



BILAN DES ACTIONS

2015



En 2015, Syndifrais avait mis l'accent au cours de son Assemblée Générale sur la thématique économique. C'était au lendemain de la fin des quotas laitiers et Christophe Lafougère, Directeur Général du Gira, société de conseils et d'analyses spécialisée dans l'agroalimentaire, était intervenu pour donner sa vision d'expert du monde laitier sur l'après quota-laitier, en particulier pour les produits laitiers frais. Ainsi, si le marché de l'Ultra-Frais a encore présenté une baisse en volume d'environ 2 % en 2015 comme en 2014, les pistes de relance du marché présentées par C. Lafougère restent d'actualité : l'innovation produits comme le montre le succès des hyper-protéinés, les marques locales ou le bio, les nouveaux moments de consommation.

En 2016, l'Assemblée Générale de Syndifrais a choisi une thématique totalement différente axée vers la nutrition en posant la question : « **les Produits Laitiers Frais, et si on revenait à l'essentiel ?** ». En effet, dans la cacophonie nutritionnelle ambiante, des régimes « sans », des modes « paléo » ou « tout végétal », Syndifrais a décidé de rappeler quelques évidences : les produits laitiers frais sont des petits plaisirs quotidiens, bons pour la santé, accessibles à tous. Syndifrais a voulu rappeler que les produits laitiers frais participent à l'apport en calcium, en protéines et en certaines vitamines à tous les âges de la vie.

En dehors de ce moment fort qu'est l'Assemblée Générale, Syndifrais a poursuivi ses actions en faveur des produits laitiers frais, notamment sur les thématiques nutrition et réglementation avec le soutien du Conseil d'Administration, de son Président Jérôme Servières et le support actif de tous les adhérents.

RÈGLEMENTATION

Programme Européen d'aide à la distribution de produits laitiers dans les écoles



Pour répondre aux nouvelles obligations de contrôle imposées par la Commission Européenne, le Conseil Spécialisé Lait de FranceAgriMer a restreint la liste des catégories de produits éligibles à la subvention à compter de la rentrée 2015. Bien que tous les produits sucrés aient été écartés, l'action menée par Syndifrais a néanmoins permis de maintenir l'ensemble des produits laitiers frais nature parmi les produits éligibles. Syndifrais reste mobilisé sur ce dossier en 2016, puisqu'un nouveau Programme est actuellement en cours de discussion au niveau Européen, pour une application à la rentrée 2017.

Labels nutritionnels : collaboration avec l'Association de la Transformation LAitière (ATLA)

Syndifrais a collaboré avec ATLA dans le cadre des réflexions sur le développement d'un système d'étiquetage nutritionnel supplémentaire prévu par la loi de Santé. Les travaux sur ce dossier se poursuivent en 2016, avec notamment l'expérimentation de plusieurs systèmes alternatifs, sous la coordination du FFAS*.

* FFAS : Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé

Échanges avec les administrations concernées par le secteur

En 2015, Syndifrais a poursuivi ses échanges avec les administrations concernées par le secteur, notamment le Bureau 4D Marché des produits d'origine animale de la DGCCRF, et le Bureau du Lait de la DGPE (Ministère de l'Agriculture).

Des outils règlementaires au service de la profession

La Commission Règlementation de Syndifrais a finalisé la mise à jour du Code de bonnes pratiques de Syndifrais, document de référence pour la profession, qui contient à la fois des points d'interprétation de la réglementation et des règles communes et volontaires de composition et d'étiquetage. Deux nouvelles positions, relatives d'une part à l'étiquetage des fromages blancs/frais et d'autre part à l'étiquetage des produits laitiers frais contenant des fruits concentrés reconstitués, ont été intégrées.

Par ailleurs, pour permettre à ses adhérents de disposer d'un état à date des discussions sur certains sujets clés, des fiches de synthèse ont été établies sur différents sujets ayant fait l'objet de discussions dans le cadre de la Commission Règlementation ces dernières années.

NUTRITION

Communication vers les professionnels de santé



À la demande de Syndifrais, l'Institut CSA a réalisé une étude qualitative sur la manière dont les médecins généralistes appréhendent les produits laitiers frais et la place qu'ils peuvent prendre dans leurs recommandations. Suite aux résultats de cette étude, Syndifrais a décidé d'orienter sa communication 2015 auprès des professionnels de santé autour de 2 thématiques : d'une part l'effet

bénéfique de la consommation de yaourts en cas d'intolérance au lactose et d'autre part l'intérêt des laitages dans l'alimentation de la personne âgée.

Ainsi, 2 nouveaux numéros de la Lettre Nutrition et Produits Laitiers Frais ont été publiés en 2015 :

- **Numéro spécial** : Zoom sur l'intolérance au lactose
- **Les laitages** : Partenaires de l'alimentation des séniors

Ces Lettres ont été diffusées à plus de 16 000 professionnels de santé via Egora, site d'information dédié aux professionnels de santé, accompagnées d'un quiz sur un cas patient concret pour tester les connaissances des médecins et d'infographies apportant des informations scientifiques et des conseils pratiques pour leur traduction en application clinique.

Interview de Frédéric Fumeron

Une interview de Frédéric Fumeron, chercheur au Centre de recherche des Cordeliers, réalisée à l'occasion du Symposium Syndifrais organisé aux Journées Francophones de Nutrition en décembre 2014, a été diffusée par emailing Egora à près de 20 000 professionnels de santé.

Frédéric Fumeron a présenté de nouveaux résultats : des études épidémiologiques montrent que la consommation de yaourts et de fromages blancs est associée à une réduction du risque de développer un diabète de type 2 et un syndrome métabolique.

Poursuite des articles avec les Cahiers de Nutrition et de Diététique



Après un article sur les yaourts et autres laits fermentés en 2011, un article sur les desserts lactés frais a été publié début 2015 dans les Cahiers de Nutrition et de Diététique, en collaboration avec VAB-nutrition. Un projet d'article sur les fromages frais et laits fermentés riches en protéines est actuellement en cours de finalisation ; il permettra d'avoir une synthèse de référence sur les aspects réglementaires, technologiques et nutritionnels associés à ces produits.

Projet Européen « Reformulation »

Début 2016, plusieurs démarches européennes ont été initiées dans l'objectif d'améliorer la composition des produits alimentaires : d'une part via les Pays-Bas, qui assurent la Présidence de l'Union Européenne pour 6 mois, et d'autre part via le Groupe de Haut niveau sur la Nutrition et l'activité physique. Syndifrais est mobilisé sur ce dossier, qui concerne notamment les teneurs en sucres ajoutés des produits laitiers frais.

Fiches GEMRCN* – restauration collective

Dans le cadre de la mise à jour des recommandations du GEMRCN*, Syndifrais a contribué à la réalisation de la fiche sur les produits laitiers pour les menus des collectivités et qui a été publiée en 2015.

* GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

MISSION SCIENTIFIQUE SYNDIFRAIS / CNIEL



La Mission Scientifique de Syndifrais est composée pour moitié de chercheurs du secteur public, experts en nutrition, et pour moitié de chercheurs de l'industrie des produits laitiers.

Présidée par le Professeur Jean-Louis Bresson, la Mission développe depuis de nombreuses années des partenariats avec la recherche publique française pour étudier l'intérêt des produits laitiers fermentés sur la santé.

Une journée dédiée aux travaux de recherche

Organisée le 1^{er} juillet 2015 sur le thème : « **Bénéfices santé des micro-organismes d'intérêt laitier : identification, caractérisation et effets *in vivo*** », cette journée Syndifrais - Cniel à destination des professionnels a permis de présenter les résultats des travaux financés au travers de la Mission Scientifique mais aussi dans des programmes spécifiques du Cniel. En particulier deux présentations sur les ferments de laits fermentés sont à noter :

- **Dialogue ferment-hôte : quels bénéfices santé pour l'intestin ?** (projets STREPTOBENEF et STREPT-HOTE) présenté par Françoise Rul, INRA, Unité Micalis de Jouy-en-Josas
- **Survie des flores de l'écosystème fromager à la digestion et effet immunomodulateur sur l'hôte** (projet ECODIGE) présenté par Pascal Bonnamme, INRA UMR 782, AgroParisTech.

À cette occasion, des fiches résumées sur les projets STREPT-HOTE et ECODIGE ont été réalisées et diffusées.



Appel d'Offre 2016 de la Mission Scientifique

La Mission Scientifique a renoué en 2015 avec les appels d'offre annuels. Grâce à l'allocation de 60 000 euros du Cniel, un nouvel appel à projet scientifique a été lancé. L'appel d'offre a proposé des thématiques plus larges sur l'impact des produits laitiers frais fermentés sur la santé : leur impact métabolique, leur effet sur la fonction barrière de l'intestin ou encore l'effet de la consommation des produits laitiers frais au travers des données épidémiologiques.

Suite à cet appel d'offre, la Mission a sélectionné un projet pour 2016 sur l'**Étude de la relation entre consommation de produits laitiers frais et le diabète gestationnel dans les cohortes de naissances françaises Elfe et EDEN**, par Mme Marie-Aline Charles, INSERM, Paris Descartes.

LAIT COLLECTÉ ET TRANSFORMÉ EN FRANCE



En partenariat avec Syndilait, le syndicat des producteurs de lait de consommation, déjà à l'initiative du logo « **Lait collecté et conditionné en France** », Syndifrais travaille sur une démarche volontaire d'indication de l'origine du lait dans les produits laitiers frais pour fédérer des initiatives existantes.



Syndifrais a fait réaliser par l'Ifop un test on-line sur la perception du logo « **Lait collecté et transformé en France** » par des consommateurs. Dans le détail, le logo génère de la

réassurance quant à l'origine contrôlée, ce qui était attendu, mais aussi, pour le yaourt nature, une perception de meilleure qualité et pour la crème dessert, l'autre produit en test, une plus grande naturalité. Le logo lui-même est bien compris et bien apprécié.

LOGISTIQUE

Les adhérents de Syndifrais ont suivi la mise en place du Compte Personnel de Prévention de la Pénibilité, et ont pu échanger sur l'évaluation de l'exposition des salariés aux facteurs de risque définis.

QUALITÉ :

Réflexion sur les températures de conservation Discussion avec l'IRSTEA*

Dans le prolongement des travaux réalisés en 2014 sur le risque lié à une contamination éventuelle de produits laitiers frais par des moisissures, Syndifrais a mené une réflexion sur les températures de conservation des produits laitiers frais. Les études présentées par l'IRSTEA*, qui ont permis de suivre la température des produits depuis le fabricant jusqu'au consommateur, montrent que le consommateur est le maillon fragile de cette chaîne.

* IRSTEA : Institut national de Recherche en Sciences et Technologies pour l'Environnement et l'Agriculture



>> **Syndifrais en 2016 c'est :** 20 sociétés ou coopératives de toute taille représentant 80 % du secteur des produits laitiers frais, un Conseil d'Administration représentant la diversité des entreprises, une équipe de 3 personnes dédiées aux produits laitiers frais, des groupes de travail de professionnels du secteur, un site internet www.syndifrais.com et un intranet pour les adhérents, mis en place en 2015.

SYNDIFrais
PRODUITS LAITIERS FRAIS

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

CONTACT :
Aurélie TRICOIR
syndifrais@syndifrais.com

www.syndifrais.com