

**LAIT DE CONSOMMATION****SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, JUSTE RÉMUNÉRATION, TRANSITION  
ET INVESTISSEMENTS : UN MODÈLE FRANÇAIS À CONSOLIDER  
POUR UN PRODUIT ESSENTIEL ET ACCESSIBLE !**

La filière du lait conditionné fait partie des dernières filières agricoles du pays à couvrir la demande française. Aujourd'hui, **99 % du lait consommé en France est français**. Une proportion qui traduit la réussite d'une filière pionnière dans de nombreux domaines, notamment l'identification de l'origine, grâce au logo « Lait collecté et conditionné en France ». Son lancement par Syndilait en 2015 a été suivi d'une chute drastique des **importations : -85 % en 10 ans**. Il a également accru la confiance des Français : ils étaient **64 % à s'accorder à dire que le lait d'origine française est une garantie de qualité en 2016** et cette proportion atteint désormais **75 %**. Une cote de **confiance record** qui résulte également de la démarche de **transparence des laiteries**.

Dans le cadre de la **Journée Mondiale du Lait** du 1<sup>er</sup> juin, les professionnels français se mobilisent en effet chaque année pour inviter le grand public à découvrir les coulisses de ce produit unique en son genre. Pour cette **12<sup>e</sup> édition française**, les portes ouvertes s'échelonneront du 4 au 27 juin dans six laiteries et des fermes partenaires. Cet événement représente l'occasion exceptionnelle de découvrir chacune des étapes de ce **produit fondamental, naturel, simple**, traité avec attention par des **spécialistes passionnés**, depuis la vache jusqu'à l'emballage. Au total, ce sont **24 000 emplois locaux**, dont **6 000 directs**, qui sont au service de ce pilier du quotidien. Le lait fait en effet partie des incontournables de la cuisine : bu tel quel ou intégré dans des recettes. La consommation apparente du pays s'élève à **2,6 milliards de litres en 2025**, représentant **3 bouteilles ou briques chaque mois**<sup>1</sup>.

Pour continuer à jouer son rôle modèle dans l'autonomie alimentaire du pays, la vitalité des territoires et l'équilibre **alimentaire** de la population, la filière doit réussir à préserver la juste rémunération de chacun de ses maillons, tout en garantissant l'accessibilité de cet aliment fondamental. En 2025, le prix moyen de 1 litre de lait ½ écrémé – le plus vendu en magasins – était ainsi de **1,12 euro le litre** et de seulement de **0,92 €/l** pour les **1<sup>ers</sup> prix**.

À ces niveaux de prix, la filière est dans l'impossibilité d'investir durablement et de rémunérer correctement chacun des maillons de la chaîne. Or sans aval, pas d'amont... et sans amont, pas d'aval ! Les professionnels rappellent en effet qu'ils se sont fixé l'an passé l'objectif de consacrer **1 milliard d'euros d'ici 2030** dans l'**amélioration** de leurs outils de production et leur adaptation à l'empilement des nouvelles **réglementations**. Cette année, la filière présente les bases de son **Plan Ambition Lait de Consommation 2030** pour consolider son modèle à travers **10 mesures clés**.

<sup>1</sup> Calcul : production nationale - exportations + importations. Source : FranceAgrimer-S.S.P., enquêtes mensuelles laitières

## Le lait conditionné : une exceptionnelle combinaison de qualités abordables

Le lait a la particularité d'offrir une combinaison unique de protéines animales et de calcium pour contribuer à l'équilibre nutritionnel à un tarif accessible, même aux budgets les plus serrés. Le D<sup>r</sup> Laurence Plumey, médecin-nutritionniste souligne : « il a la combinaison idéale pour assurer la croissance et la solidité osseuse. Ce n'est donc pas sans raison qu'il est idéalement consommé par les enfants et recommandé par Santé Publique France. » Il figure ainsi parmi les aliments de base incontournables de la cuisine, à l'image de l'œuf. Il a même retrouvé sa place pré-covid en restauration (+29 % d'achats de 2020 à 2024). Il faut dire que près de 7 Français sur 10 (68 %) le jugent adapté à nos modes de vie actuels. Il a l'avantage d'être à la fois une boisson et un ingrédient savoureux que l'on retrouve à tous nos repas : petit-déjeuner, déjeuner, dîner. Il s'intègre en effet dans de nombreuses recettes, qu'elles soient sucrées ou salées, basiques ou créatives. Les achats de lait entier, très utilisé dans les plats faits maison, sont ainsi en hausse de +3 % en volume sur 1 an. Les laits dé lactosés enregistrent aussi une hausse de +4,9 % cette année et les vitaminés sont à +3,2 %.

## Modernisation et transition : 1 milliard d'investissements sur 5 ans

Face aux enjeux de transition écologique et de compétitivité, la filière accélère la modernisation de ses équipements et poursuit ses avancées pour décarboner ses emballages. Ainsi, pour garantir la continuité de la production et répondre aux attentes des consommateurs, la filière investit dans des outils industriels innovants, conciliant performance environnementale et sécurité sanitaire. Les professionnels ont notamment déjà réduit la quantité de matière dans les emballages de 15 % en 10 ans, remplacé la paille plastique et généralisé l'attache des bouchons, tout en développant des filières de recyclage pleinement opérationnelles. Cependant, les exigences réglementaires européennes et nationales, comme le PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation), lui imposent de nouvelles contraintes impossibles à respecter dans les délais fixés, notamment l'incorporation croissante de matière recyclée, qui fait actuellement l'objet de programmes de recherches complexes. Le lait est en effet un produit fragile, sans conservateurs, qui nécessite d'importants moyens en recherche & développement pour adapter ses conditionnements de haute technicité. Par ailleurs, l'objectif de sobriété hydrique de 10 % d'ici 2030 nécessite également d'importants investissements de la part des laiteries.

## Lait conditionné français : des bonnes pratiques volontaires et pionnières

Terre historique de lait, la France est depuis toujours pionnière dans le domaine du lait conditionné. Les professionnels du secteur sont à l'origine de nombreuses avancées à grande échelle : ce sont des pionniers de la bio, de l'identification de l'origine française (Logo Lait Collecté et Conditionné en France), de la sensibilisation à l'équilibre nutritionnel (Collectif du petit-déjeuner), de l'ouverture des sites de production au grand public (Journée Mondiale du Lait), des marques engagées (marque consommateur)... Mobilisés pour fournir des produits placés sous le signe de l'excellence, ils ont également créé, dès les années 2000, l'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC) pour vérifier le respect des bonnes pratiques des laiteries et contrôler la conformité de leurs produits. Cette année, les professionnels inaugurent une plateforme numérique de référence sur le lait de consommation pour partager leurs actions et l'actualité du secteur : [syndilait.fr](https://syndilait.fr)

# SOMMAIRE

## #MARCHÉ

### **LA FILIÈRE DU LAIT CONDITIONNÉ AU SERVICE D'UN ALIMENT ANCRÉ DANS LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS.....P. 4**

- La filière française du lait conditionné assure la couverture de la demande française et maintient son excédent commercial
- Le Lait conditionné incontournable des habitudes des Français : 2,6 milliards de litres consommés en 2025

## #PRIX

### **LA JUSTE RÉMUNÉRATION DES ÉLEVEURS ET LA COMPÉTITIVITÉ DES LAITIERIES DÉPENDANTES DU NIVEAU DE PRIX DE VENTE AUX CONSOMMATEURS.....P.11**

- Un prix du lait abordable et juste pour assurer l'avenir d'un produit français fondamental et équitable
- 1 milliard d'euros d'investissements à 2030 pour des laiteries modernisées et décarbonées

## #MESURES

### **SYNDILAIT PRÉSENTE SON PLAN AMBITION LAIT DE CONSOMMATION 2030 : 10 MESURES POUR CONSOLIDER UN MODÈLE DE FILIÈRE EXEMPLAIRE.....P.19**

