

Fête
du Lait
Bio



30 Août
2020

*Partageons
un moment à
la ferme !*



DOSSIER DE PRESSE

Fête
du lait
Bio
30 AOÛT
2020



Partageons
un moment
à la ferme !

www.fete-du-lait-bio.fr



Fête
du lait
Bio
30 AOÛT
2020



Partageons
un moment
à la ferme !

www.fete-du-lait-bio.fr



LA FÊTE DU LAIT BIO 2020

Fête du lait bio. Tous les week-ends du 30 août au 4 octobre

PARTAGEONS UN MOMENT À LA FERME.

Initialement prévue le dimanche 7 juin, la Fête du lait bio aura cette année lieu après l'été. De puis le début de la Crise du Covid-19, les agriculteurs.trices bio ont été particulièrement sollicités par les consommateurs et nous avons depuis le début été animés par cette volonté farouche de maintenir notre événement. Pour défendre les valeurs qui leur sont chères, mais également pour dire merci à tous les consommateurs et nouveaux consommateurs qui les ont soutenus pendant cette période si particulière, et qui ont continué ensuite à consommer des produits bio locaux.

A l'année exceptionnelle, format exceptionnel puisque l'événement sera étalé sur tous les week-ends du 30 août au 4 octobre. Si le traditionnel petit déjeuner bio à la ferme sera toujours la star de la Fête du lait Bio, l'événement prendra également d'autres formes : fermes ouvertes, goûter... avec toujours l'objectif de valoriser le travail et le métier d'éleveur.se bio.

Synonyme de partage, de convivialité et d'authenticité, la Fête du lait bio vous invite à découvrir l'agriculture biologique de manière ludique, pédagogique et gourmande. Moment privilégié pour pouvoir échanger avec les productrices et producteurs, découvrir leurs savoir-faire, leurs valeurs et ainsi mieux comprendre les engagements de l'agriculture biologique et l'importance de consommer bio et local. Vous y découvrirez de nouvelles pratiques de consommation favorisant les circuits-courts et divers produits biologiques et locaux. Le tout à travers des activités divertissantes et ludiques, aussi bien pour les petits que pour les grands.

Près de 30 fermes réparties sur 7 régions vous accueilleront pour ce moment singulier en Bretagne, Pays de la Loire, Grand Est, Auvergne-Rhône Alpes, Bourgogne-Franche Comté, Occitanie et en Ile de France.

Du 30 août au 4 octobre, cultivez votre côté bio et venez partager un moment à la ferme. Une bonne occasion de découvrir les produits laitiers bio locaux produits près de chez vous.

Retrouvez la ferme la plus proche de chez vous sur fete-du-lait-bio.fr.

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

WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR

30 fermes

7 Régions

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



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

250
PRODUCTEURS
BIO &
BÉNÉVOLES
MOBILISÉS

Fête
du lait
Bio
30 AOÛT
2020



Partageons
un moment
à la ferme !

www.fete-du-lait-bio.fr



Fête
du lait
Bio
30 AOÛT
2020



Partageons
un moment
à la ferme !

www.fete-du-lait-bio.fr



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**.



LES PRODUITS LAITIERS BIO

Le lait bio est transformé en 7 grandes catégories : lait de consommation, yaourts et laits fermentés, crèmes dessert, fromages frais, beurres, crèmes fraîches et fromages affinés. 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'affaire.

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 ?

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 ?

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 ?

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
30 AOÛT
2020



Partageons
un moment
à la ferme !

www.fete-du-lait-bio.fr

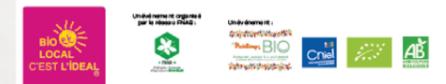


Fête
du lait
Bio
30 AOÛT
2020



Partageons
un moment
à la ferme !

www.fete-du-lait-bio.fr



TÉMOIGNAGES DE PAYSANS BIO

Picorette et Compagnie

**"ETRE AUTONOME DANS
MON TRAVAIL "**

● Pourquoi avoir choisi d'être éleveur bio ?

Je suis fils d'agriculteur à Laitre sous Amance, petit village à 10 km de Nancy. J'ai voulu m'installer en tant qu'agriculteur car j'aime bien travailler à l'extérieur et être autonome dans mon travail, être mon "propre patron"

J'ai voulu créer un atelier supplémentaire sur la ferme de mon père afin de créer un atelier dégagant un revenu pour pouvoir m'installer.

J'ai également voulu profiter de la proximité avec la ville de Nancy pour développer la vente directe.

Je suis parti dans un élevage bio car je ne voulais pas épandre de produits chimiques dans les champs et respirer des pesticides à longueur d'année.

Je trouve le mode de production bio bien plus respectueux de l'agriculteur, du consommateur et de la nature.

Picorette et Compagnie
3 place Coty
54770 Laitre sous Amance

Chèvrerie Kerlébik

**"CHAQUE FROMAGE
EST DIFFÉRENT "**

● Marion, que produisez-vous sur votre ferme ?

Nous nous sommes installés en 2014 avec Jérôme, sur cette ferme, qui était inexploitée depuis 25 ans. Nous venons de Saône-et-Loire et nous sommes tombés amoureux du coin. Nous élevons 45 chèvres sur 20 hectares. Nous avons choisi des chèvres poitevines, une race rustique et docile. Certes elle va produire moins de lait que d'autres races, mais un lait plus gras, plus onctueux qui a des qualités fromagères exceptionnelles.



● Pourquoi avoir choisi de faire du fromage, en plus d'être éleveur ?

Ici, on produit une dizaine de fromages différents. Notre but en faisant du fromage, c'est d'aller de la matière première au produit fini et de le vendre en direct. Le retour des clients est tellement gratifiant. Nous sommes installés à proximité d'une réserve ornithologique, qui est lieu très riche de biodiversité qui fonctionne très bien avec l'élevage. Nous vendons à la ferme, car ça permet au client d'accéder à la réalité de notre métier, de montrer qu'on peut élever des animaux de façon respectueuse de la nature et des hommes.

● Qu'est-ce qu'un fromage de bio a en plus ?

Produire du fromage bio, ça implique des méthodes d'élevage. Nos chèvres sortent, elles pâturent, on respecte les cycles naturels de la chèvre, qui ne produit pas de lait durant l'hiver. Je fabrique mes fromages moi-même, je les retourne tous les jours. Chaque fromage est différent, contrairement à des fromages fait avec un lait homogénéisé. Tout le monde peut trouver son bonheur. Surtout, ils ne contiennent pas d'antibiotique, d'OGM, ni aucun produit de synthèse.

● Les fromages bio sont-ils plutôt tournés vers la tradition ou la modernité ?

Par exemple, je n'aime pas les fromages de chèvre cendrés. En Saône-et-Loire, il n'y a pas de fromages cendrés mais des fromages affinés bleus. J'ai appris à faire des fromages comme ça, de manière traditionnelle. Beaucoup de gens viennent ici pour ça, parce qu'ils retrouvent une forme de fromage de chèvre traditionnel. Je vois des gens originaires de Bourgogne ou de Rhône-Alpes venir acheter ce fromage car ça leur rappelle quelque chose. A côté de ça, je peux faire un fromage à tartiner aillé ou une tomme que je fais affiner avec des épices. La tradition n'empêche pas la modernité, et c'est ça qui est intéressant dans ce métier.

Chèvrerie Kerlébik
Route de Kerléguen
56860 Séné

Ferme des Clarines

**DES FROMAGES QUE
VOUS NE TROUVEREZ
NULLE PART
AILLEURS !**

« La ferme des Clarines est dans la famille depuis 1684 », explique Marc Ollagnier, qui mène avec sa femme Marie-Claire cette exploitation située dans les Monts du Lyonnais, qui n'a en réalité pratiquement jamais cessé d'être en bio. Après l'introduction de désherbants entre 1969 et 1971, ceux-ci ont été définitivement bannis, ainsi que tout intrant chimique. La ferme compte aujourd'hui une trentaine de génisses et une trentaine de vaches, les veaux restant avec leur mère jusqu'à 6 mois. 36 000 litres de lait/an sont transformés sur place : lait, crème et fromage sont vendus lors du marché qui a lieu chaque samedi matin sur l'exploitation et réunit d'autres producteurs, ainsi qu'à des restaurateurs et des petits commerçants locaux. Tous les produits des Clarines ont un caractère propre que vous ne trouverez nulle part ailleurs ! Prenez les fromages : ici on fait de la rigotte. Certes, c'est un fromage traditionnel des Monts du Lyonnais, qui s'apparente au Saint Marcellin. « Mais nous la faisons un peu plus grosse », précise Marc Ollagnier. Et puis il y a la tomme des Clarines, une conception 100% maison, fabriquée dans des moules à reblochon : « En juillet on la vend fraîche et on peut s'en servir dans les salades de tomate à la place de la mozzarella, ou en truffade, avec des pommes de terre. Puis, quand elle s'affine, elle prend un goût et une consistance proche du camembert. »



La ferme des Clarines participe depuis 2006 à la Fête du lait bio. « Nous accueillons environ 300 personnes au petit-déjeuner. Des amis viennent jouer de la musique folk et nous sortons le saucisson maison, que nous ne commercialisons pas, et puis nos confitures de pétale de rose, de baie de sureau ou de pissenlit... Sans oublier les fromages ! »

Ferme des Clarines
Thurigneux
69440 Saint Maurice sur Dargoire
04 78 81 51 01

La Crème Rit

**"MONTRER QUE L'UTOPIE
D'HIER EST DEVENUE LA
RÉALITÉ D'AUJOURD'HUI"**

● Qu'est ce qui vous plaît le plus dans votre métier d'agricultrice bio ?

Béatrice : Le plaisir de travailler une matière première de qualité et de la transformer en produits appréciés par nos clients. C'est aussi une manière de transmettre une partie de nos savoir-faire aux consommateurs. Être autonome dans son activité, responsable du produit fini et en être fière. Et enfin, une relation privilégiée avec notre clientèle qui vient récompenser les efforts fournis dans la semaine par sa fidélité et sa reconnaissance.



Jean-Luc : De travailler au quotidien avec la nature et ses différents composants que sont les plantes, les animaux, et bien sûr le sol, avec la météo qui vient parfois jouer les trouble-fête ! Composer avec tous ces éléments pour produire une alimentation saine et transmettre une planète la plus vivable possible aux générations futures. Montrer que sans les artifices chimiques, on peut produire et bien vivre notre métier et réussir à en vivre ! La transformation et la vente directe renforcent la motivation et facilitent le lien au territoire et les relations avec les consommateurs.

● Pourquoi avez vous décidé de participer à la Fête du lait bio cette année ?

Jean-Luc et Béatrice : L'idée d'accueillir la fête du lait bio cette année c'est l'occasion de montrer que l'utopie d'hier c'est la réalité d'aujourd'hui. C'est une façon conviviale de fêter la 30ème année de certification bio de la ferme et de présenter le fruit de notre travail. Nous nous appliquons chaque jour à faire des produits de qualité pour satisfaire nos clients alors c'est l'occasion de partager ce plaisir.

La Crème Rit
La Momazière
56490 Guillières



30 AOÛT
2020



Partageons
un moment
à la ferme !

www.fete-du-lait-bio.fr



30 AOÛT
2020



Partageons
un moment
à la ferme !

www.fete-du-lait-bio.fr



LES CHIFFRES CLÉS

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN FRANCE : UN CONTEXTE PORTEUR

Chiffres au 1er janvier 2019 - Source Agence Bio

Fermes



47 196
fermes
engagées
en bio



8,3 %
des fermes
Françaises

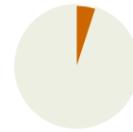


+ 13,4 %
par rapport à
2018

Surfaces



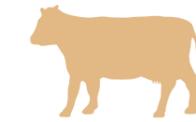
2,3 MILLIONS
d'hectares
bio ou en
conversion



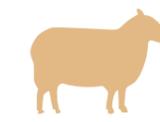
8,5 %
de la SAU
nationale



x 2
en 5 ans



4464 fermes
bovins lait



643 fermes
ovins lait (en 2016)



1241 fermes
caprins lait



4084 fermes
laitières bio en France
(en 2016)

Consommation



12 milliards d'euros: le marché
des produits bio en France (7,1 mil-
liards en 2015).

67 % des produits bio consommés en
France sont produits en France

6,1 % des achats alimentaires des
ménages français sont bio

Emploi



179 500 emplois
directement générés par la bio

Selon le recensement agricole de 2010, les fermes bio employaient en moyenne 2,41 unités de travail annuel au lieu de 1,52 dans les exploitations conventionnelles. Le prochain recensement agricole, qui est en cours, permettra d'actualiser ces indicateurs

Économie



• **19 311** transformateurs
• **8813** distributeurs

LES CHIFFRES CLÉS

LE LAIT BIO EN FRANCE

Chiffres au 1er janvier 2019 - Source Agence Bio

4 RÉGIONS

de production rassemblent près de 60 % des
éleveurs de vaches laitières bio : Pays de la
Loire, Bretagne, Franche Comté et Normandie.



1 MILLIARD

de litres de lait de vache bio col-
lectés en 2020

UNE CONJONCTURE FAVORABLE

Sur l'année 2019, la collecte fran-
çaise a atteint 1,005 million de
tonnes (+15,8%). Les régions qui
connaissent les plus fortes crois-
sances sont le Sud-Est (+ 21% à
85 677 000 litres), la Normandie
(+ 20,6% à 115 693 000 litres) et le
Grand Ouest (+ 18,1% à 390 003 000
litres).

Source : IRI/CNIEL, FranceAgriMer



**30 AOÛT
2020**



*Partageons
un moment
à la ferme !*

www.fete-du-lait-bio.fr



Un événement organisé
par le réseau FNAB :



Un événement :



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

CONTACT PRESSE

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

