

# Les bienfaits du lait

Depuis 1907, le groupe Emmi crée les meilleurs moments laitiers – aujourd’hui et pour les générations à venir. Notre objectif reflète notre passion pour la fabrication de savoureux produits laitiers, un produit naturel et riche d’une tradition millénaire pour l’alimentation humaine. Nous perpéтуons cette tradition avec fierté et innovons sans cesse le lait et les produits laitiers pour répondre aux besoins changeants de nos consommatrices et consommateurs. Aujourd’hui, Emmi est non seulement un fabricant leader de produits laitiers de qualité en Suisse, mais aussi une entreprise pionnière innovante à l’échelle internationale dans des segments de niche porteurs.

Par le passé, le lait a fait l’objet de débats publics variés dans l’opinion publique. Nous avons donc à cœur d’ouvrir et d’encourager un débat différencié et basé sur des données scientifiques. Parce que le produit naturel qu’est le lait est un élément essentiel d’un système alimentaire durable.<sup>1</sup> Il contribue à une alimentation saine. Le lait est un produit adapté aux régions où les prairies sont abondantes et où Emmi est à l’œuvre, comme c’est le cas en Suisse, en Araucanie, à Los Ríos et Los Lagos au Chili ou encore à Minas Gerais au Brésil. Il contribue ainsi à la santé des sols, à la biodiversité et au stockage du carbone. Dans les zones rurales surtout, l’économie laitière assure un revenu et une subsistance à beaucoup de personnes.<sup>2,3</sup> C’est sur cette base que nous avons élaboré une position fondamentale équilibrée et basée sur des faits concernant le lait.



## 1. Le lait contribue à une alimentation saine<sup>4,5</sup>

Le lait se caractérise par une valeur physiologique et une densité nutritionnelles élevées.<sup>6</sup> Il fournit des protéines de qualité avec ses neuf acides aminés essentiels, des micronutriments, comme les vitamines D, B<sub>2</sub> et B<sub>12</sub>, ainsi que des minéraux, comme le calcium et le phosphore, qui contribuent à préserver les fonctions vitales du corps.<sup>7,8</sup> Le lait et les produits laitiers ne se composent pas uniquement de nutriments isolés, mais présentent une structure complexe composée de matières grasses, de protéines et de minéraux – ce qu’on appelle la matrice du lait. Celle-ci aide l’organisme à mieux absorber et à mieux utiliser ces nutriments.<sup>9,10</sup>

Beaucoup de gens n’atteignent pas l’apport journalier recommandé en nutriments. 66% des personnes dans le monde ne consomment, par exemple, pas assez de calcium. En Suisse, la moitié des 65 à 75 ans ont une consommation de protéines inférieure aux recommandations.<sup>11</sup> Des scientifiques spécialisés en nutrition de 42 pays recommandent donc d’intégrer les produits laitiers dans l’alimentation quotidienne, car ils profitent notamment aux muscles, aux os et au système cardiovasculaire.<sup>12</sup> En Suisse par exemple, les expertes et experts préconisent la consommation de deux à trois portions de produits laitiers par jour.<sup>13</sup> La consommation effective est inférieure à cette recommandation.





## 2. Le lait est varié et offre une sécurité des denrées alimentaires élevée.

Le lait est un produit naturel varié: il donne naissance à une multitude de produits – boissons lactées, produits fermentés comme le fromage et le yaourt, desserts et bien plus encore – et se réinvente sans cesse pour répondre aux nouvelles tendances de consommation, comme les boissons-repas et les produits laitiers à valeur ajoutée fonctionnelle. Le rayon lait est donc un rendez-vous incontournable de nombreuses tendances alimentaires. Le lait transformé, qui conserve ses qualités, se conserve mieux, mais répond également chez Emmi à des normes strictes en matière de qualité du produit et de sécurité des denrées alimentaires.<sup>14</sup>

## 3. Emmi propose aussi des alternatives.

Outre les produits à base de lait de vache, le groupe Emmi propose également des produits à base de lait de brebis et de chèvre, ainsi que des alternatives végétales au lait. Il s'agit principalement de boissons et de yaourts alternatifs à base d'avoine, d'amandes, de soja ou de riz, pour lesquels Emmi veille à respecter une chaîne de valeur durable. Avec des marques telles que Beleaf et Kaiku Begetal, l'entreprise renforce ce secteur de manière ciblée. Ainsi, Beleaf utilise par exemple de l'avoine 100% suisse, ce qui permet de réduire les transports et créer de la valeur pour l'agriculture suisse.

## 4. Le lait contribue à la sécurité alimentaire.

Les ruminants, comme les vaches, sont les seuls à savoir transformer l'herbe indigeste pour l'homme en aliment de qualité riche en protéines précieuses.<sup>15</sup> Il s'agit d'un élément important, parce que plus de deux tiers des surfaces agricoles dans le monde sont impropres à la culture.<sup>16</sup> En Suisse, les prairies représentent 80%<sup>17</sup> des surfaces agricoles, 81% au Chili<sup>18</sup> et 60% au Brésil.<sup>19</sup> Sans oublier que la fabrication d'un kilogramme d'aliments végétaux produit quatre kilogrammes de sous-produits qui, pour beaucoup, ont besoin des ruminants pour être transformés en denrées alimentaires.<sup>20</sup> Le carbone provenant des ruminants, contrairement à celui issu de la combustion de sources fossiles, forme un cycle écologique dans le cadre d'un système de production adapté au terroir. Le lait fait donc partie de la solution pour nourrir la population mondiale et atteindre ainsi une sécurité alimentaire globale. Il assure également le revenu et la subsistance de 240 millions de personnes dans le monde.<sup>21</sup>

## 5. Emmi mise sur une économie laitière plus durable.

En tant que fabricant de produits laitiers, le groupe Emmi assume ses responsabilités, aujourd'hui et pour les générations à venir. L'un des [objectifs](#) de sa stratégie de durabilité est que 100% du lait transformé par Emmi dans le monde soit plus durable d'ici 2027. Aujourd'hui déjà, tous nos fournisseurs de lait suisses se conforment aux exigences de la norme sectorielle «Lait durable suisse». <sup>22</sup> Pour tous les marchés en dehors de la Suisse, Emmi a défini un [catalogue de critères](#) basé sur des données scientifiques afin d'appliquer cet objectif à l'international également. Concernant l'achat local de lait, le groupe Emmi s'efforce, avec ses fournisseurs de lait, de rendre progressivement tous les systèmes de production locaux plus durables.



