

Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016

Partageons le Petit Déjeuner à la ferme

CONCEPTION : CRÉATION ET CRÉDIT PHOTO : AGROBIOSSI | ILLUSTRATION : MADEMOISELLEMILON.FR



WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ
PAR LE RÉSEAU FNAB :



UN ÉVÉNEMENT :



Dossier de presse

Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



Sommaire

LA FÊTE DU LAIT BIO	4
LES CHIFFRES CLÉS	
L'AGRICULTURE BIO EN FRANCE	6
LE LAIT BIO EN FRANCE	7
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN PRATIQUE	8
UN PRODUIT BIO, KESAKO ?	9
LES PRODUITS LAITIERS BIO	10
ÉLEVEUR BIO, UN MÉTIER DES SAVOIR-FAIRE	11
PAROLES DE PRODUCTEURS	12



Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



La Fête du lait bio

La Fête du lait bio vous donne à nouveau rendez-vous pour sa 12ème édition, le dimanche 5 juin 2016.

A cette occasion, nous vous convions à un **petit déjeuner à la ferme**. Cette année encore, à l'heure où bon nombre d'agriculteurs entament la conversion de leur ferme en agriculture biologique et où les consommateurs de produits bio sont de plus en plus nombreux, la Fête du lait est l'occasion de venir partager un petit déjeuner bio à la ferme.

Le 5 juin prochain, **74 fermes bio** ouvriront leurs portes à travers toute la France : Alsace, Auvergne, Bretagne, Champagne-Ardenne, Lorraine, Midi-Pyrénées, Pays de la Loire, Picardie, Rhône Alpes, et Provence Alpes Côte d'Azur, qui organise cet événement pour la première fois.

Durant cette matinée **conviviale**, pédagogique et ludique, les agriculteurs bio auront le plaisir de faire goûter leurs produits dans un cadre **champêtre** et d'expliquer leur métier ainsi que les fondements de l'agriculture biologique : méthode de production, réglementation, valeurs, savoir-faire...

Cette édition sera d'ailleurs placée sous le thème des « savoir-faire paysans », afin de montrer la diversité du métier de paysan bio : production, transformation à la ferme, commercialisation... les producteurs bio font souvent plusieurs métiers à la fois. La Fête du lait bio représente donc une opportunité de découvrir l'agriculture biologique sous toutes ses facettes, de **rencontrer** et d'**échanger** directement avec les producteurs bio.

De nombreuses **animations** sont prévues lors de cette matinée : visites de ferme, balades champêtres, fabrication de pain, courses de tracteurs à pédale... Les plus matinaux pourront même assister à la traite.

Au-delà des produits laitiers bio, la Fête du lait bio est aussi l'occasion de porter un message fort : **Manger bio et local, c'est l'idéal !**

En 2015, la Fête du lait bio avait accueilli plus de 16 000 visiteurs et 10 000 petits déjeuners avaient été servis.

La Fête du Lait bio, a été lancée en 2005 en Ile-et-Vilaine. En 2016, elle est organisée par les groupements régionaux de producteurs bio du réseau FNAB (Fédération nationale d'Agriculture biologique) en région : Alsace, Auvergne, Bretagne, Champagne-Ardenne, Picardie, Pays de la Loire, Lorraine, Midi-Pyrénées, Provence-Alpes Côte d'Azur, Rhône-Alpes. Événement du Printemps Bio, elle est soutenue par le CNIEL (Le centre national interprofessionnel de l'économie laitière) et l'Agence Bio.

Petit déjeuner :

5 € Plein tarif

4 € étudiants/demandeurs d'emploi

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

Le bol «Fête du lait bio» sera consigné à l'entrée : 2 €

Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016

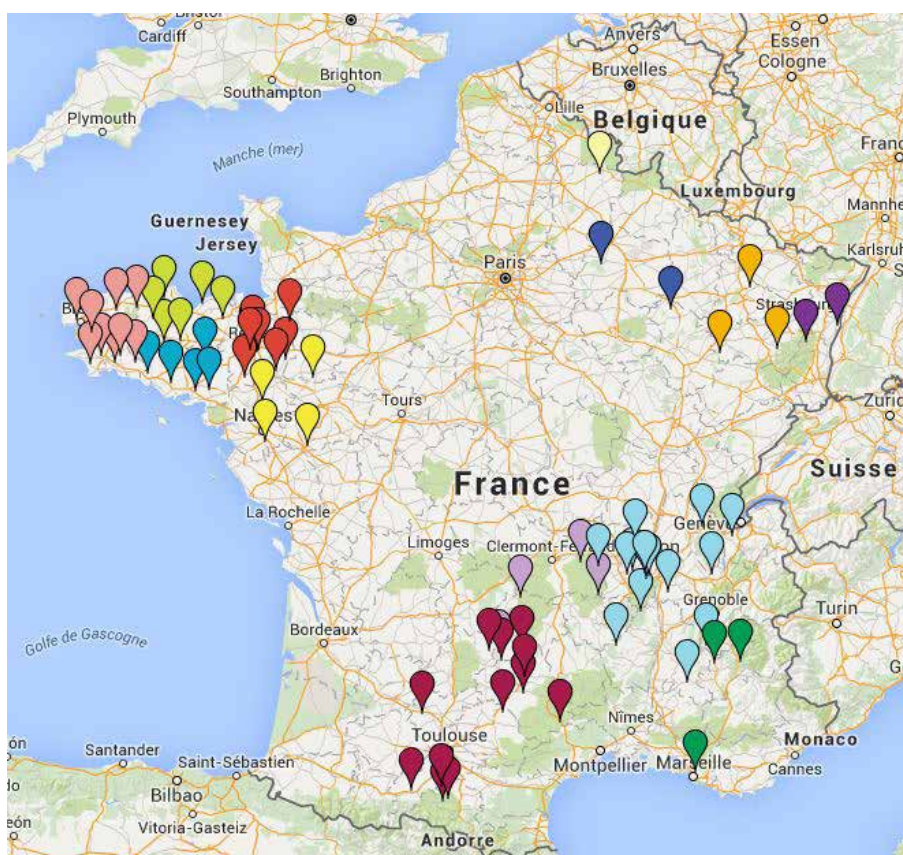


La Fête du lait bio

74 FERMES

10 Régions

- ALSACE
- AUVERGNE
- BRETAGNE
- CHAMPAGNE-ARDENNE
- LORRAINE
- MIDI-PYRÉNÉES
- PAYS DE LA LOIRE
- PICARDIE
- PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR
- RHÔNE ALPES



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 ● CINÉ PLEIN AIR ● EXPOSITION ● TONTE DES MOUTONS ● FABRICATION DE PAIN BIO ● ATELIERS CUISINE ET DÉGUSTATIONS ● TRAITE DE VACHES...

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

Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



Les chiffres clés

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN FRANCE : UN CONTEXTE PORTEUR

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

Fermes



28 725
fermes
engagées
en bio



6,5 %
des fermes
Françaises

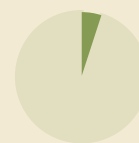


+ 8,5 %
en 2015

Surfaces



1,31 MILLION
d'hectares
bio ou en
conversion



4,9 %
de la SAU
nationale



+ 17 %
en 2015



5,5 milliards d'euros :
le marché des produits bio en
France (+10%vs 2014)

Près de 9 Français sur 10 ont consommé
bio en 2015

Plus de 6 Français sur 10 ont consommé
bio au moins une fois par mois en 2015

62 % de consommateurs « Bio-
réguliers » - au moins une fois par mois

• **10 %** des Français sont des «Bio-quoti-
diens » : au moins une fois par jour

Consommation

75 % des produits bio consommés en
France sont produits en France



100 000 emplois
directement générés par la bio

68 000 emplois directs dans les fermes

30 000 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



13 491 transformateurs,
distributeurs et importateurs

- **9739** transformateurs
- **3593** distributeurs

Économie

Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



Les chiffres clés

LE LAIT BIO EN FRANCE



2662 fermes
bovins lait



362 fermes
ovins lait



824 fermes
caprins lait



3848 fermes
laitières bio en France

36 % 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%).

