

Fête du Lait Bio

édition
2022

dimanche
12 Juin



Conception, création : www.atelierdoppio.fr | Illustration : pollenstudio

www.fete-du-lait-bio.fr

Un événement organisé
par le réseau :



Dossier de presse



SOMMAIRE

Partageons un petit dej 100% bio à la ferme	4
Un produit bio, kesako ?	5
La Bio dans la jungle des labels	6
Label bio, une assurance qualité	7
Le lait bio c'est... Plus d'oméga 3, de vitamines et zéro pesticide	8
Comment consommer bio sans se ruiner ?	9
Paroles de paysannes et paysans bio	10
L'agriculture bio en chiffres	12

La Fête du lait bio est un événement du réseau FNAB coordonné par la Fédération des Agrobiologistes de Bretagne

WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR



Dimanche 12 juin

Partageons un petit dej' bio à la ferme.

Envie d'un p'tit dej' 100 % bio, 100 % local et en plus à la ferme ? C'est l'occasion de participer à La Fête du Lait Bio.

Synonyme de **partage, de convivialité et d'authenticité**, la Fête du lait bio vous invite à découvrir l'agriculture biologique par la face gourmande. Cet événement est un moment privilégié pour pouvoir **échanger avec les 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.

Une soixantaine de fermes réparties sur 8 régions vous accueilleront pour ce moment singulier : en Bretagne, Pays de la Loire, Grand Est, Hauts de France, Auvergne-Rhône Alpes, Nouvelle Aquitaine, Occitanie, et en Ile de France.

Cette édition, qui renoue avec sa formule traditionnelle après deux éditions perturbées, intervient dans un contexte particulier. Après un boom de consommation durant la pandémie, certains consommateurs se détournent des produits bio. « Dans ce contexte, nous avons à coeur de réexpliquer les bienfaits de produits bio, que ce soit en termes d'environnement ou de bénéfices socio-économiques », explique Julien Sauvée, président de la FRAB.

Le 12 juin, cultivez votre côté bio et venez prendre le petit déjeuner à la ferme. Une bonne occasion de découvrir les produits bio locaux produits près de chez vous et le métier de producteurs bio passionnés.

Retrouvez toutes les infos et la liste des fermes participantes sur www.fete-du-lait-bio.fr

250

**PRODUCTEURS
BIO & BÉNÉVOLES
MOBILISÉS**

DES ANIMATIONS FUN ET LUDIQUES

PETIT DÉJEUNER BIO À LA FERME ● VISITES DE FERME ● BALADES NATURE ● MARCHÉS ● COURSES DE TRACTEURS À PÉDALE ● EXPOSITION ● FABRICATION DE PAIN BIO ● ATELIERS CUISINE ET DÉGUSTATIONS ● TRAITE DE VACHES...

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



Un produit bio, késako?

→ Comment savoir si c'est bio ?

Pour les consommateur·rices, il est facile d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique grâce aux logos suivants :



Pour en savoir plus sur les produits labellisés bio, consultez le site de l'Agence bio : www.agencebio.org

→ La bio c'est pas du pipeau

Produire en agriculture biologique, c'est respecter un cahier des charges. L'agriculture biologique est un mode de production basé sur le respect des cycles naturels, la non utilisation d'engrais et de pesticides chimiques de synthèse et d'OGM.

Les agriculteur·rices qui décident de passer en bio doivent au préalable passer une période dite de conversion qui peut durer plusieurs années. Le cahier des charges bio est défini par une réglementation européenne qui précise :

- Les règles de production, d'élevage, de préparation, de distribution et d'importation
- La liste des produits utilisables en bio
- Les règles de contrôles et de certification

Tous les acteurs de la chaîne de production sont soumis à ce règlement : producteurs, transformateurs, grossistes, importateurs, etc.

→ Des contrôles annuels

Les organismes certificateurs réalisent des contrôles annuels et ce sur toute la chaîne de production : du champ jusqu'aux étiquettes en passant par la comptabilité, le contrôle des recettes... Des prélèvements peuvent être effectués pour vérifier le respect de la réglementation. En cas de non-respect, l'opérateur concerné peut perdre son label.

Aller plus loin avec le label FNAB

Le label bio est aujourd'hui une norme crédible et reconnue, mais comment aller plus loin dans cette démarche ? Comment mieux répondre aux enjeux sociétaux et aux attentes toujours plus exigeantes des consommateur·rices ?

La FNAB, dans une démarche de progrès constant, a développé son label bio mieux-disant. Ce label garantit au consommateur des produits biologiques, français, et aux agriculteur·rices un prix rémunérateur et des contrats équitables.

Ce label s'appuie sur 3 grands axes

- Construire des filières innovantes, territoriales et équitables
- Répondre aux enjeux sociaux du monde agricole
- Restaurer la biodiversité



La bio dans la jungle des labels

La pandémie a remis en question les habitudes de consommation et de cuisiner. Dans un premier temps, les consommateurs ont repensé leurs lieux d'achats, augmenté le prix de leur panier d'achat, accordé plus de temps à la cuisine maison. Depuis, le télétravail a diminué, les restaurants ont rouvert et les habitudes de consommation ont de nouveau changé. En parallèle et depuis plusieurs années, les signes de qualité inondent le marché. Bien que l'AB soit le deuxième signe de qualité le plus connu par les Français juste après le Label Rouge (Kantar 2021), les nouvelles habitudes qui semblent se pérenniser inquiètent les producteurs et les autres acteurs de l'agriculture biologique.

Comprendre les consommateurs pour rebondir

Il est essentiel de comprendre les leviers qui motivent ou freinent les consommateurs à acheter bio pour pouvoir réagir. Selon l'étude Revitaliser la bio d'Anne-Sophie Bielak, plus de 50% des consommateurs achètent des produits biologiques pour :

1. **Le respect de l'environnement**
2. **La garantie sans pesticides**
3. **L'impact positif sur la santé**

Mais ces motivations d'achat sont reprises par de nombreux labels et certifications qui viennent faire concurrence au label bio, souvent en s'attribuant faiblement ses bienfaits, mais avec des moyens de production bien moins vertueux (serres chauffées, utilisation de pesticides et engrais de synthèse, etc.). Les consommateurs privilégient de ce fait les produits de qualité locaux et moins chers. Il ne faut pas oublier que le prix reste le critère numéro un d'achat.

Rappeler la valeur ajoutée des produits bio

La certification Agriculture Biologique a la chance de compter parmi les 5 Signes de Qualité Officiel (SIQO) reconnus par le gouvernement : un gage de fiabilité et d'indépendance.

D'autres signes de qualité font des promesses qui intéressent les consommateurs : haute valeur environnementale, zéro résidu pesticides, respect de l'environnement, bien-être animal, produit de qualité... Leurs promesses sont plus ou moins fiables, et plus ou moins vraies. Pour cela, Greenpeace, le WWF France et le BASIC ont étudié les impacts socio-économiques et environnementaux de 11 labels, certifications, et démarches alimentaires. Le schéma ci-contre présente les principaux résultats de cette étude publiée en 2021.

Bio ou local, pourquoi choisir ?

Les consommateurs sont très sensibles au soutien de l'économie locale. Ils sont nombreux à faire l'amalgame du bio et du local. Et les détracteurs de la bio s'en donnent à cœur joie. Pour eux, mieux vaut consommer un aliment conventionnel local plutôt qu'un produit bio importé. Pour cela, il faut rappeler au consommateur la distinction et surtout leur marteler que bio et local, c'est l'idéal !

Au-delà du bien-être animal et des bienfaits pour la santé, l'impact environnemental de la bio est non négligeable. En effet, une étude du Réseau action Climat montre que « 13,5 % des émissions de gaz à effet de serre de l'alimentation des Français sont imputables au transport des denrées, alors que 67% de ces émissions résultent de la phase de production agricole. Une tomate bio importée du Maroc a donc de fortes chances d'être plus vertueuse pour le climat que celle de notre voisin, cultivée avec des pesticides dans une serre chauffée » (Bioconsommateur 2021).

A l'heure actuelle, même si des marges de progrès demeurent sur plusieurs points, l'agriculture biologique reste le mode de production le plus performant en termes d'impacts environnemental et socio-économique. C'est afin d'aller encore plus loin que les paysannes et paysans du réseau FNAB ont choisi de développer leur propre label. A travers la Fête du lait bio, les paysannes et paysans bio du réseau FNAB ont la volonté de rappeler les bienfaits des produits bio et que ça ne coûte pas plus cher de bien manger.



Label bio. Une assurance qualité

LES SCORES de l'étude WWF, Greenpeace, BASIC

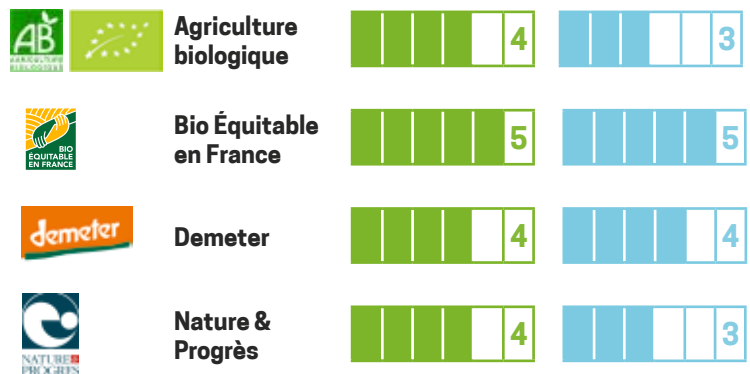
Greenpeace France, le WWF France et le BASIC ont réalisé une étude pour évaluer la durabilité de onze démarches alimentaires (labels, certifications, etc.) à l'aide d'une grille d'analyse innovante et systémique. Cette grille comprend sept problématiques environnementales (impacts sur le climat, la biodiversité, etc.) et sept problématiques socio-économiques (conditions de travail, impact sur la santé humaine, etc.). Basée sur un travail de revue de littérature conséquent, l'étude croise l'analyse des cahiers des charges et des études d'impacts, avec un ensemble de données issues d'entretiens avec des porteurs des démarches et d'experts des systèmes alimentaires. L'étude montre que de nombreuses démarches alimentaires ont des bénéfices socio-économiques et environnementaux différents de leurs intentions affichées.

Étude complète sur <https://lebasic.com/labels-alimentaires-une-nouvelle-grille-danalyse-pour-y-voir-plus-clair>

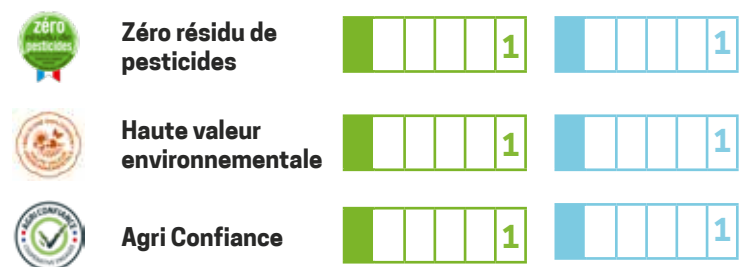
Les scores obtenus reflètent les bénéfices de ces démarches sur les enjeux socio-économiques et environnementaux. Note de 1 à 5, des bénéfices les moins avérés aux plus avérés.

Bénéfices environnementaux Bénéfices socio-économiques

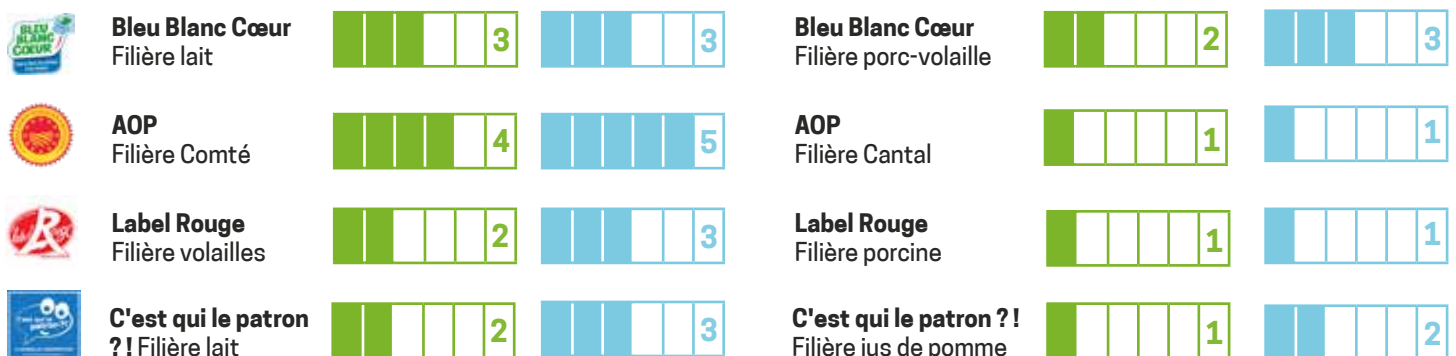
DÉMARCHES APPARENTÉES À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



DÉMARCHES APPARENTÉES À LA CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE



DÉMARCHES DÉFINIES PAR FILIÈRES





Lait bio, c'est...

Plus d'oméga 3, de vitamines et zéro pesticide

Le lait est indispensable à l'alimentation. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) recommande ainsi aux adultes de consommer 3 produits laitiers par jour et aux enfants, aux adolescents et aux personnes âgées d'en consommer 4. Mais, suivant son mode de production, le lait n'a pas les mêmes qualités nutritionnelles.

→ Le lait bio, c'est la garantie d'un breuvage sans trace de pesticide, ni d'OGM

Les vaches, brebis et chèvres élevées en bio sont nourries avec des aliments 100% bio. Les animaux élevés en bio ne reçoivent donc aucun aliment ayant été produits à l'aide d'engrais ou de pesticides chimiques, ni d'aliments contenant des OGM, comme les tourteaux de soja importés d'outre Atlantique. Le mode d'élevage et l'alimentation des troupeaux en bio garantit ainsi un lait sans trace de résidus chimiques ni d'organisme génétiquement modifié.

→ les produits laitiers bio sont naturellement plus riches en oméga 3 et en vitamines

De nombreuses études ont montré que le lait bio avait de très importantes qualités nutritionnelles. Les chercheurs de l'Université de Newcastle (Royaume Uni) ont ainsi compilé les résultats de près de 200 études réalisées dans l'Union Européenne entre 1992 et 2014. Leurs conclusions, publiées en février 2016 dans le "British Journal of Nutrition", montrent que le lait bio de vache contient en moyenne 56% d'Oméga 3 en plus que le lait conventionnel ! Or, les Oméga 3 contribuent à réduire le risque d'incidents cardio-vasculaires, renforcent le système immunitaire et sont indispensables au bon fonctionnement du cerveau et du système nerveux. L'Université de Newcastle a également montré que le lait BIO était plus riche en vitamines A, en vitamine E, en fer et en caroténoïdes, des antioxydants aux effets bénéfiques sur le vieillissement de la peau.

→ Le lait bio et local est un trésor de bienfaits !

Rien de mieux que le lait cru bio et les produits laitiers à base de lait cru bio achetés directement à la ferme ou en circuit court.

Acheter ses produits laitiers bio en circuit court, c'est non seulement bon pour l'économie locale, c'est aussi excellent pour la santé ! Comme tous les produits laitiers bio ils sont exempts de traces de pesticides, contiennent plus d'oméga 3 et de vitamines, mais selon plusieurs études, le lait cru fermier et les produits à base de lait cru sont aussi plus digestes et participent – entre autres - à la prévention de l'asthme, des allergies et de l'eczéma. Comme le souligne le docteur Dominique Vuitton, Professeur d'Immunologie à l'Université de Franche-Comté, ils « apportent un nombre élevé et une grande diversité de micro-organismes, qui sont d'excellents candidats "naturels" pour exercer un rôle bénéfique dans les réponses immunitaires chez l'homme. »





Comment consommer bio sans se ruiner ?

- ∞ Consommer bio, local et de saison
- ∞ Favoriser les achats en circuits courts, au direct auprès des producteurs
- ∞ Éviter le gaspillage alimentaire
- ∞ Éviter l'achat de produits ultra transformés
- ∞ Limiter la consommation de viande en privilégiant une production bio locale
- ∞ Cibler les produits issus du commerce équitable ou avec des chartes qualité : Demeter, Bio Cohérence, Label FNAB
- ∞ S'inscrire à un Défi Foyers à Alimentation positive pour changer leurs comportements d'achats et d'alimentation
- ∞ Il existe de nombreux dispositifs d'accessibilité sociale aux produits bio : paniers solidaires, Bio Cabas, Amap étudiantes à prix réduits... Renseignez-vous.

Pour en savoir plus

www.bioconsomacteurs.org

www.foyersalimentationpositive.fr





Valérie Lazennec : « La bio, c'est l'agriculture de toujours »

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

Pour moi, l'agriculture bio, c'est l'agriculture de toujours. C'est l'agriculture paysanne, respectueuse de l'environnement, celle où on est autonome, on respecte son sol, on est en lien direct avec la terre, les éléments naturels, l'air, les saisons, la météo.



Ce que j'aime particulièrement dans mon métier, c'est ce lien direct entre les producteurs et les consommateurs. On a oublié que nous les paysans, on est essentiels pour nourrir les gens et c'est quand même magique de le faire très localement. J'aime me dire qu'avec le lait de mes vaches, je suis capable de faire des produits laitiers en ajoutant pas grand chose. La nature est magique pour ça et on l'a un peu oublié dans nos sociétés modernes. Je trouve ça superbe.

∞ Pourquoi organiser la Fête du Lait bio sur votre ferme ?

Je suis plutôt du matin, et ça fait parti de notre métier de se lever tôt pour traire les vaches. Mais ça permet de voir le lever du soleil et d'être toujours actif et dynamique. Pour ça, on prend un petit café pour bien se réveiller, des bons produits bio locaux comme on propose à la Fête du lait bio. C'est vraiment le but de l'opération. Faire découvrir qu'on peut avoir un petit dej 100% bio composé de produits de nos collègues proches. Une boisson chaude, un produit laitier, un petit jus, une bonne tartine, du beurre salé et de la confiture locale ou du miel.

Ferme de Traon Bihan - Brest (29)

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
Saint-Maurice sur Dargoire (69)



Les chiffres clés

LE LAIT BIO EN FRANCE

Chiffres au 1^{er} janvier 2021 - Source Agence Bio



4785 fermes
bovins lait



712 fermes
ovins lait (en 2016)



1348 fermes
caprins lait

4 RÉGIONS

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



1,27 MILLIARD
de litres de lait de vache bio
collectés en 2021

La collecte de lait biologique en France s'est élevée en 2021 à 1,27 millions de tonnes, soit une hausse de 11% par rapport à 2020. La France maintient ainsi son deuxième rang au niveau européen en matière de lait biologique, derrière l'Allemagne et devant le Danemark et l'Autriche.

Ce lait biologique représenté 5,2% de la collecte nationale en 2021. 98% des produits laitiers bio consommés en France sont produits en France.

Source : IRI/CNIEL, FranceAgriMer, Agence Bio



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

CONTACT PRESSE

ANTOINE BESNARD – 06 16 87 94 13
A.BESNARD@AGROBIO-BRETAGNE.ORG

La Fête du lait bio est un événement du réseau FNAB, organisé avec le soutien du Cniel, de l'Agence, Bio, des marques Vrai et de Lactel bio engagé

WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR

