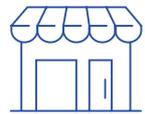
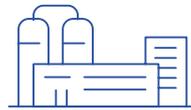
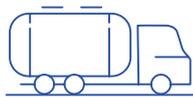
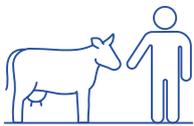


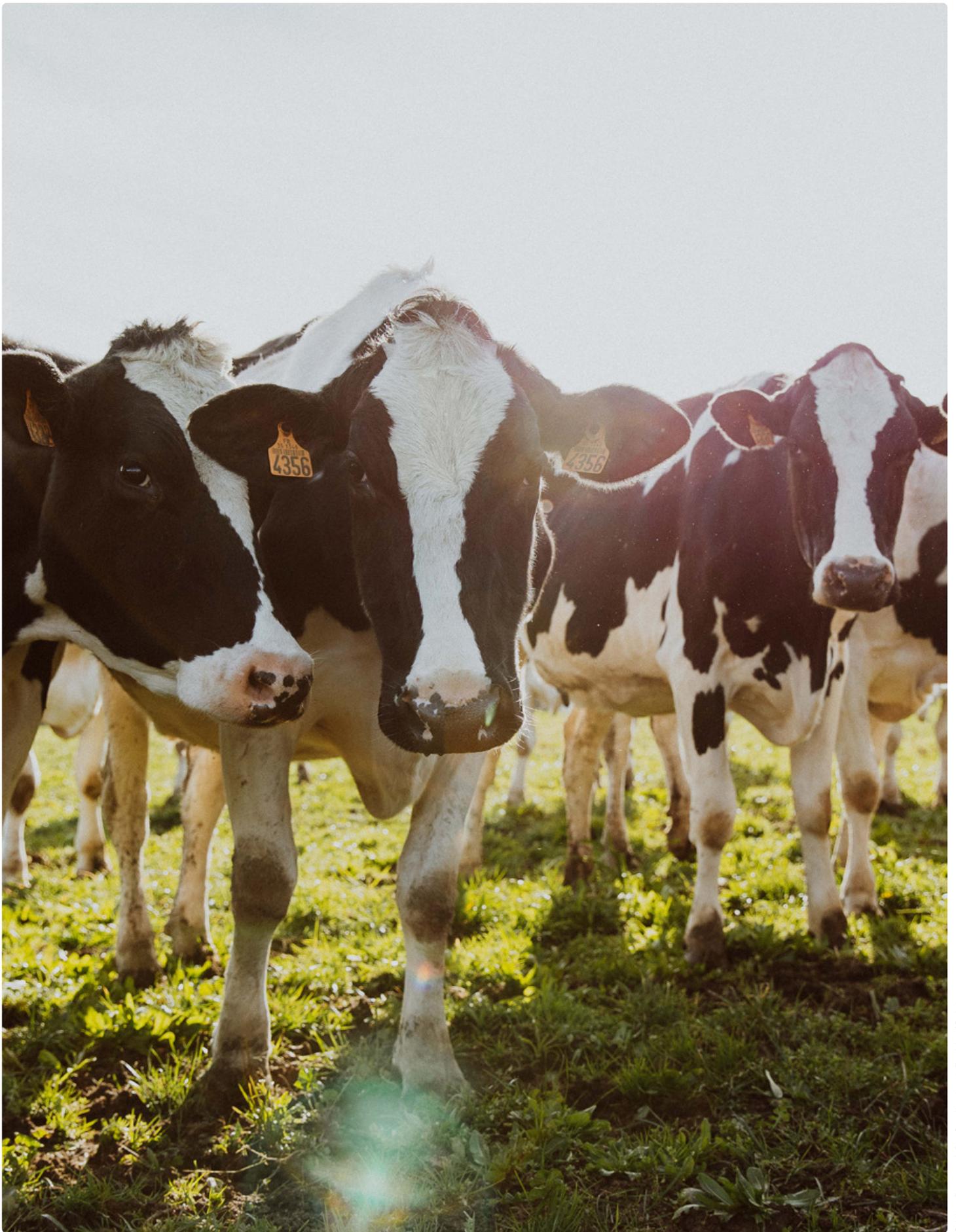
# CNIEL

Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière

# RAPPORT ANNUEL

2023





# SOMMAIRE

0 4

## ÉDITO

Caroline Helleisen Errant, Directrice générale du Cniel

Thierry Roquefeuil, Président du Cniel

0 8

## QUI SOMMES-NOUS ?

1 2

## L'ANNÉE 2023...

... en évènements

... en évènements marquants

1 6

## GARANTIR LA QUALITÉ DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS, UNE MISSION FONDAMENTALE DU CNIEL

La qualité du lait, une priorité historique de la filière laitière

La qualité au service de l'équité et du progrès

Normes et labels

Qualité et savoir-faire, piliers de croissance à l'international

3 4

## LA PÉRENNITÉ DE LA FILIÈRE ET DES MÉTIERS, UN ENJEU DÉCISIF

La performance économique, fondement de la pérennité

L'attractivité, gage de pérennité

L'enjeu climatique, un enjeu prioritaire pour la filière laitière française

La filière laitière en phase avec les préoccupations sociétales

5 4

## LE MOT DE LA FIN

Cap sur 2024



LE REGARD DE

**CAROLINE HELLEISEN ERRANT**

*Directrice générale*

## **FEUILLE DE ROUTE 2023-2025 : VERS UNE FILIÈRE PLUS DURABLE ET ATTRACTIVE**

Cette année, le Cniel a franchi une étape importante au service de l'intérêt général des acteurs de la filière laitière : le déploiement de sa feuille de route 2023-2025, articulée autour de deux priorités majeures, la décarbonation et l'attractivité de la filière.

Au cœur de nos préoccupations, la décarbonation de la filière se positionne comme un pilier fondamental de notre action. Consciente de son impact sur l'environnement, la filière laitière française travaille depuis près de 30 ans à limiter ses émissions de gaz à effet de serre et à adapter les fermes laitières au changement climatique. Aujourd'hui, nous redoublons d'efforts, nous appuyant notamment sur notre institut technique l'Idel et l'outil CAP2ER. Un travail sur les besoins de formation, la montée en compétence, le conseil, l'appui aux éleveurs et le déploiement des leviers sur le terrain, ainsi que le financement doivent être une priorité pour tous afin d'atteindre les objectifs que la filière laitière s'est fixée en termes de baisse des émissions de gaz à effet de serre de la filière à l'horizon 2025.

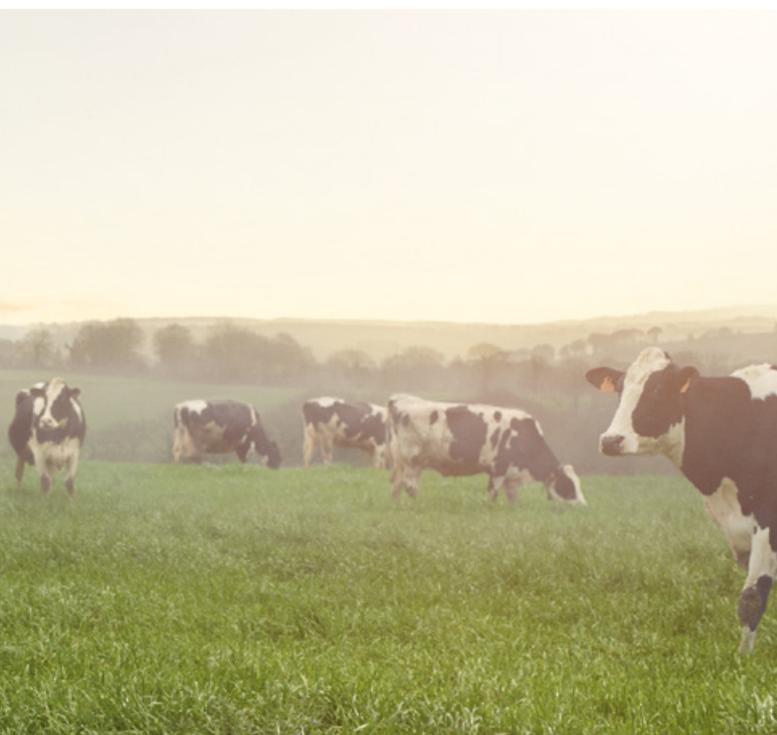
L'attractivité des métiers de la filière constitue un autre axe crucial de notre stratégie. En effet, la filière laitière française, c'est 300 000 emplois directs et indirects. Mais c'est aussi un éleveur sur deux qui partira à la retraite d'ici 5 ans, et 10 à 15% des postes laissés vacants chaque année dans les métiers de la transformation laitière. Dans ce contexte, nous avons besoin de maintenir les actifs au sein de la filière, de mieux faire connaître nos métiers et de les rendre accessibles à tous. Nous avons aussi besoin de casser les clichés et les *a priori* d'une filière laitière souvent méconnue. Nous avons besoin d'écouter ceux qui souhaitent s'engager. Conscients de ces défis, nous mettons en œuvre des initiatives concrètes pour valoriser les carrières au sein de notre secteur.

Ces deux priorités s'inscrivent dans la continuité de la démarche de responsabilité sociétale France Terre de Lait, que nous menons avec la volonté constante de dialogue et de transparence avec toutes nos parties prenantes. L'année 2023 a ainsi été l'occasion de sillonner les routes de France, à la rencontre des femmes et des hommes qui font vivre, au



quotidien, la filière laitière. En particulier, les partenariats noués avec les professionnels du conseil qui accompagnent sur la décarbonation notamment les acteurs à activer les bons leviers d'amélioration. Chacun peut ainsi s'engager dans des démarches de progrès et être épaulé pour prendre les meilleures décisions dans la gestion de son activité. Tout ce travail de réseau et de synergies est au cœur de l'efficacité du Cniel !

L'année 2023 est aussi marquée par une effervescence particulière : l'ensemble de l'équipe, les collaborateurs mais aussi les élus, s'apprête à fêter les 50 ans du Cniel en 2024. Cet anniversaire va nous permettre de regarder avec fierté le passé, ce demi-siècle d'accomplissements majeurs pour la filière laitière, guidés par le respect de notre identité et le sens de notre mission. Il va aussi nous permettre de nous projeter et de regarder avec confiance l'avenir. Nous avons de nouvelles pages à écrire ensemble et engagés, pour une filière laitière résiliente, innovante et respectueuse de l'environnement et des individus qui la composent.



DR

***La décarbonation de la filière  
se positionne comme un pilier  
fondamental de notre action.***

...

***L'attractivité de nos métiers  
constitue un autre axe crucial  
de notre stratégie.***



LE REGARD DE

**THIERRY ROQUEFEUIL**

*Président du Cniel*

## **SOLUTIONS, DÉFIS ET PERSPECTIVES POUR LA FILIÈRE LAITIÈRE**

L'année 2023 s'est distinguée par une réflexion du Conseil d'administration du Cniel, lors du séminaire d'octobre, marqué par une participation et un engagement exceptionnels de tous les collègues. Ce temps fort de la vie interprofessionnelle a permis d'aborder des thématiques cruciales comme les facteurs de pérennité de la filière laitière française et la décarbonation, lançant une dynamique nouvelle et plus globale, axée sur une ambition partagée par tous les collègues. Nous avons réaffirmé cette volonté commune d'affronter les défis, de saisir les opportunités.

La pérennité de la filière, le renouvellement des générations et la décarbonation répondent aux attentes politiques et sociétales et nécessitent la collaboration de l'ensemble de la filière, autrement dit l'implication des quatre collègues, pour être efficacement mis en œuvre.

La pérennité de la filière est le sujet collectif par excellence. Or, l'interprofession, c'est comme un immense paquebot. On ne peut pas donner des coups de volant constamment, il faut une ligne directrice. Cette trajectoire, nous l'avons depuis 2015 et surtout, depuis 2017 avec la formalisation de notre

démarche de responsabilité sociétale, France Terre de Lait, qui repose sur quatre piliers : la performance économique et sociale, la performance sanitaire, la performance de productions responsables et la performance alimentaire.

Cette dynamique multiple va influencer bien des aspects de notre filière, notre façon de produire, notre façon de penser les produits laitiers... Les choses changent et vont changer. Grâce notamment à l'arrivée des jeunes. Le non-renouvellement des générations n'est pas une fatalité. Je suis attaché à l'image de l'agriculture régénératrice pour les sols, et je suis aussi convaincu de cette dynamique du point de vue de la pyramide des âges. Les nouvelles générations vont apporter un nouveau souffle à notre filière. Tous ensemble, nous devons réfléchir à de nouvelles façons de travailler, d'intégrer des femmes et des hommes qui ne possèdent peut-être pas les codes qui étaient historiquement les nôtres... c'est un vrai défi, mais c'est aussi un enjeu passionnant à relever !

Du point de vue de la conjoncture économique, l'année écoulée a encore été marquée par la crise en Ukraine et par l'inflation. Ce contexte pose des défis importants, notamment



parce qu'il questionne les indicateurs mis en place depuis 2017. Un travail important a été initié de ce côté-là et c'est un chantier difficile. D'une part, car les indicateurs influencent les prix et concernent donc de nombreux acteurs. Et d'autre part, parce qu'il faut trouver un équilibre entre l'axe économique, primordial dans nos réflexions, et la cohérence avec la trajectoire décidée dans le cadre de notre démarche de responsabilité sociétale France Terre de Lait. Ce qui est positif, c'est de voir que l'interprofession remplit sa mission tout au long de la chaîne de valeurs, des producteurs aux consommateurs. La consommation des produits laitiers est stable, voire en augmentation sur certains segments. Ce qui montre notamment que nos stratégies de communication fonctionnent. En particulier, nos opérations qui répondent aux attentes et aux usages des jeunes générations, via l'utilisation des réseaux sociaux ou la production du manga Mukai par exemple.

Je souhaite aussi m'attarder sur la filière bio, qui a fait preuve de régularité et de résilience, malgré des périodes difficiles et parfois aussi, un manque de soutien des pouvoirs publics.

Il y a vraiment un défi de communication spécifique à cette filière. C'est important de bien comprendre que la bio dans les produits laitiers ne peut pas être comparé à ce qui se fait ailleurs, dans les fruits et légumes, ou le vin par exemple. Il faut que nos spécificités, et notamment notre positionnement tarifaire abordable, soient davantage audibles.

Enfin, l'année à venir, 2024, constitue une année charnière pour le Cniel en raison d'un renouvellement conséquent des élus au sein de la gouvernance. Le travail réalisé jusqu'à présent va permettre à une nouvelle génération d'élus de s'appuyer sur des bases solides pour continuer à relever les défis de la filière. Ce changement va permettre d'apporter de nouvelles idées, de nouvelles façons de travailler... et j'espère qu'il y aura toujours ce grand souci d'écoute mutuelle, de dialogue, de collaboration, cette notion du « travail avec » qui me tient à cœur, afin que, de l'aval à l'amont, tous les collègues soient impliqués dans une démarche de consensus, qui montrera, une fois de plus, l'exemplarité de la filière laitière.



O. Amy / Cniel

***La pérennité de la filière,  
le renouvellement des générations  
et la décarbonation répondent  
aux attentes politiques et sociétales  
et nécessitent la collaboration  
de l'ensemble de la filière.***

# QUI SOMMES-NOUS ?

## LE CNIEL

### UNE INTERPROFESSION POUR UNE FILIÈRE LAITIÈRE ENGAGÉE

#### PORTRAIT

Créé en 1974, Le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (Cniel) est l'association qui regroupe les organisations représentant les producteurs de lait de vache, les entreprises laitières privées, les coopératives laitières, et les acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration collective. Il fait appel aux compétences d'une équipe pluridisciplinaire, de 100 personnes, en réseau avec les acteurs de la filière et ses parties prenantes.

#### NOTRE PROJET

Le Cniel incarne la volonté commune de ses membres de coopérer pour construire une filière laitière structurée, performante et durable, ancrée dans les territoires et ouverte sur la société et le monde d'aujourd'hui et de demain. Ensemble, dans le cadre de cet organisme commun reconnu par les pouvoirs publics français et européens, ils déterminent la stratégie collective de la filière à court et moyen termes.

