

Sélection des retombées médias

La Fête du lait bio
dimanche 10 juin 2018

Relations presse

William Lambert : www.lambertcommunication.com

C'est la journée du lait !

© 06h35, le 01 juin 2018, modifié à 08h54, le 01 juin 2018

AA



PODCASTS

TÉLÉCHARGER

DANS VOTRE ASSIETTE EST UNE CHRONIQUE DE L'ÉMISSION EUROPE 1 BONJOUR
DIFFUSÉE LE VENDREDI 01 JUIN 2018

Partagez sur :



Chaque matin, Marion Sauveur nous parle d'alimentation, de "mieux manger", de solutions concrètes pour changer ce qu'il y a dans notre assiette.

Ce vendredi, c'est la journée mondiale du lait.

Le lait est un aliment que vous avez peut-être pris tous les jours quand vous étiez petit.

Déjà en 1954, le président du Conseil Pierre-Mendès France rend obligatoire le verre de lait à l'école, pour pallier les carences alimentaires de l'après-guerre et avec la devise : "Pour être studieux, solides, forts et vigoureux, buvez du lait !". 30 ans plus tard, arrive à la télévision le slogan que l'on entend toujours : "Les produits laitiers sont nos amis pour la vie". Mais aujourd'hui, le lait est de plus en plus décrié et sa consommation diminue. D'après les chiffres qui viennent d'être publiés par Syndilait, l'organisation des fabricants de lait, les Français ont consommé en moyenne 49 litres de lait par personne en 2017. C'est 4% de moins qu'en 2016.

La baisse est encore plus importante au rayon bio (-6,5%) même si, selon les derniers chiffres de l'agence bio, un Français sur deux consomme régulièrement des produits laitiers biologiques.

Aujourd'hui, à peine un enfant sur deux boit du lait tous les jours et un adulte sur quatre seulement.

Comment est-ce qu'on explique cette baisse ?



Les fabricants incriminent le petit-déjeuner. Puisque selon un récent sondage, seuls la moitié des Français mangent aujourd'hui le matin ou s'ils petit-déjeunent c'est sans forcément s'asseoir à table. Alors que le lait se consomme essentiellement à la maison.

Et puis les traces d'herbicide, de glyphosate, découvertes par une ONG en septembre dernier dans les céréales ont sûrement leur part de responsabilité. Le vieillissement de la population est aussi un argument avancé par Syndilait pour justifier cette baisse de consommation. Les personnes âgées consomment effectivement moins de lait que les enfants.

Mais si le lait a moins de succès, c'est peut-être aussi parce qu'il est accusé d'être indigeste et de nuire à la santé, notamment d'augmenter le cancer de la prostate (de 12% selon l'étude européenne Epic de 2013). Les produits laitiers réduiraient par contre le risque de cancer colorectal (de 22% selon l'étude américaine Women Health initiative, 2013) et en consommer permettrait de maintenir le niveau de calcium dans nos os.

Par quoi est remplacé le lait ?

Depuis quelques années sont apparus sur le marché des laits dé lactosés pour les intolérants au lactose, le sucre naturellement présent dans le lait que certains ne digèrent pas du tout (2 à 15% des Nord-Européens et jusqu'à 100 % de certains peuples asiatiques). On ajoute au lait une enzyme pour le rendre plus digeste. Les ventes ont progressé de 17%.

Et puis les Français consomment aussi de plus en plus (+19%) de boissons végétales au soja, à l'amande ou au riz par exemple. Mais toutes ces alternatives sont bien plus coûteuses.

Bientôt on pourra boire du lait de cafard c'est ce qu'ont annoncé des scientifiques cette semaine. Un lait qui serait bourré de nutriments.

Pour ceux qui n'ont pas envie de passer au lait de cafard, qu'est-ce qu'il y a d'organisé pour cette journée mondiale du lait ?

Jusqu'au 9 juin, huit laiteries ouvrent leurs portes dans toute la France et vous pourrez même découvrir des fermes laitières. Pour les amateurs de bio, vous pourrez visiter des fermes labellisées lors de la fête du lait bio, c'est le 10 juin prochain.

Et puis tous les week-ends de l'année, vous pouvez aussi vous rendre à La Cité du Lait, le plus grand musée laitier et fromager du monde, à Laval en Mayenne.



Par **Marion SAUVEUR**

30 € OFFERTS DES 2117 Semaine -

inter



CARNETS DE CAMPAGNE

mardi 5 juin 2018
Par **Philippe Bertrand**



Vosges (2/5)

▶ 14 minutes

(RÉ)ÉCOUTER

PODCASTS

RÉAGIR

Partager



Nous ouvrons un deuxième chapitre dans le département des Vosges et la région Grand Est qui, avec 8 autres régions, sont membres actifs de la prochaine fête du lait bio 2018.

