



Schweizerische Milchkommission
Commission Suisse du Lait

IDF World Dairy Summit 2025

Santiago de Chile

Highlights und IDF Prioritäten
SMK / IDF Schweiz

Liebefelder Milchtagung 27. November 2025

Walter Bisig, Fabian Wahl

Übersicht

1. Einleitung
2. Milchmarkt Chile und International
3. Global Dairy Leaders' Forum
4. Paris Dairy Declaration on Sustainability Forum
5. Molke: Mehrwert für neue Märkte
6. Nachhaltigkeit Verarbeitung: Vergleich UHT- zu Past-Milch
7. IDF Prioritäten
8. Schlussfolgerungen

1. Einleitung

Vorstellung SMK /IDF Schweiz



Neuer Präsident:
Alfred Rufer
Ab 1. Juli 2025



Neuer Leiter
Fachstelle IDF /Codex:
Ueli Bütkofer
Ab 20. Aug. 2025

IDF Summit Santiago de Chile 20.-23. Oktober 2025

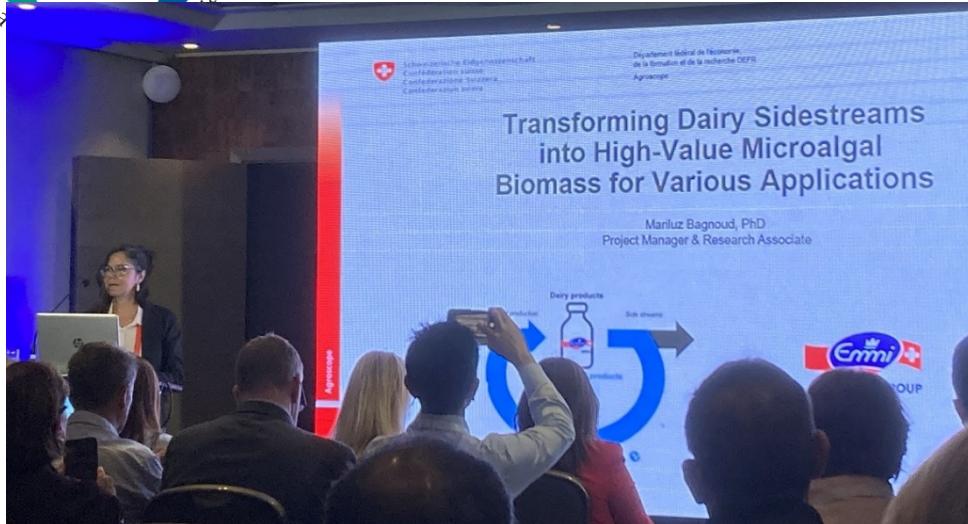
Business Meetings 16.- 19. Oktober

Zum ersten Mal in Südamerika:

- **800+ Teilnehmer/innen**
- **44 Länder repräsentiert**
- **4 Tage Meetings: SCs, ATs, Board, GA, NCs**
- **4 Tage Konferenz, 28 Sessionen**
- Motto: **Nurturing a Sustainable World
(Förderung einer nachhaltigen Welt)**



Präsenz von Agroscope und der Schweiz



- Vortrag Mariluz Bagnoud über Molkenpermeatnutzung mit Mikroalgen für Protein und essenzielle Nährstoffe
- Nestlé mit Antonia Wanner, Katja Seidenschnur, Florence Henry und Ana Tovalin als Rednerinnen / für Podiumsdiskussion
- IMP Trophy Finalist SMP präsentiert von Stefan Arnold (virtuell)
- Business Meetings, GV: Walter Jodiertes Salz in Käse: Fabian, Walter

Präsenz Agroscope



Mit Rainer Bertsch,
Chair SC Environment, D



Am Abend nach dem
Agroscope-Vortrag von Mariluz



Preis für die beste Werbekampagne für Milch

IMP – International Milk Promotion Group

2025 Finalists:

- **Canada:** “Unique Environmental Farm Plans”
- **Switzerland:** “Don’t Just Play, Engage with Dairy”
presented by Stefan Arnold
- **Denmark:** “Think Dairy” presented by Anja Koch Rasmussen
→ Gewinner

Switzerland: Let's play – Engage with dairy!

Stefan Arnold, SMP - PSL Swissmilk

SMP·PSL swissmilk

Successful campaign

- Impressive user numbers (from 1st January till end August 2025)
 - 11.6 Mio. Impressions
 - 254'688 total users
 - Low dropout rate → 82 % finished the game
 - 4.10 Min. average dwell time
 - 225'286 completed games
 - 72'433 scores submitted

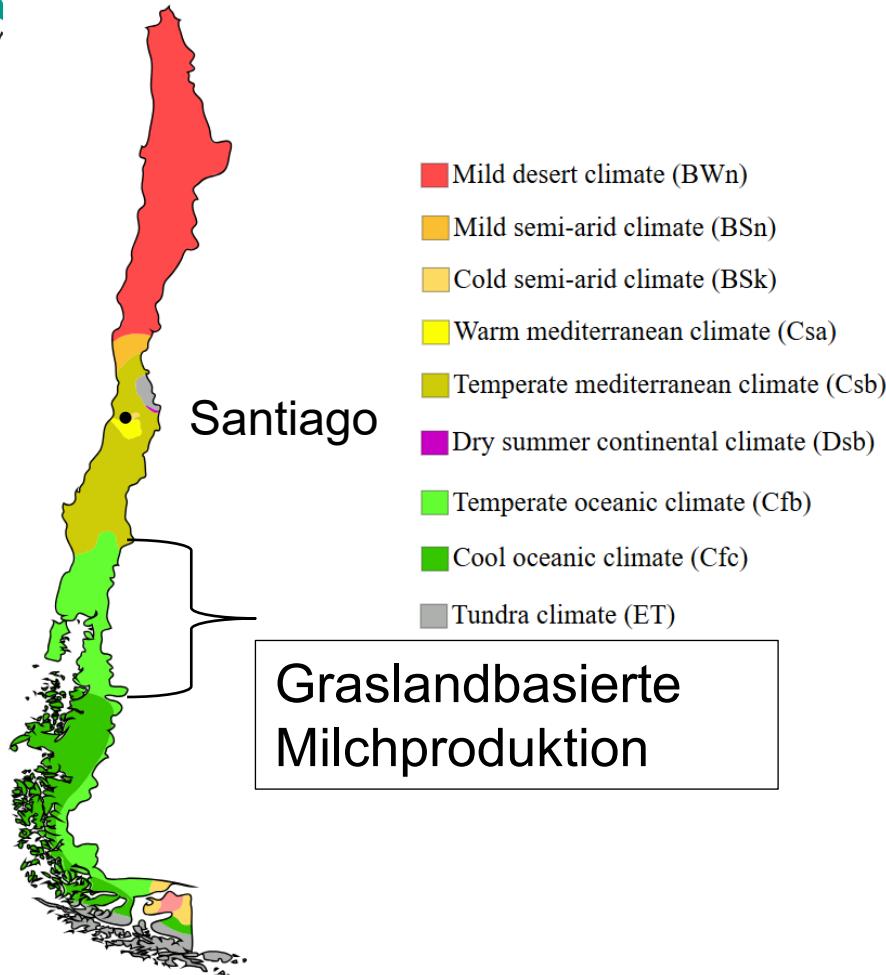
• **1.25 Mio.** factual answered questions



2. Milchmarkt Chile und International

Chile

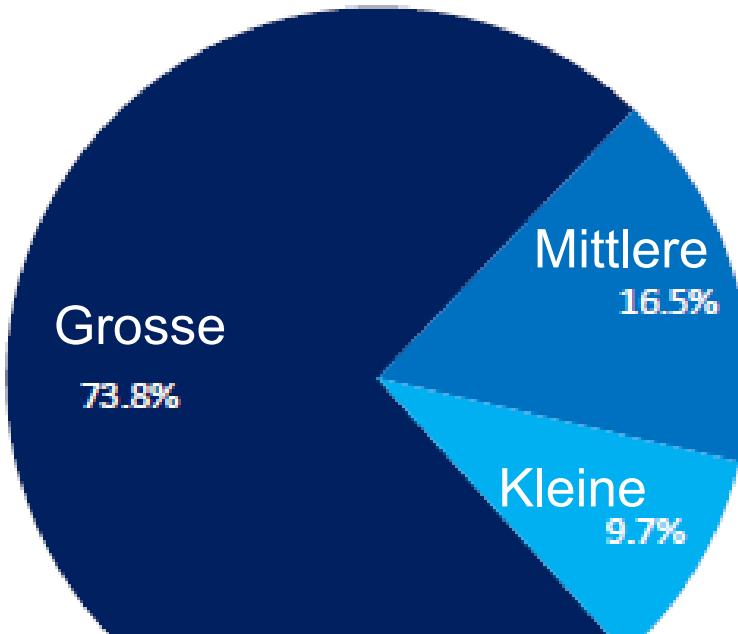
Chile map of Köppen climate classification



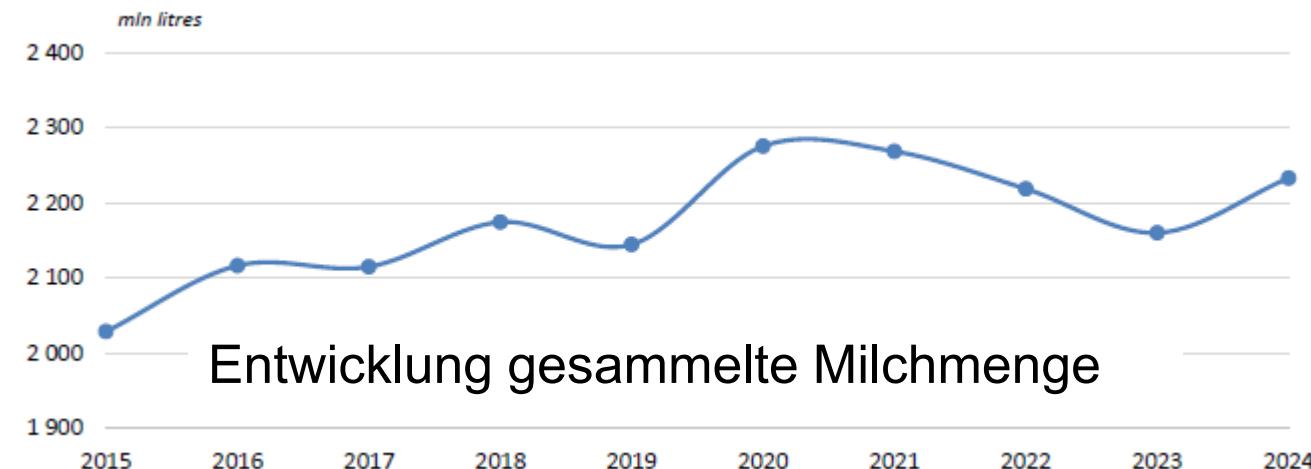
Viele Klimazonen:

- 4'200 km lang, Ø 180 km breit
- Moderates Klima für Milchvieh-Weidehaltung im Mittel-Süden
- Santiago mit Mittelmeerklima
- Wüste im Norden

Milchproduktion in Chile



| Zahlen 2024 | | Chile | Schweiz |
|-----------------|--------------------------|------------|-----------|
| Milchproduktion | Mio kg | 2'674 | 3'703 |
| Zunahme | zu 2023 | +2.8% | -1.0% |
| Produzenten | Anzahl | 2'400 | 16'800 |
| Kleine | (n) < 500'000 kg | 49% | Ø 220'400 |
| Mittlere | Dazwischen | 20% | |
| Grosse | > 1'500'000 kg | 31% | |



- Ø 1'114'200 kg/Betrieb (5x CH)
 - Ø 4.1% Fett, 3.6% Protein
 - 1% Betriebe mit Brucellose
 - 3% mit Rindertuberkulose
 - 11% mit Leukose (CH frei)
- ↔ Abb: Anteile an Milchmenge

Milchprodukte und Konsum in Chile



| | | Chile | Schweiz |
|---------------------|--------------------|------------|---------|
| Konsummilch | kg/(Kopf · Jahr) | 25.6 | 45.5 |
| Käsekonsum | kg/(Kopf · Jahr) | 8.8 | 23.6 |
| Verarbeiter | Anzahl grössere | 11 | 6 |
| Anteil 4 Grösste | | 83% | 49% |
| Export (+16%) | US\$ | 261 | |
| Import (-4%) | US\$ | 474 | |

- Die grössten: Colun (32% der Milch), Prolesur, Nestlé, Watt's, Soprole (Gloria Group), Surlat (Emmi)
- Trend zu stärker verarbeiteten Produkten:
 - Laktosefrei
 - Milchmischgetränke
 - Entrahmt
 - Käse, Joghurt, Butter

Milchprodukte auf dem Markt



- Viele Produkte “Sin lactosa”
- Laktose-Malabsorption von 56%*
- Produkte sind extrem süß
- High-Protein ist sehr präsent

*Misselwitz et al. 2019; Intoleranz tiefer da oft keine Symptome dank Darmbakterien; CH ca. 10 - 20% Laktoseintoleranz