#### RESSOURCES

##### NOS RESSOURCES HUMAINES



100

personnes avec de fortes compétences spécialisées en réseau avec les professionnels.

##### NOS RESSOURCES FINANCIÈRES



- . Cotisation nationale obligatoire par litre de lait : élevage / transformation : 40 M€
- . Cotisation volontaire 4<sup>ème</sup> collège : 2 M€
- . Cofinancements UE : 11 M€

#### MISSIONS

##### Favoriser le dialogue

entre les acteurs de la filière et avec les parties prenantes externes



##### Représenter les intérêts de la filière

auprès des pouvoirs publics



**Fournir une aide à la prise de décision**  
pour définir les enjeux collectifs



##### Créer les conditions favorables

pour le développement économique et durable de la filière et de ses acteurs



FranceterredeLAIT

##### Accélérer la dynamique

de transformation pour une filière pérenne et durable



#### LE CNIEL CRÉE

##### POUR SES ÉLUS

- . Une veille et des études économiques et scientifiques, ainsi que des analyses des attentes des consommateurs pour aider à la prise de décisions,
- . de la connaissance par la recherche pour consolider les positions de la filière.

##### POUR LA FILIÈRE

- . Une vision stratégique à court et moyen termes,
- . un cadre de fonctionnement à travers des guides, des référentiels et des accords interprofessionnels étendus par les pouvoirs publics,
- . une dynamique collective pour la création de valeur économique et sa juste répartition,
- . une accélération des transformations nécessaires pour une filière durable,
- . un éclairage des décideurs publics pour prendre en compte les spécificités du secteur du lait et des produits laitiers.

##### POUR LE CONSOMMATEUR

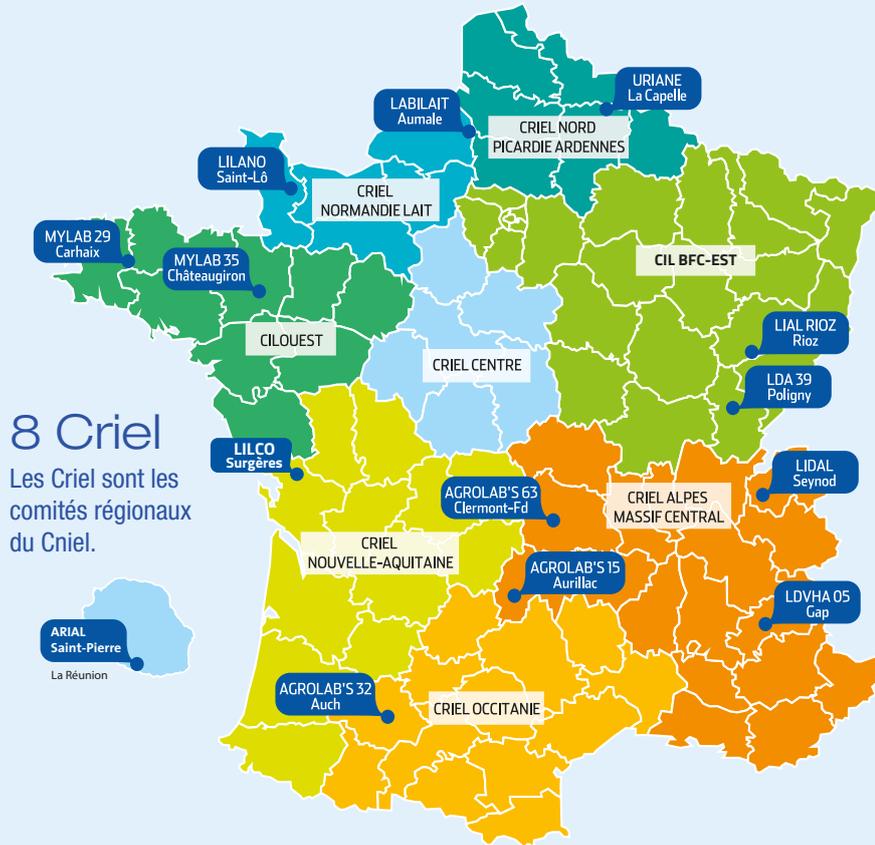
- . Une information étayée sur la filière et les produits laitiers,
- . une protection des dénominations laitières,
- . une garantie de qualité et de sécurité sanitaire,
- . des connaissances approfondies scientifiquement par le soutien de la recherche publique.

##### POUR SES SALARIÉS

- . Du sens lié au collectif filière.

## REPRÉSENTATION

### DANS LES TERRITOIRES



### 8 Criel

Les Criel sont les comités régionaux du Cniel.

### 11 laboratoires interprofessionnels

Les laboratoires interprofessionnels sont coordonnés par le Cniel pour les analyses du paiement du lait à la qualité

### À L'INTERNATIONAL

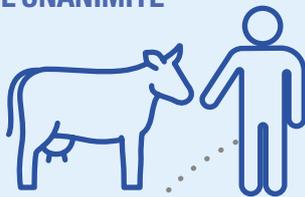
- 
**FRENCH CHEESE BOARD**  
 New-York  
 French Cheese Board
- 
**LA CRÈMERIE**  
 Pékin  
 Bureau de représentation
- 
**CAFC**  
 Shanghai : La Crèmerie  
 (Conseil Agroalimentaire France-Chine)
- 
**FIL IDF**  
 (Fédération Internationale du Lait)
- 
**EMF**  
 (European Milk Forum)

**Cniel**  
 Centre national interprofessionnel de l'économie laitière

## GOVERNANCE

### UNE PRISE DE DÉCISION À L'UNANIMITÉ

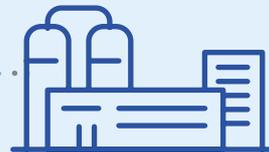
**COLLÈGE DES PRODUCTEURS :**  
 FNPL, Coordination rurale, Confédération paysanne, Organisation de producteurs



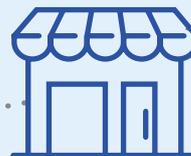
**COLLÈGE DES COOPÉRATIVES :**  
 la coopération laitière



**COLLÈGE DES INDUSTRIES PRIVÉES :**  
 FNIL



**COLLÈGE DU COMMERCE, DE LA DISTRIBUTION ET DE LA RESTAURATION COLLECTIVE :**  
 FCD, FCA, FFF, Agores, Restau'Co, SNRC



**membre associé :** Cnaol  
 (Centre national des appellations d'origine laitières),  
 invité au CA : Contrôleur général économique et financier, représentant de l'état

# QUI SOMMES-NOUS ?

## GOUVERNANCE

### COLLÈGE DES PRODUCTEURS

**FNPL**  
(Fédération Nationale des Producteurs de Lait)  
**CONFÉDÉRATION PAYSANNE  
COORDINATION RURALE**  
**OP** (Organisation de producteurs) depuis janvier 2023

**GHISLAIN DE VIRON (FNPL)**  
Vice président du Cniel

**BENJAMIN  
GUILLAUMÉ**  
Directeur FNPL



### COLLÈGE DES INDUSTRIES LAITIÈRES

**FNIL**  
(Fédération Nationale des Industries Laitières)

**ROBERT BRZUSCZAK**  
Vice président du Cniel

**FRANÇOIS-XAVIER  
HUARD**  
Président  
Directeur général



**LABORATOIRES  
INTERPROFESSIONNELS**

**LES CRIEL**  
Comités Régionaux  
Interprofessionnels  
de l'Économie Laitière

membre associé

**CNAOL**  
Centre national des  
appellations d'origine laitières

### CNIEL

Centre National Interprofessionnel de L'Économie Laitière

**THIERRY ROQUEFEUIL**  
Président

**CAROLINE HELLEISEN ERRANT**  
Directrice générale



**ATLA**  
(Association de la  
Transformation Laitière)

**EMMANUEL TREUIL,  
BERTRAND ROUAULT**  
Présidents

**CAROLE HUMBERT  
FRANÇOIS-XAVIER HUARD**  
Directeurs

### COLLÈGE DU COMMERCE, DE LA DISTRIBUTION ET DE LA RESTAURATION

**FCD** (Fédération du Commerce et de la Distribution)  
**FCA** (Fédération du Commerce Associé)  
**FFF** (Fédération des Fromagers de France)  
**RESTAU'CO** (Réseau interprofessionnel de la restauration collective)  
**AGORES** (Association nationale des directeurs de la restauration collective)  
**SNRC** (Syndicat National de la Restauration)

**JACQUES CREYSSEL (FCD)**  
Vice président du Cniel

**HUGUES BEYLER**  
Directeur  
Agriculture FCD



### COLLÈGE DES COOPÉRATIVES LAITIÈRES

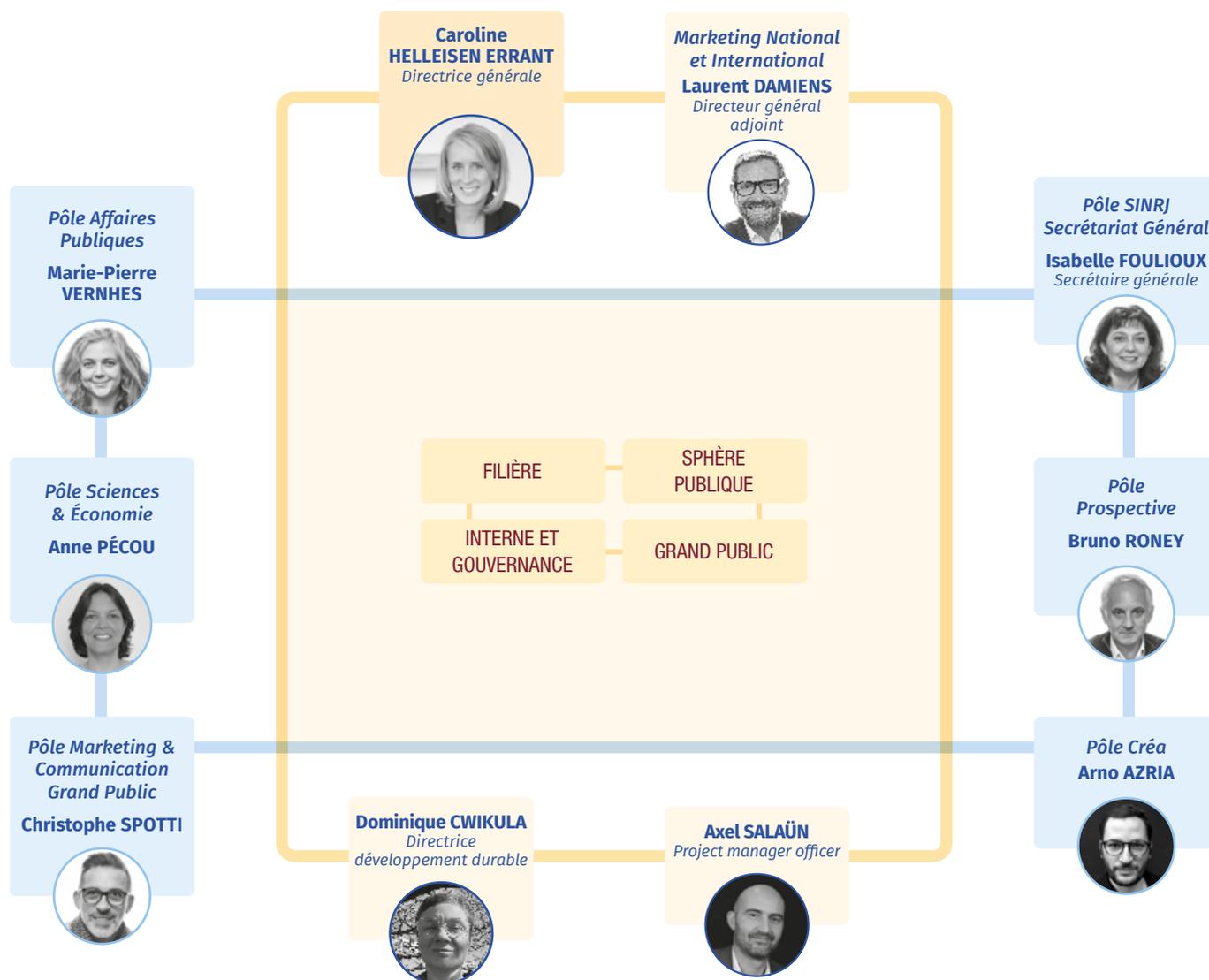
**LA COOPÉRATION LAITIÈRE**

**PASCAL LE BRUN**  
Vice président du Cniel

**CAROLE HUMBERT**  
Directrice



## LE CNIEL, UNE ÉQUIPE ENGAGÉE POUR LA FILIÈRE LAITIÈRE



## LES DOMAINES D'ACTIVITÉ DE L'ÉQUIPE CNIEL

### PROSPECTIVE

- Veille média et documentaire.
- Études, analyses et évaluations dans les domaines :
  - marketing et communication,
  - usages, attitudes et comportements,
  - ethnologiques et sociologiques (OCHA),
  - économiques,
  - statistiques.

### MARKETING & COMMUNICATION

- Stratégies marketing et communication grand public.
- Promotion et communication en France et à l'international.
- Pilotage des flagships Shanghai et New-York.
- Animation du réseau EMF, European Milk Forum.

### SCIENCES & ÉCONOMIE

- Économie et filières.
- Techniques d'élevage et bien-être animal.
- Environnement.
- Qualité du lait et laboratoires interprofessionnels.
- Recherche scientifique en nutrition, technologie, sécurité sanitaire.
- Animation des Criel.

### SINRJ/SECRÉTARIAT GÉNÉRAL

- Gestion des instances statutaires et des filiales.
- Gestion budgétaire.
- Expertise et développement des systèmes d'information.
- Affaires juridiques.
- Ressources humaines.
- Services généraux de la Maison du Lait.

### PÔLE CRÉA

- Création d'outils de communication intégrés (édition, identité visuelle, animation, vidéo...).
- Création de manifestations internes et externes grand public, professionnelles, institutionnelles.
- Conseil, conception et suivi de projets digitaux.

### AFFAIRES PUBLIQUES

- Informations auprès des professionnels laitiers.
- Relations presse.
- Communication corporate.
- Ingénierie pédagogique.
- Relations institutionnelles.
- Relations avec les parties prenantes et dialogue sociétal.
- Formation à la prise de parole et au dialogue.
- Relations avec l'enseignement agricole.

L'ANNÉE 2023  
EN ÉVÈNEMENTS



83

événements  
en régions

238

jours d'animation  
sur l'année

- En France
- À l'international

**Croissant Day**

📅 28 JANVIER

📍 DUBAÏ

**Salon International de l'Agriculture (SIA)**

📅 24 FÉVRIER - 3 MARS

📍 PARIS

**Challenge France Terre de Lait des lycées agricoles**

📅 3 AVRIL

📍 PARIS

**Évènement d'influence fromage « Printemps fitness »**

📅 17 AVRIL - 31 MAI

📍 SHANGHAÏ, CHINE

**Festival AOC-AOP**

📅 6 - 7 MAI

📍 CAMBREMER (CALVADOS)

**Rising Pastry Chefs Awards**

📅 25 - 31 MAI

📍 SÉOUL, CORÉE DU SUD - SHANGHAÏ, CHINE - SINGAPOUR ET TAIWAN

**The European Agritech Show (LFDay by La Ferme Digitale)**

📅 13 JUIN

📍 PARIS

### Le Salon Restau'Co

📅 21 JUIN

📍 PARIS

### Le Salon international de l'élevage (SPACE)

📅 12 - 14 SEPTEMBRE

📍 RENNES

### La 47<sup>e</sup> édition de la Compétition nationale des Worldskills

📅 14 - 16 SEPTEMBRE

📍 LYON

### Le 19<sup>e</sup> Congrès des Régions de France

📅 27 - 28 SEPTEMBRE

📍 SAINT-MALO (ILLE-ET-VILAINE)

### Salon de l'élevage

📅 3 - 6 OCTOBRE

📍 CLERMONT-FERRAND

### La Maison de Europa - un weekend à la française

📅 19 - 21 OCTOBRE

📍 MEXICO CITY, MEXIQUE

### Évènement consommateurs Beurre « Butter Pop-up »

📅 31 OCTOBRE - 5 NOVEMBRE

📍 TOKYO, JAPON

### Chef Loyalty Trip

📅 9 - 11 NOVEMBRE

📍 OAXACA, MEXIQUE

### Pop up Grilled cheese

📅 9 - 11 NOVEMBRE

📍 ABU DHABI

### Cheese Dating et Cheese Theater

📅 6 ET 13 NOVEMBRE

📍 LONDRES, ANGLETERRE

### Symposium européen « Produits laitiers et alimentation durable »

📅 15 NOVEMBRE

📍 LA MAISON DU LAIT, PARIS

### 3<sup>e</sup> édition du Sommet de l'inclusion économique

📅 28 NOVEMBRE

📍 PARIS

### Cooking Show

📅 29 NOVEMBRE

📍 LIMA, PÉROU



## ÉVÈNEMENTS MARQUANTS



### **La conférence-débat « Bien-être animal, un objectif clé de durabilité »**

📅 31 JANVIER 📍 BRUXELLES

Organisé par le Cniel au Parlement européen, cet événement a rassemblé toutes les parties prenantes indispensables à la filière laitière pour échanger sur l'enjeu du bien-être animal, notamment des membres du Parlement européen et de la Commission européenne, des instituts de recherches, des ONG, des représentants des filières laitières française et irlandaise, ou encore, un acteur allemand de la distribution.