Cet événement qui gagne du terrain d'année en année (on passe de 7 régions à 9 régions participantes) est organisé par la FNAB, la fédération nationale d'agriculture biologique. Cette fête consiste à accueillir les visiteurs dans les fermes autour d'un petit déjeuner ou d'un goûter bio et local. Cette 14ème édition de la **Fête du Lait Bio** enregistre 70 fermes qui devraient accueillir dimanche prochain, le 10 juin, quelques 15 000 visiteurs pour une petite dizaine de milliers de petits déjeuners et autant d'animations et de visites de fermes auxquels s'ajoutent des concerts, des ateliers et des marchés bios locaux. Dans les Vosges, deux fermes vous attendent dimanche : la ferme de la Beaucourt, à Lamarche, près de Contrexéville et la ferme Noiregoutte (les noms sont tout un poème), à Fresse sur Moselle à 35 kilomètres de Lure. Les autres régions concernées sont l'Auvergne-Rhône-Alpes, la Bretagne, La Bourgogne-Franche-Comté, Les Hauts de France, l'Île de France, l'Occitanie, les Pays de la Loire et la Région Sud.

LCI

La matinale week-end

2 annonces le samedi 9 et deux annonces le dimanche 10 juin 2018 (après la chronique cuisine).

[Regarder ici](#)





Informations



@Matthieu Chanel

Des producteurs de lait et de fromages bio dynamiques

A l'occasion de la fête du lait bio qui aura lieu dimanche 10 juin, dont 500 producteurs bio et bénévoles seront mobilisés, faisons un point sur leur activité.

Les chiffres clés

L'agriculture biologique en France

Chiffres au 1er janvier 2017 - source Agence Bio

36624 fermes sont engagées en bio soit 7,3 % des fermes françaises (avec une progression de 143,6 % en 2007). Cela représente 1,77 million d'hectares en bio ou en conversion (6,5 % de la SAU nationale). Le marché des produits bio représente 8 milliards d'euros.

Près de **9 Français sur 10** ont consommé bio en 2017 et 52 % consomment régulièrement des produits laitiers bio.

Le lait bio en France

37 % des producteurs bio sont des éleveurs, principalement en bovins allaitants et en bovins lait.

4 régions de production rassemblent 58% des éleveurs de vaches laitières bio, 65% du cheptel et 65% de la collecte de lait bio : Pays de la Loire (23 % en volume), Bretagne (23 %), Franche Comté (9 %) et Basse Normandie (10 %).

71 % des consommateurs de produits bio achètent des produits laitiers bio 43 % des consommateurs de lait bio le consomment uniquement en bio.

645 millions de litres de lait de vache bio ont été collectés en 2017.

La collecte de lait de vache biologique est stable entre 2015 et 2016. Les aléas climatiques de 2016 ont légèrement fait baisser la collecte début 2016, alors que la demande des consommateurs est toujours plus grande.

Source : IRI/CNIEL, FranceAgriMer

Le lait et les produits laitiers bio, un marché qui pèse **654 millions d'euros**.



3265 fermes
bovins lait



438 fermes
ovins lait (en 2006)



682 fermes
caprins lait



4084 fermes
laitières bio en France (en 2006)

Informations

Qu'y a-t-il dans le fromage bio ?

En bio, la production des fromages de chèvre et de brebis varie selon les saisons : le lait est plus abondant au printemps du fait des naissances concentrées en fin d'hiver. En élevage conventionnel, pour avoir une production de lait toute l'année, les chaleurs sont décalées.

Il y a peu d'ingrédients dans un fromage bio : du lait, de la présure, des ferments lactiques et du sel. Certains fromages aromatisés incluent également (dans leur pâte ou sur la croûte) des ingrédients comme le thym, la ciboulette, le paprika, le rocou... et parfois d'autres ingrédients plus "exotiques" comme les algues ou des fleurs comestibles.

- Le sel n'a pas à être certifié bio, car ce n'est pas un produit d'origine agricole, mais minérale.

- Les micro-organismes (présure, ferments lactiques) n'étant pas certifiables en bio, la question ne se pose pas. Ils doivent être sans OGM cependant.

- Pour les produits d'origine agricole, la liste des ingrédients non bio autorisés (s'ils ne sont pas disponibles en bio, et dans la limite de 5 %) figure dans le règlement (CE) n°889/2008. On y trouve le charbon végétal, par exemple, utilisé pour les fromages de chèvre cendrés ou le morbier. Mais le rocou (utilisé comme colorant), le thym et toute autre herbe aromatique, les algues... doivent être certifiés bio.

- Les fromages bleus font appels à des moisissures (*penicillium roqueforti*) : celles-ci relèvent des micro-organismes non certifiables en bio.

- Enfin, pour les fromages affinés (lavés) à l'alcool, il faut utiliser des alcools bio.

