

LES 20 FERMES

POUR UN lait de qualité

Vitré

Sélectionnées par



LES 20 FERMES

UN Lait local et VERTUEUX COCRÉÉ
PAR Lactel® et 41 PRODUCTEURS

Lactel® lance « Les 20 Fermes », un lait UHT demi-écrémé issu de 20 exploitations implantées en Mayenne et en Ile-et-Vilaine auprès desquelles la marque est engagée depuis 2017. Du bon lait, certes, mais aussi bien plus que ça ! C'est comme si chaque brique ou chaque bouteille nous racontait comment on peut produire aujourd'hui **un lait de grande qualité à l'origine contrôlée**, garanti **sans OGM** (< 0,9 %), dans le **respect du bien-être animal et de l'environnement**. Voici l'histoire des 20 Fermes sélectionnées par Lactel ! Celle d'**une filière vertueuse, à taille humaine, propre à satisfaire les nombreux consom'acteurs** qui entendent désormais concilier plaisir et engagement.

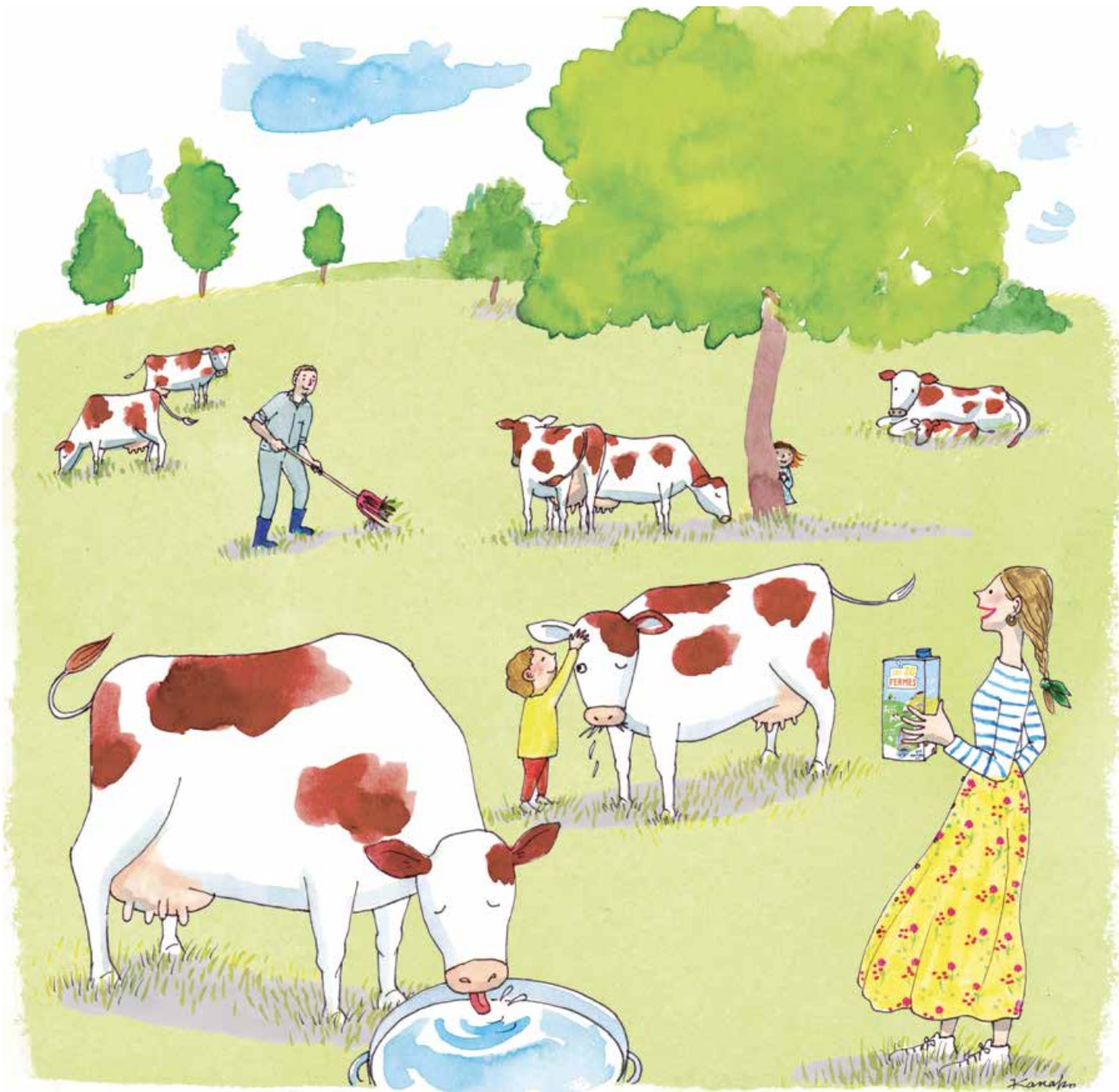


COLLECTIVEMENT, TOUT DEVIENT POSSIBLE !