### **La 47<sup>e</sup> édition de la Compétition nationale des Worldskills**

📅 14 - 16 SEPTEMBRE 📍 LYON

Plus de 800 lycéens professionnels et apprentis se sont affrontés lors des trois jours d'épreuves, mettant à l'honneur 69 métiers de l'artisanat et de l'industrie : métiers des saveurs, des arts, des services de proximité, de la construction, de l'industrie, de la communication et du numérique, de l'automobile et des engins, du végétal... La filière laitière était représentée pour valoriser ses métiers auprès des 100 000 visiteurs, jeunes en apprentissage et scolaires.



### **Les premières Biennales des conseillers CAP'2ER**

📅 7 - 29 SEPTEMBRE 📍 MÂCON (SAÔNE-ET-LOIRE)

Conférences, débats, visites d'exploitations engagées dans la démarche bas-carbone... Le Cniel a participé aux premières Biennales destinées aux conseillers CAP'2ER, ces femmes et ces hommes qui évaluent les impacts environnementaux à l'échelle d'une exploitation et qui identifient les actions possibles pour améliorer cette empreinte tout en veillant à l'équilibre avec les performances techniques et économiques. Véritable succès, l'enquête de satisfaction<sup>1</sup> révèle que 84 % des participants souhaitent participer à la prochaine édition !

## Le Sommet Mondial du Lait (World Dairy Summit)

📅 16 - 19 OCTOBRE 📍 CHICAGO (ILLINOIS, ÉTATS-UNIS)

Cet événement a rassemblé plus de 1 200 leaders de l'industrie laitière, des experts en transformation laitière, des producteurs de lait, des fournisseurs de la filière, des universitaires et des représentants gouvernementaux. Le Cniel a représenté la France laitière et a contribué aux discussions menées sur les thématiques clés pour l'avenir de la filière à l'échelle mondiale. Le sommet a été l'occasion de dévoiler le prochain pays hôte du sommet... la France !



## Le Congrès National des Laboratoires Interprofessionnels Laitiers et des CRIEL

📅 8 - 10 NOVEMBRE 📍 SALINS-LES-BAINS (JURA)

Organisé par le Cniel, le Congrès 2023 a été accueilli par le Laboratoire Départemental d'Analyses du Jura (LDA39), l'un des 11 laboratoires reconnus pour les analyses de paiement du lait à la qualité. Cette rencontre d'envergure nationale a réuni les principaux acteurs de la filière laitière, offrant une plateforme d'échanges sur les enjeux et les perspectives du secteur. Cet événement a aussi permis de mettre en avant les modèles de référence de la filière développés autour des AOP lait cru du Jura.

## Le Salon des Maires et des Collectivités Locales

📅 21 - 23 NOVEMBRE 📍 PARIS

Pour la troisième année consécutive, le Cniel était présent au Salon des Maires et des Collectivités Locales, le rendez-vous des élus et des acteurs qui travaillent au quotidien à la gestion et au développement des territoires. Près de 60 000 personnes étaient réunies pendant 3 jours et ont échangé avec les professionnels de la filière laitière autour d'un thème phare : l'attractivité de nos territoires et des métiers du lait. La filière bio avait également toute sa place dans cet événement. L'une des deux conférences organisées cette année par le Cniel s'intitulait ainsi « L'agriculture bio au service de nos territoires : de la parole aux actes ! ».



<sup>1</sup>Source : Debriefing de l'Institut de l'Élevage (idele).



120 millions

d'analyses réalisées chaque  
année dans 11 laboratoires  
reconnus

100%

du lait collecté au départ de  
la ferme testé aux résidus  
d'antibiotiques



# GARANTIR LA QUALITÉ DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS, UNE MISSION FONDAMENTALE DU CNIEL

*La filière laitière compose avec la nature vivante, fragile et périssable de cette matière première unique avec l'objectif de fournir des produits sûrs, sains et bons aux consommateurs. Le Cniel joue un rôle central dans cet engagement pour la qualité, qui repose sur une chaîne de coresponsabilités et sous-tend l'organisation de la filière laitière. Ses acteurs forment une chaîne de savoir-faire organisée et solidaire, mue par cet intérêt commun.*

*Tout le lait et tous les produits laitiers produits en France sont travaillés avec cette même exigence de qualité. C'est un engagement pour le consommateur français et au-delà, un élément clé de l'image des produits laitiers français à l'export, permettant et facilitant la conquête de nouveaux marchés.*

## LA QUALITÉ DU LAIT, UNE PRIORITÉ HISTORIQUE DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

Depuis 1969, en France, le lait est payé à la qualité : la loi Godefroy a instauré un système de paiement incitatif pour l'éleveur, qui obtient un prix plus ou moins élevé pour son lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire. Le paiement du lait à la qualité est aussi l'objet d'un accord interprofessionnel étendu, accord entre les quatre collèges qui composent le Cniel, dont l'application est rendue obligatoire à tous les producteurs et tous les transformateurs via un décret des pouvoirs publics.

Aujourd'hui, les analyses portent sur de nombreux critères, comme les taux de matière grasse et de matière protéique, l'absence de résidus antibiotiques, les teneurs en germes totaux et en cellules somatiques. Les critères de contrôle de la qualité du lait sont fixés strictement par les réglementations européenne et française. Certains critères facultatifs peuvent être choisis en fonction du cahier des charges des produits, pour les labels IGP ou AOP par exemple.

### Les standards de la qualité du lait

- Matière grasse = 38 g/L
- Matière protéique = 32 g/L
- Germes < 100 000 UFC/mL
- Cellules < 400 000 /mL
- Résidus d'antibiotiques : absence
- Point de congélation : absence d'eau ajoutée

La garantie de la qualité et de la sécurité sanitaire du lait et des produits laitiers commence à la ferme. La santé et l'alimentation des troupeaux, l'hygiène à la traite, les conditions de stockage du lait et la propreté de la ferme et du matériel sont déterminantes pour la composition et la qualité hygiénique et sanitaire du lait. Si une vache est malade, son lait est mis à l'écart pendant toute la durée du traitement.

Après la traite, l'éleveur conserve le lait dans un tank de refroidissement jusqu'à la collecte (dans les 72 heures maximum). Le lait est ensuite transporté jusqu'à la laiterie, située en moyenne à moins de 200 km. Pour s'assurer de la qualité du lait fourni par les producteurs aux laiteries, des échantillons sont prélevés pour le lait de chaque tank à chaque collecte et sont analysés le jour même ou le lendemain par les laboratoires interprofessionnels, reconnus par le Ministère de l'Agriculture et accrédités par le Cofrac (organisme français d'accréditation). Lors des prélèvements, toutes les précautions sont prises pour préserver les échantillons et permettre d'obtenir des résultats d'analyses reflétant la qualité du lait livré. Hygiène, chaîne du froid, traçabilité, délais : rien n'est laissé au hasard. Les résultats des analyses entraînent un bonus si le lait dépasse les standards de qualité, ou une pénalité s'il ne les atteint pas.

**J**

## L'itinéraire d'un échantillon de lait

### Ferme

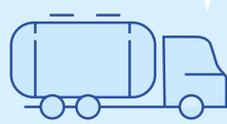
#### Tank du producteur

- Prélèvement à chaque livraison.
- Analyses inopinées.



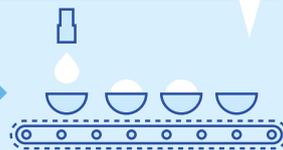
### Collecte

Prélèvement d'un échantillon citerne.



### Laiterie

- Contrôle de la qualité à l'entrée des laiteries.
- Stockage des échantillons en chambre froide.



0°C 4°C

Collecte des échantillons par le laboratoire  
Transport réfrigéré des échantillons

### Camionnette du laboratoire



## Laboratoire interprofessionnel laitier

### Résultats

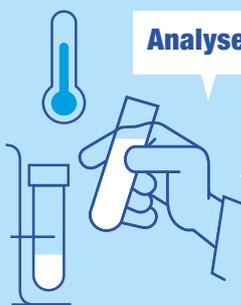
Accessibles en ligne par l'éleveur et la laiterie pour le pilotage de la qualité.



Infolabo

Traitement informatique des données

### Analyses



0°C 4°C

Enregistrement et stockage des échantillons (en chambre froide)

**J+1**

Le Cniel a notamment pour mission de coordonner et d'harmoniser l'ensemble du dispositif de paiement du lait à la qualité, inscrit dans le cadre réglementaire (accord interprofessionnel national étendu par les pouvoirs publics). Il veille, par exemple, à la mise en œuvre des méthodes d'analyses utilisées afin de garantir aux professionnels laitiers l'équité de traitement sur l'ensemble du territoire et la fiabilité des analyses. Chaque laboratoire interprofessionnel est audité par le Cniel tous les 18 mois, afin de vérifier le respect de l'ensemble des exigences réglementaires et interprofessionnelles en matière de paiement du lait à la qualité.

### La qualité, c'est...

- Garantir la sécurité sanitaire des produits laitiers auprès de tous les consommateurs. Il faut s'assurer que le lait satisfasse des critères hygiéniques et sanitaires stricts, tels que la limitation des germes et l'absence de pathogènes.
- Fournir un lait qui permet de répondre aux enjeux de la transformation du lait cru en une diversité de produits laitiers, avec les deux composants essentiels : la matière grasse du lait et sa matière protéique.
- Toute une chaîne qualité, de la ferme au consommateur, en passant par la transformation et la distribution, qui se traduit notamment par le respect de la chaîne du froid, des contrôles à chaque stade et des mesures de traçabilité.



# Infolabo

## RETOUR D'EXPÉRIENCE INFOLABO VERSION 2.0

Créé en 2006 par le Cniel, Infolabo permet de consulter et de recevoir les résultats d'analyse de lait dans le cadre du paiement du lait à la qualité. Cet outil est utilisé au quotidien par les laboratoires interprofessionnels ainsi que par les producteurs et les laiteries. En août 2023, Infolabo a fait peau neuve, en proposant de nouvelles fonctionnalités, comme l'application mobile. Retour d'expérience avec Pascal Clément, éleveur laitier et président de la Commission Qualité du Lait et des Laboratoires (CQLL) du Cniel.

### Comment avez-vous procédé pour repenser Infolabo ?

Nous avons commencé par consulter toutes les parties prenantes : éleveurs, responsables de collecte, et évidemment les laboratoires interprofessionnels. Ce qui est ressorti de ces discussions, c'est qu'il fallait de nouvelles fonctionnalités et un outil plus simple, plus ergonomique, plus rapide. Côté Cniel, nous avons aussi un enjeu : sécuriser cet outil utilisé au quotidien dans la filière laitière, sachant que les cyberattaques représentent un danger permanent. Une grande partie de la filière fonctionne en s'appuyant sur ces analyses, du paiement du lait à la sécurité du consommateur, en passant par la possibilité d'entrer dans un processus de fabrication. Il est crucial que les résultats soient récoltés, centralisés et partagés dans un environnement informatique sécurisé et performant.

### Quels sont les retours sur cette nouvelle version ?

Les producteurs, surtout les plus jeunes, trouvent que c'est une solution dans l'air du temps, grâce à l'application mobile qui permet de consulter ses résultats à tout moment et partout. On a aussi remarqué que le nouvel outil était plus attractif puisque les connexions ont augmenté. Du côté des laiteries, cela simplifie grandement les choses au quotidien, car la recherche et le traitement des données sont facilités. En ayant accès aux résultats des analyses en temps réel, tous les acteurs concernés peuvent réagir au plus vite. Donc, en fin de compte, ces nouveaux développements permettent d'améliorer avec toujours plus de fiabilité la qualité du lait.

### Comment voyez-vous la suite ?

Cet outil doit répondre aux attentes de ses utilisateurs. Il nous faut donc être à l'écoute de nouveaux besoins et nouveaux usages. Cela ouvrira nécessairement d'autres chantiers. Je me réjouis aussi de présenter cet outil aux délégations étrangères qui viendront nous voir à l'occasion du Sommet de la FIL 2024. C'est l'un des symboles de l'excellence du modèle laitier français, aussi bien dans la production que le suivi de la qualité... Ce modèle sur lequel repose l'image de valeur associée au « made in France » !

## PASCAL CLÉMENT

*Éleveur et Président de la Commission Qualité du Lait et des Laboratoires (CQLL)*





# LA QUALITÉ AU SERVICE DE L'ÉQUITÉ ET DU PROGRÈS

---

Pour garantir l'équité de traitement des éleveurs et des contrôles irréprochables, le lait de chaque ferme qui livre sa production à une laiterie est analysé dans un des 11 laboratoires interprofessionnels répartis à travers la France. Le Cniel doit garantir aux producteurs, aux transformateurs et aux pouvoirs publics que les analyses réalisées par les laboratoires en vue du paiement du lait sont fiables et équitables sur tout le territoire. Pour cela, le Cniel tient des pouvoirs publics un mandat de supervision des laboratoires. Dans ce cadre, il interagit avec les autorités sanitaires et avec l'ANSES, et assure un suivi technique et une harmonisation des méthodes appliquées.

En pratique, chaque laboratoire détermine la composition et la qualité du lait selon les méthodes en vigueur. Il s'appuie au quotidien sur des documents dans lesquels sont consignées des procédures techniques définies par le Cniel pour contrôler la fiabilité des résultats d'analyses. Ces manuels du Cniel servent de référence pour l'ensemble des laboratoires qui ont ainsi un même plan de contrôle et un même niveau d'exigence de performance analytique.

## ZOOM SUR...

### LE LABORATOIRE INTERPROFESSIONNEL D'ANALYSES LAITIÈRES (LIAL)

Opérant dans le Grand Est de la France et une partie de la Franche-Comté, le Laboratoire Interprofessionnel d'Analyses Laitières (LIAL) couvre 5 500 producteurs et emploie 75 salariés, se positionnant ainsi comme le troisième plus grand laboratoire interprofessionnel reconnu par le Cniel.

«Le LIAL est composé de professions variées : des techniciens de laboratoire spécialisés en analyses biotechnologiques aux chauffeurs responsables de la collecte des échantillons, en passant par les opérateurs de production et le personnel administratif. C'est une structure où la coopération et la coordination sont primordiales. Dirigé par un Conseil d'administration composé de trois collègues, le laboratoire prône l'unanimité dans la prise de décisions, assurant ainsi la cohérence et l'efficacité de ses actions, mais aussi l'indépendance qui garantit la fiabilité des résultats d'analyses à tous les adhérents : producteurs, coopératives ou laiteries.

Les analyses du LIAL servent de base pour le paiement à la qualité du lait, permettent d'assurer qu'il répond aux normes d'hygiène européennes et qu'il est apte à la transformation. Ainsi, le LIAL joue

un rôle crucial dans la sécurité alimentaire, la valorisation des produits laitiers sur le marché, mais aussi, la confiance des consommateurs.

Le LIAL agit en tant que relais du Cniel, en appliquant les méthodes et procédures techniques nationales, tout en prenant en compte les spécificités régionales. Car le LIAL est un acteur de terrain, qui établit un lien entre les éleveurs et les laiteries. Son action quotidienne sur le territoire valorise la production locale et soutient l'emploi dans le secteur. Cette collaboration entre le LIAL et le Cniel s'appuie sur des échanges divers et fréquents. Elle s'étend à des projets visant à structurer la démarche RSE au sein de la filière, illustrant une volonté commune de développement durable et de responsabilité sociale. »

---

**LAURENCE BRUNEAU**  
*Directrice du LIAL Rioz*

Au-delà du système de paiement du lait à la qualité, l'interprofession laitière accompagne les mesures de contrôle et de maîtrise d'hygiène et sécurité sanitaire mises en place tout au long de la chaîne alimentaire. Le Cniel a mis en place une veille sanitaire internationale et soutient des travaux de recherche, afin de mieux connaître les dangers biologiques et chimiques émergents ou ré-émergents et de prévenir les risques sanitaires. Ainsi, parmi la quarantaine de projets de recherche dans lesquels le Cniel est impliqué et qui sont soutenus par les fonds interprofessionnels et/ou par les fonds publics français et européens, pas moins d'une quinzaine concerne chaque année la sécurité sanitaire. Le Cniel mène un partenariat fort avec la recherche académique : INRAE, ANSES, Vetagro SUP, INSERM, et les instituts techniques (IDELE, ACTALIA...). Les connaissances acquises sont

valorisées de manières variées, notamment :

- l'appui aux évolutions réglementaires,
- l'élaboration de guides et de documents de synthèse, de recommandations ou de formation à l'attention des professionnels laitiers,
- la gestion des alertes et des crises sanitaires.

Les experts du Cniel sont également impliqués dans les instances internationales où se discutent les normes sur les méthodes d'analyse. Sur cette base commune, chaque laboratoire développe son propre système de management de la qualité (Norme ISO 17025) et est accrédité par le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) qui est la référence dans ce domaine.

## **PAIEMENT DU LAIT À LA QUALITÉ, évolution des grilles tarifaires en région**

L'évaluation de la qualité du lait se décline au niveau régional sur la base de grilles de paiement du lait élaborées par les Criel. En 2023, deux Criel ont procédé à des ajustements de leurs grilles, afin de tenir compte du nouvel accord interprofessionnel national paiement du lait à la qualité étendu en mai 2022. L'objectif est d'intégrer les analyses systématiques de plusieurs critères, notamment la teneur en matière grasse et protéique, le point de congélation, les cellules somatiques, les résidus d'antibiotiques et d'autres indicateurs essentiels à la qualité du lait, au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025.

- Le CIL BFC Est a introduit de nouvelles dispositions concernant le point de congélation, critère permettant notamment de détecter une présence anormale d'eau dans l'échantillon de lait. Ce nouvel accord prend effet à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, il permettra de mieux accompagner les accidents.
- Le Criel Normandie Lait a apporté des modifications portant sur les fréquences minimales d'analyses. Teneur en matière grasse et en matière protéique, point de congélation, teneur en cellules somatiques, résidus d'antibiotiques seront vérifiés à chaque livraison de lait. Les germes à 30°C et les spores butyriques au moins deux fois par mois. L'accord régional a été signé le 16 mai 2023, l'application des fréquences minimales a débuté le 1<sup>er</sup> juillet 2023.

Ces changements résultent d'un processus nécessitant une collaboration étroite entre les professionnels de la filière. Au sein de chaque Criel, ce sont en effet les représentants des 3 collèges qui se sont réunis et ont décidé collégalement et à l'unanimité de revoir certains paramètres et seuils de leurs grilles. Les accords régionaux révisés sont ensuite soumis, puis validés et signés en assemblée générale ou en conseil d'administration du Cniel.

## **LES CRIEL EN BREF**

- Un Criel est une section spécialisée du Cniel au niveau régional. Il existe 8 Criel, organisés au plus près des régions administratives. Chaque Criel est autonome, a son propre conseil d'administration et son budget. Leurs actions relèvent toutefois de la responsabilité du Cniel.
- Le Cniel anime le réseau des Criel et coordonne leur action dans le cadre d'une convention renouvelée chaque année. Elle s'appuie sur un programme d'actions socles (obligatoires) et à la carte (optionnelles). Les Criel déploient ainsi la stratégie nationale dans les régions. Ils mettent aussi en œuvre un certain nombre d'actions spécifiques au contexte laitier de leur zone.
- Les Criel s'inscrivent comme des acteurs majeurs de l'Interprofession, représentant la filière laitière dans les régions, captant et nourrissant les attentes professionnelles sur le terrain, apportant aussi leur vision régionale dans les réflexions nationales.



CITATION

**VALÉRIE GAUDIN**

*Ingénieur de recherche chez ANSES*

## ENTRE SCIENCE ET SÉCURITÉ : LA COLLABORATION DE L'ANSES ET DU CNIEL

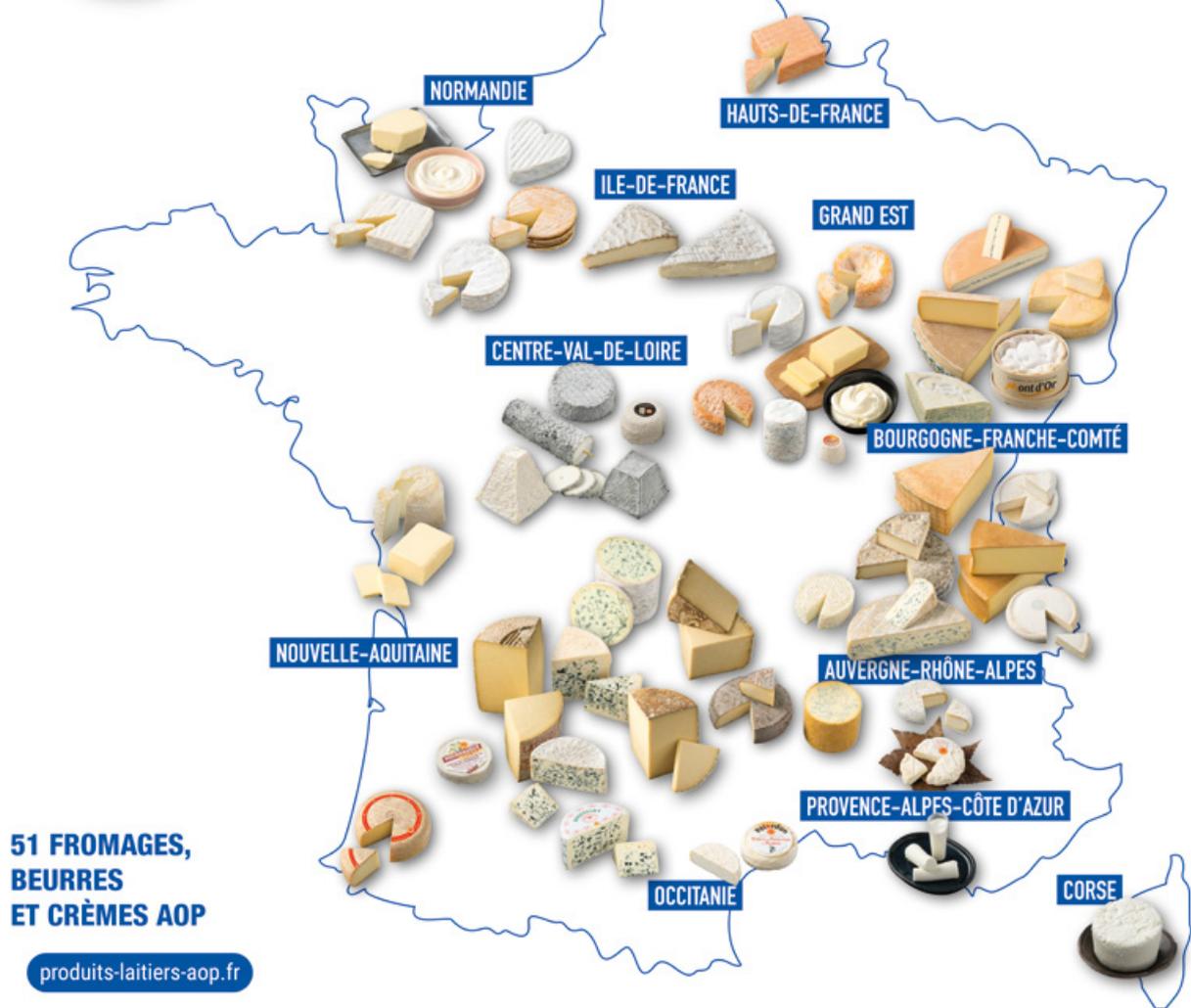
L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) est un établissement public sous la tutelle de plusieurs ministères (Agriculture, Consommation, Travail, etc.). Avec plus de 1 400 collaborateurs répartis sur plusieurs sites, l'ANSES couvre un large éventail de domaines, notamment la sécurité alimentaire, la santé animale et la protection de l'environnement, et un éventail d'activités variées, allant de la veille et de l'alerte sanitaire à l'évaluation des risques, en passant par la recherche scientifique et le soutien réglementaire.

« Dans le cadre de la sécurité sanitaire, l'ANSES et le Cniel collaborent étroitement. L'ANSES a deux grandes missions vis-à-vis du Cniel : évaluer la performance des méthodes et donner un avis technique. Concrètement, cela veut dire, par exemple, que l'ANSES prépare des échantillons pour évaluer l'aptitude des laboratoires interprofessionnels à appliquer les méthodes réglementaires. Il s'agit d'évaluations annuelles, cruciales pour la reconnaissance officielle des laboratoires par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL). L'ANSES intervient également dans différents comités d'experts, notamment le groupe de travail du Cniel qui évalue et sélectionne les nouvelles méthodes pour détecter les antibiotiques.

En particulier, nous sommes très engagés dans la notion « Une seule santé », « One Health » en anglais, qui souligne l'interconnexion entre la santé des animaux, des humains, et de l'environnement. Dans le cadre d'un programme européen que l'ANSES coordonne, nous menons des travaux pour améliorer les connaissances des maladies transmissibles de l'animal à l'homme. Un axe extrêmement important de nos recherches porte aussi sur l'antibiorésistance. En 2023, nous avons orienté nos actions vers la communication et la valorisation des résultats d'une étude menée durant plusieurs années sur les liens entre la santé des animaux et leur nourriture.

La recherche et le développement sont essentiels pour anticiper les défis futurs de la filière laitière, qu'ils soient liés à la santé publique, à la nutrition ou à la durabilité. La collaboration entre l'ANSES et le Cniel dans ces domaines est fondamentale pour développer des connaissances scientifiques solides qui orientent l'innovation et les pratiques de production. Et cette dynamique est sans cesse renouvelée ! Ainsi, une nouvelle thèse, accueillie par l'ANSES et financée par le Cniel, a débuté en 2023. Elle doit permettre de développer de nouvelles méthodes pour détecter certains contaminants, les ammoniums quaternaires et les chlorates. L'idée est de créer des outils plus sensibles et pratiques pour les industriels, qui permettront, au final, de renforcer la sécurité et la qualité des produits laitiers.

Cet exemple illustre bien la dynamique que nous entretenons, une collaboration mutuellement enrichissante qui permet à l'ANSES de rester connectée aux besoins du terrain, et au Cniel et aux opérateurs de bénéficier de l'expertise scientifique de l'agence. Une complémentarité qui nous permet de maintenir et d'améliorer les standards élevés de sécurité et de qualité dans la filière laitière. »



### 3 LABELS À CONNAÎTRE

**AOP** : l'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Le produit est donc indissociable de son terroir et ne peut pas être reproduit ailleurs.

Avec 51 AOP laitières (46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes), la France est leader européen et mondial des AOP laitières.

[www.produits-laitiers-aop.fr](http://www.produits-laitiers-aop.fr)

**IGP** : signe de qualité européen, l'Indication Géographique Protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées à une zone géographique dans laquelle se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. Le Brillat-Savarin, le Gruyère ou encore la Raclette font partie des 11 produits laitiers concernés.



**Label bio** : le label Agriculture Biologique a été créé en 1985 en France et en 1991 en Europe. Il permet d'identifier les denrées alimentaires issues d'un mode de production spécifique respectueux de l'environnement (sans pesticides ni engrais chimiques de synthèse, sans aliments OGM).



# NORMES ET LABELS

---

L'attention portée à la qualité se traduit également par les labels de qualité qui distinguent les produits selon leur origine, leurs méthodes de production et leurs qualités gustatives. Ces labels contribuent non seulement à la qualité et à la typicité des produits, mais aussi au soutien des emplois dans les zones rurales et à la conservation du patrimoine alimentaire français.

## OÙ EN EST LA BIO EN 2023 ?

En 2023, la collecte de lait bio a baissé de 4,5 % par rapport à 2022. Pour autant, la chute des ventes de produits laitiers bio s'est poursuivie (-12 % par rapport à 2022), si bien que la consommation de produits laitiers bio est proche de son niveau de 2017.

Les opérateurs laitiers se retrouvent ainsi dans l'obligation de déclasser une grande partie du lait bio vers le conventionnel. Les déclassements de lait bio ont approché les 35 % (en MSU, ou équivalent lait) en 2022, soit plus de 450 ml. Ils ont encore augmenté début 2023, avant de se stabiliser au second semestre, lors duquel la baisse de la production a été aussi prononcée que la baisse de la consommation.

Dans ce contexte, et alors que les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux arguments environnementaux et sociétaux, la communication pour les produits laitiers biologiques revêt une importance stratégique. En particulier, trois grandes campagnes lancées en 2022 se sont poursuivies en 2023 :

### PRENEZ EN MAIN LA BIO

Le Cniel, en collaboration avec Interfel (Interprofession de la filière des fruits et légumes frais), a animé cette campagne de communication cofinancée par l'UE. Elle vise principalement les professionnels de la restauration collective, les élus et les collectivités. Son objectif est de les accompagner et de les encourager à atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim, à savoir, l'intégration de 20 % de produits bio dans les assiettes.

### L'EUROPE S'ENGAGE POUR LA BIO TOUT NATURELLEMENT

Cette campagne de promotion, également cofinancée par l'UE, cible les consommateurs et plus particulièrement les jeunes parents.

### #BIO RÉFLEXE

Le Cniel a mené des actions spécifiques, surtout de l'affichage dynamique DOH (Digital Out Of Home), dans le sillon de la campagne nationale de l'Agence Bio visant à soutenir l'agriculture biologique au plus près des territoires.

### COMMENT PRENDRE EN MAIN LA FILIÈRE LAITIÈRE BIO ?

Qu'est-ce qu'un produit laitier bio ? Comment l'agriculture biologique se transforme ? À quoi ressemblera la filière laitière bio demain ? Écoutez les réponses à toutes ces questions et bien plus encore dans notre podcast Business of Bouffe.



Pour écouter le podcast

Dans sa mission de préservation de la qualité et des savoir-faire, le Cniel travaille étroitement avec le Cnaol, le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, qui regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des AOP laitières françaises. Ensemble, ils défendent une certaine vision des produits au lait cru, représentant en France 16 % des fromages affinés et plus de 3/4 des fromages AOP.

## VERS UNE APPROCHE GLOBALE DU LAIT CRU

Fermier ou laitier, un fromage au lait cru est un fromage dont le lait n'a pas été chauffé au-delà de 40°C avant la fabrication. L'absence de chauffage permet de préserver la « flore microbienne » du lait, c'est-à-dire tous les micro-organismes présents naturellement dans le lait dès la traite des animaux. C'est pourquoi le lait cru est une matière riche, fragile et vivante.

Les fromages au lait cru ont de nombreux bénéfices : patrimoine culturel et gastronomique, image de la France à l'étranger, création de valeur pour les opérateurs et les territoires, réponses aux attentes des consommateurs, relations bénéfiques entre la santé et l'environnement... La consommation de lait cru comporte cependant certains risques pour des personnes sensibles, c'est pourquoi le Cniel et le Cnaol diffusent également les recommandations de santé publique quant à la consommation des produits au lait cru.

