



[La première filière lait en poudre 100% bio et équitable lancée en France](#)

Sous l'impulsion de la [Scop Ethiquable](#) qui vient de relocaliser sa production de chocolat en France dans le Gers, trois PME françaises lancent **une filière de lait en poudre équitable et bio**. La [Scop Ethiquable](#) a fait appel à l'expertise de [Biolait](#) et d'[Ingredia](#) pour créer et structurer cette filière inédite. Pour Ingredia (Prospérité Fermière), il s'agit d'un engagement fort et durable pour travailler en réseau avec un écosystème qui œuvre à la valorisation du lait bio.

Le lait certifié équitable et bio agit pour **une juste rémunération des éleveurs français**, leur permettant de mettre en place des pratiques durables sur leurs fermes. Ce partenariat a été réfléchi pour prendre en compte les enjeux liés à **un mode de production respectueux de l'animal et de la nature**.

Soutenir la production de lait bio en France

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. C'est environ 200 millions de litres qui vont être produits dans les mois qui viennent. Le marché du lait bio traverse donc une période d'ajustement qu'il faut soutenir.

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. 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.

Du lait bio et équitable 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 dorénavant 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.

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.

Sandrine Delory, Directrice Générale Ingredia se félicite 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* ».

Un label Bio et Équitable exigeant pour la filière lait en poudre

Cette filière s'appuie sur les critères exigeants du label Bio et Équitable 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* », justifie Christophe Eberhart, co-fondateur Ethiquable. « *Avec cette filière, nous sommes heureux d'aller plus loin dans nos engagements et de soutenir la filière bio comme la production agro-alimentaire française* ».

Un lait en poudre adapté à la production de chocolat grâce à l'expertise d'Ingredia

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.

RETROUVEZ LA [GAMME D'INGRÉDIENTS D'INGRÉDIA](#) DANS L'ANNUAIRE INGREGIO.

POUR ACCÉDER AUX COORDONNÉES DE CE FOURNISSEUR, ABONNEZ-VOUS