

CONSTRUIRE L'AVENIR D'UNE FILIÈRE LAITIÈRE
COMPÉTITIVE ET DURABLE

LES ENGAGEMENTS DES ENTREPRENEURS LAITIERS





Le lait, c'est la vie et il a de l'avenir en France !



Depuis deux ans, les entreprises laitières sont directement confrontées aux conséquences de l'inflation de leurs coûts de fabrication, auxquelles viennent s'ajouter les contraintes des producteurs de lait qui voient leurs propres charges augmenter. **Ces pressions, amplifiées par le conflit russo-ukrainien, pèsent lourdement sur l'ensemble de la filière laitière.**

Parallèlement, les laiteries et les fromageries françaises font face à des enjeux majeurs de transformation de leur modèle économique. **Les problématiques climatiques, notamment la recrudescence des épisodes de sécheresse, et d'approvisionnement en eau et en énergie soulignent l'urgence de la mise en œuvre de la transition écologique.** Si beaucoup d'efforts ont déjà été faits, des investissements nombreux et coûteux seront encore nécessaires pour atteindre les objectifs ambitieux de décarbonation et de responsabilité sociétale que nous nous sommes fixés.

Plus globalement, **nos entreprises défendent et contribuent à un modèle d'alimentation fondé sur le bien commun.** Après plusieurs années de déflation, celui-ci ne peut plus être la variable d'ajustement dans les négociations commerciales ou le budget des Français. Nous avons collectivement l'impératif de revaloriser cet étendard de la France à l'international. **Notre modèle alimentaire est aussi le fer de lance de notre culture, de nos savoir-faire et de nos terroirs.** L'actualité internationale

nous rappelle l'importance d'assurer notre souveraineté en la matière en proposant une nourriture saine, sûre, durable et au meilleur prix à l'ensemble des Français.

Notre Fédération est riche d'un tissu d'entreprises variées et complémentaires, des leaders mondiaux aux ETI en passant par des PME indispensables à la vie économique et sociale des territoires. Toutes partagent de fortes racines locales et une solide relation avec les producteurs de lait. C'est par cet ancrage puissant qu'elles rayonnent en Europe et dans le monde.

La nouvelle donne politique, issue des élections présidentielle et législatives, et des attentes sociétales croissantes nous incitent à renforcer le dialogue et la co-construction avec les pouvoirs publics, les associations non gouvernementales et l'ensemble des parties prenantes de la filière laitière. **Nous prendrons toute notre part aux débats, car c'est notre rôle et notre responsabilité en tant que fédération de porter la voix de nos entreprises adhérentes.**

Le lait, c'est la vie et il a de l'avenir en France ! Un avenir qui ne pourra se construire qu'avec des entreprises laitières fortes et compétitives qui pourront rémunérer au juste prix le lait des producteurs.

François-Xavier Huard
Président - directeur général

Nos engagements

Nos actions s'inscrivent dans une perspective d'amélioration continue et de durabilité de la filière. Elles ont pour ambition de répondre à plusieurs enjeux, à commencer par la compétitivité et l'attractivité de nos entreprises.

Dans un cadre réglementaire national et international en constante évolution (accord de libre-échange avec la Nouvelle-Zélande, négociations avec la grande distribution etc.), nous sommes pleinement mobilisés sur les questions d'actualité du secteur tout en étant engagés sur des débats de fond plus structurants à la convergence des problématiques économiques, environnementales et sociales.

1 Investir dans l'économie des territoires

En France comme à l'export, les entrepreneurs du lait sont des acteurs économiques de premier plan, dont la plupart des sites de transformation sont implantés en zone rurale à proximité immédiate des lieux de production.

Par ailleurs, une très grande majorité des laiteries et fromageries sont des entreprises familiales, indépendantes et à taille humaine, dont le modèle économique est flexible et non délocalisable. Elles jouent un rôle capital dans le maintien du tissu social et économique local et dans le dynamisme de nos villes et de nos villages.

Les laiteries et fromageries sont également un chaînon pivot de la filière agroalimentaire française à la pointe de l'innovation, de la recherche et du développement, et du marketing. En s'appuyant sur le maillage dense des producteurs, elles subliment la matière première pour fabriquer des produits laitiers de qualité, sains et durables qui viennent nourrir les Français à des prix accessibles.



La filière laitière est
la 2^e plus importante
dans le secteur
agroalimentaire



Elle représente près de
3 Md €
d'excédent commercial
et figure en 3^e position
de la balance commerciale française

2. Préserver et développer notre culture gastronomique à travers le monde

Les produits laitiers fabriqués en France incarnent à l'étranger l'image de notre modèle alimentaire et de notre culture gastronomique. La diversité des denrées alimentaires (lait, ultrafrais, fromages, beurre et crème, poudre, ingrédients variés...) trouve son origine dans les spécificités régionales, dont l'homme a su tirer le meilleur parti.



Présents sur les 50 appellations d'origine protégée (AOP) et les 10 indications géographiques protégées (IGP) de produits laitiers, les entreprises laitières privées contribuent à la préservation et au développement des fleurons de la culture gastronomique française.



40 % du lait collecté est exporté



+ de 1500 produits laitiers différents

3. Garantir une qualité et une sécurité alimentaires irréprochables

Le lait est une matière vivante, fragile et périssable. Les entrepreneurs du lait jouent un rôle capital dans sa collecte auprès des producteurs pour garantir la réussite de cette étape clé de la chaîne de valeur.

La qualité du lait est un pilier de la sécurité sanitaire de la filière et de la confiance des consommateurs : les entreprises de la FNIL ont une mission importante en la matière, puisque ce sont les chauffeurs des laiteries qui prélèvent les échantillons au moment de la collecte.

À partir d'une matière première de grande qualité, les laiteries et fromageries limitent au maximum les opérations de transformation et l'ajout de matières ou d'ingrédients supplémentaires. L'industrie laitière conserve un mode de fabrication simple et efficace qui préserve la naturalité du produit et conserve ses qualités intrinsèques (nutriments, protéines, calcium...).

La méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) identifie, analyse et évalue l'ensemble des risques pour éviter toute altération de la qualité du lait au fil de sa transformation à l'usine.



48 heures, c'est le délai moyen de collecte du lait dans les 50 000 exploitations laitières françaises

4 Promouvoir nos métiers pour renforcer l'attractivité de nos entreprises

Les entreprises sont investies dans la promotion des métiers par le biais d'actions de valorisation et d'information (portes ouvertes, découverte des métiers, visite de sites à des classes de collégiens, lycéens...). La Fédération soutient ces initiatives à l'échelle nationale par les relations qu'elle entretient avec les acteurs publics et privés (ministères, réseaux de formation, financeurs...) et par l'animation paritaire de la convention collective (rémunérations, formations, emplois, développement des compétences...).

La formation professionnelle repose pour sa part sur le partenariat avec les six écoles nationales de l'industrie laitière (ENIL). Initialement dédiées à la formation initiale, celles-ci jouent un rôle essentiel dans la transmission des compétences clés, notamment en ce qui concerne la Licence professionnelle Produits laitiers, mise en place à la demande du secteur.



900
diplômés
chaque année

94 %
d'insertion

+ de 60
métiers

5 Assurer des modes de production durables et responsables

Dans le cadre de la démarche France Terre de Lait portée par l'interprofession laitière, les entrepreneurs du lait s'engagent par des objectifs et des actions concrètes :

- La limitation des émissions de CO₂ en optimisant la collecte de lait dans le cadre des fermes laitières bas carbone.
- La préservation de la ressource en eau en rationalisant les procédures et les installations de nettoyage.
- La maîtrise énergétique en installant des machines à faible consommation ou en produisant directement leur propre énergie renouvelable. Les équipes de collecte du lait proposent également des services de froid à la ferme pour améliorer la qualité sanitaire du lait et faciliter le stockage entre deux rotations des camions de ramassage...
- La maximisation des matières premières en valorisant tout le lait collecté (qu'il s'agisse de fabriquer des produits laitiers de grande consommation ou des ingrédients pour la chimie ou la pharmacie).

Les laiteries et les fromageries travaillent parallèlement en étroite collaboration avec les producteurs de lait pour les accompagner dans leurs actions de soutien au bien-être animal.



Réduire de 17 %
l'empreinte carbone par
litre de lait sortie usine
d'ici à 2025



En 10 ans,
20 % des
volumes d'eau
ont été économisés



Réaliser un diagnostic
de toutes les exploitations
d'ici à 2025

La FNIL, au cœur de la filière laitière

Syndicat national depuis 1971, la Fédération nationale de l'industrie laitière (FNIL) regroupe la quasi-totalité des entreprises laitières privées. Sa mission première est de valoriser le secteur dans son développement et ses performances. Pour ce faire, la Fédération soutient les politiques d'approvisionnement en lait des industries laitières. Elle promeut également les positions des entreprises laitières privées auprès des pouvoirs publics, de la presse et des organisations non gouvernementales. Elle mutualise des ressources techniques avec les coopératives laitières dans le cadre de l'Association de la transformation laitière française.

La FNIL est un membre fondateur du Centre national interprofessionnel du lait (CNIEL) et l'un des membres les plus importants de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA). Elle est en relation avec de nombreuses autres organisations :

- l'Association nationale interprofessionnelle caprine** (Anicap),
- l'Association France Brebis Laitière** (FBL),
- le Comité national français de la Fédération internationale du lait** (FIL France),
- l'European Dairy Association** (EDA),
- l'Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer** (FranceAgriMer),
- l'Observatoire de formation des prix et des marges,**
- les Opérateurs de compétences pour la coopération agricole, l'agriculture, la pêche,**
- l'industrie agroalimentaire et les territoires** (OCAPIAT),
- le Syndicat national des fabricants de produits laitiers frais** (Syndifrais),
- le Syndicat national des fabricants de lait et de consommation liquide** (Syndilait).



CONTACT

Fédération nationale de l'industrie laitière

Tél : 01 49 70 72 52
42, rue de Châteaudun
75314 PARIS Cedex 9

CONTACTS PRESSE

Agence Comfluence

17 boulevard Malesherbes - 75008 PARIS

Hamza Chemrakhi

01 40 07 34 27

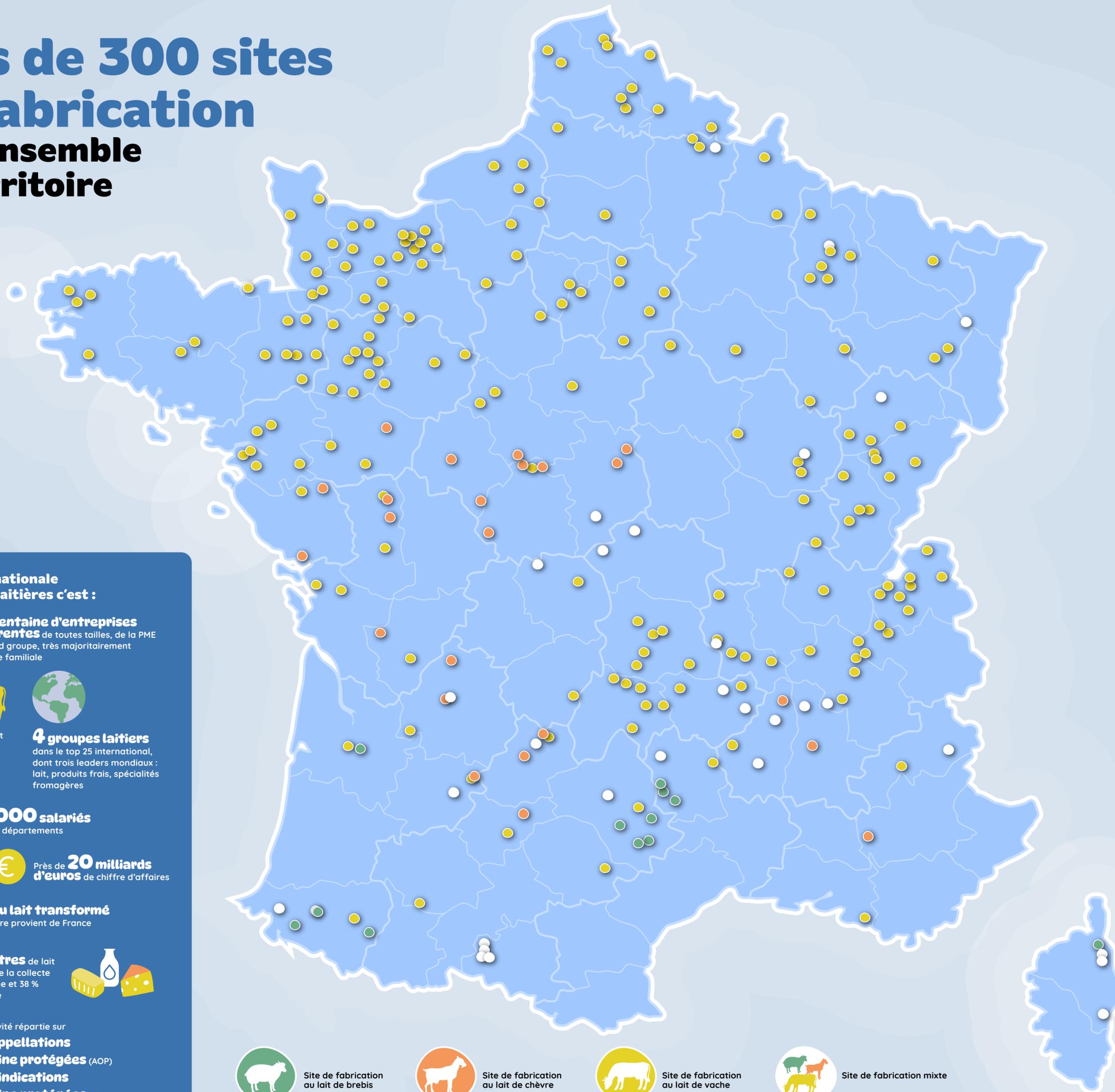
hamza.chemrakhi@comfluence.fr

Charles Collet

01 40 07 98 25

charles.collet@comfluence.fr

Près de 300 sites de fabrication sur l'ensemble du territoire



La Fédération nationale des industries laitières c'est :

 **Une centaine d'entreprises
adhérentes** de toutes tailles, de la PME
au grand groupe, très majoritairement
d'origine familiale



Des industriels travaillant
**le lait de vache,
chèvre et brebis**



4 groupes laitiers
dans le top 25 international,
dont trois leaders mondiaux :
lait, produits frais, spécialités
fromagères



36 000 salariés
dans 80 départements



Près de **20 milliards
d'euros** de chiffre d'affaires



99 % du lait transformé
sur le territoire provient de France

11 milliards de litres de lait
transformés, soit 45 % de la collecte
nationale de lait de vache et 38 %
de celle de lait de chèvre



Une activité répartie sur
**50 appellations
d'origine protégées (AOP)**



et **10 indications
d'origine protégées (IGP)** laitières



Site de fabrication
au lait de brebis



Site de fabrication
au lait de chèvre



Site de fabrication
au lait de vache



Site de fabrication mixte