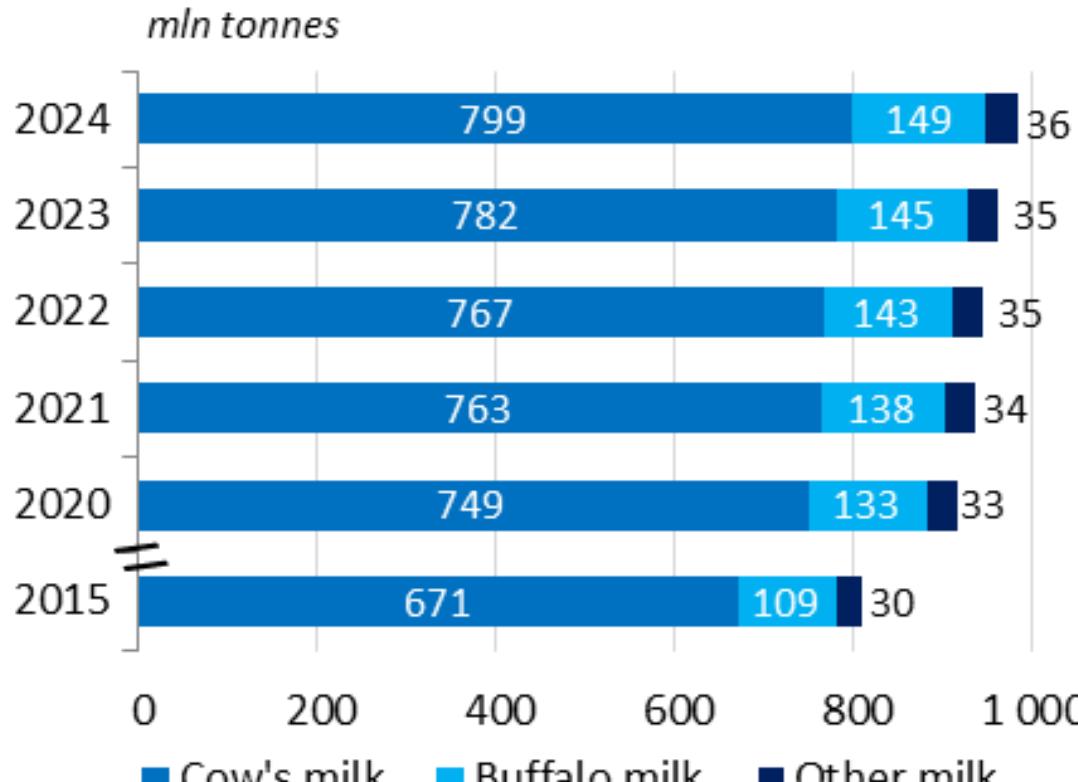
Front-of-Pack Nutrition Labelling (FOPNL)



- 74% Übergewichtige inkl. fettleibig : 2. Stelle
- FOPNL nötig, wenn Zucker, Honig, Sirup, gesättigtes Fett oder Salz zugegeben wurde und etwas den Grenzwert überschreitet.
- Für Milchprodukte:
 - Käse: “Alto en Sodio”
 - Gesalzene Butter: “Alto en Calorías”; “Alto en Grasas saturadas”
 - Joghurt und Milchmischgetränke meist künstlich und /oder mit Stevia gesüßt, um Warnlabel zu vermeiden
- Schokolade: Alto en Azúcares, Calorías, Grasas Saturadas

Milk Production

World: milk production by species



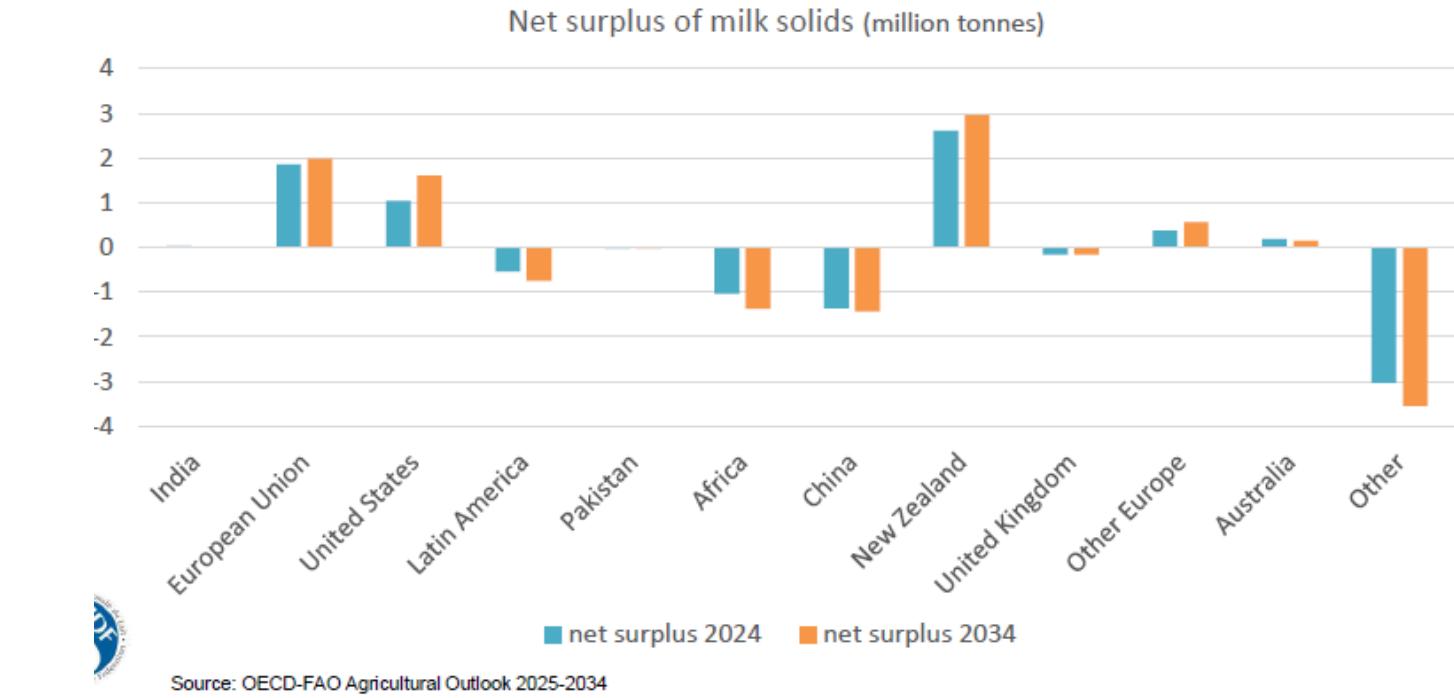
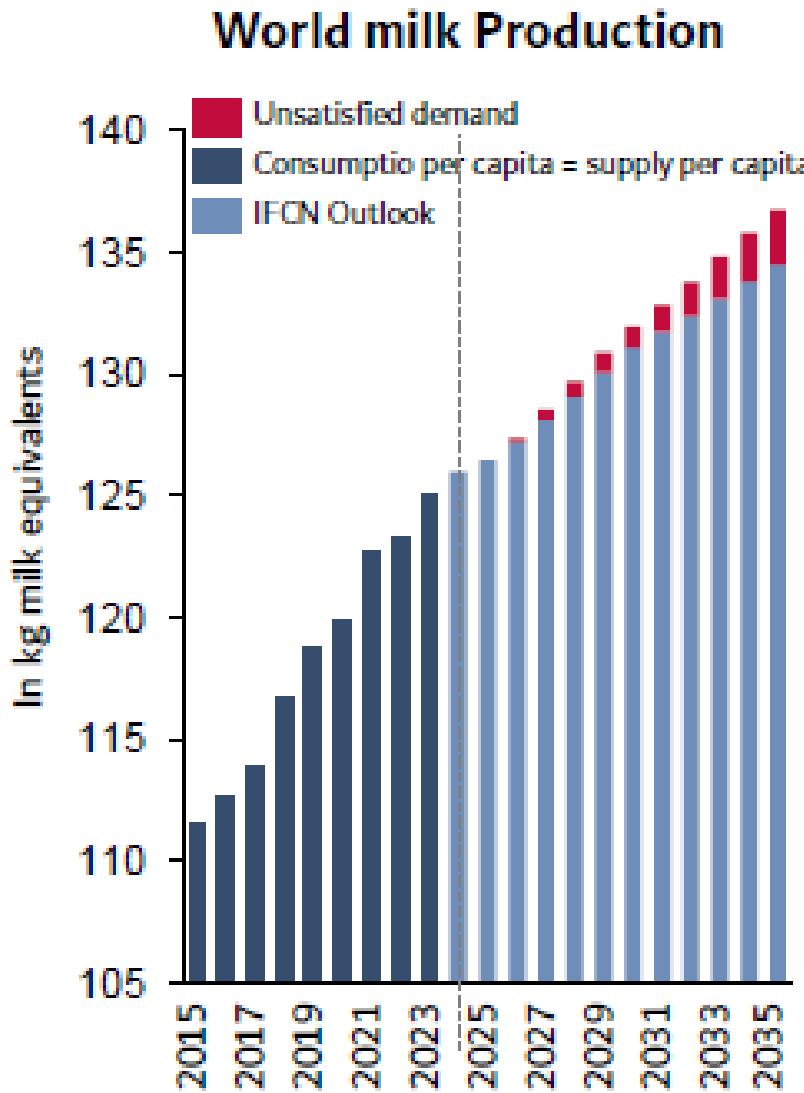
World total 2024: 983 billion kg

Source : CNIEL, ZuivelNL, FAO, IDF National Committees, national statistics

+0.8%

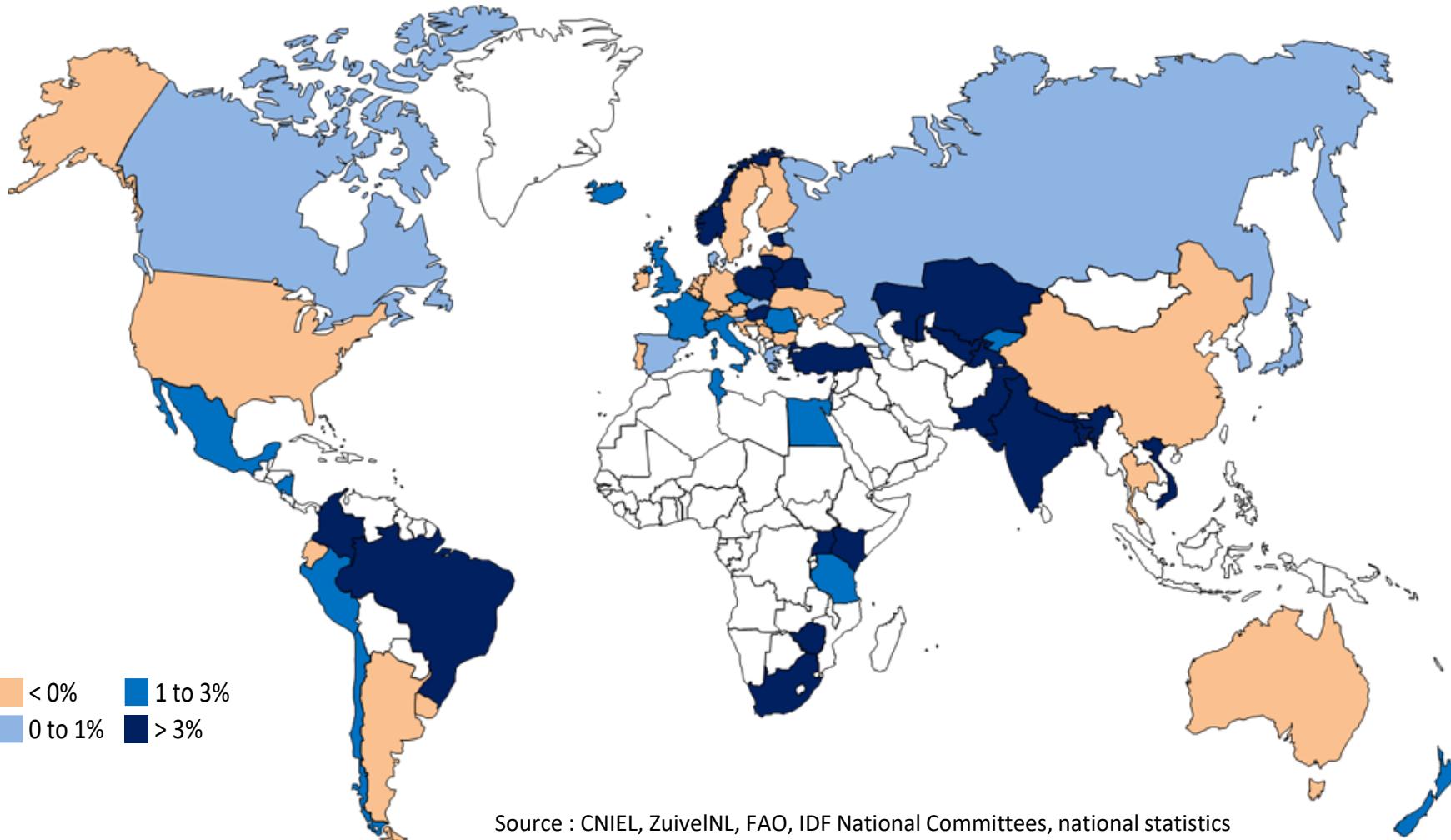
- Wachstum
- 2015 – 2024: +0.9% /Jahr
- Wachstum 2023-2024: +0.8%
- ➔ Trend setzt sich fort
- ➔ Milchbedarf steigt
- ➔ Im nächsten Jahrzehnt könnte ein **Mangel** an Milch entstehen

Möglicher Mangel an Milch global betrachtet



Milk Production

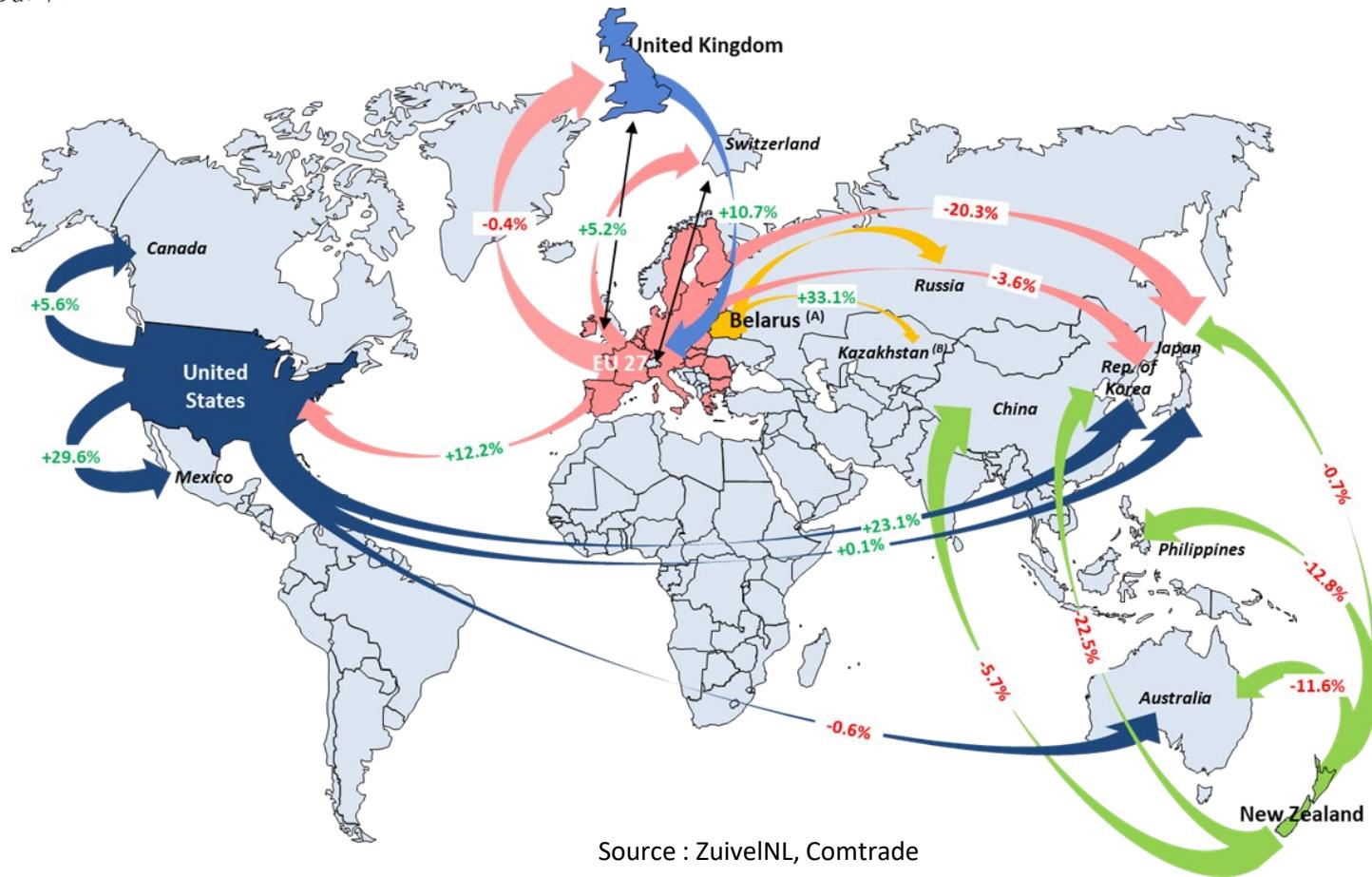
Cow's milk production growth in 2024



Dairy Trade

Cheese

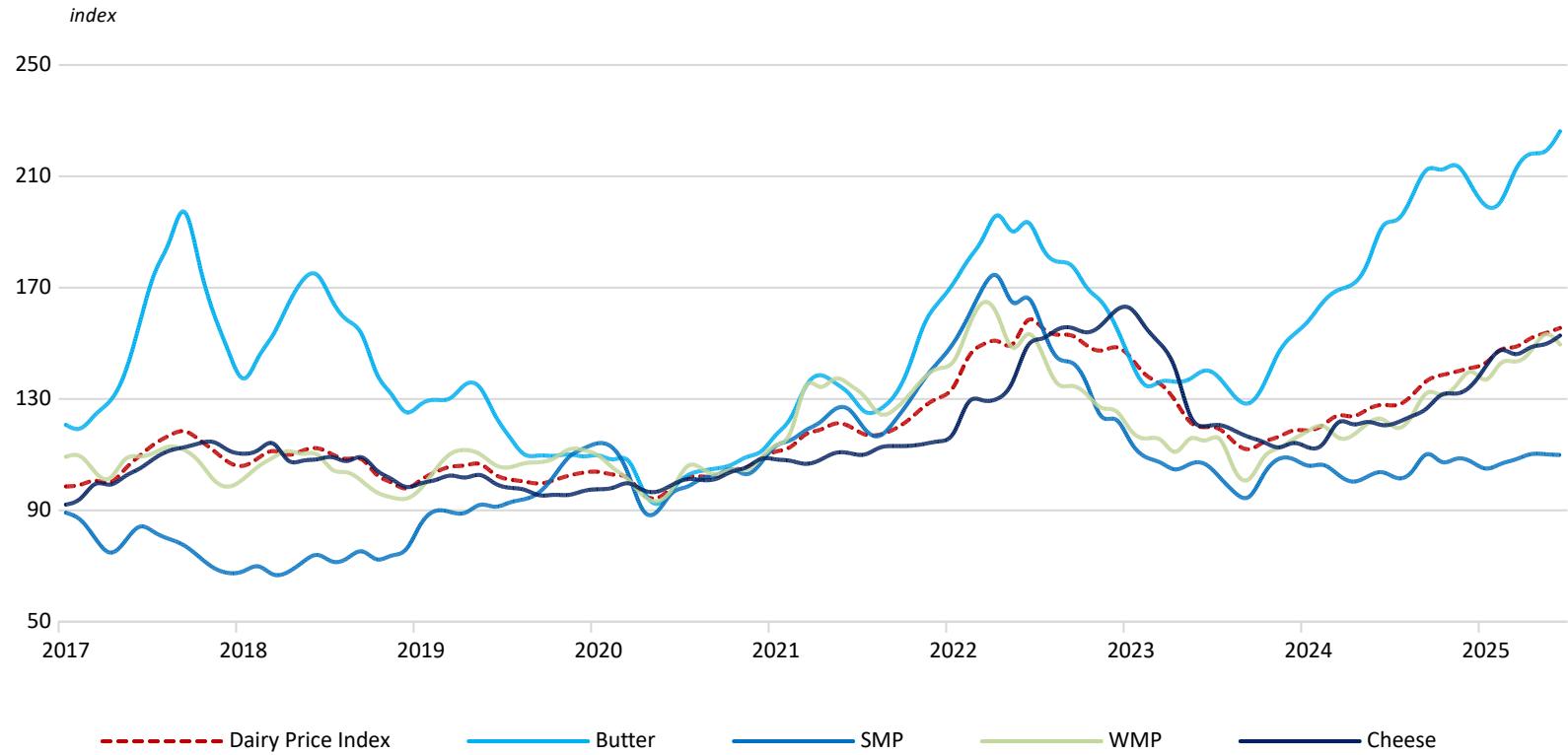
Top-5 export flows per exporter exceeding 10 000 tonnes. Growth 2023/24 (%)



Source : ZuivelNL, Comtrade

Dairy Prices

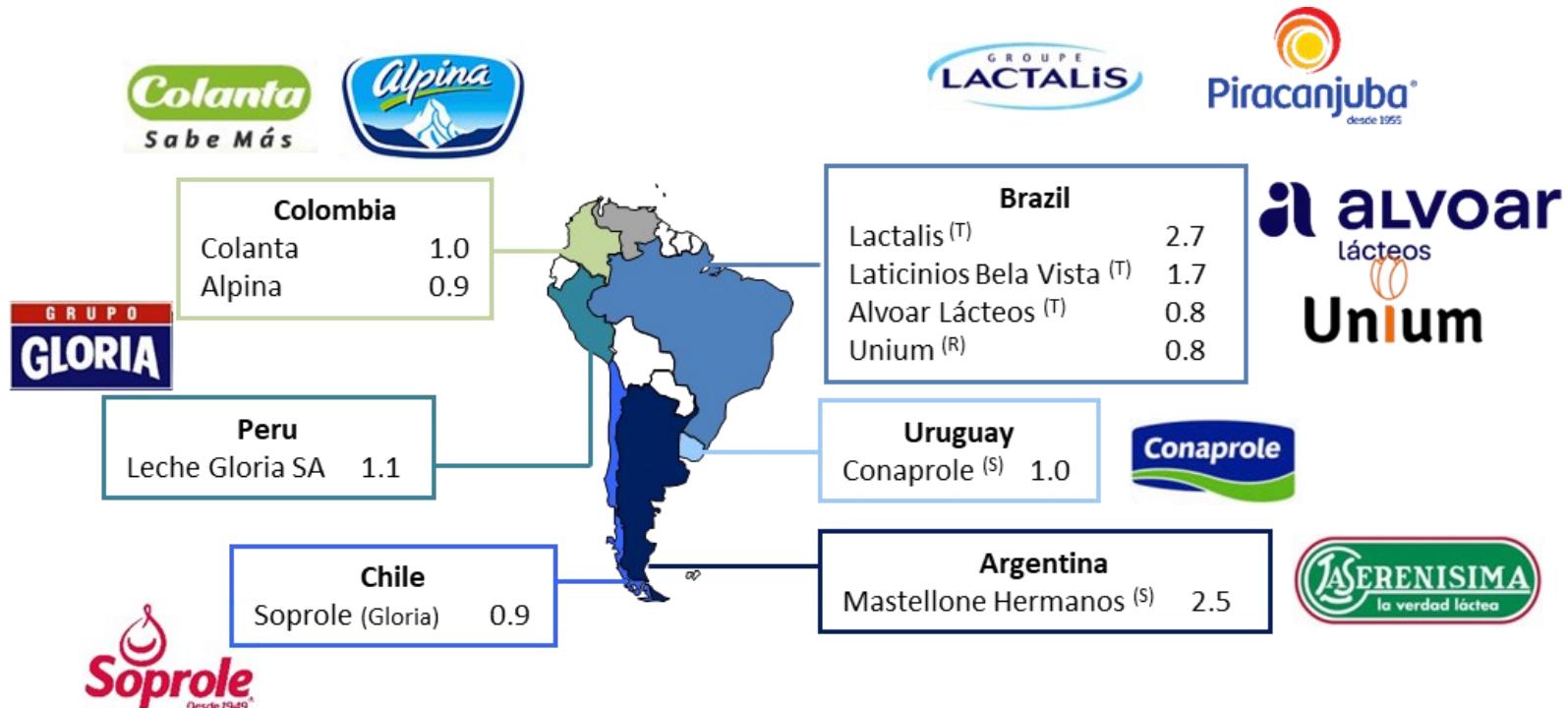
FAO Dairy price indices (2014-2016=100)



Source : USDA

Local dairy leaders

(2024 turnover in billion USD, Ranking in terms of dairy turnover)
South America



Source : CNIEL, company reports, international press

(R) Only dairy products.

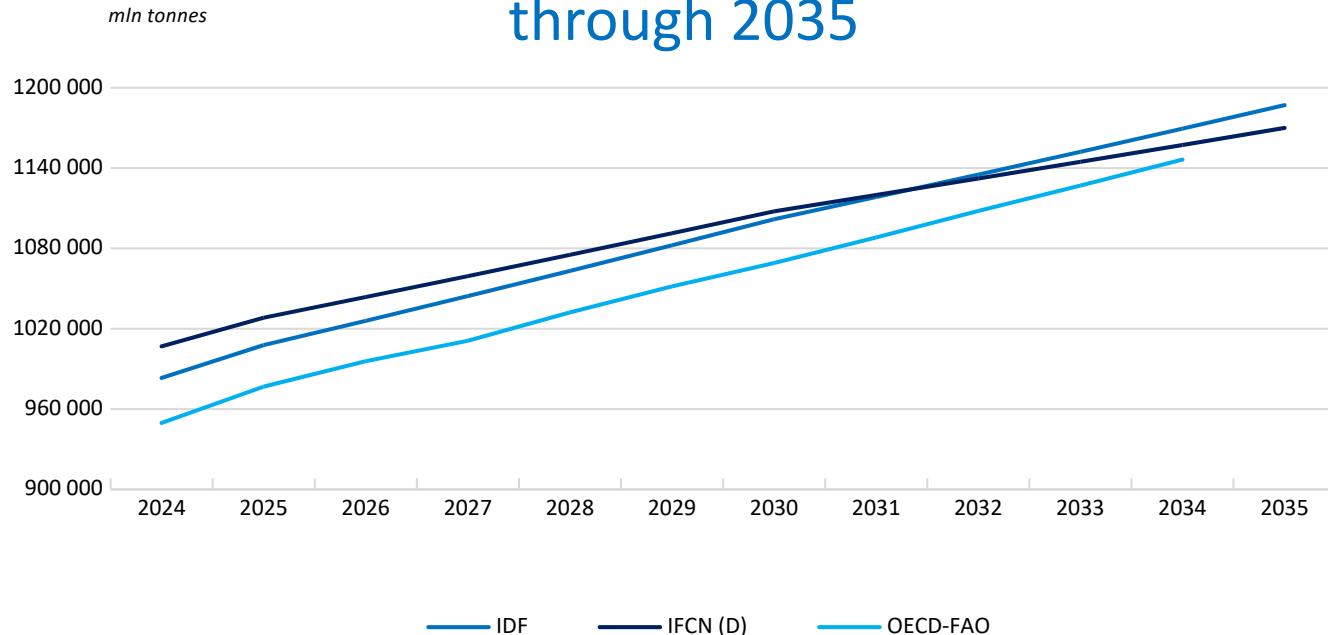
(S) Year 2024 ending in July.

(T) Year 2023.

- Südamerikanische Molkereigruppen bedeutend
- International: Lactalis, Nestlé, Emmi, weitere

Milk production Outlook

Forecast milk production
through 2035



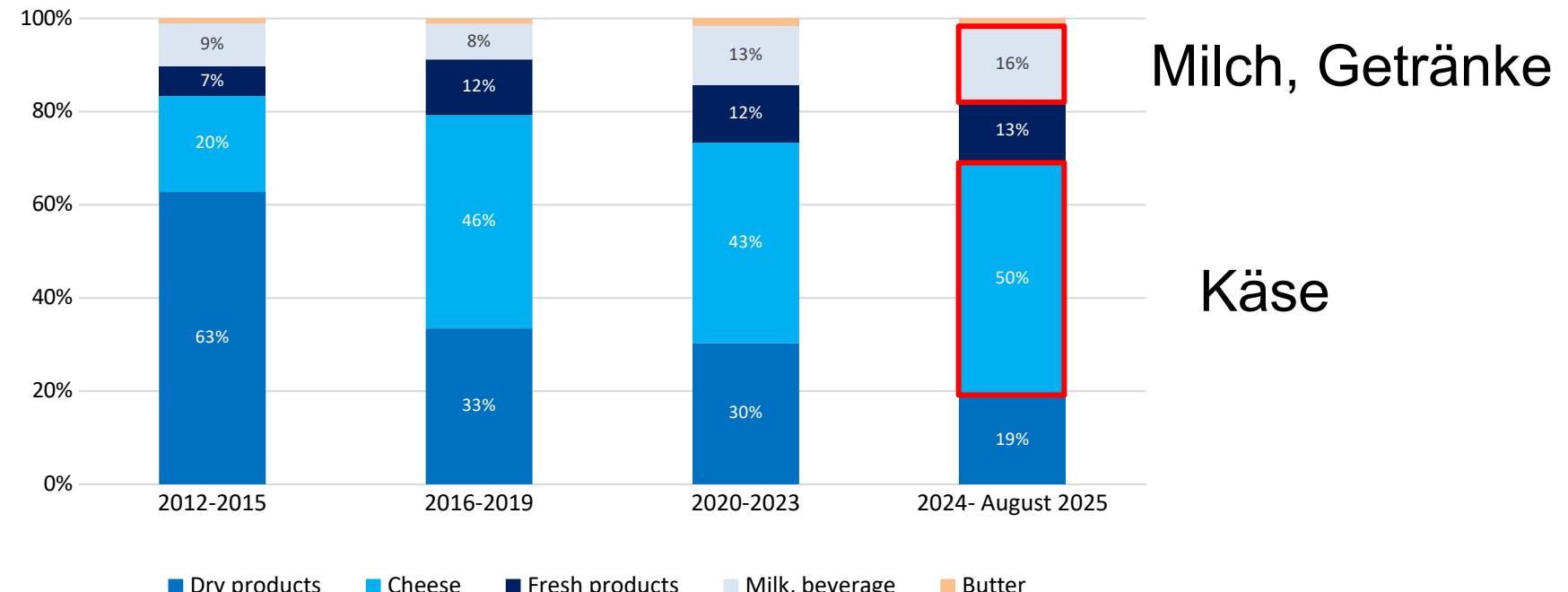
Source: National statistics, CLAL, CNIEL, Eurostat, IFCN, OECD-FAO, USDA, ZMB, ZuivelNL

(D) In Solid Corrected Milk (standardised to 4% fat and 3.3% protein).

Herausforderung:
Mehr Milch
produzieren mit
weniger Ressourcen.

Dairy products outlook: Investitionen Verarbeitung EU

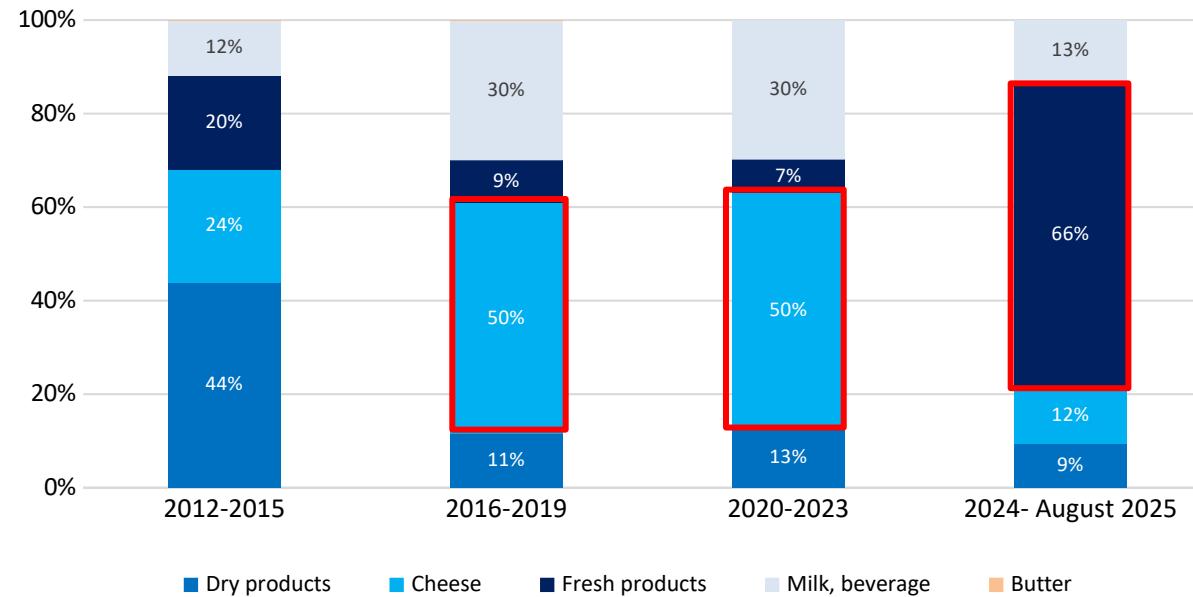
Main orientations of dairy industry investments in EU 27



Source: CNIEL

Dairy products outlook: Investitionen Verarbeitung Nord-Amerika

Main orientations of dairy industry investments in North America



- Frischprodukte: Mehr Investitionen
- Vorher v.a. Käse und Milch /Milchgetränke

Source: CNIEL

3. Global Dairy Leaders' Forum

WORLD LEADER FORUM



| Gilles Froment | Andrew Hoggard | Claudio Rodríguez Huaco | Antonia Wanner | Matt McCready | Leng Youbin |
|---|---|---|--|---|--|
| IDF President Lactalis Canada, Senior VP, Québec | NZ Minister Biosecurity & Food Safety 2.2% of global milk production, 22% of export share (2 nd after EU) | CEO Gloria Group, Peru. Soprole Brand Peru, Bolivia, Columbia, Ecuador, Argentina, Puerto Rico, Chile. 1.25 billion US\$ dairy turnover | Chief Sustainability Officer, Nestlé 21 Participants from Nestlé, of which 15 local from Chile, 5 speakers | CEO Semex, Guelph Ontario, CA Farmer owned, Global activity, 20-30% ↓ methane by 2050, 180 million US\$ turnover | CEO of Feihe, China (infant formula) 19% market share IF China, 1.4 billion US\$ turnover |

Hauptaussagen Dairy Leaders' Forum



*Antonia Wanner, Nestlé,
Chief Sustainability officer;
155'000 Milchproduzenten
liefern Milch, Milch ist
wichtigste Zutat für Nestlé*

- Erhöhung Milchproduktion auf nachhaltige Weise, um steigende Nachfrage zu decken
- Politische Rahmenbedingungen für Milchproduktion in NZ viel besser als vorher
- Lebenmittelkosten möglichst tief halten
- Trockenheit als Herausforderung
- Effizienz hat doppelten Effekt: Kosten tiefer, CO₂eq geringer
- Technische Innovationen wichtig (Klima, Wasserqual.)
- Züchtung für Effizienzsteigerung: Gesundheit, Methan, Leistung
- Gute vernetzte Daten der ganzen Lieferkette für gute Entscheidungen
- Zusammenarbeit Milchproduktion, Milchverarbeitung, Politik, Verbände, IDF sehr wichtig.

4. Paris Dairy Declaration on Sustainability Forum

IDF Paris Dairy Declaration on Sustainability



Vier Dimensionen der Nachhaltigkeit

- Nachhaltige Praktiken aufbauen
- Nachhaltigkeitsergebnisse messen und darüber berichten
- Dialog zwischen Interessensgruppen
- Konsensbildung stärken
- Kontinuierliche Verbesserung sicherstellen.



Food and Agriculture Organization of the United Nations



Paris Dairy Declaration on Sustainability



- Gilles Froment, IDF President
- Thanawat Tiensin, FAO Assistant Director General
- Piercristiano Brazzale, Chair IDF Task Force Sustainability Declaration; Benoît Rouyer CNIEL
- Ariel Lodinsky, FEPALE, Secretary General
- Praxisberichte: Soprole, Chile (Gloria); FrieslandCampina NL (Kert Verkerk), DF Canada (David Wiens), China dairy industry association CDI, IDF South Africa (Melt Loubser), Valio (Annikka Hurme CEO), Meenesh Shah (India), Yili (Executive President); Conaprole, Uruguay, Ana Echenique; Nestlé; University of Conception Chile

Nestlé Climate Plan: 5 Pillars



Katja Seidenschnur, Nestlé.
Global Head of Sustainability
Nutrition



Schweizerische Milchkommission
Commission Suisse du Lait

IDF World Dairy Summit

Walter Bisig, Fabian Wahl

- Nachhaltigere Produktionssysteme auch wirtschaftlicher
- Bei Nestlé trägt die Milchwirtschaft am stärksten zu den Treibhausgasemissionen bei
- Nestlé-Klimaplan: 5 Säulen: 1) Fütterung, 2) Hofdüngermanagement, 3) Enterische Fermentation, 4) Tiergesundheit, 5) Regenerative Landwirtschaft
- Bereits erreicht: - 21 % Treibhausgase gegenüber 2018
- Mehr ist möglich, dahin bewegen wir uns
- Erhöhte Milchproduktivität
- **Nestlé UK: $\frac{1}{2}$ Treibhausgasemissionen des Branchendurchschnitts**
- Wir setzen Finanzielle Anreize.
- Wir schulen Landwirte, einschliesslich Frauen
- Group Dairy Lead: Robert Erhard, Absolvent BFH-HAFL
- Projekt Klimastar in der Schweiz erwähnt

Nestlé, SMP und SMK haben die Pariser Erklärung unterschrieben

| name | from | signature |
|-------------------------------------|---|---------------------------------|
| Antoine Collette | Sodial | |
| Florence HENRY | NESTLÉ DAIRY FARMERS OF CANADA | |
| Jacques Lefebvre DARACEL MACABEE | Idaho Milk Products, USA | |
| Boris BEURET Pierre André Pittet | SWISS DAIRY FARMERS PRESIDENT IDF SWITZERLAND | Boris Beuret P.A. Pittet |
| Gilles RABOUILLE | CURIAL Dairy D.F.I. INTER | |

1'000 Verpflichtungen – 155 Organisationen und Firmen – 41 Länder

Schweiz:

1. Emmi
2. Nestlé
3. Migros
4. Hochdorf Swiss Nutrition
5. Züger Frischkäse
6. Swissmilk Green

Vier Schwerpunkte FAO /IDF:

- 1. Gesundheit & Ernährung**
2. Wirtschaftliche Sicherheit
3. Natürliche Ressourcen
4. Klimawandel

In welchen Bereichen wurden Versprechen gemacht?

154 operators

1,013 stated commitments in 4 areas of sustainability

| Number of operators engaged by areas | Health / Nutrition | Economic security | Natural resources stewardship | Climate change |
|--------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------------------------|----------------|
| | 24 | 48 | 114 | 130 |



Da hätte Milch Trümpfe:
Erstaunlich wenige
Verpflichtungen

Versprechen bezüglich Klimazielen

Number of operators according to the nature of their commitments
(130 operators taken into account)

| CFC use (abolition or reduction) | Carbon footprint assessment of dairy farms | GHG emissions reduction | | | | |
|-------------------------------------|--|---|-------------|---------|------------------|----------|
| | | Total emissions (or scope not specified) | Scope 1 & 2 | Scope 3 | | Net Zero |
| | | | | Global | specific to FLAG | |
| 2 | 10 | 18 | 101 | 62 | 28 | 49 |

Scope 1: Direkte Emissionen der Organisation

Scope 2: Emissionen von gekaufter Energie (Strom, Fremd-Dampf, Wärme)

Scope 3: Emissionen Milchproduktion, Verkauf, Konsument, Geschäftsreisen



Schweizer Verpflichtungen und Vergleich

| | Umwelt | CO ₂ eq | Ernährung | Wirtschaftliche Sicherheit | Sozial | Tierwohl |
|-----------------|--|--------------------|-----------|----------------------------|--------|----------|
| Emmi | | II | | II | | |
| Hero | | III | | | | |
| Hochdorf | | I | | I | | |
| Migros | | I | | III | | |
| Nestlé | | III | | I | | |
| Swissmilk Green | Botanical diversity, soil health, 90% domestic feed, palm oil free | | | | I | |
| Züger | | I | | | | |
| Arla Foods | | III | | I | II | |
| Fonterra | | III | | II | | I |

Aufgezeigte Massnahmen zur Reduktion der Treibhausgase am IDF Summit

Thanawat Tiensin, FAO, Director Animal Production and Health Division, Assistant DG

Hayden Montgomery, Global Methane Hub, Program Director

Tim McAllister, Agriculture and Agri-Food Canada, Leluo Guan, Univ. British Columbia.

