

SMP·PSL

*Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte
Producents Svizzers da Latg*



AD PSL 2024: Lait et produits laitiers suisses

17 avril 2024 / Stefan Arnold

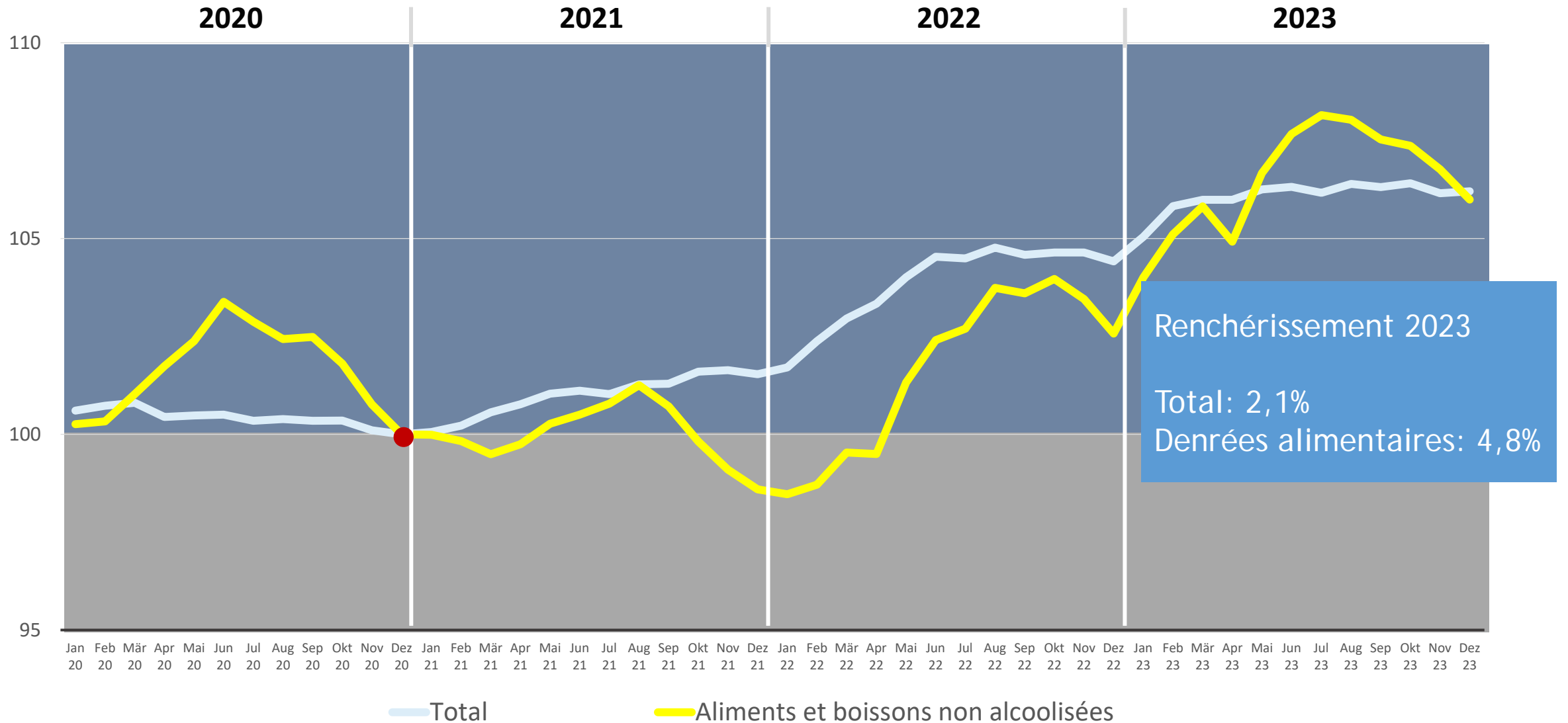


NOUS SOMMES LE LAIT SUISSE, NATURELLEMENT



Indice national des prix à la consommation

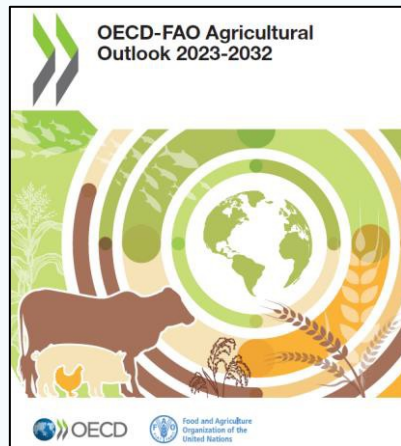
indexé en déc. 2020



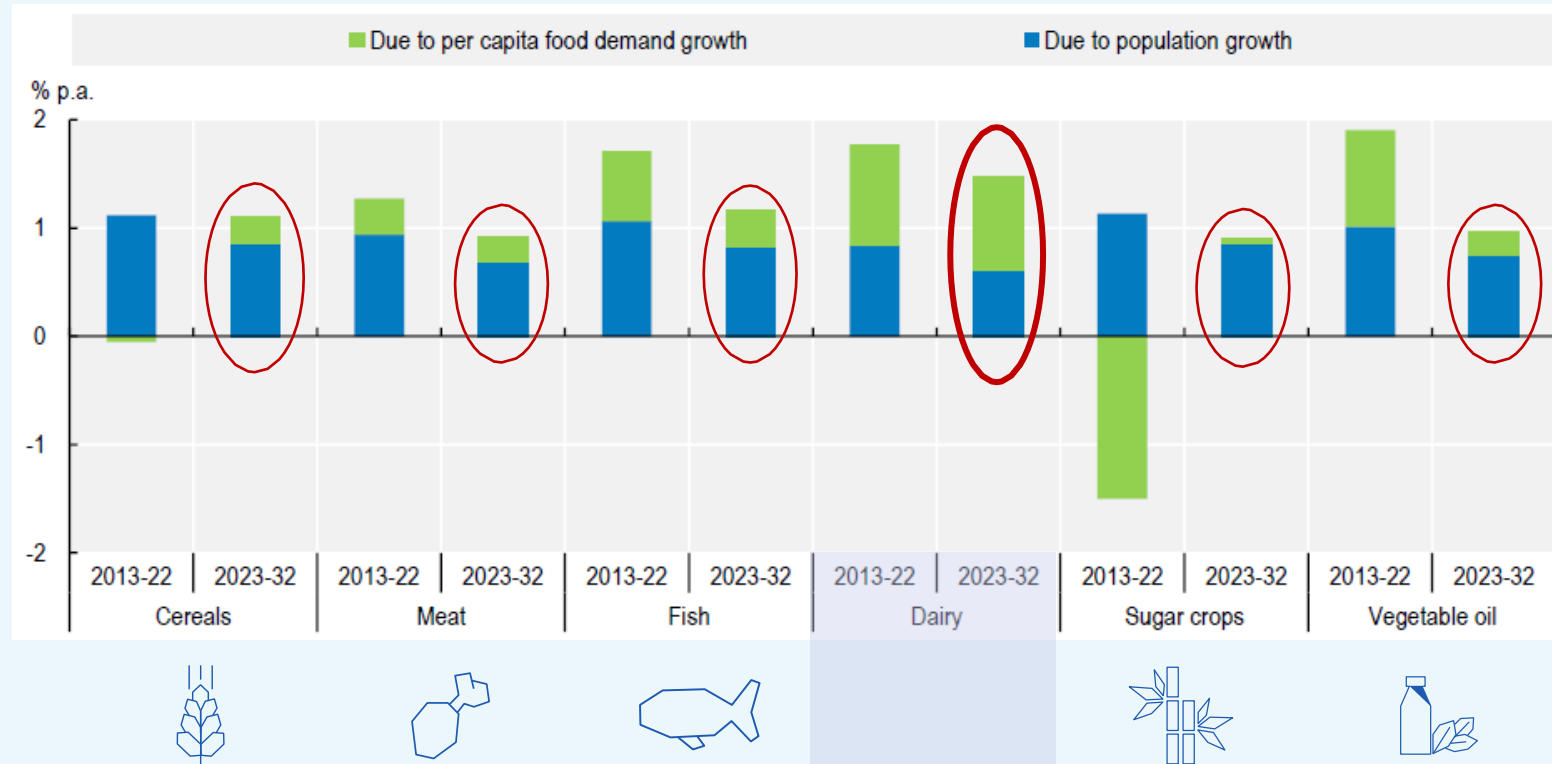
Source: OFS ● indexé en déc. 2020

La FAO le confirme: le lait affichera les plus forts taux de croissance sur les 10 prochaines années (+1,5 % par an)

Augmentation annuelle de la consommation mondiale des principales familles de produits alimentaires durant les années 2013-2022 et **2023-2032**



OCDE-FAO juin 2023



Pour toutes les catégories d'aliments, la croissance de la consommation sera plus lente lors de la prochaine décennie (2023-2032) que lors de la décennie précédente (2013-2022). Parmi tous les produits alimentaires, les produits laitiers connaîtront la plus forte croissance (+1,5 % par an) au cours des 10 prochaines années.



NOUS SOMMES UN CYCLE NATUREL

Les herbages: un cycle naturel

PUBLIREPORTAGE

Les vaches, important maillon de l'économie circulaire

Comment valoriser au mieux la biomasse non comestible et quel est le rôle des herbages et des animaux d'élevage comme les vaches? Nous avons interrogé le professeur Windisch.



Bärschwil, SO

Professeur, qu'entend-on par économie circulaire?
Les cycles sont intrinsèques à l'agriculture; ils ont lieu d'une manière ou d'une autre. Il faut comprendre comment ils fonctionnent pour les utiliser et les gérer au mieux. De la biomasse récoltée, on prélève le plus possible de nourriture et on produit du fourrage avec le reste. Celui-ci est rendu à la terre sous forme d'engrais et permet de produire à nouveau de la biomasse. L'objectif est de nourrir le plus de personnes possible à partir d'un hectare de surface agricole tout en rejetant le moins possible d'émissions dans l'environnement.

cette biomasse à des animaux d'élevage, nous obtenons des aliments supplémentaires, comme du lait de vache ou de la viande. C'est le principe même de l'économie circulaire.

«Regardez ce qui pousse dans les champs et demandez-vous ce qui est réellement comestible.»

Vous dites qu'il faut produire en priorité des aliments d'origine végétale. En Suisse, plus de 70% des surfaces agricoles sont des prairies, ce qui est idéal pour les vaches. Ferions-nous mieux de cultiver ces surfaces?
Il y a deux points de vue: on pourrait y mettre des champs, ou bien laisser la forêt pousser. S'agissant des champs, la question est vite réglée: la plupart des prairies en Suisse ne peuvent être rien d'autre que des herbages. Elles ne peuvent pas être transformées en cultures. Si vous labourez une pente raide, il suffira d'un épisode pluvieux pour que votre terre arable disparaisse. De nombreuses surfaces sont escarpées ou rocaillieuses, se situent dans des zones climatiques peu propices aux cultures ou dans des zones inondables.

Et laisser la forêt reprendre ses droits?
Nous devons nous demander à quoi aurait ressemblé naturellement notre territoire. Si nous ne faisons pas d'agriculture et que nous n'avions pas détruit la mégafaune durant l'Âge de pierre,

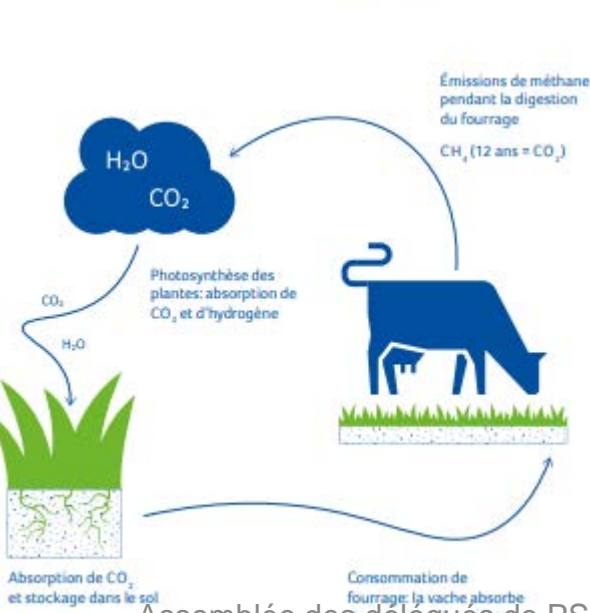
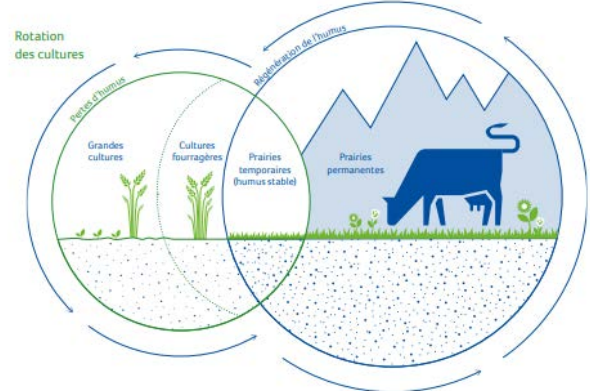
nous n'aurions pas plus de forêts pour autant. Ce serait plutôt un mélange de prairies ouvertes et de petits îlots de forêt, comme on en voit encore en Afrique, où vivent des animaux sauvages qui se déplacent librement. L'élevage de bovins n'est guère éloigné de ce à quoi ressemblerait un habitat naturel. En outre, puisqu'il faut bien nourrir l'humanité, nous devons utiliser les surfaces qui nous permettent de produire de la nourriture.

Ne pourrions-nous pas utiliser cette biomasse non comestible pour produire de l'électricité?
La biomasse a trop de valeur pour cela. L'énergie doit être en bout de chaîne. Mais si on ne peut pas utiliser la biomasse autrement, alors il ne faut en aucun cas la laisser pourrir. On appelle cela le principe «assiette – auge – réservoir». Le réservoir vient en dernier. Ce qui est comestible pour l'humain lui est destiné, le reste est donné aux animaux.

Enfinement, tout est lié.
Exactement. Nous parlons ici d'une biomasse limitée, de surfaces agricoles limitées, et d'une gestion responsable de cette ressource.



Le professeur Wilhelm Windisch est agronome et enseignant l'alimentation animale à l'Université technique de Munich avant de prendre sa retraite en 2022.



PUBLIREPORTAGE

La Suisse est un pays d'herbages

Avec ses montagnes, ses forêts et ses prairies verdoyantes, le paysage suisse est, à juste titre, digne d'une carte postale. Près d'un tiers de la superficie totale de notre pays est constitué d'herbages.



La Suisse possède beaucoup d'herbages. Comme le montre le graphique, une grande partie de sa superficie agricole est constituée d'herbages. Ces surfaces, par exemple les champs en pente ou en altitude, ne peuvent pas être utilisées d'une autre manière. En revanche, les ruminants tels que la vache peuvent transformer l'herbe qui y pousse en aliments riches en nutriments, tels que le lait et la viande, grâce à leur microbiote intestinal.

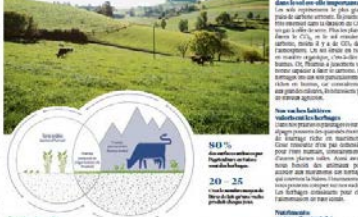
Les herbages brutes comparés font également partie intégrante de la rotation des cultures sur les terres arables. Cette rotation des cultures implique que différentes plantes soient cultivées successivement sur un même champ. Ce système permet d'optimiser la fertilité du sol et de réduire les risques de maladies fongiques et les parasites des plantes. L'herbe qui y pousse est également un fourrage idéal pour les vaches. Plus d'informations sur les avantages de l'herbe pour les vaches.

swissmilk

PUBLIREPORTAGE | En collaboration avec swissmilk

À la source du lait

Herbages, dans des vallées alpines, les vaches de montagne, les prairies permanentes, les champs de céréales, les forêts... C'est là que se trouve la source du lait suisse. Mais comment les vaches produisent-elles du lait? Et comment les producteurs de lait le traitent-ils? Nous avons interrogé le professeur Windisch.



Herbages, dans des vallées alpines, les vaches de montagne, les prairies permanentes, les champs de céréales, les forêts... C'est là que se trouve la source du lait suisse. Mais comment les vaches produisent-elles du lait? Et comment les producteurs de lait le traitent-ils? Nous avons interrogé le professeur Windisch.

«Sans ruminants, fini le ski et la randonnée»

Les surfaces arables et les forêts sont les secteurs moteurs de l'économie suisse. Mais ce sont aussi les secteurs les plus vulnérables. Sans ruminants, fini le ski et la randonnée. Les surfaces arables et les forêts sont les secteurs moteurs de l'économie suisse. Mais ce sont aussi les secteurs les plus vulnérables. Sans ruminants, fini le ski et la randonnée.

Herbages

Que faire avec
autant d'herbe?
Du lait,
naturellement!



Suisse. Naturellement.

Le lait et les produits
laitiers suisses. Trop fort.
swissmilk.ch/herbages

En Suisse, les herbages
couvrent un tiers
du territoire. Idéal
pour une production
laitière durable.

swissmilk

Was macht man mit so viel Gras? Milch natürlich!

Knapp ein Drittel der Schweiz ist Grasland. Das ist ideal für eine nachhaltige Milchproduktion.



Schweiz. Natürlich.

Schweizer Milch und Milchprodukte. Echt stark.
swissmilk.ch/grasland

swissmilk

Que faire avec autant d'herbe? Du lait, naturellement!

En Suisse, les herbages couvrent un tiers du territoire. Idéal pour une production laitière durable.



Suisse. Naturellement.

Le lait et les produits laitiers suisses. Trop fort.
swissmilk.ch/herbages

swissmilk

Que faire avec autant d'herbe? Du lait, naturellement!

En Suisse, les herbages
couvrent un tiers
du territoire. Idéal
pour une production
laitière durable.



Suisse. Naturellement.

