

Fête
du Lait
Bio



Partageons le
petit déjeuner
à la ferme

10 juin
2018

www.fete-du-lait-bio.fr

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ
PAR LE RÉSEAU FNAB :



UN ÉVÉNEMENT : *Printemps*
BIO
www.printempsbio.com



Dossier
de presse



Le sommaire

LA FÊTE DU LAIT BIO 2018 COMMUNIQUÉ DE PRESSE	3
UN PRODUIT BIO, KESAKO ?	5
LES CHIFFRES CLÉS	
L'AGRICULTURE BIO EN FRANCE	6
LE LAIT BIO EN FRANCE	7
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN PRATIQUE	8
ÉLEVEUR BIO, UN MÉTIER DES SAVOIR-FAIRE	9
LES FROMAGES BIO	10
TÉMOIGNAGES DE PRODUCTEURS LAITIERS ET DE FROMAGES BIO DANS LES HAUTES-ALPES	11





La Fête du lait bio 2018

DIMANCHE 10 JUIN, VENEZ À LA FERME PARTAGER UN P'TIT DEJ' GASTRONOMIQUE 100% BIO. AUTHENTIQUES, SAVOUREUX, SOUVENT PRODUITS SUR L'EXPLOITATION: LES FROMAGES BIO SERONT CETTE ANNÉE À L'HONNEUR !

Dans toute la France, des éleveurs bios de la fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) ouvrent les portes de leurs fermes pour un moment convivial et familial, d'échange et de découverte le dimanche 10 juin 2018.

En Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 3 fermes dans les Hautes-Alpes vous accueilleront le 10 juin pour une dégustation couplée avec différentes animations autour de chaque ferme. Au programme : petit déjeuner bio, local et gourmand, découverte de l'exploitation et de la démarche bio, jeux pour les enfants, promenades... Les plus matinaux pourront même assister à la traite ! Dans un élevage laitier bio, le bien être des vaches est primordial et les cycles naturels sont respectés ! L'élevage hors sol est interdit, les animaux broutent au pré dès que la météo le permet.

Le reste de l'alimentation est 100% bio et le plus souvent produite sur l'exploitation. Le lait bio ne contient ainsi ni résidus de pesticides, d'OGM ou d'antibiotique. Il est en revanche beaucoup plus riche en Omega 3, en vitamine E, en vitamine D ou encore de bêta carotène, si indispensable à la croissance.

