

ETHIQUABLE

SOUTENIR LA PRODUCTION DE LAIT BIO EN FRANCE

3 ACTEURS FRANÇAIS CRÉENT LA PREMIÈRE FILIÈRE LAIT EN POUDRE POUR LE CHOCOLAT, 100% FRANÇAISE, ÉQUITABLE, BIO LABELLISÉE

La production de lait bio a connu une croissance forte ces dernières années, plus rapide que celle de la consommation. **Sa production s'annonce excédentaire en 2022.** Sous l'impulsion de la Scop Ethiquable qui vient de relocaliser sa production de chocolat en France dans le Gers, trois coopératives françaises lancent une filière de lait en poudre équitable et bio. Le groupement de producteurs Biolait, la Scop Ethiquable et Ingredia Prospérité Fermière **entendent avec ces premiers volumes, créer de nouveaux débouchés à un prix rémunérateur pour la filière laitière biologique et contribuer à sa construction sur le long terme.**

UN MARCHÉ DU LAIT BIO DÉSÉQUILIBRÉ

Avec des volumes de lait abondants et une consommation qui se ralentit, le marché du lait bio traverse une période d'ajustement. C'est environ 200 millions de litres qui vont être produits dans les mois qui viennent. Pour soutenir les efforts réalisés par les éleveurs, les besoins en débouchés sont forts, mais pas à n'importe quel prix. Une rémunération stable et juste, un engagement dans le temps sur les volumes sont nécessaires pour accompagner ce cap.

DU LAIT BIO ET ÉQUITABLE MADE IN PÂTURAGE FRANÇAIS

pour des tablettes de chocolat équitable et bio fabriquées dans le Gers

Avec sa nouvelle chocolaterie inaugurée en août dernier, la Scop Ethiquable a la possibilité de formuler de nouveaux engagements : 100% des ingrédients du chocolat sont labellisés équitables et bio. Cacao, beurre de cacao, sucre de canne à l'évidence pour la marque pionnière du commerce équitable en GMS, mais aussi le lait en poudre. La Scop Gersoise qui milite pour une agriculture paysanne, a fait appel à l'expertise du groupement de producteurs Biolait et de la PME française Ingredia, filiale de la coopérative Prospérité Fermière, située dans les Hauts-de-France. **Les trois structures ont mis leur savoir-faire en commun pour créer la première filière lait en poudre équitable et bio pour le chocolat.**

Ce partenariat est pensé comme une réponse aux enjeux d'une production laitière respectueuse de l'animal et de la nature.

“*Ravie que chaque acteur de la filière bio ait trouvé un partenariat où chacun a sa place pour une filière robuste et un partage de valeurs communes, telles que la rémunération des éleveurs, la qualité produit et le respect des normes environnementales.*”