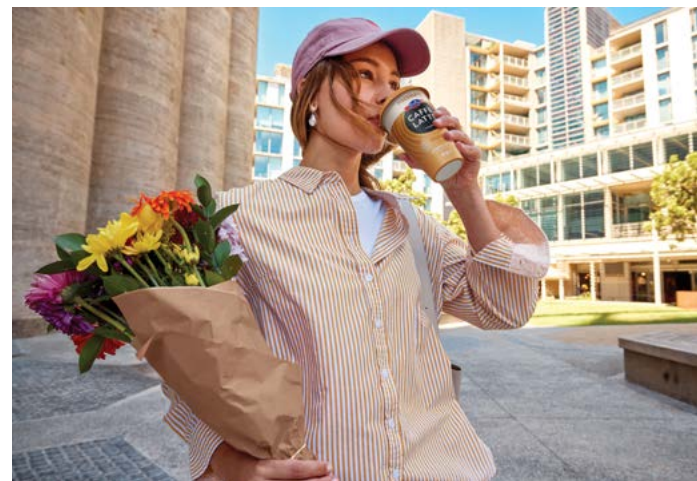


## 6. Emmi va continuer à réduire l'empreinte carbone du lait.

Emmi évalue l'impact environnemental de manière globale, en tenant également compte de la teneur en nutriments d'un aliment. En raison de sa forte densité nutritionnelle, le lait présente un impact relativement faible.<sup>23</sup> Néanmoins, l'entreprise veut continuer à réduire les répercussions de la production laitière sur l'environnement et la société. Le projet phare **Lait KlimaStaR**, lancé par Emmi en collaboration avec d'autres entreprises, vise à réduire encore davantage l'empreinte carbone déjà basse du lait suisse. Ce projet pionnier identifie des leviers clés pour continuer à diminuer les émissions de gaz à effet de serre, par un affouragement optimisé par exemple. Par ailleurs, le projet s'est fixé pour objectif de réduire aussi bien la concurrence de denrées alimentaires que celle des surfaces, une association décisive d'objectifs pour un succès à long terme. Ces connaissances fondamentales sont également transmises aux filiales internationales, en commençant par les principaux marchés laitiers. Ainsi, des exploitations pilotes brésiliennes et chiliennes ont déjà consigné leurs valeurs de départ. Les principaux leviers ont été identifiés et les mesures correspondantes, adaptées à la situation sur place, sont en cours de planification.

## 7. Emmi se soucie du bien-être animal.

Les principaux acteurs de la production laitière sont les animaux, grâce à qui ce produit naturel est possible. Pour Emmi, le sujet du bien-être animal joue donc un rôle prépondérant. La Suisse offre aujourd'hui déjà de bonnes conditions-cadres à cet égard, avec l'une des lois de protection animale les plus strictes au monde.<sup>24</sup> Ainsi, en Suisse, 90 % des vaches sont élevées en pâturages et 59 % dans des stabulations libres.<sup>25</sup> À l'international aussi, Emmi s'engage en faveur du bien-être animal: tous les fournisseurs de lait de chèvre de notre filiale néerlandaise Emmi Bettine portent un projet de protection du climat et de bien-être animal en visant des résultats supérieurs à la moyenne. Grâce à la Fondation Vitalait, notre filiale tunisienne ouvre de nouvelles perspectives aux fournisseurs de lait et encourage la production durable de lait par le biais d'initiatives concrètes dans les domaines de l'affouragement, de l'amélioration du bien-être animal ainsi que de l'augmentation de la productivité et de la qualité du lait. 94 % du volume de lait de notre filiale Quillayes Surlat au Chili est certifié par le **label de bien-être animal «Bienestar Animal»**. Quillayes Surlat est la première entreprise à appliquer ce label, ouvrant ainsi la voie à une économie laitière responsable en Amérique du Sud.



1 A. Zimmermann, T. Nemeček, T. Waldvogel (2017): Umwelt- und ressourcenschonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz, Umwelt Agroscope Science Nr. 55, S. 55 ff. 2 Weidaustrieb: Rinder auf die Weide statt an Ketten. (o. D.) BUND - BUND für Naturschutz und Umwelt in Deutschland. [Weidaustrieb: Rinder auf die Weide statt an Ketten](#). 3 Spölin, M., Meier, M., Heer, I., Moskès, S. & Agroscope, Forschungsanstalt für biologischen Landbau (FiBL) & Berner Fachhochschule (BFH). Innovations Landwirtschaft: Ideen für eine ressourceneffiziente und standortangepasste Milch- und Fleischproduktion (Book). In: Agroscope, Forschungsanstalt für biologischen Landbau (FiBL) & Berner Fachhochschule (BFH). Innovationsblatt. 2018. [AGROSCOPE\\_innovati...B\\_Landwirtschaft.pdf](#) 4 Max Rubner-Institut (2014): Ernährungsphysiologische Bewertung von Milch und Milchprodukten und ihren Inhaltsstoffen. Bericht für das Kompetenzzentrum für Ernährung, Bayern, S. 30 ff. & Kompetenzzentrum für Ernährung (KfE) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) (2023): Milch: Fakten statt Mythen - Ein Überblick über die aktuelle wissenschaftliche Literatur. 6 A. Drewnowski (2023): Perspective: Milk and Dairy Provide Affordable High-Quality Protein and Merit Inclusion in the Protein Foods Group. Current Developments in Nutrition 9: 104539 ([doi.org/10.1016/j.cdnut.2024.104539](#)) 7 G. Weaver et al. (2023): Chapter 4 - Milk and dairy products as part of the diet. In: FAO - Milk and dairy products in human nutrition, S. 106ff. 8 J. Gourts (2022): Chapter 1 - The role of the dairy matrix in the contribution of milk and dairy products to the human diet. In: Understanding and improving the functional and nutritional properties of milk, S. 3ff. 9 Al. Unger et al. (2023): Harnessing the Magic of the Dairy Matrix for Next-Level Health Solutions. A Summary of a Symposium Presented at Nutrition 2022. Current Developments in Nutrition 7: 902100 ([doi: 10.1016/j.cdnut.2023.100210](#)) 10 TK Thoenig et al. (2017): Whole dairy matrix or single nutrients in assessment of health effects: current evidence and knowledge gaps. American Journal of Clinical Nutrition 106: 1033-43 ([doi: 10.3945/ajcn.116.151548](#)) 11 Kopf-Bollanz, Walther (2021): Schweizer Ernährungsbulletin, 150-144. DOI: 10.2444/bv-2021-0116. Passarilli et al (2024): Lancet Global Health 12, e1590-e1599. DOI: 10.1016/S2468-109X(24)00276-6. 12 Max Rubner-Institut (2014): Ernährungsphysiologische Bewertung von Milch und Milchprodukten und ihren Inhaltsstoffen. Bericht für das Kompetenzzentrum für Ernährung, Bayern, S. 10, 17, 18, 20 ff. 13 Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BVL (2024): Schweizer Ernährungsempfehlungen. [Recommendations nutritionnelles suisses](#) 14 Emmi betreibt ein umfassendes und zertifiziertes Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement nach den Grundsätzen von ISO 9000, FSSC 22000 sowie den Anforderungen ihrer Kunden. 15 Schweizer Milchproduzenten (o. D.): Die Schweizer Milch - ein nachhaltiges Lebensmittel. [Swissmilk, Die Schweizer Milch - ein nachhaltiges Lebensmittel](#) 16 R. L.M. Schils et al. (2022): Permanent grasslands in Europe: Land use change and intensification decrease their multifunctionality. Agriculture Ecosystems & Environment, 330, 107891. S. 2. 17 Bundesamt für Landwirtschaft (2024): Agrarbericht 2024. [Agrarbericht 2024 - Grassland Schweiz](#) 18 Food and Agriculture Organization of the United Nations (2016): The Global Dairy Sector. Facts ([http://www.fao.org](#)) 19 MapBiomass (2024): Brasilien, MapBiomass 20 Vordran et al. (2023): Inhärenteste Futtermittelproduktion: Abwands von nicht essbarer Biomasse in der Landwirtschaft und der verarbeitenden Industrie in Deutschland 21 Food and Agriculture Organization of the United Nations (2016): The Global Dairy Sector. Facts ([http://www.fao.org](#)) 22 Schweizer Milchproduzenten (o. D.-a). Swissmilk green. [https://www.swissmilk.ch/de/gruen/csh](#) 23 Muleya et al (2024): Food Res. Int. 175, 113795. DOI: 10.1016/j.foodres.2023.113795 24 World Animal Protection | Animal Protection Index. (o. D.-b). [World Animal Protection | Animal Protection Index](#) 25 Bundesamt für Landwirtschaft (2023): Agrarbericht 2023, Beteiligung am RAUG- und BfS-Programm. [Agrarbericht 2023 - Download Center](#)