

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
NOVEMBRE 2023



BIOLAIT ET LA FORCE DU LOCAL

L'AVENIR DE L'ALIMENTAIRE EST EN MARCHÉ

Depuis le Covid, une révolution des modes de consommation est en route en France. En effet, l'alimentation est devenue un sujet clé pour les français qui sont 70% à déclarer vouloir désormais consommer de façon plus responsable (source [Statista.com](https://www.statista.com) - avril 2020). L'importance de la provenance, la volonté de consommer des produits de saison, l'envie de privilégier un circuit court et de faire vivre les producteurs locaux tout en créant des emplois dans la région... voici les motivations des français pour se tourner toujours plus vers les produits locaux, véritable source d'opportunités écologiques, économiques et sociales.

En parallèle, la consommation de produits bio a été remise en question car certains consommateurs s'inquiètent que le produit vienne de loin. En effet, 64% d'entre eux choisissent leur produit bio selon son origine (source étude CSA pour FranceAgriMer - 2022).

Force est de constater que ces nouveaux locavores français ont à cœur de contribuer à la préservation de l'environnement. Alors quand un produit est local ET bio, c'est le combo gagnant !

« LA BIO PARTOUT ET POUR TOUS » CHEZ BIOLAIT
OU LA VALORISATION DU LOCAL

L'implication dans le développement local fait partie de l'essence même de Biolait. Leur devise, "La bio partout et pour tous" se traduit par une collecte de lait sur tout le territoire français, même dans les zones peu denses en agriculture laitière; Ce choix politique permet aujourd'hui à des producteurs de poursuivre leur activité en agriculture biologique, sans Biolait, ils ne pourraient plus être collectés en bio. Cette volonté permet de développer la bio sur tous les territoires et donc de la rendre accessible à tous les consommateurs.

Aujourd'hui Biolait se compose de 2300 éleveurs sur 1300 fermes, répartis dans 74 départements à travers la France. Ces fermes Biolait représentent 30% des fermes laitières bio en France. La collecte de ce lait à travers le territoire a d'ores et déjà permis de créer plus de 3000 emplois ruraux, notamment dans les campagnes les plus éloignées, des Hautes-Alpes aux Pyrénées, en passant par les Vosges et le Marais Poitevin.

Au sein Biolait, le "local" prend plusieurs formes, de l'alimentation des vaches 100% bio produite à 90% sur la ferme, à l'environnement de la ferme propice au développement de la biodiversité, en passant par les 260 producteurs qui ont lancé leur propre produits locaux qu'ils vendent en direct.

Pour favoriser les circuits courts, Biolait travaille également main dans la main avec des clients locaux pour la collecte du lait.

ILLUSTRATION SUR LE TERRAIN : LA COLLABORATION AVEC L'ESAT TERROIR LA ROCHE



Depuis 50 ans, l'ESAT (Établissement de Services et d'Aide par le Travail) Terroir La Roche, implanté dans les Monts du Beaujolais dans la vallée du Rhône, soutient les parcours de personnes en situation de handicap en leur proposant du travail au cœur de ses ateliers.

Au sein de ces 3 ateliers (laiterie, miellerie et conditionnement alimentaire), L'ESAT transforme, conditionne et vend les produits de la région pour le plus grand bonheur des gourmets locaux.

En 2019, l'ESAT a ouvert une laiterie qui fait travailler notamment des moniteurs fromagers et mesure aujourd'hui 980m².



Guillaume Dupuis, responsable du site, confie l'importance du local pour l'ESAT :

“En plus d’employer une trentaine de travailleurs de la région en situation de handicap, de 18 à 60 ans, nous proposons des produits locaux qui sont respectueux du RSO (Responsabilité Sociale des Organisations). Tout ce qui compose nos produits finis est issu de producteurs locaux jusqu’à l’emballage lui-même. C’est primordial pour nous de faire vivre les acteurs locaux et c’est un gage de grande qualité !” Les valeurs de l’ESAT, dont le slogan est “Bon, local et social”, font écho à celles de Biolait. L’ESAT propose des produits certifiés Ecocert pour lesquels ils ont reçu plusieurs récompenses pour féliciter leur qualité. “Nous sommes fiers des récompenses reçues, et la plus grande c’est de voir les clients toujours plus nombreux, dans notre magasin au village ou auprès des grandes enseignes de la région lyonnaise qui veulent travailler avec nous aujourd’hui.”



Un succès continu et une évolution qui a été accompagnée dès le début par le lait bio du producteur adhérent Biolait, Romain Fillon, dont la ferme est à seulement 12kms de l'atelier. Une ferme familiale que Romain tient seul depuis 2007. Il a rejoint Biolait en 2020 pour pouvoir enfin s'impliquer dans les décisions liées à sa ferme, pour la force des valeurs de la Démarche Qualité Biolait - une démarche des producteurs qui prennent des engagements au-delà du cahier des charges de l'Agriculture Bio (alimentation 100% française, toutes les activités de la ferme sont en agriculture biologique...) - ainsi que pour la puissance du soutien au sein du groupement.

A la laiterie de l'ESAT, le lait bio de Romain est transformé en yaourts (nature et parfumés), fromages "tome des Sauvages", raclette, lactiques affinés ou encore caillés... Une véritable fierté pour Romain Fillon de voir les produits finis, réalisés en circuit court à quelques kilomètres de chez lui, et de pouvoir échanger avec les clients qui les achètent. *"C'est la première fois que je peux recueillir le ressenti des consommateurs sur un produit qui a été fait avec mon lait, mon labeur ! Cela me met du baume au coeur et me redonne du courage pour ce métier qui n'est pas toujours simple mais qui en vaut la peine."*

L'ESAT rencontre un fort succès en local et est déjà très bien implantée dans la région Lyonnaise. La structure développe également sa présence dans les grandes enseignes de distribution du territoire. Cela induit d'ores et déjà une hausse de ses besoins en lait bio, permettant l'entrée d'un second producteur Biolait dans le projet.



Romain Fillon - producteur Biolait

Plus de détails sur les engagements de Biolait :

<https://www.biolait.eu/>

Contact presse :

Mylène RP - 06 64 75 02 84

mylene.ebrard@gmail.com