L'étude scientifique du lait cru se poursuit afin de mieux comprendre ses spécificités. Ainsi, l'année 2023 a marqué une avancée remarquable dans la recherche sur la diversité microbienne du lait cru avec la présentation des résultats de l'étude MétaPDOcheese, cartographiant la diversité microbienne des laits de 44 fromages AOP. Au total, 820 espèces bactériennes et 333 espèces fongiques (champignons) ont été identifiées dans les échantillons de fromages. Ces travaux ont montré que le microbiote du fromage n'était pas le même selon la technologie fromagère utilisée, les cahiers des charges AOP, l'espèce laitière, la zone géographique, les pratiques d'affinage... et qu'il était donc crucial d'avoir une approche systémique, pensée de la prairie aux modes d'élevage jusqu'à la consommation du fromage, pour évoquer la biodiversité du lait cru. Autres avantages de ce projet, l'initiation à l'utilisation des méthodes métagénomiques par les filières AOP, mais aussi, une cartographie finale qui pourrait servir à différentes actions afin de lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP laitières.



TÉMOIGNAGE

**PAUL ZINDY**

*Ingénieur agronome et fondateur de la laiterie  
de La Chapelle, à Paris*

« Moi, sans bactérie, je ne peux pas faire de fromage. Dans une étape de transformation du lait, ce que je fais, c'est réunir les bonnes conditions pour que les bactéries fassent le travail. Nous, on donne juste l'impulsion, et ce sont elles qui donnent le goût et les caractéristiques du fromage. J'aime bien dire que je suis un amplificateur de vivant, surtout lorsqu'on travaille avec le lait cru qui a une diversité spontanée très forte. Et puis, il y a un sujet de sécurité qui est primordial, constant et présent en permanence dans nos métiers, mais il faut savoir que le nombre de bactéries dangereuses pour nous est extrêmement restreint. La preuve, nous suivons attentivement 4 bactéries alors qu'il y en a des milliards dans les produits fermentés ! »

**À retrouver dans l'épisode  
« Le lait, une matière magique ? »  
du podcast Business of Bouffe,  
produit en partenariat avec le Cniel**



## MIEUX INFORMER LE CONSOMMATEUR SUR LES FROMAGES AU LAIT CRU

Il est important de rappeler aux consommateurs les recommandations officielles de santé publique, mais aussi de lui délivrer des informations scientifiques sur les bénéfices des fromages au lait cru. En 2023, le Cniel a mené différentes actions de communication, aux côtés du Cnaol, en poursuivant un objectif double :

- Améliorer la notoriété des recommandations officielles de consommation des fromages au lait cru,
- tout en préservant leur image auprès des consommateurs.

Ainsi, quelques 5 000 chevalets et 10 000 flyers ont été produits pour être disposés sur les points de vente traditionnels ou diffusés auprès des consommateurs. Ces supports relaient les recommandations de consommation tout en faisant mieux connaître les fromages au lait cru et leurs avantages. Ces trois axes de communication sont repris sur le site internet [www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr), qui s'est notamment enrichi cette année de 3 reportages vidéos auprès des acteurs des filières lait cru. Parallèlement, le message a également été diffusé sur les réseaux sociaux, la chaîne YouTube Cniel Infos, ou encore, dans la presse professionnelle.



**LAIT CRU**  
www.fromagesaulaitcru.fr

**C'EST QUOI UN FROMAGE AU LAIT CRU ?**

- Il est issu d'un lait qui n'a pas été chauffé au-delà de 40°C avant la fabrication
- L'absence de chauffage permet de préserver les micro-organismes présents naturellement dans le lait

**QUELS SONT LES BÉNÉFICES DES FROMAGES AU LAIT CRU ?**

- Les fromages au lait cru sont très riches en bonnes bactéries !
- Nos intestins raffolent des produits fermentés et de cette flore microbienne diversifiée
- Les fromages au lait cru développent des arômes subtils, reflets de leur terroir d'origine, pour le plus grand plaisir des gourmands

**QUELLES SONT LES RECOMMANDATIONS DE CONSOMMATION ?**

- Les fromages au lait cru doivent être conservés au réfrigérateur, bien emballés
- Les autorités sanitaires déconseillent à certains publics sensibles de consommer des fromages au lait cru :
  - les jeunes enfants, particulièrement ceux de moins de 5 ans
  - les femmes enceintes
  - les personnes immunodéprimées

**A l'exception des fromages à pâtes pressées cuites, qui sont chauffés au cours de la fabrication !**

Pour en savoir plus sur les fromages au lait cru  
[www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)

**BONNE DÉGUSTATION !**





# QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE, PILIER DE CROISSANCE À L'INTERNATIONAL

La reconnaissance de la qualité des produits français participe au succès de nos produits laitiers à l'export. Ce succès est le fruit d'un travail d'information mené auprès des consommateurs et des professionnels à travers le monde qui repose sur des axes de communication précis, tels que le goût, la tradition, l'authenticité, le savoir-faire, le terroir, la durabilité... L'objectif de ces actions est double : promouvoir la filière laitière française et faire rayonner ses produits.



l'équivalent de plus de  
**4/10**  
litres de lait exportés

**53 %**  
exportés vers l'UE

**47 %**  
exportés hors de l'UE

**5**  
entreprises françaises dans le  
top 25 mondial des entreprises  
laitières

**+de 3**  
milliards d'euros d'excédent  
commercial en 2023

La filière laitière française encourage un export responsable, dans le respect du développement des filières locales. Le plus souvent, elles orientent donc les stratégies d'exportation vers des produits à forte valeur ajoutée : le fromage, la crème et le beurre.

L'Union européenne est notre première zone d'exportation, toutes catégories de produits confondues. Les régions principales varient ensuite selon les produits. Parmi les marchés les plus importants : le Royaume-Uni, les États-Unis, la Chine, l'Algérie et le Moyen-Orient.

## CONJONCTURE INTERNATIONALE EN 2023 : entre stabilité globale et nuances françaises

La conjoncture internationale des produits laitiers en 2023 a été caractérisée par une offre stable et la poursuite de la baisse des cours mondiaux des produits industriels laitiers (beurre, poudres, etc.). Parmi les grands bassins d'exportation, notamment les États-Unis, l'Argentine, l'Union européenne ont affiché une production stable ou en recul, tandis que l'Australie et la Nouvelle-Zélande, ont connu un rebond de leur production laitière. Au global, l'offre est donc restée stable au sein de ces zones clés. Après un pic en 2022, les cours de principales commodités laitières, comme le beurre et la poudre de lait ont entamé une baisse qui s'est poursuivie en 2023, atteignant un niveau plancher, avant de connaître une légère remontée à l'automne.

Parallèlement, les exportations de produits laitiers français affichent une stabilité en volume (en équivalent lait) mais une hausse en valeur (+1%), une tendance nuancée par les performances variables selon les catégories de produits. En effet, les produits tels que la poudre de lait, le beurre, la crème et les yaourts ont vu leurs exportations en volume augmenter, alors que les produits comme : le lait et les fromages, ont connu une diminution de leurs exportations, avec une baisse notable de -1 % pour les fromages.

Le Cniel accompagne les acteurs de la filière laitière française dans leur déploiement à l'international. Notre stratégie de communication cible les consommateurs directement, via des publicités grand public par exemple, ainsi que les prescripteurs du marché de l'hôtellerie-restauration (chefs et acheteurs) et du retail (importateurs, distributeurs).

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Émirats arabes unis, Allemagne, Corée, Colombie, Liban, Japon, Équateur... nos équipes assurent des missions de formation à l'international envers des cibles professionnelles (acheteurs, chefs de rayon fromage, chefs et futurs chefs de restaurants et d'hôtels, etc.). Conditions de production et de fabrication, qualités organoleptiques, diversité des produits et des utilisations... ces formations apportent des connaissances techniques et différenciantes sur le beurre, la crème et les fromages, dans le respect des cultures alimentaires locales. Les participants deviennent ainsi des ambassadeurs directs des produits laitiers auprès des consommateurs. En 2023, 140 formations ont ainsi été dispensées auprès de 3 500 prescripteurs.





## HAVE A FRENCH LOVE AFFAIR

Durant environ un mois, au moment des fêtes de fin d'année, une campagne publicitaire cofinancée par l'UE a été déployée au Royaume-Uni. Au centre du dispositif, un spot vidéo de 30 secondes qui nous plonge dans un appartement londonien lors d'une soirée entre amis, où un couple échange des regards au-dessus d'un plateau de fromages, évoquant un jeu de séduction entrecoupé de flashbacks d'enfance et d'amours de jeunesse dans la campagne normande. Le ton humoristique souligne les différences culturelles et l'affection partagée entre Français et Britanniques, sous le slogan «Have a French love affair». Cette campagne a été déclinée à travers différents médias : télévision, vidéo à la demande (VOD), et réseaux sociaux, avec des formats spécialement adaptés pour YouTube et Meta notamment.

- Audience en TV linéaire : + de 79 millions d'adultes
- Audience en VOD : + de 3 millions
- Audience sur les réseaux sociaux : + de 25 millions



L'entrée et le maintien d'un produit sur un territoire sont soumis à un certain nombre de conditions d'ordre réglementaire, douanier, tarifaire, sanitaire, mais aussi culturel, qui diffèrent beaucoup d'un pays à l'autre. Cela concerne par exemple le respect des normes en termes de qualité des produits, et donc les conditions de transport et de stockage. La structuration

des ventes sur place doit être prise en considération, ou encore les goûts et habitudes alimentaires qui prévalent dans la région. Ces différentes dynamiques, que nous élaborons et menons avec l'ATLA, notre partenaire, façonnent les stratégies d'export de la filière laitière française.

## **L'ASSOCIATION DE LA TRANSFORMATION LAITIÈRE (ATLA), pierre angulaire de la stratégie d'exportation de la filière laitière française.**

L'ATLA rassemble les intérêts communs des entreprises de transformation laitière, dans les domaines de l'économie, des relations sociales et affaires juridiques, et des aspects techniques, réglementaires et scientifiques. Entre autres, l'ATLA déploie différents dispositifs pour faciliter et sécuriser l'exportation des produits laitiers français sur le marché international.

**L'exportation représente une dimension essentielle de la stratégie de la filière laitière française.** L'ATLA, consciente de cette importance, met en œuvre des efforts considérables pour s'assurer que les produits laitiers français répondent non seulement aux réglementations en vigueur mais aussi aux conditions d'accès spécifiques de chaque marché cible. « Concrètement, détaille Sandra Leperche, Responsable Affaires sanitaires et Export de l'ATLA, cela veut dire qu'on porte une attention particulière à la conformité réglementaire, à la qualité sanitaire des produits, ainsi qu'aux besoins et attentes spécifiques des marchés internationaux. L'ATLA agit comme un catalyseur pour mutualiser les connaissances et les ressources, permettant ainsi aux entreprises de toutes tailles de naviguer plus efficacement dans le complexe paysage de l'exportation. L'association fournit des outils, des recherches, et des guides de bonnes pratiques, essentiels pour améliorer les performances sanitaires et réglementaires des entreprises françaises. »

**La collaboration entre l'ATLA et le Cniel est fondamentale pour renforcer la présence française sur le marché international.** Cette synergie se manifeste à travers des actions coordonnées et une mutualisation des connaissances dans des groupes de travail et des commissions, telles que la commission de sécurité des aliments et celle dédiée à l'exportation. Ensemble, l'ATLA et le Cniel abordent les défis réglementaires, sanitaires, et commerciaux, en assurant une veille stratégique et en fournissant un soutien concret aux entreprises. « L'exemple du marché chinois illustre parfaitement cette collaboration, indique Sandra Leperche, il y a une veille réglementaire active et une communication efficace entre les administrations françaises et les entreprises laitières, ce qui facilite l'adaptation aux exigences spécifiques et permet d'anticiper les évolutions du marché. Notre bureau sur place, à Pékin, Le Conseil Agroalimentaire France Chine (CAFC) joue un rôle pivot dans ce dispositif, en relayant les informations pertinentes et en aidant à coordonner les efforts. »

En 2023, la Chine représentait le 2ème pays hors UE à l'export, derrière le Royaume-Uni. Environ 7% des exportations totales (en valeur) des produits laitiers français sont destinés à ce marché, soit environ 665 millions d'euros.

La qualité du lait est le résultat d'un travail collectif, sous l'égide du Cniel, impliquant éleveurs, laboratoires, laiteries, transformateurs, Cniel, entreprises exportatrices... Tous engagés dans une démarche qui assure l'équité et la fiabilité de la filière laitière.

Cette démarche qualité constitue ainsi le socle fondateur sur lequel bâtir l'avenir de notre filière, en sachant que désormais, la notion de « qualité » recouvre de nouveaux enjeux, tels que la durabilité et l'attractivité et, plus globalement, la question de la pérennité.





# LA PÉRENNITÉ DE LA FILIÈRE ET DES MÉTIERS, UN ENJEU DÉCISIF



48 046  
fermes laitières



720  
sites de transformation

23,3 milliards  
de litres de lait collectés en 2022

4 300  
crémiers-fromagers

300 000  
emplois directs et indirects



La filière laitière représente 65 métiers et réunit, de l'amont à l'aval, des éleveurs, des coopératives, des industriels, des commerçants, des distributeurs et les acteurs de la restauration. Forte de plus de 48 000 fermes laitières, 720 sites de transformation, et près de 300 000 emplois directs et indirects, principalement situés dans des communes de moins de 15 000 habitants, la filière laitière française est un acteur structurant des territoires, gage de l'excellence alimentaire et économique nationale ainsi que de la souveraineté alimentaire du pays.

Toutefois, l'analyse prospective France Laitière 2030 finalisée en 2023 par le Cniel montre que la filière laitière est confrontée à trois grands défis stratégiques :

- La compétitivité et la création valeur,
- L'attractivité de la filière et de ses métiers,
- La réponse aux attentes des consommateurs et des citoyens.

Face à ce constat, les professionnels des 4 collèges du Cniel et les Cniel ont bâti leur stratégie collective sur les années 2023-2025 autour de deux principales priorités : l'attractivité des métiers du lait et le renouvellement des actifs, ainsi que la décarbonation au sein de tous les maillons de la chaîne de valeur pour apporter des solutions à l'enjeu climatique. Notre démarche de responsabilité sociétale France Terre de Lait y contribue déjà au travers de trois engagements : l'amélioration de la rémunération des acteurs laitiers, l'amélioration des conditions de travail et l'amélioration du bilan carbone de la filière laitière.

## LES 8 ENGAGEMENTS DE FRANCE TERRE DE LAIT

*Rendre la filière plus attractive et pérenne avec des acteurs qui vivent mieux leur métier :*

**Améliorer la capacité de la filière à rémunérer l'ensemble de ses acteurs**

**Améliorer les conditions de travail de l'ensemble des acteurs de la filière**

*Renforcer la confiance des consommateurs avec des produits laitiers toujours plus sûrs :*

**Garantir l'absence de résidus d'antibiotiques dans le lait et poursuivre la lutte contre l'antibiorésistance**

**Renforcer la sécurité sanitaire des produits laitiers**

*Garantir des modes de productions responsables, en adéquation avec les attentes sociétales :*

**Évaluer le bien-être de l'ensemble du troupeau laitier et améliorer les pratiques si nécessaire**

**Améliorer le bilan carbone de la filière laitière**

*S'inscrire dans une démarche de consommation responsable :*

**Mieux informer le consommateur sur la place des produits laitiers dans une alimentation équilibrée et sur les modes de production**

**Promouvoir un export français durable dans le respect des filières locales et des cultures alimentaires**

# LA PERFORMANCE ÉCONOMIQUE, FONDEMENT DE LA PÉRENNITÉ

## OBJECTIFS 2025 DE FRANCE TERRE DE LAIT

55 %

de fermes en mesure de  
rémunérer leurs exploitants  
au-delà du revenu net médian  
français

75%

d'entreprises laitières  
présentant une rentabilité  
(EBITDA/CA)\* supérieure à 4 %

60/100

pour la note de satisfaction  
des éleveurs

\* Ce ratio est un indicateur de rentabilité d'une entreprise.  
Il exprime le rapport entre son résultat d'exploitation et  
son chiffre d'affaires

La création de valeur, liée à la performance économique de tous les maillons de la filière laitière, est au cœur des enjeux de notre secteur. Elle constitue en effet un levier clé pour assurer la pérennité du secteur laitier. Le Cniel déploie donc différents outils et méthodes afin d'améliorer la performance et la compétitivité des membres de la filière.

