



Paris, le 28 mars 2013

Communiqué de presse

Les fabricants de Produits Laitiers Frais contribuent à la dynamique des territoires français et mobilisent leur syndicat pour la défense de la catégorie

Le secteur des Produits Laitiers Frais* emploie plus de 15 000 personnes en France et transforme plus de 3 milliards de litres de lait

Avec 57 sites de production répartis sur tout le territoire français, y compris en Outre-mer, la filière des Produits Laitiers Frais participe au développement de l'économie locale. Le secteur emploie en France plus de 15 000 personnes en emplois directs et environ 25 000 en emplois induits.

En 2012, la production nationale de Produits Laitiers Frais (PLF) s'est élevée à 3,4 millions de tonnes (près de 3 milliards de litres de lait transformé, environ 13% de la collecte nationale), dont 800 000 tonnes destinées à l'export (hors desserts lactés). Le savoir-faire et la qualité français s'exportent et créent de l'excédent commercial (810 millions d'euros en 2012).

Sur le marché français, les Produits Laitiers Frais ont pesé près de 5 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2012, soit près de 9% du secteur alimentaire.

La filière reste dynamique et les Français sont toujours attachés aux Produits Laitiers Frais malgré un contexte économique tendu et une consommation morose

Au total, les fabrications de Produits Laitiers Frais ont légèrement progressé (+0,6% entre 2011 et 2012), stimulées par les exportations. Mais, en France, le marché a conclu l'année 2012 sur un recul de 2,5% en volume et de 0,5% en valeur.

Sur l'année 2012, les Prix de vente au consommateur sont restés quasiment stables (+0,3% pour l'ensemble des Produits Laitiers Frais) alors qu'ils ont augmenté de 2,3% pour l'ensemble de l'alimentaire.

Malgré le recul des ventes nationales, les Français restent attachés aux Produits Laitiers Frais, fortement associés aux notions de plaisir et de santé. De plus, le dynamisme des acteurs et leurs efforts collectifs permettent au secteur de préserver sa contribution essentielle à la dynamique des territoires français.

Sources des données : INSEE, CNIEL, IRI et Syndifrais.

*Sous l'appellation « Produits Laitiers Frais » sont regroupés : les yaourts et laits fermentés, fromages frais (fromages blancs et petits-suisseurs), desserts lactés frais et crèmes fraîches.

Dans ce contexte, les membres de Syndifrais se sont plus que jamais mobilisés sur de nombreux chantiers collectifs en 2012. Quelques exemples :

Dans le cadre d'une expérimentation d'Eco-Emballages, Syndifrais se mobilise pour évaluer et améliorer la recyclabilité des pots de Produits Laitiers Frais, actuellement non intégrés aux consignes de tri des Français.

Les premiers résultats de l'étude sont encourageants et des axes de travail ont été identifiés :

- Techniquement, le plastique des pots de PLF peut être recyclé et des débouchés potentiels existent pour le polystyrène (PS)
- Des adaptations des centres de tri et des unités de recyclage sont nécessaires
- Des modifications de la conception des pots pourraient permettre d'améliorer la recyclabilité : par exemple, une évaluation de 4 alternatives à la banderole papier entourant les pots est en cours ; les résultats seront mis à disposition des fabricants courant 2013.

Toutefois, la mise en œuvre des solutions identifiées concernant les pots de PLF n'aura de sens que si la mise en place de la filière de recyclage est économiquement viable pour tous les acteurs, si les centres de tri et usines de recyclage sont adaptés et si, finalement, l'extension des consignes de tri plastiques à l'ensemble des « emballages ménagers en plastique » est confirmée. La décision sera prise début 2014.

Syndifrais accompagne ses adhérents dans le suivi du dossier de l'écotaxe poids lourds.

Issue du Grenelle de l'Environnement, cette taxe d'un montant moyen de 0,12€/km est applicable à tous les véhicules de transport de marchandises et impacte donc tous les transports routiers, depuis la collecte de lait jusqu'à la livraison des produits finis aux clients. En application à partir d'octobre 2013, elle représentera une hausse de 5 à 8% du coût du transport et aura donc un fort impact sur la compétitivité des entreprises.

Syndifrais fait connaître son Code de Bonnes Pratiques, témoin de l'engagement de la profession pour la qualité des produits.

Le Code de Bonnes Pratiques de Syndifrais consolide des règles communes et volontaires portant sur l'étiquetage et la composition des produits (comme par exemple des teneurs minimales de certains ingrédients dans les desserts lactés frais), ainsi que des points d'interprétation de la réglementation.

Suite à la signature de ce Code par les adhérents lors de l'Assemblée générale de 2012, Syndifrais l'a diffusé à l'ensemble de la profession et à ses interlocuteurs, et notamment à la Direction Générale de la Concurrence et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) et la Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD).

La Mission Scientifique Syndifrais/CNIEL¹, composée de scientifiques académiques et d'industriels, pilote des projets de recherche qui visent à mieux connaître les bénéfices santé et nutritionnels des ferments laitiers et des Produits Laitiers Frais.

Fin 2012, le projet de recherche « BL AMI » a reçu l'agrément du CNIEL. Ce projet sur 3 ans va étudier comment un ferment laitier (*L. lactis*) joue un rôle dans la protection du tube digestif et peut réduire l'inflammation de l'intestin. Les recherches seront menées dans le cadre d'un partenariat scientifique impliquant 2 laboratoires de l'INRA² et de l'INSERM³.

L'allégation selon laquelle les ferments du yaourt aident à la digestion du lactose pour les personnes qui le digèrent mal fait partie de la liste officiellement autorisée par la Commission Européenne depuis le 16 mai 2012. Cette allégation avait déjà reçu un avis scientifique positif de l'EFSA⁴ en 2010, pour être autorisée il lui fallait encore être intégrée à la réglementation européenne. Cette reconnaissance est le résultat de plusieurs années de travail de la Mission scientifique et de mobilisation des membres de Syndifrais.

La convention de partenariat entre Syndifrais et l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali – ANSES⁵ & INRA) a été signée en 2012.

Chaque société participante s'engage à alimenter la base de données de l'Oqali, en transmettant chaque année les données figurant sur les emballages de ses produits ; ce qui permet à l'Oqali de suivre l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire.

Le partenariat Syndifrais-Oqali couvre plus de 90% des produits en marque propre et, en 2012, plus de 400 références ont déjà été transmises.

En 2013, la publication du rapport de l'Oqali mettra en évidence les efforts réalisés depuis plusieurs années par les fabricants de Produits Laitiers Frais.

Syndifrais accompagne la démarche de réduction des taux de sucres ajoutés dans les PLF en Outre-mer.

Une proposition de loi de novembre 2012 qui vise à aligner les taux de sucres des produits alimentaires d'Outre-mer sur leurs analogues hexagonaux est examinée en séance publique à l'Assemblée Nationale le 27 mars 2013.

Les fabricants de Produits Laitiers Frais ont largement engagé les travaux de reformulation pour aligner les taux de sucres ajoutés de leurs produits à ceux de la Métropole et partagé les efforts réalisés avec l'administration et les élus. Leurs engagements sont formalisés par des chartes d'engagement du Programme National Nutrition Santé (PNNS) : deux ont déjà été validées par le Ministère de la Santé, une troisième charte est en cours de validation.

A l'occasion des débats concernant cette proposition de loi, **Syndifrais a rappelé l'importance d'encourager la consommation de PLF en Outre-mer**, actuellement très au-dessous des recommandations du PNNS.

¹ CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière

² INRA : Institut National de la Recherche Agronomique

³ INSERM : Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale

⁴ EFSA : European Food Safety Authority

⁵ ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Défendre et mieux faire connaître les bénéfices santé et nutritionnels des PLF

Suite à une remise en cause injustifiée de la consommation de yaourt et de lait fermenté, Syndifrais et quatre experts de la Mission Scientifique ont réagi en juin 2012, respectivement par voie de communiqué de presse et d'une Tribune. En effet, à la suite d'une publication scientifique, une série d'articles de presse ont avancé que le yaourt, les laits fermentés ou leurs ferments feraient grossir et pourraient être une des causes de l'obésité. Il s'agissait d'une lecture erronée de l'article en question et d'une méconnaissance de la littérature scientifique d'après laquelle rien ne permet d'affirmer que les yaourts font grossir. **Le communiqué de presse de Syndifrais a été relayé dans 19 articles presse et web.**

En 2012, une étude Ifop⁶, menée pour Syndifrais, a révélé que les Français ont une très bonne image des Produits Laitiers Frais, en dépit de leur méconnaissance de leur composition nutritionnelle :

- 77% des Français consomment un Produit Laitier Frais au moins une fois par jour et ils les associent aux notions de fraîcheur, plaisir et santé,
- 95% associent le yaourt à l'équilibre alimentaire,
- pour 96% d'entre eux, le yaourt fournit du calcium, un élément indispensable à la santé des os,
- 87% associent les ferments du yaourt à des effets positifs sur la santé.

Mais :

- 81% des Français sous-estiment la teneur en lait d'une crème dessert (de 0 à 50% contre 60 à 80% en réalité),
- 80% surestiment la teneur en matière grasse d'une crème dessert (10 à plus 30% contre environ 3%).

Même constat pour les professionnels de santé : les médecins évaluent la teneur en matière grasse du yaourt nature à 21% alors qu'il en contient moins de 2% en réalité, ils évaluent celle de la crème fraîche à 50% contre 31% en réalité⁷.

Ces constats ont conduit à la mise en œuvre d'actions de communication qui visent à informer et corriger ces erreurs de perceptions, notamment à l'attention des professionnels de santé :

Syndifrais a tenu une conférence de presse en octobre 2012 pour annoncer les résultats de l'étude et rétablir certaines vérités sur la valeur nutritionnelle des Produits Laitiers Frais: ce sont des aliments de haute densité nutritionnelle, qui contribuent peu aux apports en matière grasse et en sucre. A ce titre, on peut affirmer que ce sont des aliments rééquilibrants. **Cette conférence de presse a suscité 17 articles presse et web.**

Contact presse prpa :

Gaëlle Ryouq – gaelle.ryouq@prpa.fr

Tél : 01 46 99 69 69 ; Fax : 01 46 99 69 68



Syndifrais est le Syndicat national des fabricants de produits laitiers frais. Il regroupe les industriels des secteurs privé et coopératif fabriquant des yaourts & laits fermentés, des fromages blancs et petits-suisses, des desserts lactés frais et des crèmes fraîches.

www.syndifrais.org

⁶ Etude Ifop réalisée pour Syndifrais en 2012

⁷ D'après une étude CSA/CNIEL réalisée en 2012