



**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 Bütikofer

Ab 20. Aug. 2025

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

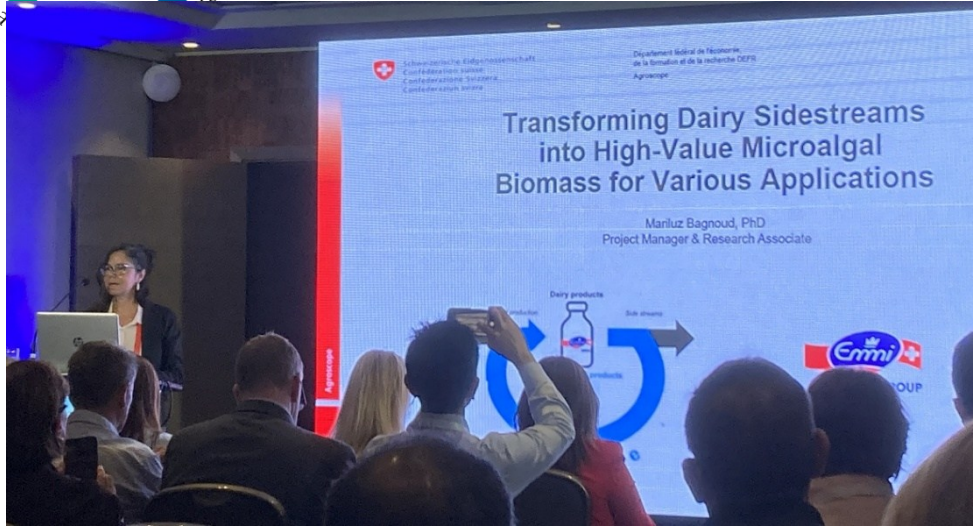
## Business Meetings 16.- 19. Oktober

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 Tovalín als Rednerinnen / für Podiumsdiskussion
- IMP Trophy Finalist SMP präsentiert von Stefan Arnold (virtuell)
- Business Meetings, GV: Walter
- Jodiertes Salz in Käse: Fabian, Walter



Summit 2025 Santiago de Chile

Fabian Wahl



# 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 1<sup>st</sup> 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

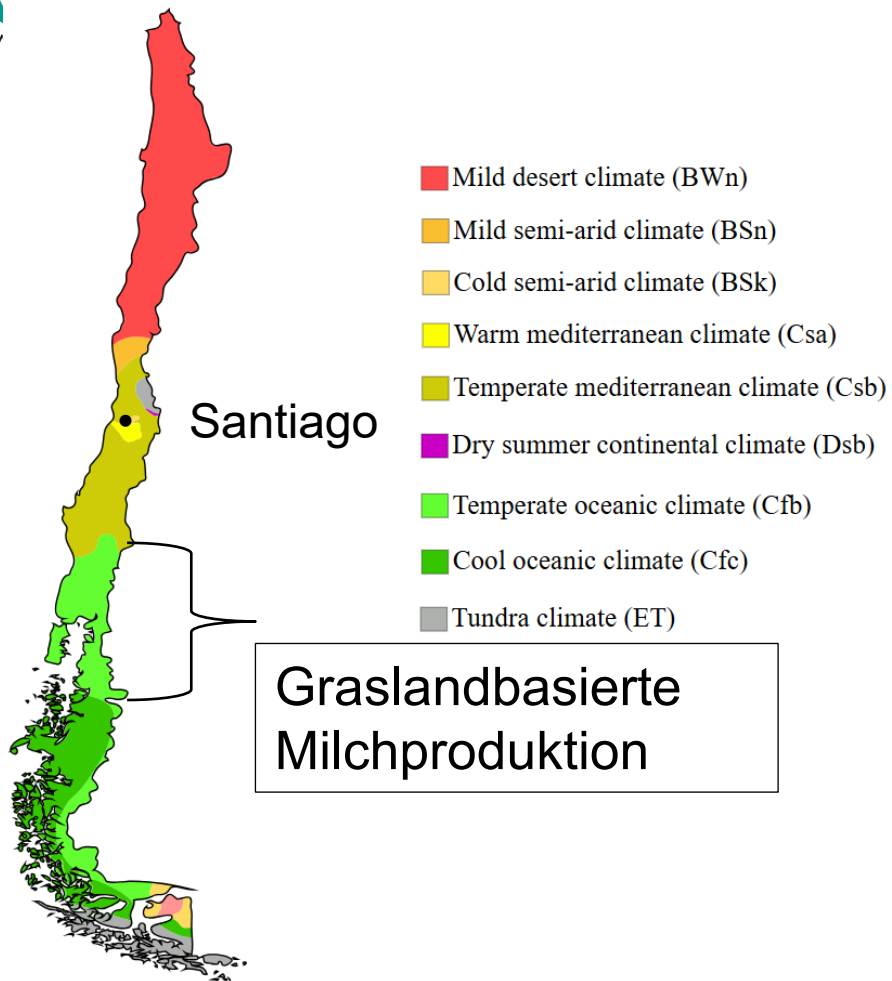
• **1.25 Mio.** factual answered questions



## 2. Milchmarkt Chile und International

# Chile

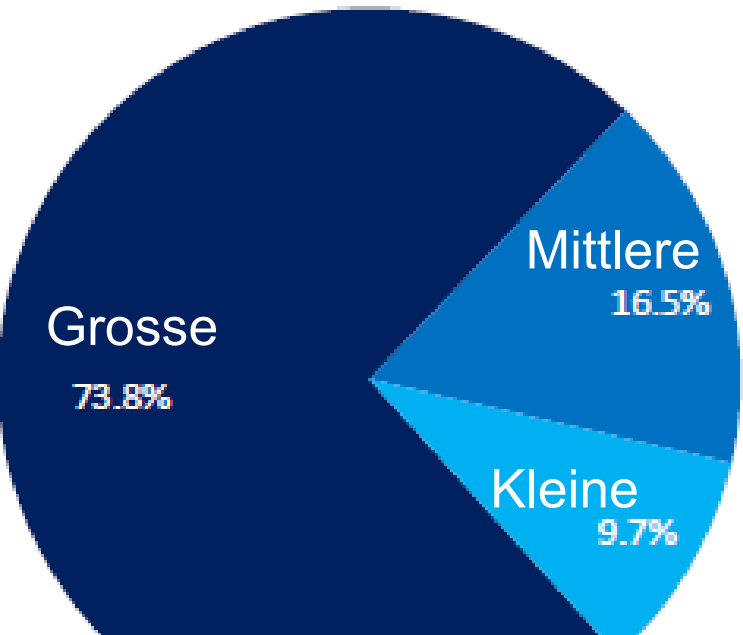
Chile map of Köppen climate classification



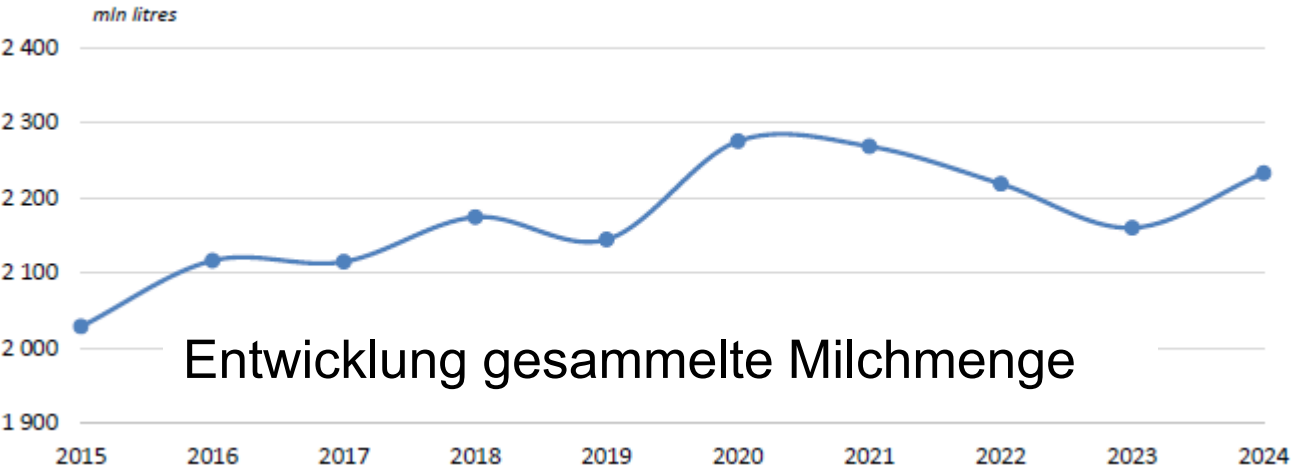
## Viele Klimazonen:

- 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%	
<b>Grosse</b>	<b>&gt; 1'500'000 kg</b>	<b>31%</b>	



- 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
Konsumilch	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	
<b>Import (-4%)</b>	US\$	<b>474</b>	

- 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)



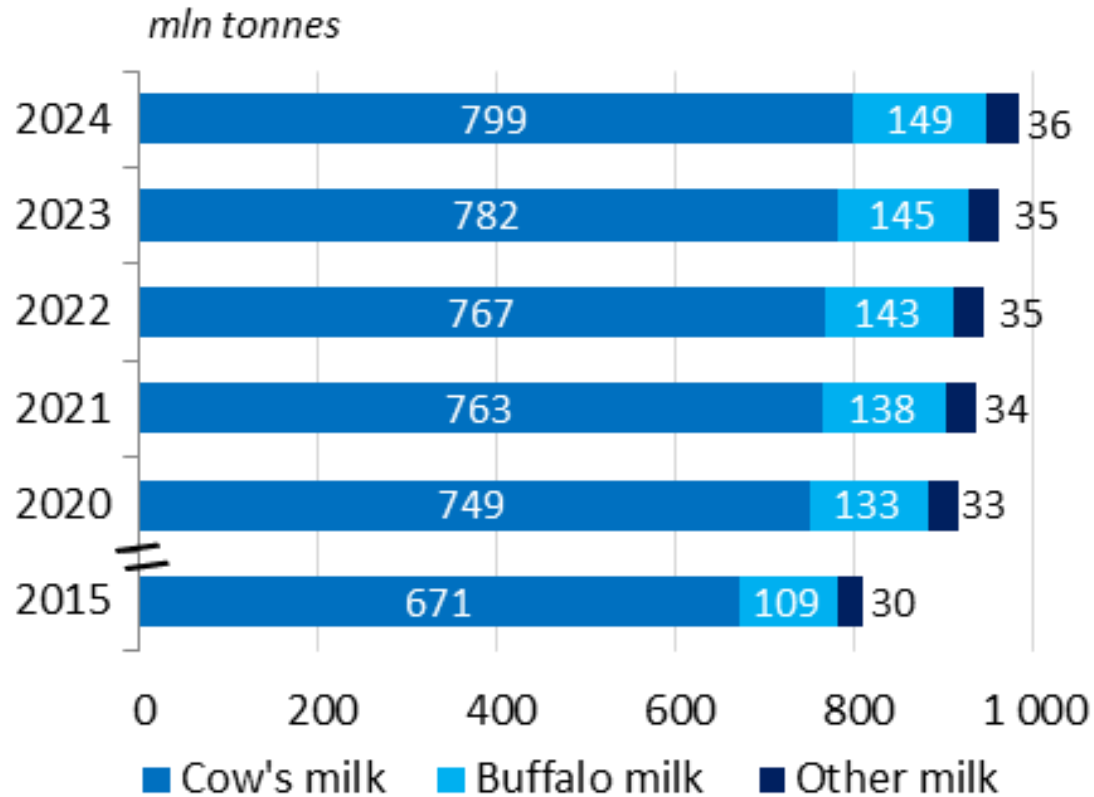
- 74% Übergewichtige inkl. fettleibig : 2. Stelle
- FOPNL nötig, wenn Zucker, Honig, Sirup, gesättigtes Fett oder Salz zugegeben wurde und etwas den Grenzwert überschreitet.
- Für Milchprodukte:
  - Käse: “Alto en Sodio”
  - Gesalzene Butter: “Alto en Calorias”;  
“Alto en Grasas saturadas”
  - Joghurt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





