

II Forum de Bruxelles

Des experts de premier plan soulignent les valeurs nutritionnelles et durables des produits laitiers et soulignent l'engagement du secteur à réduire le gaspillage alimentaire dans l'UE

InLac a organisé cette rencontre avec le soutien de l'UE dans le cadre de la campagne « Comptez sur les produits laitiers européens », sous le slogan « Nutrition, zéro déchet et durabilité dans le secteur laitier »

Environ 1,3 milliard de tonnes de fruits, de légumes, de viande, de produits laitiers, de poissons et de céréales se gâtent pendant la phase de production, lors de la distribution ou sont jetées dans les supermarchés, les restaurants et les foyers

Bruxelles/Madrid, oct. 2023.- Des experts de premier plan ont participé hier au *Ile Forum* laitier sous le slogan « Nutrition, zéro déchet et durabilité dans le secteur laitier », organisé par l'Organisation laitière interprofessionnelle (InLac) à l'[Institut Cervantes de Bruxelles](#), dans le cadre de la campagne « [Comptez sur les produits laitiers](#) européens », cofinancée par l'Union européenne.

Cette année, la rencontre s'est concentrée sur la prévention du gaspillage alimentaire et les bonnes utilisations en cuisine, sans oublier les bienfaits nutritionnels et sains du lait, du yaourt et du fromage. Le président d'InLac, **Daniel Ferreiro**, a plaidé pour une information véridique sur le secteur et sur les produits laitiers, dans le but que « la société dans son ensemble puisse connaître de première main, en toute honnêteté et transparence, tout ce qui se cache derrière un verre de lait, un yaourt, une portion de fromage... Parce que nous parlons d'aliments nutritifs et sains. Et aussi avec des effets positifs pour l'environnement et pour la revitalisation de l'environnement rural dans son ensemble.

« Le secteur laitier peut se targuer d'avoir des méthodes de production conformes aux réglementations les plus strictes au monde en termes de qualité, de traçabilité, de sécurité alimentaire, de bien-être animal et d'engagement en faveur de la durabilité de l'activité et de la lutte contre le gaspillage alimentaire », a fait remarquer M. **Ferreiro**.

Selon lui, « les exploitations d'élevage européennes, dont la grande majorité sont familiales, sont un moteur de développement et de revitalisation pour les zones rurales. Et les industries laitières, les principales usines que beaucoup de nos villes possèdent. « Leur présence contribue à maintenir les zones rurales en vie en réparant la population et en créant des emplois », a déclaré le président.

La directrice générale d'InLac, **Nuria María Arribas**, a souligné que la durabilité du secteur « est un engagement que nous avons assumé et notre feuille de route, notre travail quotidien, converge vers cet objectif de produire plus avec moins, d'être plus respectueux de l'environnement chaque jour et d'assurer la souveraineté alimentaire ». « Parce qu'il ne faut pas oublier », a ajouté M. Arribas, « que la population mondiale augmente de façon exponentielle et que nous aurons des problèmes pour produire toutes sortes d'aliments avec des ressources de plus en plus rares, telles que l'eau, les pâturages et la terre. »

Selon lui, « parler de durabilité, c'est parler de lutte contre le changement climatique et, de même, de prévention du gaspillage alimentaire ». Selon les données de la FAO, « si nous tirions parti de la nourriture qui est actuellement gaspillée, nous pourrions nourrir plus de deux milliards de personnes et lutter contre les problèmes d'accès à la nourriture dans le monde ».



COMPTEZ SUR LES PRODUITS LAITIERS EUROPÉENS



Il existe des conseils simples qui peuvent aider à minimiser l'impact environnemental causé par la perte de nourriture. À l'heure actuelle, environ un tiers de toute la production alimentaire mondiale est gaspillée, une préoccupation qui affecte non seulement le secteur alimentaire en général, mais aussi l'industrie laitière en particulier. Cela équivaut à environ 1,3 milliard de tonnes de fruits, de légumes, de viande, de produits laitiers, de poisson et de céréales qui se gâtent dans la phase de production, lors de la distribution ou sont jetés dans les supermarchés, les restaurants et les foyers, a-t-il ajouté.

Selon lui, le gaspillage alimentaire n'est pas seulement un problème d'un point de vue de durabilité sociale ou humanitaire, mais aussi d'un point de vue environnemental. « Lorsque nous jetons des produits laitiers comme le lait, le fromage ou le yogourt, nous gaspillons également l'énergie et l'eau nécessaires à leur production, à leur transport, à leur emballage et à leur mise sur le marché. De plus, si les produits laitiers finissent dans les décharges et se décomposent, ils génèrent du méthane, un gaz à effet de serre encore plus puissant que le dioxyde de carbone », a déclaré **Arribas**.

Pour sa part, **Jonás Lázaro**, chargé de mission à la direction générale « Marché intérieur, industrie, entrepreneuriat et PME » (DG GROW) de la Commission européenne, a souligné dans son discours que la stratégie européenne « De la ferme à la table » continue d'être le cadre de la durabilité du secteur agroalimentaire. À cela s'ajoutent d'autres, comme la stratégie pour la biodiversité, la stratégie pour la bioéconomie ou le « Code de conduite pour les entreprises alimentaires responsables et les pratiques de commercialisation », a-t-il ajouté. « La révision de la directive sur le gaspillage alimentaire est également pertinente aujourd'hui. Aujourd'hui, elle a présenté une autre action initiée par la Commission européenne appelée « Transition Pathways », qui fait partie de la « Nouvelle stratégie pour l'industrie européenne » (DG GROW) », a ajouté M. **Lázaro**.

Le « Parcours de transition » pour le secteur agroalimentaire se concentre sur les outils, tels que la R+D, les investissements, les compétences ou le soutien aux PME qui sont nécessaires pour effectuer la transition vers un écosystème agroalimentaire plus durable et résilient. Cette initiative a été publiée dans un premier document de travail en juillet dernier (SWD Agri-food Transition Pathway) et devrait voir le jour à la fin du mois de décembre 2023, a déclaré M. **Lázaro**.

María Ángeles Fernández-Zamudio, du Centre pour le développement de l'agriculture durable (Institut valencien de recherche agricole), a expliqué comment la résolution du problème des déchets favorise également la durabilité d'un secteur tel que celui des produits laitiers. Il a réfléchi aux impacts du gaspillage alimentaire et a rappelé que la nourriture n'est pas créée dans les usines, mais à partir de processus biologiques, et donc, par exemple, les fruits et légumes ne peuvent pas être valorisés uniquement par leur calibre ou leur aspect esthétique.

Il a également abordé le problème de la chaîne alimentaire et la nécessité d'une plus grande durabilité économique dans le lien d'origine, qui est celui qui soutient la production. Il a fait valoir que « ni en tant que planète ni en tant que société, nous ne pouvons continuer à jeter de la nourriture, et certainement en tant que consommateurs, nous pouvons agir et aider à ce que la chaîne fonctionne de manière plus équilibrée, simplement en reconnaissant la valeur de chaque aliment ». Pour conclure, il s'est concentré sur l'examen d'un groupe d'études et d'initiatives qui montrent comment le secteur laitier s'efforce de réduire les déchets et comment il s'engage à être de plus en plus vert et durable.

De son côté, **David Fernández**, représentant du CREDA (Centre de Recherche en Economie et Développement Agroalimentaire), s'est penché sur le caractère systémique du défi du gaspillage alimentaire. Il a souligné qu'il s'agit d'un défi qui implique et relie les acteurs de l'ensemble de la chaîne de valeur laitière, ainsi que les consommateurs, les administrations et les instituts de recherche ; C'est pourquoi « il est nécessaire d'adopter une approche globale, en tirant parti des synergies entre les actions menées à différents points de la chaîne de valeur et en différents endroits du territoire de l'UE ».

Fernández a fait valoir que cette approche systémique a été grandement favorisée par des avancées clés dans les politiques publiques au niveau mondial, telles que les objectifs de développement durable ; et européennes, comme le lancement de la Plateforme communautaire sur les pertes et gaspillages alimentaires, ou la stratégie communautaire De la ferme à la table. Il a également ajouté que les résultats de la recherche scientifique contribuent à identifier les opportunités de coordination des actions préventives contre le gaspillage dans le secteur laitier, en donnant comme exemple les projets du CREDA dans d'autres secteurs alimentaires.



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation d'Espagne Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

COMPTEZ SUR LES PRODUITS LAITIERS EUROPÉENS



Produits laitiers et gastronomie

La gastronomie laitière a été un autre des temps forts du Forum à Bruxelles, grâce à la présence exceptionnelle de la cheffe Pepa Muñoz (« El Qüenco de Pepa » et « La Huerta de Pepa »), qui a fourni des idées simples et pratiques pour intégrer les produits laitiers dans une cuisine saine et rentable.

En général, comme l'ajoute le chef, tous les produits laitiers ont toujours joué un rôle important dans la cuisine traditionnelle, respectueuse des ressources de l'environnement, avec une agriculture et un élevage à *zéro kilomètre*, car « l'utilisation de tout » et les produits laitiers obtenus dans l'environnement immédiat, de manière durable, ont prévalu.

« À mon avis, il y a un grand manque de connaissances et une grande confusion autour des produits laitiers comme le fromage, par exemple. Lorsque nous les mettons en dessert ou en apéritif, nous organisons des planches savoureuses que nous pouvons fusionner avec d'autres aliments et surprendre avec des créations marquées par l'équilibre qui caractérise toujours les régimes méditerranéen et atlantique », conclut Muñoz.

Tous les experts et analystes se sont mis d'accord à Bruxelles pour souligner l'engagement de l'ensemble de la filière laitière dans une activité toujours plus durable et engagée dans les nouveaux défis environnementaux et l'accès à l'alimentation de la planète.

InLac englobe l'ensemble du secteur laitier en Espagne (ASAJA, COAG, UPA, FENIL et Cooperativas Agro-alimentarias de España), un instrument fondamental de dialogue et de structuration entre les acteurs de la filière laitière et un forum stable de discussion entre ses membres, dans le respect des domaines d'action des organisations qui le composent



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation d'Espagne Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.