



« Aussi loin qu'on s'en souviennne,
la France est une terre de lait »



Centre National Interprofessionnel
de l'Économie Laitière - CNIEL



Créé en 1973



Le Cniel réunit les producteurs de lait, l'ensemble de la transformation laitière (coopératives, industriels privés), les distributeurs, les commerçants, les crémiers-fromagers, les restaurants et les acteurs de la restauration collective.

Ils s'engagent à porter collectivement les valeurs de la filière pour garantir au consommateur des produits de qualité.





1500 produits laitiers différents.



Lait et poudre de lait : une gamme complète



Fromages et beurre : une spécialité bien française



Crèmes, yaourts et laits fermentés : la France est le second producteur européen





Près de
24

milliards
de litres
de lait
collectés

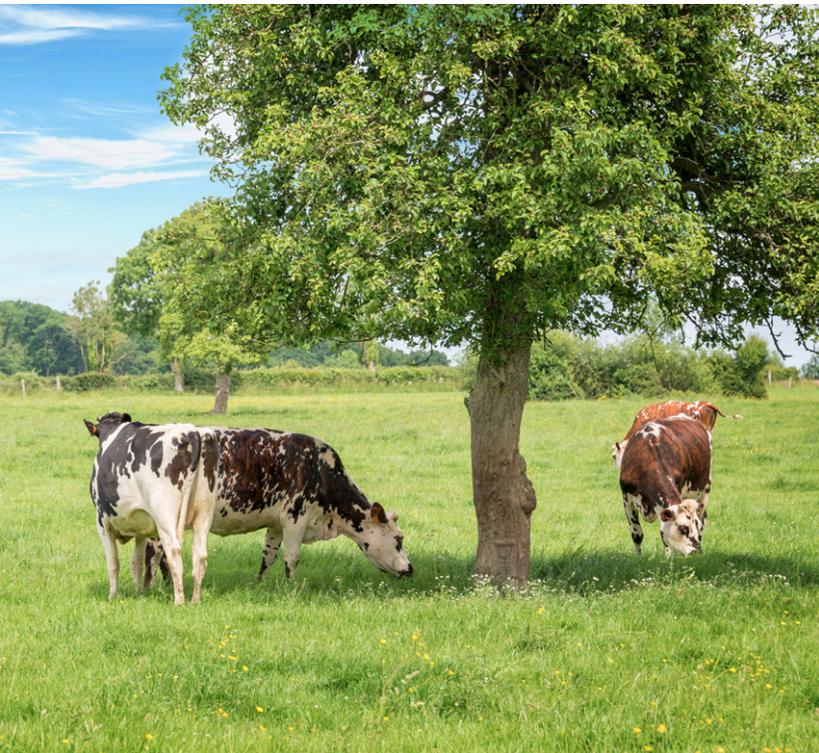
chaque
année.



501 millions
de litres de lait de chèvre



300 millions
de litres de lait de brebis



50 000

fermes laitières

720 sites

de transformation

Second

producteur européen;
les 20 premiers mondiaux





Des produits bons et sains



La variété des paysages français et des climats permet une production laitière sur la quasi-totalité du territoire français. **La variété des produits et leurs qualités gustatives** sont directement reliés à leur région de production.



69 vaches laitières en moyenne par élevage, dont plus de **90%** ont accès à une prairie.