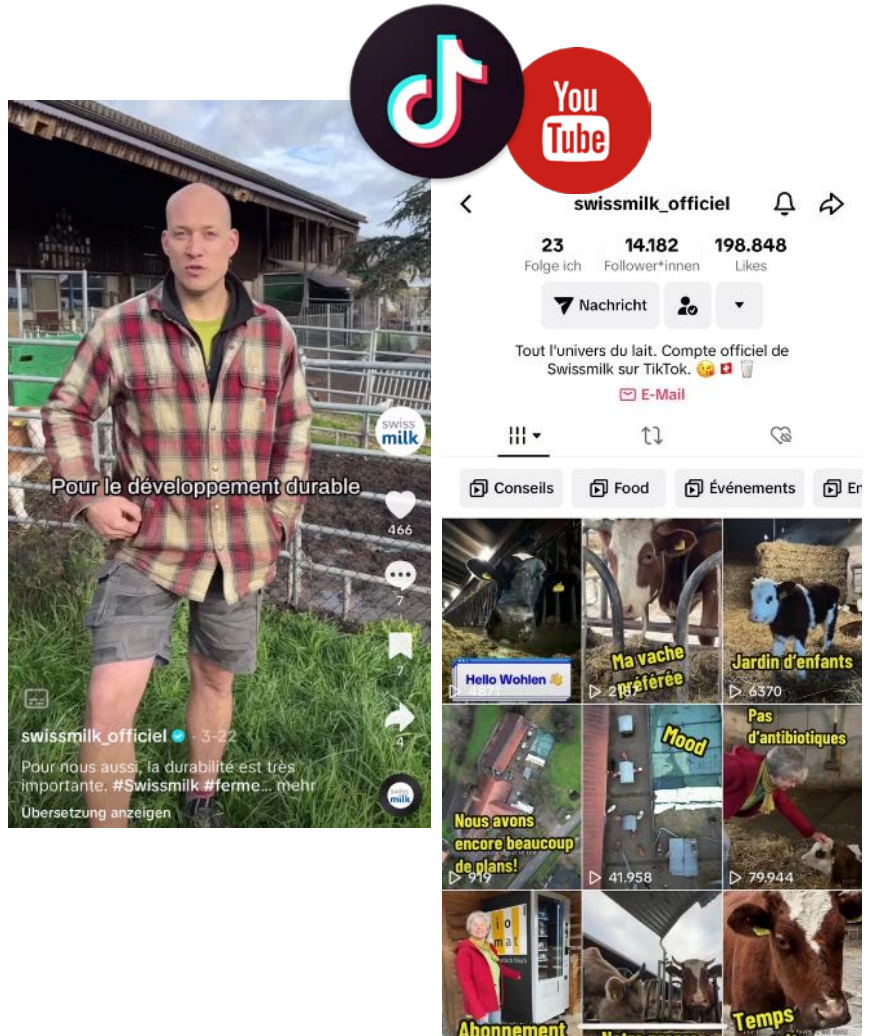
Le lait et les produits
laitiers suisses. Trop fort.
[swissmilk.ch/herbages](https://www.swissmilk.ch/herbages)

swissmilk

Swissmilk et durabilité sur les réseaux sociaux



Agriculture durable pour la génération Z



The image shows a TikTok profile for 'swissmilk_officiel'. The profile picture is a man in a plaid shirt standing in a field. The bio reads: 'Tout l'univers du lait. Compte officiel de Swissmilk sur TikTok.' and includes an email icon. The profile has 23 followers, 14,182 followers, and 198,848 likes. A video thumbnail is visible with the text 'Pour le développement durable' and 'swissmilk_officiel • 3-22'. Below the video is a grid of other video thumbnails with titles like 'Hello Wohlen', 'Ma vache préférée', 'Jardin d'enfants', 'Mood', 'Pas d'antibiotiques', 'Nous avons encore beaucoup de plans!', 'Abonnement', and 'Temps'.