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

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

Retrouvez toutes les fermes participantes sur fete-du-lait-bio.fr

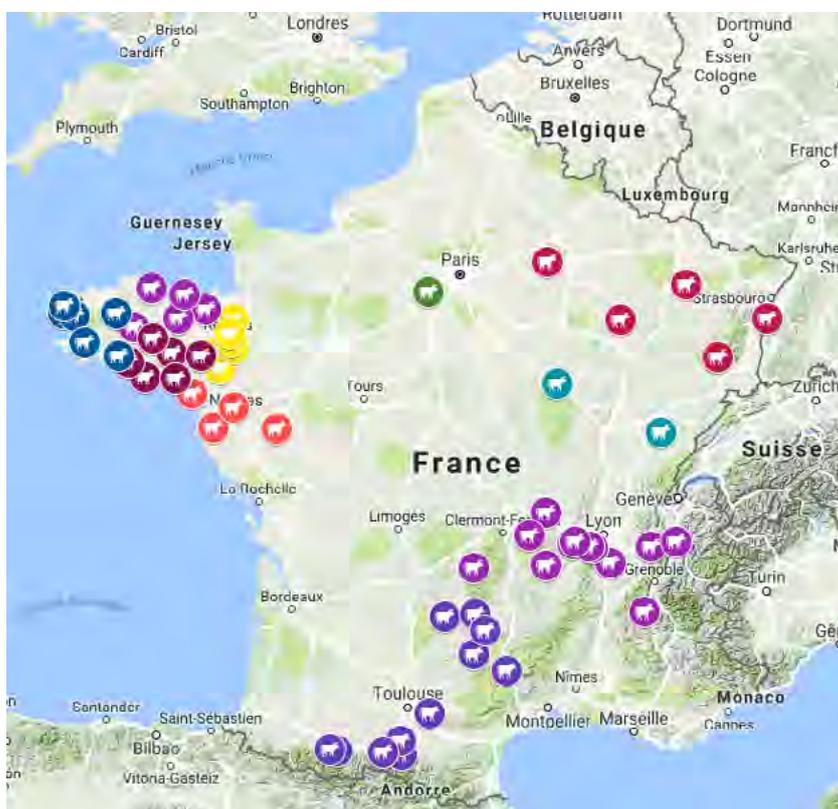


La Fête du lait bio 2018

65 FERMES

9 Régions

- AUVERGNE – RHÔNE ALPES
- BRETAGNE
- BOURGOGNE-FRANCHE COMTÉ
- GRAND EST
- HAUTS DE FRANCE
- ILE DE FRANCE
- OCCITANIE
- PAYS DE LA LOIRE



500

**PRODUCTEURS
BIO &
BÉNÉVOLES
MOBILISÉS**

DES ANIMATIONS FUN ET LUDIQUES

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

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



Un produit bio késako?

● LA BIO C'EST PAS DU PIPEAU

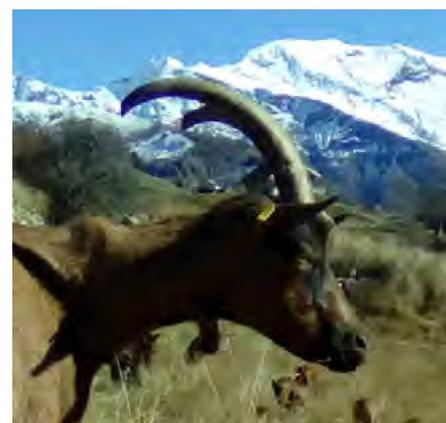
Pour qu'un produit soit reconnu bio, il doit respecter un cahier des charges strict afin d'obtenir une certification agréée par les pouvoirs publics. Certains producteurs choisissent d'aller plus loin dans cette volonté de réduire leur impact environnemental. C'est le cas de Demeter ou Bio Cohérence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

● UNE AGRICULTURE CONTRÔLÉE

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

● COMMENT SAVOIR SI C'EST BIO ?

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





Partageons le
petit déjeuner
à la ferme

www.fete-du-lait-bio.fr

Les chiffres clés

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN FRANCE : UN CONTEXTE PORTEUR

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

Fermes



36 624
fermes
engagées
en bio



7,3 %
des fermes
Françaises

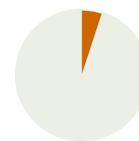


+ 13,6 %
en 2017

Surfaces



1,77 MILLION
d'hectares
bio ou en
conversion



6,5 %
de la SAU
nationale



+ 15 %
en 2017



8 milliards d'euros : le mar-
ché des produits bio en France
(7,1 milliards en 2015).

Près de **9 Français sur 10** ont consom-
mé bio en 2017

Près de **7 Français sur 10** ont consom-
mé bio au moins une fois par mois en
2017

- **82 %** des Français font confiance
aux produits bio
- **16 %** des Français sont des
«Bio-quotidiens» : au moins une fois
par jour
- Parmi les Français, **52 %** consom-
ment régulièrement des produits laitiers
bio

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



120 000 emplois
directement générés par la
bio

77 000 emplois directs dans les fermes

38 200 emplois directs pour la
transformation et la distribution de produits bio

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

Emploi



17 276 transformateurs,
distributeurs et importateurs

- **12 238** transformateurs
- **4752** distributeurs

Économie



Partageons le
petit déjeuner
à la ferme

www.fete-du-lait-bio.fr

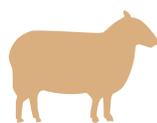
Les chiffres clés

LE LAIT BIO EN FRANCE

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



3265 fermes
bovins lait



438 fermes
ovins lait (en 2016)



682 fermes
caprins lait



4084 fermes
laitières bio en
France (en 2016)

LE LAIT BIO EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

25 fermes
bovins lait
(423 têtes)

29 fermes
ovins lait
(2698 têtes)

104 fermes
caprins lait
(4528 têtes)

159 fermes
laitières bio

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

4 RÉGIONS

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

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

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

645 MILLIONS

de litres de lait de vache bio collectés en 2017

UNE CONJONCTURE FAVORABLE

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

Source : IRI/CNIEL, FranceAgriMer

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



L'Agriculture Biologique en Pratique

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

● QU'EST CE QUE C'EST L'AGRICULTURE BIOLOQUE ?

« L'agriculture biologique n'utilise aucun produit chimique de synthèse ». C'est la définition qu'en donne le cahier des charges. Dans sa mise en pratique, elle ne se résume cependant pas qu'à un cahier des charges. C'est un mode de production respectueux des **équilibres naturels**, des **organismes vivants**, une **agriculture durable** avec des **objectifs environnementaux et sociaux**. Ainsi, dans un élevage bio, tout est fondé sur la prévention grâce à une sélection appropriée des races, **une alimentation de qualité et équilibrée**, ainsi qu'à un environnement favorable (densité de l'élevage, logement, etc).

● ET LES PRODUITS LAITIERS BIO DANS TOUT ÇA ?

L'agriculture biologique est régie par un cahier des charges européen. Dans le cadre de l'alimentation des vaches laitières, comme pour celle des ovins et caprins laitiers, il édicte une règle simple : **cette alimentation doit être 100% bio**. Les systèmes d'élevage biologique doivent reposer sur une **utilisation maximale du pâturage**. Les bovins bio doivent en effet avoir un **accès permanent à des pâturages** pour brouter, chaque fois que les conditions le permettent (météo, état du sol...), sauf restrictions sanitaires. Le cahier des charges impose également qu'**au moins 60 % des aliments soient produits sur la ferme**. Si cela n'est pas possible, les aliments doivent être produits en coopération avec d'autres exploitations de la région (La région est définie comme la région administrative, ou, à défaut le territoire national). Bien entendu, la totalité des surfaces destinées à l'alimentation des animaux est certifiée bio et les OGM sont bannis de l'alimentation.

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

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

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





Partageons le
petit déjeuner
à la ferme

www.fete-du-lait-bio.fr

Eleveur Bio: un métier, des Savoir-faire

Cette année, la fête du lait bio est placée sous le thème de la transformation du lait. Les producteurs bio sont de plus en plus nombreux à transformer leur produit à la ferme et à le vendre eux-mêmes. Il en résulte une grande variété de fromages et de savoir-faire.

● UN RETOUR AUX SOURCES

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

● COMMENT EST FAIT MON YAOURT BIO ?

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

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

● COMMENT EST FAIT MON BEURRE BIO ?

Qu'il soit pasteurisé ou cru, pour faire du beurre, on retire la crème présente dans le lait, c'est l'étape de l'écémage, puis on le place dans une baratte pour isoler les particules grasses. On malaxe ensuite ces «graines de beurre» pour qu'elles s'attachent entre elles et se solidifient une fois dans un environnement frais.

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

● COMMENT SONT FAITS MES FROMAGES BIO ?

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

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





Partageons le
petit déjeuner
à la ferme

www.fete-du-lait-bio.fr

Les Fromages Bio

● QU'YA-T-IL DANS LE FROMAGE BIO ?

Il y a peu d'ingrédients dans un fromage bio : du lait, de la présure (elle sert à faire coaguler le lait), des ferments lactiques et du sel. Certains fromages aromatisés incluent également (dans leur pâte ou sur la croûte) des ingrédients comme le thym, la ciboulette, le paprika, le rocou... et parfois d'autres ingrédients plus « exotiques » comme les algues ou des fleurs comestibles.

- Le sel n'a pas à être certifié bio, car ce n'est pas un produit d'origine agricole, mais minérale.
- Les micro-organismes (présure, ferments lactiques) n'étant pas certifiables en bio, la question ne se pose pas. Ils doivent être sans OGM cependant.
- Pour les produits d'origine agricole, la liste des ingrédients non bio autorisés (s'ils ne sont pas disponibles en bio, et dans la limite de 5%) figure dans le règlement (CE) n°889/2008. On y trouve le charbon végétal, par exemple, utilisé pour les fromages de chèvre cendrés ou le morbier. Mais le rocou (utilisé comme colorant), le thym et toute autre herbe aromatique, les algues... doivent être certifiés bio.
- Les fromages bleus font appels à des moisissures (penicillium roqueforti) : celles-ci relèvent des micro-organismes non certifiables en bio.
- Enfin, pour les fromages affinés (lavés) à l'alcool, il faut utiliser des alcools bio.

Un fromage bio est :

- **SANS OGM**
- **SANS ADDITIF**
- **SANS PESTICIDES**
- **SANS CONSERVATEUR**

Un fromage bio contient :

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

UN PRODUIT DE SAISON

Un fromage bio va se faire à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis. En bio, la production des fromages de chèvre et de brebis varie selon les saisons : le lait est plus abondant au printemps du fait des naissances concentrées en fin d'hiver. En élevage conventionnel, pour avoir une production de lait toute l'année, les chaleurs sont décalées grâce à des hormones de synthèse.





Partageons le
petit déjeuner
à la ferme

www.fete-du-lait-bio.fr

Témoignages : Noémie et Julien Kreiss, La Ferme des Cabrioles (Hautes-Alpes)

La Ferme des Cabrioles est une exploitation agricole polyvalente, située sur les coteaux de Saint-Félix de Lauragais : élevage de chèvres Saanen et Alpines et de vaches Brune, transformation du lait produit sur place, dans notre fromagerie, dégustation, vente directe et accueil de visiteurs.

La continuité entre nos diverses activités garantit la qualité de nos produits fermiers.

• Qu'est-ce qui vous plaît dans votre métier d'agriculteur/éleveur bio?

Ce qui nous plaît dans notre métier c'est notre travail en montagne, en lien avec la nature et avec le troupeau ainsi que la grande diversité de nos tâches.

• Pourquoi avez-vous décidé d'organiser la Fête du lait bio?

Nous avons choisi de participer à la fête du lait bio cette année pour tenter de faire venir les locaux à la ferme! Nous touchons généralement les touristes, mais nous avons plus de difficulté à toucher les personnes qui vivent autour de la ferme.



• Pourquoi avez-vous choisi de faire de la transformation à la ferme ?

Nous sommes nous-mêmes de grands amateurs de fromages et de bière. La maîtrise de toute la production jusqu'au produit fini, même si c'est très coûteux en temps, c'est très enrichissant !





Témoignages : Anne-claude Borel, Ferme des Cunières (Hautes-Alpes)

Notre exploitation est située à Forest-St-Julien, une commune des Hautes-Alpes et région d'élevage laitier. Mon mari Michel a repris l'exploitation familiale en 1988 et nous avons alors décidé de nous spécialiser en production laitière.

• Qu'est-ce qui a motivé votre choix de faire du bio ?

Nous n'étions pas satisfaits de l'esprit de la coopérative laitière ici et on ne se retrouvait pas dans le système qui se mettait en place. Depuis toujours proches de valeurs saines, nous avons déjà commencé à diminuer les traitements chimiques ainsi que les engrais et nous pensions depuis un moment au passage au bio sans oser se lancer. En 2009, la chambre d'agriculture a lancé une étude dans le département pour évaluer s'il était possible dans un schéma local de passer un élevage laitier jusque-là dans un système « traditionnel », en agriculture biologique. Les chiffres qui en sont ressortis nous ont démontré sa faisabilité, et nous avons alors commencé notre processus de conversion à l'agriculture biologique.

• Qu'est ce qui vous plaît dans votre métier d'agriculteur / éleveur bio?

Etre éleveur Bio nous permet de vivre notre métier en harmonie avec la nature, les animaux et nous-même (nos convictions). Nous trouvons dans ce système un plein épanouissement dans la remise en cause des schémas conventionnels. Cela nous oblige à nous ouvrir à d'autres techniques et modes de pensées.

• Pourquoi avez-vous choisi de faire de la transformation à la ferme ?

Nous avons fait le choix de la transformation pour valoriser notre travail et celui de nos animaux. Ce choix exigeant apporte une dimension sociale importante grâce à la commercialisation de nos propres produits et nous procure beaucoup de satisfaction.



• Pourquoi avez-vous souhaité organiser la Fête du lait bio dans votre ferme ?

Pour l'instant, la collecte de la coopérative Biolait n'est pas rentable dans le département. Biolait fait un pari sur l'avenir en se disant que d'autres éleveurs vont faire le pas, mais c'est aussi à nous de montrer sur le terrain que c'est possible. C'est donc important d'agir dans ce sens-là et de faire parler de nous, pour donner confiance à ceux qui hésitent encore à franchir le pas de la conversion au bio. Nous voulons leur montrer que c'est possible. Cela a été un parcours un peu difficile, mais cela le sera moins pour les prochains. Aujourd'hui c'est une sorte de récompense : nous avons mis 5-6 années avant de trouver et de mettre en œuvre des solutions de valorisation, mais on y est arrivé. **La journée de la fête du lait bio, c'est donc aussi un peu une fête pour nous !**