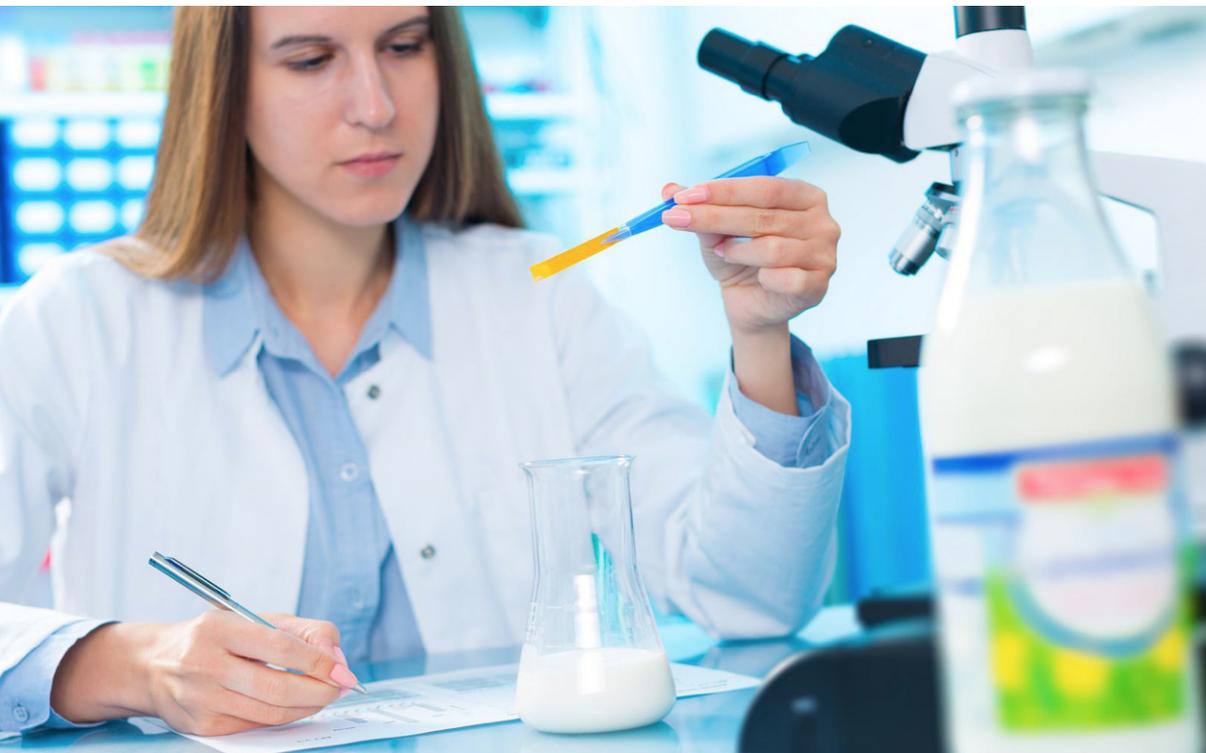
Des animaux nourris **sans OGM** et une démarche **bio** en pleine expansion.



Collecte de lait à la ferme **toutes les 48 heures**.



Des produits sûrs



120 millions d'analyses
chaque année,
150 par ferme et par
an en moyenne.

Absence de résidus
d'antibiotiques
contrôlés sur **100%** des
livraisons.

11 laboratoires reconnus
par le ministère de
l'Agriculture avec des
critères identiques sur
tout le territoire.





Un savoir-faire exigeant, entre tradition et modernité



51 Appellations
d'Origine Protégée.



10 Indications
Géographiques
Protégées.





Nos objectifs à 2025



Environnement et bien-être animal :

- Préserver l'environnement : diminuer l'empreinte carbone de 17% par litre de lait
- Garantir le bien-être animal dans le cadre de la tenue de la charte des bonnes pratiques d'élevage



Qualité sanitaire :

- Garantir l'absence de résidus d'antibiotiques dans le lait : 100% du lait testé d'ici 2025
- Renforcer la sécurité sanitaire en multipliant les contrôles à chaque étape de la production



Export :

- Dans les pays émergents, soutenir le marché en faveur des produits à forte valeur ajoutée pour compléter l'offre locale et non la concurrencer



Social :

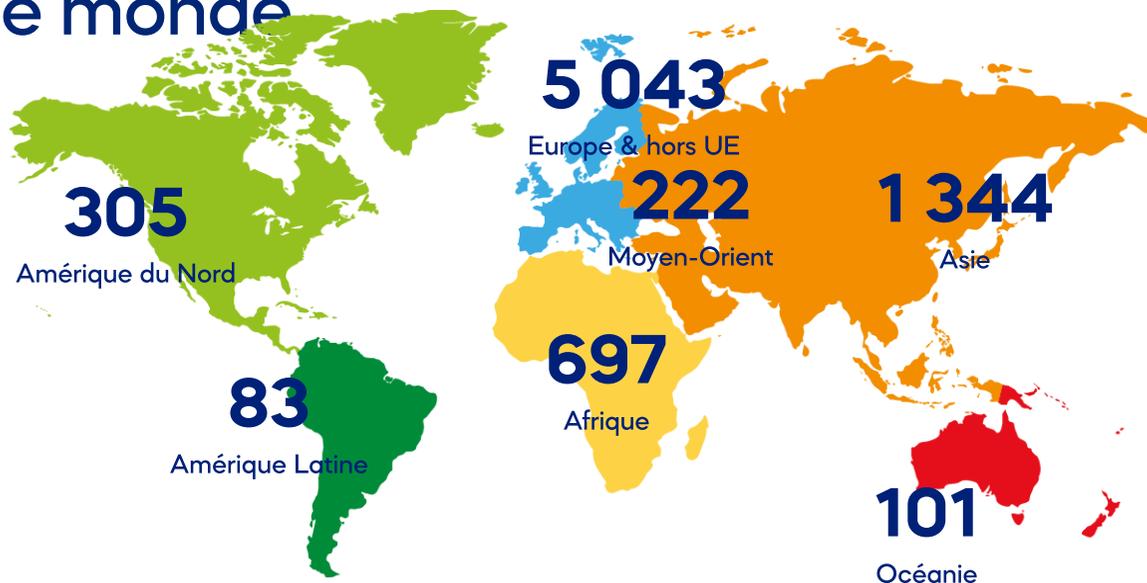
- Assurer une meilleure rémunération aux éleveurs
- Améliorer les conditions de travail pour l'ensemble des acteurs de la filière et attirer de nouveaux talents