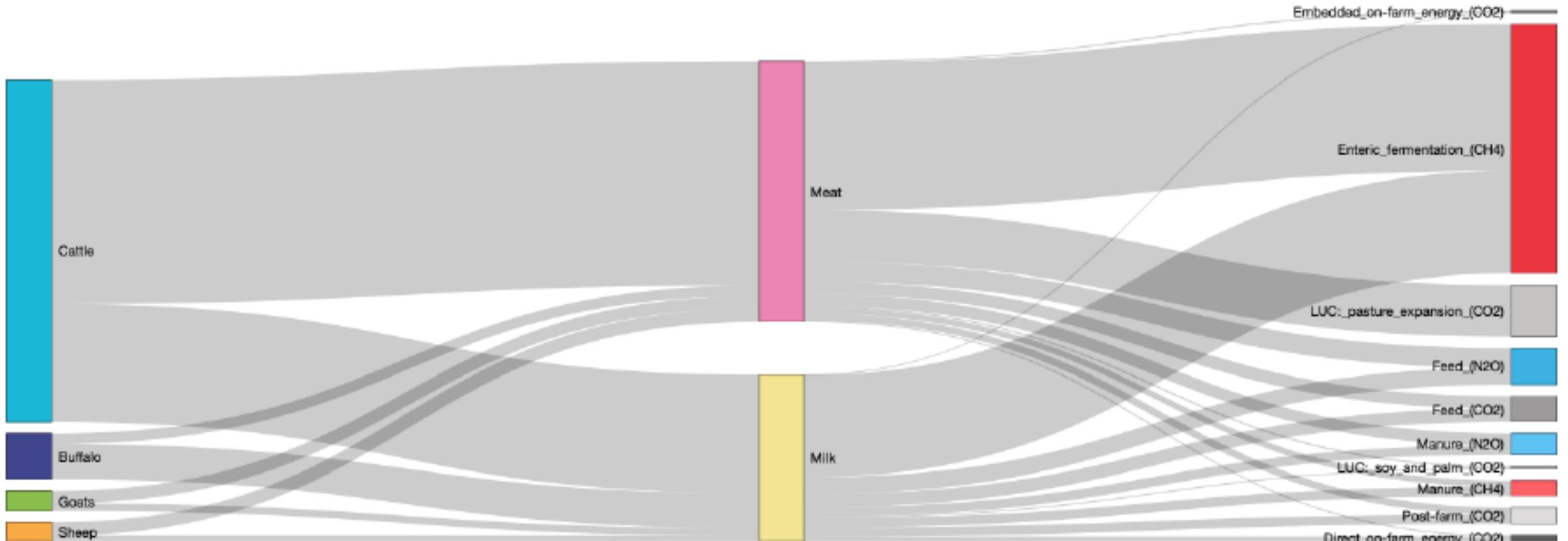
Flavia Casu, FAO, Animal Production and Health Division, Livestock & Environment Specialist

Zeugnisse aus den Firmen im Nachhaltigkeitsforum

Globale Emissionen in CO₂eq von Wiederkäuern für Fleisch und Milch

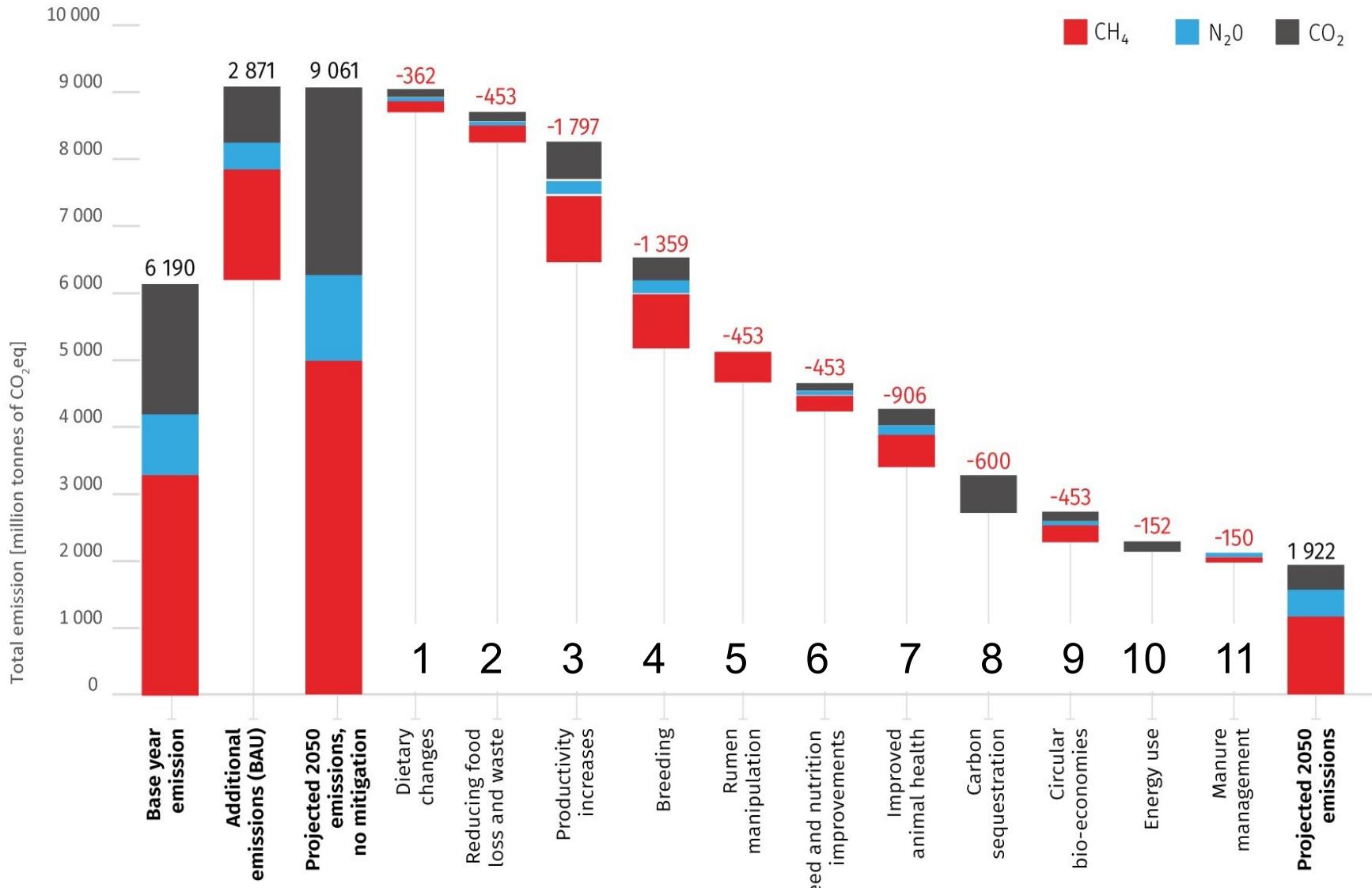
Dairy: 40% of ruminant livestock emissions

CH₄ N₂O CO₂



- 4% der antropogenen Emissionen aus Milchproduktion
- Milchviehhaltung ist Teil der Lösung des Klimawandels (FAO)

FAO: Möglichkeiten



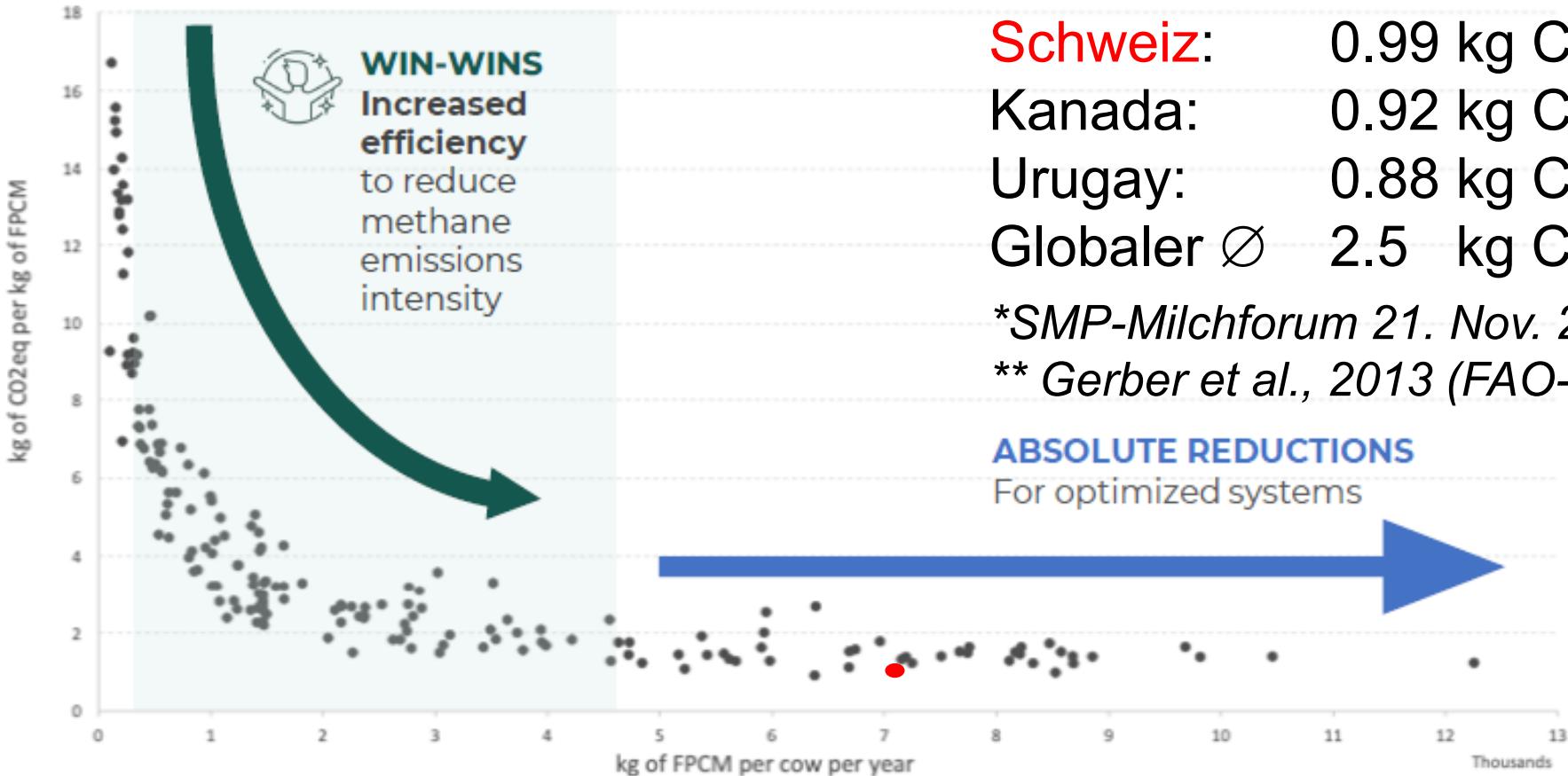
- Bis 2050 Zunahme Tierhaltung um 20%
 - Reduktion der Emissionen trotzdem möglich
 - Statt 9061 Mio t CO₂eq Reduktion auf 1922 Mio t
1. Angepasste Ernährung
 2. Lebensmittelverluste ↓
 3. **Erhöhung Produktivität**
 4. **Züchtung**
 5. Beeinflussung Pansen
 6. Fütterungsverbesserung
 7. **Tiergesundheit verbessern**
 8. **CO₂-Senken**
 9. **Kreislaufwirtschaft**
 10. Energienutzung besser
 11. Hofdüngermanagement



Welche Punkte wurden oft erwähnt?

- Milchsektor essentiell für globale Ernährungssicherheit: 130 Mio Milchbauern ernähren Millarden von Menschen, und bieten 1 Mia Existenz (FAO)
- Massnahmen sichtbar machen, sonst werden wir angegriffen (Proteste zur FAO Livestock Week)
- Erhöhung der Produktivität
- Züchtung:
 - Milchleistung,
 - Methanreduktion,
 - Gesundheit
- Tiergesundheit
- Hofdüngermanagement, Biogasgewinnung
- Erneuerbare Energien: Produktion und Verbrauch

Produktivitätssteigerung und Optimierungen



Wo steht die Schweiz?

Schweiz: 0.99 kg CO₂eq/kg?*

Kanada: 0.92 kg CO₂eq/kg**

Uruguay: 0.88 kg CO₂eq/kg?

Globaler Ø 2.5 kg CO₂eq/kg

*SMP-Milchforum 21. Nov. 2025

** Gerber et al., 2013 (FAO-Bericht)

- Produktivitätssteigerung bis ca. 4000 kg FPCM /(Kuh · Jahr)
- Über 4000 kg Milchleistung Optimierungen + neue Technologien

Neue Technologien: Enteric Fermentation R&D Accelerator of Global Methane Hub



- **Inhibitoren:** Neue Moleküle, Langzeitstudien → Viel Forschung
- **Genetik** für tieferen Methanausstoss
- **Messung:** ZELP Sense (auf Kuh) *
- **Methanhemmendes Futter:** Screening von Rauhfutter
- **Impfungen:** Entwicklung, Proof of Concept
- **Mikrobiom:** Kultivierung, Vielfalt, Funktion, Gezielte Veränderung

5. Molke: Mehrwert für neue Märkte

Molke: Mehrwert für neue und fortgeschrittene Märkte

Session 5 C: WHEY – Adding value for emerging and advanced markets

SPEAKERS



Dr. Federico Harte
Pennsylvania State University



Ms. Mariluz Bagnoud
Agroscope



Mr. Rodrigo Stephani
UFJF - Innovaleite

MODERATOR



Ms. Kinga Adamaszewski
EDA - EWPA



European Dairy Association.
European Whey Processors Association



Molke in Getränken in Brasilien sehr beliebt

**Beyond cheese: how
Brazilians are embracing
liquid whey as a
beverage**

Rodrigo Stephani
Inovaleite - Brazil

Schweiz: Zwischenbericht
Aktionsplan Lebensmittelverluste:
Massnahme gegenüber
Enkonsumierenden:
**→ Verstärktes Marketing für
mangelhaft nachgefragte
Koppelprodukte
(z.B. Molkedrinks, ...)**



Schweizerische Milchkommission
Commission Suisse du Lait

IDF World Dairy Summit 2025 Santiago de Chile

Monitoring Lebensmittelverluste, Zwischenstandsbericht 2025 (BAFU / ZHAW)



Molkenaufkommen in Brasilien

- Käseproduktion ist wichtigstes Milchprodukt (BR)
- BR: 8'500 Mio Liter Molke
- CH: 1'650 Mio Liter
- Milchprodukte-Konsum BR:
 $\approx 370 \text{ mL/d}$ Milchäquivalente
- CH: $> 960 \text{ mL/(Tag · Kopf)}$
- Molkenkonsum
BR: $\approx 100 \text{ mL/(Tag · Kopf)}$!
- CH: ? abnehmend, da immer mehr Produkte "laktosefrei"

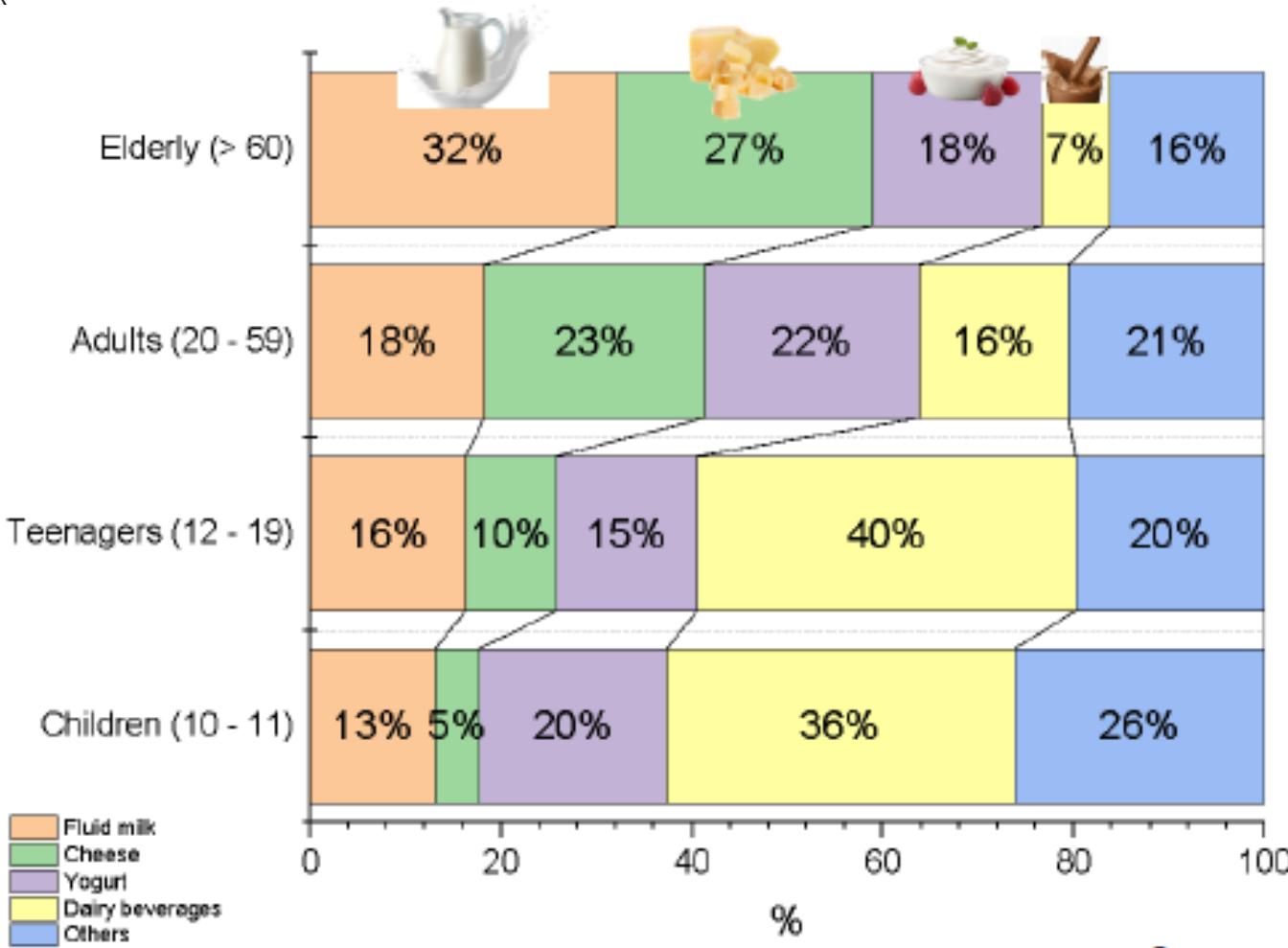


Standard für Milchgetränke Brasilien

- Minimum 50% dairy base (including whey)
- Fermenting culture is not specified
- Label must declare:
„contains whey“
„dairy beverage is not yogurt“
- Minimum protein content:
1.0 g /100 g (from dairy origin)

- Mindestens 50% Milchbasis, inkl. Molke, min. 1% Milchprotein
- CH: Mindestens 70% Milchbasis (keine Molke)
- CH: Molke, Sauermolke und Milchserum sind in VLtH definiert.
- Molke wird in CH als minderwertig angesehen.
- BR: Dairy Getränke über 30 Jahre aufgebaut. V.a. Gen Z konsumiert viel

Konsum von Dairy Getränken (gelb) in Brasilien



- Gen Z (1995 – 2009;
16 – 30 Jahre alt)
trinkt viel Dairy
Getränke: 35 g/Tag
- Auch Kinder und
Teenagers gemäss
Abbildung



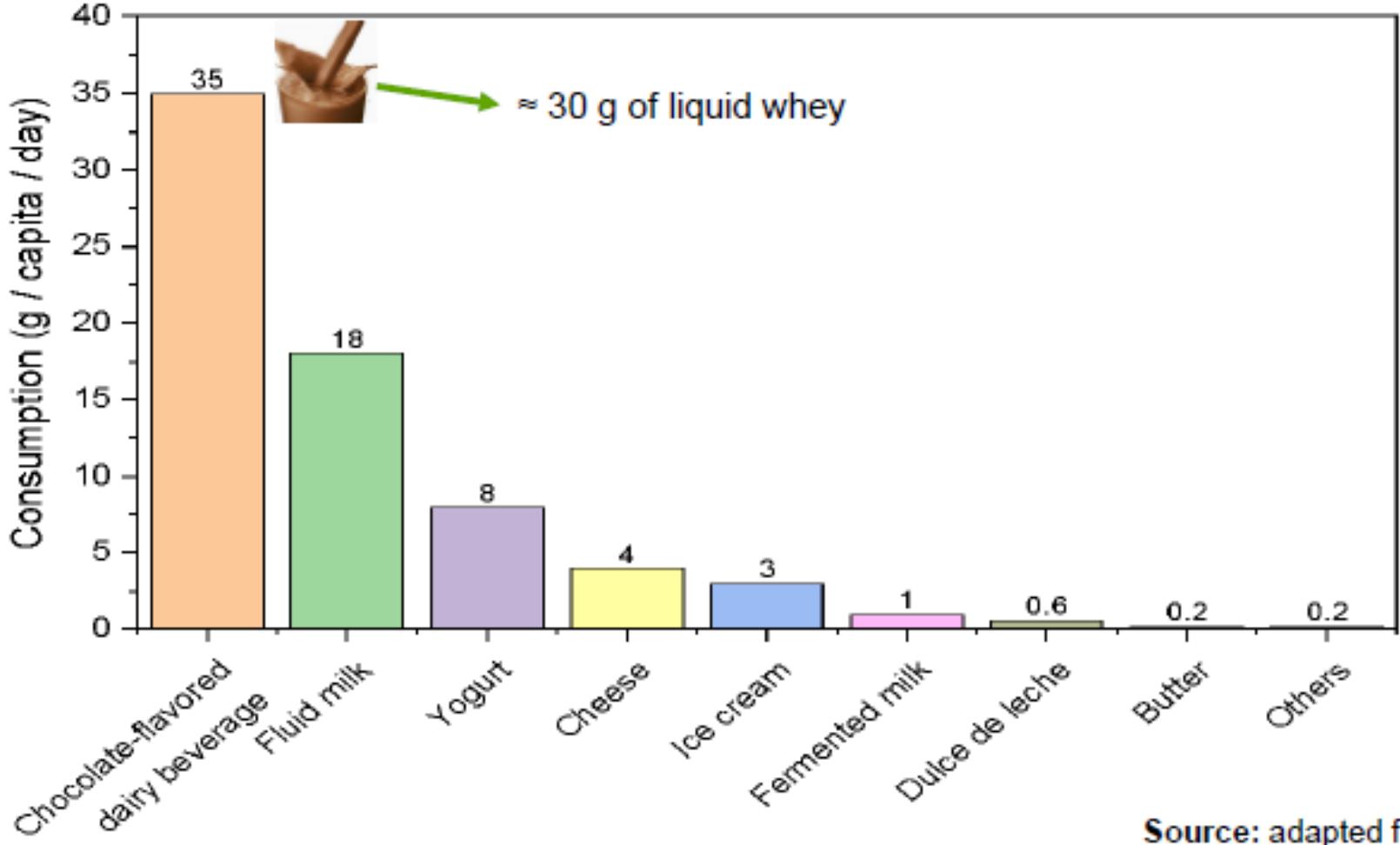
Beispiel: Schokolade-Dairygetränk BR

Zutaten:

Molke oder rekonstituiertes Molkepulver und/oder rekonstituiertes Molkenkonzentrat*, Vollmilch und/oder rekonstituiertes Vollmilchpulver und/oder rekonstituiertes Magermilchpulver, Zucker, Kakaopulver, Natriumchlorid, Verdickungsmittel Natriumcarboxymethylcellulose, Xanthan, Guarkernmehl und Gellangummi, Stabilisatoren Trinatriumphosphat, Natriumcitrat und Dinatriumphosphat sowie naturidentische synthetische Aromen

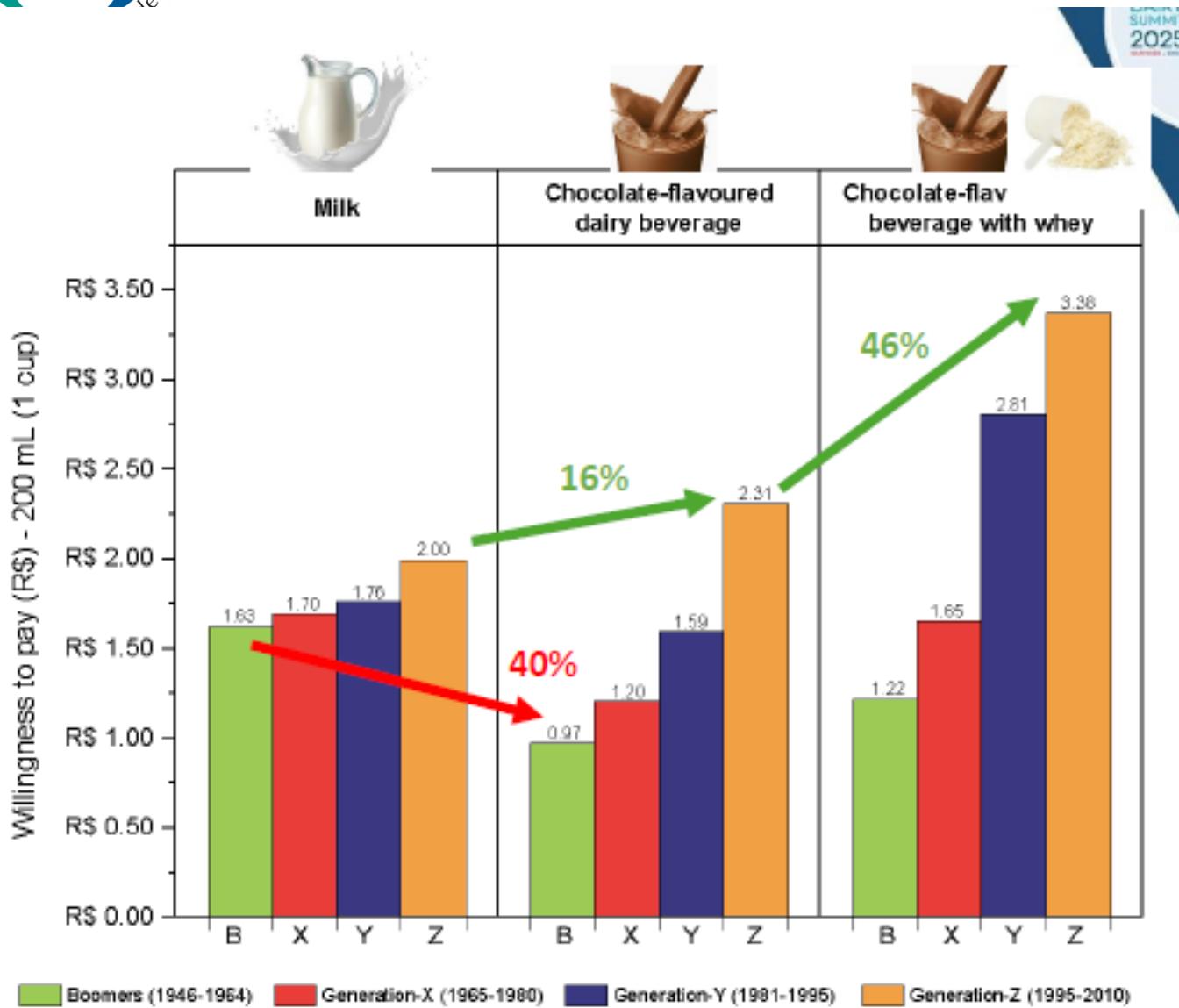
Proteingehalt: 1.2 g /100 mL; Zugegebener Zucker 5.5 g/100 mL, Zucker total 8.6 g/100 mL

Konsum von Milchprodukten der Gen Z in Brasilien



- g / (Person · Tag)
- Ergibt 30 g/Tag Molke (Dairy beverage)
- Quelle: Stephani R., 2025 und angepasst von IBGE (2022)

Zahlungsbereitschaft für Molkenhaltige Dairy Getränke ist bei Gen Z hoch



- Gen Z bereit für Milchmischgetränke mehr zu bezahlen als für Milch
- Gen Z zahlt, für molkenhaltige Dairy Getränke nochmals 46% mehr
- 84% sagen jedoch, dass Milch gesünder sei (über alle Alter)



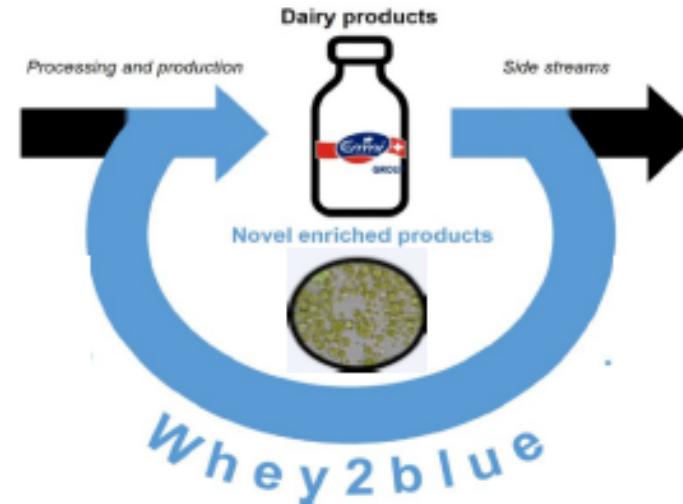
Molkenpermeat: Hochwertige Proteine und weitere essenzielle Nährstoffe durch Mikroalgen



Ms. Mariluz Bagnoud
Agroscope

Transforming Dairy Sidestreams into High-Value Microalgal Biomass for Various Applications

Mariluz Bagnoud, PhD
Project Manager & Research Associate



Schweizerische
Commission Suisse du Lait



Produkte und Prozesse für neue Molkennutzungen

Prof. Federico Harte, PennState University, USA

- Forderungen vermehrt auch in den USA: Clean Label, gesunde Lebensmittel, natürlich, nachhaltig
- Druck auf Industrie, synthetische Zutaten zu ersetzen: z.B. Bromierte Pflanzenöle, Titandioxid, Red 40, Polysorbate

- Clean label ice cream

INGREDIENTS: CREAM, SKIM MILK, CANE SUGAR, EGG YOLKS, VANILLA EXTRACT.

- Clean label ice cream

INGREDIENTS: MILKFAT AND NONFAT MILK, SWEET CREAM BUTTERMILK, LIQUID SUGAR (SUGAR, WATER), CORN SYRUP, WHEY, HIGH FRUCTOSE CORN SYRUP, CONTAINS LESS THAN 2% OF MONO- AND DIGLYCERIDES, NATURAL FLAVORS, GUAR GUM, CALCIUM SULFATE, CAROB BEAN GUM, CARRAGEENAN, ANNATO EXTRACT (COLOR).

10.5 US\$/L
vs.
1.9 US\$/L

→ Bereit, mehr zu bezahlen



Schweizerische Milchkommission
Commission Suisse du Lait

6. Nachhaltige Verarbeitung: Vergleich UHT- und Past-Milch

Session 6 C: UHT – Advances in science & technology

SPEAKERS



Ms. Katarina Ternström
TETRAPAK



Mr. Fabian Simons
GEA



Dr. Thom Huppertz
Wageningen University-University College Cork

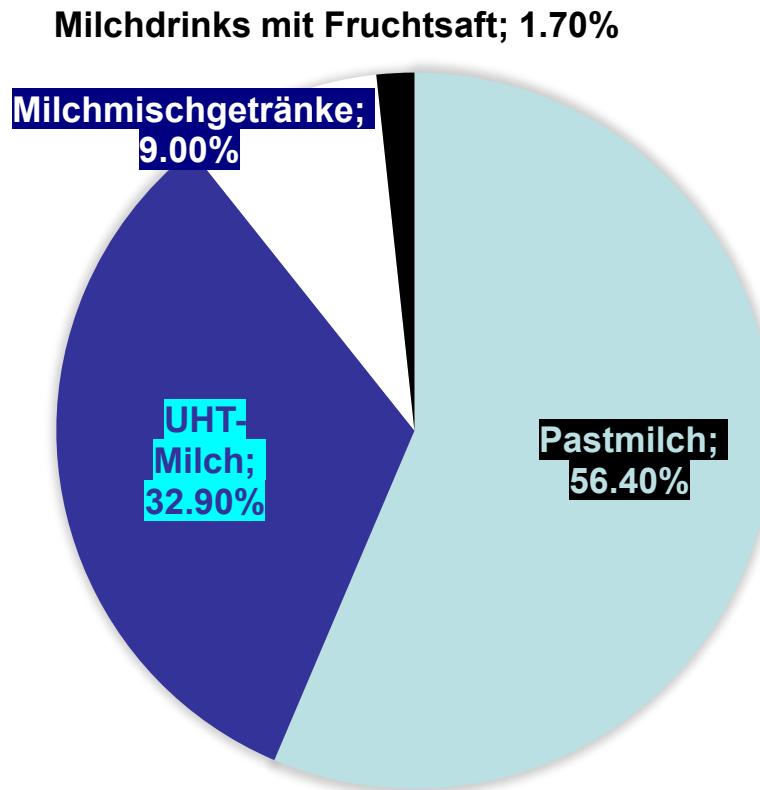
MODERATOR



Mr. Rodrigo Stephani
UFJF - Innovaleite



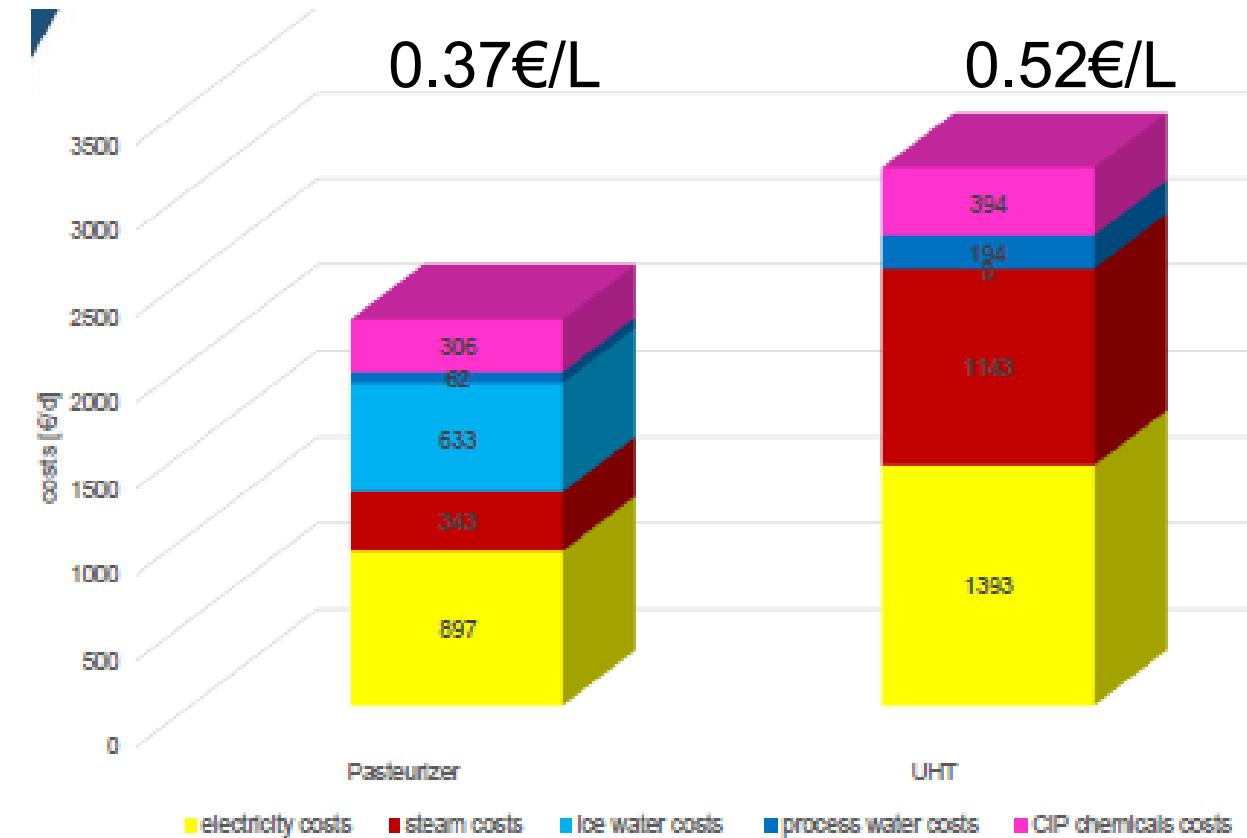
UHT und Pastmilch: Anteile, Energie und Ressourcenverbrauch



Schweiz: 69% UHT, trotz guter Kühlkette und moderatem Klima



Fabian Simons, GEA Liquid Technologies



Herstellung: UHT- energieintensiver und aufwendiger als Pastmilch ($\Delta 0.15 \text{ €/L}$).

UHT und Pastmilch: Kosten und Preis



- Kosten Kühl Lagerung und Kühlkette:
0.03 – 0.06 €/L
- Gesamtherstellkosten (ohne Milch, ohne Verpackungsmaterial, ohne direkte Arbeit):
 - UHT: 0.52 €/L
 - Past: 0.37 + 0.05 = 0.42 €/L
- Verpackungsmaterial Past günstiger
- Gesamtkosten Past ca. 0.12 €/L günstiger
- In meisten Ländern Past-Milch günstiger verkauft als UHT-Milch
- In der Schweiz: ≈ 30 - 70 Rp./L teurer

Lebensmittelverlust und Gesamt-Nachhaltigkeit UHT- und Pastmilch



- Gemäss GEA, Fabian Simons, sind keine Studien und keine Daten zum Lebensmittelverlust im Vergleich Pastmilch - UHT-Milch verfügbar.
- Auf Anfrage von Industrie keine Daten erhalten.
- Entwicklung hin zur Konserve (stark verarbeitet):
nur Past 1.5%,
ESL 28.5%,
UHT 69 %
 - ➔ Verbraucht mehr Energie und Ressourcen.
 - ➔ Verlust von bioaktiver Wirkung von Milch
 - ➔ Weder umweltbezogen noch gesundheitlich noch sozial-wirtschaftlich nachhaltig. Vorbehalt Lebensmittelverluste.
 - ➔ Gründe der Entwicklung unklar: Tieferer UHT-Preis?

Konsummilch: Tradition wenig Verarbeitung ging verloren



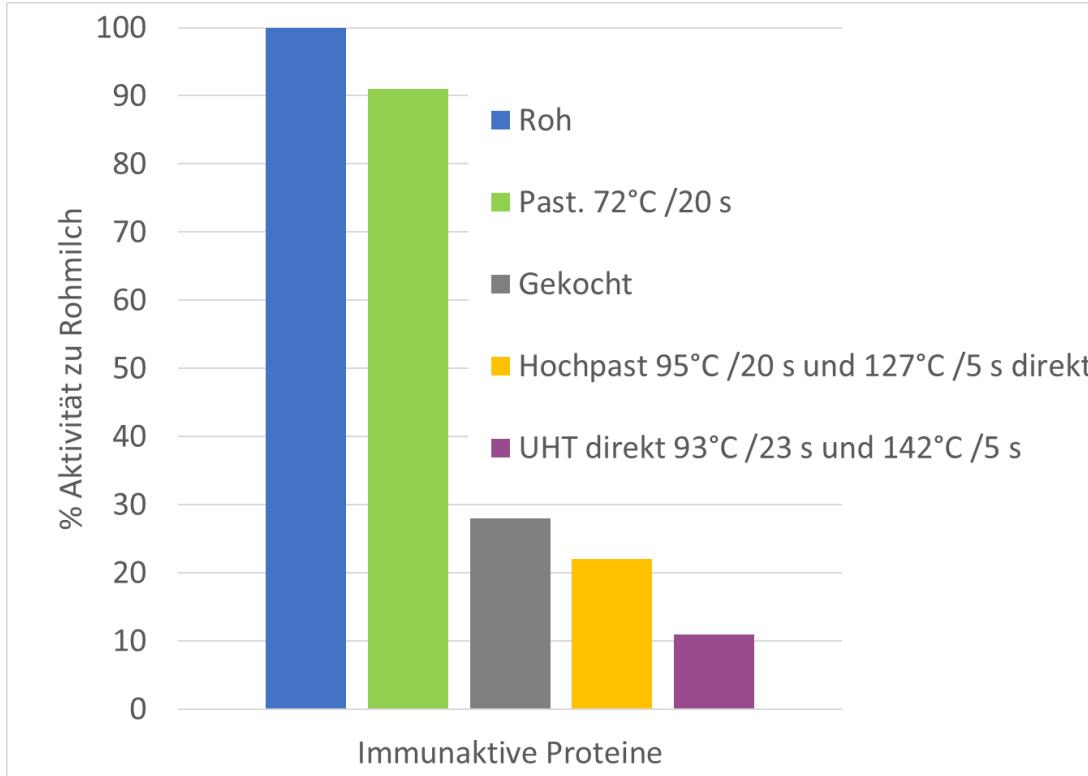
Haltbarkeit
10 Tage

Haltbarkeit
6 Monate

- Tradition: - Rohmilchkäse,
- Schonende Herstellung Past-Milch
- Inzwischen wurde Milch zur Konservierung: 69% UHT
- Anteil bei Pastmilch 95% ESL höher verarbeitet
- Mehr Ressourcenverbrauch
- Frische-Image von Milch geht verloren
- Höhere Kosten für Konsumenten: Zahlt ESL-Kosten.

| | <u>2011</u> | <u>2017</u> | <u>2023</u> |
|-------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Past. («frisch») | 33% | 14% | < 5% |
| ESL Past mikrofiltriert | 30% | 61% | ca. 85% |
| ESL Hoch-Past | 37% | 25% | ca. 10% |
| <i>Total Past-Milch</i> | <i>100%</i> | <i>100%</i> | <i>100%</i> |
| Anteil nur Past | $\frac{1}{3}$ | $\frac{1}{7}$ | $\frac{1}{20}$ |

Aktivität von 11 immunaktiven Milchproteinen nach verschiedenen Erhitzungen



- Hettinga 2023: Milch möglichst schonend haltbar und sicher machen.
- Je schonender haltbar gemacht, desto mehr immunaktive Milchproteine sind noch aktiv
- Auch weitere bioaktive Proteine (Enzyme, Transportproteine) bleiben bei schonender Erhitzung besser erhalten.
 - ➔ Mehrwert durch weniger Verarbeitung
 - ➔ Positiver Dairy-Matrix Einfluss anerkannt.

So wenig Verarbeitung wie möglich: Eine Schweizer Tradition schafft neue Lm-Kategorie



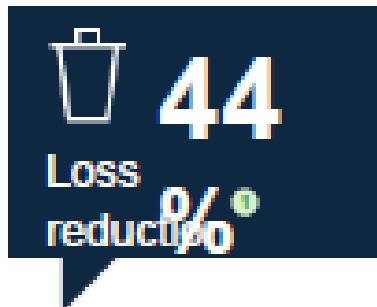
Haltbarkeit:
Ca. 2 Jahre



Haltbarkeit:
Ca. 2 Tage

- Kurze Wege
- Exzellente Kühllogistik
- Hoher Marktanteil der grossen Detailhändler
- ➔ Optimale Voraussetzungen für gekühlte Frische
- Entwicklung FFB Bischofszell: Von der Konservendose zu Ultra-Frische

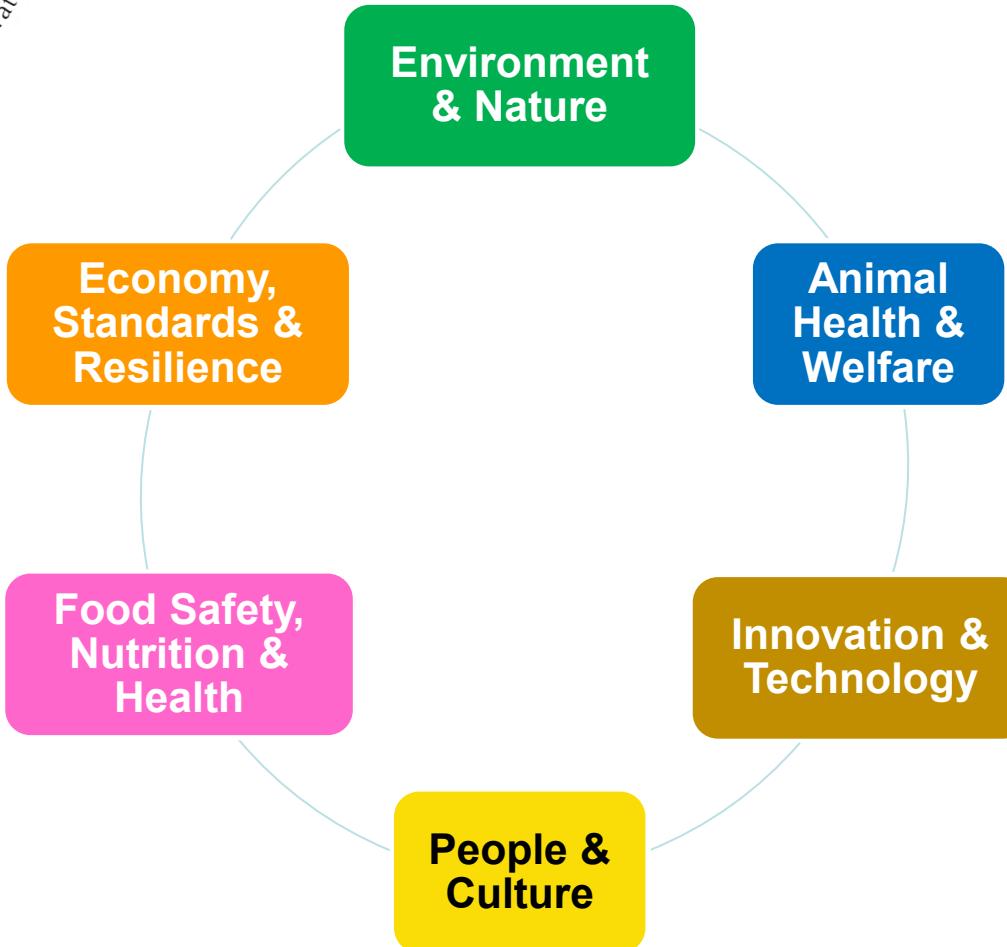
UHT Effizienz und Kosteneinsparung



- Effiziente Linie für UHT-Milch (TetraPak):
 - Bis 32% weniger Dampfverbrauch
 - Bis 47% weniger Stromverbrauch
 - 44% weniger Wasserverbrauch
 - 39% weniger CO₂eq-Ausstoss
 - 44% weniger Produktverlust
- Aber: Kann Qualitätsverlust bedeuten (mehr Laktulose, mehr Denaturierung)
- Tendenz zu stärkerer Hitzebelastung wegen Haltbarkeit (Plasmin, mikrob. Enzyme), auch mehr Strom für Homogenistor

7. IDF Prioritäten

IDF Strategie 2026-2030



IDF Vision

Nourish the world by advancing dairy knowledge

Mission

Strengthen the global dairy sector through expertise, communication and collaboration to advocate for consensus, science-based standard setting and evidence-based policy development

Purpose

Unite the diverse global dairy community and be the leading voice of the dairy sector

IDF Prioritäten 2025

Knowledge platform on Contaminants

- Focus on further guidance on detergents and disinfectants
- Prioritization emerging topics

IDF guidelines and IDF input to CCFH guidelines on use and reuse of water

- Finalisation of annex on technologies
- IDF Bulletin to complement Codex guidance

Protection and promotion of the GSUDT

- Update the current IDF survey on implementation of the GSUDT around the world
- Educate and engage with different stakeholder on dairy terms
- Examine and clarify the treatment of descriptive words in IDF publications

Dairy as part of Food-Based Dietary Guidelines (FBDG)

- Identify, document, and address trends in national FBDG and global dietary recommendations

IDF Prioritäten 2026

| | |
|--|--|
| Protection and promotion of Dairy Terms | <ul style="list-style-type: none"> Monitor Implementation of GSUDT Educate and engage with stakeholders on dairy terms Examine and clarify treatment of descriptive words: publication |
| Knowledge platform on Contaminants | <ul style="list-style-type: none"> Focus to provide sector guidance on organic acids, mineral hydrocarbons, methane inhibitors Prioritization of contaminants of concerns |
| Dairy as part of Food-Based Dietary Guidelines (FBDG) | <ul style="list-style-type: none"> Identity, document, and address trends in national FBDG and global dietary recommendations |
| Update to the IDF Guide to Water Footprint Methodology for the Dairy Sector | <ul style="list-style-type: none"> Incorporate recent advancements in Life Cycle Assessment (LCA) indicators Integrate FAO guidelines and other international frameworks for water related impact measurements |
| Paris Declaration on Dairy Sustainability | <ul style="list-style-type: none"> Enhance coordination, action, and promotion of the Declaration's goals Develop roadmap guiding the dairy sector's contributions to 2030 Agenda in collaboration with FAO |

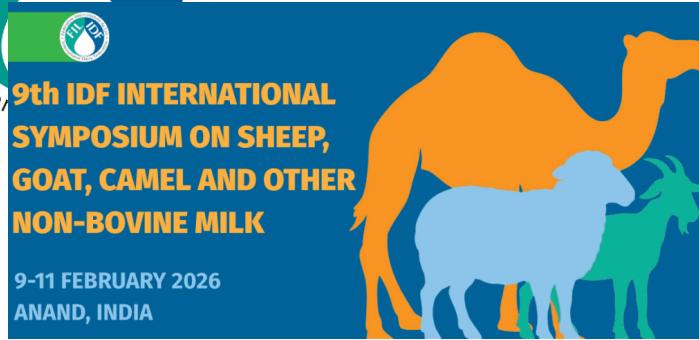


Gilles Froment, IDF President;
Ying Wang, IDF Global
Sustainability Lead

- ✓ Nutrition & Sustainability – Dairy as part of resilient, low-carbon food systems
- ✓ Innovation & Climate Solutions – Driving science-based practices to reduce emissions
- ✓ Collaboration – Working with governments and industry to deliver tangible impact



Kommende IDF Events



- IDF Int. Symposium on Sheep, Goat & other non-bovine milk, 9.-11. Feb. 2026, Anand, Gujarat, Indien
- IDF Mastitis Conference 2026, 11.-13. März 2026, Stockholm, Schweden
- **IDF/ISO Analytical Week 2026, 5.-7. Mai 2026, Bern, Schweiz**
- IDF World Dairy Summit 2026, 15.-20. Nov. 2026, Auckland, Neuseeland



8. Schlussfolgerungen

Schlussfolgerungen

1. IDF Summit fand erstmals in Südamerika statt
2. > 800 Teilnehmer/innen aus 44 Ländern ☺
3. Nachhaltige Produktion des steigenden Milchbedarfs das zentrale Thema
4. Schweiz mit Agroscope, Nestlé und IMP-Trophy vertreten und sichtbar
5. Viele sehr grosse Milchproduktionsbetriebe, Industrie national und international (Gloria, Nestlé, Emmi, etc)
6. Effizienz bringt Kostensenkung und besseres Klima
7. Nachhaltigkeitmassnahmen messen und zeigen
8. Trumpf gesunde Ernährung mehr pflegen und noch mehr kommunizieren.



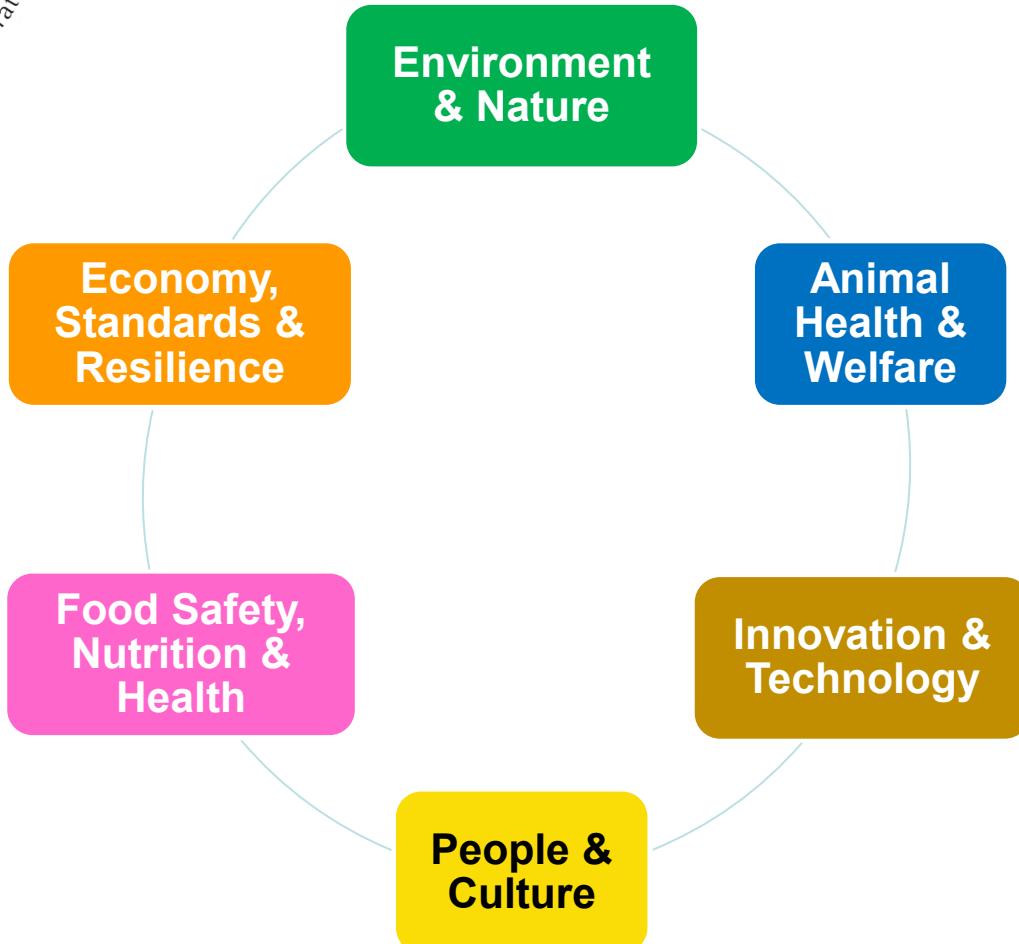
**Nurturing a
Sustainable World**

Rückblick: Link





Vielen Dank für euer Mitdenken 😊



Nourish the world by advancing dairy knowledge.

Die Welt ernähren dank fortschreitender Kenntnis der Milch und Milchprodukte.

Nourrir le monde en faisant progresser les connaissances dans le domaine laitier.