Témoignages : paysans et producteurs de fromages bio

Ferme Durr : quand la qualité fait son chemin de bouche à oreille

En bio depuis le début des années 1980, la ferme Durr, en Alsace, compte 180 bovins dont 60 vaches laitières et dispose d'un atelier de fabrication qui transforme chaque mois 30.000 de lait en provenance de l'exploitation et 50.000 litres venus de deux fermes voisines. Les produits, tous labellisés AB, sont fabriqués suivant des recettes originales. Il y a les laits fermentés avec les yaourts, les fromages frais et une invention maison brevetée, riche en ferments lactiques, le Probiotic'k. Il y a aussi les flans et les crèmes

dessert. Et puis il y a les fromages : *"Nous fabriquons différentes sortes de tommes, au lait entier ou 20% de matière grasse, natures ou aromatisées à l'ail des ours, au fenugrec ou ail-basilic-échalotte"*, explique Anne-Marie Durr, qui dirige l'exploitation. *"Nous avons aussi une pâte cuite, la 'meule de foin' qui ressemble à l'Abondance."*

Une douzaine de personnes travaillent à l'élaboration de ces produits dont la fabrication reste artisanale. Ils sont vendus au magasin de la ferme et distribués dans toute la France : *"Nous n'avons jamais fait de démarches commerciales. Le bouche à oreille a toujours bien fonctionné, d'autant que nous avons une gamme très complète qui va du yaourt à la saucisse de Strasbourg"*. La ferme élève en effet près de 150 porcs, nourris en grande partie avec le petit-lait de la fromagerie et 100% avec des produits de la ferme, comme d'ailleurs les bovins.

Tous les ans plus de 200 personnes viennent prendre le petit déjeuner à la ferme Durr, à l'occasion de la Fête du lait bio, qui est l'occasion de nombreuses animations : *"A midi nous faisons des tartes flambées et la fête se prolonge toute la journée !"*



@ferme Durr

Ferme DURR
30 chemin Am l'Allach
67860 Boofzheim
Téléphone : 03 88 74 87 80

UN FROMAGE EST :

- **Bio**, si le lait et l'ensemble des ingrédients qui le compose sont bio.

- **Fermier** s'il provient exclusivement du lait produit sur l'exploitation où il est fabriqué.

- **Au lait cru** le lait n'est pas chauffé au-delà de 40°C pour conserver les ferments naturels du lait.

- **Au lait thermisé** le lait est chauffé à 65°C environ.

- **Au lait pasteurisé** le lait est chauffé à 72-75°C puis refroidi.

Production laitière

Ferme des Clarines : des fromages que vous ne trouverez nulle part ailleurs !

"La ferme des Clarines est dans la famille depuis 1684", explique Marc Ollagnier, qui mène avec sa femme Marie-Claire cette exploitation située dans les Monts du Lyonnais, qui n'a en réalité pratiquement jamais cessé d'être en bio. Après l'introduction de désherbants entre 1969 et 1971, ceux-ci ont été définitivement bannis, ainsi que tout intrant chimique. La ferme compte aujourd'hui une trentaine de génisses et une trentaine de vaches, les veaux restant avec leur mère jusqu'à 6 mois. 36000 litres de lait/an sont transformés sur place : lait, crème et fromage sont vendus lors du marché qui a lieu chaque samedi matin sur l'exploitation et réunit d'autres producteurs, ainsi qu'à des restaurateurs et des petits commerçants locaux.

Tous les produits des Clarines ont un caractère propre que vous ne trouverez nulle part ailleurs ! Prenez les fromages : ici on fait de la rigotte. Certes, c'est un fromage traditionnel des Monts du Lyonnais, qui s'apparente au Saint Marcellin. "Mais nous la faisons un peu plus grosse", précise Marc Ollagnier.

Et puis il y a la tomme des Clarines, une conception 100% maison, fabriquée dans des moules à reblochon : "En juillet on la vend fraîche et on peut s'en servir dans les salades de



@Ferme des Clarines

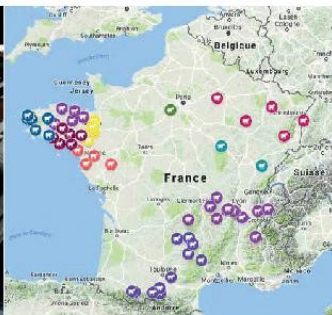
tomate à la place de la mozzarella, ou en truffade, avec des pommes de terre. Puis, quand elle s'affine, elle prend un goût et une consistance proche du camembert."

La ferme des Clarines participe depuis 2006 à la Fête du lait bio. "Nous accueillons environ 300 personnes au petit-déjeuner. Des amis viennent jouer de la musique folk et nous sortons le saucisson maison, que nous ne commercialisons pas, et puis nos confitures de pétales de rose, de baie de sureau ou de pissenlit... Sans oublier les fromages !"

Ferme des Clarines
Thurigneux
69440 Saint Maurice sur Dargoire
04 78 81 51 01



@FNAB



Fête du lait bio 10 juin 2018

Venez à la ferme partager un p'tit dej' gastronomique 100% bio. Un événement festif et familial de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), programmé dans le cadre du Printemps bio.

En plus d'un petit déjeuner gourmand, les fermiers bio qui ouvrent leurs portes à l'occasion de "La fête du lait bio" proposent de nombreuses activités et animations : jeux pour les enfants, promenades, concerts, spectacles, marchés de produits bio et locaux, visites d'exploitations, découverte de la démarche bio,... Les plus matinaux pourront même assister à la traite !

Cette 13e édition mettra particulièrement à l'honneur les fromages bio.

