



BILAN DES ACTIONS 2016



Éditorial : tendances du marché des produits laitiers frais et attentes du consommateur analysées par Ipsos

-2 %, c'est la tendance de consommation en volumes de produits ultra-frais laitiers en 2016, et ainsi depuis plusieurs années. C'est donc avec grand intérêt que Syndifrais a suivi l'étude réalisée par Ipsos pour le Cniel fin 2016 et début 2017 sur la perception des produits laitiers frais par les consommateurs. Cette étude qualitative et quantitative a permis de mesurer les évolutions récentes et les attentes des différents types de consommateurs, les jeunes, les familles, les consommateurs convaincus, les « abandonnistes » ...

Les raisons de cette baisse continue sont multiples : les changements d'habitudes de consommation avec la simplification des repas ou la baisse de certains segments spécifiques comme les produits allégés ou santé face à des consommateurs moins convaincus aujourd'hui par ces promesses. Ipsos a aussi identifié une forte attente de naturalité et de productions locales auxquelles les produits laitiers frais répondent un peu moins que d'autres produits laitiers plus traditionnels. Dans cette tendance les produits laitiers frais bio ou aux laits de brebis et chèvre voient leur marché progresser de plus de 20 % en 2016 mais restent globalement sur des niches avec moins de 5 % de part de marché.

L'étude Ipsos montre également qu'une certaine désaffection de l'ensemble des produits laitiers touche le secteur de l'ultra-frais. Il faut aussi citer dans les raisons identifiées de la baisse de consommation la concurrence d'autres desserts, entretenue par un certain flou du rayon ultra-frais pour le consommateur, où les traditionnels yaourts côtoient les produits aux jus végétaux ou les compotes.

En 2017 Syndifrais se mobilise donc aux côtés du Cniel pour capitaliser sur les points forts de la catégorie et communiquer plus largement auprès des consommateurs en rappelant que **les produits laitiers frais sont des produits naturels, locaux et simples, accessibles à tous mais aussi vraiment bons** comme le montre l'étude Image CSA pour le Cniel en 2017, pour 83 % des consommateurs interrogés.

Syndifrais a dessiné des axes de communication prioritaires, sur lesquels notre organisation se focalisera en 2017 et 2018 pour promouvoir l'ultra-frais laitier. A titre d'exemple, dans un souci de transparence et de pédagogie, Syndifrais promeut l'ouverture des ateliers de fabrication dans le cadre des portes ouvertes de la Journée Mondiale du Lait en juin 2017.

Après 2 ans de Présidence de Syndifrais, je souhaite rappeler que c'est la diversité de nos adhérents, représentant des grandes marques nationales, des acteurs de la MDD ou des acteurs régionaux qui font notre richesse. Notre intérêt collectif est plus que jamais, au travers notre organisation et de nos partenaires de la Maison du Lait - industriels, coopératives et producteurs de lait - de rappeler aux consommateurs que les produits laitiers frais, issus d'un savoir-faire ancestral, sont indispensables à une alimentation variée et équilibrée.

Jérôme Servières
Président de Syndifrais

RÈGLEMENTATION

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

Le nouveau programme européen pour la rentrée 2017 est axé sur l'accompagnement pédagogique et l'éducation alimentaire. En 2016, Syndifrais s'est mobilisé sur ce dossier avec la Commission Réglementation et le Groupe Relations Institutionnelles. Un rendez-vous avec FranceAgriMer puis une rencontre avec Mme Valérie Vigier, Chef du Bureau lait à la DGPE*, Ministère de l'Agriculture, ont permis de rappeler l'importance d'inclure les produits laitiers frais dans le nouveau dispositif. Syndifrais a ensuite diffusé une note de synthèse précisant les éléments favorables à l'aide à la distribution de produits laitiers frais dans les écoles : choix, praticité, moments de consommation, intérêts nutritionnels, pédagogie. Dans un contexte de baisse de consommation de produits laitiers frais et d'apport insuffisant en calcium chez les enfants, la note insiste sur :

- La consommation de produits laitiers frais nature mais aussi faiblement sucrés comme dans le dispositif précédent ;
- Une consommation en fin de repas cohérente avec les habitudes de consommation ;
- Des supports pédagogiques élaborés en partenariat avec le Cniel.

Étiquetage des denrées aromatisées Travaux du Conseil National de la Consommation (CNC)

Syndifrais prend part avec l'Association de la Transformation Laitière (Atla) aux discussions sur l'étiquetage des denrées aromatisées au CNC, avec la DGCCRF, les associations de consommateurs et la Distribution, visant à mettre à jour en 2017 la doctrine de l'administration sur le sujet. Les débats sont axés en particulier sur l'utilisation de représentations stylisée ou réaliste en fonction du type d'aromatisation.

L'origine du lait : un texte réglementaire français et un logo volontaire



En 2016, Syndifrais a travaillé avec son homologue du lait de consommation, Syndilait, pour mettre en place le logo « lait collecté et transformé en France ». Cahier des charges, charte

graphique et licence d'utilisation sont désormais disponibles pour tous les producteurs de produits laitiers frais, adhérents ou non de Syndifrais, en vue de l'utilisation de ce logo sur les emballages.

Dans le même temps les autorités françaises ont publié le Décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 rendant obligatoire l'indication de l'origine (pays) du lait utilisé en tant qu'ingrédient dans les produits laitiers. Syndifrais s'est assuré que l'utilisation du logo sur les emballages permettrait la conformité au décret. Syndifrais s'est aussi mobilisé pour la prise en compte de la spécificité des produits laitiers frais dans l'application de ce décret.

Syndifrais a agi également pour ses adhérents des départements d'Outre-mer, dans le but d'obtenir une dérogation à ce décret pour les produits laitiers frais fabriqués dans ces départements qui n'ont pas ou peu de production laitière et sont éloignés des approvisionnements de la métropole. Malheureusement nos arguments n'ont pas à ce jour été entendus par les autorités françaises.

NUTRITION

La Lettre Nutrition et Produits Laitiers Frais



Nutrition et Produits Laitiers Frais

La Lettre Scientifique et Pratique de SYNDIFRAIS

Syndifrais a poursuivi son partenariat avec Egora, site d'information dédié aux professionnels de santé, en diffusant deux nouvelles Lettres Nutrition et Produits Laitiers Frais en 2016. Ces publications ont été diffusées en juin et en novembre 2016 à environ 15 000 médecins et spécialistes ainsi qu'aux 500 abonnés de la Lettre et à plus de 2 100 diététiciens.

- La première Lettre « **Yaourts et laits fermentés : des alliés contre la diarrhée aiguë** » résume les études scientifiques démontrant l'effet bénéfique bien connu des yaourts et laits fermentés sur le système digestif face aux diarrhées infectieuses ou associées à la prise d'antibiotiques chez l'adulte comme chez l'enfant.
- La seconde Lettre « **Le sucre dans les produits laitiers frais** » documente précisément les teneurs en sucres des produits laitiers frais, ainsi que leur contribution aux apports en sucres dans nos régimes alimentaires. C'était l'occasion aussi de faire le point sur les idées reçues quant aux quantités de sucres ajoutés.

* DGPE : Direction Générale de la Performance économique et environnementale des Entreprises

Les Cahiers de Nutrition et de Diététique : Article sur les fromages frais



Après un article sur les yaourts et les laits fermentés en 2011 et un article sur les desserts lactés frais en 2015, l'article sur les fromages frais et laits fermentés riches en protéines est paru (mars 2017), offrant une synthèse de référence, sur les aspects réglementaires, technologiques et nutritionnels de ces produits.

Sucres : Contexte européen et Travaux français

Un groupe de travail « sucre » Atla-Syndifrais s'est mis en place pour suivre différentes initiatives européennes dont celles du Groupe de Haut niveau sur la nutrition et l'activité physique visant à faire baisser la consommation de sucres en Europe. En particulier, le groupe Atla-Syndifrais réalise un état des lieux sur les sucres ajoutés dans les produits laitiers frais sucrés en France.

Dossier Yaourt

« Il est important d'encourager la consommation de yaourt sous toutes ses formes, nature et sucré ».



Ce nouveau document synthétise les données scientifiques existantes sur les relations entre la consommation de yaourts, de laits fermentés, de fromages frais et la santé des consommateurs. Il précise les avantages nutritionnels et santé de ces produits laitiers nature ou sucrés dans un contexte de risque croissant de déficience en calcium. Cette synthèse bibliographique sera particulièrement utile cette année dans le cadre de la révision des repères du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Ce livret a été diffusé à environ 180 experts en nutrition suscitant des retours positifs.

Une version anglaise sera disponible en 2017 ainsi qu'une infographie.

MISSION SCIENTIFIQUE SYNDIFRAIS / CNIEL

Deux projets de recherche soutenus par la Mission Scientifique Syndifrais-Cniel ont rendu leurs rapports finaux en 2016.

- Le projet **EXIBAM** était coordonné par Eric Guédon, aujourd'hui responsable de l'équipe de recherche Microbiologie des filières lait et œuf, de l'INRA de Rennes. Ce projet s'est intéressé à l'**Exploration fonctionnelle in vivo des interactions entre les bactéries des produits laitiers fermentés et le microbiote intestinal par une approche à très haut débit.**

Ce sujet fait intervenir les dernières techniques de métabolomique pour montrer l'effet de la consommation d'un lait fermenté sur l'expression des gènes du microbiote intestinal et les modifications des fonctions intestinales.



- Le projet **BLAMI** faisait intervenir 5 partenaires académiques pendant 3 ans et était coordonné par Muriel Mercier Bonin du laboratoire Toxalim, INRA Toulouse et Eric Ogier-Denis du Centre de Recherche sur l'Inflammation, l'Unité 1 149 de l'Inserm, Paris. BLAMI a étudié le **Triptyque bactéries lactiques – mucus intestinal – inflammation.**

Cette étude a mesuré les effets régulateurs de deux bactéries, *Streptococcus thermophilus* et *Lactococcus lactis*, sur le mucus intestinal, et leurs effets potentiels contre les maladies inflammatoires chroniques de l'intestin.

Cette étude a fait l'objet d'un poster aux Journées Francophones de Nutrition en décembre 2016.



LOGISTIQUE

Intervention de la société Witron : en juin dernier, la société Witron, spécialiste des entrepôts automatisés, est intervenue auprès de la Commission Logistique de Syndifrais sur des problématiques telles que « automatisation des produits grande consommation, frais, surgelés, quand et comment y penser ? ».

Collaboration Syndifrais - GS1 : pour mémoire, GS1 est une organisation qui développe des standards logistiques pour une gestion efficace des chaînes d'approvisionnement. Syndifrais a rencontré M. Cassi Belazouz de GS1 dans le cadre de contacts réguliers pour échanger sur les travaux 2016.

EMBALLAGES-ENVIRONNEMENT

Des rencontres ont eu lieu entre Syndifrais et **Eco-Emballages** en particulier avec le Président Philippe-Loïc Jacob, le Directeur Général Jean Hornain et leurs équipes sur des sujets tels que les nouveaux objectifs de tri des emballages plastiques et l'extension des consignes de tri.



www.syndifrais.com

[@Syndifrais_FR](https://twitter.com/Syndifrais_FR)

Pour être plus accessible sur tablette et smartphone le site internet de Syndifrais s'est modernisé. À cette occasion, deux nouveaux onglets ont été ajoutés : recettes et questions fréquentes, qui seront enrichis au fur et à mesure. En 2017, un compte Twitter est ouvert en complément de ce site internet.

>> Syndifrais en 2017 : plus de 20 coopératives ou sociétés de toutes tailles représentant 80 % du secteur des produits laitiers frais, un Conseil d'Administration représentant la diversité des adhérents, une équipe de 3 personnes dédiées aux produits laitiers frais fournissant leur expertise aux professionnels du secteur, des groupes de travail de professionnels, un site internet et un intranet pour les adhérents.

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