# Milk Production

## World: milk production by species



↪ +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

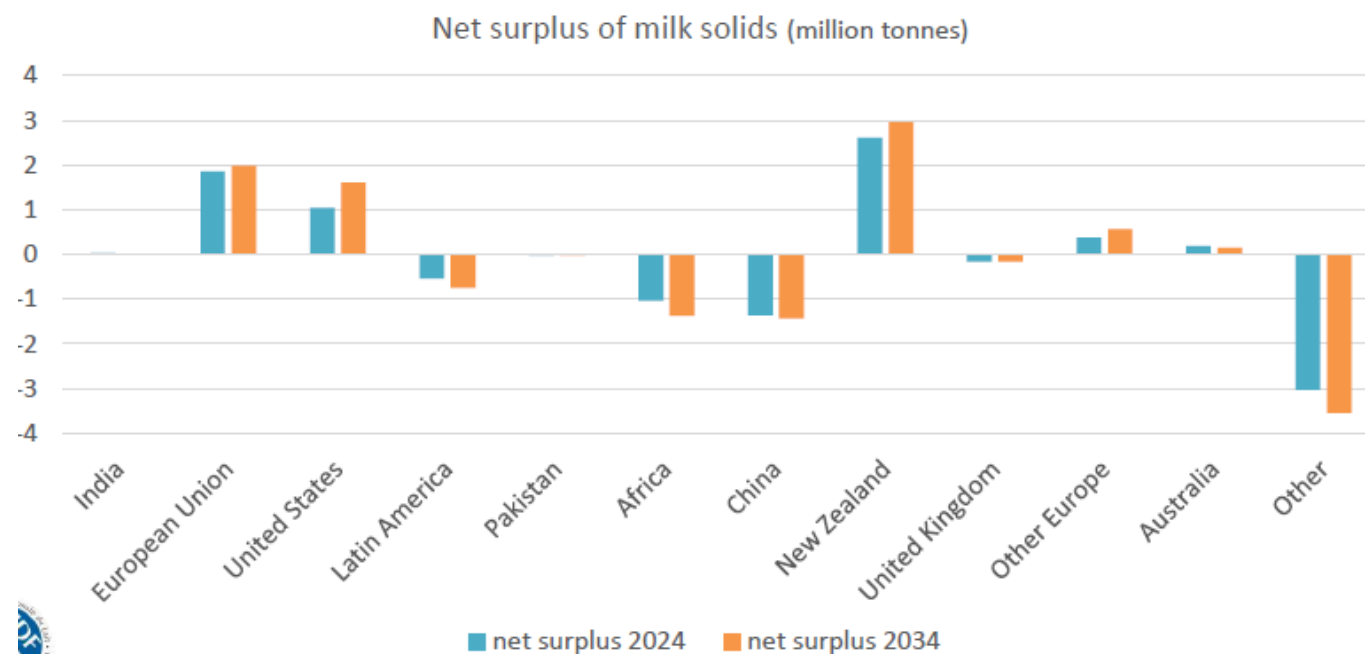
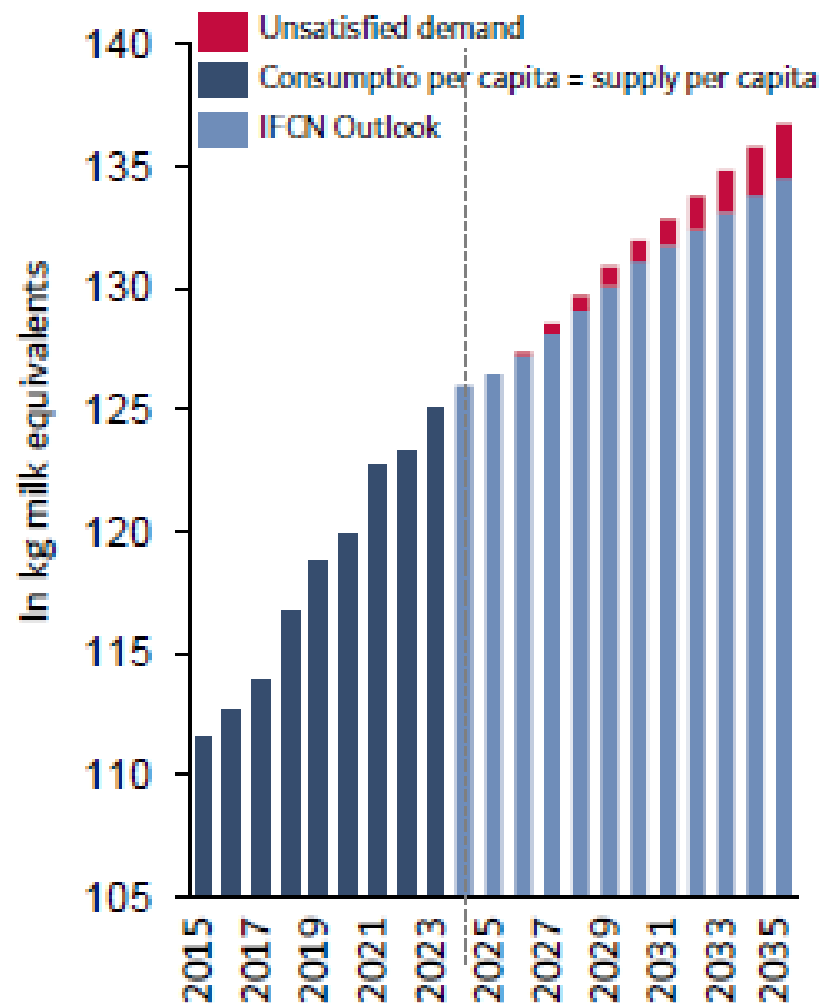
World total 2024: 983 billion kg