La "Fête du lait bio" à l'heure du goûter : c'est une nouveauté qui vous sera proposée cette année dans certaines fermes !

Retrouvez le programme dans votre région : fete-du-lait-bio.fr




basta!
www.bastamag.net

[DÉCRYPTER](#)
[RÉSISTER](#)
[INVENTER](#)
[DÉBATTRE](#)
[CHRONIQUES](#)
[DOSSIERS](#)
[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

[Rechercher](#)

L'équipe de Basta ! s'engage à vous donner accès à des informations qui font sens, utiles à l'indispensable transformation sociale, écologique et économique de notre société. Mais interviewer, filmer, photographier, écouter, se documenter, vérifier – et écrire – demande du temps, et de l'argent. En accès libre, sans revenus publicitaires et sans actionnaires, nos ressources et notre indépendance éditoriale dépendent de votre engagement dans cette aventure.

SOUTENEZ UNE INFORMATION INDÉPENDANTE

0 €

7 600 €

30 000 €

25 %

JE DONNE MAINTENANT

ÇA BOUGE !

ALIMENTATION

Fête du lait bio : une agriculture sans glyphosate est possible !

10/06/2018 COLLECTIF



Une agriculture sans glyphosate ni autres pesticides et sans OGM - bien sûr que c'est possible ! Le 13e Fête du lait bio, un événement festif et familial de la Fédération nationale d'agriculture (...)

ANNIVERSAIRE

L'association altermondialiste Attac fête ses 20 ans

30/05/2018 ATTAC FRANCE




[Basta! en English](#)


[Basta! en español](#)


[Basta! in italiano](#)


[LES PLUS LUS](#)

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

Parcoursup : un algorithme absurde qui renforce les inégalités sociales

LOCAL WASHING

Comment la grande distribution s'approprie l'image sympathique du petit producteur local

INÉGALITÉS

LVMH, Kering, Hermès,

MON ESPACE LECTEUR

SOUTENIR

UNE INFORMATION INDÉPENDANTE

FAIRE UN DON


[YOUTUBE](#)

[FACEBOOK](#)

[TWITTER](#)


[ENQUÊTES](#)


[REPORTAGES](#)


[ENTRETIENS](#)


[VIDÉOS](#)


[GRANDS-FORMATS](#)


[DERNIERS ARTICLES](#)



En une de rubrique

basta!
www.bastamag.net

DÉCRYPTER | RÉSUMER | INVENTER | DÉBATRE | CHRONIQUES | DOSSIERS | QUI SOMMES-NOUS ?

Rechercher

L'équipe de Basta ! s'engage à vous donner accès à des informations qui font sens, utiles à l'indispensable transformation sociale, écologique et économique de notre société. Mais interviewer, filmer, photographier, écouter, se documenter, vérifier et écrire – demande du temps, et de l'argent. En accès libre, sans revenus publicitaires et sans actionnaires, nos ressources et notre indépendance éditoriale dépendent de votre engagement dans cette aventure.

SOUTENEZ UNE INFORMATION INDÉPENDANTE

0 €

7 600 €

30 000 €

25 %

JE DONNE MAINTENANT ▶

Accueil » ça bouge ! » Fête du lait bio : une agriculture sans glyphosate est possible (...) »

CA VOUS AIDERA

ALIMENTATION

Fête du lait bio : une agriculture sans glyphosate est possible !

PAR COLLECTIF 31ER JUIN 2018



Ajouter

Une agriculture sans glyphosate ni autres pesticides et sans OGM : bien sûr que c'est possible ! La 13^e Fête du lait bio, un événement festif et familial de la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), propose de découvrir l'agriculture biologique et ceux qui la font. Cet événement se tiendra le 10 juin dans neuf régions françaises. Voici le programme et la carte des fermes qui ouvriront leurs portes et proposeront un petit déjeuner gastronomique 100 % bio.

Près de 70 fermes de neuf régions de France vous invitent à déguster un copieux petit déjeuner 100% bio et proposent de nombreuses activités et animations : visites d'exploitations, découverte de la démarche bio, jeux pour les enfants, promenades, concerts, spectacles, marchés de produits bio et locaux... Les plus malheureux pourront même assister à la traite !

Fête du Lait Bio 2018



Cette 13^e édition mettra particulièrement à l'honneur les fromages bio : sans additifs ni conservateurs, sans traces de pesticides ni d'OGM, respectueux du cycle naturel des saisons, ils sont le plus souvent artisanaux et fabriqués à la ferme avec du lait cru. Les fromages bio sont authentiques : venez les déguster et échanger avec ceux qui les produisent !

=> Le savez-vous ? Dans un élevage bio, on ne compte pas plus de deux vaches par hectare et elles doivent obligatoirement avoir un accès permanent aux pâturages. En outre, lorsque le méloé contraind de rester à l'étable, chaque animal dispose d'une surface lui permettant de se mouvoir librement. Et lorsqu'elles ne peuvent brouter l'herbe des prés, les vaches reçoivent une alimentation 100% bio et sans OGM produite à au moins 60% sur l'exploitation elle-même ! En bio, pas d'élevage hors-sol, pas de traitement antibiotique préventif, pas de pesticides ni d'OGM. Le bien-être animal et le respect des cycles naturels sont prioritaires !