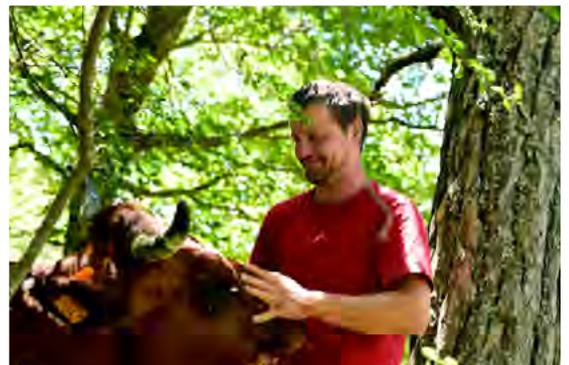
Témoignages : Baptiste Vialet, Ferme de Baumugnes (Hautes-Alpes)

- **Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier d'éleveur bio ?**

Ce qui me plaît le plus dans la conduite d'une agriculture biologique, c'est le côté soin alternatif des bêtes. Nous sommes un petit groupe d'agriculteurs à avoir accroché avec la méthode OBSALIM® (une méthode de diagnostic et de réglage alimentaire fondée sur l'observation des animaux), nous essayons également des traitements homéopathiques, des traitements à base de plantes... et tous ces outils fonctionnent, donc c'est très valorisant ! **C'est important de montrer aux gens que soigner les animaux avec des pratiques vétérinaires alternatives, c'est possible.** Je fais d'ailleurs partie d'une association vétérinaire de pratiques alternatives nommée ELIOSE, qui rayonne dans toute la région, chez des éleveurs bio comme chez des éleveurs conventionnels.

- **Quels choix de valorisation de votre production avez-vous fait ?**

Depuis notre installation, nous transformons toute notre production de lait. La rémunération du lait est moins importante lorsqu'il est collecté que lorsque nous le transformons et vendons sur la ferme. Mais livrer son lait a un avantage certain : en cas d'absence, la collecte du lait permet de ne prendre qu'un seul remplaçant au lieu des 3 nécessaires à la transformation du lait et la vente des fromages. Nous avons à l'époque sollicité Sodiaal et Lactalis afin qu'ils collectent notre lait de temps en temps, mais nos petits volumes (60 000L) ne les intéressaient pas. Aujourd'hui, ma compagne et moi, associés en GAEC, avons envie d'un peu plus de confort... Avec un ami producteur de lait chez Biolait, nous avons lancé l'idée d'initier des collectes



Biolait dans le département des Hautes Alpes, le prix du lait en conventionnel ayant beaucoup baissé. Nous avons essayé de motiver d'autres éleveurs et les chambres d'agriculture ont aussi suivi le mouvement. Des administrateurs de Biolait sont venus et ont eu un rôle très important pour convaincre d'autres producteurs de rejoindre cette démarche. **Avoir affaire à des éleveurs motivés et prêts à défendre leurs intérêts au lieu d'un interlocuteur commercial, c'est une force chez Biolait.** La collecte Biolait a donc été mise en place depuis janvier 2016 et nous leur livrons un tiers de notre production.

- **Pourquoi avez-vous décidé de participer à la Fête du lait bio ?**

J'ai été pendant 3 ans président d'Agribio 05, le groupement des agriculteurs bio des Hautes-Alpes. Étant déjà assez sensibilisés sur les thématiques du développement et de la promotion du bio, les administrateurs du réseau sont souvent sollicités. En 2016, lorsque la technicienne élevage d'Agribio 05 m'a proposé cet événementiel, j'ai accepté car **c'est une bonne occasion pour faire connaître mes produits ainsi que la conduite d'un élevage en bio au grand public.** Depuis 2016, nous réitérons la manifestation chaque année sur notre ferme !



Partageons le
petit déjeuner
à la ferme

www.fete-du-lait-bio.fr



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

CONTACT PRESSE

WILLIAM LAMBERT – 06 03 90 11 19

LAMBERTCOMMUNICATION@GMAIL.COM

CONTACT PRESSE REGIONAL

KRISTELL GOUILLOU – 06 70 23 73 40

COMMUNICATION@BIO-PROVENCE.ORG

CAMILLE DANIEL – 04 92 55 59 34

COMMUNICATION@LEGRENIER-BIO.FR

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

WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR

