



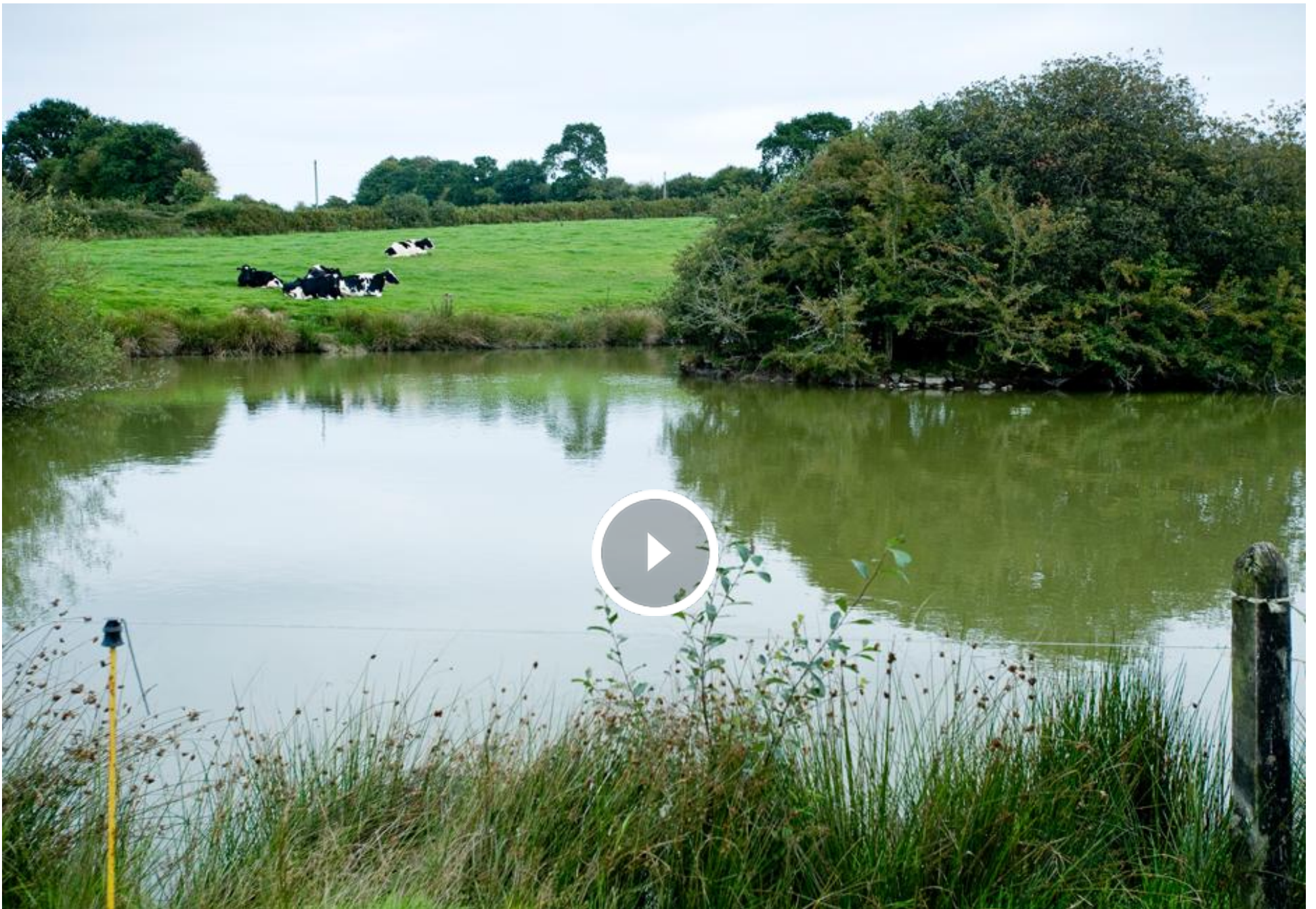
La filière laitière française



UNE GÉOGRAPHIE IDÉALE

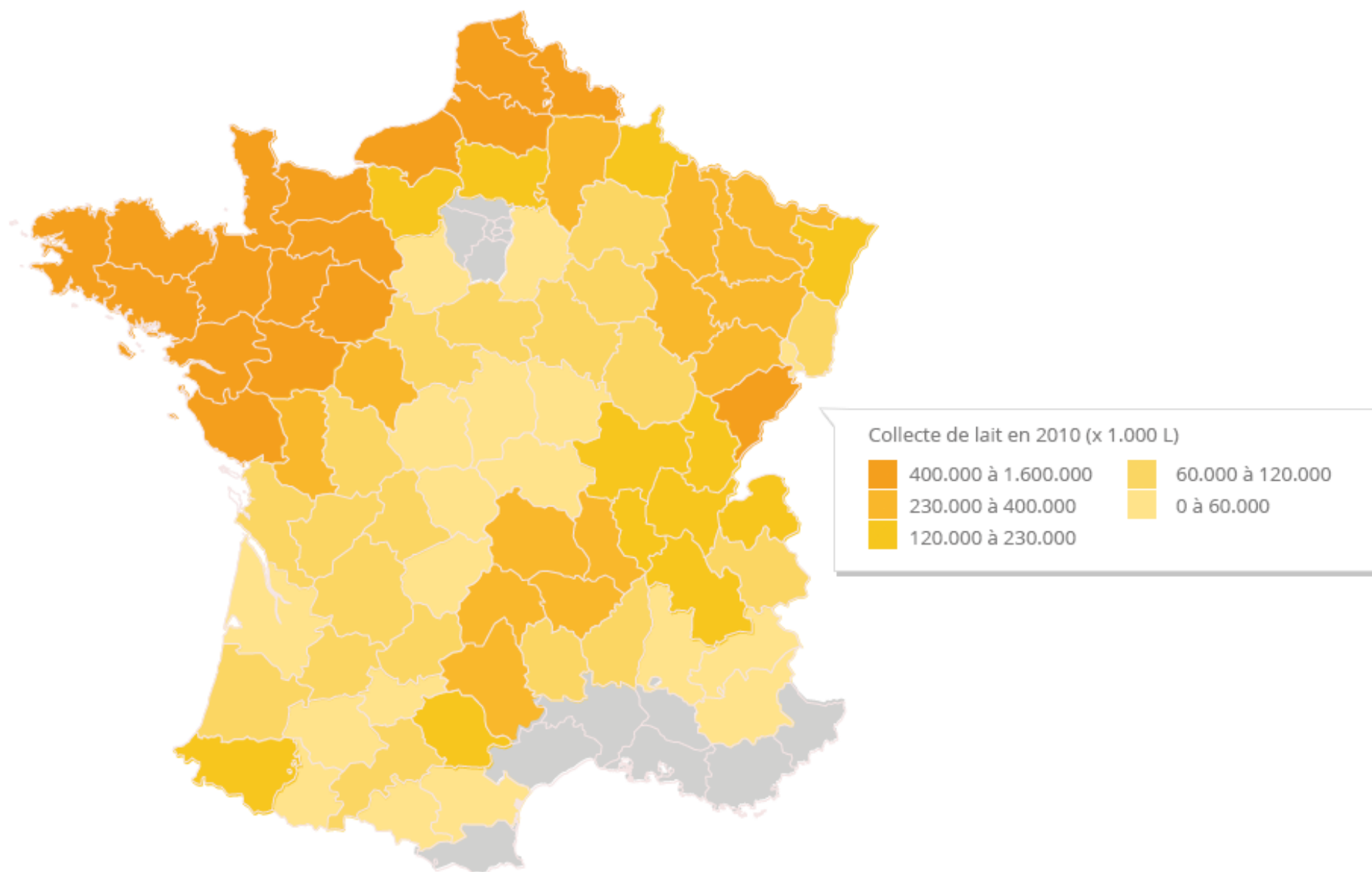


Des terres, de l'eau, du fourrage : du lait !



La filière laitière présente « France, terre de lait »

Ce film valorise les atouts des exploitations laitières et des produits laitiers de France dans leur diversité à travers deux exploitations en Normandie et en Franche-Comté.



Du lait dans toutes les régions ou presque

Si l'Ouest s'est imposé comme bassin laitier de référence, les autres régions ne sont pas en reste. De la Flandre au Finistère, des Ardennes au Massif central, de l'Alsace au Bordelais, de la Vendée aux monts du Lyonnais, de la Franche-Comté aux Pyrénées orientales, de la Picardie au Languedoc ou du Val-de-Loire aux Alpes maritimes, chaque kilomètre, ou presque, offre sa version du paysage laitier avec ses bovins, ovins ou caprins. Pourvu qu'il y ait de l'eau et de l'herbe pour le fourrage et des hommes pour s'y consacrer.

Source : Enquête annuelle laitière



La France dispose encore d'un foncier accessible

Toutes proportions gardées, il y a de l'espace en France pour faire de l'élevage extensif à un prix encore accessible. Harald van Doremaele ne dit plus Nederland, mais Breizh ! C'est en Bretagne qu'il a pu réaliser ses ambitions d'élevage, grâce notamment à la Safer, garante d'un prix des terres accessible aux exploitants. [Lire l'article des Echos](#) 27 août 2012



Parlons peu, barattons bien

Une herbe grasse, la mer autour, un lait crémeux et la nécessité de le conserver : le beurre salé était né ! Et si aujourd'hui réfrigération peut éviter ce procédé de conservation, il ne viendrait à l'idée d'aucun gastronome de lui ôter ses cristaux.

Crédits photo : Irqua Normandie



Un ch'ti bout de fromage ?

Dans le Nord, et notamment en Thiérache, la production de lait est quasi continue tout au long de l'année. C'est là qu'est née une grande lignée de fromages paysans qui ont ensuite été développés au Xe siècle par les monastères. Ainsi le « craquegnon », fromage fabriqué au VIIe siècle en Thiérache fut adopté par les moines de Maroilles qui lui donnèrent leur nom.



Quand la montagne en fait tout un fromage

Comme toujours, nécessité fait loi. Pour conserver le lait en altitude, lorsque la neige et l'isolement ne permettent plus aucune communication, le fromage de garde s'impose. C'est ainsi que Comté, Beaufort ou Abondance ont pris vie il y a plusieurs siècles. Leur caractéristique : un affinage plus ou moins long à l'ombre de caves bénéficiant d'une hygrométrie et d'une température adéquates.



Le Poitou, première région caprine française

Suite à l'invasion sarrasine, le Poitou est devenu une grande région caprine française. Elle est aujourd'hui la première, avec 32% du troupeau national et de nombreuses variétés de fromages de chèvre. Citons le fameux Chabichou du Poitou, mais aussi le Mothais sur feuille ou encore la bûchette affinée, le chèvre le plus connu, véritable best-seller plébiscité par les ménages français.



La brebis pyrénéenne

Du soleil à volonté, de la pluie en quantité, et cela en alternance toute l'année. Il n'en faut pas plus pour créer une herbe parfumée et développer une richesse végétale optimale, offrant aux brebis à longues cornes et à tête noire ou rousse de race Manech un petit paradis. L'Ossau-Iraty et ses cousins du Pays Basque et du Béarn puisent leurs secrets dans ces terres privilégiées.

L'eau, indispensable à la filière laitière

Sans eau : pas d'herbe, pas de fourrage, pas de vaches, pas de lait

Pour produire du lait en quantité et de qualité, la vache doit ingérer entre **60 et 80 kg d'herbe**, foin ou ensilage par jour. Ils sont produits à 85 % sur l'exploitation. Une alimentation rendue possible par la présence de **vastes réserves humides** sur notre territoire (Baie de Somme, Marais Poitevin, Camargue...) qui assurent, avec les fleuves, rivières, sources, canaux et autres précipitations, la pérennité de la production de lait en France.

... et pas de sécurité sanitaire

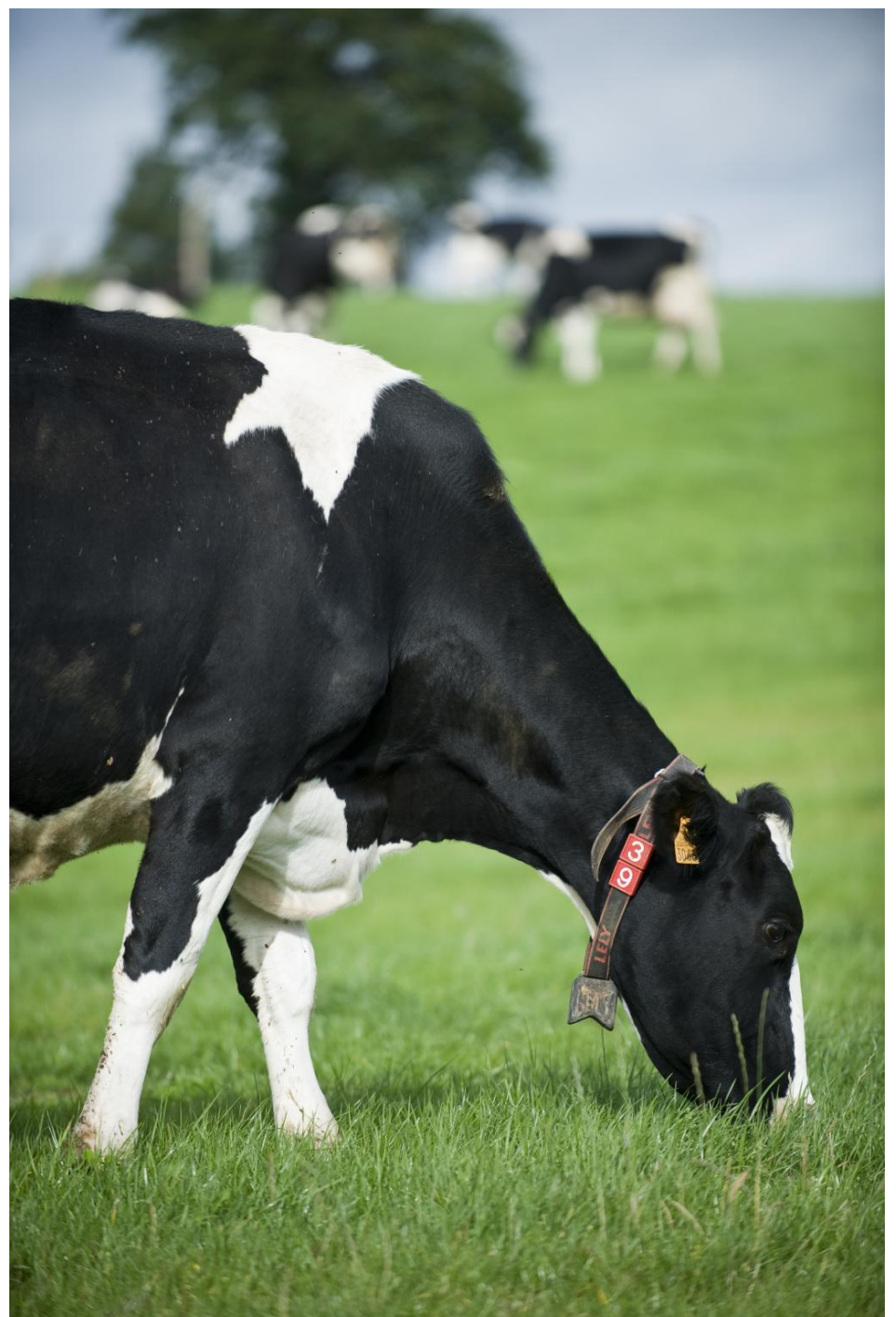
L'eau est également indispensable à la chaîne de production du lait. De l'étable à la laiterie, le paquet Hygiène européen impose des **procédures** de nettoyage et de sécurité sanitaire strictes, mais **consommatrices en eau** : tuyaux de traite, tank de réfrigération, système de refroidissement du lait entre le pis et le tank, blanchiment, pasteurisation, nettoyage des équipements et des citernes. L'exigence de qualité est à ce prix.

Economiser l'eau : un enjeu clé pour la filière

Des efforts sont déployés pour diminuer la consommation en eau notamment par la **récupération des eaux usagées**.



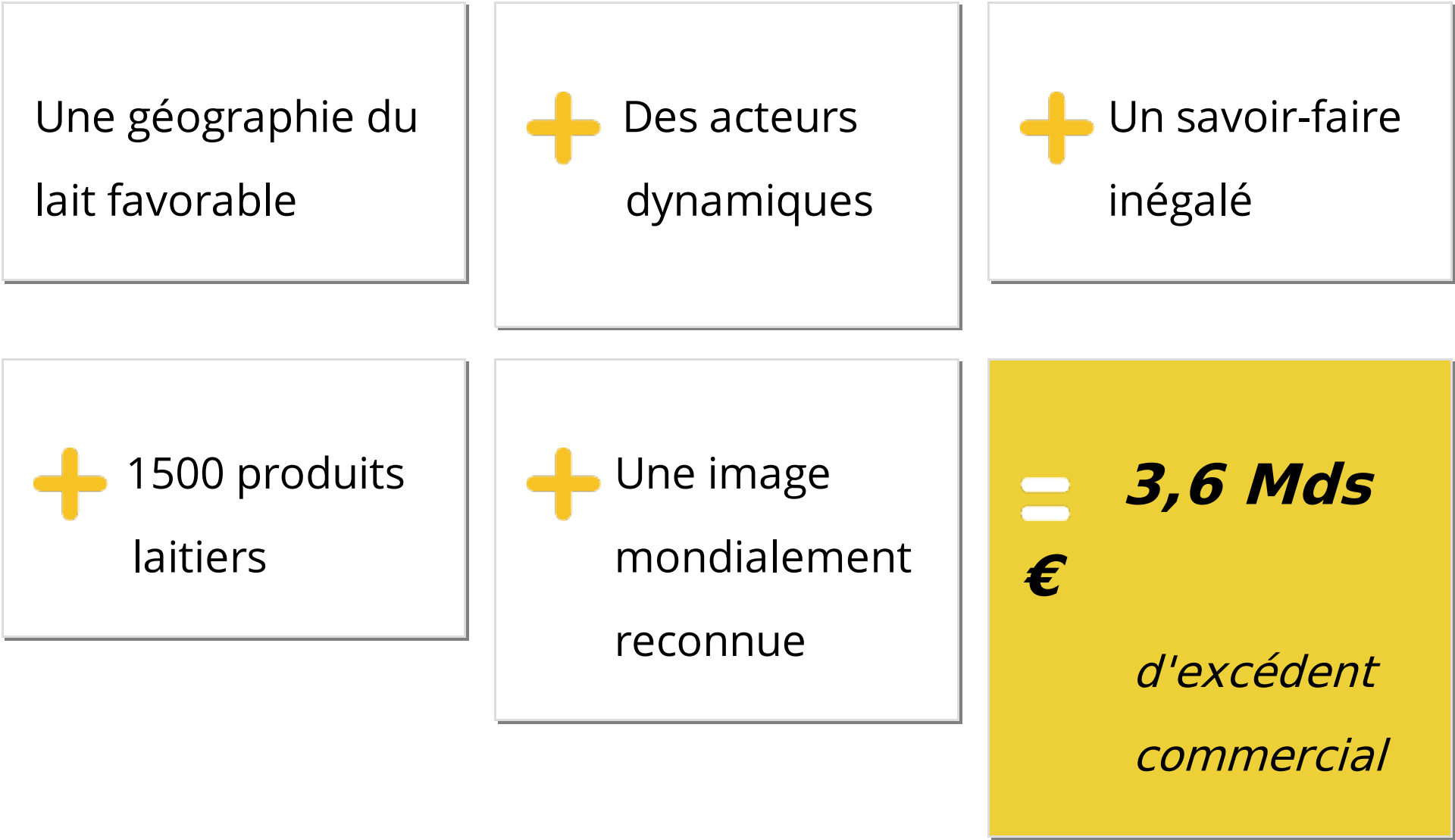
La sécurité sanitaire : l'excellence française



UN PATRIMOINE LAITIER ENRICHISSANT



La France est le seul pays au monde à pouvoir s’enorgueillir de 1200 sortes de fromages, de beurres et crèmes, d’environ 70 000 exploitations laitières et de 650 sites de transformation. Et si nombre de ces produits affichent un label de qualité (50 AOC dont 47 AOP), ce n’est que pour rendre à la filière ce qui lui appartient : 3,6 milliards d’euros d’excédent dans la balance commerciale française en 2013.





Des prairies et
des champs
partout en France



Des fermes laitières
ancrées sur leur
territoire



Des laiteries à
proximité
pour optimiser la
collecte du lait



Entretien des
paysages
Préservation des
ressources naturelles



Maintien de l'**activité**
en milieu rural
Création de richesse
économique



Des **produits laitiers**
sûrs et sains
qui font partie du
patrimoine français