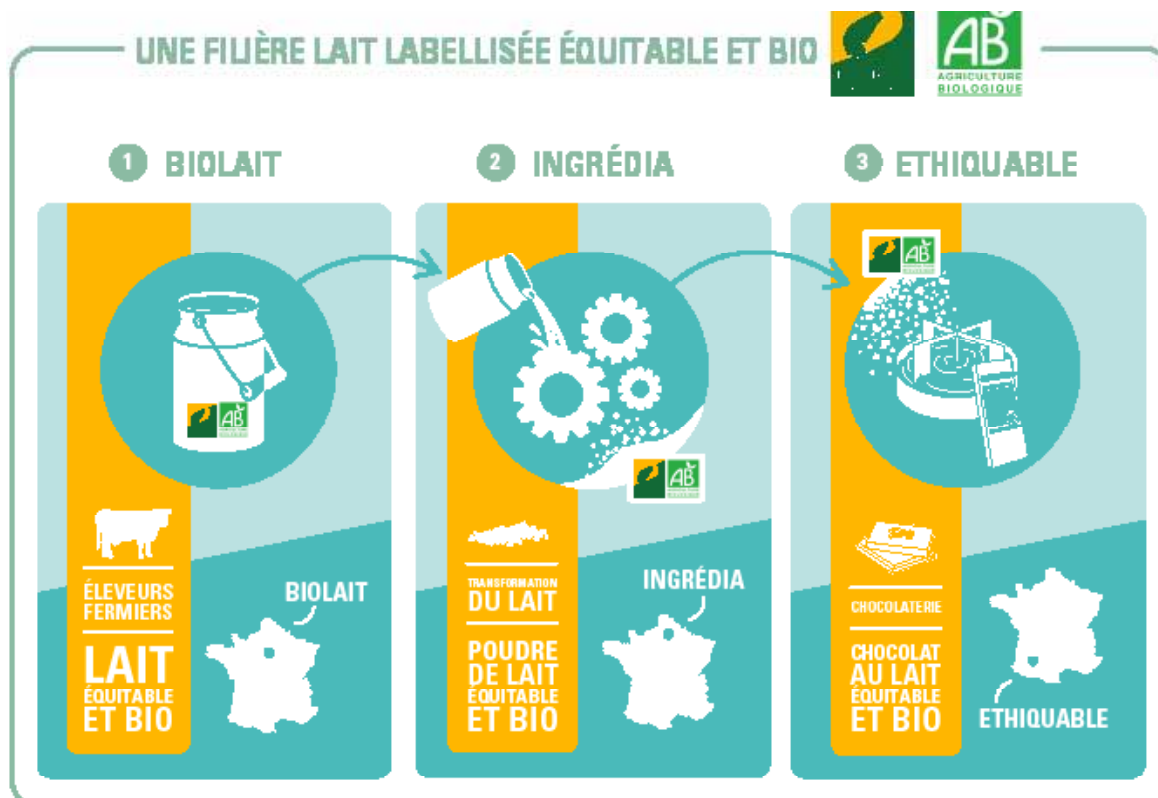


Sandrine Delory
Directrice Générale Ingredia

En bio, les volumes de lait sont produits en grande majorité en pâturage et connaissent une forte augmentation au printemps avec l'abondance de la disponibilité de l'herbe. **On parle de saisonnalité du lait :** la production de lait bio au printemps est supérieure à 30% en moyenne à la production de février. La consommation, elle, reste stable tout au long de l'année.

Le lait bio utilisé pour la poudre à destination de la production de chocolat par Ethiquable est acheté aux conditions du commerce équitable, garantissant un prix unique toute l'année.

UNE FILIÈRE FRANÇAISE INNOVANTE, 100% ÉQUITABLE, BIO



Produire du lait bio nécessite un investissement temps par les producteurs qui doit être soutenu par un prix rémunérateur. Le lait labellisé équitable et bio en France agit pour une juste rémunération des éleveurs, leur permettant de mettre en place des pratiques durables sur leurs fermes.

Cette filière s'appuie sur les critères exigeants du label Bio et Equitable en France et sur les engagements de Biolait qui vont bien au-delà du cahier des charges bio européen :

- une convention tri-partite qui fédère sur la durée
- un prix rémunérateur, basé sur les coûts de production, qui constitue un prix plancher en dessous duquel Ethiquable ne peut pas descendre
- des débouchés contractualisés sur plusieurs années (3 ans)
- un fonds de développement, alimenté par une prime payée en sus du prix du lait, qui permet à Biolait de financer des actions auprès de ses adhérents (appui financier à l'installation ou la conversion bio, appui à l'implantation de pâturages, diagnostic biodiversité sur les fermes, etc)
- Des fermes familiales de 55 hectares en moyenne
- Pâturage en moyenne 250 jours / an
- 1 hectare / vache
- 90 % de l'alimentation produite sur la ferme, pas d'importation d'alimentation (100% des aliments sont origine France) et zéro déforestation importée
- Une gouvernance démocratique 1 ferme = 1 voix
- La réduction du transport : un bassin de production du lait délimité géographiquement, pour favoriser les producteurs des 4 départements les plus proches de l'usine d'Ingredia

“ Avec la relocalisation de notre production de chocolat en France, il était important de pouvoir utiliser une production locale. À la fois exigeante en termes d'engagement comme de qualité. Avec cette filière, nous sommes heureux d'aller plus loin dans nos engagements et soutenir la filière bio comme la production agro-alimentaire française ”



Christophe Eberhart
co-fondateur Ethiquable

Les volumes intégrés dans les premières fabrications de la chocolaterie Ethiquable sont amenés à croître avec une intensification de la production pour la France, mais également à destination de ses partenaires Ethiquable Belgique, Ethiquable Allemagne et son partenaire espagnol Ideas.