L'une des actions emblématiques de l'Interprofession est de proposer des éléments objectifs et fiables pour permettre d'éclairer les acteurs de la négociation commerciale, de façon réactive, par le biais d'un tableau de bord des indicateurs économiques du Cniel. Ce dernier est diffusé et actualisé chaque mois et contient principalement des données de prix de marché pour les différents produits laitiers. Il comprend également des indicateurs de l'observatoire des coûts de production, car depuis 2018 et l'instauration de la loi EGalim1, les opérateurs doivent mentionner au moins un indicateur de coût de production dans les formules de prix. Les indicateurs sont calculés à partir des données de centres de gestions et d'organismes en conseil d'élevage, avec l'appui technique de l'Institut de l'Élevage. L'indicateur beurre-poudre fait l'objet de discussions. Une nouvelle méthodologie est en cours de construction. Ce tableau de bord est réalisé dans le respect du droit de la concurrence et a été notifié à la Commission Européenne. Deux guides de bonnes pratiques contractuelles et commerciales sont également mis à disposition de nos membres : l'un entre les producteurs et les transformateurs, l'autre entre les transformateurs et les distributeurs.

Faciliter les négociations commerciales au sein du secteur laitier vient également en appui de notre démarche de responsabilité sociétale France Terre de Lait qui vise une juste rémunération de l'ensemble des acteurs.

À l'aide de ses expertises et d'une veille permanente sur les marchés laitiers et les politiques agricoles, le Cniel porte aussi une mission d'éclairage économique qui est relayée par différentes publications régulières, telles que les notes de conjoncture : lait de vache (mensuelle), biologique (trimestrielle) et montagne (trimestrielle) ou le document annuel de référence : l'économie laitière en chiffres. Les travaux et articles de synthèse portent également sur les filières internationales, ou encore, sur l'évolution des structures d'exploitation et des systèmes de production. Une vidéo mensuelle sur la conjoncture est aussi mise à disposition des acteurs.

Ces différents travaux permettent non seulement de construire une vision collective sur l'économie, mais aussi de favoriser la transparence et le dialogue entre les acteurs de la filière, de fournir des références pour des négociations plus réactives et équitables, et de favoriser la compétitivité et la résilience grâce à des prises de décision éclairées.

Afin d'accompagner les éleveurs et les conseillers en élevage, le Cniel et ses partenaires publient régulièrement des informations et conseils techniques qui portent sur des facteurs d'attractivité essentiels : la capacité de rémunération liée à la gestion économique de l'exploitation et les conditions de travail.

## ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION ET DE LA CONSOMMATION EN FRANCE EN 2023

Pour la troisième année consécutive, la France enregistre une baisse de sa production laitière, affichant une diminution de -2,7 % (en termes de volume) par rapport à 2022. Toutefois, concernant la matière sèche utile (qui représente 20 % du lait, l'eau constituant les 80 % restants), la baisse est moins marquée : -1,5 % en 2023 par rapport à l'année précédente. Ces chiffres s'expliquent par des facteurs structurels, mais aussi conjoncturels, comme les événements météorologiques (vague de chaleur en septembre, tempête dans le nord de la France à l'automne...), la présence de la maladie de la Mamelle Hyper Éosinophilique (MHE) dans certains élevages ainsi que l'utilisation d'une alimentation animale moins lactogène.

La consommation de lait et produits laitiers (en équivalent lait), elle, se maintient, notamment dans les grandes et moyennes surfaces (GMS).



## UNE MEILLEURE PERCEPTION DES CONDITIONS DE TRAVAIL DES ÉLEVEURS PORTÉE PAR LES AMÉLIORATIONS ÉCONOMIQUES

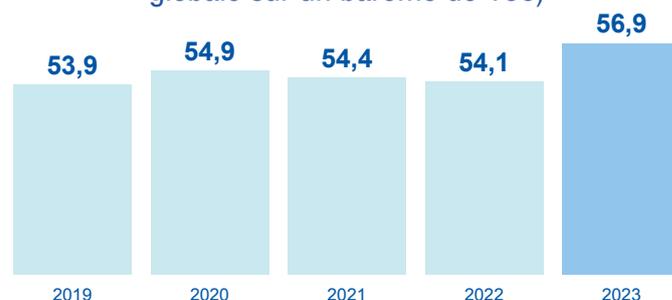
Le Cniel mesure chaque année la perception par les éleveurs de leurs conditions de travail. La dernière enquête réalisée en août-septembre 2023 auprès de 860 éleveurs laitiers répartis sur l'ensemble du territoire montre une amélioration significative de l'indicateur (+ 2,8 points sur un an), qui n'avait que très peu varié auparavant.

L'indicateur est élaboré sur la base des réponses apportées par les éleveurs au sujet de 5 grandes thématiques :

- La reconnaissance,
- La sécurité économique et la perception de l'avenir,
- L'attachement au métier et la recherche de sens,
- La charge de travail et la pénibilité,
- Le soutien et le partage.

Les changements positifs les plus notables en 2023 concernent les dimensions économiques du métier (rentabilité de l'activité et acceptabilité du revenu), qui ont généré un effet général sur la plupart des autres composantes : la pénibilité, la charge de travail, le sentiment d'isolement pèsent un peu moins ; le soutien des proches, l'épanouissement personnel et la vision de l'avenir s'améliorent ; enfin, les éleveurs estiment avoir un peu plus de temps libre que précédemment.

Evolution de l'indicateur de perception de leurs conditions de travail par les éleveurs laitiers (note globale sur un barème de 100)



# L'ATTRACTIVITÉ, GAGE DE PÉRÉNNITÉ

-50%

d'éleveurs laitiers  
entre 2018 et 2027  
(liés à la pyramide des âges)

10 à 15%

de postes non pourvus  
dans la transformation laitière

2 000

nouvelles exploitations  
chaque année

La filière laitière fait face à un choc démographique. En effet, bien que le nombre d'installations soit stable depuis les années 2010 (environ 2 000 par an), le nombre de départs est lui bien plus important. En cause, un déséquilibre de la démographie de la population d'éleveurs, notamment dû à une vague d'installations dans les années 90 qui se transforme aujourd'hui en une vague de départs. Après 2027, le nombre de départs à la retraite devrait commencer à refluer.

**La filière laitière est donc en prise avec de fortes tensions tout au long de sa chaîne de valeur, de l'amont à l'aval :**

- 50 % des éleveurs laitiers ont plus de 50 ans et seulement 25 % ont moins de 40 ans. Un litre de lait sur deux sera, en conséquence, produit par la nouvelle génération d'ici à 5 ans. Si le taux de remplacement en « bovin lait » s'élève à 45 % au niveau national, soit un niveau supérieur à la majorité des autres filières, celui-ci ne concerne que 2 000 installations sur les 4 000 départs par an.
- Chaque année, chez les industriels et coopératives laitières, 3 500 personnes sont recrutées en CDI dont près des 2/3 en formation laitière. Pourtant, 15 % des emplois en CDI ne sont pas pourvus, soit 400 postes. Il faut compter en moyenne 12 mois pour recruter un nouveau collaborateur.
- Plusieurs centaines d'offres d'embauche sont disponibles chez les crémiers-fromagers et dans les rayons traditionnels de la grande distribution. La restauration collective doit former et recruter 10 000 cuisiniers par an au cours des prochaines années.

## ZOOM SUR QUELQUES MÉTIERS QUI RECRUTENT DANS LA FILIÈRE



### Salarié agricole permanent

Il/elle assiste l'éleveur dans tous les domaines de l'exploitation agricole par exemple pour la traite, le soins des animaux ou les cultures.



### Chauffeur collecteur

Il/elle transporte le lait cru de la ferme à la laiterie et assure sa conservation pour la sécurité sanitaire et la conformité du produit.



### Technicien de laboratoire interprofessionnel d'analyse du lait

Il/elle effectue des analyses sur le lait provenant de chaque ferme de sa zone d'activité.



### Conducteur de ligne de conditionnement de lait

Il/elle supervise la mise en brique du lait, selon un process spécifique.



### Ingénieur R&D dans l'industrie laitière

Il/elle imagine de nouveaux produits laitiers, et recherche des technologies inédites améliorant les procédés de fabrication et la qualité des offres.



### Crémier-fromager rayon à la coupe

Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises. Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients grâce à sa connaissance des produits.

Dans ce contexte, l'une des clés de la pérennité de la filière laitière réside dans sa capacité à maintenir les actifs et assurer le renouvellement des générations. L'attractivité constitue ainsi un des deux piliers de la feuille de route 2023-2025 du Cniel. Cette stratégie s'est traduite dès le début de l'année par la constitution d'une Task Force dédiée à l'attractivité, afin d'identifier les objectifs et actions prioritaires à mener, pour rendre les métiers du lait plus attractifs et relever le défi du renouvellement des actifs.

La Task Force s'est pleinement engagée dans les concertations qui ont eu lieu, tout au long de l'année, sous l'égide du gouvernement, dans la perspective du Pacte et de la Loi d'Orientation et d'Avenir Agricoles (PLOAA). En particulier, l'Interprofession a alimenté les différents groupes de travail thématique (formation, transmission, installation, changement climatique). Fruit de ces mois d'échanges et de réflexions, le Cniel a pu soumettre une série de propositions articulées autour de trois axes :

- Un accès facilité au métier et aux moyens de production,
- Une meilleure formation et information sur les métiers, leurs perspectives d'évolution et leur diversité,
- Une accélération de la transition face au défi climatique.



INTERVIEW

## ÉTIENNE BAGGIO

*Lieutenant de vaisseau - Marine nationale*

### ATTRACTIVITÉ : LA STRATÉGIE GAGNANTE DE LA MARINE NATIONALE

En 2018, la Marine nationale était face à une situation RH critique du point de vue de ses effectifs. Les recrutements étaient 15 à 20 % en deçà de ses objectifs. En quelques années, l'institution a réussi à redresser la barre, grâce à une stratégie forte, ambitieuse et engagée.

Bien que différents en apparence, le secteur de la Défense et celui de la filière laitière partagent de nombreuses problématiques communes en termes de renouvellement des générations. Diversification des profils, mise en valeur de la variété des métiers, lutte contre les préjugés... L'expérience de la Marine nationale offre un exemple inspirant.

Décryptage avec le Lieutenant de vaisseau Etienne Baggio, responsable Marketing RH du Service recrutement de la Marine, venu en 2023 présenter son travail à la Task Force Attractivité du Cniel.

#### Quelles étaient les problématiques de recrutement que rencontrait la Marine nationale ?

Après des dizaines d'années de baisse de la masse salariale des armées et alors que nous avons de nouveaux besoins en ressources humaines dans le contexte d'augmentation des menaces (attentats sur le territoire, sollicitations opérationnelles extérieures...), nous n'avions pas assez de candidatures pour remplir nos objectifs de recrutement à la fin des années 2010. Plusieurs facteurs expliquent ce phénomène : le manque d'anticipation, une stratégie RH davantage focalisée sur la reconversion, mais aussi un recrutement qui s'effectuait principalement par cooptation dans les bassins traditionnels de la Marine... un peu comme chez vous, dans l'armée, il y a forte tendance à la reproduction sociale dans les choix de carrière. Il était donc impératif de recruter des profils plus variés, éloignés de notre univers maritime, de nos réseaux ou notre géographie...

#### Quelle stratégie avez-vous déployée ?

Le recrutement est devenu une priorité stratégique, reconnue et défendue par les plus hautes autorités de la Marine. (Ce qui n'est pas sans rappeler la place accordée aujourd'hui à l'attractivité par l'Interprofession...). Ensuite, nous avons tenu à impliquer tous nos collaborateurs : chacun étant le premier ambassadeur de son engagement. Cet état d'esprit est une constante dans nos actions : ce ne sont pas des communicants ou des spécialistes du recrutement qui vont à la rencontre des futures recrues, mais bien les femmes et les hommes qui font la Marine au quotidien. Cette stratégie s'est aussi traduite par un investissement financier et humain important, à titre d'exemple, notre enveloppe pour les salons et les dispositifs médias a presque doublé entre 2018 et 2024. Nous avons recruté des spécialistes dans nos équipes marketing afin de développer et déployer les bons outils et les bons messages. Objectif numéro 1 : renforcer la visibilité et l'attractivité de l'institution ! C'est passé notamment par

une refonte du site carrière, une présence accrue sur les salons et plateformes d'orientation, une massification des campagnes de pub, l'animation des réseaux sociaux... et ce n'est jamais fini ! Nous avons lancé en 2023 notre compte TikTok par exemple.

#### Sur le fond, quels messages souhaitez-vous faire passer ?

Nous avons structuré une véritable marque employeur, avec trois messages forts. D'abord, expliquer qu'il y a une grande variété de métiers dans la Marine, marin n'étant pas un métier. Ensuite, faire savoir que nous avons une offre de formations extrêmement développée dans de nombreuses filières professionnelles techniques. Enfin, rendre visibles les perspectives d'évolution de carrière. Comme pour l'agriculture, nous sommes aussi confrontés aux préjugés... que nos métiers seraient réservés aux hommes, qu'il faudrait avoir un profil scientifique ou diplômé de l'enseignement supérieur, aimer l'activité physique intense, ne pas avoir le mal de mer, ou encore, que les marins seraient mal payés ! Il s'agit donc de combattre ces idées reçues. En parallèle, il faut aussi travailler son image et sa notoriété de manière plus globale pour faire connaître notre secteur et nos enjeux opérationnels à un public le plus large possible, ce qui passe notamment par des partenariats avec le monde de l'orientation et de l'éducation. Ici aussi, le parallèle entre nos deux mondes est criant : être protégé et être nourri, sont des priorités vitales pour chaque être humain. Cela me semble donc légitime d'avoir une certaine place dans l'espace public, et puis, cela vient aussi répondre à une demande de l'opinion publique qui semble soucieuse de revenir « aux fondamentaux ». Enfin, le recrutement ne peut pas être décorrélé de la fidélisation et de l'épanouissement professionnel. Nos métiers, comme les vôtres, demandent un grand engagement personnel, familial, humain qui se capitalisent sur plusieurs années. On ne peut pas se permettre le turn-over rapide qui existe dans d'autres secteurs.

#### Êtes-vous satisfait des résultats ?

La première satisfaction, c'est de voir que depuis 4 ans, la Marine atteint ses objectifs de recrutement. En 2017, nous recrutons 3 200 jeunes par an, et aujourd'hui, 3 800 ! Et ce n'est pas qu'une question quantitative, nous remplissons aussi nos objectifs en termes qualitatifs. Mais c'est une bataille constante, qui n'est jamais gagnée... Nous n'avons pas de campagnes de recrutement à un seul moment de l'année, mais nous recrutons 365 jours sur 365. Et puis, il faut toujours s'adapter aux nouvelles réalités et se projeter sur le long terme, dans les 10-20-30 prochaines années. Nous portons donc une attention particulière aux études sociologiques et démographiques afin d'anticiper les difficultés. Par exemple, nous projetons d'ouvrir les recrutements jusqu'à 32 ans, et non 30 ans comme aujourd'hui, afin d'élargir le vivier de recrutement.

Pour assurer sa pérennité, la filière doit, entre autres, attirer de nouveaux profils (non issus du secteur agricole notamment), encourager la féminisation des métiers, penser de nouveaux leviers de recrutement, trouver des dispositifs innovants et s'adapter aux demandes de la nouvelle génération. Nous poursuivons également nos efforts pour lever les freins à l'installation et améliorer l'efficacité et la rentabilité, via notamment les pratiques d'élevages, l'automatisation de certaines tâches et les équipements techniques, afin d'attirer de nouveaux talents, mais aussi, maintenir les actifs.

Au-delà de la nouvelle priorisation stratégique, le Cniel et les Criel mènent déjà depuis de nombreuses années des actions sur l'attractivité des métiers du lait, autour de plusieurs axes complémentaires :

- Des actions de communication donnant une image positive de la filière et de ses métiers, en particulier auprès des jeunes : comme la publication du manga Mukaï en novembre 2022, la consultation du Cniel pour le storytelling de la série quotidienne « Deter » de France Télévision qui se déroule dans un lycée agricole, ou encore, la présence aux WorldSkills France 2023, la compétition nationale des métiers qui a réuni 100 000 apprentis et scolaires.
- Des actions auprès de l'enseignement agricole : telles que le challenge France Terre de Lait qui s'adresse aux étudiants de BTS (Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise agricole / Productions Animales) et qui a connu sa troisième édition en 2023, ou encore, le lancement de la chaîne YouTube Les Métiers du Lait en partenariat avec les Écoles Nationales d'Industrie Laitière (ENIL) et la création d'une plateforme sur le fonctionnement d'une exploitation laitière pour les Bac Pro CGEA (Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole) en partenariat avec la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER).
- Des actions spécifiques sur l'amélioration des conditions de travail en élevage et sur l'installation.

## LA VOIE LACTÉE

Retrouvez la chaîne @lesmetiersdulait  
sur YouTube !  
[@lesmetiersdulait](#)



©Eve Lancyer/Le Studio des 2 Prairies/Cniel





INTERVIEW

## SAÏD HAMMOUCHE

Président fondateur MOZAÏK RH

### RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS DE LA FILIÈRE LAITIÈRE : LA CARTE DE L'INCLUSION

Fondée en 2007, Mozaïk RH est un cabinet de conseil en stratégie diversité et inclusion à but non lucratif. Son objectif ? Intégrer des profils d'origine sociale, culturelle, territoriale divers au marché du travail, tout en permettant aux entreprises de gagner en performance et à la société d'être plus juste. Avec plus de 20 000 recrutements à son actif et 100 000 jeunes accompagnés, Mozaïk RH s'efforce de combler le fossé entre les recruteurs et les talents des quartiers populaires ou les zones rurales.

En 2023, Mozaïk RH et le Cniel ont commencé leur collaboration pour relever le défi du renouvellement des générations dans la filière laitière. Rencontre avec Saïd Hammouche, fondateur du Groupe Mozaïk RH.

#### Quel regard portez-vous sur la filière laitière ?

La filière laitière française se trouve aujourd'hui à un carrefour décisif. D'un côté, il y a de réelles opportunités de travail avec ce constat clair : 1 départ à la retraite dans les fermes laitières sur 2 n'est pas remplacé et 15% des offres en CDI des métiers en laiteries, fromageries et commerces ne sont pas pourvues. Mais de l'autre, ces opportunités sont méconnues dans les zones où le chômage est plus élevé qu'ailleurs et où les jeunes veulent travailler.

#### À quoi tient cette inadéquation ?

Je vois plusieurs freins du côté des jeunes générations. D'abord, un manque d'information sur le secteur, sur ses métiers, ses réalités... Mais aussi le phénomène d'autocensure. Beaucoup de candidats potentiels ne se projettent pas au-delà de leur environnement immédiat. Enfin, c'est aussi une question de réseau, de contacts inexistants avec les recruteurs. Et puis, du côté des employeurs, il y a des préjugés et des fonctionnements qui freinent la rencontre, qui empêchent la découverte d'une nouvelle typologie de talents. Ce serait pourtant intéressant d'adopter une approche plus ouverte et inclusive dans les processus de recrutement, on pourrait ainsi valoriser des profils plus variés.

#### Selon vous, quels sont les atouts de la filière pour attirer ces nouveaux talents ?

Ils sont nombreux ! Il y a la noblesse des métiers, puisque la filière répond à un besoin primaire, celui de nourrir les hommes et les femmes qui nous entourent. Il y a de quoi être extrêmement fier ! Or, on sait que les jeunes sont de plus en plus sensibles à la recherche de sens au travail. Du côté de l'élevage, on constate qu'un certain nombre de jeunes est attiré par un environnement leur permettant d'être au contact de la nature et des animaux. Enfin, c'est un secteur en pleine transition écologique et qui innove. C'est aussi très stimulant pour les candidats. Mais voilà, ces avantages restent trop souvent dans l'ombre...

#### Comment alors mieux communiquer pour faire connaître les métiers du lait ?

Il est crucial de développer une communication territoriale ciblée, en particulier dans les zones à forts potentiels, comme la Seine-Saint-Denis où le taux de chômage est l'un des plus élevés du pays. Il faut des actions de terrain concrètes, comme des rencontres avec des professionnels, des visites à la ferme, dans les usines et dans les entreprises, ou même, pourquoi pas, au Salon de l'Agriculture ! Les réseaux sociaux sont aussi très importants. Il faut travailler sur tous les canaux pour diffuser des informations pertinentes, démystifier le secteur, montrer les perspectives de carrière, construire un réseau entre jeunes et professionnels... En fait, c'est une dynamique vertueuse à lancer, les vocations suivront !

#### Comment Mozaïk RH peut accompagner la filière laitière sur cet enjeu d'attractivité des métiers du lait ?

Notre modèle s'appuie sur une base de données de 35 000 candidats qui sont prêts à explorer de nouvelles voies professionnelles. Nous préqualifions les profils pour des fonctions diverses. Ensemble, je crois que nous pouvons lancer un élan positif, qui fera émerger une nouvelle génération de talents au sein de la filière laitière. Cela me fait penser au slogan qui avait marqué les années 80 : « Les produits laitiers sont nos amis pour la vie ». Une fois qu'on a dit ça, comment construit-on cette amitié ? Cela pourrait être le début d'une réflexion de fond.

# L'ENJEU CLIMATIQUE, UN ENJEU PRIORITAIRE POUR LA FILIÈRE LAITIÈRE FRANÇAISE

Dans un contexte marqué par des défis environnementaux et sociétaux sans précédent, l'avenir du secteur repose sur sa capacité à évoluer et à s'adapter. C'est aussi un enjeu de compétitivité. L'interprofession a donc élaboré une stratégie ambitieuse qui embrasse pleinement les enjeux de décarbonation, d'adaptation au changement climatique, de préservation de la biodiversité, ainsi que les préoccupations sociétales et le bien-être animal. En articulant sa stratégie autour de ces enjeux cruciaux, le Cniel s'engage résolument sur la voie d'une transformation durable, visant à garantir la pérennité de la filière laitière française : être à la hauteur des défis de notre époque, tout en préservant les intérêts de tous ses acteurs, de la ferme à la table.

## DÉCARBONATION

### Objectifs 2025 de France Terre de Lait

Réduire l'empreinte carbone nette par litre de lait  
(sortie usine)  
de 17 % entre 2016 et 2025

Le secteur laitier international, au travers de la FIL (Fédération Internationale du Lait), s'est engagé à répondre aux objectifs de développement durable des Nations Unies, notamment à travers la signature de la déclaration de Rotterdam ratifiée par la France en juin 2017. La filière laitière constitue ainsi le premier secteur agricole à s'engager de la sorte. Dans cette dynamique, la filière laitière française et ses partenaires ont signé leur propre feuille de route en 2018, dont les principaux objectifs ont été repris l'année suivante dans la démarche de responsabilité sociétale France Terre de Lait. Aujourd'hui, la décarbonation est érigée comme l'une des deux priorités de la feuille de route 2023-2025 du Cniel.

L'ensemble des acteurs de la filière est mobilisé pour mettre en place des initiatives permettant de réduire l'empreinte carbone de leur activité. Dans cet objectif, la démarche « Ferme Laitière Bas Carbone » accompagne depuis 2015 les éleveurs à partir d'un diagnostic individualisé, CAP'2ER. À ce jour, cette démarche fédère près de 19 000 éleveurs.



## LA FERME LAITIÈRE BAS CARBONE

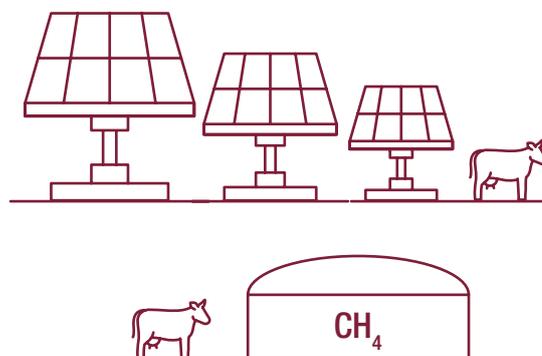
La Ferme Laitière Bas Carbone est une initiative portée et développée par le Cniel et ses partenaires de la première heure : Idele, Eliance et Chambre Agriculture France, qui vise à réduire les émissions de gaz à effet de serre des élevages laitiers français. En s'engageant avec la Ferme Laitière Bas Carbone, les éleveurs bénéficient d'un accompagnement et d'une solution sur mesure, adaptés à leur exploitation et à leurs ambitions. Cet accompagnement passe, au quotidien, par l'implication des conseillers des Chambres d'agriculture, des entreprises de conseil en élevage ou encore des techniciens de laiteries formés à l'utilisation de l'outil CAP'2ER.

- Fin 2023, plus de 18 800 éleveurs étaient engagés dans la Ferme Laitière Bas Carbone.
  - Objectif : impliquer la totalité des élevages laitiers français d'ici à 2030. La filière pourrait alors éviter l'émission de 10 millions de tonnes de CO<sub>2</sub> en 10 ans. Participer à la Ferme Laitière Bas Carbone, c'est aussi mettre en lumière les contributions positives de l'élevage, telles que le stockage de carbone et la préservation de la biodiversité. En moyenne, la Ferme Laitière Bas Carbone, c'est ainsi :
- + de 2100 personnes nourries
  - 110 ha de biodiversité entretenus
  - + de 17 tonnes de carbone stockées dans les sols



[www.ferme-laitiere-bas-carbone.fr](http://www.ferme-laitiere-bas-carbone.fr)

La production d'énergies renouvelables témoigne également de l'engagement des éleveurs : installation de panneaux solaires sur les étables et les granges, unités de méthanisation destinées à la fabrication du biogaz, utilisation du « digestat » récupéré en fin de méthanisation comme engrais organique, production de bois-énergie... Ces initiatives se multiplient et connaissent une croissance robuste.



CITATION

## SÉBASTIEN WINDSOR

*Président de Chambre agriculture France*

« Nous sommes tous d'accord pour dire qu'il faut faire bloc, tous ensemble, derrière des références communes. Grâce notamment aux agriculteurs les plus innovants, nous pouvons aller chercher un nombre plus large encore d'agriculteurs. Et nous aurons un impact de poids, car les leviers de décarbonation sont nombreux, du stockage du carbone par les haies, à la valorisation des effluents par la méthanisation, pour ne citer que ces deux exemples... »

CITATION

## MARTIAL MARGUET

*Président de l'Institut de l'Élevage (Idele)*

« Nous travaillons le sujet de la décarbonation depuis plus de 15 ans à l'Idele, à travers notamment les bons éléments de diagnostic et les bons éléments de langage. Ce sont des axes importants de nos formations des techniciens. »

CITATION

## DOMINIQUE DAVY

*Président d'Eliance, la Fédération des entreprises de conseil et service en élevage*

« Eliance a son rôle à jouer dans la décarbonation de la filière, en particulier dans la formation des conseillers. En effet, aucune exploitation ne se ressemble, chaque projet est différent, chacun a ses contraintes... Tous ces paramètres doivent être pris en compte par des conseillers compétents, qui pourront apporter les bons outils et les bonnes méthodes jusqu'aux éleveurs. »

CITATION

## MARC FESNEAU

*Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire*

« Je veux saluer l'engagement de la filière laitière sur la question de la décarbonation. C'est important d'avoir une planification qui permet de se donner des objectifs, mais aussi de regarder les moyens dont on a besoin pour les atteindre. Les moyens, c'est la clé pour être crédible ! Autre élément crucial, la massification des éleveurs engagés dans la démarche de décarbonation, d'où l'importance de l'accompagnement que nous pouvons faire avec les instituts techniques. Et puis, la décarbonation, ce sont de gros investissements et des coûts supplémentaires, tant dans les industries de transformation que pour les éleveurs, et donc, il faut que le prix des produits et la rémunération soient au rendez-vous. C'est bon pour la décarbonation... et le renouvellement des générations ! »

## ZOOM SUR..

# LA FERME EXPÉRIMENTALE DE TRÉVAREZ.

Soutenue par le Cniel, la ferme de Trévarez située à Saint-Goazec, dans le Finistère, est un modèle d'expérimentation pour la production laitière future, visant à évaluer les techniques de demain et à partager les connaissances avec le secteur agricole.

En 2020, les études établissaient que la ferme de Trévarez émettait 20% d'émissions de gaz à effet de serre de moins que la moyenne des élevages laitiers bretons. Ces succès sont attribués à plusieurs facteurs clés, notamment :

- 1) L'optimisation de l'élevage des génisses : réduction du taux d'élevage et de l'âge au vêlage, amélioration des croissances, et gestion rigoureuse des naissances et de l'alimentation.
- 2) La gestion agronomique : des rotations de cultures principalement à base de prairies, une autonomie protéique de 80% obtenue grâce à des prairies diversifiées, et une fertilisation principalement basée sur les effluents de l'élevage.
- 3) Le stockage de carbone : l'importance du stockage de carbone dans les sols est soulignée par la présence de prairies permanentes et temporaires, permettant de compenser une partie des émissions de GES.
- 4) La performance environnementale et économique : les résultats montrent non seulement une réduction significative des émissions de GES, mais aussi une meilleure efficacité azotée et une augmentation de l'autonomie protéique, contribuant à la fois à la durabilité environnementale et à l'efficacité économique.

**Retrouvez la ferme expérimentale de Trévarez dans la websérie Ferme Laitière Bas Carbone.**



## CARBON€CO : OBJECTIVER L'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE D'UNE FAIBLE EMPREINTE CARBONE EN ÉLEVAGE LAITIÈRE (2023-2024)

Le projet Carbon€co est le fruit d'une collaboration entre le Cniel, l'Institut de l'élevage, Chambre d'Agriculture France, et Eliance. En accompagnant les éleveurs dans la réduction de leur impact environnemental tout en soulignant l'intérêt économique de ces pratiques, il met en avant la compatibilité entre les objectifs environnementaux et économiques.

Carbon€co s'appuie sur la démarche Ferme Laitière Bas Carbone et se distingue par son approche analytique, cherchant à croiser différentes bases de données pour évaluer les résultats économiques des exploitations ayant une empreinte carbone inférieure à la moyenne nationale, autrement dit, mesurer les gains économiques liés à des pratiques plus durables. Les résultats seront diffusés à travers divers canaux, tels que des webinaires, conférences et publications sur les réseaux sociaux, afin d'encourager une adoption plus large des pratiques favorables à l'environnement et économiquement viables dans le secteur laitier.

Les entreprises de transformation laitière participent aussi pleinement au processus de décarbonation. Elles ont entrepris un travail de développement de leur efficacité énergétique, basé sur l'innovation et l'amélioration des pratiques. Les chaudières au gaz remplacent progressivement les chaudières au fioul lourd, l'installation de chaudières biomasse et l'utilisation de biométhane se répandent, quant aux systèmes de refroidissement, ils abandonnent peu à peu les fluides frigorigènes HFC, fortement contributifs à l'effet de serre et dont la fin est programmée pour 2030.

La logistique constitue un autre axe d'amélioration : optimisation des collectes de lait et rationalisation des trajets permettent de réduire les kilomètres parcourus, tandis que les chauffeurs sont formés aux pratiques de l'écoconduite.

Enfin, des progrès très importants ont été réalisés sur la circularité des emballages. Depuis les années 2000, les fabricants travaillent sur l'écoconception de leurs emballages, notamment en allégeant leur poids. D'ici à 2025, tous

les emballages disposeront d'une filière de recyclage opérationnelle ou en développement, conformément aux dispositions de la loi Agec. Grâce à ces nouvelles filières de recyclage, les fabricants ont déjà commencé à intégrer de la matière recyclée apte au contact alimentaire dans leurs emballages et réduisent ainsi leur empreinte environnementale.



### **ENVIE D'ALLER PLUS LOIN SUR LE SUJET DE LA DÉCARBONATION DE LA FILIÈRE LAITIÈRE FRANÇAISE ?**

Découvrez l'épisode du podcast Business of Bouffe consacré à la question, avec Samuel Danilo, éleveur laitier en Bretagne et Pierre Barrucand, Responsable Environnement chez l'ATLA (l'Association de la Transformation Laitière Française).



## ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

La démarche de décarbonation de la filière constitue une facette d'un défi plus vaste : l'adaptation au changement climatique. Depuis plusieurs années, l'interprofession s'engage de différentes manières afin d'explorer et de mettre en œuvre des stratégies qui permettent de renforcer la résilience des acteurs du secteur face à la nouvelle donne climatique.

Le programme Climalait notamment, mené avec plusieurs partenaires de 2015 à 2019, a étudié l'évolution future du climat au cours du siècle, ainsi que son impact sur les exploitations laitières. Il a permis d'identifier des leviers d'adaptation au changement climatique, se divisant en trois grands axes : l'alimentation, l'animal et les bâtiments. Le Cniel mène désormais des actions afin de diffuser les résultats de ces recherches vers les acteurs de la filière. En 2023, le Cniel a notamment élaboré et mis à disposition des éleveurs et conseillers différents documents techniques relatifs au stress thermique : réduire le rayonnement du soleil en bâtiment pour maintenir le confort thermique des troupeaux laitiers en période chaude ; la ventilation mécanique, une solution de seconde intention pour réduire l'impact du stress thermique chez les vaches laitières, etc.

Pour aller toujours plus loin dans l'accès à l'information, un nouveau projet a été lancé fin 2023 : «Leviers ACLIMEL». Financé par le Cniel et l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (INTERBEV), cofinancé par la Confédération Nationale de l'Élevage (CNE), et mené par l'Idèle, ce programme vise à centraliser sur une plateforme les leviers et stratégies d'adaptation au changement climatique pour les élevages bovins afin de partager simplement et facilement les connaissances à tous les acteurs concernés.

## BÂTI'LAIT MIEUX - CONSTRUIRE LES BÂTIMENTS D'ÉLEVAGE LAITIERS DE DEMAIN (2021-2023)

Financé par le Cniel, le programme Bâti'Lait Mieux concernait les bâtiments d'élevage, un facteur structurant pour les exploitations agricoles puisqu'ils sont construits pour plusieurs décennies (20 à 40 ans) et entraînent donc un impact financier à long terme. Le dispositif visait à améliorer la résilience des activités d'élevage en assurant la performance des exploitations sur les plans économiques, sociaux et environnementaux, prenant ainsi en considération le changement climatique, mais aussi le bien-être animal.

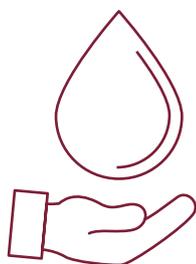
Le plan d'actions se déclinait en plusieurs axes :

- Un groupe d'experts bâtiments d'élevage laitier pouvant être mobilisé pour valider ou répondre à des questions techniques sur le thème du bâtiment.
- Sensibiliser les éleveurs et leurs partenaires à l'importance de la conduite de projet pour la conception et la construction d'un bâtiment d'élevage laitier.
- Accompagner les conseillers bâtiment pour leur montée en compétences, et notamment, proposer un parcours de formation rénové.
- Acquérir des données techniques sur le stress thermique et des méthodes à destination de la filière sur le sujet.
- Poursuivre le transfert des connaissances vers les acteurs sur le terrain.

L'adaptation au changement climatique passe également par une stratégie de recherche et développement, via notamment APIS-GENE, organisation portée par le Cniel, mais aussi la CNE, Eliance, INTERBEV et Idèle. En 20 ans, APIS-GENE a financé plus de 150 programmes et thèses, investissant près de 30 millions d'euros dans l'innovation et la recherche en génomique au service des éleveurs et des filières de ruminants français. Une des dernières études en date issue du projet « CaiCalor », étude comparative publiée en 2023, montre que lorsque l'index Température-Humidité (ou THI) augmente, une baisse générale des performances est observée sur les troupeaux français, espagnols et néerlandais. Cet état des lieux de l'impact du changement climatique sur les performances des animaux est nécessaire pour poursuivre la réflexion sur la thermotolérance des cheptels.

## PRÉSERVER LES RESSOURCES POUR PÉRENNISER L'ACTIVITÉ

Un autre programme emblématique soutenu par le Cniel au sein d'APIS-GENE est Méthane 2030. Scientifiques et professionnels se sont rassemblés autour de ce programme de grande ampleur, visant à développer des solutions multi-leviers pour accélérer la réduction des émissions de méthane entérique dans les élevages bovins. L'ambition de ce programme inédit ? Réduire de 30 % les émissions de méthane des filières bovines en 10 ans.



Au-delà des efforts pour réduire son empreinte carbone et s'adapter au changement climatique, la filière laitière a un rôle particulièrement intéressant dans la préservation de la biodiversité : elle offre en effet une diversité de ressources alimentaires et des habitats à la faune et la flore, et plus de la moitié du territoire français est aujourd'hui couvert par des terres agricoles.

Afin d'aider les éleveurs à entretenir cette fragile symbiose, il existe Biotex, un outil de diagnostic et d'information sur le sujet, que l'Institut de l'Élevage a mis au point.

Au niveau des sites industriels laitiers, le programme Aquarel a permis de recenser les bonnes pratiques et solutions écoresponsables pour économiser la ressource en eau. Par ailleurs, le recyclage de l'eau issue de la transformation du lait, limité jusqu'ici à l'alimentation des chaudières et au lavage des camions, va s'ouvrir à de nouveaux usages suite à l'évolution de la réglementation, permettant encore de réduire l'utilisation des eaux de réseau.



# LA FILIÈRE LAITIÈRE EN PHASE AVEC LES PRÉOCCUPATIONS SOCIÉTALES

**Objectifs 2025  
de France Terre de Lait**  
51 % des Français confiants  
dans les produits laitiers

Les démarches de développement durable de la filière s'accompagnent d'un engagement sociétal, en phase avec les préoccupations des consommateurs. L'Interprofession laitière œuvre continuellement à améliorer l'information du consommateur, pour lui permettre de faire un choix clair et garantir une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Le Cniel porte la voix de la filière laitière en participant également aux travaux menés par le gouvernement sur les enjeux, tels que le bien-être animal ou la mise en place d'un possible affichage environnemental.

L'année 2023 a notamment été marquée par une réflexion sur l'alimentation durable, présentée lors d'un symposium européen en novembre, à la Maison du Lait. Différents contributeurs ont mis en avant que les produits laitiers répondaient à la définition de durabilité de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). En croisant leurs qualités nutritionnelles, leur prix et leur impact environnemental, les études montrent en effet que les aliments ont un rapport qualité nutritionnelle-prix intéressant et un impact environnemental modéré. Ce sont la source de calcium la moins coûteuse ainsi qu'une source abordable de protéines. A cela s'ajoute le fait qu'ils font partie intégrante de nos habitudes alimentaires et de notre culture culinaire.

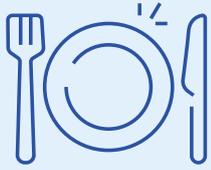
## COMMENT LES PROFESSIONNELS DE SANTÉ PERÇOIVENT-ILS LES PRODUITS LAITIERS ?

En 2023, les équipes du Cniel ont cherché à mieux comprendre les bénéfices et freins perçus par les professionnels de santé vis-à-vis des produits laitiers, afin de mieux les soutenir dans leurs recommandations et pratiques. Un dispositif global, quantitatif et qualitatif, a été déployé auprès de 345 professionnels (médecins généralistes, pédiatres, pharmaciens, cardiologues...). Il ressort que :

- 97 % des professionnels de santé ont une bonne ou très bonne image des produits laitiers.
- 74 % s'estiment bien informés.

- 67 % reconnaissent la place des produits laitiers dans une alimentation durable.
- 74 % des professionnels qui apportent des conseils alimentaires auprès de leurs patients recommandent des produits laitiers.
- Les professionnels de santé soulignent l'importance des produits laitiers lors de la croissance (enfance et adolescence) et en cas de fragilité (vieillesse du corps, pathologies spécifiques), car les produits laitiers aident à renforcer la solidité des os et le système immunitaire.

## L'ALIMENTATION DURABLE<sup>1</sup> EST UNE ALIMENTATION :



nutritionnellement  
adéquate, saine, sûre



économiquement viable,  
accessible et abordable



culturellement  
acceptable



protectrice et  
respectueuse de la  
biodiversité et des  
écosystèmes

Garantir **une alimentation durable pour aujourd'hui et pour demain** c'est privilégier **des combinaisons d'aliments** qui permettent une alimentation qui couvre **l'ensemble des besoins**.

## LES PRODUITS LAITIERS, UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL MODÉRÉ RAPPORTÉ À LEUR VALEUR NUTRITIONNELLE.



Des études montrent que les produits laitiers sont à la fois des aliments :



de bonne densité  
nutritionnelle



qu'ils sont la source de  
calcium la moins coûteuse  
et une source de protéines  
parmi les moins chères



abordables en termes de  
prix



pour un impact  
environnemental modéré

En France et en Europe, les régimes alimentaires qui combinent **la meilleure qualité nutritionnelle et un impact carbone plus faible** sont caractérisés par la **présence de produits laitiers**.

# 62%

**DES FRANÇAIS<sup>2</sup> PENSENT QUE LES PRODUITS LAITIERS  
FONT PARTIE D'UNE ALIMENTATION DURABLE.**



POURQUOI ?



ce sont des aliments bons  
et sains



Il est possible d'en  
consommer tous les jours



sans eux l'alimentation  
serait ennuyeuse



Ils sont produits  
dans le respect de  
l'environnement

1. D'après la définition de la FAO, l'organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture

2. Étude EMF NORSTAT 2023

## **LE BIEN-ÊTRE ANIMAL, AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS DE LA FILIÈRE LAITIÈRE**

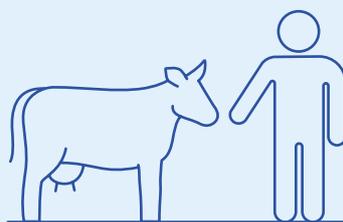
### **Objectifs 2025 de France Terre de Lait**

**100 % des fermes évaluées sur la base  
sur la base de la démarche BoviWell**

Le Cniel a pour mission d'accompagner l'ensemble de la filière laitière française en définissant notamment les bonnes pratiques qui permettront de répondre aux défis actuels. Parmi ces défis, le bien-être animal est central. Il fait partie intégrante du métier d'éleveur qui, au quotidien, par ses gestes, ses pratiques et ses observations, est soucieux du confort et de la santé de son troupeau. Le bien-être de ses vaches, c'est sa responsabilité et l'assurance d'une production laitière de qualité. Consciente des attentes de la société dans ce domaine, la filière s'est engagée dans une démarche d'évaluation et de progrès pour objectiver le bien-être animal en élevage laitier.

Dès 1999, les éleveurs bovins ont mis en place la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage. Aujourd'hui, 97 % des éleveurs laitiers y adhèrent. Depuis 2022, la Charte comprend une démarche d'évaluation du bien-être animal, qui repose sur des indicateurs correspondant aux 11 principes définis par l'OIE (Organisation mondiale de la Santé Animale) et aux 5 libertés fondamentales de l'animal. Un tiers des fermes laitières françaises a déjà été évalué et les ¾ des troupeaux sont classés « supérieur » ou « excellent ». Cela rejoint l'engagement pris dans le cadre de la démarche sociétale France Terre de Lait de réaliser une évaluation de bien-être animal dans 100 % des fermes d'ici à 2025.

Les acteurs de la société civile sont également présents dans la démarche que nous menons. En 2020, la filière laitière française, aux côtés d'ONG de protection animale, a identifié des leviers en faveur de l'accès au pâturage, reconnu comme un élément, non exclusif, du bien-être animal. En 2023, le Cniel a également ouvert un nouveau volet de concertation avec les ONG de bien-être animal autour des conditions de logement des veaux laitiers.



97 %

des éleveurs laitiers adhèrent  
à la Charte des Bonnes  
Pratiques d'Élevage

Plus de  
13 000

évaluations du bien-être animal  
réalisées en élevage laitier  
depuis mai 2022

33 %

des fermes de bovins laitiers  
évaluées

75 %

des troupeaux évalués avec  
BoviWell sont classés en  
catégorie « Supérieur » ou  
« Excellent »



# LE MOT DE LA FIN

## CAP SUR 2024

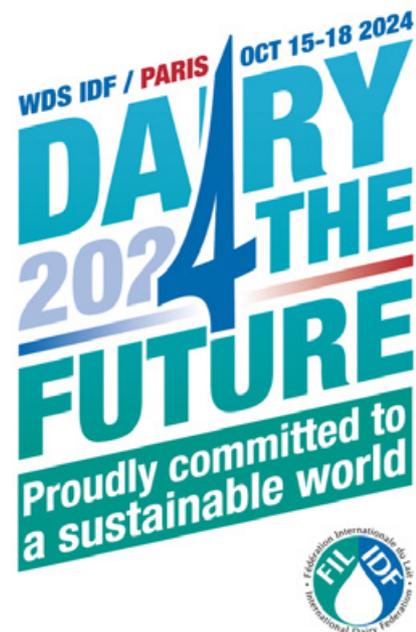
### **COMMENT MIEUX CÉLÉBRER NOS 50 ANS D'EXISTENCE QU'EN ACCUEILLANT LE GRAND RENDEZ-VOUS DES ACTEURS DE LA FILIÈRE LAITIÈRE DU MONDE ENTIER ?**

Du 15 au 18 octobre 2024, la France sera l'hôte du Sommet mondial du lait de la FIL, la Fédération Internationale du Lait. Producteurs, transformateurs, pouvoirs publics... Après New Delhi en 2022, Chicago en 2023, l'ensemble des parties prenantes de la filière laitière mondiale sera invité à échanger sur les réussites, mais aussi les défis qui s'imposent au secteur, à Paris, pour la troisième fois de son histoire. « Les experts pourront aborder 3 défis principaux à relever pour la filière, détaille Ludovic Blin, le président de FIL France, produire plus pour répondre à la demande croissante mondiale de consommation, produire mieux pour être attentif et engagé face au climat et aux attentes des consommateurs, et attirer les talents, dans un objectif de renouvellement des générations. »

Alors qu'instabilités géopolitiques, changement climatique, inflation des matières premières, raréfaction des ressources naturelles affectent directement la filière laitière, les marchés et leurs acteurs, le Sommet mondial du lait 2024 s'annonce donc stratégique afin de travailler pour une filière laitière résiliente, innovante et attractive. « Nous espérons que le Sommet 2024 ouvrira la voie à une vision collective et une ambition commune, et à des actions coordonnées pour les années à venir », se réjouit Ludovic Blin.

La FIL 2024 est aussi une formidable occasion de mettre en lumière la filière laitière de l'Hexagone, sa diversité, ses actions, ses défis, ainsi que la culture, la gastronomie et l'histoire françaises. Une aventure dans laquelle l'Interprofession est pleinement engagée.

« Nous organisons ce Sommet aux côtés de la FIL, et nous sommes aussi l'un des sponsors principaux. C'est pour nous l'occasion unique de donner un coup de projecteur sur la filière laitière. Ce temps fort, appelé à être une vitrine mondiale, valorisera les savoirs et les savoir-faire auprès de l'ensemble des publics. Cette édition s'annonce passionnante avec des acteurs laitiers fiers et engagés, des échanges forts et une ambition réelle pour une filière laitière viable et durable ! » explique Thierry Roquefeuil, Président du Cniel.



Une conviction renforcée par  
le thème choisi pour cette édition :  
**«PROUDLY COMMITTED  
TO A SUSTAINABLE WORLD»,**  
en français :  
**«FIÈREMENT ENGAGÉS POUR  
UN MONDE DURABLE».**

**RENDEZ-VOUS  
À L'AUTOMNE 2024  
À PARIS.**



## A PROPOS DU CNIEL

Créé en 1974, le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (Cniel) est l'association qui regroupe les organisations représentant les producteurs de lait de vache, les entreprises laitières privées, les coopératives laitières, et les acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration collective.

Le Cniel porte la volonté commune de ses membres de coopérer pour construire une filière laitière structurée, performante et durable, ancrée dans les territoires et ouverte sur la société et le monde d'aujourd'hui et de demain.

Les missions de l'Interprofession laitière (Cniel) sont encadrées par la réglementation européenne et française.



CNIEL

RAPPORT ANNUEL