Quatre sur dix litres de lait produits en France sont exportés

à travers le monde

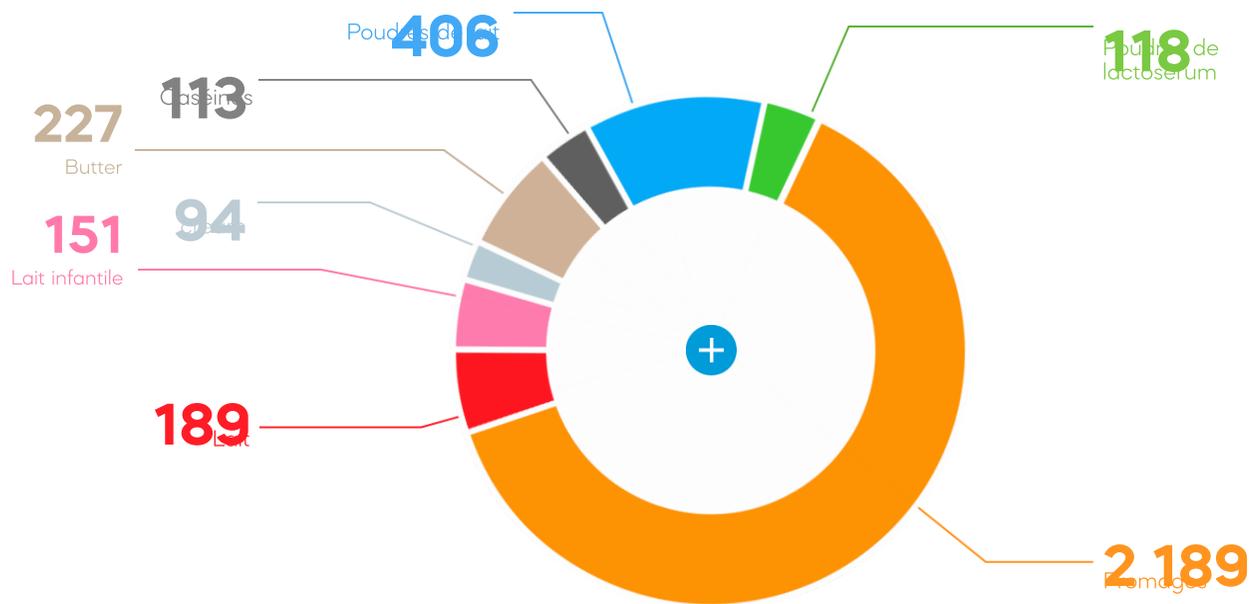
Exportations en millions d'euros





Une large diversité de produits à l'export (hors Europe)

En millions d'euros





Au service des importateurs



Le CNIEL dispose de **2 flagships** installés à New York et Shanghai.



La filière communique sur la qualité des fromages, des beurres et des crèmes françaises dans **24 pays**.



Un **service export structuré** à votre disposition.





Des produits goûteux



La **variété des fromages français** reflète la diversité des terroirs.



Ancrés dans la **tradition gastronomique française**, le beurre, la crème et le fromage français s'adaptent à toutes les cuisines.

Les Plus produits :

- Source de calcium naturel, de protéines et de lipides, les produits laitiers français répondent aux besoins nutritionnels de la personne à tous les âges de la vie.
- Consommés tels quels ou intégrés dans des préparations, il existe un produit laitier pour chacun !



Des recettes variées

Beurre, crème, fromage, ingrédients essentiels pour des recettes fusion réussies