UNE FILIÈRE EXPERTE

En chocolaterie, le lait liquide ne peut être utilisé. Pour garantir sa longue conservation et obtenir une texture fondante, la fabrication nécessite l'usage de lait en poudre. Celui-ci est transformé à partir du lait du groupement Biolait dans les Hauts-de-France par Ingredia.

Cette coopérative travaille depuis 70 ans à la valorisation du lait en ingrédients laitiers pour l'agro-alimentaire, la nutrition et la santé, avec une écoute et un savoir-faire unique pour l'utilisation en chocolaterie.

Avec cette filière, le lait bio devient un lait ingrédient, un produit de qualité pour la fabrication de chocolat exigeant en termes de goût comme d'engagement.



LA FILIÈRE EN CHIFFRES



300 MILLIONS
de litres collectés en 2021

1400 fermes adhérentes
et 2500 producteurs.trices

74 départements couverts



5 tours de séchage

3 lignes de filtration

50 000 T de poudre lactière
produite par an

ETHIQUABLE

25 MILLIONS de tablettes
produites par an

25% DES VENTES
de chocolat bio en GMS

2% du marché français
de la tablette en GMS

CONTACT PRESSE :

Cécile CHARRIER - ccharrier@ethiquable.coop
01 53 27 19 75 / 06 81 09 06 17



À PROPOS D'ETHIQUABLE

ETHIQUABLE est une SCOP, société coopérative. Son capital est détenu par les salariés qui participent aux décisions stratégiques de l'entreprise selon la règle 1 Homme = 1 Voix. Depuis 2003, elle agit en faveur d'un commerce équitable exigeant (prix rémunérateur, relation directe & durable, appui sur le terrain) exclusivement basé sur l'agriculture paysanne bio.

Agréée entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS), la SCOP est en lien avec 97 coopératives de petits producteurs partenaires situées dans les pays du Sud comme en France.

Les produits issus de sa démarche de commerce équitable origine France sont commercialisés sous la marque Paysans d'ici. Aujourd'hui, à travers une gamme de plus de 260 références positionnées dans 4000 points de vente, l'entreprise gersoise impacte 48 500 producteurs à travers le monde.

Ses 7 agronomes sont un lien fort avec les organisations de producteurs permettant un accompagnement et une mesure de ses engagements tout au long de l'année.

www.ethiquable.coop

🐦 @Ethiquable - in @ethiquable

A PROPOS DE BIOLAIT

Biolait, leader français de la collecte de lait bio, est un Groupement de Producteurs 100% bio fondé en 1994 par six producteurs désireux de créer la filière laitière biologique. 30 ans plus tard, il forme une communauté de 2500 producteurs engagés pour une agriculture bio paysanne différente. Passionnés par leur métier, les producteurs travaillent au quotidien pour changer les pratiques et transformer durablement l'agriculture. Le lait Biolait est issu de fermes à taille humaine (56 vaches en moyenne), et de vaches heureuses vivant à l'extérieur, nourries 100% bio et local tous les jours et soignées le plus naturellement possible.

www.biolait.eu

🐦 @BiolaitOP - in @biolait-sas



À PROPOS D'INGREDIA

Ingredia est une industrie laitière Française qui développe et produit des ingrédients innovants : poudres laitières, protéines fonctionnelles et nutritionnelles ainsi que des actifs naturels, au service des industries agro-alimentaires et Nutrition-Santé.

Orientée dans une production durable, Ingredia est en perpétuelle innovation pour toujours mieux nourrir et protéger.

www.ingredia.com

🐦 @Ingredia1 - in @ingredia-group



ETHIQUABLE

