

## BILAN DES ACTIONS 2013



En 2013, Syndifrais s'est mobilisé :

- **POUR DÉFENDRE LA FILIÈRE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS SOUS L'ANGLE ÉCONOMIQUE**, en alertant sur l'absurdité de l'actuelle guerre des prix dans un contexte de forte hausse du prix du lait, et sur l'impératif de préserver ce secteur, véritable moteur pour les territoires.

En octobre 2013, Syndifrais a diffusé un communiqué de presse afin de provoquer une prise de conscience sur la réalité économique rencontrée par les industriels de Produits Laitiers Frais (PLF).

Depuis plusieurs années, ces derniers sont pris en tenaille entre hausse continue des matières premières, hausse des taxes et quasi-impossibilité d'augmenter les prix de vente à la distribution.

Syndifrais s'est ainsi mobilisé pour qu'en 2014 tous les acteurs de la filière (producteurs de lait, industriels et distributeurs) construisent **une collaboration durable qui permettra de renouer avec une dynamique positive.**

## ● POUR MIEUX COMPRENDRE LA PERCEPTION DES PRODUITS LAITIERS FRAIS PAR LES PROFESSIONNELS DE SANTÉ ET LES CONSOMMATEURS...

### ► UN DIAGNOSTIC EN 3 POINTS A ÉTÉ RÉALISÉ

#### ● Entre 2003 et 2010 : la prise de fin de repas diminue fortement chez les Français.

En 2013, une étude CREDOC<sup>(1)</sup> exploitée par le CNIEL<sup>(2)</sup> a montré que les Français délaissent de plus en plus souvent le moment de « fin de repas », surtout les 12-34 ans (par exemple en 2010, 64 % des repas des 15-17 ans se terminent par une consommation « fin de repas » contre 80 % en 2003).

Au sein de la fin de repas ce sont les PLF, les fromages et les fruits qui sont délaissés au profit des pâtisseries et des produits sucrés. Les PLF sont particulièrement impactés : entre 2003 et 2010, le pourcentage de présence de yaourts et laits fermentés au dîner chez les enfants est passé de 26 % à 19 %. Selon le CREDOC, ce résultat reflète de profondes modifications des habitudes alimentaires.

#### ● Les Français ont une très bonne image des Produits Laitiers Frais, malgré une méconnaissance de leurs compositions nutritionnelles.

En 2012, une étude Ifop<sup>(3)</sup> menée pour Syndifrais a révélé que si 95 % des Français associent le yaourt à l'équilibre alimentaire, ces derniers méconnaissent sa composition nutritionnelle ainsi que la composition des autres PLF. Par exemple, 80 % des Français sous-estiment la teneur en lait d'une crème dessert (de 0 à 50 % versus 60 à 80 % en réalité) et surestiment sa teneur en matière grasse (de 10 à plus de 30 % versus 3 % en réalité).

#### ● Nécessité d'un travail d'information et de pédagogie auprès des professionnels de santé.

Les médecins peuvent également véhiculer des recommandations négatives sur des PLF (notamment les médecins généralistes). Par exemple, 64 % déconseillent à leurs patients de consommer un yaourt en cas d'intolérance au lactose<sup>(4)</sup>. En réalité, les ferments du yaourt aident à la digestion du lactose chez les personnes qui le digèrent mal (allégation reconnue par l'ANSES<sup>(5)</sup>).



**CE DIAGNOSTIC PERMETTRA DE BÂTIR LE PROGRAMME DE COMMUNICATION ET DE PÉDAGOGIE POUR L'ANNÉE 2014.**

## ● ... ET RÉAGIR DÈS 2013 VIA DIFFÉRENTES ACTIONS

### ► Dans le cadre des révisions des repères du PNNS<sup>(6)</sup>, Syndifrais a partagé son expertise nutritionnelle auprès de l'ANSES, notamment sur les produits sucrés.

Les PLF sucrés ne sont pas plus sucrés -voire moins- que d'autres aliments consommés en fin de repas (compotes, pâtisseries...). Par ailleurs, alors que ce sont d'importants contributeurs en calcium, leur consommation est en baisse depuis 10 ans, ce qui pèse sur des apports déjà insuffisants dans la population française. Leur consommation doit donc être encouragée, d'autant qu'ils présentent un profil nutritionnel équilibré.

### ► Un outil pédagogique à destination des professionnels de santé.

La nouvelle Lettre « Nutrition et Produits Laitiers Frais » propose des synthèses pédagogiques couvrant l'ensemble des domaines de la nutrition-santé liés aux PLF ainsi que des conseils pratiques pour leur traduction en application clinique. Les deux premiers numéros consacrés au microbiote intestinal sont parus en 2013 (téléchargeables sur [www.syndifrais.com](http://www.syndifrais.com)).



## ● SUR L'AXE NUTRITION-SANTÉ

### ► Syndifrais s'engage pour plus de transparence sur l'étiquetage nutritionnel.

Les adhérents volontaires s'engageront d'ici le 15 avril auprès de la Direction Générale de la Santé (DGS) à indiquer les teneurs en sucres sur 100 % de leurs produits vendus en grandes et moyennes surfaces d'ici fin 2014.

### ► Le partenariat actif avec l'OQALI a permis d'obtenir une base de données nutritionnelles complète et une classification fiable du secteur.

Les entreprises partenaires se sont investies pour :

- mettre en place une nomenclature adaptée au secteur ;
- transmettre des mentions d'étiquetage de plusieurs centaines de produits ;
- analyser les résultats obtenus (i.e. évolution de l'étiquetage et de la composition nutritionnelle).

Les deux rapports issus de ce partenariat ont été publiés sur le site de l'OQALI.

### ► Des résultats prometteurs concernant les bénéfices santé du yaourt sur le syndrome métabolique.

À la demande de Syndifrais, une analyse bibliographique critique consacrée aux effets bénéfiques des PLF sur la prévention du syndrome métabolique — et sur les pathologies associées telles que le diabète de type 2, l'obésité, l'hypertension, etc. — a été réalisée par l'Institut Pasteur de Lille. Selon cette étude, il est possible de conclure à un effet bénéfique du yaourt sur le syndrome métabolique et certaines pathologies associées telles que l'obésité ou le diabète de type 2. Cette analyse permettra par la suite d'orienter de nouveaux projets de recherche à mener en nutrition.

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

#### • De nombreux travaux de recherche réalisés et des applications majeures pour les Produits Laitiers Frais.



Sur 18 années, près de 40 travaux de recherche, d'une durée de 2 à 4 ans, ont été réalisés en collaboration avec des équipes de recherche de haut niveau.

Le dernier projet de recherche « BLAMI », mené par 2 laboratoires de l'INRA<sup>(7)</sup> et de l'INSERM<sup>(8)</sup> a démarré fin 2013. L'objectif de ce projet sur 3 ans est d'étudier comment un ferment laitier pourrait jouer un rôle dans la protection du tube digestif et réduire l'inflammation de l'intestin.

- **Des résultats valorisés** : notamment auprès des professionnels laitiers avec la création de plaquettes synthétiques présentant les projets achevés et leurs intérêts pour la filière laitière.
- **Évolution de la Mission en 2013** : les travaux ont été réorientés vers des thématiques plus nutritionnelles. Syndifrais a réaffirmé l'importance de maintenir un collège mixte d'experts travaillant sur la création de nouvelles données scientifiques en nutrition sur les PLF.
- **Perspectives 2014** : Syndifrais sollicitera le support du CNIEL afin de réaliser des projets de recherche opérationnels en nutrition.

## ● POUR UNE RÉGLEMENTATION QUI TIENT COMPTE DES SPÉCIFICITÉS DES PLF

### ► Syndifrais met à jour son Code de Bonnes Pratiques Réglementaires.

Le Code de Bonnes Pratiques consolide des règles communes et volontaires portant sur l'étiquetage et la composition des produits, ainsi que des points d'interprétation de la réglementation. Les membres de Syndifrais travaillent actuellement à sa mise à jour afin d'y intégrer notamment les nouveautés liées à la révision du décret français sur les fromages.



## ■ SUR L'ENVIRONNEMENT ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

### ► Syndifrais a rétabli la vérité sur le gaspillage des Produits Laitiers Frais, très faibles contributeurs au gaspillage alimentaire, et va proposer des pistes de progrès.

Deux études indépendantes ont montré que **les PLF ne représentent que 3 % du gaspillage alimentaire total des ménages**, loin derrière les restes de repas, le pain, les fruits et les légumes. Parallèlement, une étude interne à Syndifrais a montré que des progrès pourraient être réalisés à l'interface transformateur /distributeur, notamment pour les produits vendus sous marques de distributeurs.

En 2014, Syndifrais va poursuivre ses efforts et va proposer :

- des engagements pour développer le don alimentaire et contribuer à faire évoluer le comportement du consommateur ;
- des propositions partagées avec le secteur de la distribution.

### ► Syndifrais a mené avec Eco-Emballages une étude sur la recyclabilité des pots de PLF : pas d'obstacle bloquant le recyclage et un « gisement » intéressant, mais les conditions ne sont pas encore réunies pour une mise en place à court terme.



Courant 2014, Eco-Emballages devrait prendre la décision d'étendre ou non le tri à l'ensemble des plastiques : les pots de PLF, non triés actuellement, sont concernés.

L'étude Syndifrais/Eco-Emballages a montré :

1. Que la filière de tri n'est pas encore adaptée à leur recyclage (pots de petite taille peu « captés », séparation des différents plastiques, ...);
2. Si la filière se met en place, des améliorations techniques (sur les banderoles papier par exemple) pourront être apportées pour optimiser le recyclage des pots.

En 2014, Syndifrais restera mobilisé pour suivre l'avancement des travaux d'Eco-Emballages ; en particulier les décisions relatives à l'éventuelle « extension des consignes de tri à tous les plastiques » et les travaux portant sur la valorisation énergétique, qui pourrait être une option de transition avant la mise en place du recyclage.

### ► Les membres de Syndifrais se sont investis pour réduire les emballages sur les Produits Laitiers Frais.

Eco-Emballage a annoncé que l'objectif issu du Grenelle de l'environnement de réduire de 100 000 tonnes d'emballages ménagers mis sur le marché entre 2007 et 2012 a été atteint. Via l'allègement des pots et la réduction ou suppression des cavaliers cartons, le **secteur des PLF a contribué à hauteur d'environ 8 % à l'atteinte de ces objectifs**, ce qui est d'autant plus significatif que ces emballages sont particulièrement légers par rapport à d'autres emballages ménagers.

[1] Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie

[2] Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière

[3] Institut Français d'Opinion Publique

[4] Étude CSA réalisée pour le CNIEL en 2012

[5] Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail

[6] Programme National Nutrition Santé

[7] Institut National de la Recherche Agronomique

[8] Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale

**SYNDIFrais**  
PRODUITS LAITIERS FRAIS

42 rue de Châteaudun - 75314 Paris Cedex 9  
Tél. : 01 49 70 72 30 - Fax : 01 42 80 63 90

#### CONTACT :

**Anne-Sophie LUBRANO-LAVADERA**  
**Chargée de Mission**  
Tél. : 01 49 70 74 36  
aslubrano@syndifrais.com

Une meilleure visibilité des réalisations de Syndifrais grâce au nouveau site internet  
[www.syndifrais.com](http://www.syndifrais.com)