58 % des consommateurs de produits bio achètent des produits laitiers bio

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

557 MILLIONS

de litres de lait de vache bio
collectés en 2015

UNE CONJONCTURE FAVORABLE

La collecte de lait de vache biologique a augmenté de 8,1 % au cours des deux premiers mois de 2016 par rapport à la même période de 2015. Elle s'est élevée à plus de 91 millions de litres pour cette période.

Source : IRI/CNIEL, FranceAgriMer, SSP et Agence BIO - avril 2016]

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

Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



L'agriculture biologique en pratique

« 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).

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.

Élevage. L'autonomie gage de réussite

L'**autonomie alimentaire** des élevages laitiers biologiques fait partie des fondamentaux de l'agriculture biologique. Le principe de **lien au sol** (produire sur la ferme les aliments des animaux qui y sont élevés) est primordial, du point de vue technique comme du point de vue économique.

Parmi tous les fourrages, **le moins cher est évidemment l'herbe pâturée**. Elle constitue un fourrage équilibré nécessitant peu d'intrants et limitant fortement le temps de travail (pas de récolte, pas d'épandage de déjection). Son optimisation permet d'améliorer le bilan économique et énergétique de la ferme, en diminuant la consommation de carburant et l'usure du matériel. **Les élevages laitiers biologiques fonctionnent alors logiquement avec une prédominance d'herbe dans leur assolement**. Le rôle de la prairie est de fait très important dans la mise en place d'un système fourrager bio. Et la clé de son autonomie.



Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



Un produit bio késako?

● LA BIO C'EST PAS DU PIPEAU

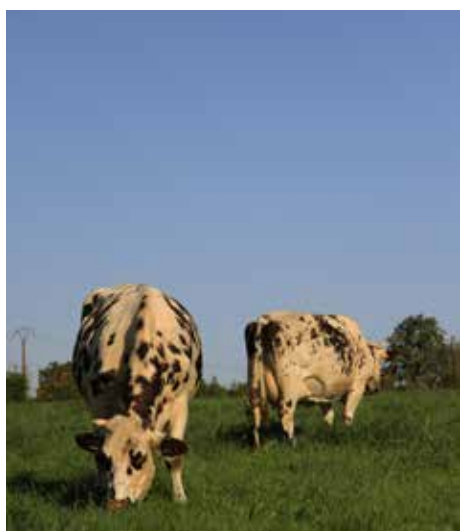
Pour qu'un produit soit reconnu bio, il doit respecter un cahier des charges strict afin d'obtenir une certification agréée par les pouvoirs publics. Certains producteurs choisissent d'aller plus loin dans cette volonté de réduire leur impact environnemental. C'est le cas de Demeter ou Bio Cohérence 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, Agrocert, 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**.



Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



Les produits laitiers bio

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

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

● COMMENT EST FAIT MON YAOURT BIO ?

Le lait, après avoir été traité au pis d'une vache, est réfrigéré puis analysé pour vérifier qu'il est de bonne qualité. Certains agriculteurs possèdent des **ateliers de transformation chez eux**, pour les autres producteurs, leur lait est collecté. 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.



Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



Éleveur bio : un métier, des savoir-faire

Cette année, la Fête du lait bio est placée sous le thème des «savoir-faire paysans». L'occasion de faire découvrir les différentes facettes du métier d'agriculteur bio. En effet, outre leur rôle de producteur, il n'est pas rare que les agriculteurs bio aient de multiples casquettes, puisque nombre d'entre eux transforment leur production à la ferme et vendent en direct.

● TRANSFORMATEUR

1 PRODUCTEUR BIO SUR 4 TRANSFORME SES PRODUITS À LA FERME. Fermes d'élevage, fermes céréalières, maraîchères, apicoles, brassicoles, arboricoles... Les secteurs d'activité sont nombreux et variés, autant que les opportunités s'offrant aux agriculteurs qui transforment eux-mêmes leur production. Pour ce faire, les agriculteurs transformateurs installent un laboratoire au sein de leurs fermes afin de maîtriser au mieux le processus de transformation. La production de lait offre un large choix de produits : fromages, yaourt, beurre, crème... Pour les agriculteurs, la transformation à la ferme se révèle être un excellent moyen de valoriser leurs produits et d'en assurer la qualité. Toutefois, la transformation de la production nécessite de savoir s'adapter à la demande, d'être à l'écoute de sa clientèle, et de respecter des règles sanitaires strictes.

