

“Les Produits Laitiers”, nos amis pour la vie.

TERRALIES 2009
Saint-Brieuc (22) - 29, 30 et 31 mai 2009



Le parc des expositions de Saint Brieuc accueillera du vendredi 29 au dimanche 31 mai 2009 la 8ème édition des Terralies, le salon de l'agriculture en Côtes d'Armor (www.terralies.com). Au cœur du premier bassin laitier de France, Terralies est un des événements les plus importants du monde agricole dans le grand Ouest. Les visiteurs pourront découvrir tout particulièrement l'agriculture de la région, ses filières et ses métiers, mais aussi, [cette année, le produit star des Terralies : LE LAIT](#).

[Le lait](#), un thème justifié par l'accueil cette année du Concours National Prim'Holstein 2009, évènement majeur dans le monde des éleveurs et qui regroupera pas moins de 500 animaux de la race ! Un espace dédié, baptisé "[Le Village du Lait](#)", rassemblera les visiteurs autour du lait et des produits laitiers. Un village conçu et pensé par Terralies avec le concours actif du [CNIEL](#).

[Le CNIEL](#), Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière, a été créé en 1973 par les trois fédérations les plus représentatives de l'ensemble des professionnels du lait :

- Fédération Nationale des Producteurs de Lait FNPL
- Fédération Nationale des Coopératives Laitières FNCL
- Fédération Nationale de l'Industrie Laitière FNIL

En France, le CNIEL

- organise l'économie laitière de façon plus cohérente,
- associe plus étroitement la profession aux décisions des pouvoirs publics, notamment en matière de gestion des marchés et de sécurité alimentaire,
- développe une politique contractuelle,
- suscite dans les régions l'établissement de structures et de procédures interprofessionnelles,
- contribue à la création d'un système permanent d'information économique.

En collaboration avec les acteurs de la filière laitière, le CNIEL

- définit et met en œuvre des programmes de recherche d'intérêt collectif,
- participe à la recherche nutritionnelle et à la diffusion de ses résultats
- organise la promotion collective des produits laitiers et en valorise l'image, sous le nom "[Les Produits Laitiers](#)".

Terralies 2009 - Les Animations “Les Produits Laitiers”

HISTOIRES, AU FIL DU LAIT



Quoi de plus naturel que le lait, ce liquide nourricier qui accompagne depuis toujours l'homme. Histoire de l'homme qui, de chasseur, devient éleveur nomade, avant de devenir agriculteur, il y a bientôt 12 000 ans. Histoire des sciences et des techniques qui ont progressé selon les découvertes et que l'on retrouve illustrée sur la fresque chronologique géante qui sera présentée et commentée sur Terralies. Une découverte historique pour que

devant son bol de lait, en regardant sa tartine beurrée ou encore lors d'un face à face avec son fromage préféré, le visiteur revive quelles aventures extraordinaires ces aliments familiers et quotidiens ont traversé depuis leurs origines jusqu'à aujourd'hui.

La fresque présentée est extraite de l'exposition « Histoires, au fil du lait » conçue et produite par le CNIEL.

DE L'HERBE AU LAIT

Comment et quand une vache produit-elle du lait ? Qu'est-ce qu'un lait de bonne qualité ? Quel est l'impact de l'élevage laitier sur les paysages ruraux ? Comment les vaches sont-elles traitées ? Autant de questions qui sont abordées et trouvent réponses dans cette exposition destinée à mieux faire connaître le travail de l'éleveur laitier.

Une exposition conçue et réalisée par le CNIEL et l'Espace des Sciences - Centre régional de culture scientifique, technique et industrielle. (Espace des sciences - Les Champs Libres - 10, cours des Alliés - 35000 Rennes - Tél. : 02 23 40 66 40 - www.espace-sciences.org)



LA SALLE DE TRAITE DU PROFESSEUR LACTUS

En présence permanente et avec le concours d'éleveurs laitiers de la région, le professeur Lactus va déployer sa remorque de traite dans les allées du village du lait. Une fausse vache peut-être, mais tout le reste est bien réel sur la salle de traite mobile des produits laitiers. Pour tout comprendre du processus magique de la production du lait, de la rumination à la traite, en passant par l'alimentation de l'animal ou encore son bien-être.



C'EST QUOI LE LAIT

Les produits laitiers invitent les petits et les grands à découvrir et à comprendre comment le lait issu des vaches à la ferme devient un produit laitier après son passage dans une entreprise de transformation. Une explication pour tous avec des outils adaptés à chacun :

- Le grand album « la fête du lait » pour les petits,
- La fresque « Les Métamorphoses du lait » pour les plus grands,
- Les process de transformation laitiers de A à Z pour ceux qui veulent tout savoir.



MA SANTE JE LAIT'M

Le PNNS (Programme National Nutrition Santé) recommande la consommation de 3 produits laitiers par jour. Ce programme mis en place en 2001 a pour objectif d'améliorer l'état de santé des français en proposant des recommandations alimentaires. Les produits laitiers ont leur place dans ces recommandations, et il y est donc conseillé de manger 3 à 4 produits laitiers par jour.

Les besoins nutritionnels de l'organisme diffèrent selon les périodes de la vie (croissance, grossesse, vieillesse...), mais à tout moment le lait et les produits laitiers ont leur place à chaque repas. Venez le découvrir autour de la table de casino la plus saine de France, et la plus riche en réponse aux interrogations. En relais, l'équipe des diététiciennes des Produits Laitiers, devenues croupières pour l'occasion, pour faire jouer à Ma Santé je LAIT'M.



LE BEURRE, PROVOCATEUR DE GOUT

100 % naturel, la fabrication du beurre est inchangée depuis... au moins cinq mille ans ! Les étapes de la transformation sont les mêmes depuis toujours : recueillir la crème du lait, la laisser mûrir, la baratter, puis achever l'élaboration du beurre par le lavage puis le malaxage.

Encore quelques questions ? En collaboration avec le Lycée de la Lande du Breil (Rennes), venez assister à des fabrications de beurre ... et, c'est tellement bon, en déguster en tartinage.



TROP FACILE LA CUISINE AVEC LES PRODUITS LAITIERS

Si les produits laitiers sont nos amis pour la vie, ils sont aussi nos amis en cuisine. N'entrent-ils pas naturellement dans une majorité de recettes ? Lait, crème, beurre, ultra frais et fromage n'apportent-ils pas la douceur, l'onctuosité, le goût et le caractère à un plat ? ...

- aussi à l'aise dans le sucré que dans le salé, le lait se lie d'amitié avec les œufs, les farines, il se coule dans les moules comme dans les sauces, en allonge d'autres ...
- avec le beurre, véritable exhausteur de goût, la cuisine prend de l'éclat, de l'ampleur, c'est la danse des saveurs, des textures. Il s'infuse, se façonne, s'émulsionne ...

- la crème, vraie caméléon en cuisine, capable d'améliorer et d'affiner le goût, de transformer une texture, de lier une sauce mais également de jouer sur la présentation des plats ...
- plus ou moins arrondie par les matières grasses, l'acidité des yaourts, fromages blancs et autres petits suisses offre une réelle fraîcheur en bouche. Cette caractéristique n'est pas à négliger lorsqu'il s'agit de les associer en cuisine à d'autres ingrédients.
- outre les innombrables possibilités en matière de goût (avec autant de familles, les arômes se démultiplient du fruité au piquant avec des notes de foin, champignons, noisettes, oignons, crèmes, beurres, bouillon etc.), les fromages, quels qu'ils soient, apportent moelleux, fondant ou croustillant en cuisine.

A la poêle, au four, au wok, ... Peu importe, l'essentiel sera de passer faire un tour en cuisine ! Un tour à la cuisine des produits laitiers pour des animations instructives auprès d'un conseiller culinaire du pôle culinaire national des produits laitiers. Trucs, astuces, tours de main, ... trop facile la cuisine !

Une animation mise en place et coordonnée par l'équipe des Cercles Culinaires de France (8 rue du 7^{ème} Régiment d'Artillerie - CS 41208 - 35012 RENNES - Tél 02.99.31.45.45 - <http://www.cercleculinaire.com>)

En savoir plus :

<http://www.produits-laitiers.com>

<http://www.cercleculinaire.com>

Contacts :

Annie BLAISE – Service de Presse CNIEL
 ablaise@cniel.com – 06 64 98 68 35

Yannick GUEGUEN - Direction de la Communication CNIEL
 ygueguen@cniel.com – 06 77 50 28 41

Freddy THIBURCE - Directeur des Cercles Culinaires de France
 fthiburce.cniel@cercleculinaire.com - 06 22 53 74 34

CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière)
 42 rue de Châteaudun
 75314 Paris Cedex 09
 Tél : 01.49.70.71.71 / Fax : 01.42.80.63.52

