

POUR EN SAVOIR
plus



www.cheesesofrance.com (Tout sur les fromages de France)
www.fromage-aop.com (AOP laitières françaises)
www.frenchfoodsafety.com (Sécurité et qualité au sein de la filière laitière française)
www.maison-du-lait.com (Acteurs principaux et produits de la filière laitière française)
www.produits-laitiers.com
(Réponses aux questions des consommateurs sur le lait et les produits laitiers français)

www.franceagroalimentaire.com



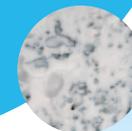
www.alimentation.gouv.fr

sopexa

Photos non contractuelles. Le papier est issu de forêts gérées durablement sur le territoire français grâce au Programme Européen des Forêts Certifiées
Conception et réalisation : Agence Heidi - Crédits photos : Thinkstock - Photothèque Sopexa

Bon
appétit

Les
produits
laitiers
Français



by sopexa

Les produits laitiers français : Une incroyable diversité de variétés

Carrefour d'influences humaines et climatiques, la France offre une grande variété de reliefs, de végétations et de terroirs qui nourrissent la production laitière.

Le lait a la propriété de donner naissance à une multitude de produits, tels que le fromage, la crème, le beurre, les yaourts... La France développe depuis toujours ses capacités à **transformer cette matière première en produits d'exception**. Il existe une infinité de fromages répartis en 8 catégories selon la texture de leur pâte. En termes de crèmes, de yaourts ou encore de beurres, elle offre également un large éventail de goûts et de textures.



Panorama des produits :

Lait liquide, concentré • Fromage frais, à pâte molle à croûte lavée et croûte fleurie, à pâte persillée, à pâte pressée cuite et non cuite, fondu, aromatisé • Crème • Beurre doux, demi-sel, aux cristaux, parfumé • Yaourt nature, aux fruits, allégé... dessert lacté • Poudre de lait, lactosérum, caséines et caséinates...

plus de
1000
variétés de
fromages

La France, pays du fromage

De l'Alsace à la Normandie, de la Bretagne aux Pyrénées, de la Provence à la Corse: chaque coin de France réserve aux amateurs une découverte délicieuse et inédite. Chaque fromage français révèle un terroir, une tradition laitière et une transformation particuliers. La qualité du lait et le savoir-faire des fromagers français conditionnent la technique d'élaboration du fromage, son poids, sa forme et l'affinage achève son évolution et son goût. Un Camembert souple, un Pont-l'Évêque puissant, un Saint-Nectaire tendre, un Beaufort fruité ou un chèvre frais... Il y a des fromages pour l'envie et le plaisir de chacun, capables de répondre aux habitudes alimentaires et culinaires de bon nombre de consommateurs sur les différents continents !



Les produits laitiers français en quelques chiffres*



2^{ème} producteur européen
de fromages (lait de vaches)
et 1^{er} producteur européen
de lait en poudre

2^{ème} producteur européen
de lait et de beurre

72 300 exploitations laitières
(3,7 millions de vaches laitières
et 23,9 milliards de litres de lait
collectés)

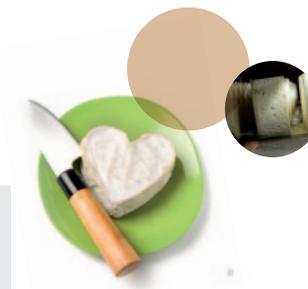
**700 établissements
de transformation**
regroupant 56 000 employés

3^{ème} exportateur européen
de fromages

*Données 2011

Produits laitiers : Des produits frais de qualité, en toute sécurité

- **La qualité du lait produit en France** a atteint un degré d'excellence qui témoigne de la modernité des installations et du niveau de professionnalisme des éleveurs laitiers.
- Commencée à la ferme, **la chaîne de qualité et de sécurité** se poursuit dans les entreprises de transformation. Le lait et les produits laitiers sont soumis à une législation particulièrement stricte. Les chefs d'exploitations ou d'entreprises engagés et responsables veillent à son respect.
- **Les innovations tiennent une place majeure** au sein de l'industrie laitière. Qu'elles soient liées au produit lui-même ou à son conditionnement, elle sont le second poste de dépenses des investissements laitiers en France.



Les signes officiels de l'origine et de la qualité

Bien que les nouvelles technologies soient utilisées partout, **les producteurs français ont su conserver leur savoir-faire artisanal**. 46 fromages (Chavignol, Roquefort, Cantal, Comté...), 3 beurres (Beurre Charentes-Poitou, d'Isigny, de Bresse) et 2 crèmes (crème d'Isigny et de Bresse) possèdent une Appellation d'Origine Protégée (AOP) garantissant au consommateur leur origine et leur typicité. 4 fromages bénéficient d'une Indication Géographique Protégée (IGP) dont la Tomme des Pyrénées, l'Emmental de Savoie... l'Emmental Grand Cru bénéficie quant à lui d'un Label Rouge.