## #ORIGINE

### **LE LAIT CONDITIONNÉ : UNE QUALITÉ FRANÇAISE EXEMPLAIRE FACILE À IDENTIFIER.....P.23**

- Garantie IPLC : des bonnes pratiques volontaires gages de qualité supplémentaire
- Logo « Lait collecté et conditionné en France » : le point de repère du savoir-faire attendu des Français

## #JOURNÉE MONDIALE DU LAIT

### **LE LAIT CONDITIONNÉ OUVRE SES PORTES AU PUBLIC : LES COULISSES D'UN MODÈLE FRANÇAIS EXEMPLAIRE.....P.27**

- De la vache au lait emballé : un événement pour tout savoir du lait conditionné
- Immersion au cœur d'une activité de proximité source de 24 000 emplois locaux
- Journée Mondiale du Lait : le programme des portes ouvertes en France

## #NUTRITION

### **LE LAIT : LA BONNE ARTICULATION D'UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE !.....P.34**



#MARCHÉ

LA FILIÈRE DU LAIT CONDITIONNÉ AU SERVICE  
D'UN ALIMENT ANCRÉ DANS LE QUOTIDIEN DES  
FRANÇAIS



# LA FILIÈRE FRANÇAISE DU LAIT CONDITIONNÉ ASSURE LA COUVERTURE DE LA DEMANDE FRANÇAISE ET MAINTIEN SON EXCÉDENT COMMERCIAL

## 99 % de la demande française couverte par du lait français

Source : Syndilait / FranceAgrimer

En 2025, plus de 99 % du lait consommé en France a été collecté et conditionné sur le territoire.

La France a en effet proposé plus de 2,52 milliards de litres de lait en bouteille ou en brique sur le marché national, pour une consommation globale évaluée à environ 2,6 milliards de litres (domicile + hors domicile).



## -85 % d'importations en 10 ans

Grâce à la puissante mobilisation de la filière pour favoriser le lait français, notamment à travers la création de son logo « Lait collecté et conditionné en France » en 2015, les importations de lait liquide ont reculé d'environ -86 % en 10 ans.



## Le lait conditionné : la production d'un produit naturel soumise à de nombreux aléas

(Source : FranceAgriMer – S.S.P., Enquêtes mensuelles laitières)

En 2025, les laiteries françaises ont conditionné environ 12 % du lait collecté en France, soit 2,6 milliards de litres de lait, dont environ 2,4 milliards de litres de lait UHT.

### 2025 : la balance commerciale confirme son excédent

En 2025, les importations de lait liquide ont chuté de -23 % vs 2024. Moins de 24,5 millions de litres sont ainsi entrés sur le territoire.

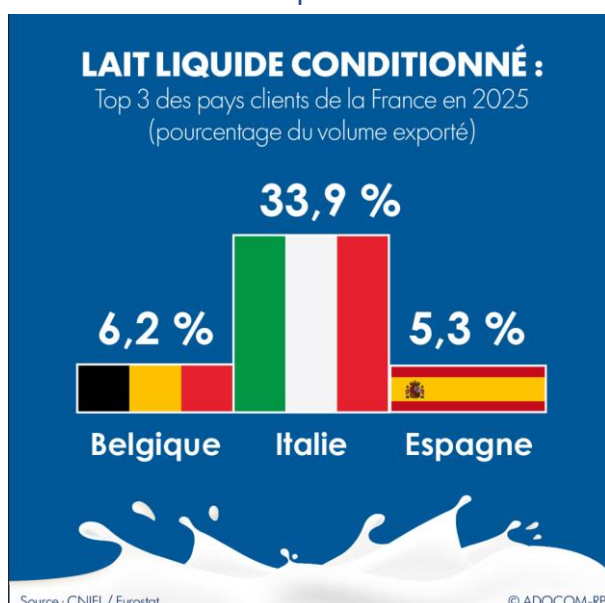
Dans le même temps, les exportations restent majoritaires, à près de 90 millions de litres expédiés hors des frontières du pays, malgré un recul de -5,9 % en 1 an.

Le solde de la balance commerciale reste donc positif à plus de +65 millions de litres, en hausse de +2,7 % vs 2024, et de 42 millions d'euros, contre 36 millions d'euros en 2024.

(Source : Cniel Eurostat)

### L'Union européenne, principale destination du lait français

Le lait français expédié à l'international est principalement destiné à trois pays : l'Italie où part 33,9 % du lait français exporté, la Belgique (6,2 %), l'Espagne (5,3%), suivie du Royaume-Uni (4,6 %). Au total, 62 % du lait liquide conditionné envoyé hors des frontières françaises est destiné à l'Union européenne.



La Chine représente en 2025 0,7 % des exportations, contre 5,3 % en 2024, en raison notamment du développement de leur filière nationale, d'une demande intérieure fragilisée et d'une concurrence renforcée d'autres pays exportateurs, comme la Nouvelle-Zélande.

Les importations proviennent quant à elles majoritairement de Belgique (44 %) d'Allemagne (16 %) et des Pays-Bas (15 %).

(Source : Cniel Eurostat)



# LE LAIT CONDITIONNÉ INCONTOURNABLE DES HABITUDES DES FRANÇAIS : 2,6 MILLIARDS DE LITRES CONSOMMÉS EN 2025

## 3 à 4 verres de lait en moyenne chaque semaine

(Source : FranceAgrimer-S.S.P., enquêtes mensuelles laitières)

Le lait conditionné fait partie du quotidien des Français. La consommation globale en France correspond à environ 39 litres pour chaque habitant en moyenne sur l'année, soit l'équivalent de 3 à 4 verres par semaine, et de 3 bouteilles ou briques de 1 litre par mois. Au total, la consommation apparente de lait liquide en France s'établit en effet à 2,6 milliards de litres en 2025 (-5,4 % vs 2024).



© Philippe Asset



### Enquête

#### Le lait : un aliment au goût des Français !

Les Français apprécient de plus en plus le lait conditionné. En 2016, ils étaient 64 % à déclarer avoir **plaisir à en consommer**, ils sont désormais 69 %. Il faut dire que s'ils étaient 62 % à le trouver **vraiment bon**, cette proportion a désormais grimpé à 73 %. Ils sont même 68 % à dire que le lait est bien adapté aux **modes de vie actuels**, contre 60 % en 2016.

(Source : enquête réalisée par l'Institut CSA pour le Cniel en décembre 2025.)

## Retour du lait en restauration hors domicile

Le lait a fait son grand **retour en restauration hors domicile**. En 2024, la consommation du secteur a même dépassé son niveau précovid de 2019, avec un rebond de plus de +29 % entre 2020 et 2024.

Les professionnels de la restauration ont utilisé 160 millions de litres de lait en 2024 contre 158 millions en 2019. (Source : Circana Girafoodservice - 2024)

### REPRISE DES ACHATS DE LAIT LIQUIDE EN RESTAURATION HORS FOYER (en millions de litres)

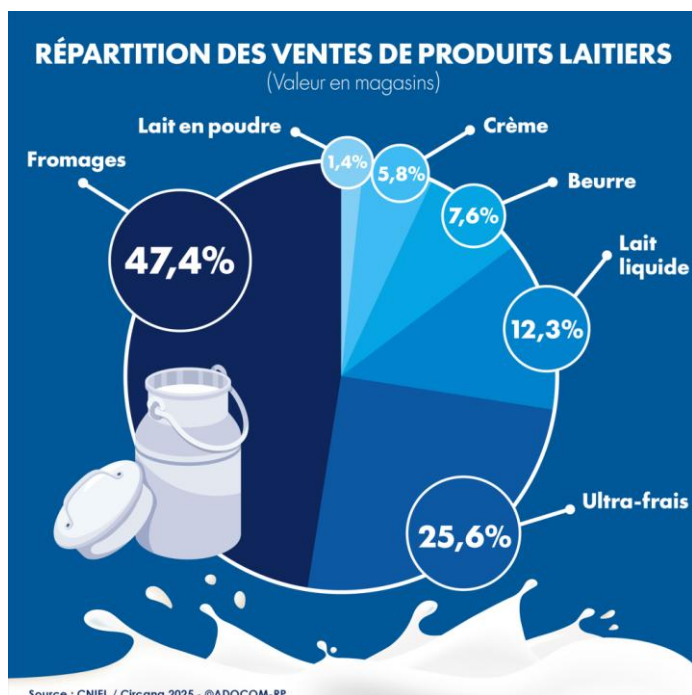


Source : Circana Gira Foodservice - © ADOCOM-RP



## Zoom grande distribution

(Hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive + magasins de proximité)



## Un marché de 2,76 milliards d'euros en grande distribution

En 2025, le marché du lait liquide représente en valeur 12,3 % de l'ensemble des produits laitiers vendus en grande distribution (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive + magasins de proximité).

Son chiffre d'affaires s'élève à 2,76 milliards d'euros en 2025, soit -1,3 % par rapport à 2023.

(Source : CNIEL/ Circana)

## Laits UHT : préférés des Français

En 2025, il s'est vendu plus de 2,14 milliards de litres de lait conditionné en grande distribution, contre 2,2 milliards de litres en 2024 (-2,6 %).

Le lait UHT, qui permet une longue conservation à température ambiante, confirme sa place prédominante auprès du consommateur. Il est de très loin le plus vendu des laits liquides en 2025 : 96,4 % des volumes en grande distribution.

Source : CNIEL/Circana (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive + magasins de proximité)



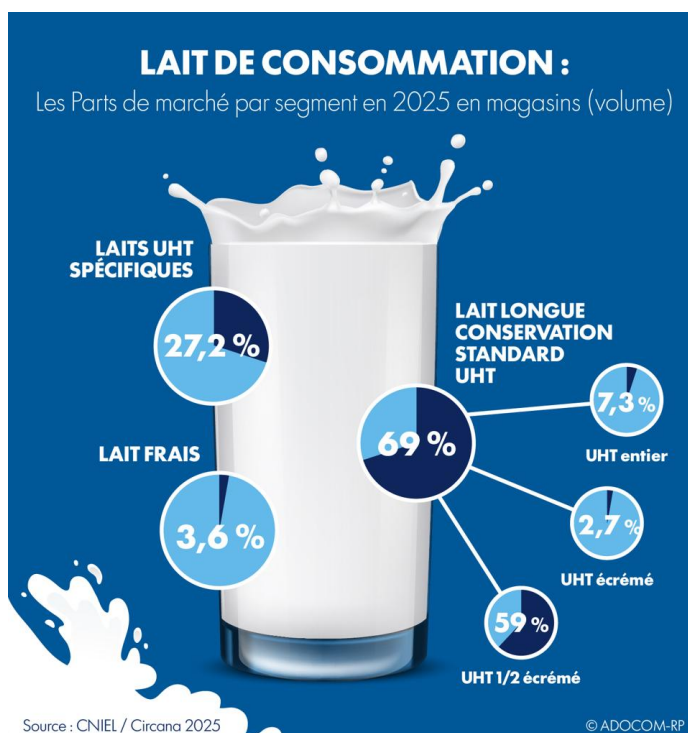
### Bon à savoir

**Le Lait UHT**, avant d'être conditionné dans son emballage aseptique – bouteille ou brique - a été chauffé à 140°C pendant quelques secondes. Il se conserve entre 4 et 6 mois à température ambiante.

## Le lait entier gagne du terrain : il a tout bon pour le fait-maison !

Parmi les laits UHT, deux catégories co-existent : les laits traditionnels (71 % des volumes UHT – entier, demi-écrémé, écrémé) et les laits spécifiques (aromatisés, vitaminés, sans lactose, pour enfants, etc.).

En 2025, les ventes en volume de laits traditionnels se sont repliées à -4 %. Cependant, dans cette catégorie, les **laits entiers** enregistrent une progression à **+3 %** en 1 an. Ils accompagnent en effet la tendance du retour au fait-maison puisque les gourmets les préfèrent aux autres laits pour leur crémeux, leur onctuosité et leur qualité d'exhausteur de goût. Ils s'intègrent ainsi parfaitement aux envies de cuisiner chez soi et de réaliser des recettes abordables et savoureuses.



De leur côté, les laits « spécifiques » sont globalement stables (+0,1 %), avec des évolutions contrastées selon les produits. Les **laits dé lactosés** enregistrent des ventes en hausse de **+4,9 %** ainsi que les **laits vitaminés** : **+3,2 %**.

En revanche, les **laits bio** sont en baisse de -3,4 % en volume sur 2025, mettant en difficulté les éleveurs qui avaient décidé de s'engager en convertissant leurs élevages dans le respect du strict cahier des charges de l'agriculture biologique. Les premiers chiffres 2026 annoncent cependant une reprise de leur croissance.

Source : CNIEL/Circana (hypers + supers + enseignes à dominante marque propre + drive + magasins de proximité)



### Bon à savoir

#### Entiers, demi-écrémés ou écrémés : du lait pour tous les goûts !

**Les laits entiers** contiennent au minimum 3,5% de matière grasse. Ils sont faciles à repérer en rayon : les bouteilles ont un bouchon rouge et les packs sont à dominante rouge. Le lait entier est celui qui révèle le plus d'arômes, apportés par la crème.

**Les laits demi-écrémés** sont dosés entre 1,5% et 1,8% de matière grasse. Ils sont repérables à la couleur bleue des bouchons ou à la dominante bleue de leur emballage pour les briques.

**Les laits écrémés** contiennent moins de 0,5% de matière grasse. Ils sont facilement repérables à la couleur verte des bouchons des bouteilles ou des briques.

## Une offre diverse avec des marques nationales incontournables pour les innovations

Les marques nationales représentent 33 % des volumes de lait vendus en magasins et leur rôle est déterminant pour les innovations (Source : Syndilat/Circana 2025). Ce sont en effet les marques nationales qui déploient les moyens marketing pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Leurs nouveautés permettent de dynamiser le marché en proposant des laits en adéquation avec les nouvelles tendances. La France a ainsi lancé 92 innovations en 2025 sur le segment des laits et boissons lactées (Source : Mintel).





#PRIX

**LA JUSTE RÉMUNÉRATION DES ÉLEVEURS ET LA COMPÉTITIVITÉ  
DES LAITIÉRIES DÉPENDANTES DU NIVEAU DE PRIX DE VENTE  
AUX CONSOMMATEURS**



# UN PRIX DU LAIT ABORDABLE ET JUSTE POUR ASSURER L'AVENIR D'UN PRODUIT FRANÇAIS FONDAMENTAL ET ÉQUITABLE

## 1€ le litre de ½ écrémé en moyenne

Le prix moyen des laits UHT ½ écrémés 1<sup>ers</sup> prix s'est établi en 2025 à 0,92 €. Au global, le prix moyen de vente aux consommateurs de tous les laits UHT ½ écrémés s'est établi à 1,12 euro en 2025. Un prix de vente quasi stable par rapport à 2024 : +1 % en 1 an.

Source : Cniel/Circana - Hypers + Supers + EDMP + Drive



Mais ces chiffres ne doivent pas masquer la réalité économique : à ces niveaux de prix, la capacité de la filière à faire face à ses charges, à investir et à rémunérer équitablement chaque maillon reste sous forte tension. Ce sont donc des équilibres fragiles, qui conditionnent directement la pérennité de la filière.



## Le lait : un indispensable de la cuisine accessible même aux budgets serrés

Le lait reste accessible au plus grand nombre, même au cœur des périodes de fortes tensions sur le pouvoir d'achat. 65 % des Français sont même **conscients que le lait n'est pas cher**, qu'il est accessible à tous (Enquête Cniel/Institut CSA déc. 2025).



© Philippe Asset

## Des charges élevées et dépendantes du contexte international

Il faut en effet savoir que les charges de la filière se maintiennent à des niveaux très élevés depuis la survenue de la guerre en Ukraine et pourraient encore fortement augmenter avec la récente déstabilisation du Moyen-Orient et ses conséquences sur les coûts de l'énergie et des transports.

Depuis le début des attaques de la Russie en Ukraine, les coûts de production ont augmenté de l'ordre de +25 % et restent à des niveaux historiquement hauts. Tous les postes sont concernés par les hausses : énergie, emballages, produits de nettoyage ou encore charges salariales.

En amont, l'**indice IPAMPA Lait de vache** traduisant le coût de production du lait, s'établissait en novembre **2025**, autour de **122 points** (base 2020 = 100). Une augmentation qui traduit le renchérissement durable des charges supportées par les producteurs de lait, notamment les aliments achetés, l'énergie, etc., qui continuent de peser structurellement sur le coût du lait collecté. Du côté des **laiteries**, la transformation et le conditionnement du lait liquide restent également soumis à des coûts de production élevés. Le **coût du travail**, composante clé des activités de collecte, de pasteurisation et de conditionnement, continue de progresser, contribuant à rigidifier les coûts de fonctionnement des sites industriels. À ces éléments s'ajoutent des **coûts logistiques durablement élevés**. L'indice des prix du **transport routier de fret** se situe autour de **115 à 116 points fin 2025** (base 2021). Or, le lait liquide conditionné est particulièrement sensible aux coûts de transport, tant pour la collecte du lait que pour l'acheminement des briques ou bouteilles vers la distribution. Enfin, les **prix de l'énergie** restent à des niveaux très élevés et sont extrêmement volatils au vu de l'actualité.



## Le coût du lait influencé par des facteurs internationaux

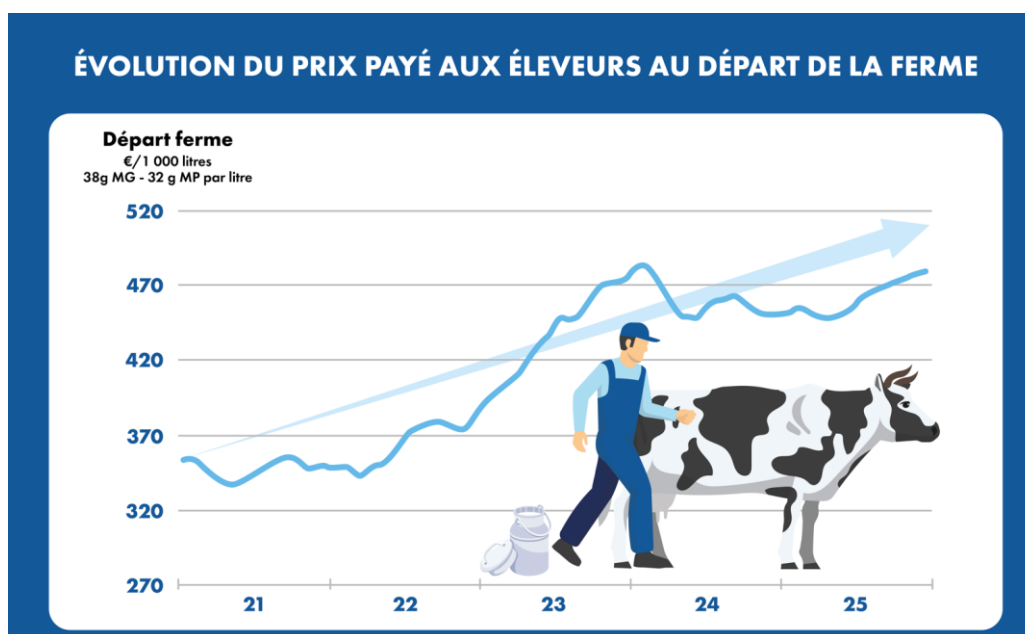
Le prix du lait français est influencé par la valorisation mondiale des produits laitiers industriels. Les cours du beurre et des poudres, la production dans les grands pays exportateurs (Nouvelle-Zélande, États-Unis, Union européenne), la demande des grands pays importateurs, notamment asiatiques (Chine, etc.), et les tensions climatiques ou géopolitiques constituent les principaux leviers internationaux qui pèsent sur le niveau global des prix. Cette influence internationale est réelle même si elle est atténuée par plusieurs mécanismes propres à la France : l'intégration d'un mix produit national, la contractualisation obligatoire entre producteurs et transformateurs, la prise en compte prioritaire des coûts de production et le cadre des lois Egalim, qui limitent la répercussion brutale de la volatilité des marchés mondiaux.

## Les Français attachés à la juste rémunération des éleveurs

Les Français sont attachés à la juste rémunération des producteurs de lait. Ils sont même 73 % à se dire prêts à payer quelques centimes de plus pour l'éleveur. Ils sont en effet 87 % à dire qu'ils aimeraient que le producteur soit rémunéré correctement.

(Source : enquête réalisée par l'Institut CSA pour le Cniel en décembre 2025.)

La juste répartition de la valeur fait en effet partie des leviers clés pour assurer l'avenir de la filière en encourageant les **éleveurs de vaches laitières** à poursuivre leurs activités et les nouvelles générations à prendre la relève. Le prix et une vision à long terme sont en effet déterminant pour que les éleveurs bénéficient d'une rémunération suffisante permettant de se projeter dans l'avenir : vivre correctement de leur activité, poursuivre la transition de leurs élevages, notamment en matière de décarbonation, trouver un équilibre vie privée/professionnelle. Il s'agit aussi d'assurer la pérennité et la transmission de leurs activités pour continuer à répondre à la demande française avec du lait local.



## Des investissements impératifs à la modernisation des laiteries

Quant aux **laiteries**, elles doivent pouvoir continuer à investir et innover pour proposer des laits de qualité, en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs et les nouvelles réglementations. Leur avenir dépend également de leur capacité à investir dans l'actualisation de leurs outils de production, après des années de sous-investissement en la matière.



# 1 MILLIARD D'EUROS D'INVESTISSEMENTS D'ICI 2030 POUR DES LAITERIES MODERNISÉES ET DÉCARBONÉES

## Modernisation des laiteries : un enjeu stratégique pour l'avenir de la filière

Dans un contexte marqué par la concurrence mondiale, les attentes sociétales et l'impératif de souveraineté alimentaire, les laiteries françaises doivent amorcer le virage technologique indispensable pour maintenir leur compétitivité, répondre aux exigences réglementaires et préparer l'avenir. En effet, dans les laiteries, les lignes de production ont souvent plusieurs dizaines d'années. Si ces équipements ont longtemps assuré le rendement de la filière, ils montrent aujourd'hui leurs limites. Chaque année, 40 millions d'euros sont consacrés à la maintenance de ces outils de production. Pour les actualiser, la filière a prévu d'investir 1 milliard d'euros à horizon 2030.



## De nouveaux équipements à impact réduit

L'actualisation des lignes de production avec des matériels plus récents permettra aux laiteries de gagner en productivité et de limiter les pertes de matière première et donc le gaspillage en réduisant les arrêts techniques. Les nouvelles générations d'équipements intègrent également des solutions durables : réduction de la consommation énergétique et de l'utilisation de l'eau, récupération de chaleur, etc. Leur renouvellement participe ainsi de la transition écologique des laiteries. Les laiteries installent des chaudières à biomasse, des stations d'épuration pour réutiliser l'eau, remplacent des lignes de stérilisation ou de conditionnement, optimisent les outils de nettoyage, etc. : des réflexions à tous les niveaux, gages de compétitivités.

## Adapter la production à l'évolution du marché

De plus, l'actualisation des outils de production doit permettre de répondre aux attentes de diversification des gammes de lait proposées en favorisant les innovations et en s'adaptant aux tendances de consommation, comme aujourd'hui celle des laits enrichis, dé lactosés ou encore fermentés, grâce à une meilleure flexibilité des outils. Les nouvelles installations doivent faire gagner les laiteries en agilité pour être capables de répondre rapidement aux tendances du marché ainsi qu'aux nouvelles réglementations, comme la suppression des pailles plastique, la mise en place du bouchon solidaire, l'incorporation dans les emballages de matières recyclées, etc.

## Attirer de nouveaux talents

Moderniser ses équipements, c'est aussi investir dans l'attractivité des métiers. Dans un secteur en tension sur le plan du recrutement, offrir des environnements de travail technologiques offrant un meilleur confort de travail est un facteur d'engagement pour les jeunes générations.

# De lourds investissements réglementaires à venir

## Emballages : les avancées pour la décarbonation ralenties par des contraintes techniques

Le lait UHT représente la quasi-totalité des laits conditionnés vendus en France (96 % en 2025). Pour être conservé dans les meilleures conditions, il demande un emballage capable de garantir sa sécurité sanitaire et ses qualités nutritionnelles. Son conditionnement doit donc être parfaitement hermétique, stérile et opaque pour le protéger de la lumière, des micro-organismes et de l'air (oxygène).

Pour répondre à ses impératifs de préservation du lait de consommation, la filière utilise les deux seuls types d'emballages ayant les caractéristiques barrières appropriées disponibles sur le marché : la **brique carton** (47 % des ventes en grande distribution), et les **bouteilles plastiques** (53 %), en **PEHD** (polyéthylène haute densité) ou **PET** opaque (polyéthylène téréphtalate).<sup>2</sup>

Tous **recyclables**, ces emballages s'inscrivent dans une démarche d'amélioration continue et sont à la pointe des innovations en matière d'**écoconception** dans le respect des nouvelles réglementations. Les professionnels ont notamment réduit la quantité de matière utilisée pour leur fabrication de 15 % en 10 ans, abandonné la paille plastique en 2021, attaché les bouchons aux contenants en 2024 et développé des filières de recyclages 100 % opérationnelles pour tous les types de conditionnement.

Ces avancées s'inscrivent toutefois dans un cadre réglementaire européen désormais beaucoup plus contraignant. Le **règlement européen (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages**, dit **PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation)**, impose des transformations profondes à l'ensemble des filières utilisant des emballages. Ce règlement fixe notamment l'objectif de **réduction de 15 % des déchets d'emballages d'ici 2040** par rapport à 2018, rend obligatoire la **recyclabilité effective de tous les emballages à partir de 2030**, introduit des **seuils croissants de contenu recyclé** dans les emballages plastiques à compter de 2028 et **renforce progressivement les objectifs de réemploi jusqu'en 2040**.

Pour la filière du lait liquide conditionné, dont les solutions d'emballage sont déjà limitées à quelques technologies répondant à des impératifs sanitaires stricts, ce calendrier resserré pose des difficultés spécifiques. Il oblige à engager des **investissements industriels lourds** pour adapter ou renouveler des conditionnements déjà optimisés, dans un secteur à soumis à une forte pression économique, sans disposer à ce stade d'alternatives techniques pleinement opérationnelles pour concilier sécurité du lait, performance environnementale et viabilité économique.

---

<sup>2</sup> Source : CNIEL/Circana

## Eau : des contraintes réglementaires accrues

La filière du lait liquide conditionné est également concernée par le **renforcement du cadre réglementaire européen et national en matière de gestion de l'eau**. À l'échelle européenne, ces orientations s'inscrivent dans le prolongement de la **directive-cadre sur l'eau (directive 2000/60/CE)**, qui impose aux États membres de préserver la ressource et de limiter les prélèvements, ainsi que du **règlement (UE) 2020/741 relatif aux exigences minimales applicables à la réutilisation de l'eau**. Ce règlement vise à réduire les prélèvements d'eau douce et à recourir à des eaux recyclées, tout en garantissant un haut niveau de protection sanitaire et environnementale.

En France, ces objectifs se traduisent par des exigences opérationnelles croissantes pour les entreprises agroalimentaires, notamment à travers le **Plan Eau** et la mise en place de **plans de sobriété hydrique**, qui appellent l'ensemble des secteurs industriels à contribuer à une **réduction de 10 % des prélèvements en eau d'ici 2030**. Parallèlement, le cadre réglementaire encadrant la **réutilisation des eaux usées traitées ou des eaux de process** a été récemment élargi, avec un dispositif nécessitant des autorisations spécifiques, des investissements dans des équipements de traitement complémentaires et des garanties sanitaires renforcées.

Pour les laiteries, dont l'eau est un **intrant indispensable** à toutes les étapes de la transformation et du conditionnement du lait liquide, ces évolutions ont des conséquences directes. Elles impliquent des **investissements structurants** dans les outils industriels afin de réduire les consommations, sécuriser les usages alimentaires de l'eau, adapter les systèmes de nettoyage et, le cas échéant, développer des dispositifs de recyclage interne conformes à des exigences sanitaires strictes. Dans un secteur soumis à des contraintes fortes de sécurité alimentaire et à une pression économique élevée, ces obligations constituent un **enjeu majeur de compétitivité et de continuité de production**.



#MESURES

**SYNDILAIT PRÉSENTE**

**SON PLAN AMBITION LAIT DE CONSOMMATION 2030 :  
10 MESURES POUR CONSOLIDER  
UN MODÈLE DE FILIÈRE EXEMPLAIRE**

# LES 10 MESURES DU PLAN AMBITION LAIT DE CONSOMMATION 2030 POUR CONSOLIDER LE MODÈLE EXEMPLAIRE DE LA FILIÈRE DU LAIT DE CONSOMMATION

## 1. Assurer le renouvellement des générations

### et soutenir l'attractivité des métiers amont et aval

- **Volet agricole** : proposer des immersions dès le collège et le lycée (stages de 3e, seconde) pour faire découvrir concrètement le métier, susciter des vocations et rapprocher les jeunes du terrain.
- **Volet industrie** : mieux faire connaître les métiers de l'industrie laitière, encore insuffisamment identifiés par les jeunes, en mettant en avant les opportunités de carrière, les perspectives d'évolution et leur rôle clé dans la filière.
- **Levier de soutien public** : renforcer les dispositifs d'aide à l'apprentissage et à l'accueil de stagiaires. L'encadrement d'un apprenti ou d'un stagiaire représente un investissement en temps important pour les exploitations et les entreprises, particulièrement pour des périodes courtes (inférieures à deux mois), souvent peu rentables. Un soutien financier ou des incitations adaptées permettraient de lever ce frein et d'encourager davantage d'acteurs à ouvrir leurs portes, tant en agriculture qu'en industrie.

## 2. Supprimer la surtransposition réglementaire européenne

### en particulier sur la question des emballages :

#### alignement SUPD //AGEC// PPWR

- **Ne pas interdire l'usage du plastique à usage unique en 2040** alors qu'il n'existe pas d'autres solutions ou alternatives garantissant la même sécurité sanitaire que des matériaux éprouvés et testés depuis de nombreuses années.
- **Ne pas obliger à réduire de 50% les bouteilles en 2030**, alors que dans le même temps la filière doit mettre en place des solutions pour réincorporer de la matière recyclée dans les emballages.

### 3. Introduire un dispositif de suramortissement ciblé pour faciliter l'investissement de 1 milliard d'euros

- **Décarbonation des sites** (efficacité énergétique, chaleur renouvelable, récupération d'énergie)
- **Modernisation des lignes** pour réduire les pertes matières (lait, eau, emballages)
- **Sécurité sanitaire et cybersécurité** industrielle
- **Adaptation des outils au recyclage et à l'incorporation de matière recyclée** (rPET, rHDPE)
- **Simplicité administrative** (sur le même dispositif que « la reconstruction Notre Dame » mis en avant par le Gouvernement)

### 4. Accompagner la transition environnementale de la filière

- **Soutenir les investissements liés à la décarbonation** (énergie, transport, procédés industriels)
- **Soutenir les investissements liés à la réduction/optimisation de l'utilisation de l'eau**
- **Développer des démarches bas-carbone** spécifiques au lait de consommation

### 5. Faire reconnaître auprès des autorités sanitaires françaises et européennes le lait comme un aliment et non une boisson, source de protéine abordable et de calcium

- **Rencontrer les autorités compétentes** pour démontrer l'importance du lait aliment dans le cadre d'une alimentation équilibrée et durable
- **Travailler avec les médecins scolaires, nutritionnistes** pour rappeler l'importance du calcium auprès des adolescentes (75% ne couvrent plus leur besoin en calcium)
- **Positionner le lait dans les politiques de prévention** contre l'Ostéoporose, la Sarcopénie chez les séniors ;
- **Repositionner le lait face aux alternatives végétales** en clarifiant les différences nutritionnelles

### 6. Regrouper tous les produits laitiers dans la même catégorie « aliment » du Nutriscore

- **Le Nutriscore** doit permettre des choix éclairés au sein d'une même catégorie de produit. Pourtant, la nouvelle version propose de classer les produits laitiers en Aliment et le lait en Boisson : la filière demande à revoir cette position qui crée des biais méthodologiques arbitraires et dégrade le score du Lait de Consommation.

## 7. Soutenir la filière du lait français tout particulièrement dans le secteur de la restauration hors domicile

- **Application et extension de la loi Egalim** à tout le secteur de la **restauration**
- **Demander la transparence sur l'origine** du lait dans la restauration hors domicile
- **Exiger des autorités françaises et des décideurs pour les appels d'offres publics le même niveau d'exigence sanitaire, sociale et environnemental pour les importations**
- Obtenir des pouvoirs publics des **objectifs minimum d'utilisation du lait Bio**
- Soutenir cette démarche par des **ateliers découvertes des produits Bio** lors des repas

## 8. Améliorer l'efficacité de la collecte et des filières de recyclage

- **Rendre l'éco-contribution plus efficace** pour atteindre les objectifs fixés
- **Maîtriser le rendement financier** de l'éco-contribution
- Transformer cette **éco-contribution en taxe**

## 9. Accélérer l'éducation à l'alimentation en milieu scolaire en accordant au lait la place qui lui revient

- Promouvoir des **animations d'éducation à l'alimentation** en milieu scolaire en lien avec les autres produits alimentaires
- Faire découvrir la **place du lait au sein d'une alimentation équilibrée et durable**

## 10. Valoriser l'Origine France du lait de consommation

- Assurer la **promotion du logo « lait collecté et conditionné en France »**
- Obliger l'apposition du **logo sur tous les emballages de lait**
- Garantir le logo par la **démarche IPLC**



#ORIGINE  
**LE LAIT CONDITIONNÉ :  
UNE QUALITÉ FRANÇAISE EXEMPLAIRE  
FACILE À IDENTIFIER**



# LOGO « LAIT COLLECTÉ ET CONDITIONNÉ EN FRANCE » : LE POINT DE REPÈRE DU SAVOIR-FAIRE ATTENDU DES FRANÇAIS

## L'origine française du lait : gage de confiance pour les consommateurs

Depuis le lancement du logo « Lait collecté et conditionné en France », les Français sont de plus en plus confiants dans le lait français. Ainsi, en 2016, ils étaient 64 % à s'accorder à dire que le lait d'origine française est une garantie de qualité, ils sont désormais 75 %, soit 11 points de plus.

Ils sont également aujourd'hui 75 % à déclarer avoir confiance dans la qualité du lait produit en France. Plus que jamais d'actualité, ce logo répond aux attentes très fortes en matière d'origine des produits consommés : 81 % des Français jugent important de connaître l'origine du lait consommé.

(Source : enquête réalisée par l'Institut CSA pour le Cniel en décembre 2025.)



## « Lait collecté et conditionné en France » : un logo précurseur devenu une évidence

Le logo « Lait collecté et conditionné en France » a vu le jour en 2015 sous l'impulsion des professionnels du lait de consommation réunis au sein de Syndilait. Il répond aux attentes des Français en identifiant clairement l'origine hexagonale du lait. Ce logo a très vite remporté un vif succès auprès des professionnels de la filière, des distributeurs et des consommateurs. Il est aujourd'hui **présent sur plus de 75 % des bouteilles et briques** de lait proposées dans le commerce.



*Preuve de sa pertinence, ce logo a été décliné 2 ans plus tard en « Lait collecté et transformé en France » sur des produits issus de la transformation du lait, comme les boissons lactées, la crème, le fromage, les produits frais ou encore le beurre.*

## Un cahier des charges précis

Un cahier des charges très précis détermine l'utilisation du logo « Lait collecté et conditionné en France ». Il repose principalement sur les critères suivants :

- Un lait matière première 100 % française,
- Un lait conditionné en France,
- Un audit annuel sur les sites de conditionnement apposant le logo sur une ou plusieurs références est réalisé par un organisme tiers de contrôle indépendant (Bureau Veritas).

## La garantie du soutien au modèle français

Ce logo « Lait Collecté et Conditionné en France » initié par Syndilait, regroupant les fabricants français de lait de consommation a été lancé avec le soutien des producteurs de lait et du ministère de l'Agriculture. Il constitue un moyen de sensibiliser et d'encourager les Français à la consommation citoyenne et il leur garantit un lait 100 % français, issu exclusivement de lait provenant de fermes de l'Hexagone et conditionné sur le territoire.

En achetant du lait français, les consommateurs soutiennent une filière ancrée dans les territoires, favorisant les activités économiques locales, le maintien de l'emploi dans les zones rurales, contribuant à la vie fiscale du pays, à la lutte contre le chômage, etc. Pour renforcer la promesse d'origine, les laiteries utilisant ce logo sont auditées annuellement par un organisme tiers de contrôle indépendant.



## GARANTIE IPLC : DES BONNES PRATIQUES VOLONTAIRES GAGES DE QUALITÉ SUPPLÉMENTAIRE

L'Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPLC) est une démarche pionnière historique et unique en son genre. Il est né en 2000, à l'initiative des fabricants de lait de consommation eux-mêmes. Il représente aujourd'hui 26 laiteries en France et 95 % du marché français du lait de consommation. Ses 15 entreprises adhérentes s'engagent dans une démarche volontaire collective permettant d'avoir une vision globale de la qualité du lait de consommation vendu sur le marché français.

Elle repose sur un processus complet d'inspections des laiteries et de prélèvements du lait présent sur le marché. Les entreprises adhérentes à cette démarche volontaire de qualité sont facilement identifiables grâce au logo « Garantie IPLC » figurant sur leurs briques et bouteilles de lait. La présence de ce logo assure le respect des bonnes pratiques des laiteries, notamment en termes de qualité des matières premières, de processus de fabrication et d'hygiène, d'autocontrôles et de traçabilité et de qualité de produit fini.



### Une traçabilité efficace : 4 heures de l'emballage à la ferme

Conformément à la réglementation, tous les laits mis sur le marché doivent faire l'objet d'une traçabilité, c'est-à-dire d'une obligation pour le conditionneur de pouvoir retrouver tous les éléments constituant son produit. Le cahier des charges de l'IPLC demande en plus à ses adhérents que toutes les informations sur l'origine du produit puissent être retrouvées rapidement.

# JOURNÉE MONDIALE DU LAIT

Le 1<sup>er</sup> JUIN

#JOURNÉE MONDIALE DU LAIT  
LE LAIT CONDITIONNÉ  
OUVRE SES PORTES AU PUBLIC :  
LES COULISSES D'UN MODÈLE EXEMPLAIRE !



# DE LA VACHE AU LAIT EMBALLÉ : UN ÉVÉNEMENT POUR TOUT SAVOIR DU LAIT CONDITIONNÉ

## 12<sup>e</sup> édition en France : des portes ouvertes du 4 au 27 juin

Dans le cadre de la Journée mondiale du lait, célébrée chaque 1<sup>er</sup> juin dans le monde entier, les professionnels français du lait liquide conditionné, réunis au sein de SYNDILAIT, organisent en France la 12<sup>e</sup> édition de leurs portes ouvertes. Entre le 4 et le 27 juin, 6 laiteries accueilleront le grand public. Trois sites proposeront également de visiter leurs fermes partenaires situées à proximité.

Il s'agit de faire découvrir aux consommateurs, en toute transparence, le parcours du lait dans son intégralité : de la vache au lait emballé, en passant par sa collecte dans les fermes ou encore son chauffage de quelques secondes à très haute température.

Ce procédé de stérilisation, sans conservateur, a la particularité de permettre à ce produit naturel d'être utilisé jusqu'à six mois après son conditionnement dans des emballages haute-technologie spécialement créés à cet effet. Un savoir-faire de pointe, héritage d'une longue histoire en France et que les visiteurs pourront découvrir au contact des professionnels passionnés.

Cet événement re présente en effet l'occasion exceptionnelle d'échanger avec ces femmes et ces hommes, qui mettent chaque jour leur savoir-faire au service d'un produit naturel, fragile et aux multiples atouts nutritionnels, afin d'en faire profiter le plus grand nombre.



## Une Journée Mondiale pour une boisson universelle

La FAO (l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) a lancé la Journée Mondiale du Lait en 2001. Si cette journée était surtout reprise les premières années par les pays en voie de développement, en axant les actions menées sur les bienfaits nutritionnels du lait, des opérations sont maintenant menées partout dans le monde.



L'objectif de cette journée est de faire connaître toutes les facettes de cet "or blanc" : les produits et leurs qualités, les modes de production et de conservation, l'organisation de l'industrie et de la filière laitière, les atouts nutritionnels, l'importance dans l'économie locale, la consommation, etc. Des pays du monde entier ont participé à cet événement ces dernières années, parmi lesquels : Allemagne, Autriche, Bangladesh, Belgique, Brésil, Chine, Colombie, Croatie, Émirats arabes unis, Espagne, États-Unis, Finlande, Inde, Irlande, Italie, Japon, Malawi, Malaisie, Mali, Mauritanie, Niger, République Dominicaine, Russie, Thaïlande, Tanzanie, Turquie, Venezuela, etc.

*La Journée Mondiale du Lait est organisée en France par SYNDILAIT en partenariat avec de nombreux acteurs du secteur du lait de consommation : l'interprofession laitière (CNIEL), SIG COMBIBLOC, LOGOPLASTE, PDG Plastiques et SGT France.*



# IMMERSION AU CŒUR D'UNE ACTIVITÉ DE PROXIMITÉ SOURCE DE 24 000 EMPLOIS LOCAUX

## Laiteries et élevages : un lien direct avec les passionnés du métier

Entre le 4 et le 27 juin, 6 laiteries et 3 fermes réparties sur l'ensemble du territoire participeront à cette opération nationale de portes ouvertes organisée dans le cadre de la Journée mondiale du lait.

Tout au long de ces journées, les équipes des laiteries, en lien avec les éleveurs laitiers, présenteront leur savoir-faire au service d'une production de lait de qualité, attentive aux enjeux environnementaux. Les visiteurs pourront également dialoguer avec les éleveurs afin de mieux comprendre la réalité du travail à la ferme : alimentation des vaches, traite, organisation quotidienne... autant de sujets abordés de manière pédagogique.

Des animations dédiées aux enfants seront proposées : concours de dessin, quiz, ateliers de sensibilisation au recyclage des emballages. Des démonstrations pratiques sur le tri et le recyclage des briques et bouteilles de lait compléteront le programme.

Enfin, des bars et fontaines à lait permettront aux visiteurs de profiter de dégustations sur place, pour une expérience conviviale et gourmande.

Pré-inscription sur : [syndilait.fr](http://syndilait.fr)

## Syndilait.fr : la nouvelle plateforme de référence sur la filière du lait de consommation

Syndilait.fr devient la plateforme numérique de référence, conçue comme un véritable centre de ressources dédié à la filière du lait de consommation. Elle permet de retrouver l'ensemble des animations organisées en France à l'occasion de la Journée Mondiale du Lait. Le site propose également un décryptage clair et accessible des chiffres clés du secteur, de la production de lait en France et des enjeux nutritionnels. Il met en lumière les engagements de la filière en matière de décarbonation des procédés, de recyclage des emballages, ainsi que, plus largement, son rôle structurant dans la vie et le dynamisme des territoires.



JOURNÉE  
MONDIALE  
DU LAIT  
Le 1<sup>er</sup> JUIN

INSCRIVEZ-VOUS ICI :



## 24 000 emplois dans toute la France

En France, 26 laiteries, réparties sur tout le territoire, conditionnent du lait de consommation au nom d'une quinzaine de sociétés. Les territoires ruraux, et plus précisément les communes de moins de 15 000 habitants, ont une importance particulière en accueillant 85% des salariés employés dans les laiteries.

*Au total, la filière du lait liquide conditionné représente en France environ 24 000 emplois : 6 000 emplois directs et environ 18 000 emplois indirects.*



## Des activités locales et une logistique de proximité

Les laiteries sont situées au plus près des producteurs de lait pour faciliter la collecte, limitant l'empreinte carbone du lait français. Matière première fragile, le lait doit en effet être transporté dans les 72h à la laiterie. En moyenne, seuls 10 kilomètres de parcours sont nécessaires à la collecte de 1 000 litres de lait.

Les laiteries jouent donc un rôle capital dans le **maintien du tissu économique et de l'activité des campagnes**. Une activité pérenne, étant donné le caractère peu délocalisable des fermes laitières et des prairies et cultures qui fournissent l'essentiel de l'alimentation du troupeau. Source d'activité dans les zones rurales, la filière participe à la vitalité économique des différents territoires de France.



## 50 000 fermes laitières à taille humaine

Source : Agreste 2024- recensement agricole de 2020

Riche d'une large diversité de terroirs, la France est, par nature, un grand pays laitier. Présents dans la majorité des départements français, les éleveurs laitiers sont le plus souvent indépendants et adaptent leurs modes de production aux différents terroirs pour produire le meilleur lait.

Deuxième pays producteur en Europe après l'Allemagne, La France compte près de 50 000 fermes ayant au moins 10 vaches laitières. Le lait issu de leur production est destiné à la fabrication de l'ensemble des produits laitiers, dont le lait de consommation.

Ces fermes restent à taille humaine. Elles font moins de 120 hectares en moyenne et élèvent 70 vaches. La majorité d'entre elles (68 %) compte des troupeaux de moins de 80 vaches et 95 % moins de 150. La taille moyenne des troupeaux reste en France bien inférieure à celle des pays nordiques européens, de l'Allemagne ou du Royaume-Uni, où les fermes de plus de 1 000 vaches sont désormais courantes.

## Des fermes autonomes en fourrages et des vaches en plein air

Source : Agreste 2024- recensement agricole de 2020

L'alimentation des bovins repose avant tout sur des fourrages, notamment pâturés. 97 % des exploitations laitières mettent leurs bovins au pâturage sur les terres de l'exploitation au moins une partie de l'année. Les exploitations laitières sont très autonomes en fourrages : 84 % d'entre elles sont autonomes à plus de 90 % en fourrages et seulement moins de 2 % ont une autonomie inférieure à 50 %.

Les fermes laitières françaises ne produisent pas toujours que du lait. 13 % élèvent différents types de bovins et 13 % diversifient davantage encore leurs productions en « polyculture/polyélevage ».



## Plus de 2 emplois par ferme laitière

Source : Agreste 2024- recensement agricole de 2020

122 000 personnes travaillent de manière permanente dans les 50 000 fermes laitières françaises (au moins huit mois dans l'année), soit en moyenne 2,45 personnes par exploitation (représentant 2,20 ETP<sup>3</sup> par exploitation). 72 % sont des chefs d'exploitation et coexploitants, et 95 % d'entre eux travaillent à temps complet sur leur exploitation. Ils assurent les trois-quarts de la charge de travail.

---

<sup>3</sup> Equivalent Temps Plein

# JOURNÉE MONDIALE DU LAIT : LE PROGRAMME DES PORTES OUVERTES EN FRANCE

- 4 juin :**           **LSDH** (9h00-17h30) à Saint-Denis-de-l'Hôtel (45 - Loiret)
- 720 collaborateurs
  - 1450 producteurs laitiers dans 26 départements français
  - Possibilité de visiter la ferme Fay-aux-Loges (5 min en voiture)  
[Pour plus d'informations : lsdh.fr/](http://lsdh.fr/)
- 6 juin :**           **Lactinov** (9h00-16h00) à Braine (02 – Aisne)
- 115 collaborateurs
  - 80 millions d'emballages produits par an
  - Possibilité de visiter la ferme équipée de robots de traite  
[Pour plus d'informations : lactunion.com](http://lactunion.com)
- 6 juin :**           **Laiterie de Verneuil** (9h00-16h40) à Verneuil-sur-Seine (37 - Indre-et-Loire)
- 140 collaborateurs
  - 39 millions de litres de lait conditionnés
  - 95 élevages de vaches laitières  
[Pour plus d'informations : laiterie-de-verneuil.com](http://laiterie-de-verneuil.com)
- 10 juin :**       **LSDH – L'Abeille** (8h30-17h20) à Mazières-en-Mauges (49 – Maine et Loire)
- 200 collaborateurs
  - 1450 producteurs laitiers dans 26 départements français
  - Possibilité de visiter la ferme le GAEC FC2A (15 min en voiture)  
[Pour plus d'informations : lsdh.fr/](http://lsdh.fr/)
- 24 juin :**       **Laiterie Terre de Sèvre** (9h-16h30) à Celles-sur-Belle (79 – Deux-Sèvres)
- 160 collaborateurs
  - 50 millions de litres de lait conditionnés  
[Pour plus d'informations : laiterie Terre de Sèvre](http://laiterie Terre de Sèvre)
- 27 juin :**       **Candia Lons** (9h00/16h) à Lons (64 – Pyrénées-Atlantiques)
- 195 collaborateurs
  - 139 millions de litres de lait conditionnés
  - 1350 élevages collectés dans la région  
[Pour plus d'informations : candia.fr](http://candia.fr)

## LE LAIT : LA BONNE ARTICULATION D'UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE !

### Le lait : l'allié abordable de l'équilibre alimentaire

Accessible au plus grand nombre, y compris aux plus défavorisés, le lait est un produit essentiel pour contribuer à l'équilibre alimentaire des Français. En effet, le lait dispose d'un profil nutritionnel singulier : s'il est composé à près de 90% d'eau, le lait est également source de protéines, lipides, glucides, mais aussi de minéraux (calcium), d'oligoéléments (zinc, sélénium), de vitamines (en particulier celles du groupe B). Le lait liquide conditionné constitue une précieuse source de protéine animale et de calcium, à la fois abordable et facile à consommer, que ce soit au moment du petit-déjeuner, du déjeuner ou du dîner.



© Philippe Asset

S'il se consomme seul ou aromatisé, il permet également de réaliser tous les classiques de la cuisine à moindre coût, mais également d'imaginer de nouveaux plats faits maison. Cet ingrédient est à la base de recettes salées et sucrées facilement réalisables et moins onéreuses que des plats achetés tout prêts. On le retrouve dans les crêpes, les gaufres, les entremets, les sauces, les quiches, la polenta, les cakes, gratins, veloutés, etc. Que ce soit pour la cuisine du quotidien ou les réalisations les plus sophistiquées des chefs cuisiniers ou pâtissier, le lait tient une place centrale dans bon nombre de recettes !



### Enquête

### L'apport en calcium du lait bien connu des Français

Les Français sont conscients des bénéfices nutritionnels du lait. Ils sont notamment 69 % à déclarer qu'il s'agit de la meilleure source naturelle de calcium. De plus, ils sont 74 % à savoir qu'en plus du calcium, le lait apporte une multitude de vitamines et minéraux. Il est désigné comme source d'énergie et de vitalité par 66 % des Français. 62 % estiment ainsi nécessaire d'en consommer tout au long de la vie.

(Source : enquête réalisée par l'Institut CSA pour le Cniel en décembre 2025.)



© Philippe Asset

## Protéine et calcium : la combinaison gagnante du lait

*L'avis du Dr Laurence PLUMEY, Médecin Nutritionniste :*

« Le lait est une boisson exceptionnellement nutritive, dont l'intérêt nutritionnel réside essentiellement dans sa richesse en protéines (7g/bol de 200 ml) et en calcium (240 mg/bol de 200 ml). En somme, il a la combinaison idéale pour assurer la croissance et la solidité osseuse. Ce n'est donc pas sans raison qu'il est idéalement consommé par les enfants et recommandé par Santé Publique France.

En revanche, plus les années passent, plus sa consommation a tendance à diminuer. Les raisons sont multiples, mais les idées reçues et l'impression de digestion un peu laborieuse peuvent parasiter ce qui était auparavant une habitude bien ancrée.

Cette baisse de consommation ne serait pas dommageable si les laitages et le fromage pouvaient prendre le relais, mais malheureusement, ce n'est pas le cas. C'est la raison pour laquelle **les apports calciques ne sont pas couverts chez 40% de la population adolescente et adulte, ce qui fragilise la matrice osseuse.**

Continuons comme cela, et nous assisterons bientôt à **une épidémie de fractures ostéoporotiques** qui, déjà, concerne 40% des femmes de 75 ans ! Alors, battons-nous pour sauver nos os, qui ont besoin de 300 mg de calcium par jour. **À défaut de boire du lait, mangeons-en !**

En effet, les idées de recettes ne manquent pas, tant dans le registre du sucré (œufs au lait, île flottante, riz au lait, crêpes nature ...) que dans le registre du salé (quiches, flans de légumes). En moyenne, une part de l'une de ces recettes apporte 100 mg de calcium. Il suffit d'en manger trois par jour et le compte est bon. »



© Philippe Asset



### **Bon à avoir**

**« 300 mg de calcium par jour : c'est possible !**

**Au petit-déjeuner :** du porridge avec du lait et des flocons d'avoine

**L'après-midi :** un riz au lait

**Au dîner :** une quiche lorraine ou une quiche aux légumes. »

**Pour tout savoir de la Journée Mondiale du Lait,  
rendez-vous sur :  
le site [syndilait.fr](http://syndilait.fr)  
et LinkedIn**

À propos de SYNDILAIT

SYNDILAIT est l'organisation professionnelle regroupant en France la majorité des fabricants de laits de consommation liquides : laits frais pasteurisés, laits de longue conservation stérilisés UHT, laits élaborés, laits aromatisés. Cette organisation représente quinze entreprises.

---

**Arnault, Sandra & Cie / ADOCOM-RP – Service de Presse SYNDILAIT**  
**vous remercient de votre attention**  
**Tel : 01.48.05.19.00. – Courriel : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr)**

The logo for ADOCOM-RP features the text 'ADOCOM-RP' in a bold, serif font. A red graphic element, resembling a stylized arrow or a drop, is positioned above the letter 'O' in 'ADOCOM'.

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08

e-mail : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr) - site : [www.adocom.fr](http://www.adocom.fr)

**Qualification : Agence Certifiée OPQCM**