▶ Retrouvez le programme de la "Fête du lait bio" dans votre région : [Auvergne-Rhône-Alpes](#) / [Bretagne](#) / [Bourgogne-Franche-Comté](#) / [Grand Est](#) / [Hauts-de-France](#) / [Ile-de-France](#) / [Occitanie](#) / [Pays de la Loire](#) / [Provence-Alpes-Côte d'Azur](#)

Plus d'informations sur le site [fete-du-lait-bio.fr](#)

Photos : © Fnab

MÉDIAS À CÉT ARTICLE

VOIR LES COMMENTAIRES (0)

Cet article vous a intéressé? Basta! a besoin de ses lecteurs pour poursuivre son travail, faites un don.

TAGS Agriculture Alimentation Alimentation et agriculture biologique

À LIRE AVANT DE COMMENTER

Forum

Pour participer à ce forum, vous devez vous enregistrer au préalable. Merci d'indiquer ci-dessous l'identifiant personnel qui vous a été fourni. Si vous n'êtes pas enregistré, vous devez vous inscrire.

DONNER

DEVENIR

MEILLEUR PRATIQUE

Basta! en English

Basta! en español

Basta! in italiano

LES PLUS LUS

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
Parcoursup : un algorithme absurde qui renforce les inégalités sociales

LOCAL WASHING
Comment la grande distribution s'approprie l'image sympathique du petit producteur local

NÉGALITÉS
LVMH, Kering, Hermès, Chanel : pas de « russellisme » pour les profits record du luxe français

POURSUITES GÉNÉRALIS
Bolloré perd définitivement son premier procès en diffamation intenté à Bastamag

AUSTRIE
15 000 suppressions de postes dans les hôpitaux attendues cette année

DROIT À L'INFORMATION
La loi instaurant un « secret des affaires » passe en toute discrétion à l'Assemblée

LES PLUS RÉCENTS

ALIMENTATION
Fête du lait bio : une agriculture sans glyphosate est possible !

AU NOM DE LA CONSCIENCE (CST)
Energie : l'échec annoncé de dix ans de dérégulation

SEXISME
Dans les entreprises du CAC 40, le pouvoir reste très largement aux mains des hommes

ANNIVERSAIRE
L'association altermondialiste Attac fête ses 20 ans

LOCAL WASHING
Comment la grande distribution s'approprie l'image sympathique du petit producteur local

EN BREF

01/06/2018 MOUVEMENT ÉTUDIANT
Partiels annulés, examens aménagés : où en est la situation dans les facs ?

01/06/2018 ALIMENTATION
Glyphosate, pesticides, bien-être animal : les renoncements du gouvernement

Egypte : Vague d'arrestations d'activistes

01/06/2018 CRISE ÉCONOMIQUE ET SOCIALE
Le Brésil craint la paralysie générale avec la grève des routiers et celle du secteur pétrolier

01/06/2018 GUERRES
Armes chimiques en Syrie : des entreprises européennes visées par une plainte

25/05/2018 AVEC HUMANITÉ ?
Un troisième migrant retrouvé mort dans les Alpes, en deux semaines

DANS LA MÊME RUBRIQUE

ANNIVERSAIRE
L'Agence des mouvements sociaux

MON ESPACE LECTEUR

SOUTENIR UNE INFORMATION INDÉPENDANTE

FAIRE UN DON

ENQUÊTES

REPORTAGES

ENTRETIENS

VIDEOS

GRANDS FORMATS

DERNIERS ARTICLES

OBSERVER/CRÉER DES OUTILS D'ANALYSE, DE RECHERCHE, D'ÉVALUATION, DE SUIVI

LA CARTE DES ALTERNATIVES

DOSSIERS

ATTENTES AUX LIBERTÉS
Surveillance, fichage, censure : la démocratie en danger ?

RESSOURCES NATURELLES
Eviter le dépot de bilan planétaire

TOUS LES DOSSIERS

Alimentation et agriculture biologique
Luttes sociales Services
Pesticides
Agriculture
Multinationales
Alimentation

TOUTES LES THÉMATIQUES

basta!
DANS LES MÉDIAS

ACTUALITÉ DES MOUVEMENTS SOCIAUX

INFOTIM
Lancement de la BD
« Histoire de semences, résistances à la (...)»

PEUPLES SOLIDAIRES
blog Le groupe Bolloré fragilisé sous son AG demain

HUMAN RIGHTS WATCH
Egypte : Vague d'arrestations d'activistes

CENTRE INTERNATIONAL DE CULTURE POPULAIRE
MICREURJOP - Observatoire des frontalières : Note Micreurjop n° 7 - (...)

TRAVAIL COMMUNIQUÉS

À VOIR AUILLERS

Dip Borders

Are you lost in the world like me

ITINÉRAIRE CONSEILLÉ

MÉDIAS INDÉPENDANTS
Nawaat
Politix
Democracy Now !
Reflets.info
Mycœur.info
DES BLOGS ET SITES
Les mots sont importants
The Economists
Observatoires alternatifs
Rencontres sociales
David.net - David Dufresne
Observatoires des Inégalités

TOUS LES SITES

AGENDA

DÉMOGRAPHIE
L'agenda des mouvements sociaux

Accueil > Editorial > Agenda >

Fête du lait bio, en France

Le dimanche
10
juin



Dimanche 10 juin, c'est la Fête du lait bio !

Une agriculture sans glyphosate ni autres pesticides chimiques et sans OGM : bien sûr que c'est possible ! Venez découvrir l'agriculture biologique et ceux qui la font à l'occasion de la 13^e Fête du lait bio, un événement festif et familial de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), programmé dans le cadre du Printemps bio.

Près de 70 fermes de 9 régions de France vous invitent à déguster un copieux petit déjeuner 100% bio et proposent de nombreuses activités et animations : visites d'exploitations, découverte de la démarche bio, jeux pour les enfants, promenades, concerts, spectacles, marchés de produits bio et locaux... Les plus matinaux pourront même assister à la traite !

Cette 13^e édition mettra particulièrement à l'honneur les fromages bio : sans additifs ni conservateurs, sans traces de pesticides ni d'OGM, respectueux du cycle naturel des saisons, ils sont le plus souvent artisanaux et fabriqués à la ferme avec du lait cru. Les fromages bio sont authentiques : venez les déguster et échanger avec ceux qui les produisent !

=> Le saviez-vous ? Dans un élevage bio, on ne compte pas plus de deux vaches par hectare et elles doivent obligatoirement avoir un accès permanent aux pâturages. En outre, lorsque la météo contraint de rester à l'étable, chaque animal dispose d'une surface lui permettant de se mouvoir librement. Et lorsqu'elles ne peuvent brouter l'herbe des prés, nos vaches reçoivent une alimentation 100% bio et sans OGM produite à au moins 60% sur l'exploitation elle-même ! En bio, pas d'élevage hors-sol, pas de traitement antibiotique préventif, pas de pesticides ni d'OGM. Le bien-être animal et le respect des cycles naturels sont prioritaires !

Retrouvez le programme de la « Fête du lait bio » dans votre région : Auvergne-Rhône-Alpes / Bretagne / Bourgogne-Franche-Comté / Grand Est / Hauts-de-France / Ile-de-France / Occitanie / Pays de la Loire / Provence-Alpes-Côte d'Azur

Plus d'informations sur le site www.fete-du-lait-bio.fr

Source : Courriel à Reporterre







 L'actualité en direct
  Gestion/Règlementation
  Dossiers spéciaux
  Le Mel Agricole
  S'abonner


 Découvrez la vidéo ici
  La traite roboti

LES SUJETS DU MOMENT
 Réseaux sociaux
 Chambres d'agriculture
 Top articles
 Cniel
 Vaches laitières

Printemps bio

Dimanche 10 juin, participez à la fête du lait bio

🕒 08/06/2018 | par  DS |  Terre-net Média

Une soixantaine d'exploitations laitières ouvriront leurs portes ce dimanche 10 juin à l'occasion de la fête lait bio.







 ARCH.



Organisée depuis 2005, la fête du lait bio sera célébrée le 10 juin dans une soixantaine de fermes françaises. (©Fna)

Ce dimanche 10 juin 2018, c'est **la fête du lait bio**. Une soixantaine de fermes de neuf régions (Auvergne-Rhône-Alpes, Bretagne, Bourgogne-Franche-Comté, Grand Est, Hauts-de-France, Ile-de-France, Occitanie, Pays de Loire et Provence-Alpes-Côte d'Azur) ouvriront leurs portes à l'occasion de cette journée.

De nombreuses animations seront proposées comme les petits déjeuners à la ferme, des visites d'exploitations, c marchés fermiers, la **traite** des vaches, etc. Le **fromage** sera particulièrement mis en avant pour cette édition puisque quart des producteurs laitiers bio transforment tout ou partie de leur lait à la ferme.

Pour en savoir plus sur cette journée, consultez [le site de la Fête du lait bio](#)

Tous droits de reproduction réservés - Contactez [Terre-net](#)

 Tags : Agriculture biologique

Information : En poursuivant votre navigation sur le site, vous acceptez l'utilisation de cookies. [EN](#)

 OK

[SAVOIR PLUS](#)

Politique & syndicalisme

Economie - Gestion

Conjonctures et marchés

Productions animales

Productions végétales

Viticulture

Cultures marines

Agroalimentaire

Machinisme

le 08/06/2018 à 09:25

 [Imprimer](#)

 [Envoyer à un ami](#)

 [Tweet](#)

 [Partager 0](#)

 [G+](#)



PRINTEMPS BIO

Dimanche 10 juin, participez à la fête du lait bio

Une soixantaine d'exploitations laitières ouvriront leurs portes ce dimanche 10 juin à l'occasion de la fête du lait bio.

Ce dimanche 10 juin 2018, c'est la fête du lait bio. Une soixantaine de fermes de neuf régions (Auvergne-Rhône-Alpes, Bretagne, Bourgogne-Franche-Comté, Grand Est, Hauts-de-France, Ile-de-France, Occitanie, Pays de la Loire et Provence-Alpes-Côte d'Azur) ouvriront leurs portes à l'occasion de cette journée.

De nombreuses animations seront proposées comme les petits déjeuners à la ferme, des visites d'exploitations, des marchés fermiers, la traite des vaches, etc. Le fromage sera particulièrement mis en avant pour cette édition puisqu'un quart des producteurs laitiers bio transforment tout ou partie de leur lait à la ferme.

Pour en savoir plus sur cette journée, consultez [le site de la Fête du lait bio](#).

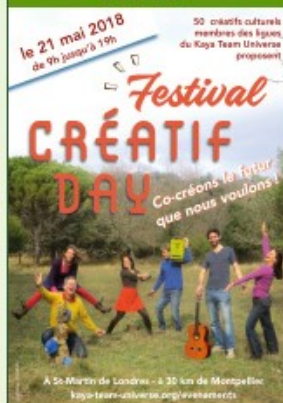


Organisée depuis 2005, la fête du lait bio sera célébrée le 10 juin dans une soixantaine de fermes françaises. (@Fnab)

TNC

Catégories : [Economie et Gestion](#) | [Dans le reste de l'actualité](#) | [Productions animales](#) | [Agriculture biologique](#) | [Filière laitière](#) | [Manifestations agricoles](#)

AGENDA



RECHERCHER

OK

Recevez notre
Newsletter

**Nature
& Partage**

Un jardin dans votre cuisine !

 **Kit de démarrage**
Graines germées bio



Ce coffret constitue un moyen simple de cultiver ses premières graines germées et de profiter, en quelques jours, de légumes

Vous êtes ici : [Accueil](#) > COMMUNIQUES – Fête du lait Bio dimanche 10 juin 2018

COMMUNIQUES

Liste des communiqués

Fête du lait Bio dimanche 10 juin 2018

Le 10 juin 2018



Venez à la ferme partager un p'tit dej' gastronomique 100% bio. Un événement festif et familial programmé dans le cadre du Printemps bio.

En plus d'un petit déjeuner gourmand, les fermiers bio qui ouvrent leurs portes à l'occasion de "La fête du lait bio" proposent de nombreuses activités et animations : jeux pour les enfants, promenades, concerts, spectacles, marchés de produits bio et locaux, visites d'exploitations, découverte de la démarche bio, .. Les plus matinaux pourront même assister à la traite !

=> Cette 13^e édition mettra particulièrement à l'honneur les fromages bio : sans additifs ni conservateurs, sans traces de pesticides ni d'OGM, respectueux du cycle naturel des saisons, ils sont le plus souvent artisanaux et fabriqués à la ferme avec du lait cru. Les fromages bio sont authentiques : venez les déguster et échanger avec ceux qui les produisent !

=> La "Fête du lait bio" à l'heure du goûter : c'est une nouveauté qui vous sera proposée cette année dans certaines fermes !

Retrouvez le programme dans votre région : [Auvergne-Rhône-Alpes](#) / [Bretagne](#) / [Bourgogne-Franche-Comté](#) / [Grand Est](#) / [Hauts-de-France](#) / [Île-de-France](#) / [Occitanie](#) / [Pays de la Loire](#) / [Provence-Alpes-Côte d'Azur](#)

Edito : La fête du lait Bio

Dimanche 10 juin, c'est la Fête du lait bio !

Près de 70 fermes de 9 régions de France vous invitent à déguster un copieux petit déjeuner 100% bio et proposent de nombreuses activités et animations : visites d'exploitations, découverte de la démarche bio, jeux pour les enfants, promenades, concerts, spectacles, marchés de produits bio et locaux...

645 MILLIONS

de litres de lait de vache bio
collectés en 2017

4084

fermes laitières bio
en France (en 2016)

**Achat des
produits laitiers**

Voir l'étude Kantar



**Partageons le
petit déjeuner
à la ferme**

www.fete-du-lait-bio.fr



Cette 13e édition mettra particulièrement à l'honneur les fromages bio :
sans additifs ni conservateurs, sans traces de pesticides ni d'OGM, respectueux du cycle naturel des saisons, ils sont le plus souvent artisanaux et fabriqués à la ferme avec du lait cru.
Les fromages bio sont authentiques : venez les déguster et échanger avec ceux qui les produisent !

[Lire l'article complet](#)



Producteur en Ile-et-Vilaine en Bio depuis 1995 - Bruno Martel



Fête du Lait Bio 2015



Georges Prost
Gérant BIOGAM

BioTV

[Voir plus de vidéos >>](#)



L'engouement pour les yaourts aux laits de brebis et de chèvre bio

Alors que les produits dérivés du lait de vache ont longtemps occupé très largement le marché, ils ne sont désormais plus seuls. En effet, les yaourts aux laits de brebis et de chèvre connaissent un succès grandissant et l'offre dans ce domaine ne cesse de s'enrichir au rayon frais.



Le lait bio

En Europe, la France, est le 4e producteur de lait (la Grande Bretagne en est le 1er). 6 Français sur 10 et 8 enfants sur 10 en consomment régulièrement (source : Baromètre CNIEL 2010). Les différents scandales sanitaires et une offre de produits bio plus étoffée ont contribué à cette hausse.

[Voir plus d'articles >>](#)

Le printemps du bio

37

Du 1^{er} au 15 juin 2018 aura lieu le « Printemps du bio » dans toute la France, à travers de multiples événements tels que, par exemple, « La fête du lait bio » prévue pour le dimanche 10 juin 2018.

Durant cette première quinzaine de juin qui annonce les beaux jours, tous les acteurs du bio se rassembleront afin d'informer et sensibiliser les consommateurs aux produits responsables. Mais une question se pose : en quoi consiste réellement le bio ?



Un produit est certifié bio s'il provient d'un mode de production soucieux de l'environnement (recyclage des matières organiques naturelles, désherbage thermique, respect du bien-être animal, etc...). De plus, les produits chimiques de synthèse ainsi que les OGM sont exclus, et l'emploi d'intrants est limité.



Ainsi, choisir de manger des produits bio limite considérablement l'ingestion de pesticides. En effet, les bienfaits pour le consommateur sont très importants. Ces derniers réduiraient le risque de maladies graves comme les cancers. De plus, grâce à leurs modes de production, ces produits sont de meilleure qualité : les fruits et légumes ont plus de saveurs, les céréales plus riches en fibres et minéraux, les viandes moins grasses, etc...



Alors, convaincu ? L'équipe CVous est curieuse d'avoir votre avis ! Qu'attendez-vous pour le partager avec nous ? Découvrez ou redécouvrez dès maintenant ces produits grâce au Grand Jeu du Bio [en cliquant ici](#) !

Steph-anie

Steph-anie de l'équipe CVous



Accueil ▸ A la Une ▸ La fête du lait bio

A la Une Agenda Saveurs & Vins Événements Salons & Foras

La fête du lait bio

11 mai 2018 43 0



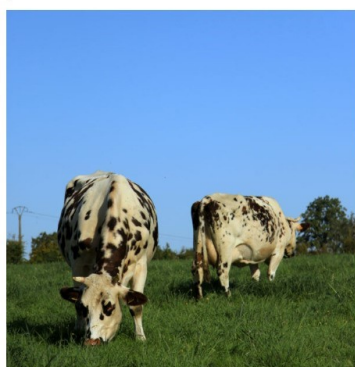
Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site. Si vous continuez à utiliser ce dernier, nous considérerons que vous acceptez l'utilisation des cookies. [OK](#)



Tous à la ferme !

Venez à la ferme partager un p'tit dej' gastronomique 100% bio. Un événement festif et familial de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), programmé dans le cadre du Printemps bio.

En plus d'un petit déjeuner gourmand, les fermiers bio qui ouvrent leurs portes à l'occasion de « La fête du lait bio » proposent de nombreuses activités et animations : jeux pour les enfants, promenades, concerts, spectacles, marchés de produits bio et locaux, visites d'exploitations, découverte de la démarche bio, ... **Les plus matinaux pourront même assister à la traite !**



Cette 13^e édition mettra particulièrement à l'honneur les fromages bio : **sans additifs ni conservateurs, sans traces de pesticides ni d'OGM, respectueux du cycle naturel des saisons, ils sont le plus souvent artisanaux et fabriqués à la ferme avec du lait cru. Les fromages bio sont authentiques : venez les déguster et échanger avec ceux qui les produisent !**

La « **Fête du lait bio** » à l'heure du goûter : c'est une nouveauté qui vous sera proposée cette année dans certaines fermes !

Pour info !

Retrouvez le programme dans votre région : Auvergne-Rhône-Alpes / Bretagne / Bourgogne-Franche-Comté / Grand Est / Hauts-de-France / Ile-de-France / Occitanie / Pays de la Loire / Provence-Alpes-Côte d'Azur

www.fete-du-lait-bio.fr

TAGS aliments animaux bio boisson campagne élevage ferme fête fromage lait nature pré santé vache vitamines

J'aime 1



La fête du lait bio

La rédaction

11 mai 2018

Tous à la ferme ! Venez à la ferme partager un p'tit dej' gastronomique 100% bio. Un événement festif et familial de la Fédération Nationale...



Collecte de printemps dans les
jardinerie BOTANIC ®
5 mai 2018



Ateliers croisés Qi Gong et
percussions Gwoka à Montreuil
9 mai 2018



Derniers articles



Smoothie fraise, banane et
graines de chia blanches
bio
La rédaction - 13 mai 2018



Porridge overnight Granola
miel, chocolat & amandes
bio
La rédaction - 13 mai 2018



Parce que l'amour continue
La rédaction - 11 mai 2018



Un an entre les mains de
l'univers
La rédaction - 11 mai 2018



La fête du lait bio
La rédaction - 11 mai 2018

Commentaires récents

Plénitude dans **Booster le sommeil lent**
permettrait d'augmenter son effet protecteur