« Les 20 Fermes », c'est tout d'abord l'histoire de **41 producteurs répartis sur 20 exploitations** et depuis longtemps engagés dans **des pratiques responsables, notamment en faveur du bien-être animal**. Dès 2017, en collaboration avec Lactel, ils se réunissent pour valoriser **ce lait de qualité supérieure, produit localement et qui correspond aux attentes des Français**. Pour ces éleveurs, comme Joseph, Didier ou Nadège, tout se fait à échelle humaine, et la laiterie qui collecte leur lait est située **à moins de 50 km** de chez eux, à Vitré, en Ille-et-Vilaine.

Au quotidien, les producteurs laitiers des 20 Fermes entretiennent avec Lactel® une **relation de proximité** qui repose sur un cahier des charges complet et exigeant pour un lait de qualité, et la garantie d'**une rémunération équitable**, à hauteur de 0,40 € pour chaque litre de lait vendu (un montant supérieur à la moyenne du marché). Le local, ça a du bon !



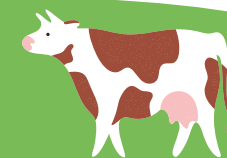


POUR FAIRE DU BON LAIT, IL FAUT DES VACHES HEUREUSES

Chouchoutées et bien nourries, les vaches des 20 Fermes ont la belle vie. Ici, on ne transige pas avec le bien-être animal. Dès que le temps le permet, les éleveurs les mènent au pré, où elles passent plus de **200 jours par an**, chacune profitant de plus de **10 ares** pour pâturer à son aise. Quand elles ne peuvent pas être dehors, les vaches rejoignent leur étable, où chacune dispose d'une logette individuelle, pour un maximum **de confort et de propreté**.

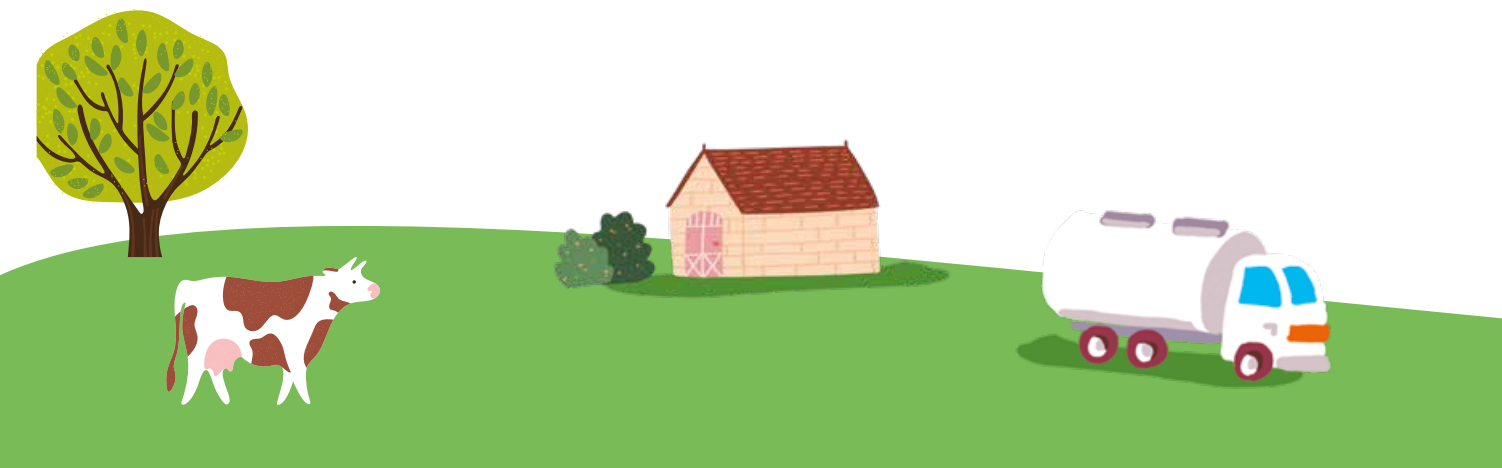
Côté alimentation, les vaches se nourrissent en grande majorité **d'herbage**, qui provient directement de l'exploitation (pour plus de 80 %). **Quant aux OGM, c'est non merci (< 0,9%)* !**

* conformément à la réglementation



UN LAIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE GARANTI SANS CONSERVATEUR

Collecté régulièrement dans les 20 fermes de Mayenne et d'Ille-et-Vilaine, le lait est aussitôt acheminé vers la laiterie de Vitré pour y être soumis à un **procédé de stérilisation à ultra-haute température (UHT)** : une technique qui, **sans recourir au moindre conservateur**, garantit sa longue conservation. Le lait est d'abord pasteurisé, puis chauffé à ultra-haute température pendant un délai très court. Au terme de cette opération, le lait demi-écrémé « Les 20 Fermes » est mis en brique ou en bouteille dans **un environnement stérile**, avant de rejoindre les rayons des supermarchés et la table des Français, prêt à être dégusté !





LES ÉTAPES DE FABRICATION DU LAIT

1

Lorsque le lait arrive dans notre laiterie à Vitré, il est pasteurisé pour éliminer les micro-organismes indésirables, c'est-à-dire chauffé pendant quelques secondes.

2

Ensuite, il est écrémé par une machine où il tourne très vite pour le séparer de la crème. Puis, on ajoute moins de 2 % de crème pour obtenir le lait demi-écrémé.

3

La dernière étape est la stérilisation UHT, c'est-à-dire Ultra Haute Température. Le lait est chauffé à plus de 100 °C pendant quelques secondes. Et voilà, ce dernier procédé permet d'avoir un lait qui se conserve pendant plusieurs mois !

UN MODÈLE DE PRODUCTION PLUS TRANSPARENT

Quand une famille choisit « Les 20 Fermes » de Lactel®, elle sait où et comment a été produit le lait qu'elle consomme. Elle opte pour un **modèle de production vertueux, gage de qualité. La traçabilité, le respect environnemental et animal, la sécurité sanitaire** : tous ces éléments répondent à un cahier des charges très strict, qui compte parmi les plus exigeants du marché. Ce n'est donc pas un hasard si « Les 20 Fermes », lait de qualité supérieure, plaît à toute la famille.

Ce que les consommateurs savent moins, en revanche, c'est que les 41 producteurs partenaires poussent leur souci d'exigence jusqu'à pratiquer un **modèle d'agriculture durable fondée sur les 3 R : Réduire, Réutiliser, Recycler**. Tous ont d'ailleurs investi dans leur exploitation pour réduire leur consommation énergétique. Bien plus qu'une filière de proximité, c'est véritablement un nouveau modèle de production, **plus durable et plus vertueux**, mais aussi **plus transparent et plus rémunérateur**, qui voit ainsi le jour à Vitré et dans ses environs.

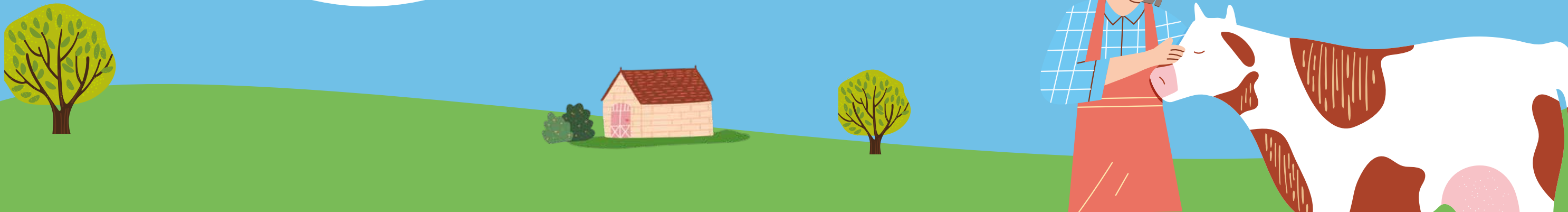




LES 20 FERMES

Lait UHT demi-écrémé Lactel « Les 20 Fermes »
En bouteille ou en brique 1L

PMC* Bouteille 1L : 1,07 €
PMC* Brique 1L : 1,03 €





À propos de Lactel®

Depuis sa création en 1967, Lactel, la marque leader du marché du lait, n'a cessé d'innover pour proposer une large gamme de laits adaptés aux attentes, aux besoins et aux envies de chacun. En 1990, la marque lance la première bouteille UHT 1 L. Lactel est pionnière et n° 1 sur le lait BIO, le lait facile à digérer Matin Léger, les laits de Chèvre et de Brebis. Elle renforce également son offre sur les laits aromatisés avec Lactel Max et la gamme des Caffè Latte. Lactel est le leader du marché du lait avec 22,3 % de PDM en valeur et 18,7 % en volume sur le total lait longue conservation*.

* Panel cumul annuel mobile P13/2021 - HM SM HD Drive Proxi

RELATIONS MÉDIAS LACTEL® : @FHCOM
42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris
+33 1 55 34 24 24 - www.fhcom.net
sabrine.berrada@fhcom.net - mangara.sambakessy@fhcom.net
frederic.henry@fhcom.net - +33 6 20 83 23 73