● COMMERÇANT

1 PRODUCTEUR BIO SUR 2 PRATIQUE LA VENTE DIRECTE. Les producteurs exercent aussi le métier de commerçant. Certains décident de vendre leurs produits par leurs propres moyens. Le choix des canaux de distribution qu'ils vont développer sont faits en fonction de leurs valeurs et de leurs objectifs. Il existe plusieurs voies de commercialisation : la vente directe à la ferme, la vente en magasin de producteurs, les marchés mais aussi l'e-commerce, certains paysans proposent la commande en ligne de leurs produits.

TEMOIGNAGE Pourquoi j'aime mon métier d'éleveur bio ?



VANESSA ANDRÉ et SÉBASTIEN VÉTIL
ÉLEVEURS À MESSAC (35)

« L'élevage en bio est avant tout un métier d'observation, de compréhension du comportement des animaux qui est passionnant. Ce métier est ponctué de nombreuses étapes qui suivent les saisons. La période des naissances est toujours intense et plutôt réjouissante. La mise à l'herbe est aussi un moment important. Tous les semis, les récoltes et la période des foins bien que stressants, sont synonymes de silos et hangar bien remplis qui conditionnent la bonne santé de nos animaux.

« Outre ces moments purement d'élevage, le contact direct avec le consommateur nous permet de créer du lien localement grâce à notre boutique à la ferme.

« Nous avons la chance de faire un métier qui participe à préserver l'environnement et qui crée de l'emploi direct ou indirect.

« Nous faisons partie d'un magasin de producteurs, « Brin d'herbe » et d'une association de producteurs, « Le goût d'ici ». »

Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



Paroles de producteurs

ILS ORGANISENT LA FÊTE DU LAIT BIO...

**MARIE MAURAGE, FERME DE LA TOUR DES PINS,
MARSEILLE (BOUCHES DU RHÔNE)**

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

Le lait est l'aliment de base des enfants, de la vie. Comment peut-on imaginer que des nourrissons puissent boire du lait qui puisse contenir des hormones, des pesticides...



Comment peut-on imaginer que ce qui va permettre à un enfant de grandir va aussi les empoisonner ? La conduite de mon élevage et la fabrication de mon fromage en bio, c'est d'abord d'avoir des produits de la meilleure composition possible. J'ai besoin d'avoir un lait de qualité pour faire des produits fromagers de qualité.

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

La ferme pédagogique de la Tour des Pins a une situation particulière, puisqu'elle est située en ville, dans les quartiers nord de Marseille. Nous avons donc un rôle d'éducation sur les thématiques d'environnement et d'alimentation auprès de populations urbaines difficiles à sensibiliser. Celles-ci ne sont pas vraiment intéressées par les produits bios, mais sont les plus concernées puisque ce sont elles qui ont tendance à consommer le plus de produits transformés, très sucrés ou très salés, issus des industries agro-alimentaires. Je pense qu'il est important de rendre accessible ces produits et ce mode d'agriculture... Organiser un événement rural tel que celui-là prend une dimension tout autre ici.

**PHILIPPE NICOL, FERME DE TRAON
BIHAN, BREST (FINISTÈRE)**

« La Fête du lait bio, pour nous, c'est une matinée sous le signe du partage, de l'échange, de la convivialité, de la dégustation, du jeu, de l'éco-sensibilisation...



