particulier en fonction du produit souhaité. Les produits laitiers à base de lait bio sont conçus de la même façon que les autres, mais certaines techniques de fabrication sont utilisées en priorité. Dans les produits laitiers bio, de nombreux additifs sont exclus, comme les conservateurs, les arômes synthétiques, les colorants et les émulsifiants.

● COMMENT EST FAIT MON YAOURT BIO ?

Le lait, après avoir été traité au pis d'une vache, est réfrigéré puis analysé pour vérifier qu'il est de bonne qualité. Certains agriculteurs possèdent des ateliers de transformation chez eux, pour les autres producteurs, leur lait est collecté et stocké. En agriculture biologique, on évite la pasteurisation, car le lait cru contient des enzymes et des anticorps biologiques qui peuvent prévenir certaines maladies*. Ensuite, le lait estensemencé et enfin, étuvé. C'est-à-dire qu'on le chauffe à une certaine température pendant un certain temps, ce qui le transforme en yaourt. Il est possible d'y ajouter des fruits et des arômes à condition qu'ils soient naturels.

Le saviez-vous? Il faut un litre de lait pour réaliser un kilo de yaourt.

● COMMENT EST FAIT MON BEURRE BIO ?

Qu'il soit pasteurisé ou cru, pour faire du beurre, on retire la crème présente dans le lait, c'est l'étape de l'écémage, puis on le place dans une baratte pour isoler les particules grasses. On malaxe

ensuite ces «graines de beurre» pour qu'elles s'attachent entre elles et se solidifient une fois dans un environnement frais.

Le saviez-vous? Il faut 22 litres de lait pour faire un kilo de beurre.

● COMMENT SONT FAITS MES FROMAGES BIO ?

Pour réaliser un fromage, le lait pasteurisé ou cru doit être caillé, ensuite on l'égoutte et on le place dans un moule pour lui donner sa forme. Il reste ensuite dans une cave pour qu'il s'affine plus ou moins longtemps, selon les fromages, c'est là que la croûte se forme.

Le saviez-vous? Pour faire un kilo d'emmental, on a besoin de 12 litres de lait.



Mon petit déjeuner idéal est bio local !

Au petit matin, après 6 ou 8 heures de sommeil, notre estomac est vide. Il faut donc être attentifs à ce que nous mangeons pour que notre corps ait toutes les vitamines et tous les nutriments nécessaires pour démarrer bien la journée. Marger des fruits pour le petit déjeuner est conseillé à tous, grands et petits.

DES PRODUITS LAITIERS BIO

LAIT, YAOURTS, BEURRE, FROMAGE

- Plus de fer, vitamine D et E
- Plus d'Oméga 3 (+50 à 70%) et d'Oméga 6
- Plus d'antioxydants
- Des apports en acides aminés et protéines de bonne qualité



DES CÉRÉALES BIO

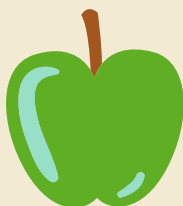
PAIN, CÉRÉALES...

- + 20 à 40 % polyphénols (Université de Newcastle). Leur rôle d'antioxydants naturels suscite de plus en plus d'intérêt pour la prévention et le traitement du cancer des maladies inflammatoires, cardiovasculaires et neurodégénératives
- Privilégiez des produits céréaliers bio à base de céréales complètes ou semi-complètes
- Privilégiez les pains au levain naturel



DES FRUITS BIO

- Une bonne hydratation
- Des fibres pour la digestion
- La teneur en antioxydants, Vitamines C, A et potassium
- 223% moins de résidus de pesticides



UNE BOISSON BIO

CAFÉ, THÉ, TISANE JUS DE FRUITS BIO OU DE L'EAU

- Une bonne hydratation



Pourquoi manger bio local au petit déjeuner ?

La forte croissance de la production biologique, et de la consommation, ces dernières années, a rendu plus facile l'accès aux produits biologiques. Les producteurs bio du réseau FNAB défendent une consommation bio et local, pour une agriculture biologique au service des territoires.

Consommer bio et local, c'est permettre le développement de la filière bio en circuits courts (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur) et favoriser le rapprochement ville/campagne. De nombreuses associations regroupant consommateurs et producteurs existent et vont dans ce sens (AMAP, Jardins de Cocagne...), permettant à tout un chacun de s'investir dans cette démarche. Les circuits courts développent une économie sociale et solidaire. C'est aussi défendre des filières maîtrisées par les producteurs.

● L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CRÉATRICE D'EMPLOI

À surface égale, une ferme bio nécessite davantage de main-d'oeuvre qu'une ferme conventionnelle (2,4 unités de travail contre 1,5), participant ainsi au maintien d'une économie locale et rurale.

● LES BIENFAITS COLLATÉRAUX DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

En plus d'une main-d'oeuvre plus nombreuse sur les exploitations biologiques, l'agriculture biologique favorise le développement d'un « écosystème économique local ». Ainsi, un exploitant bio sur quatre transforme sa production à la ferme, en totalité ou en partie.

Cette activité génère donc une vraie plus-value pour l'attractivité touristique des territoires. La transformation des matières premières en dehors de l'exploitation est basée sur un réseau de PME dynamique et créateur d'emplois. Sans oublier le secteur de la distribution, avec notamment les magasins spécialisés qui se sont considérablement développés depuis ces dernières années.





Retrouvez le programme complet
de votre région sur le site internet,
dans la rubrique « **Les fermes** ».

CONTACT PRESSE

WILLIAM LAMBERT – 06 03 90 11 19
LAMBERTCOMMUNICATION@GMAIL.COM

ANTOINE BESNARD – 02 99 77 36 77
A.BESNARD@AGROBIO-BRETAGNE.ORG

La Fête du lait bio est un événement du réseau FNAB,
qui se déroule dans le cadre du Printemps bio avec le
soutien du CNIEL

WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR