

En co-édition avec :



UNE FILIÈRE LOCALE EN FRANCE

LE LAIT & LE FROMAGE DE LA FERME DE LA SOULEUVRE

Produire, transformer et vendre le lait à la ferme pour raccourcir les circuits de commercialisation

Fédération Artisans du Monde - David Erhart



Cathy Boch - Paysanne éleveuse à la ferme de la Souleuvre (Meuthe et Moselle)

SOMMAIRE

| SOMMA | IRE | 3 |
|---------|--|----|
| 1. PR | ODUCTION | 5 |
| 1.1. | Presentation « du lait » : origine et caracteristiques agro-alimentaires | 5 |
| 1.1.1. | Donnees generales sur le lait | 5 |
| 1.1.2. | LES DIFFERENTES UTILISATIONS DU LAIT | 5 |
| 1.2. | PRODUIRE DU LAIT : UNE ACTIVITE D'ELEVAGE | 6 |
| 1.2.1. | LES RACES DE VACHES A LAIT | 7 |
| Pro | atiques à la ferme de la SOULEUVRE | 7 |
| Pai | roles de producteurs | 7 |
| 1.2.2. | Physiologie de la lactation chez les bovins. | 8 |
| 1.3. | ITINERAIRE DE PRODUCTION | 8 |
| 1.3.1. | L'ALIMENTATION DES VACHES LAITIERES | 8 |
| Pro | rtiques à la ferme de la SOULEUVRE | 9 |
| Pai | roles de producteurs | 10 |
| 1.3.2. | LA PRODUCTION DE FUMIER | 10 |
| | roles de producteurs | |
| 1.3.3. | | |
| Pro | itiques à la ferme de la SOULEUVRE | 11 |
| 1.4. | IMPACT SOCIETAUX DE LA PRODUCTION LAITIERE | |
| 1.4.1. | | |
| Pro | rtiques à la ferme de la SOULEUVRE | 12 |
| 1.4.2. | LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA FILIERE LAITIERE | 12 |
| 2. CO | NTEXTE MONDIAL ET FRANCAIS | 15 |
| 2.1. | La production mondiale | 15 |
| 2.2. | LE MARCHE DU LAIT EN FRANCE | 16 |
| 2.3. | LA POLITIQUE EUROPEENNE SUR LE LAIT: LA FIN DU SOUTIEN DES PRIX ET DES QUOTAS LAITIERS | 17 |
| 3. TR | ANSFORMATION DU LAIT | 19 |
| 3.1. | Panorama mondial | 19 |
| 3.2. | Panorama français | 19 |
| Pai | roles de producteur | 20 |
| 4. CO | MMERCIALISATION DES PRODUITS LAITIERS | 20 |
| 4.1. | Une distribution quasi exclusive en GMS | 20 |
| 4.2. | STRUCTURATION DE LA FILIERE | |
| 4.3. | EVOLUTION DU PRIX DU LAIT PAYE AUX PRODUCTEURS | 21 |
| 4.4. | EXEMPLE D'UNE COMMERCIALISATION DIRECTE : SOULEUVRE | |
| Pro | ntiques à la ferme de la SOULEUVRE | 21 |
| | role de producteur | |
| REFEREN | NCES ET SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES | 23 |

<u>Coordination</u>: Secteur Relations avec les Partenaires du Sud – Fédération Artisans du Monde
<u>Sortie</u>: Mai 2018
<u>Rédaction</u>: David ERHART (mars 2016) et Martine DELAMARRE (Canopé Grand est)
<u>Avec la relecture de</u>: CANOPE Grand est.
<u>Graphisme couverture</u> et illustrations graphiques FAdM: Delphine CRAPLET – <u>delphine.craplet@hotmail.com</u>

1. PRODUCTION

1.1. PRÉSENTATION « DU LAIT »: ORIGINE ET CARACTÉRISTIQUES AGRO-ALIMENTAIRES

1.1.1. DONNÉES GÉNÉRALES SUR LE LAIT

Avant toute chose, il faut rappeler que le terme de « lait » utilisé seul fait officiellement référence au « lait de vache ». Mais le lait est un liquide biologique produit par tous les mammifères pour nourrir les jeunes. Ainsi lorsqu'on parle d'autres laits que le lait de vache, on doit en préciser l'origine : lait de brebis, lait d'ânesse, etc.

Tous les laits ont des caractéristiques communes mais variables selon l'origine : c'est un liquide formé d'une grande part d'eau contenant de nombreux nutriments (glucides, protides, lipides, sels minéraux, vitamines) et des éléments biologiques (cellules sanguines, micro-organismes).

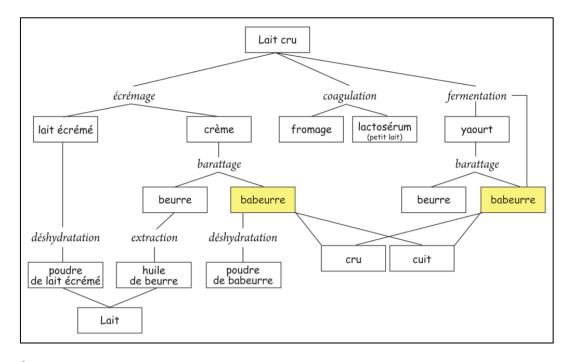
Par exemple le lait de vache contient 87 g d'eau et 13 g de matières sèches sur 100g. Parmi ces matières sèches, on retrouvera :

- les matières grasses (lipides) : ce sont les microbulles de gras qui une fois reposées coagulent à la surface formant ainsi la crème
- des protéines (protides et acides aminés) : dérivées de la caséine
- des sucres (glucides) : le lactose étant un sucre (comme le saccharose mais 6 fois moins sucrant que ce dernier)
- des sels minéraux, parmi lesquels le calcium et le phosphore,
- des vitamines qui se dégradent facilement à l'air libre et à la lumière (expliquant le choix de contenants opaques)
- des éléments biologiques : les micro-organismes présents dans le lait ont un rôle notamment la formation des yaourts et des fromages.

1.1.2. LES DIFFÉRENTES UTILISATIONS DU LAIT

Le lait de vache peut être plus ou moins transformé, et forme la principale matière première de l'industrie laitière. Sans être exhaustive voici la liste des formes de lait de consommation courante :

- <u>Lait cru</u> : le lait cru désigne un lait animal brut, qui n'a subi aucun traitement (ni chauffage, ni filtrage) et n'a donc jamais dépassé la température de 40 degrés Celsius.
- <u>Lait pasteurisé</u>: le lait pasteurisé (du nom de Louis Pasteur qui en inventa le principe général) a été chauffé (63°c pendant 30 minutes ou 72°c pendant 15 secondes) afin d'éliminer tous les microorganismes. On parle aussi de « débactérisation thermocontrôlée ». cela permet de conserver les aliments plus longtemps en évitant le développement des micro-organismes.
- <u>Lait UHT</u> (Ulta-High Temperature Très Haute Température): c'est un lait pasteurisé selon une méthode plus rapide puisque le lait est alors chauffé à très haute température pendant très peu de temps (140 à 150 °C pendant 2 à 5 secondes). Cela permet d'allonger la période de conservation tout en conservant le gout du lait (faiblement altéré).
- <u>Beurre</u>: ce produit est issu de la transformation mécanique de la « crème » du lait , c'est-à-dire la partie grasse qui se forme à sa surface et qui réunit les matières lipidiques du lait. Il faut ainsi environ 20 litres de lait entier pour obtenir 1 kg de beurre. En travaillant cette crème (le barattage) on extrait le beurre du babeurre..
- <u>Crème Fraîche</u>: elle est elle aussi de la partie grasse du lait recueillie et pasteurisée puis réensemencées avec des bactéries (lactobacilles) pour obtenir sa texture crémeuse.
- <u>Fromage</u>: Le fromage est obtenu à partir de lait (ou de produits laitiers) coagulé, puis égoutté, suivi ou non de fermentation et éventuellement d'affinage. Cette coagulation se fait par l'ajout systématique de présure (emprésurage) qui est un ferment (d'origine animale ou végétale) permettant de faire cailler le lait. Ce caillage peut aussi être obtenu en ajoutant du jus de citron ou du vinaigre mais donnera des fromages différents.
- <u>Yaourt</u> : c'est quant à lui un lait fermenté (comme les fromages) mais avec une certaine espèce de bactéries lactiques thermophiles Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus et Streptococcus thermophilus



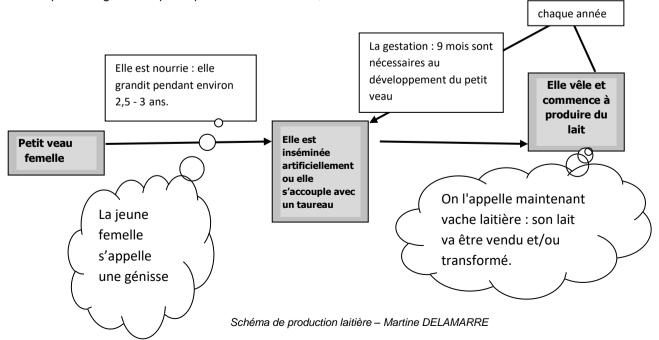
Par Égoïté — Travail personnel, CC BY-SA 3.0, https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=10877547

1.2. PRODUIRE DU LAIT : UNE ACTIVITÉ D'ÉLEVAGE

Le lait est produit par les mères suite au vêlage (mise bas) pour nourrir les jeunes bovins. Une vache ne peut donc produire du lait que si elle donne naissance à un petit et la production de lait s'accompagne donc nécessairement de la production de veaux ou de vêles qui seront alors orientés vers différentes voies de production : soit pour le renouvellement du troupeau laitier (vêles) soit pour la viande (veau).

Les vaches laitières produisent donc du lait après chaque mise bas. Les veaux restant à la ferme sont nourris, d'abord avec le "colostrum" (c'est le premier lait produit par la vache à la mise bas). Il n'est pas commercialisable comme lait de consommation pendant la première semaine. Après le colostrum, les veaux sont nourris au lait entier puis, après une période de transition, au lait écrémé.

En mettant au monde un veau par an, la vache produit du lait en permanence pendant 5 à 6 ans. Il n'y a généralement pas d'accouplement avec les taureaux et la fécondation se fait par insémination artificielle à partir de taureaux sélectionnés. Les génisses ont leurs premières chaleurs à l'âge de 7 à 8 mois. Elles sont inséminées artificiellement vers l'âge de 3 ans. Dans certaines exploitations, on met un taureau dans le troupeau de génisses pour qu'elles soient saillies, c'est la monte naturelle.



En fin de vie, elles sont alors engraissées pour être abattues et produire ainsi de la viande : c'est la « réforme » et elles sont appelées « vache de réforme ». Cette viande constitue la majeure partie de la « viande de bœuf » que nous consommons.

Parallèlement, il existe des « viandes de bœuf » issues de races à viande qui sont élevées pour être abattues et consommées (charolaises, limousines, blondes d'Aquitaine, etc.). Dans ce cas, les vaches sont appelées allaitantes car elles vont permettre de produire des vaches et de renouveler le troupeau au fur et à mesure de l'abatage. Contrairement à l'élevage laitier, les veaux et les vêles restent « sous la mère » et le lait n'est destiné qu'à nourrir les jeunes. Enfin il existe des races mixtes.

Il existe 37 races de vaches en France qui ont chacune des caractéristiques bien particulières.

1.2.1. LES RACES DE VACHES À LAIT

La production française de lait est quasi exclusivement (95%) dominée par 3 races de vaches laitières dont une en particulier : la PrimHolstein (70% des troupeaux laitiers français). Viennent ensuite les races Montbéliardes (comté, etc.) et Normandes (Camembert, etc.).

Il existe cependant une grande variété de races de vaches laitières en France liée à la variété des spécialités laitières et notamment des fromages : Abondance, Brune des Alpes, Simmental, etc.







<u>La Prim'holstein</u>: l' « usine à lait » par excellence! Elle est le fruit (comme toute les races domestiquées) de sélection et de croisement qui ont permis d'obtenir une vache capable d'avoir une durée de lactation plus longue et donc une capacité de production élevée, voire très élevée (+30% par rapport aux meilleures races) tout en conservant des taux protéique et de matière grasse dans la moyenne haute.

Une vache (en moyenne)

- Pèse 600Kg
- Produit 6 800 litres de lait par an (5 700 en 2000)
- Produit jusqu'à 30 litres de lait / j (20 litres en moy)
- Boit 80 à 100 litres d'eau par jour en période de lactation
- Mange 70 kg de fourrages et de céréales par jour

Pratiques à la ferme de la SOULEUVRE

A la ferme de la Souleuvre, le troupeau est progressivement renouvelé avec la race Simmental qui est plus rustique et aura une durée de vie plus longue. La qualité de son lait permet une fabrication satisfaisante des fromages.

Paroles de producteurs

« Mais voilà on continu d'évoluer dans ce sens-là par la fait d'avoir, on continu encore il nous reste encore cette race de vaches la Holstein, la noir et blanche qui est la plus grosse productrice dans les vaches laitières. Tout le monde a des Holstein. C'est la plus grande des productrices, mais elle a été travaillée génétiquement de telle façon à ce qu'elle soit bonne à produire du lait, énormément de lait, tellement de lait qu'ont été oubliés les critères de fécondité, de rusticité de l'animal donc c'est bien dommage parce qu'aujourd'hui cette vache est devenue un peu une usine à lait qui n'est pas très résistante dans le temps et qui finalement ne va pas vivre très longtemps. Elle va produire beaucoup de lait ça va tellement lui pomper d'énergie qu'elle sera résistante à plus grand chose de son environnement voilà. Donc on change tout doucement nos races de vache. On a des

vaches Simmental(?) c'est des vaches qui sont beaucoup plus costaud et qui sont beaucoup plus résistantes. Elle va produire beaucoup moins de lait mais pour nous peu importe. On préfère avoir une vache résistante. Elle va nous donner du lait plus longtemps plutôt que nous donner du lait sur une période de vie très courte. Elles ont beaucoup moins de problème de boiterie que les noires et blanches. Une vaches qui a un problème de boiterie ira moins s'alimenter, elle se déplacera moins, elle ira moins manger donc elle ira moins se faire traire, donc elle produira moins de lait et ces races de vache toujours la Holstein, dès qu'elle a un problème de boiterie, si elle mange moins et qu'elle produit moins de lait elle peut fondre, elle peut maigrir tellement vite que voilà tout d'un coup on peut ne plus la récupérer et y'a plus de résistance sur ces animaux-là. Donc voilà là aussi on change on a encore des Holstein parce que bien sûr on ne va pas les abattre tous d'un coup comme ça, mais progressivement on change de race »

1.2.2. PHYSIOLOGIE DE LA LACTATION CHEZ LES BOVINS

Si la vache produit un lait particulièrement riche, c'est grâce à son système digestif extraordinaire. Elle possède en effet 4 estomacs qui vont permettre tout au long de la digestion de préserver tous les éléments nécessaires à la production de lait.

La première étape : le fourrage absorbé par la vache passe d'abord par le gros estomac appelé rumen où des milliards de bactéries vont dégrader ses fibres.

Ils vont alors passer dans le deuxième estomac, ce petit orifice qui filtre les particules alimentaires pour les déverser dans le troisième estomac. Il va alors absorber toute l'eau contenue dans les nutriments. Dans le quatrième estomac, des sucs gastriques vont complètement liquéfier les particules alimentaires. Et c'est dans ce liquide que le système sanguin va puiser tous les nutriments nécessaires à la production de lait. Les nutriments vont être conduits dans des cavités microscopiques situées dans les mamelles de la vache. C'est là que se trouvent les millions de cellules qui fabriquent le lait.

1.3. ITINÉRAIRE DE PRODUCTION

1.3.1. L'ALIMENTATION DES VACHES LAITIÈRES

La vache est un **herbivore** ruminant dont l'alimentation est **exclusivement composée de végétaux**. Elle produit ainsi du lait à partir d'herbe (60 à 80 kg par jour), qu'elle consomme sous des formes dont l'équilibre varie selon la saison, le climat, la région d'élevage, l'espèce, l'âge des bêtes et le type de production principal (viande ou lait) :

Les fourrages (50%):

- Durant les mois de printemps et d'été ils sont directement pâturés dans les prairies naturelles ou cultivées. Il s'agit de fourrages verts (herbe, luzerne, colza...). Le pâturage dure de 4 à 9 mois selon les régions et les disponibilités en prairies.
- Pendant l'hiver, mais aussi en été dans les régions où la sécheresse est fréquente, les pâturages sont remplacés par les fourrages récoltés et conservés pour cet usage, notamment le foin (herbe fauchée, séchée au soleil puis rentrée au sec), l'ensilage d'herbe (fourrages broyés et stockés dans un silo où ils se conservent par acidification en l'absence d'oxygène, avec un excellent maintien des qualités nutritionnelles) et, dans une moindre mesure, l'enrubannage d'herbes ou de légumineuses (fourrages plus ou moins séchés, conservés à l'abri de l'air dans un film plastique).

Les « concentrés » - ensilage de maïs essentiellement (25%)

Il est préparé avec le maïs, ses feuilles et ses tiges qui sont stockés et conservés par acidification en absence d'oxygène). Cette préparation est très énergétique et se digère plus vite que l'herbe pour les vaches augmentant ainsi « artificiellement » (par rapport à la rumination normale de l'herbe) la production. D'autre part, son utilisation peut entraîner le développement de certaines pathologies traitées ensuite par des antibiotiques. Ces antibiotiques se retrouvent ensuite dans le lait (voir production bio)

Les compléments alimentaires (25%)

Pour améliorer l'équilibre de la ration en fonction des objectifs de production, on pourra apporter aussi d'autres sources de nutriments et de minéraux en offrant aux vaches

- des céréales (blé, orge, etc.) pour l'apport énergétique
- des tourteaux de soja, de tournesol sous-produit de l'extraction des huiles de ces graines (apport protéiques et lipidiques)
- des vitamines et des sels minéraux (pierres à lécher que l'on voit dans les prairies)

Quelle que soit la ration choisie par les éleveurs, l'apport de compléments alimentaires aux fourrages est encadré par une règlementation rigoureuse, tant à l'échelon national qu'européen. La réglementation impose un étiquetage précis de tous les produits achetés par l'éleveur et destinés à l'alimentation des animaux. La composition exacte de l'aliment commercialisé doit être portée sur l'étiquette. D'autre part, les farines animales sont interdites depuis 1990

Cette « moyenne » cache de fortes disparités régionales. Dans certains territoires producteurs de fromage, comme la Franche Comté, le maïs est interdit ; à cause des difficultés qu'il pose au moment de la transformation, et du goût qu'il donne aux produits transformés. Dans l'ouest de la France, qui compte plus d'un million de vaches laitières, la part de maïs a tendance à être nettement plus élevée, grimpant allègrement jusqu'à 40% voire 60%.

ZOOM: Le lait bio

La production de lait certifié biologique entraine l'encadrement des modes de production du lait et de l'alimentation des vaches :

- Les vaches doivent aller tous les jours à la pâture et donc ne pas rester en permanence dans l'étable, qui doit elle-même respecter des conditions de confort : hygiène, aération, lumière...
- Les vaches laitières doivent manger uniquement de l'herbe, des céréales et des fourrages naturels, et très peu de maïs d'ensilage, qui doivent tous être produits de manière biologique (sans intrants chimiques de synthèse et sans OGM).
- L'éleveur ne doit pas utiliser d'antibiotiques, sauf en cas de crise grave pour l'animal (mais dans ce cas le lait est retiré du circuit bio) et privilégier les médecines douces.

<u>Remarque</u>: d'un point de vue santé les avis divergent sur les avantages du lait bio. Selon les défenseurs de l'agriculture biologique, le lait bio contient davantage d'omégas 3, de vitamines A, d'antioxydants et de vitamines E que le lait conventionnel. Mais selon d'autres recherches, le fait d'utiliser peu d'antibiotiques et d'élever les vaches dans de meilleures conditions et avec peu de compléments alimentaires, n'apporte pas vraiment de différence en termes de qualité par rapport au lait conventionnel. Quoiqu'il en soit, comme dans toutes les filières « bio », le véritable avantage réside dans un mode de production qui préserve l'environnement globalement.

Pratiques à la ferme de la SOULEUVRE

La nourriture des nouveaux nés à la Souleuvre

Depuis quelques années, le « statut » vaches nourrices a été mis en service. Il est assez courant qu'une vache venant de vêler ait une mammite. Dans ce cas, elle est écartée du troupeau et devient nourrice. Elle va allaiter un ou plusieurs veaux (jusque 10) car le lait de ses mamelles est tout à fait adapté aux veaux (contenant dans les premiers temps le colostrum riche en éléments immunitaires).

Ces opérations de tétées vont même assainir la mamelle est éviteront les antibiotiques.

Le supplément de nourriture donné à la Souleuvre

Le son récolté des graines est donné aux animaux mais l'exploitation n'est pas autosuffisante pour son élevage. Elle ne souhaitait pas un aliment génétiquement modifié (OGM) ni de soja issu d'une production lointaine (Brésil). Elle a fait le choix d'acheter du concentré sous forme de tourteaux de Colza chez un agriculteur voisin qui possède 100 hectares de céréales et dont l'exploitation est éloignée de 2 km. Un système d'échange s'est mis en place entre les deux exploitations : compost de fumier fourni par la Souleuvre comme engrais naturel pour les cultures contre Tourteaux de Colza fournis par le voisin.

En 2015, la sécheresse ayant réduit la quantité de fourrage (foin), la Souleuvre a dû acheter de la paille pour nourrir les vaches âgée de moins de 2 ans.

Objectif d'un foin de qualité supérieure à la Souleuvre

Le séchage en grange permet, grâce à un système de soufflerie installé dans le bâtiment, d'obtenir un fourrage d'égale qualité à partir de l'herbe coupée. Le foin qui garde une couleur verte est plus riche en éléments nutritifs qu'un foin trop sec.

Paroles de producteurs

- « Le séchage en grange ça veut dire qu'on va faucher l'herbe fraiche et au lieu de la stocker dans des silos comme on peut stocker l'herbe et la conserver comme de la choucroute euh c'est faire sécher le foin en vrac. Voilà on stock de l'herbe y'a un système de ventilation qui se fait on a du foin qui est vert toute l'année, voilà on a du beau foin toute l'année, on a du foin de qualité. On veut à terme donner que du foin à nos vaches, au printemps, l'été qu'elles aillent brouter un peu d'herbe verte à l'extérieur quand c'est le temps de sortir mais quand y'a plus moyen de brouter en extérieur c'est donner du foin de qualité. C'est encore un rêve qu'on a pu réaliser grâce aux énergies renouvelables grâce aux panneaux photo voltaïque. »
- « On a stoppé les engrais progressivement on change de race, on a fait du fromage on a développé des emplois, toute cette évolution-là, 15 ans c'est court voilà on a fait plein de chose mais ce n'est pas fini on continu d'évoluer on fait du pain, du pain au levain, des cuissons au four à bois c'est des anciennes variétés de blé, on a convertie les terres en bio. Voilà maintenant c'est reconnu, c'est certifié qu'on met plus d'engrais, même si on le faisait pas on n'avait pas besoin de certification là, parce qu'on travaille beaucoup avec une clientèle en vente directe. Voilà on fait toute c'est choses-là par goût, par passion. »

1.3.2. LA PRODUCTION DE FUMIER

Dans les stabulations (hangars à vaches) la litière est la zone constituée de paille où dorment les vaches. Elle est régulièrement renouvelée car elle est souillée par les déjections des animaux. Ce renouvellement permet de garantir le bien-être animal (sanitaire et individuel), mais produit ainsi une grande quantité de fumier (mélange paille / excréments) qui sera stocké puis épandu sur les surfaces cultivées pour y recycler les éléments organiques naturellement fertilisant et diminuer ainsi l'apport de fertilisants chimique. Ce fumier peut aussi être composté avant d'être épandu, diminuant ainsi son volume, et modifiant sa dynamique de minéralisation : le compost se dégrade plus lentement dans le sol et apporte donc de l'engrais dans le temps tout en jouant un rôle important de structuration du sol.

Paroles de producteurs

« Voilà, tout ça c'est le bien-être animal c'est pailler correctement les animaux. Donc vous avez vu les vaches qui sont avec leurs veaux le paillage a été fait correctement surtout dans des périodes humides dans le bâtiment des vaches laitière c'est aussi un bien-être animal le paillage. Elles dorment toujours sur des litières propres et sèches. Ce paillage il a deux raisons d'être: le Bien-être animal, les vaches vont coucher correctement, mais on a besoin de beaucoup de paille pour faire du compost. La paille qui est souillée qu'on appelle de fumier, on le stock et ensuite le fumier a besoin d'être très pailleux pour faire un composte de bonne qualité. »

1.3.3. LA TRAITE DU LAIT

Dans l'élevage laitier, la principale astreinte est la traite, c'est celle qui permet de dégager le revenu de l'éleveur. De ce fait, elle doit être réalisée de manière consciencieuse. Les vaches sont traites matin et soir, et le temps de traite varie évidemment en fonction du nombre de vaches et du nombre de poste de traite. C'est une traite automatisée et mécanique. Les vaches sont généralement équipées d'un capteur qui permet de suivre, au jour le jour, combien chaque vache produit de lait.

Le lait est récupéré via la trayeuse dans le tank à lait qui est maintenu à température.

Rappel : la vache possède un pis ou mamelle, constituée de quatre quartiers aboutissant à 4 trayons.

La traite comporte une série d'actions :

- <u>Le lavage des trayons</u> : pour éviter la contamination du lait avec des germes externes qui pourraient se trouver sur les trayons.
- <u>Vérification des premiers jets</u>: généralement les éleveurs vérifient ainsi l'existence de mammites (infection de la mamelle) par la présence de sang ou de grumeaux dans le lait. En effet ces infections, sont source de présence de leucocytes (produit par réaction immunitaire) dans le lait, le rendant ainsi de qualité inférieure et nécessitant que la vache soit soignée.
- <u>La traite électrique</u> : des postes de traite comprenant une griffe et 4 manchons sont alors disposés sur la mamelle pour provoquer le massage et la succion du lait (véritable bouche artificielle, qui recrée les

- mouvements de succion du veau lorsqu'il tette sa mère) qui est ensuite envoyé via des tuyaux jusqu'au tank à lait. Quand la mamelle est vide la griffe se décroche automatiquement libérant ainsi la vache.
- <u>Trempage du trayon</u>: à base de dioxyde de chlore (par exemple) toujours à des fins de prévention d'infection

Une vache peut donner jusqu'à 30 litres de lait par traite!

Pratiques à la ferme de la SOULEUVRE

Depuis quelques années, un robot de traite est en service. Les vaches vont spontanément se faire traire « en libre-service », ce qui semble générer moins de stress.

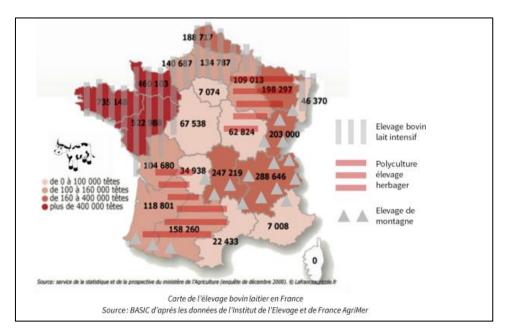
1.4. IMPACT SOCIÉTAUX DE LA PRODUCTION LAITIÈRE

1.4.1. LA PRODUCTION LAITIÈRE: LA POLYCULTURE ÉLEVAGE EN PERTE DE VITESSE

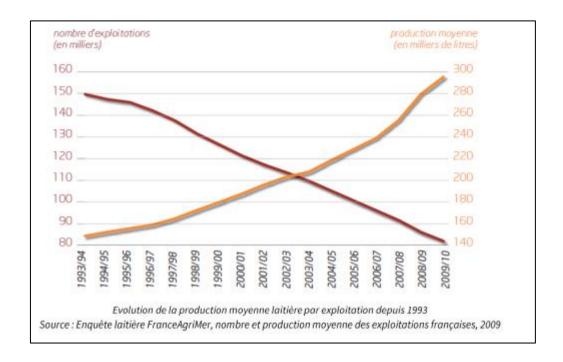
Si l'on analyse les chiffres globaux de l'élevage laitier en France, voici ce que l'on peut conclure : en 2010, le pays compte 3,7 millions de vaches laitières réparties sur 75 766 exploitations, pour une production moyenne annuelle de près de 340 000 litres. Ce qui donne des chiffres moyens de 55 vaches en moyenne par exploitation, 92 hectares (dont 33 ha de prairies) et 54% sous forme sociétaire (GAEC/EARL) - Sources : RICA / France Agri Mer/ Enquête Annuelle Laitière

Mais au-delà de cette moyenne se cache de grandes disparités régionales : finalement, seuls 40% de l'élevage laitier est en système dit de « polyculture élevage et de montagne », c'est-à-dire réunissant sur une même exploitation de l'élevage et des cultures (prairies ou céréales) permettant un équilibre et une autonomie à l'échelle des exploitations. En effet, les 10 dernières années ont vu progresser une tendance à la spécialisation des exploitations dans la production laitière uniquement où l'activité se concentre sur l'élevage et où les besoins alimentaires sont achetés à l'extérieur en s'appuyant notamment sur des rations avec une proportion de plus en plus grande de concentrés (maïs ensilage, tourteau). Ainsi, le nombre d'exploitations laitières baisse régulièrement depuis une décennie pour laisser la place à un meilleur rendement par bête. En 2010, chaque vache produisait 6.400 litres de lait par an, contre 5.700 litres en 2000 et 6.665 litres en 2014. La tendance est donc à l'agrandissement des élevages pour diminuer les charges fixes (investissement matériel et prêts en autre). Le modèle de l'exploitation familiale a tendance à disparaitre et celui des fermes usines à se développer pour répondre à la demande des industries agro-alimentaire et de l'exportation.

Ainsi c'est le grand ouest (« croissant laitier ») qui concentre la plupart des exploitations laitières intensives (60% de la production laitière française), quand les « polyculture-élevage » se situent sur une diagonale allant du sud-ouest à l'Aalsace Lorraine et les élevages de montagne plus extensifs se situent dans le massif central et les alpes.



Ce phénomène, s'il permet de gagner en compétitivité, a cependant des conséquences en terme sociaux et environnementaux très importants : en effet, l'ultra spécialisation des productions agricoles favorise les impacts environnementaux (effluents trop important pour les terres en cultures), production à haut rendement permis par une production très intensive en intrant de synthèse, diminution du nombre d'agriculteurs et exode rural, dépréciation des paysages qui ne sont plus entretenus par l'activité agricole (l'élevage laitier représente environ 1/3 des paysages français). Il faut aussi considérer le caractère très « inhumain » de ces modèles concernant les conditions d'élevage et le bien-être animal.



Pratiques à la ferme de la SOULEUVRE

Ferme conventionnelle achetée il y 16 ans partiellement convertie en agriculture biologique (plus de produits de synthèse)

Surface: 80 hectares

Cheptel: 200 têtes, dont 80 vaches laitières.

Personnel: 2 associés et 7 salariés (dont 2 sur l'atelier Boulangerie)

1.4.2. LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

Selon l'étude du cabinet le Basic, au sein de la filière, les impacts environnementaux et sociaux se répartissent au sein de toutes les échelons de la filière même si la majorité des impacts négatifs trouvent leur origine dans la partie amont c'est à dire la production agricole (élevage, alimentation, production des cultures) ; il est cependant important de comprendre que si la partie aval (transformation et distribution) maitrise mieux ses impacts, elle prospère sur les choix effectués en amont par la production qu'elle induit en général : l'intensification de la production répond à la concentration des acteurs et à leur orientation commerciale (export en quantité / qualité). Ainsi on peut lister les impacts négatifs suivants :

Réchauffement climatique

- 4% des GES français sont émis par les vaches laitières,
- L'épandage des effluents laitiers représentent 25% des émissions d'ammoniac en France
- Importation des tourteaux de soja (Brésil) et l'approvisionnement à distance en céréales et maïs participe à l'émission de GES
- 20% des GES des industries agro-alimentaire françaises vient de l'industrie laitière

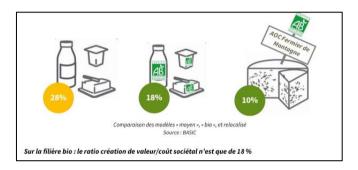
Pollution de l'eau

- Les effluents épandus sur des surfaces restreintes sont responsable de 10% des pollutions des eaux
- L'intensification de l'alimentation à base de céréales et de maïs contribue aussi à polluer les eaux de surfaces par l'emploi massif d'intrants chimiques (engrais et pesticides)
- Ces cultures et notamment le maïs (très utilisée en élevage laitier intensif) sont de gros consommateurs d'eau via l'irrigation
- L'industrie de transformation produit 5L d'eau usée pour produire 1L de lait.

Pollution de l'air

- L'épandage des effluents libère des micro-particules dans l'air
- 17% des pollutions aériennes viennent de l'industrie agro-alimentaire
- Collecte et distribution du lait dans les GMS Grandes et Moyennes Surfaces sont responsables de 1,5% du trafic routier en France

On comprend que les choix de production (cf. mode d'alimentation – herbager / concentrés et d'orientation de production – spécialisé ou polyculture élevage) ont une grande influence sur les impacts environnementaux de la filière et qu'ainsi une production biologique ou relocalisé et de qualité sera moins impactante :



2. CONTEXTE MONDIAL ET FRANCAIS

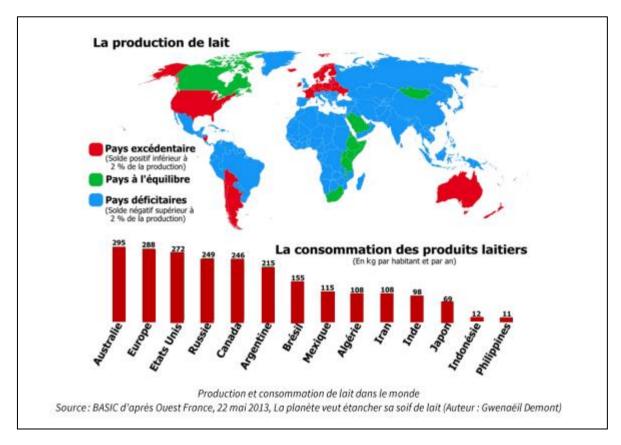
2.1. LA PRODUCTION MONDIALE

| Millions de tonnes | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 |
|------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| MONDE | 596,5 | 610,5 | 626,2 | 640,1 | 646,1 |
| Europe | 209,1 | 209,2 | 211,4 | 212,0 | 212,1 |
| U.E. à 28 | 148,6 | 149,8 | 152,7 | 152,7 | 154,0 |
| Allemagne | 29,2 | 29,6 | 30,3 | 30,5 | 31,3 |
| France | 23,3 | 24,0 | 25,1 | 24,7 | 24,4 |
| Russie | 32,6 | 31,8 | 31,4 | 31,5 | 30,3 |
| Ukraine | 11,4 | 11,0 | 10,8 | 11,1 | 11,2 |
| Asie | 159,8 | 166,0 | 172,7 | 180,1 | 183,5 |
| Inde (1) | 52,2 | 54,9 | 57,4 | 59,8 | 63,1 |
| Chine | 35,2 | 35,8 | 36,6 | 37,4 | 35,3 |
| Turquie | 11,6 | 12,4 | 13,8 | 16,0 | 16,7 |
| Amérique du Nord et centrale | 110,4 | 112,1 | 113,6 | 116,2 | 116,6 |
| Etats-Unis | 85,9 | 87,5 | 89,0 | 91,0 | 91,3 |
| Mexique | 10,9 | 11,0 | 11,0 | 11,2 | 11,3 |
| Canada | 8,4 | 8,4 | 8,5 | 8,8 | 8,6 |
| Amérique du Sud | 61,3 | 64,9 | 67,8 | 68,8 | 70,1 |
| Brésil | 30,0 | 31,6 | 33,1 | 33,3 | 34,4 |
| Argentine | 10,4 | 10,6 | 11,5 | 11,7 | 11,5 |
| Colombie | 6,6 | 6,6 | 6,6 | 6,7 | 6,8 |
| Afrique | 29,5 | 31,8 | 31,8 | 33,0 | 34,1 |
| Océanie | 26,3 | 26,6 | 28,8 | 30,1 | 29,8 |
| Nouvelle-Zélande | 17,0 | 17,2 | 19,0 | 20,6 | 20,2 |
| Australie (2) | 9,3 | 9,4 | 9,8 | 9,5 | 9,5 |

Source - L'économie laitière en chiffre édition 2015 - CNIEL

La production mondiale est en constante augmentation poussée par la demande grandissante des pays fortement peuplés (Inde et Chine) mais en surproduction ces dernières années suite au ralentissement des consommations chinoise et indienne.

Dans ce classement mondial, la France est le 7ème producteur mondial de lait et 11ème consommateur mondial. Elle est le deuxième producteur en Europe après l'Allemagne. L'union européenne (28) est le premier acteur mondial de la production laitière et 1er exportateur.



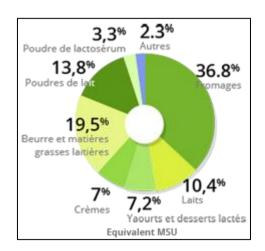
L'Europe, les Etats Unis et l'Australie sont les plus grands consommateurs de lait au monde tout en étant aussi les plus grands producteurs et en restant encore exportateurs nets.

Les flux commerciaux sont donc essentiellement dirigés de ces grands pays exportateurs vers les pays ou la consommation augmente (Inde, Chine, Brésil, etc.).

2.2.LE MARCHÉ DU LAIT EN FRANCE

La France produit chaque année pour 8,7 milliards d'euros de valeur au travers de la production laitière, représentant ainsi près de 13% de la production agricole totale.

Outre la consommation de lait liquide, c'est l'industrie de la transformation laitière qui tire la production et la consommation puisque 75% du lait collecté est transformé (laits, yaourts, desserts lactés, fromages, beurre, crème) :



Source: CNIEL d'après FranceAgriMer (2013)

2ème producteur européen et 7ème au niveau mondial, la France exporte 7.3 milliards d'euros de produits laitiers ce qui représente environ 40% du lait produit en France. Ainsi, 2/3 des exportations sont des produits laitiers à destination majoritaire de l'Union européenne.

La production « bio »:

Fin 2013, la France compte 2607 éleveurs de vaches laitières certifiés bio ou en conversion, avec un cheptel de plus de 121 443 têtes, soit environ 3% du cheptel national (Agence Bio, 2014). Les cinq principales régions de production (Pays de Loire, Bretagne, Basse-Normandie, Franche-Comté et Rhône-Alpes) rassemblent 69% des éleveurs laitiers bio. Sur les 25 milliards de litres de lait collectés en France, 2,1% sont certifiés « biologiques » (CNIEL, 2015)

L'utilisation du lait bio dans les fabrications de produits de grande consommation est différente du secteur conventionnel : place prépondérante des laits conditionnés (24 % en lait bio contre 10% en conventionnel), alors que les fromages sont en net retrait (14% en bio, 37% en conventionnel). Le beurre et les produits frais sont en proportions comparables.

Au niveau européen, l'Allemagne et la France sont les plus importants marchés bio en Europe : le marché allemand atteint 8,0 milliards d'euros en 2014, la France approche les 5 milliards.

2.3.LA POLITIQUE EUROPÉENNE SUR LE LAIT : LA FIN DU SOUTIEN DES PRIX ET DES QUOTAS LAITIERS

Après la deuxième guerre mondiale, la PAC a été mise en œuvre pour piloter la production agricole européenne et l'UE a ainsi expérimenté différentes formes d'intervention sur la filière lait : fixation des prix intérieurs, soutien de la demande ponctuellement (lait dans les écoles, etc.), politique d'achat – stocks de l'UE (les fameuses « montagnes de beurres et de poudre de lait » !).

Pour pallier à ces déséquilibres et cette surproduction, les quotas laitiers ont été instaurés en 1984 (réforme de la PAC), et ont ainsi contingenté pendant 30 ans les volumes de lait à produire des pays européens. Ceux qui dépassaient les volumes fixés devaient payer des amendes. Mal évalués et mal gérés ils ont conduit à une surproduction massive (puisque garantie) et à l'écoulement artificiel dans les pays en crise ou en voie de développement, provoquant ainsi une concurrence déloyale vis-à-vis des producteurs locaux aux couts de production supérieurs à cette marchandise produite en quantité importante et subventionnée.

A partir de 2000 et avec la nouvelle réforme de la PAC, la tendance a été à la diminution des interventions publiques sur la filière lait même si les quotas ont été maintenus puis augmentés progressivement.

Depuis le 1er juin 2015, les agriculteurs peuvent produire tout le lait qu'ils veulent, à condition d'agrandir leur cheptel, d'augmenter la part de maïs et de soja et de réduire encore, voire de supprimer les pâturages. L'arrêt des quotas s'inscrit dans une vaste libéralisation du marché du lait en Europe, qui va entrainer une forte volatilité des prix et sans doute laisser de nombreux éleveurs sur le carreau.

Face à ces incertitudes, le monde agricole est partagé. Certains producteurs voient dans la fin des quotas plus une menace qu'une opportunité. Ils estiment que l'on est passé d'une gestion administrative à une gestion privée aux mains des industriels. À l'inverse, les éleveurs laitiers situés dans les bassins de production français comme l'Ouest sont dans les starting-blocks. Ils sont prêts à augmenter leurs volumes. Beaucoup ont investi dans des outils de traite plus performants, acheté des races de vaches plus productrices et adapté leur surface agricole à cette échéance. Les éleveurs français espèrent que le bras de fer ne sera pas trop inégal face aux industriels et à la grande distribution. Ils comptent sur la logique de contractualisation avec les transformateurs et le regroupement au sein d'organisations de producteurs qu'ils mettent en place depuis 2010, pour lutter contre les effets d'une trop forte volatilité.

Désormais c'est le prix du lait en poudre (exporté) qui sert de prix directeur au lait. Ainsi le prix du lait frais dépends dorénavant de la santé de la filière mondiale et du prix fixé en fonction des productions et consommation mondiales et ce quelles que soient les conditions de productions en France. Cette évolution correspond à la volonté de replacer les exploitations laitières françaises et européenne dans le jeu mondial largement dominé par les industries laitières (exportations). Elle correspond bien évidemment à une dynamique de libéralisation ou les acteurs privés doivent réguler le marché « naturellement ».

3. TRANSFORMATION DU LAIT

3.1. PANORAMA MONDIAL

La filière lait mondiale et en particulier française est symptomatique de la concentration des filières agricoles telle que l'on peut la rencontrer sur des filières « exotiques » telles le cacao ou le café tiraillé entre une production explosée et un nombre restreint d'acteurs de la valorisation (transformation et distribution).

| Classement selon leur chiffre d'affaires laitier en 2013 (milliards d'euros) | | | | | |
|--|----------------------------|-------------|-----------|--|--|
| | | Nationalité | CA (2013) | | |
| 1 | Lactalis | FR | 16,0 | | |
| 2 | Nestlé (1) (2) | CH | 14,1 | | |
| 3 | Danone (1) | FR | 11,8 | | |
| 4 | FrieslandCampina | NL | 11,4 | | |
| 5 | Fonterra (3) | NZ | 11,4 | | |
| 6 | Arla Foods | DK | 9,9 | | |
| 7 | DFA | US | 9,6 | | |
| 8 | Dean Foods (4) | US | 6,8 | | |
| 9 | Saputo (5) | CA | 6,6 | | |
| 10 | Yili | CN | 5,9 | | |
| 11 | Mengniu | CN | 5,3 | | |
| 12 | DMK | DE | 5,3 | | |
| 13 | Meiji Dairies (5) | JP | 4,8 | | |
| 14 | Sodiaal | FR | 4,6 | | |
| 15 | Morinaga Milk Industry (5) | JP | 4,5 | | |
| 16 | Bongrain | FR | 4,4 | | |
| 17 | Müller (6) (e) | DE | 3,7 | | |
| 18 | Schreiber (e) | US | 3,4 | | |
| 19 | Land O'Lakes | US | 3,4 | | |
| 20 | Glanbia Plc | IE | 3,3 | | |
| 21 | Kraft Foods | US | 3,0 | | |
| 22 | Agropur | CA | 2,8 | | |
| 23 | Bel | FR | 2,7 | | |
| 24 | Emmi | CH | 2,7 | | |

3.2.PANORAMA FRANÇAIS

Le secteur des produits laitiers est devenu l'un des plus concentrés de l'agroalimentaire français : entre 85 et 95% des produits laitiers sont fabriqués par 10 groupes et par 3 groupes concernant 88% du lait liquide : Lactalis, Danone, Sodiaal.

A côté subsistent plus de 1000 PME de moins de 20 salariés qui assure la transformation du lait en fromage sous signe de qualité.

Paroles de producteur

- « L'Histoire de la ferme, on a repris cette ferme y'a 15, 16 ans de ça. Notre idée était déjà de faire du fromage. Voilà on avait déjà, on a ça dans le sang nous, de faire de la diversification, d'aller au bout d'un produits. Pour faire du fromage il faut du lait, il faut des vaches, donc on a repris une ferme qui existait déjà avec un troupeau de vache laitière donc Holstein qui était en place. »
- « Oui, Donc la commercialisation de nos produits. Donc on a commencé y'a 16 ans à faire du fromage. On était 3 associés à l'époque. On avait beaucoup de travail donc il n'était pas question pour nous de faire de la vente directe. La vente directe est preneuse en temps, on a commencé à travailler avec un grossiste. Voilà, un grossiste c'est quelqu'un qui nous a acheté quasiment toute notre production de fromage. »

4.COMMERCIALISATION DES PRODUITS LAITIERS

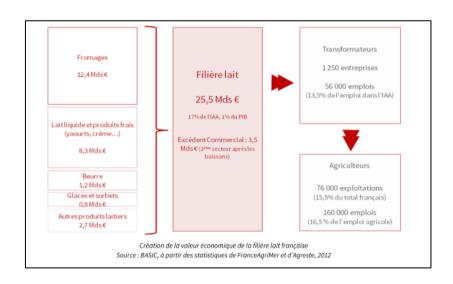
4.1. UNE DISTRIBUTION QUASI EXCLUSIVE EN GMS

C'est bien évidemment la GMS (Grande et Moyenne Surface) qui concentre ce volet de la filière, mais de manière quasi monopolistique : 98% des produits laitiers sont achetés en GMS.

| | Lait liquide | Ultra Frais | Beurre | Crème | Fromage |
|---------------|--------------|-------------|--------|-------|---------|
| Hypermarchés | 50% | 51% | 49% | 48% | 48% |
| Supermarchés | 29% | 31% | 33% | 32% | 30% |
| Hard Discount | 19% | 16% | 15% | 18% | 17% |
| Autres | 2% | 2% | 3% | 2% | 5% |

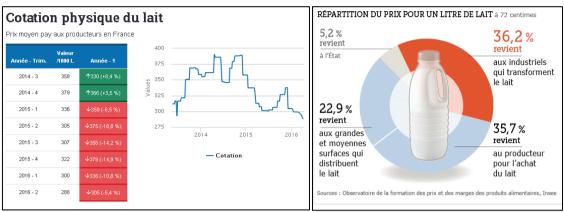
Circuits de distribution des produits laitiers en France Source: BASIC d'après Nielsen, 2009

4.2.STRUCTURATION DE LA FILIÈRE



4.3.EVOLUTION DU PRIX DU LAIT PAYÉ AUX PRODUCTEURS

Le prix du lait de vache standard payé aux éleveurs a chuté de 8% en janvier par rapport à un an plus tôt, tandis que la production a augmenté de 1,6%, selon Agreste, le bulletin statistique du ministère de l'Agriculture (mars 2016). A 288 euros les 1.000 litres en janvier 2016 (soit moins de 29 centimes le litre. La surproduction de lait de vache en Europe depuis la fin des quotas laitiers fin mars 2015 a provoqué une chute des cours qui a plongé les producteurs français dans une profonde crise.



http://www.web-agri.fr/observatoire marches/lait.html

4.4. EXEMPLE D'UNE COMMERCIALISATION DIRECTE: SOULEUVRE

Pratiques à la ferme de la SOULEUVRE

Il y a 16 ans et pendant 15 ans, le fromage était vendu à un grossiste qui approvisionnait les grandes et moyennes surfaces (GMS). Ce fonctionnement a permis de démarrer sans avoir de temps à passer pour chercher des solutions en circuits courts mais il ne permet pas d'augmentation du prix de vente et ne permet pas de faire vivre longtemps ainsi et d'embaucher.

Progressivement, les produits ont été vendus au boucher du village, puis sur les marchés dans un rayon de 20 km et enfin aux AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) : la satisfaction des gens s'est fait sentir, le prix était plus juste.... Les gens qui reviennent : c'est la meilleure des satisfactions, ce n'est pas quantifiable.

Des gens veulent continuer à avoir des agriculteurs près de chez eux qui peuvent vivre décemment de leur métier

La vente est aussi réalisée dans des magasins qui réunissent les productions de plusieurs fermes locales : les clients n'ont pas à faire des kilomètres pour faire l'ensemble de leurs achats issus des fermes.

La vente directe à la ferme permet aussi d'attirer des gens qui viennent directement visiter la ferme.

L'activité est équitable car la rémunération liée à la vente permet de faire vivre d'autres ménages.

A l'avenir, Les salariés s'organiseraient en association pour prendre des décisions avec les associés actuels et peut-être pour la reprise de la ferme.

Parole de producteur

« Donc aujourd'hui notre choix d'être bien plus orienté sur la vente directe c'est, je parlais de satisfaction ais je parlais aussi d'une vente équitable par rapport à une vente à un grossiste, où uniquement on travaille avec un revendeur. On a encore des petits crémiers qui revendent nos produits etc, mais ça reste un intermédiaire. Il y'a ce côté équitable qui a fait que aujourd'hui on ait pu développer notre activité. Euh c''était une ferme qui faisait vivre deux ménages à l'époque, aujourd'hui simplement de faire de la transformation, on est à 9 on est 9 sur cette exploitation sans avoir plus de terre. Et tout ça c'est le côté équitable par rapport à la vente de nos produits qui va rémunérer correctement notre matière première et ma main d'œuvre qui se trouve derrière. Et dans le même esprit voilà travailler avec des producteurs locaux parce que voilà, on a une petite vitrine et on a des producteurs locaux qui font des bons produits mais on a aussi le commerce équitable avec des produits, alors voilà là le circuit est un peu plus long qu'avec le circuit court, mais ça fait rien. Pour nous ça nous tient à cœur ce côté équitable voilà. On a du café on a du chocolat, on travaille avec des produits d'artisans du monde qui ont tout à fait leur place dans ce type de commerce voilà »

RÉFÉRENCES ET SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Lait
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Lait_de_vache
- http://www.lemonde.fr/planete/article/2013/02/28/la-viande-de-boeuf-dans-votre-assiette-de-la-vieillevache 1839589 3244.html
- http://www.la-viande.fr/sites/default/files/images/environnement-ethique/atlas/chapitres/filieres-sources-economieemploi/atlas-c03-p05-d ou-vient-viande-bovine-consommee-france.jpg
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Vache_laiti%C3%A8re
- idele.fr/filieres/bovin-lait.html
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Vache_laiti%C3%A8re
- http://www.racesdefrance.fr/bovins/races-laitieres?id=108
- http://www.produits-laitiers.com/article/mangent-les-vaches-laitieres
- http://www.consoglobe.com/lait-standard-vs-lait-bio-3919-cg
- http://www.fnab.org/index.php?option=com_content&view=article&id=13:la-reglementation-de-la-bio-brefresume&catid=8:reglementation<emid=17
- http://www.biolait.eu/fr/gfycms/page/read/17-filiere-lait-bio/
- http://www.lactel.fr/nos-produits/lactel-bio/la-decouverte-des-fermes-lactel-bio
- http://tnla-fermedegrignon.blogspot.fr/p/page-2.html
- http://www.m6.fr/emission-e_m6/news-e_m6/423240-comment_les_vaches_donnent_elles_du_lait.html
- http://master-zoot.sve.univ-rennes1.fr/img/tmp/schema/resum/lailogis2.gif
- http://www.planetoscope.com/elevage-viande/651-production-de-lait-en-france.html
- http://lebasic.com/wp-content/uploads/2015/11/BASIC_Rapport-Lait_20140724_Final.pdf
- Source L'économie laitière en chiffre édition 2015 CNIEL
- http://www.maison-du-lait.com/fr/atlas-mondial-lait
- http://www.lesechos.fr/03/09/2015/LesEchos/22015-073-ECH_lait---la-filiere-affronte-une-surproduction-mondiale.htm
- http://www.maison-du-lait.com/fr/chiffres-cles/des-donnees-reference
- http://www.franceagrimer.fr/filiere-lait/La-filiere-en-bref/Le-marche-du-lait-et-des-produits-laitiers-en-2013
- chiffres complets filiere FR: http://fr.calameo.com/read/002230051347964ef558f
- http://www.maison-du-lait.com/fr/chiffres-cles/filiere-laitiere-francaise-en-50-chiffres
- http://www.biolait.eu/fr/gfycms/page/read/17-filiere-lait-bio/
- http://www.lesechos.fr/02/01/2015/LesEchos/21847-080-ECH_prix-du-lait---avis-de-gros-temps-pour-les-producteurs.htm
- http://www.bastamag.net/Le-lait-de-vache-que-produit-l-elevage-intensif-est-il-bon-pour-la-sante#nh2
- http://www.lefigaro.fr/conjoncture/2015/04/01/20002-20150401ARTFIG00008-ce-que-va-changer-la-fin-des-quotas-laitiers-en-europe.php
- http://www.lemonde.fr/economie/article/2015/03/30/l-europe-face-a-la-fin-des-quotas-laitiers 4605490 3234.html#5lzWwZhFih7rhrFy.99
- http://www.web-agri.fr/observatoire marches/lait.html
- Agreste, le bulletin statistique du ministère de l'Agriculture mars 2016



Artisans du Monde est le 1er réseau associatif spécialisé de commerce équitable en France. Un réseau de plus de 150 associations locales et membres associés, animé par 6000 bénévoles et 54 salarié e s qui s'engagent depuis 1974 pour une économie solidaire. Artisans du Monde revendique une économie au service des droits humains fondamentaux et de pouvoir pratiquer le commerce autrement.

L'objectif du commerce équitable est de permettre aux artisan-e-s et paysan-e-s défavorisé • e • s de vivre dignement et d'être acteurs de leur développement, ainsi qu'aux consommateurs de devenir des citoyen•ne•s actif•tive•s dans leurs choix de consommation tout en contribuant, à un niveau plus global, à changer les règles et pratiques du commerce international.



Cette étude de filière a été réalisée pour le kit pédagogique "Consommer responsable : l'alimentation" co-édité avec CANOPÉ, le réseau de création et d'accompagnement pédagogiques. Opérateur public du ministère de l'Éducation nationale, Réseau Canopé participe activement à la transformation des apprentissages et accompagne pleinement ceux qui la vivent au quotidien. Il propose un ensemble de ressources et de services innovants à destination de l'ensemble de la communauté éducative. www.reseau-canope.fr Date d'édition & Dépôt légal : mars 2016

N'hésitez pas à contacter les associations locales Artisans du Monde pour des animations pédagogiques (coordonnées sur www.artisansdumonde.org).

→ Retrouvez nos outils éducatifs sur http://outils.artisansdumonde.org

Mallette Pédagogique réalisée avec le concours financier de :