« Le moment « phare » reste bien entendu le petit déjeuner biologique servi sous le hangar avec le bruit de la machine à traire, les vaches qui meuglent, le dindon qui glougloute, le chant du coq ou des poules, les oies et les oisons qui passent, l'odeur de la vache, du foin ou de la paille et encore toutes les surprises fermières... C'est un lieu pas du tout destiné à ça à l'origine mais qui s'y prête tellement bien pendant quelques heures ! »

**FRÉDÉRIC ET LUCIE TABARY, L'EARL DU CHÊNE
HENRI IV À LERZY (AINE)**

« Depuis 1991, et nos débuts en tant qu'éleveurs de race Normande, nous nous sommes souvent interrogés sur les défis de l'agriculture biologique. Mais ce n'est qu'en 2009, en nous installant avec 3 autres éleveurs. Nous sommes donc 5 jeunes et moins jeunes, qui nous occupons de 110 vaches laitières, un tiers Montbéliardes et deux tiers Normandes. Leur lait est collecté par une organisation de producteurs, BIOLAIT, qui négocie au mieux le prix de vente avec les industriels, notamment en raisonnant le volume. De nombreux projets viennent se greffer au cœur laitier de la ferme : du maraîchage diversifié, de l'accueil, des ateliers participatifs, peut-être à l'avenir du fromage... C'est ce bouillonnement d'idées et d'envies que nous voulons partager avec vous, autour d'un bon petit déjeuner, bio et local bien entendu ! »

Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



**JONATHAN COSTES, ÉLEVEUR
LAITIER BIO À SAINT-CYRGUES (LOT)**



« J'ai cru en la bio dès le départ. Depuis mon installation, je cultive l'envie de montrer aux gens que l'on peut gagner sa vie tout en respectant la nature et en se respectant soi-même. »

« En pratiquant l'agriculture biologique, je m'accorde une indépendance et une liberté qui me sont précieuses. Cette approche de l'agriculture est exigeante : plus de remise en question, plus d'investissement personnel et une volonté d'apprendre à maintenir au fil des années. Je suis confiant dans l'agriculture de demain. Nous aurons toujours besoin d'agriculteurs et le modèle des grosses fermes n'est pas inéluctable ! C'est à notre génération d'enclencher les bons projets. »

.....

« C'est une bonne occasion pour faire connaître mes produits ainsi que la conduite d'un élevage en bio au grand public. C'est important de montrer au public que soigner les animaux avec des pratiques vétérinaires alternatives, c'est possible. »

**BAPTISTE VIALET, FERME DE BAUMUGNES
(HAUTES ALPES)**

.....

**OPTIM-ISM, JARDIN DE COCAGNE, INSERTION PAR LE
MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE, PONT-SCORFF (MORBIHAN)**

**• Pourquoi
organisez-vous la
Fête du lait bio ?**

Au vu de nos objectifs, la Fête du lait bio 2016 est un événement important du territoire qui permet de présenter et démocratiser l'alimentation saine et de qualité. C'est pour-



quoi il est important pour OptiM-ism d'y participer et d'ouvrir ses jardins au grand public.

**• Quel est l'intérêt pour une production maraîchère de
l'organiser ?**

Pour nous l'intérêt est multiple. Évidemment et en premier lieu c'est l'occasion d'ouvrir nos jardins et de présenter notre action d'accompagnement au retour à l'emploi par le biais du maraîchage bio. Les participants peuvent ainsi voir concrètement ce que représente le métier de maraîcher bio : agriculture respectueuse de l'environnement, sans produits chimiques, travail manuel important, nouvelles techniques de travail, de cultures, etc.

C'est aussi un événement convivial où il est facile d'échanger et de sensibiliser le public à l'agriculture biologique et locale. De plus le travail des salariés en accompagnement est mis en valeur et la présence de plusieurs partenaires d'OptiM-ism font de cette journée un moment de partage.

• Quelles sont les attentes pour cet événement ?

Nous espérons que cette journée sensibilisera un grand nombre de personnes à l'alimentation bio et locale, saine et de qualité. Notre objectif est de réaliser entre 150 et 200 petits déjeuners bio. Par ailleurs, la présence de nombreux partenaires d'OptiM-ism, a pour objectif de donner des solutions concrètes, existantes sur le territoire, pour consommer bio et local. Enfin c'est l'occasion pour OptiM-ism de faire découvrir au public son site d'exception avec le jardin de Saint-Urchaut et ainsi de joindre l'utile à l'agréable. »

Fête
du Lait
Bio



DIM.
5 JUIN
2016



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

CONTACT PRESSE

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

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

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

WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR