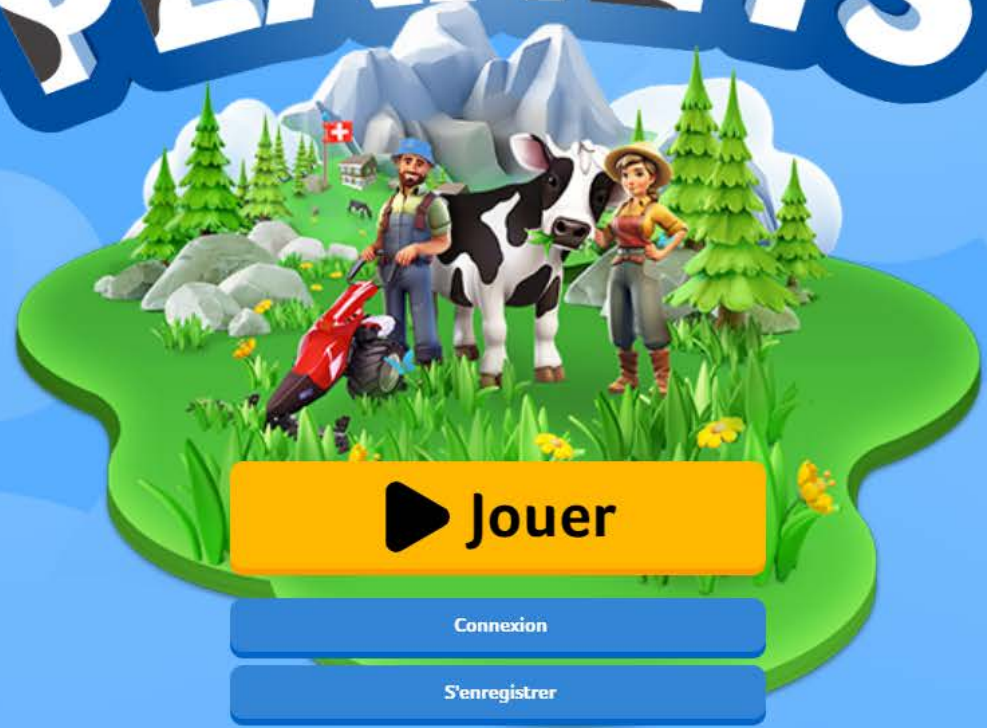


swissmilk

Swissmilk



swissmilk PLANETS

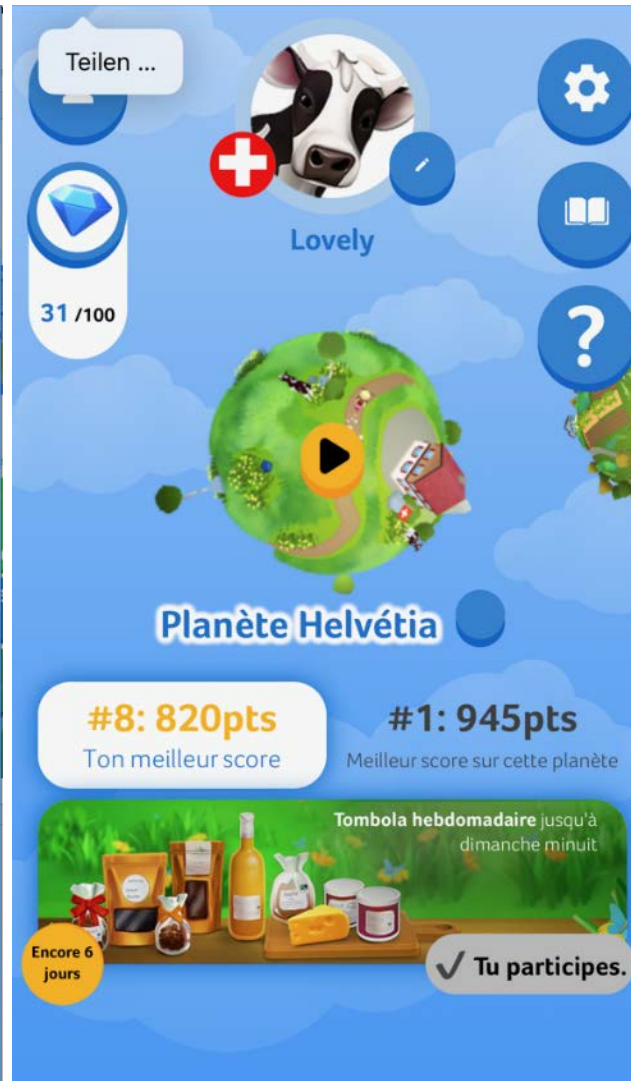


 **Jouer**

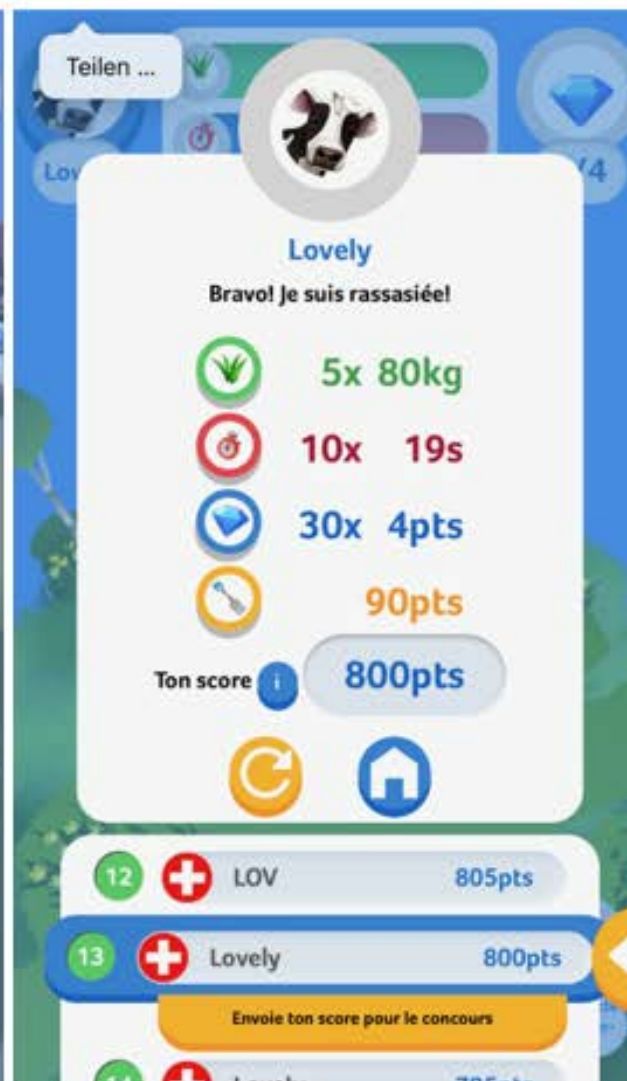
Connexion

S'enregistrer

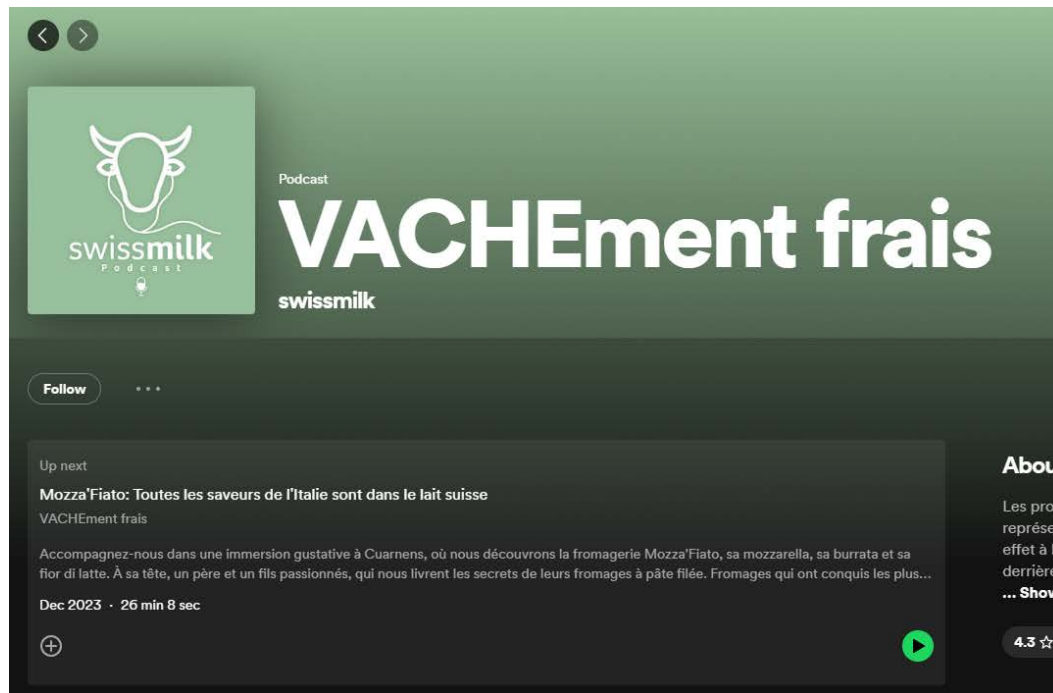
Nouveau jeu



Swissmilk Planets



Podcasts Swissmilk avec des spécialistes



Podcast **VACHement frais**
swissmilk

Follow

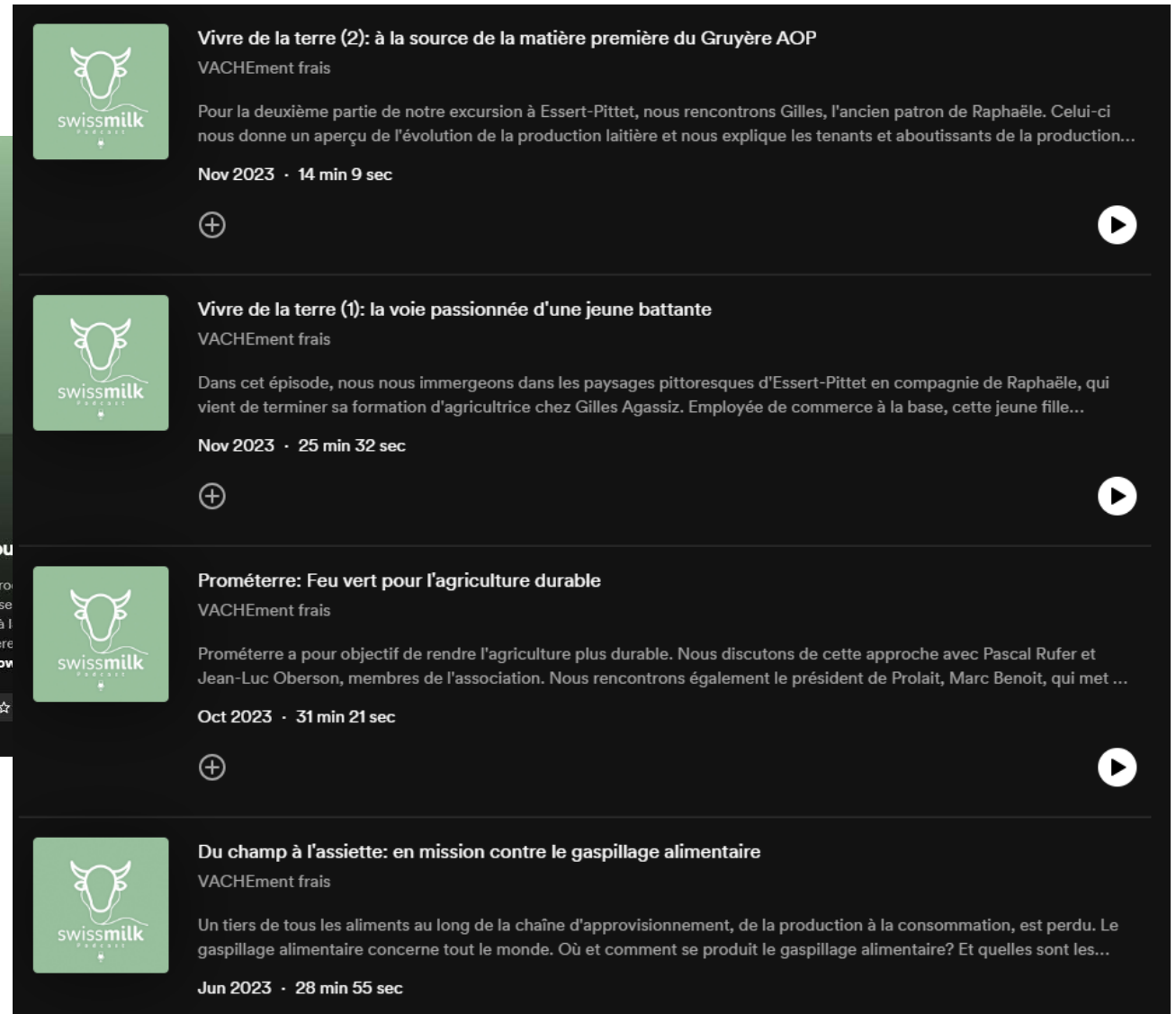
Up next

Mozza'Fiato: Toutes les saveurs de l'Italie sont dans le lait suisse
VACHement frais

Accompagnez-nous dans une immersion gustative à Cuarnens, où nous découvrons la fromagerie Mozza'Fiato, sa mozzarella, sa burrata et sa fior di latte. À sa tête, un père et un fils passionnés, qui nous livrent les secrets de leurs fromages à pâte filée. Fromages qui ont conquis les plus...

Dec 2023 · 26 min 8 sec

4.3 ☆



Vivre de la terre (2): à la source de la matière première du Gruyère AOP
VACHement frais

Pour la deuxième partie de notre excursion à Essert-Pittet, nous rencontrons Gilles, l'ancien patron de Raphaële. Celui-ci nous donne un aperçu de l'évolution de la production laitière et nous explique les tenants et aboutissants de la production...

Nov 2023 · 14 min 9 sec

Vivre de la terre (1): la voie passionnée d'une jeune battante
VACHement frais

Dans cet épisode, nous nous immergeons dans les paysages pittoresques d'Essert-Pittet en compagnie de Raphaële, qui vient de terminer sa formation d'agricultrice chez Gilles Agassiz. Employée de commerce à la base, cette jeune fille...

Nov 2023 · 25 min 32 sec

Prométerre: Feu vert pour l'agriculture durable
VACHement frais

Prométerre a pour objectif de rendre l'agriculture plus durable. Nous discutons de cette approche avec Pascal Rufer et Jean-Luc Oberson, membres de l'association. Nous rencontrons également le président de Prolait, Marc Benoit, qui met ...

Oct 2023 · 31 min 21 sec

Du champ à l'assiette: en mission contre le gaspillage alimentaire
VACHement frais

Un tiers de tous les aliments au long de la chaîne d'approvisionnement, de la production à la consommation, est perdu. Le gaspillage alimentaire concerne tout le monde. Où et comment se produit le gaspillage alimentaire? Et quelles sont les...

Jun 2023 · 28 min 55 sec



NATURELLEMENT SAIN

Le lait et les produits laitiers font partie intégrante des recommandations officielles en matière d'alimentation (3 portions)



Le lait est unique.

◆ Étude d'Agroscope

QUEL EST LE MEILLEUR CHOIX?

L'offre en boissons végétales, à base d'avoine ou de soja par exemple, est très variée et celles-ci sont souvent assimilées à tort au lait. Une nouvelle étude menée en Suisse a démontré qu'il s'agissait pourtant d'aliments différents. Pour arriver à cette conclusion, des chercheurs-euses ont analysé leur teneur nutritionnelle et leur qualité respectives. Le résultat est sans appel.

LAIT OU BOISSONS VÉGÉTALES

QUEL EST LE MEILLEUR CHOIX?

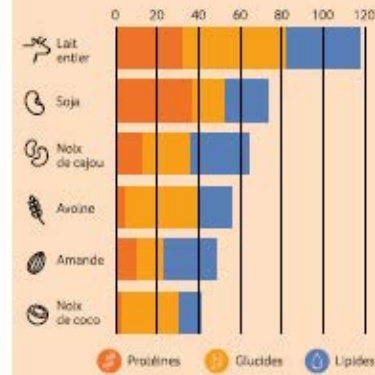
L'offre en boissons végétales, à base d'avoine ou de soja par exemple, est très variée et celles-ci sont souvent assimilées à tort au lait. Une nouvelle étude menée en Suisse a démontré qu'il s'agissait pourtant d'aliments différents. Pour arriver à cette conclusion, des chercheurs-euses ont analysé leur teneur nutritionnelle et leur qualité respectives. Le résultat est sans appel.

LAIT OU BOISSONS VÉGÉTALES



MACRONUTRIMENTS

Grammes par kilo de lait ou de boisson végétale



Les aliments sont principalement formés de glucides, de lipides et de protéines, connus également sous le nom de macronutriments. Or, ce n'est pas seulement la quantité de nutriments qui compte, mais aussi la manière dont notre corps les assimile. Le lait marque des points dans les deux cas.

Le lait constitue en effet une source importante de nutriments. Il contient **davantage de protéines** que la plupart des boissons végétales et notre organisme les assimile plus facilement. En ce qui concerne la **teneur en graisses**, le lait occupe aussi la première place. Comparé aux boissons végétales, le lait bénéficie d'un très bon rapport entre les acides gras oméga 6 et oméga 3. Cela permet à notre organisme de mieux assimiler les oméga 3 et de profiter de leurs propriétés anti-inflammatoires. Qu'en est-il des **glucides**? Le lactose contenu dans le lait fait augmenter la glycémie plus lentement que le sucre contenu dans la plupart des boissons végétales. Les graisses et les protéines du lait contribuent elles aussi à ralentir la hausse de la glycémie. Les boissons végétales ne contenant pas de lactose, elles sont bien supportées par les personnes intolérantes. Saviez-vous qu'il existe également du lait sans lactose? Il est ainsi possible de profiter de la diversité nutritionnelle du lait tout en évitant les troubles digestifs.

RÉSUMÉ

Résumé de la nutritionniste Barbara Walther: «D'un point de vue nutritionnel, les boissons végétales ne sont pas une alternative équivalente au lait de vache. Si vous remplacez complètement le lait par les boissons végétales, vous devez en tenir compte dans l'alimentation globale.»

En ce qui concerne la teneur en **micronutriments**, les boissons végétales sont bien différentes du lait. Pour que la teneur en micronutriments des boissons végétales soit proche de celle du lait, les boissons végétales sont souvent enrichies en calcium et en vitamines B2, B12 ou D. Des recherches sont encore en cours pour savoir si la qualité des nutriments ajoutés équivaut à celle des nutriments présents naturellement dans le lait.

Plus de détails sur la comparaison entre le lait et les boissons végétales: www.swissmilk.ch/comparatif-nutriments

Source: Walther, B., Guggenberger, D., Badertscher, R., Egger, L., Fortmann, R., Dubels, S., Haldimann, M., Kopf-Belanz, K. A., Rhyt, P., Zoller, O., Varoglu, R. & Rezz, S. (2022). Comparison of nutritional composition between plant-based drinks and cow's milk. *Frontiers in Nutrition*, 9.

Le lait n'est pas substituable.

◆ Médias:

Mythes et faits concernant le lait

est, entre autres, les mythes autour du lait et la large offre de boissons laiteuses végétales.

Voici quelques informations et faits concernant le lait et les boissons végétales.

Le lait et les produits laitiers peuvent être facilement supprimés chez les enfants source nettement plus riche en micronutriments tels que le calcium, l'iode, la vitamine

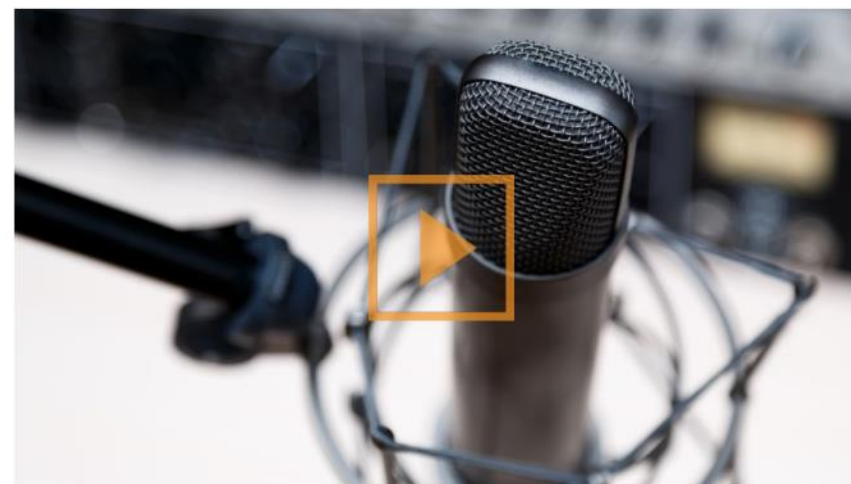
L'engouement pour les laits végétaux retombe

CONSO Le secteur a connu un fort ralentissement l'an passé. De produits de niche, les substituts au lait de vache sont devenus des produits courants.



Les boissons végétales VS le lait

Sendung: Journal 8 heures/On en parle 8h32



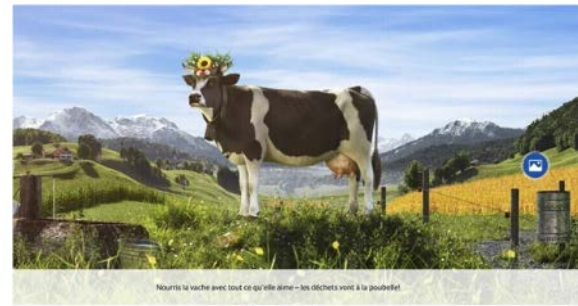
Pour des questions de goût, d'intolérance ou de sensibilité environnementale, les boissons végétales sont parfois consommées à la place du lait. L'Agroscope en a examiné 27 pour savoir ce qu'elles valaient d'un point de vue nutritionnel. Dans quels cas sont-elles recommandées?

Les précisions Raffi Maghdessian, diététicien à Genève.

Écoles

Le didacticiel
«Du pré au verre»
 contient les 7 éléments suivants:

- le didacticiel interactif
- le commentaire pour l'enseignant·e
- l'affiche chemin du lait
- la fiche récapitulative
- une série de fiches de travail
- des fiches de travail interactives
- des vidéos pédagogiques



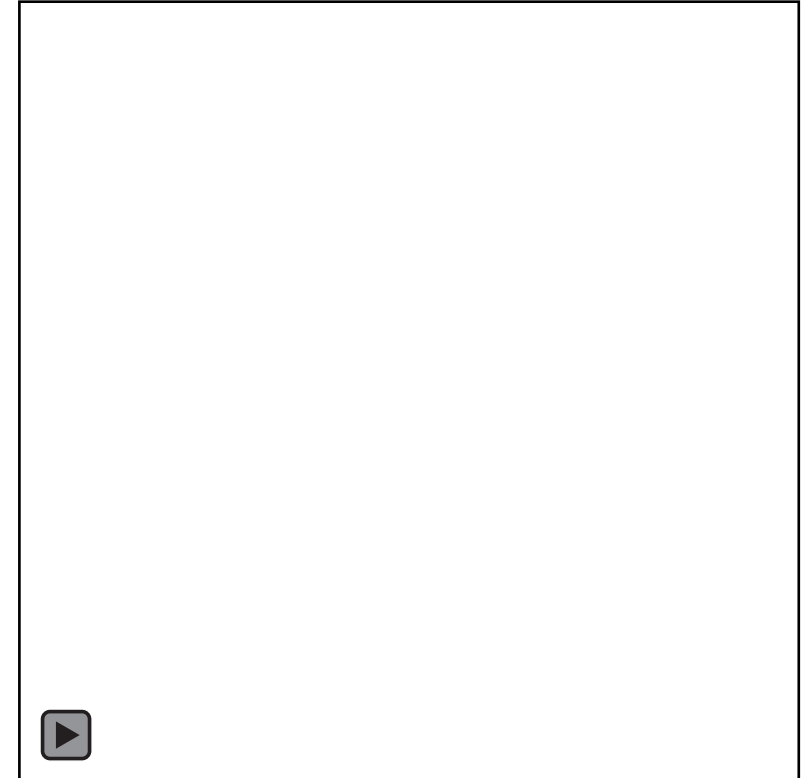
Didacticiel « Du pré au verre » (cycle 2)



Fiches de travail « Du pré au verre » (cycle 2)



Vidéo pédagogique « De la touffe d'herbe à la bouse de vache: comment la vache digère-t-elle ? »



Journée du lait à la pause



**La moustache de lait –
convient à tous et partout.**

Même enseignants et élèves,
en ville et en campagne.

- ◆ Le 24 octobre au Tessin
- ◆ Le 31 octobre en Suisse romande et alémanique



swissmilk

Nachhaltigkeit / Durabilité



ENSEMBLE, NOUS INSPIRONS LES CONSOMMATEURS & CONSOMMATRICES

➤ 95 stands
partenaires

Coopération avec
le commerce de
détail

15 stands
Swissmilk

Le 20 avril, c'est la
Journée du Lait 

[Swissmilk.ch/journeedulait](https://swissmilk.ch/journeedulait)

>100 000
visiteurs

Activités RP

Campagne de
communication

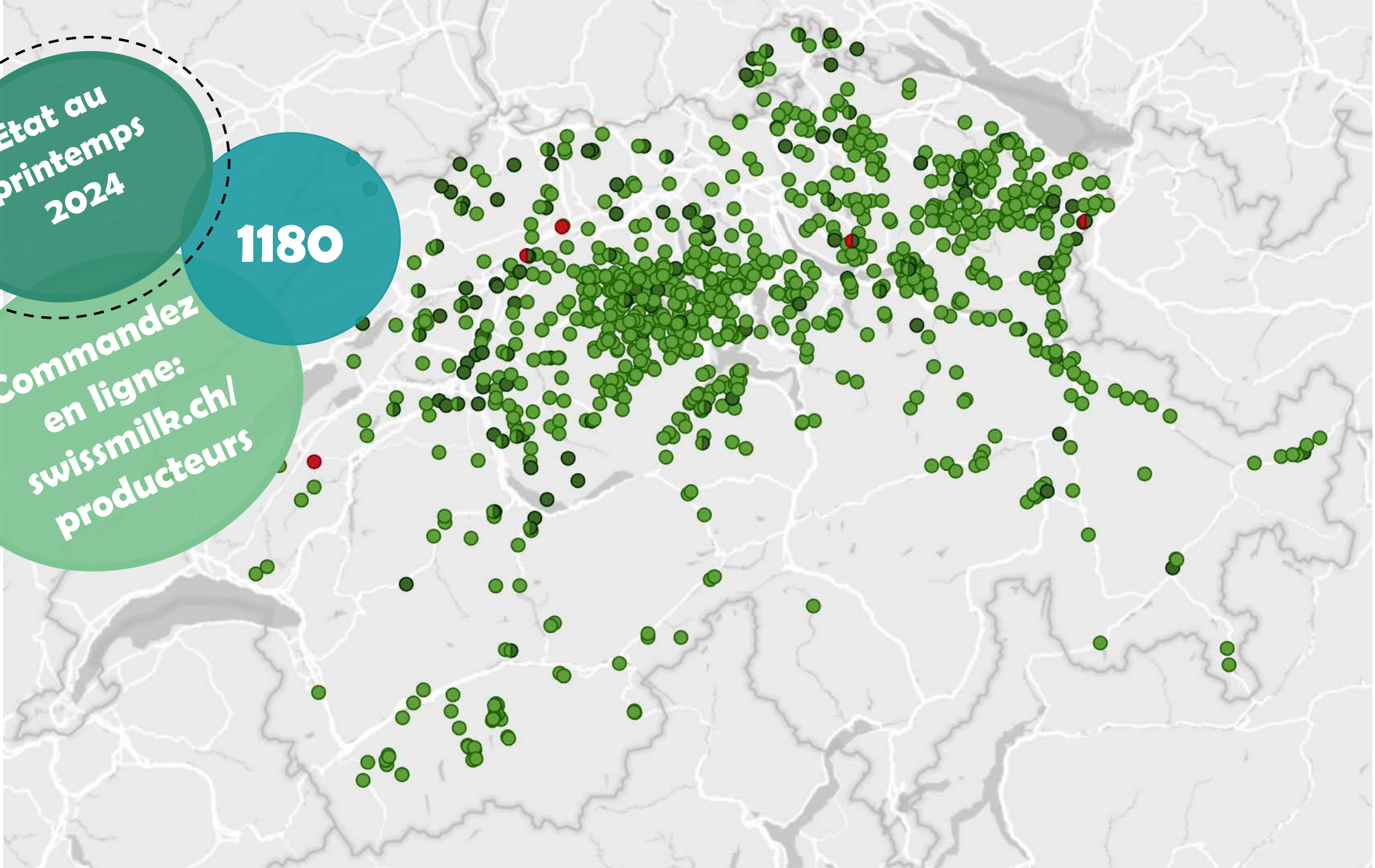
Swissmilk
Planets



État au printemps 2024

1180

Commandez en ligne: swissmilk.ch/producteurs



Typ ● Grosse Hoftafel ● Kleine Hoftafel ● Silo



MERCI DE VOTRE CONFIANCE