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



# Möglicher Mangel an Milch global betrachtet

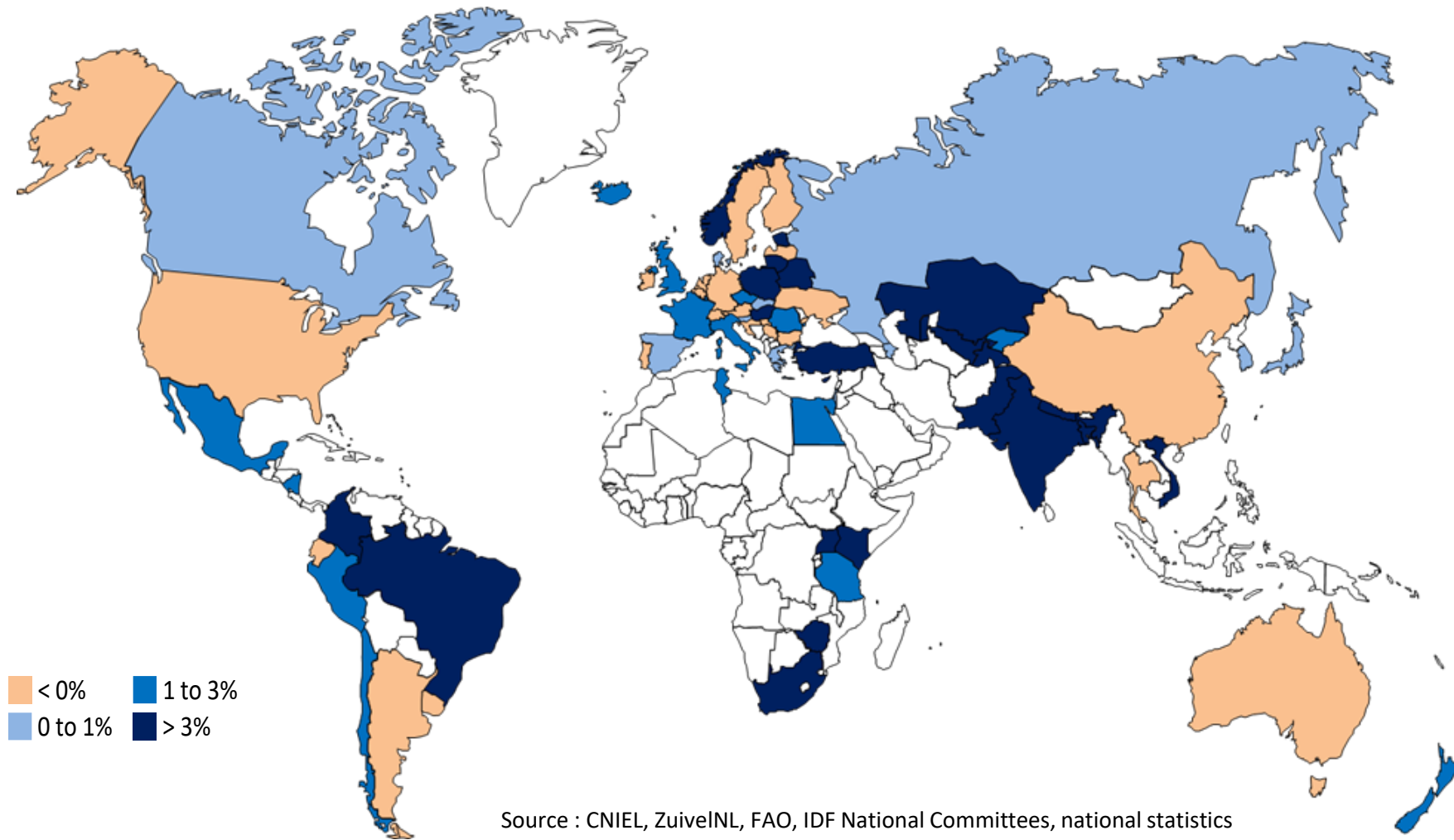
## World milk Production



Source: OECD-FAO Agricultural Outlook 2025-2034

# Milk Production

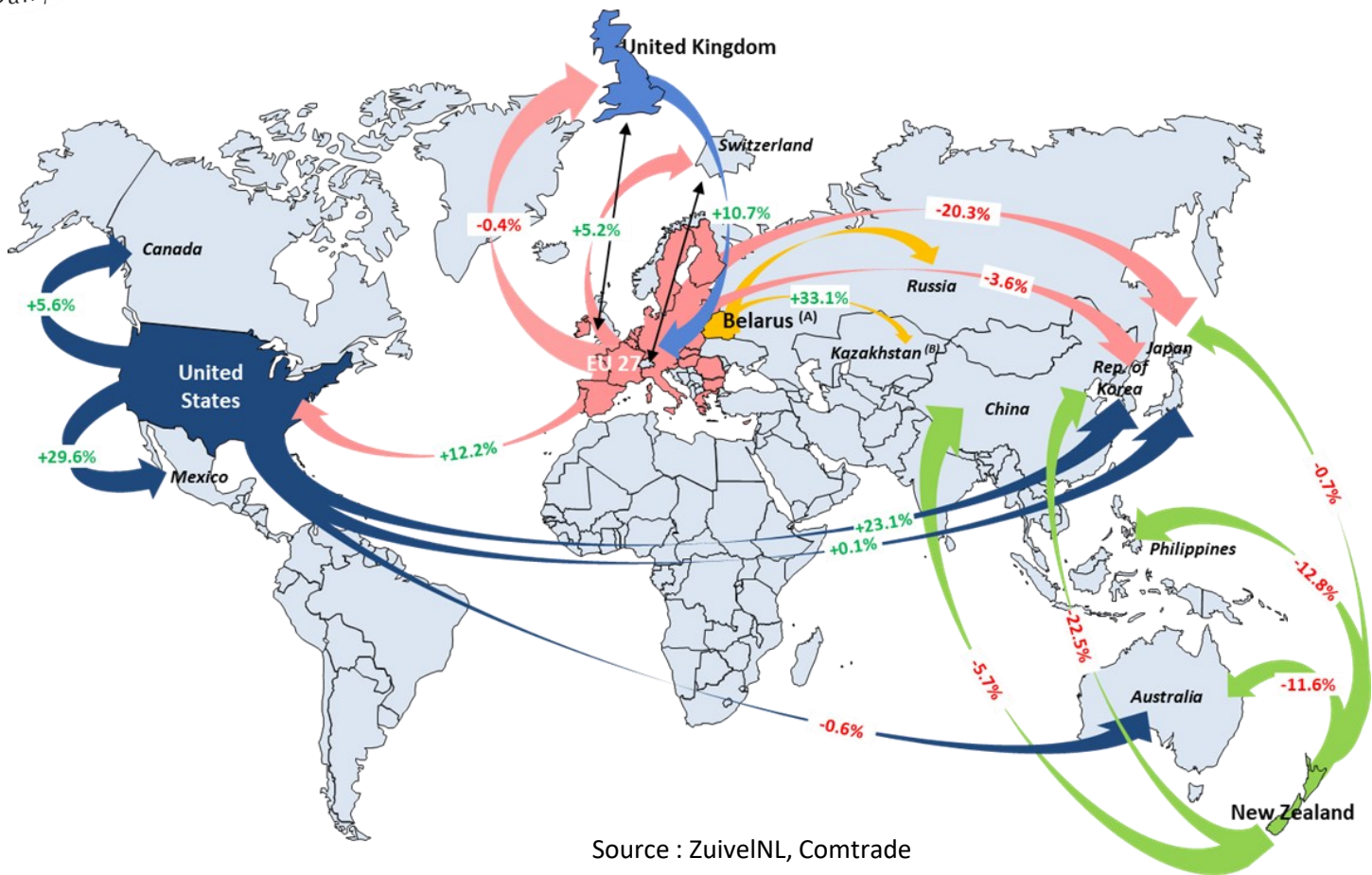
## Cow's milk production growth in 2024



# Dairy Trade

## Cheese

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

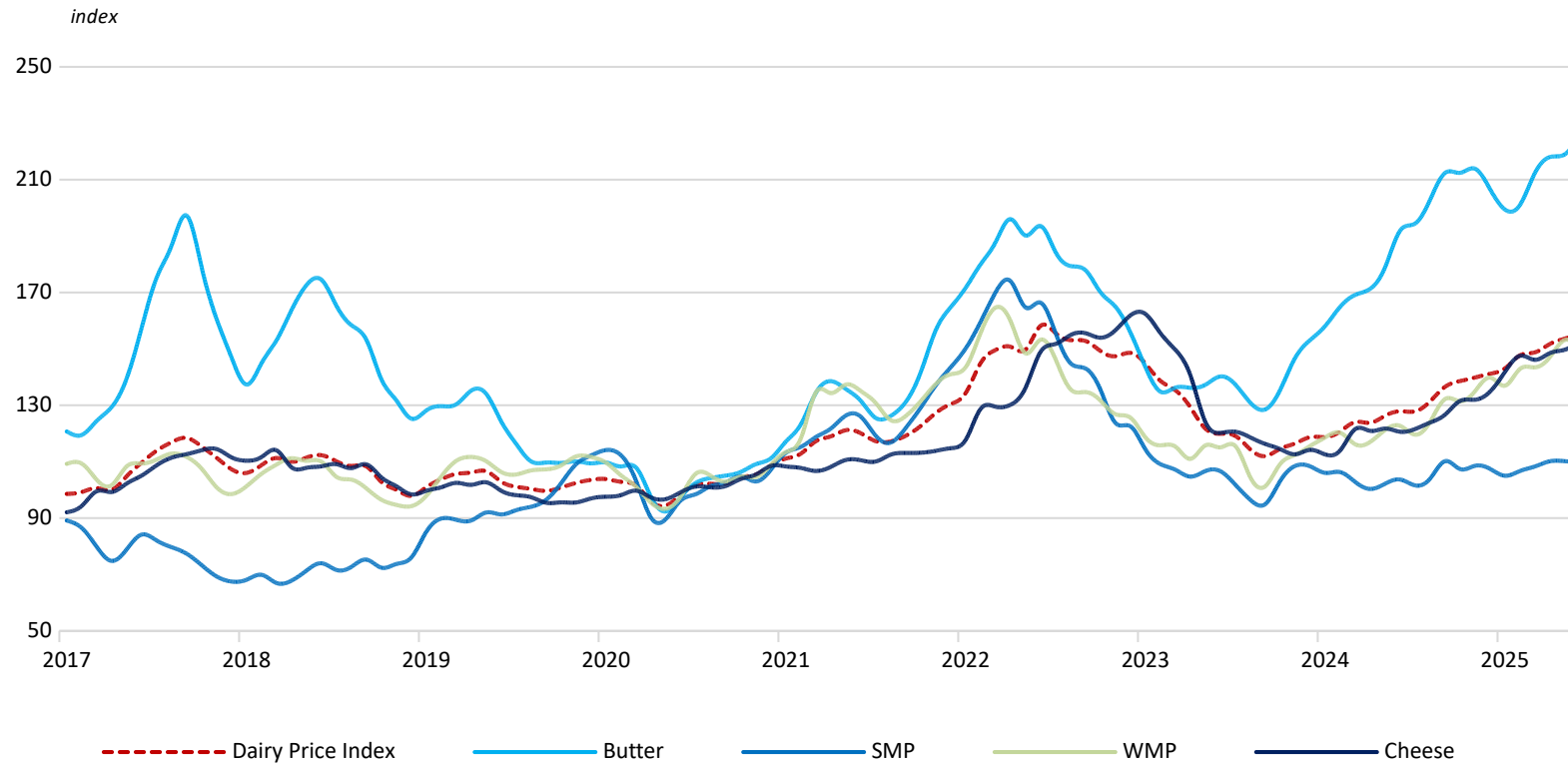


Source : ZuivelNL, Comtrade

	Volume (in 1000 t)	Growth 23-24 (%)
EU 27	1'388.4	+0.2
USA	513.8	+17.3
NZ	374.3	+0.1
Belarus	299.5	+5.7
UK	195.7	+9.6
10. CH	75.3	+1.8

