

Quand le lait se métamorphose EN FROMAGE

Une expérience inédite à vivre
au Salon International de l'Agriculture
du 23 février au 3 mars 2019
Hall 1 - Allée 5 - Stand 57/58

ET LE NOUVEAU WEBDOCUMENTAIRE À DÉCOUVRIR
« AU RYTHME DU LAIT »

www.fabrication-laitiere-france.com

Communiqué - Février 2019



Du 23 février au 3 mars 2019, la filière laitière crée l'événement au **Salon International de l'Agriculture** à travers **une animation pédagogique** sur les métamorphoses du lait. Rendez-vous sur le stand des Produits Laitiers « France Terre de Lait » (hall 1 - allée K – stand 57/58).

LA NAISSANCE D'UN FROMAGE SOUS LES YEUX DES VISITEURS

Une véritable chaîne de fabrication sera installée sur le salon, animée par des élèves et formateurs des ENIL (école nationale d'industrie laitière). À partir de lait collecté chaque matin auprès des vaches laitières en vedette sur le salon, un fromage à pâte molle à croûte fleurie sera fabriqué sous les yeux des visiteurs. Ils pourront ainsi découvrir le savoir-faire de l'homme qui a su mêler tradition et modernité dans la métamorphose du lait en produits laitiers.



LE NOM DU FROMAGE ?

« L'ÉPHÉMÈRE ».

Chaque jour, 500 litres de lait seront utilisés. En 10 jours, plus de 10 000 fromages seront produits.

L'Ephémère ne sera fabriqué que pendant le Salon International de l'Agriculture.



Des découvertes concrètes, en direct

Comment les saveurs, les textures se révèlent-elles ? Quelles techniques exerce-t-on pour transformer le lait ? Comment les professionnels français se sont-ils forgés une reconnaissance mondiale dans le domaine ? Quels sont les origines de leurs savoir-faire ? Comment et pourquoi les méthodes de fabrication ont évolué ? Comment la traçabilité est-elle assurée durant la fabrication des produits ?

Si, à travers le monde, les Français sont réputés pour être de grands amateurs de fromages, de yaourts, de beurre, de crème... la plupart d'entre eux ignorent pourtant comment le lait, matière première naturelle, donne naissance à ces spécialités si différentes et bien ancrées dans notre quotidien.

Eleveurs, industriels et coopératives : les professionnels de la filière laitière ont aujourd'hui à cœur de transmettre leur culture aux jeunes générations. Tout est une question de savoir-faire, de passion et de temps !

La recette de la qualité



C'est à travers des procédés rigoureux conjuguant savoir-faire ancestraux et innovations techniques, sans faire appel à aucun traitement chimique, que l'homme a appris à métamorphoser le lait en une grande variété de produits laitiers.

La traçabilité du lait est assurée de la traite des vaches jusqu'aux produits finis. Elle commence ainsi dans les 60 000 fermes françaises. Après la traite des vaches, le lait est collecté, deux fois par jour, toute l'année, en moyenne toutes les 48 heures par l'usine la plus proche pour préserver ses propriétés. Une fois la porte franchie, il est contrôlé à plusieurs reprises. Chaque étape est suivie pour vérifier notamment que toutes les conditions de fabrication soient optimales.

Zoom sur la métamorphose du fromage



Au lait cru, pasteurisés, pâtes dures, molles, fondantes... La grande diversité des fromages, on connaît plutôt bien. On méconnaît plus, en revanche, d'où vient leur caractère bien trempé. Avant de devenir les stars des plateaux et souvent de leur région, ils traversent différents stades : caillage, moulage, égouttage, salage, affinage.

Et les yaourts quelle est l'étape clé de leur fabrication ?

Brassés, entiers, aux fruits ou nature, les yaourts : un dessert pour tous. Depuis des millénaires, les fabricants s'attachent à perpétuer la même méthode naturelle : la fermentation. En quoi cela consiste-t-il ? Ils incorporent dans le lait des microorganismes lactiques dès les premières étapes d'élaboration. La texture du yaourt se forme alors.



Et les beurres ? Les crèmes ?



Le beurre comme la crème ont l'art et la manière d'apporter de la douceur, de la finesse, de l'onctuosité où qu'ils se trouvent, et ce grâce au même procédé de fabrication. Le lait est tout d'abord chauffé, à 75°C. On extrait la matière grasse. Puis, en lui ajoutant des ferments lactiques naturels, on obtient de la crème. Et le plaçant dans une baratte (industrielle ou artisanale) on produit du beurre.

**Pour expliquer le savoir-faire
laitier français, le CNIEL propose
une série de webdocumentaires,
dispositif novateur, digital et
pédagogique.**

Après le film « **A l'heure du lait** »,
autour de la production du lait à la ferme,
la filière laitière propose le deuxième opus
« **Au rythme du lait** », autour de la fabrication
des produits laitiers (lait, beurre, crème, yaourt, fromage).



**COMPOSÉ DE 5 FILMS,
11 FICHES PÉDAGOGIQUES,
AU CŒUR DE LA MÉTAMORPHOSE DU LAIT
EN PRODUITS LAITIERS,
IL EST EN LIGNE SUR
WWW.FABRICATION-LAITIERE-FRANCE.COM**

**POUR REVOIR «A L'HEURE DU LAIT» :
WWW.FERME-LAITIERE-FRANCE.COM**

LA MÉTAMORPHOSE du lait

en chiffres

Plus de 1500 produits laitiers

FORMANT UN PATRIMOINE REMARQUABLE, RYTHMENT
LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS DÈS LE PLUS JEUNE ÂGE.

LA RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION DE PRODUITS LAITIERS DES FRANÇAIS



85%

consomment des
fromages au moins
une fois par semaine



67%

consomment
du **yaourt** au moins
une fois par semaine



56%

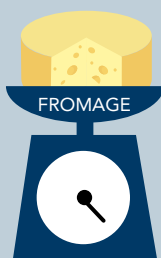
consomment du **lait**
au moins une fois
par semaine



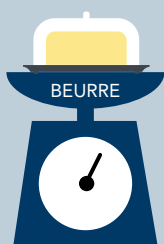
60%

consomment
du **beurre** hors
utilisation culinaire
1 au moins une
fois par semaine

CHAQUE FRANÇAIS ACHÈTE EN MOYENNE PAR AN



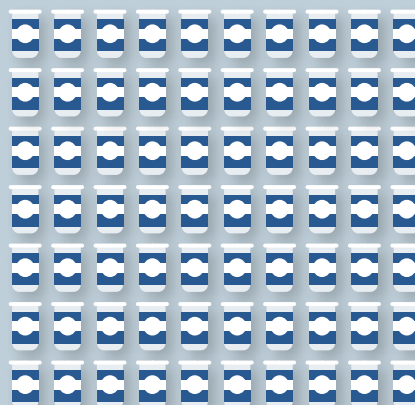
12,5 KILOS



3,1 KILOS



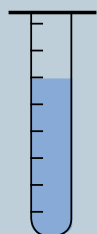
3,7 KILOS



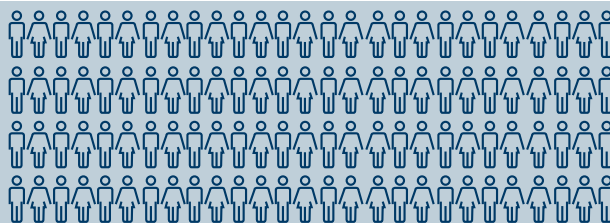
170 POTS DE YAOURT

120

MILLIONS PAR AN



C'EST LE NOMBRE
D'ANALYSES
RÉALISÉES SUR
LE LAIT PRODUIT
EN FRANCE.



300 000

femmes et hommes
TRAVAILLENT POUR
LA FILIÈRE LAITIÈRE.



280 000

EMPLOIS DIRECTS

104 000

EMPLOIS INDIRECTS



60 000

FERMES
SONT RÉPARTIES SUR TOUT
LE TERRITOIRE



750 sites

DE TRANSFORMATION RÉPARTIS SUR
TOUT LE TERRITOIRE PARTOUT EN
FRANCE, AU PLUS PRÈS DES FERMES.

80%

DU TERRITOIRE
EST COUVERT
PAR LA FILIÈRE LAITIÈRE.

IL EXISTE

60 MÉTIERS

DANS LA FILIÈRE LAITIÈRE.
DONT 40 MÉTIERS DANS
L'INDUSTRIE LAITIÈRE DU
CAP AU BAC+8.



La filière laitière française est une filière d'exception caractérisée par sa grande diversité et son exigence en termes de qualité.

Le CNIEL est l'interprofession où se partagent les diagnostics et se construisent les actions collectives, dans l'intérêt de tous les acteurs.

Les professionnels de la filière laitière française y bâtissent ensemble des référentiels communs notamment autour de l'économie laitière et la qualité du lait. Le CNIEL élabore une expertise scientifique (veilles, programmes de recherche...) qui permet de renforcer la compétitivité des acteurs de la filière, de défendre l'image du lait et des produits laitiers, et de mettre en avant les atouts de la filière, afin de développer la demande en France comme à l'export.

Pour en savoir plus : www.filiere-laitiere.fr

CONTACTS PRESSE : VFC RP

CYNTHIA BARBE – cbarbe@vfcrp.fr

VALÉRIE LANGLOIS – vlanglois@vfcrp.fr

Tél : 01 47 57 67 77

CONTACTS CNIEL

Marylène Bezamat – mbezamat@cniel.com Tél : 06 03 99 62 07

Caroline Fenaillon – cfenaillon@cniel.com Tél : 06 45 23 96 75

Salle de presse : presse.filiere-laitiere.com