

Mon Lait : qualité, durabilité et revenu équitable dans le même verre de lait

Mont Lait est une marque de producteurs de produits laitiers française qui bénéficie de la Mention de Qualité Facultative de l'UE « produit de montagne ». Mont Lait a su tirer profit de cette mention pour maintenir la valeur ajoutée dans les zones de montagne et la redistribuer aux producteurs tout en sensibilisant à l'importance de maintenir l'agriculture de montagne.

Des produits laitiers de qualité et durables

Dans le Massif central, l'agriculture est dominée par l'élevage. Le lait de vache représente 20% de la production agricole de la région et 94% de celle-ci provient des montagnes. Etant la plus grande zone de production laitière des montagnes françaises, il est d'autant plus important que le Massif central valorise l'origine de sa production.

EN SAVOIR +

Mon Lait est une marque de producteurs qui bénéficie de la Mention de Qualité Facultative « produit de montagne ». Cela signifie que les produits laitiers proviennent exclusivement d'exploitations situées en zone de montagne et de vaches nourries avec au moins 60% de fourrage de montagne. Les entreprises de transformation impliquées dans la chaîne de valeur des produits du Mon Lait sont également situées dans le Massif central. De la matière première aux produits finis, les consommateurs sont donc assurés de consommer des produits laitiers fabriqués localement.

La qualité fait partie de la communication de Mont Lait, qui sensibilise le grand public aux bienfaits, mais aussi aux difficultés, du maintien de cette filière en montagne, tant pour les agriculteurs que pour les consommateurs. Mont Lait promeut par exemple la qualité supérieure du lait de montagne, plus riche en oméga 3 et oméga 6 comme le démontre [l'étude](#) sur le lait de montagne de 2018 de l'Institut National de la Recherche Agronomique.

Mon Lait veut même aller plus loin. D'ici janvier 2021, les producteurs veulent clarifier le cahier des charges afin de garantir qu'au moins 70% de l'alimentation des troupeaux laitiers soit constituée d'herbe, que 80 % de la surface fourragère de l'exploitation soit en herbe et de rendre obligatoire le pâturage en plein air pour les vaches laitières (avec un minimum de 20 acres de pâturage par vache pendant la saison allant du 1er mars au 31 octobre).

Un revenu équitable pour les agriculteurs et les transformateurs de montagne

En 2010, un groupe d'agriculteurs du Massif central a créé l'Association des Producteurs de Lait de Montagne (APLM), propriétaire de la marque Mont Lait, une marque 100% producteur. L'association a réussi à développer un partenariat équilibré entre producteurs et transformateurs pour proposer des produits fabriqués en zone de montagne, tout au long de la chaîne de valeur.



Crédits : Mon Lait



Aspect innovant

Mon Lait ne fonde pas seulement sa communication sur la proximité des producteurs, mais explique également pourquoi l'agriculture de montagne est importante pour le système socio-écologique et pourquoi il est essentiel de la maintenir. Par le biais de l'association, Mon Lait a développé une relation équitable avec les transformateurs et les producteurs.

Grâce à la valeur ajoutée créée par la Mention de Qualité Facultative « produits de montagne », l'APLM gère la redistribution financière aux différents acteurs de la filière :

- 0,10 € par litre de lait vendu sont collectés. Sur cette valeur ajoutée, l'APLM reverse 0,03 € par litre aux entreprises qui fabriquent les produits du Mont Lait, en compensation des coûts supplémentaires de collecte en montagne
- Chaque barquette (400 grammes) de fromage à raclette Mont Lait vendu génère 0,36 € au profit de l'Association des Producteurs de Lait de Montagne
- Chaque plaquette (250 grammes) de beurre du Mont Lait vendu génère 0,55 € au profit de l'Association des Producteurs de Lait de Montagne

L'approche Mont Lait soutient donc l'ensemble de la filière laitière de montagne et assure des revenus équitables aux agriculteurs et aux transformateurs de montagne.

Des bénéfices variés pour les zones de montagne



Crédits : Mon Lait

Bénéfices socio-économiques : le secteur agroalimentaire représente une part importante des emplois dans le Massif central, bien au-dessus de la moyenne nationale. On estime qu'une exploitation de 100 hectares fait vivre en moyenne 2,5 actifs (agriculteurs ou salariés agricoles) et génère l'équivalent de 2,7 emplois indirects à temps plein, tels que les salariés des entreprises de transformation, de transport, de commercialisation et de distribution de produits agroalimentaires. Le maintien d'une production locale contribue donc à la dynamique économique de la région. Indirectement, le maintien d'une population active locale a également des effets positifs sur le développement rural et la cohésion, avec une augmentation des services fournis.

Avantages environnementaux : l'élevage joue un rôle essentiel dans la fourniture d'un certain nombre de services écosystémiques, tels que la production d'aliments de haute qualité, la préservation des paysages, le maintien de la biodiversité etc. Grâce au pâturage, les troupeaux maintiennent des environnements ouverts qui favorisent une biodiversité remarquable d'espèces végétales et animales et rendent possibles des activités durables en plein air.

Pour plus d'informations

Pour plus d'informations sur les méthodes de travail du Mont Lait, veuillez consulter leur [site Internet](#). Si vous souhaitez découvrir plus d'exemples inspirants de producteurs et d'opérateurs de montagne utilisant la mention « produit de montagne » et en savoir plus sur l'utilisation de cette mention dans l'UE, vous pouvez lire l'étude d'Euromontana de 2020 « [Mise en œuvre de la Mention de Qualité Facultative « produit de montagne » : quelle est la situation dans les différents Etats Membres ?](#) »



Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Blandine Camus, Chargée de Communication & Politiques
communication@euromontana.org
+32 2 280 42 83
www.euromontana.org