# Dairy Prices

## FAO Dairy price indices (2014-2016=100)



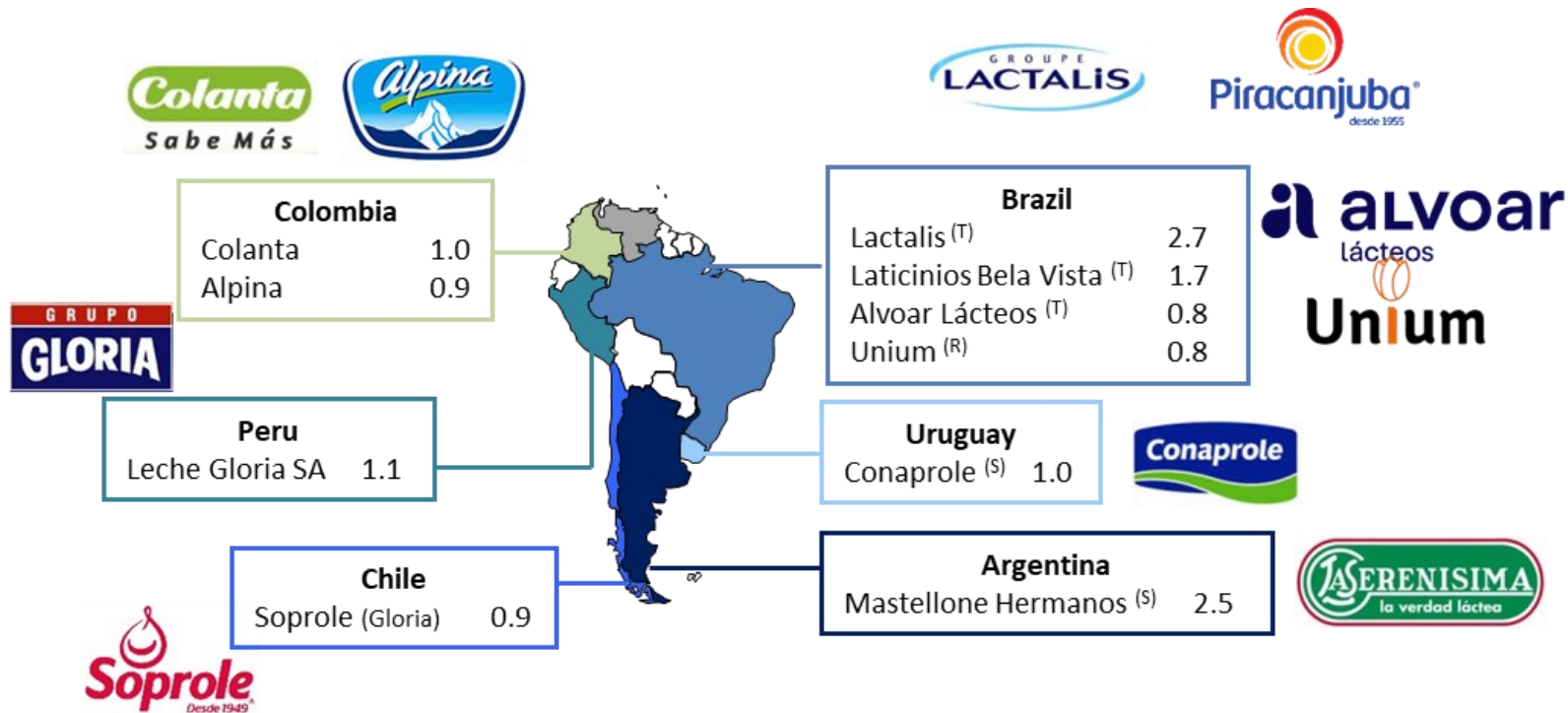
Source : USDA



# Local dairy leaders

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

## South America



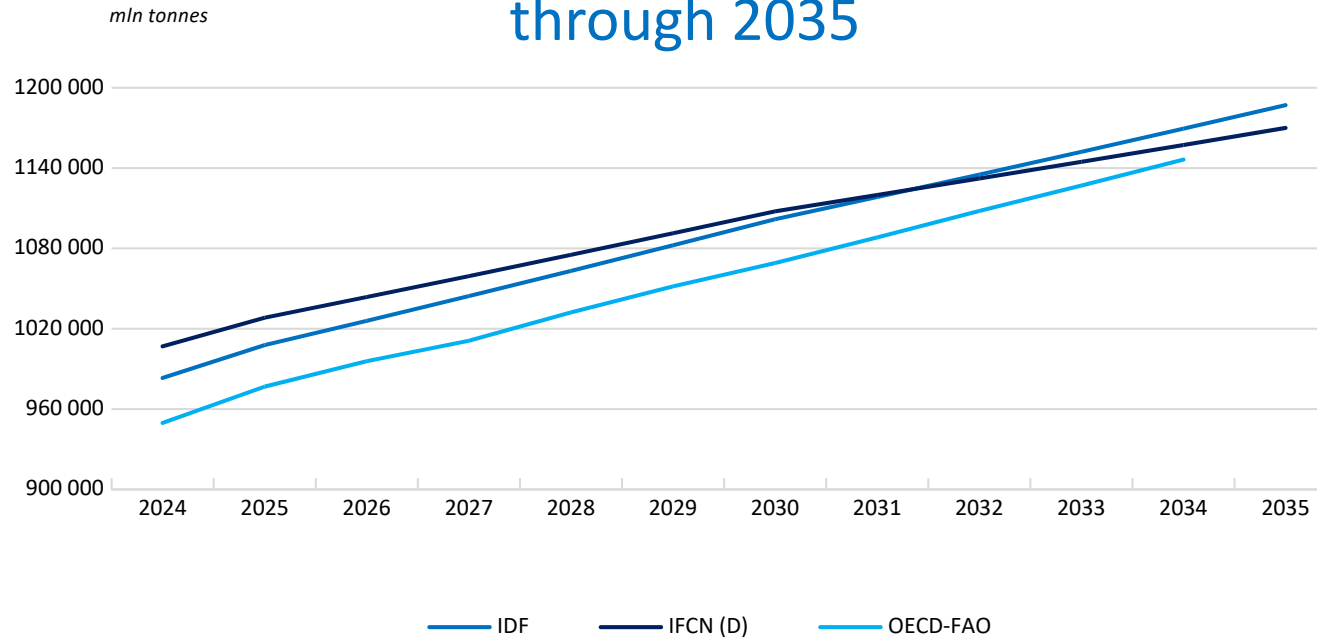
Source : CNIEL, company reports, international press

(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



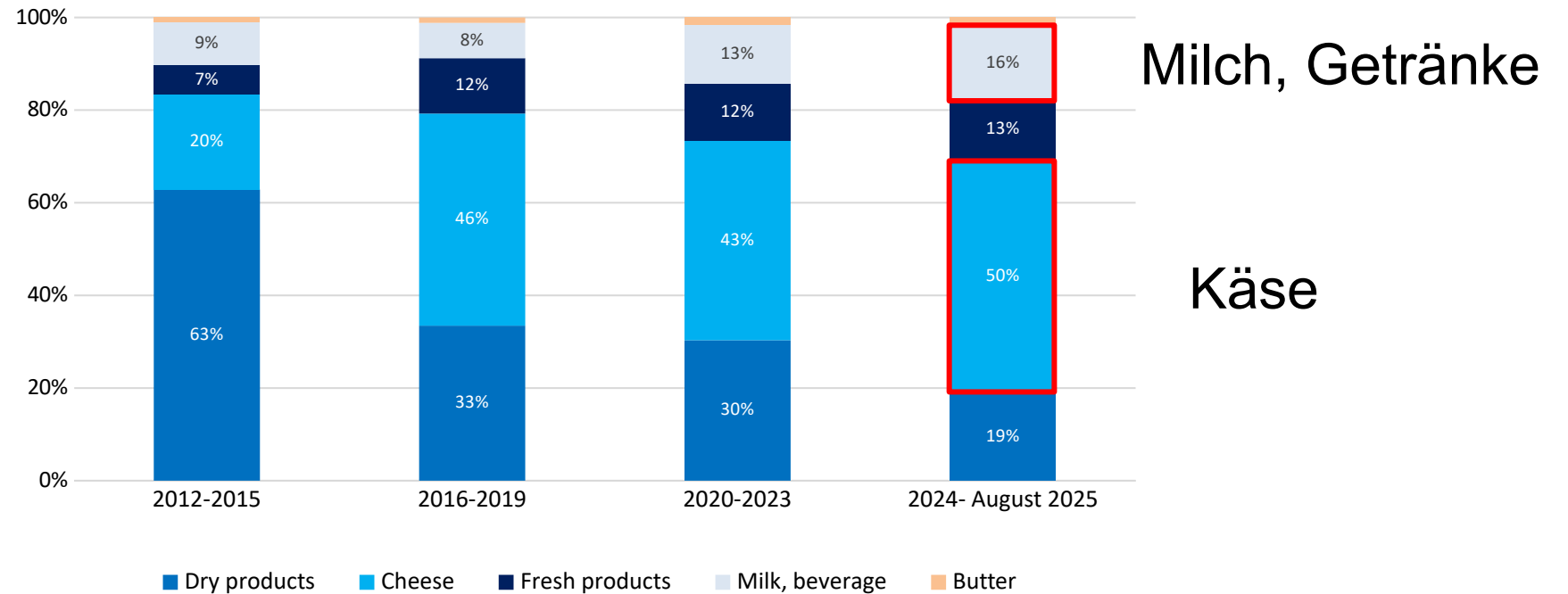
Source: National statistics, CLAL, CNIEL, Eurostat, IFCN, OECD-FAO, USDA, ZMB, ZuivelNL

(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

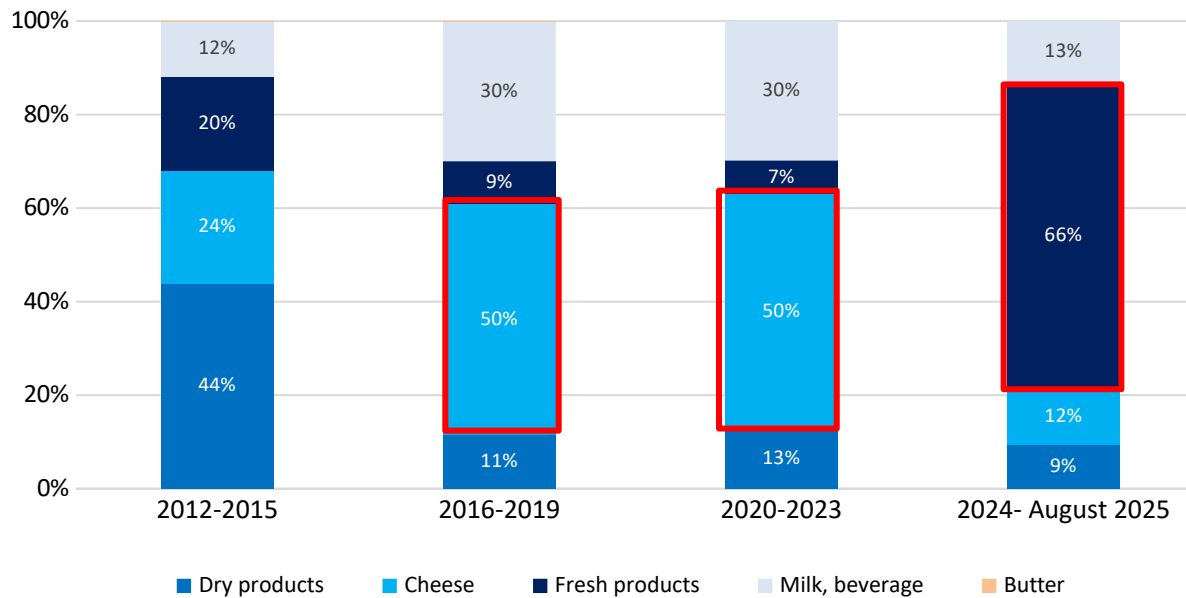
Main orientations of dairy industry investments in EU 27



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

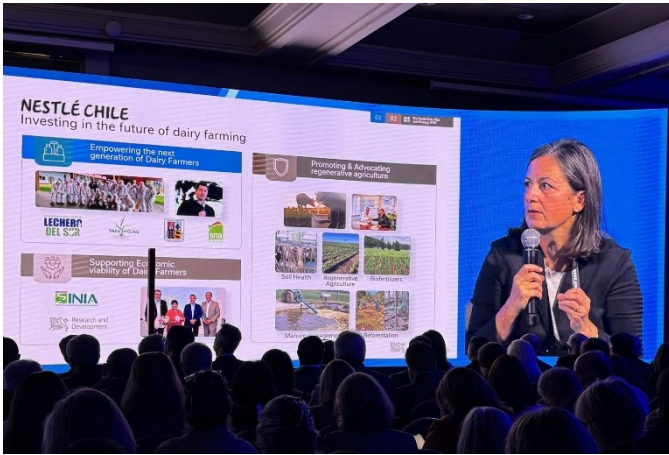


## 3. Global Dairy Leaders' Forum



Gilles Froment	Andrew Hoggard	Claudio Huaco	Antonia Wanner	Matt McCready	Leng Youbin
IDF President	NZ Minister Biosecurity & Food Safety	CEO Gloria Group, Peru. Soprole Brand	Chief Sustainability Officer, Nestlé	CEO Semex, Guelph Ontario, CA	CEO of Feihe, China (infant formula)
Lactalis Canada, Senior VP, Québec	2.2% of global milk production, 22% of export share (2 <sup>nd</sup> after EU)	Peru, Bolivia, Columbia, Ecuador, Argentina, Puerto Rico, Chile. 1.25 billion US\$ dairy turnover	21 Participants from Nestlé, of which 15 local from Chile, 5 speakers	Farmer owned, Global activity, 20-30% ↓ methane by 2050, 180 million US\$ turnover	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
- Lebensmittelkosten möglichst tief halten
- Trockenheit als Herausforderung
- Effizienz hat doppelten Effekt: Kosten tiefer, CO<sub>2</sub>eq 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



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

## Vier Dimensionen der Nachhaltigkeit



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 Concepcion Chile

# Nestlé Climate Plan: 5 Pillars



*Katja Seidenschnur, Nestlé.  
Global Head of Sustainability  
Nutrition*

- 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: ½ 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 <i>Antoine Collette</i>	Sodiaal <i>Sodiaal</i>	<i>Antoine Collette</i>
<b>Florence HENRY</b>	<b>NESTLÉ</b> Dairy Division Canada	<i>Florence Henry</i>
Jacques Lefebvre DARAGH MACCABEÉ	Idaho Milk Products, USA	<i>Jacques Lefebvre</i>
<b>BORIS BEURET</b>	<b>SWISS DAIRY FARMERS PRESIDENT</b>	<i>Boris Beuret</i>
Pierre-André Pillet	IDF SWITZERLAND	<i>Pierre-André Pillet</i>
Gilles RABOUILLE	EURIAL Dairy D. S. A. - FRANCE	<i>Gilles Rabouille</i>

# 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				
		127 (including 64 having set targets with SBTi)				
		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 <sub>2</sub> eq	Ernäh- rung	Wirtschaftliche Sicherheit	Sozial	Tierwohl
Emmi	IIIIII	II		II		
Hero		III				
Hochdorf	IIII	I		I		
Migros		I		III		
Nestlé	IIIIII	III		I		
Swissmilk Green	Botanical diversity, soil health, 90% domestic feed, palm oil free				I	IIIIII
Züger		I				
Arla Foods	IIIIII	III		I	II	
Fonterra	IIIIII	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*

