

1^{er} Juin, Journée Mondiale du Lait

**C'est aussi le jour de la « Traite Ouverte »
sur nos 44 fermes, de 17h à 18h30**



Inscription sur notre site : www.invitationalafirme.fr

Nombre limité par traite ouverte

*Différentes activités sont proposées suivant les fermes
en plus de la traite et de l'échange avec l'éleveur :
goûter des veaux, vente à la ferme, visite de la ferme, etc.*

*Et pour ceux qui ne seraient pas libres le 1^{er} Juin,
la traite est aussi ouverte au public tous les 1^{er} mercredi du mois.*

Comme son nom l'indique, notre réseau « Invitation à la Ferme » s'ouvre à ceux qui souhaitent vivre une immersion totale dans notre univers, celui des producteurs de lait.

Et la traite est sans nul doute le moment clef de notre quotidien !
On vous épargne celle du matin (très tôt) pour vous convier à celle du soir.

Notre lait, c'est notre or blanc

En créant en 2015 le réseau de fermiers bio « Invitation à la Ferme », nous avons choisi de vous proposer des produits laitiers élaborés avec un lait de la plus haute qualité, non dénaturé, pour l'ultra frais.



Notre lait, c'est la base de notre métier à nous éleveurs et transformateurs du réseau. Il vous régale au travers de nos produits, prend soin de votre santé et de notre environnement tout en nous permettant de vivre et de préserver notre activité agricole.

Du pis au pot : venez suivre en direct le parcours du lait

Nos fermes fabriquent en toute autonomie.

Le lait de la traite est transformé sur place, juste après la traite, du pis au pot, sans transport.

Pour lui garder toutes ses qualités nutritionnelles, il n'est ni standardisé ni homogénéisé.

La pasteurisation, pour l'ultra frais, se fait au bain-marie, selon un savoir-faire fermier.

Quelle que soit la ferme de notre réseau, elle est soumise au même cahier des charges. Et nous avons mis la barre très haute pour vous garantir un lait de la meilleure qualité.

Chaque ferme a son propre atelier de production : une organisation unique en France pour la vente en circuit court (à 80 km maximum de la ferme, sauf pour Paris). La garantie de se nourrir sainement avec des produits laitiers à prix abordable !

Nos animaux - vaches, brebis et chèvres - sont au cœur de notre métier

Nous sommes tellement fiers de nos coéquipières à quatre pattes que nous affichons leur portrait sur nos packs. Comme elles sont belles et photogéniques, nous jouons la totale transparence pour vous les présenter. Pas de retouche photo ni de baratin, vous pourrez vous adonner, sur place, au jeu de « qui est qui » !

Plus de 70% d'herbe et plus de 7 mois dans les prés pour nos coéquipières



On le sait, le lait récolté à la ferme présente une composition et une qualité susceptibles de varier en fonction de l'alimentation des animaux, des modalités d'élevage, et de divers facteurs environnants.

Chez nous, pas de pesticides ni d'herbicides chimiques, pas de fertilisants de synthèse, pas de semences issues d'OGM, conformément au cahier des charges Bio.

Nos vaches passent plus de 7 mois dans les prés, disposant chacune d'un terrain de jeu de plus de 0,30 ha.

Dans certaines régions, à la météo clémente, les vaches sont dehors toute l'année.

Leur ration alimentaire quotidienne comprend **plus de 70% d'herbe** dans la surface cultivée pour l'alimentation.

Et pour privilégier et entretenir notre complicité, **nous n'utilisons pas de robot de traite**.

Un acte citoyen pour un quadruple bénéfice

En participant à notre traite ouverte géante, vous contribuez à la pérennisation de l'élevage laitier en France, à la transmission d'un savoir-faire artisanal, à la création d'emplois et à notre juste rémunération.



Nos 44 fermes, la plupart familiales, sont autonomes financièrement et ne dépendent d'aucun industriel ni d'aucune coopérative. Elles sont créatrices d'emplois avec plus de **130 créations de postes** depuis la mise en place de notre réseau.

Notre objectif est de vivre de notre passion :

que chaque éleveur laitier soit rémunéré à son juste prix, pérennise sa ferme dans le respect de la nature et des animaux et crée de l'emploi durable sur son site.

Cela passe avant tout par des animaux bien traités, des produits gourmands et des équipes heureuses. Vous verrez sur place que c'est le cas !

L'excellence du lait au cœur de notre engagement !

Notre lait est NATURELLEMENT riche en Oméga-3 et en Oméga-6

Tous les acides gras ne se valent pas ! Bon nombre d'études ont démontré que, pour une bonne santé, surtout cardio-vasculaire, il faut privilégier les Oméga-3.

Il faudrait idéalement arriver à un rapport Oméga-6 / Oméga-3 inférieur à 4 (au lieu de 10 aujourd'hui).

Dans le lait, cette proportion dépend en grande partie du menu de la vache. Plus une vache pâture de l'herbe, comme c'est le cas chez « Invitation à la Ferme », plus son lait contient naturellement des Oméga-3.

Source : « De la terre à l'assiette » (France 3, avril 2017)

Notre lait est unique !

Il est non homogénéisé...

LAIT MAIS/SOJA	LAIT HERBE
OMEGA 3 0,08 g/kg	OMEGA 3 0,59 g/kg

La pratique du lait homogénéisé de plus en plus décriée

Les industriels adoptent ce procédé pour allonger la durée de vie du produit et le rendre plus homogène en évitant la couche de crème du dessus.

L'homogénéisation consiste à faire passer le lait au travers d'une buse avec une pression de 100

à 250 bars. Cette mise en centrifugeuse pulvérise littéralement les molécules de gras et **dénature le lait**. Ce processus diminue le diamètre des globules gras de 3.6µm à un diamètre moyen de 1µm, ce qui empêche la crème de remonter sur le yaourt et allonge la DLC. En résumé, on ne voit pas la crème mais elle est toujours là !

*Attention ! Il est démontré par certaines études que les globules gras homogénéisés sont si petits qu'ils passent directement à travers la paroi intestinale sans être digérés ni donner le sentiment de satiété, augmentant les besoins d'apports sucrés (et donc les **risques d'obésité / diabète**).*

Sur nos yaourts non homogénéisés, la preuve en un coup d'œil

Sur tous nos yaourts étuvés Bio (nature, sucre de canne, vanille, citron), vous retrouvez la petite couche de crème sur le dessus. Pour nos yaourts brassés, cette crème est mélangée par nos soins avec toutes ses vitamines.

... et non standardisé

La composition du lait varie en fonction de l'animal, de sa race et de son alimentation.

En moyenne le lait cru de vache comporte 3,9 à 4,2% de **matière grasse**.

Contrairement aux idées reçues, le lait n'est pas un produit gras puisqu'il contient 87% d'eau.

On ignore souvent que le lait entier est un lait standardisé par écrémage à 3,5% de matière grasse, le lait demi-écrémé (le plus vendu en France) est à 1,7%.

Sur la majorité de nos fermes, nous utilisons le lait tel qu'il sort du pis de la vache, après pasteurisation douce au bain-marie pour conserver les vitamines.

Si la matière grasse est trop élevée, comme sur les fermes en race jersiaise, nous effectuons un léger écrémage pour redescendre à 4%, bien au-dessus du standard du lait entier.

Notre lait est plus écolo

Nous sommes les 1^{ers} à afficher notre empreinte carbone sur nos packs



Avec le soutien de l'ADEME, nous avons créé un outil de calcul de notre impact environnemental : [laitcoloscore](https://laitcoloscore.fr).



En Ultra-frais (yaourts et desserts laitiers) par exemple, l'impact principal vient du lait. Grâce à notre cahier des charges musclé, nous avons calculé que notre impact environnemental de notre yaourt nature était :

-30% par rapport à un yaourt industriel en équivalent Co2

*Source Agribalyse



Notre lait nous fait vivre et fait perdurer nos fermes

C'est nous qui fixons à l'avance le prix auquel nous vendons notre lait

Notre lait est « auto-payé » à 575 €/1000 litres de lait de vache Bio en 2022 vs 470 € estimés en collecte, soit + **22%**, à cela s'ajoute le bénéfice de la transformation.



www.invitationalafirme.fr

Facebook@invitationalafirme 

Contact Presse : HAPPY COM

Sophie Castaing

sophie.socacom@gmail.com

06 70 70 33 38