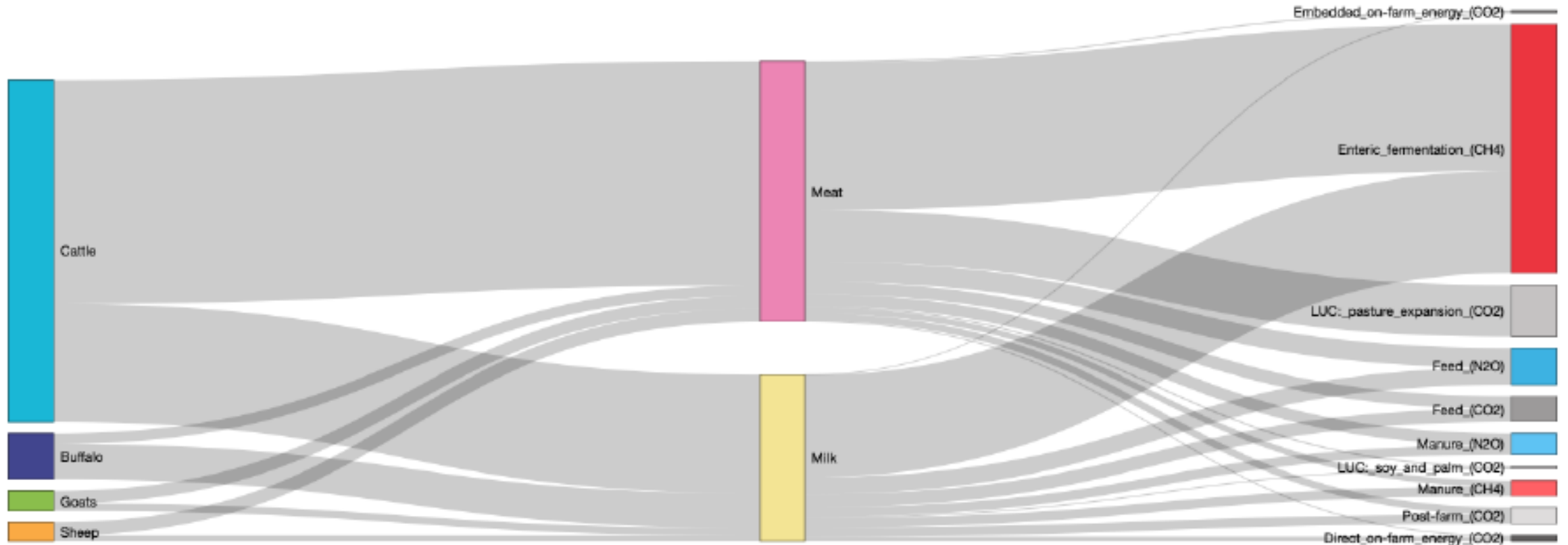
*Zeugnisse aus den Firmen im Nachhaltigkeitsforum*



# Globale Emissionen in CO<sub>2</sub>eq von Wiederkäuern für Fleisch und Milch

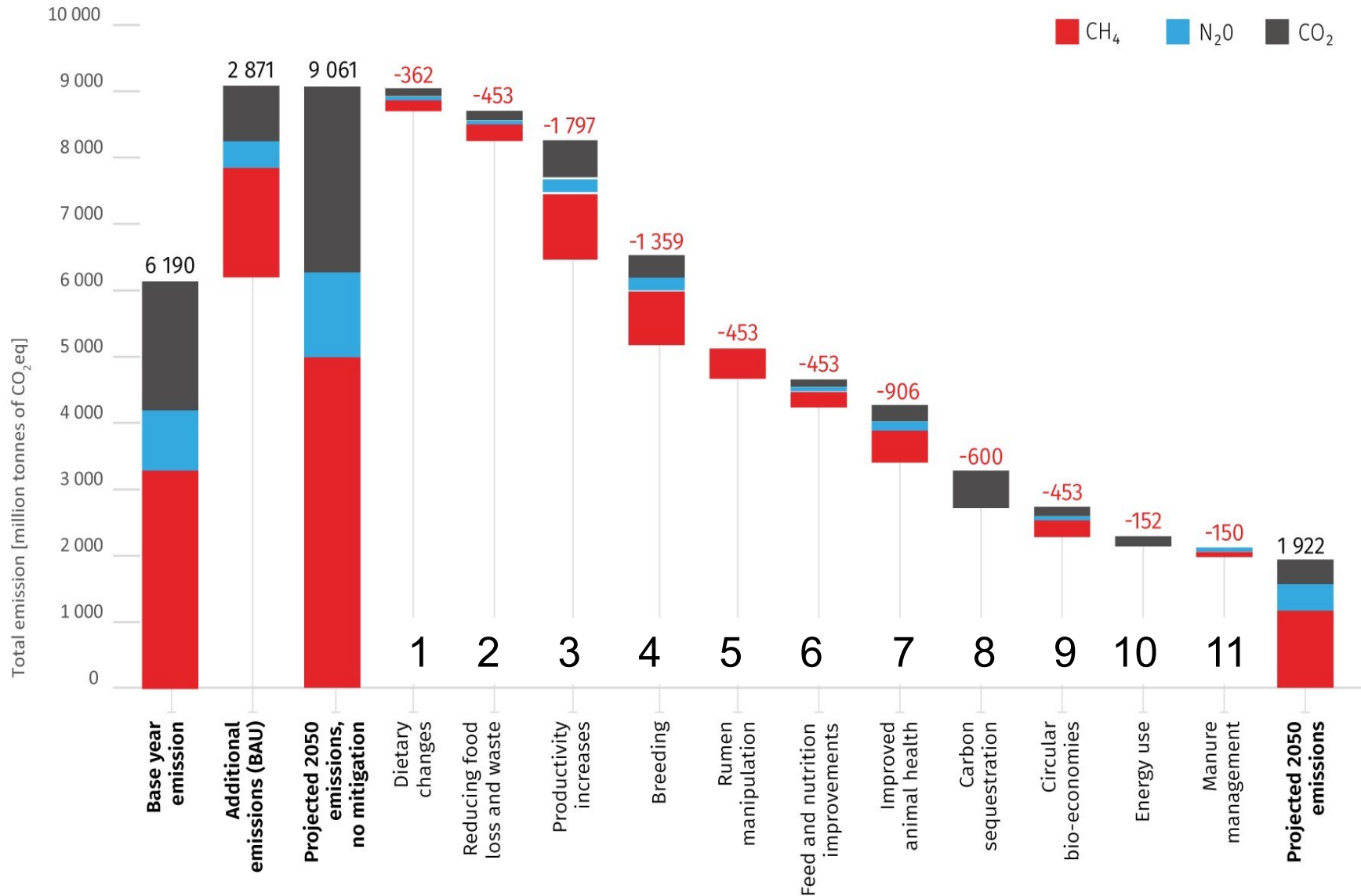
Dairy: 40% of ruminant livestock emissions

CH<sub>4</sub> N<sub>2</sub>O CO<sub>2</sub>



- 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 CO<sub>2</sub>eq Reduktion auf 1922 Mio t
1. *Angepasste Ernährung*
  2. *Lebensmittelverluste ↓*
  3. **Erhöhung Produktivität**
  4. **Züchtung**
  5. *Beeinflussung Pansen*
  6. *Fütterungsverbesserung*
  7. **Tiergesundheit verbessern**
  8. **CO<sub>2</sub>-Senken**
  9. **Kreislaufwirtschaft**
  10. *Energienutzung besser*
  11. *Hofdüngermanagement*

# Welche Punkte wurden oft erwähnt?



- Milchsektor essentiell für globale Ernährungssicherheit: 130 Mio Milchbauern ernähren Milliarden 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 CO<sub>2</sub>eq/kg?\*

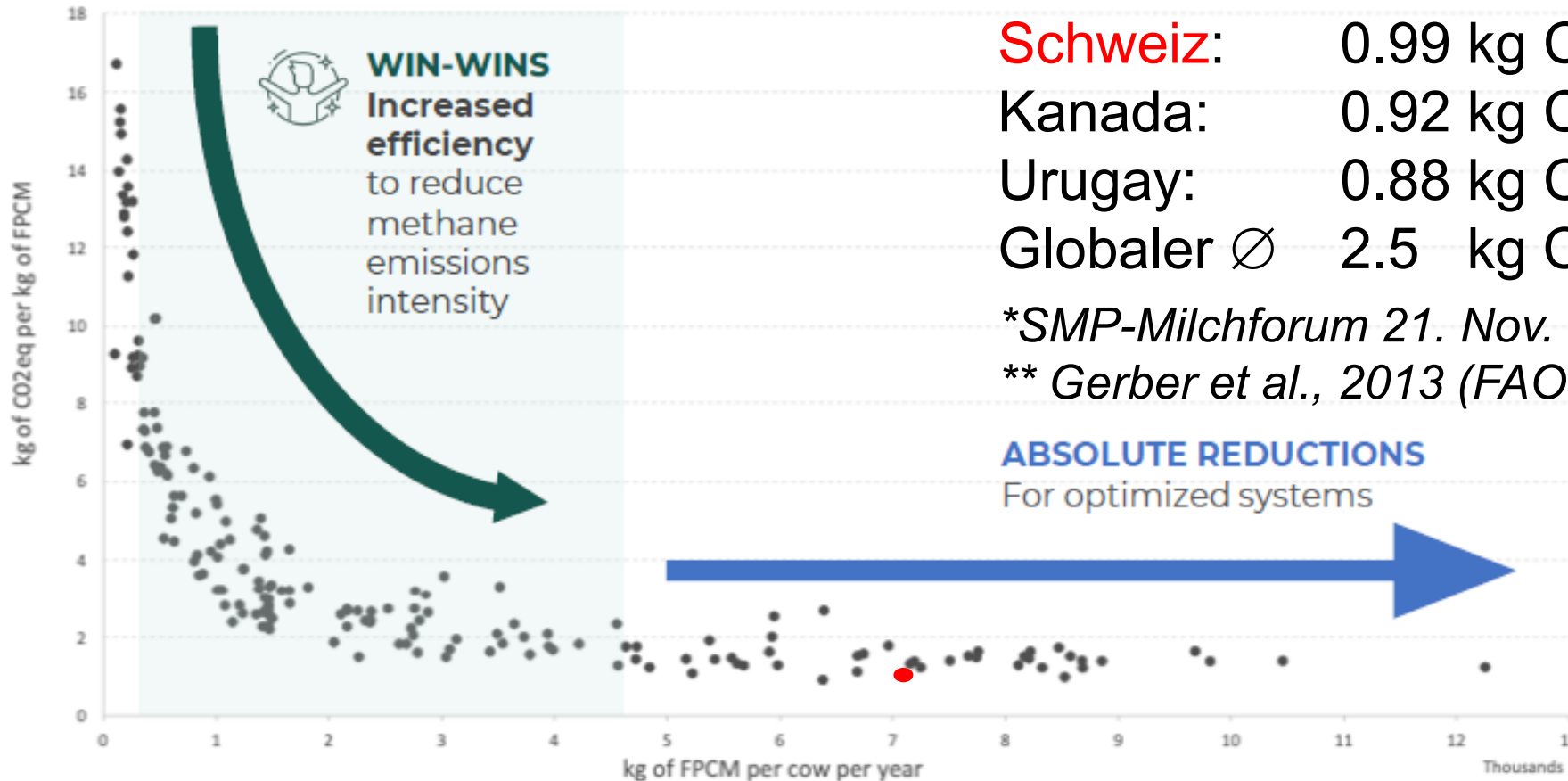
Kanada: 0.92 kg CO<sub>2</sub>eq/kg\*\*

Uruguay: 0.88 kg CO<sub>2</sub>eq/kg?

Globaler Ø 2.5 kg CO<sub>2</sub>eq/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 - Inovaleite*



### MODERATOR



Ms. Kinga Adamaszwili  
*EDA - EWPA*

European Dairy Association.  
European Whey Processors Association

# Molke in Getränken in Brasilien sehr beliebt



**IDF**  
WORLD  
DAIRY  
SUMMIT  
2025  
SANTIAGO CHILE

**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, ...)**



# Molkenaufkommen in Brasilien







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



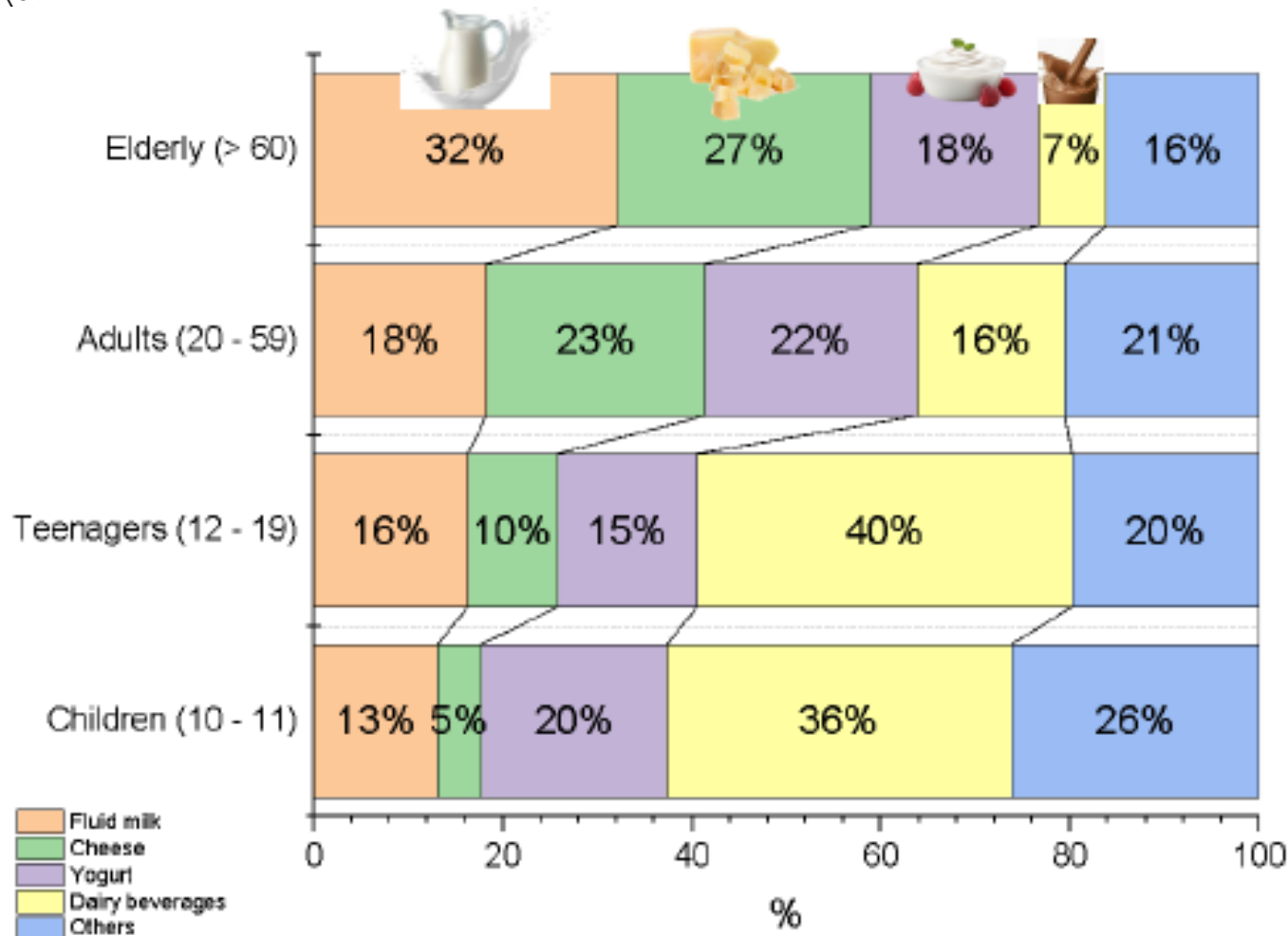
# Standard für Milchgetränke Brasilien



-  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

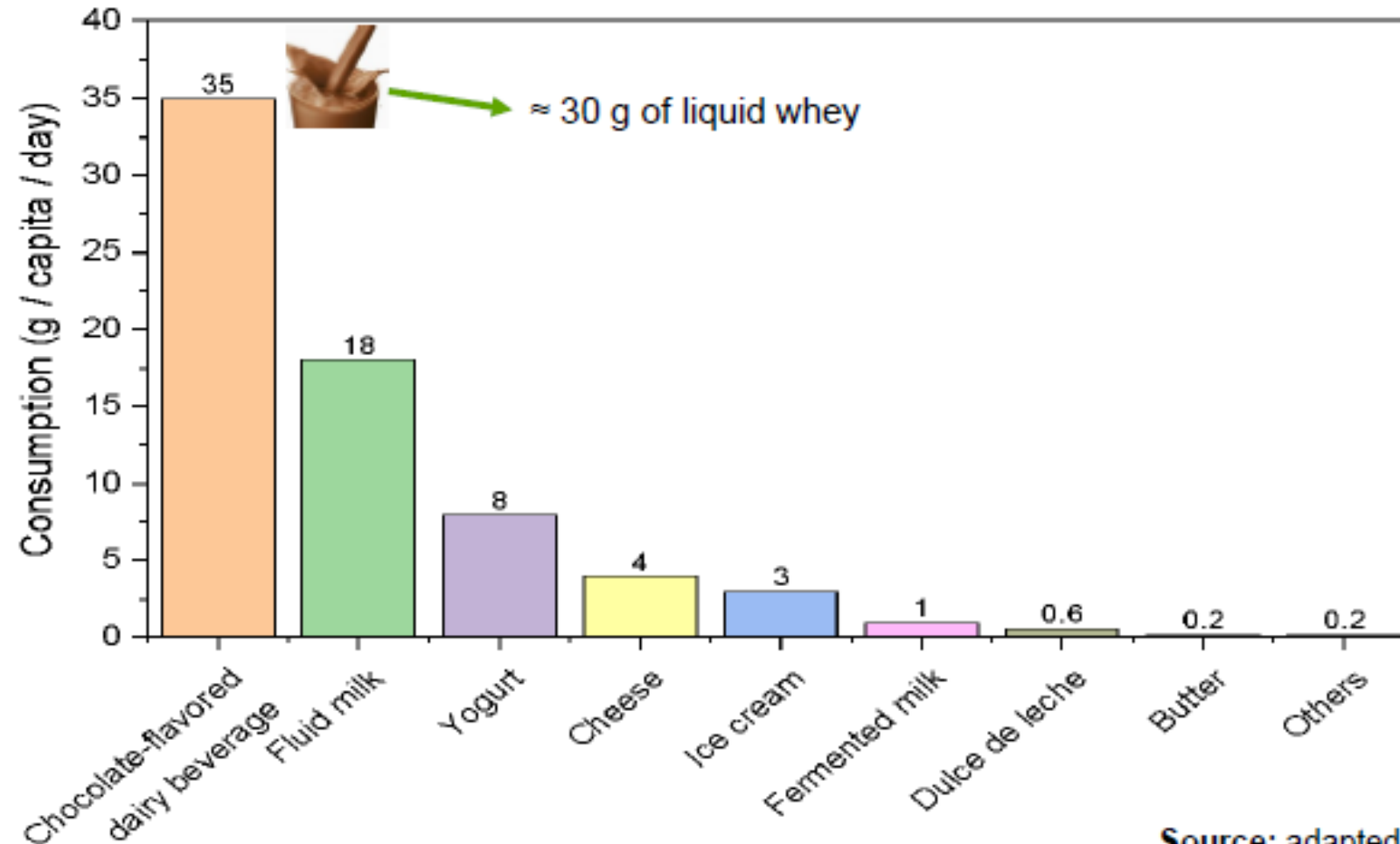


## Zutaten:

**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

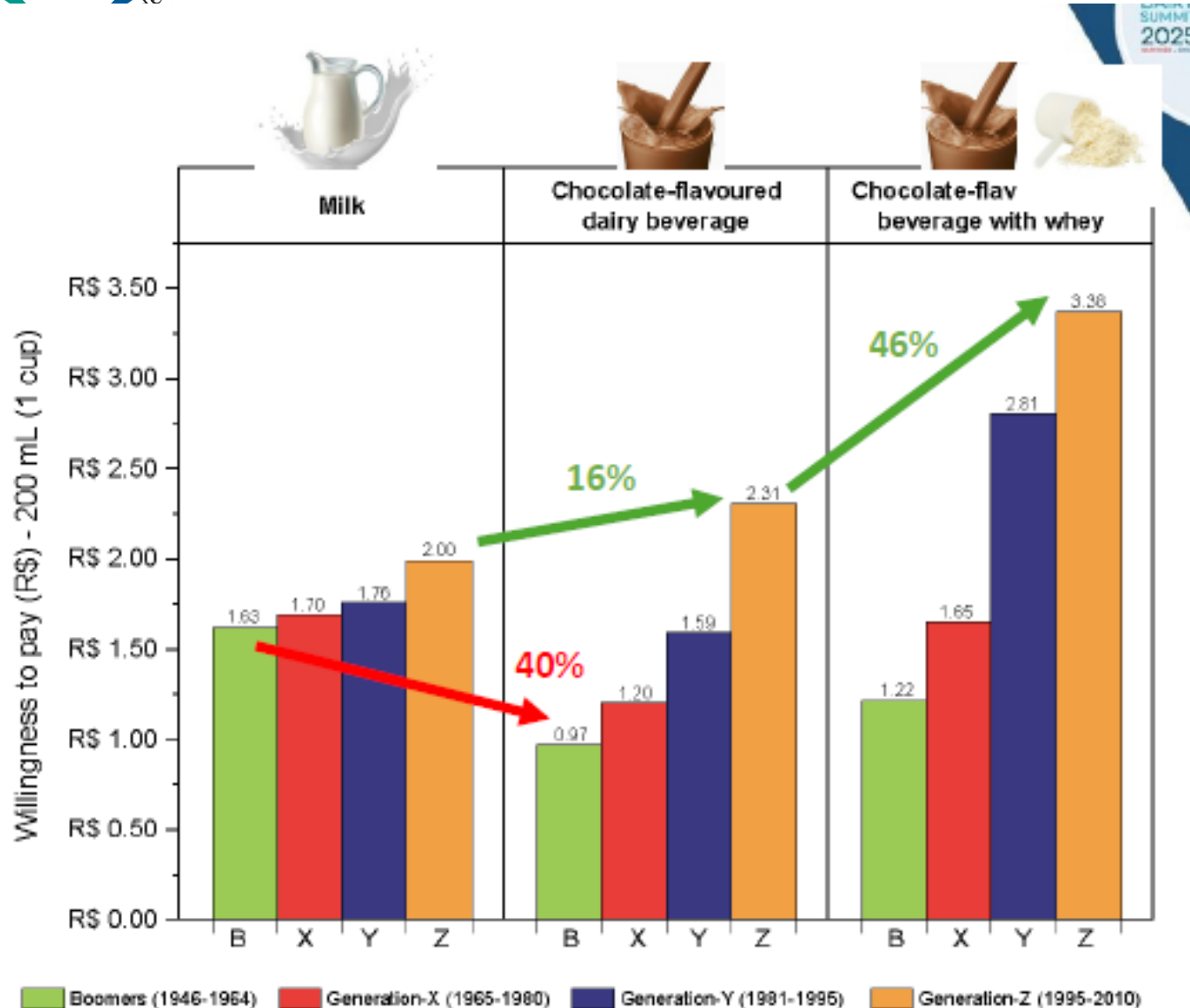
# Konsum von Milchprodukten der Gen Z in Brasilien



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

Source: adapted from

# Zahlungsbereitschaft für Molkenhaltige Dairy Getränke ist bei Gen Z hoch



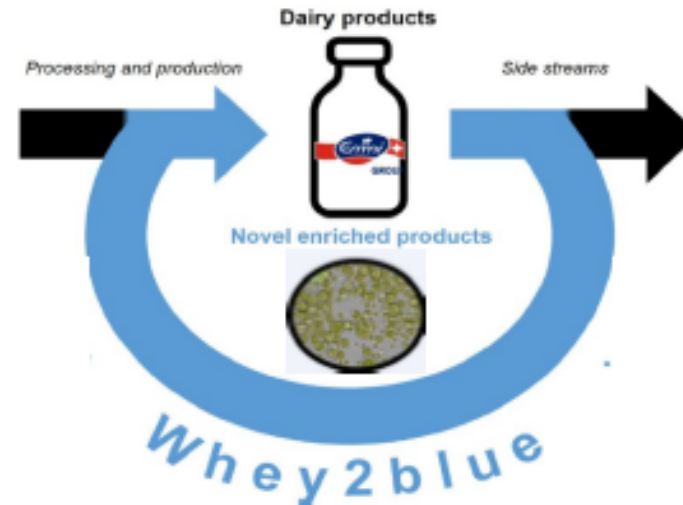
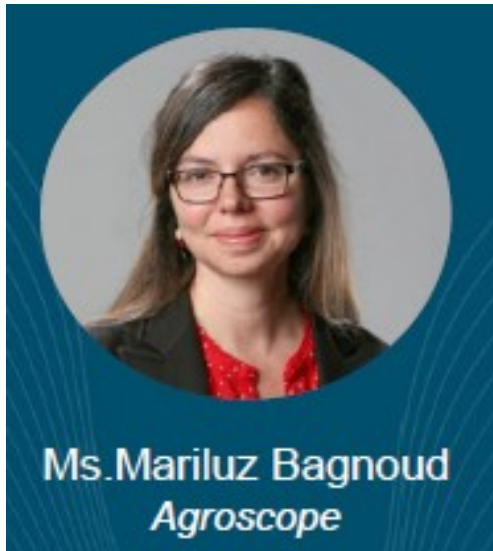
- Gen Z bereit für Milchmischgetränke mehr zu bezahlen als für Milch
- Gen Z zahlt, für molkenhaltige Dairy Getränke nochmals 46% mehr
- 84% sagen jedoch, dass Milch gesünder sei (über alle Alter)



# Molkenpermeat: Hochwertige Proteine und weitere essenzielle Nährstoffe durch Mikroalgen

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

Mariluz Bagnoud, PhD  
Project Manager & Research Associate



# Produkte und Prozesse für neue Molkenutzungen

Prof. Federico Harte, PennState University, USA



- Forderungen vermehrt auch in den in 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, ANNATTO EXTRACT (COLOR).

10.5 US\$/L

VS.

1.9 US\$/L

→ Bereit, mehr zu bezahlen



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




# Session 6 C: UHT – Advances in science & tecnologia


**SPEAKERS**



Ms. Katarina Ternström  
*TETRAPAK*



Mr. Fabian Simons  
*GEA*



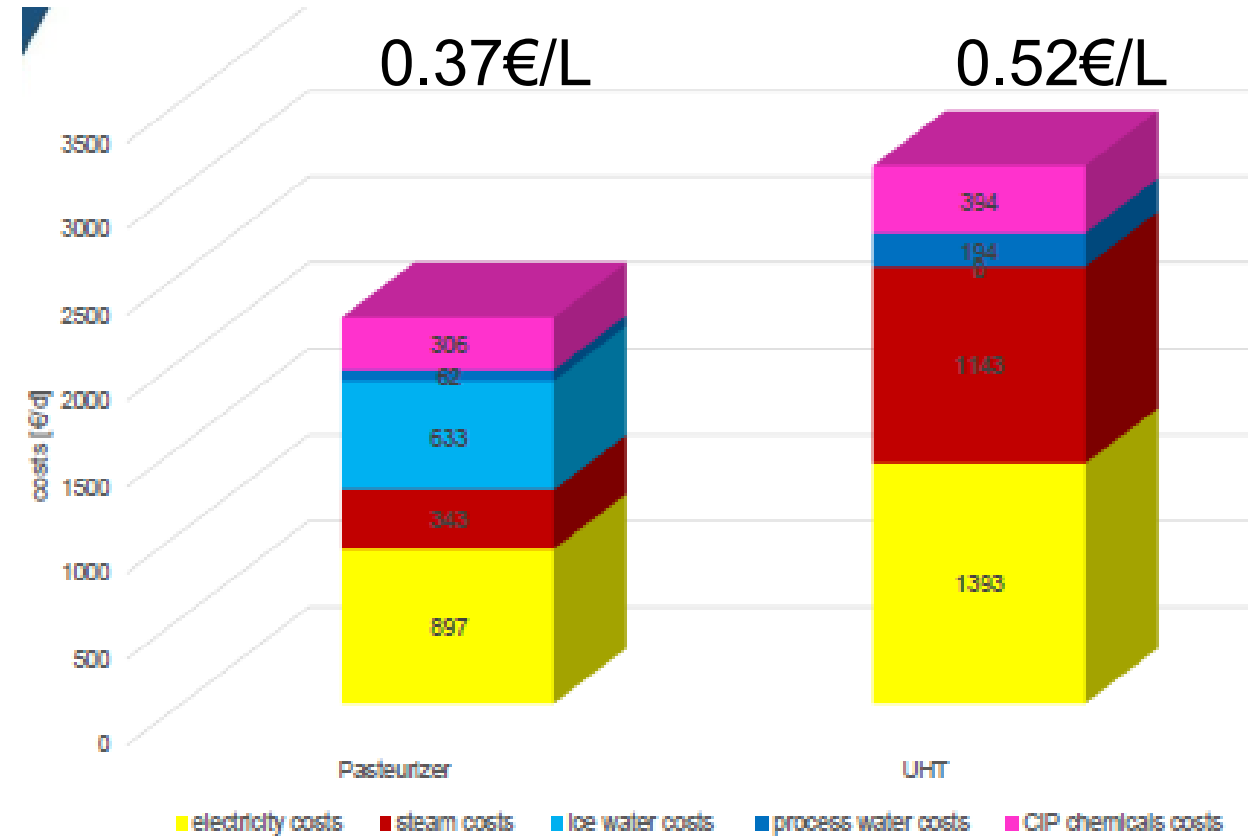
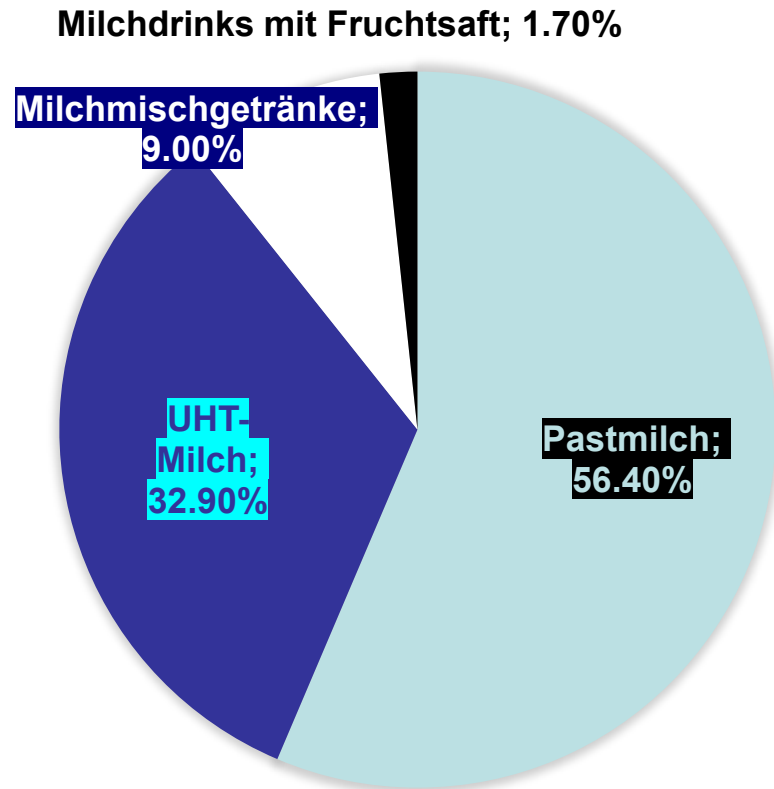
Dr. Thom Huppertz  
*Wageningen University-  
University College Cork*

**MODERATOR**



Mr. Rodrigo Stephani  
*UFJF - Inovaleite*

# UHT und Pastmilch: Anteile, Energie und Ressourcenverbrauch



*Schweiz: 69% UHT, trotz guter Kühltaste und moderatem Klima*

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



# UHT und Pastmilch: Kosten und Preis



- Kosten Kühlagerung 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:  $\approx 30 - 70$  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 sozialwirtschaftlich nachhaltig. Vorbehalt Lebensmittelverluste.
- ➔ Gründe der Entwicklung unklar: Tieferer UHT-Preis?

# Konsummilch: Tradition wenig Verarbeitung ging verloren

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



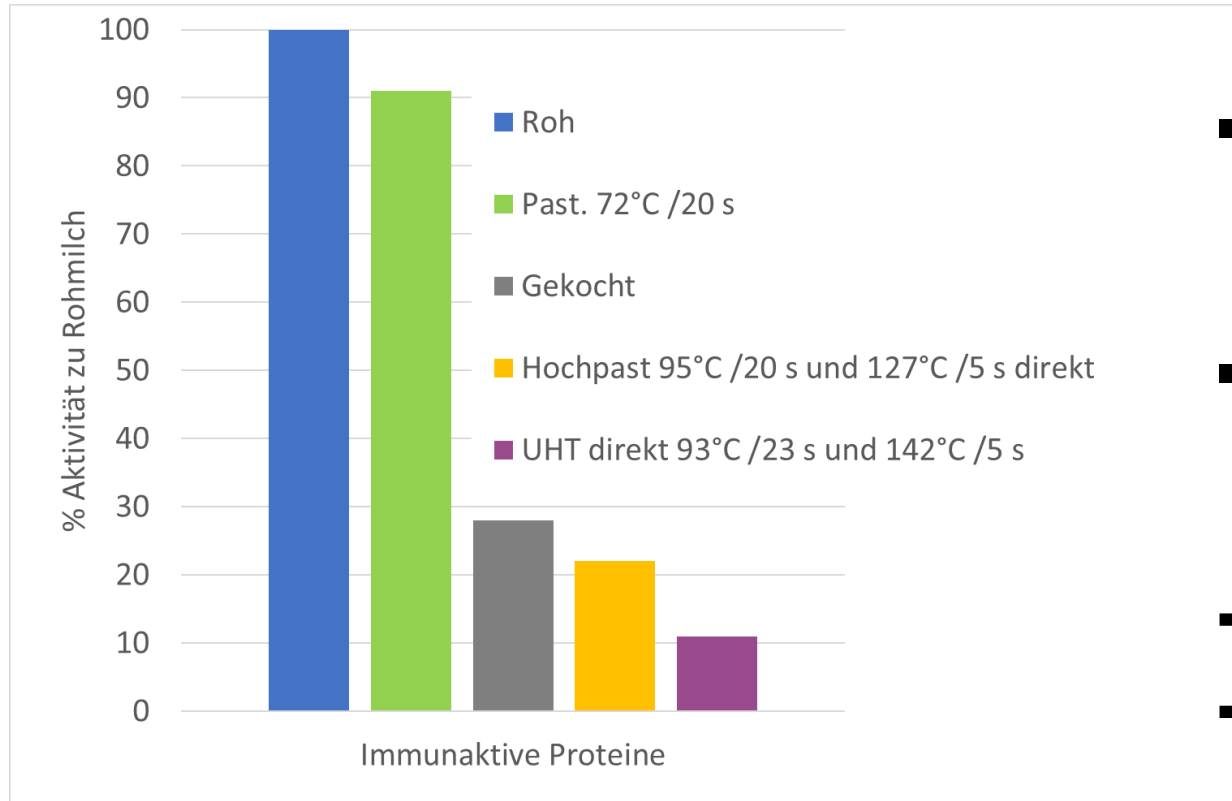
Haltbarkeit  
10 Tage



Haltbarkeit  
6 Monate

	<u>2011</u>	<u>2017</u>	<u>2023</u>
<b>Past. («frisch»)</b>	<b>33%</b>	<b>14%</b>	<b>&lt; 5%</b>
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>
<i>Anteil nur Past</i>	<i>1/3</i>	<i>1/7</i>	<i>1/20</i>

# Aktivität von 11 immunaktiven Milchproteinen nach verschiedenen Erhitzungen



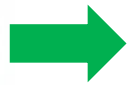
- Hettinga 2023: Milch möglichst schonend haltbar und sicher machen.
- Je schonender haltbar gemacht, desto mehr immunaktive Milchproteine sind noch aktiv
- Auch weitere bioaktive Proteine (Enzyme, Transportproteine) bleiben bei schonender Erhitzung besser erhalten.
- ➔ Mehrwert durch weniger Verarbeitung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



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



Haltbarkeit:  
Ca. 2 Jahre

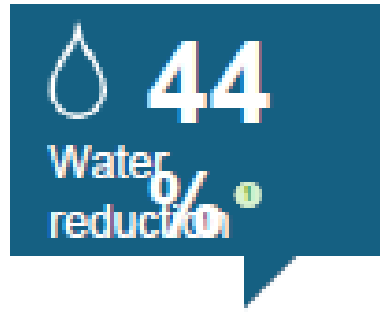
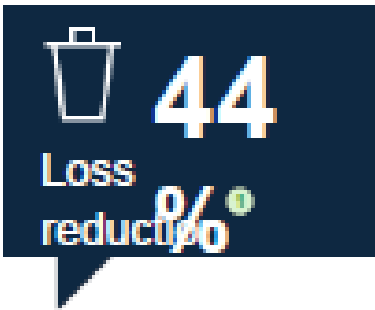
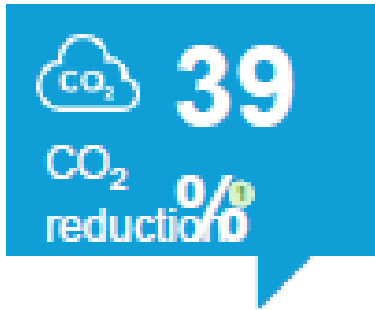


Haltbarkeit:  
Ca. 2 Tage

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



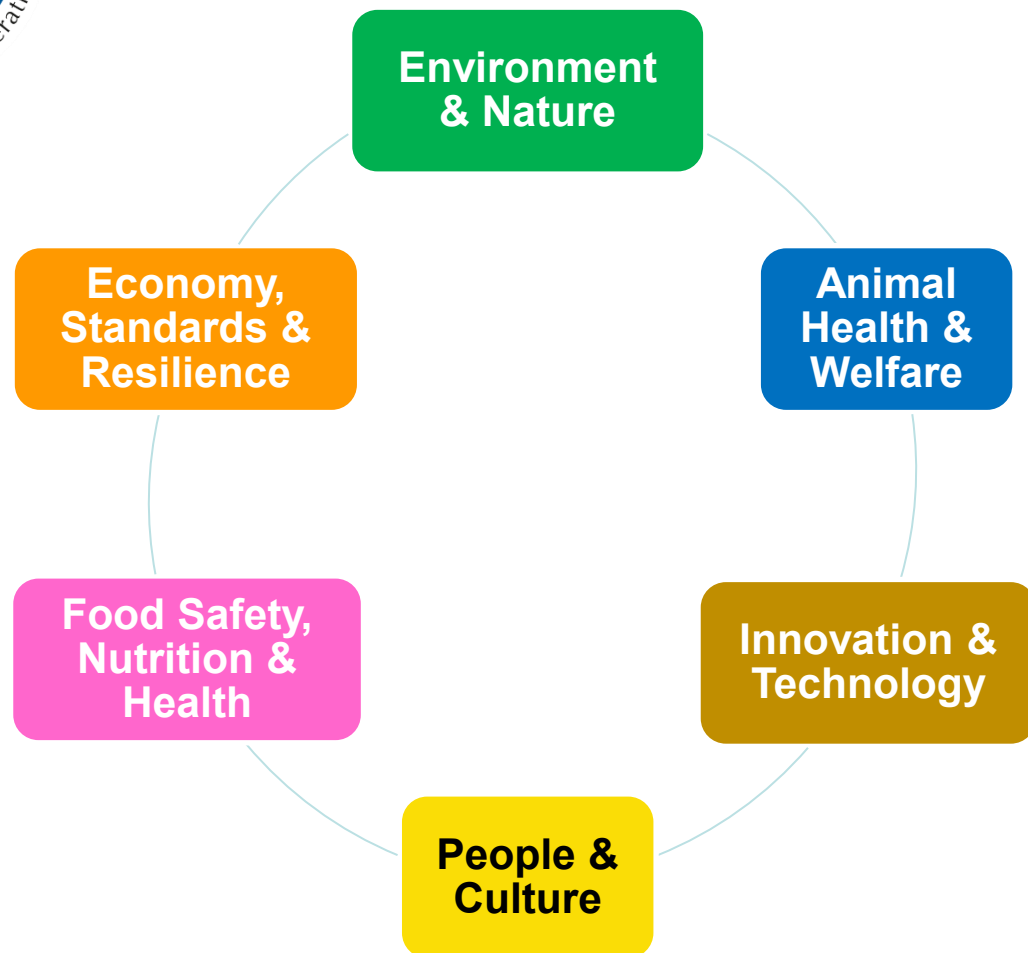
# UHT Effizienz und Kosteneinsparung



- Effiziente Linie für UHT-Milch (TetraPak):
  - Bis 32% weniger Dampfverbrauch
  - Bis 47% weniger Stromverbrauch
  - 44% weniger Wasserverbrauch
  - 39% weniger CO<sub>2</sub>eq-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 Homogenisator

## 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

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



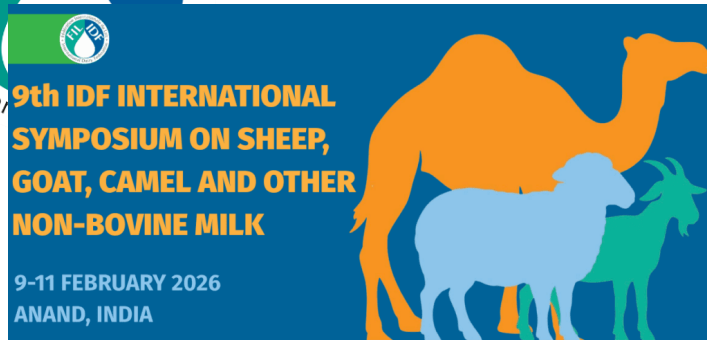
# IDF am COP30 in Belém BR: UNO-Klimakonferenz



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.



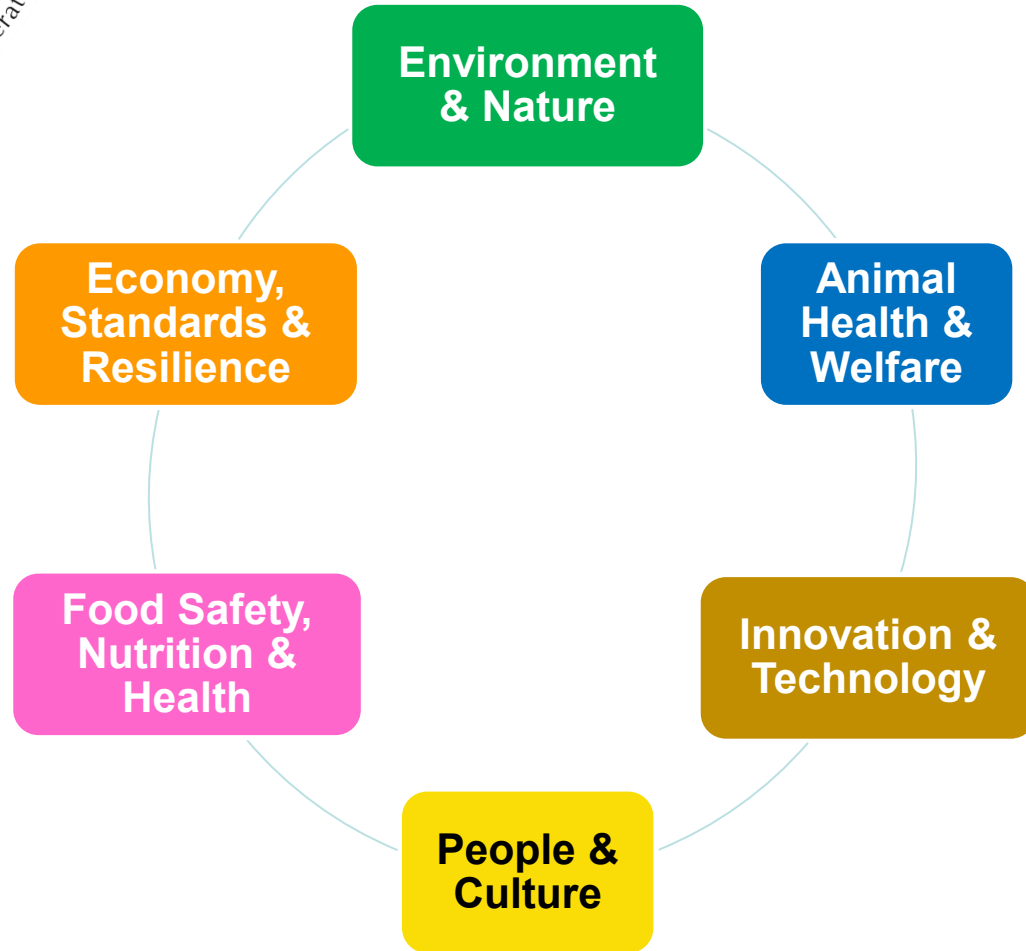
**Nurturing a Sustainable World**

# 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.