

Le lait de foin STG : bientôt disponible aussi en France

Déjà connu et protégé par l'Union européenne dans les pays germaniques sous l'appellation « Heumilch », le « lait de foin » est la première Spécialité traditionnelle garantie (STG)* laitière à faire son apparition en France.

Le récent agrément officiel de l'Organisme de défense et de gestion (ODG) est une nouvelle étape vers la commercialisation des premiers produits laitiers français conformes au cahier des charges européen.

Au moins 75% d'herbe ou de foin, pas d'aliments fermentés, pas d'OGM : voilà, en résumé, le cahier des charges de la Spécialité traditionnelle garantie (STG) « lait de foin », traduction littérale de « Heumilch ». En 2013 et en 2015, des éleveurs français sont allés découvrir cette production liée non pas à un territoire, mais à un savoir-faire. C'était dans la région de Salzbourg, à l'occasion de deux voyages d'étude organisés par Segrafo, association qui promeut le séchage en grange des fourrages. En Autriche, le lait de foin représente 450 millions de litres de lait (15% de la production totale) et 600 produits laitiers différents. Ce lait de qualité jouit là-bas d'une excellente notoriété puisque 90% des consommateurs connaissent cette dénomination.

Un cahier des charges contrôlé

De retour en France, le petit groupe de précurseurs a créé l'association « Lait de foin », qui a été reconnue officiellement par l'INAO comme Organisme de défense et de gestion (ODG) en mai dernier. Ne peuvent l'utiliser que des producteurs de lait dont la pratique correspond exactement au cahier des charges de la STG, contrôlés par Certipaq, un organisme indépendant accrédité et supervisé par l'État.

L'association n'est pas un acteur économique direct de la filière : elle ne produit pas de lait, ne gère pas de laiterie, ne distribue rien. Sa mission est de favoriser l'émergence, à l'échelon national, d'une filière spécifique répondant aux exigences du cahier des charges validé par l'Union européenne et d'assurer la certification des producteurs. L'INAO examine actuellement le plan de contrôle, autrement dit l'ensemble des procédures qui assurent le respect du cahier des charges, étape

indispensable avant d'envisager une collecte séparée du lait.

Une alimentation plus naturelle

Les promoteurs de ce lait traditionnel ne manquent pas d'arguments. Le premier, qu'on oublierait presque tant il est évident, c'est que la vache est un herbivore : lui fournir une alimentation composée essentiellement d'herbe et de foin, c'est respecter sa physiologie. Des animaux nourris convenablement sont en meilleure santé : autant de frais vétérinaires évités... En outre, il est prouvé que les aliments fermentés, comme l'ensilage, peuvent donner un goût peu apprécié au lait, et avoir un impact sur sa capacité à être transformé en yaourt ou en fromage. La culture de l'herbe, ce sont aussi des paysages préservés, des sols couverts en permanence donc moins sensibles à l'érosion et au lessivage, des nappes phréatiques et des captages d'eau potable moins exposés aux pollutions d'origine agricole, une biodiversité plus riche, un bilan carbone plus satisfaisant (pas d'aliments importés, comme par exemple les tourteaux de soja sud-américains...)

Toutes ces raisons justifient à elles seules une meilleure rémunération pour les producteurs, comme c'est déjà le cas en Autriche et en Allemagne.

L'opportunité d'avoir accès à un signe officiel de qualité

Plusieurs dizaines de producteurs laitiers, notamment dans le grand Ouest, ont déjà manifesté leur intérêt pour la démarche et une vingtaine sont prêts à soumettre leur production aux contrôles afin de recevoir l'agrément et à apposer le panneau « Lait de foin » à l'entrée

de leur ferme. D'autres devraient les rejoindre rapidement car il existe indéniablement une demande pour un lait de qualité répondant à de fortes attentes environnementales de la part des consommateurs. Nombreux sont les agriculteurs dont la production, déjà, correspond – parfois même sans qu'ils le sachent – au cahier des charges. Pour ceux qui sont installés dans des zones dénuées de production de produits laitiers d'appellation d'origine (AOP), c'est l'opportunité d'obtenir – avec la STG lait de foin – la reconnaissance d'un signe officiel de qualité !

Mettre sur pied une véritable filière

Près de 20 millions de litres de lait pourraient ainsi rapidement bénéficier de la STG. Pour le moment, aucun accord formel n'a encore été conclu avec une laiterie car la priorité, c'est de grossir les rangs des producteurs engagés dans la démarche pour mettre sur pied une véritable filière. Le salon SPACE de Rennes, en septembre prochain, sera une belle occasion de mieux faire connaître le lait de foin à ceux qui en seront demain les producteurs. ●



* La Spécialité traditionnelle garantie (STG) atteste qu'un produit alimentaire a été élaboré selon un mode de production, une recette

ou une composition traditionnels Le respect du cahier des charges de la STG est contrôlé régulièrement par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.

À l'heure actuelle, un seul produit était reconnu par une STG en France : la moule de bouchot.

« La bonne herbe fait le bon lait »

Producteur laitier dans le Morbihan, Didier Lehec a depuis longtemps fait le choix de nourrir ses vaches à l'herbe et au foin. Bilan : plus d'autonomie et une « fierté retrouvée ».

©J.B.Fréné



Didier Lehec, sa femme et son frère sont associés au sein du GAEC Tri Lann. Située à Brandivy, à une vingtaine de kilomètres au nord-ouest de Vannes, la ferme compte quatre-vingts vaches laitières qui produisent annuellement 500 000 litres de lait livrés en laiterie. Le régime alimentaire du troupeau ? « Zéro ensilage. De l'herbe et du foin, avec un complément en céréales produites sur la ferme. » Depuis une douzaine d'années, la ferme Tri Lann produit aussi de l'orge pour la filière brassicole bretonne, un marché nouveau et en pleine expansion : la culture de l'orge destinée aux brasseries couvre 600 hectares en Bretagne et une malterie bio a ouvert ses portes à Vannes en début d'année.

Limiter les intrants pour retrouver l'indépendance

Installés depuis 1999, les trois associés ont fait construire dès 2003 un séchoir à fourrage, un investissement important - de l'ordre de 150 000 € - aujourd'hui amorti. C'est pour eux « l'accompagnement logique d'un système herbager autonome et de qualité. » Il s'agit, en limitant le recours aux intrants extérieurs, de retrouver de l'indépendance. À cela s'ajoutent des préoccupations environnementales : « Produire l'alimentation du bétail sur place, ça joue sur le bilan carbone ». Didier Lehec parle en connaissance de cause : il a longtemps travaillé dans

l'import-export de fruits et légumes au marché de Rungis et a donc pleinement conscience de l'impact négatif du transport sur des milliers de kilomètres des haricots du Kenya ou de Madagascar... donc désormais des tourteaux de soja... « Le lait de foin, c'est un lait local, produit sur place. » Cela permet en outre d'entretenir et de préserver notre cadre de vie : « L'Ouest de la France a une longue tradition laitière, laquelle a façonné les paysages. Ruraux ou urbains, nous apprécions tous la vue de ces prairies verdoyantes. Le lait de foin valorise les paysages et en conforte l'attrait touristique. »

Les apports de la technologie d'aujourd'hui

Bon pour l'environnement, le lait de foin a aussi un impact positif sur les conditions de travail : « Pour cultiver de l'herbe, inutile de labourer chaque année comme on doit le faire pour les céréales. Et pour la partie séchage et stockage, nous travaillons dans des conditions confortables, à l'abri des intempéries. » Pour autant, cultiver de l'herbe, ce n'est pas se contenter de la regarder pousser : « Les techniques ont beaucoup évolué, c'est devenu plus pointu, par exemple pour le choix des périodes de fauche : il faut être très réactif par rapport aux conditions météorologiques. Produire un lait traditionnel se fait avec les apports de la technologie d'aujourd'hui... »

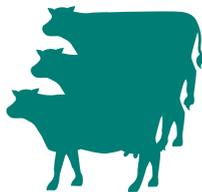
On a eu un peu tendance à l'oublier : la vache est un herbivore !

Une alimentation à base d'herbe et de foin, plus digeste, est synonyme de bien-être animal : « On a eu un peu tendance à l'oublier : la vache est un herbivore ! » Une alimentation adaptée et qualitative, c'est aussi un lait de meilleure qualité : la bonne herbe fait le bon lait... Pas étonnant, donc, que certains transformateurs commencent à se tourner vers les producteurs de lait de foin : « Le lait à base d'ensilage présente souvent des goûts indésirables et son rendement fromager est inférieur... »

Tout cela dessine un portrait positif d'une agriculture en phase avec les attentes de la société et réconciliée avec elle-même : « En 2013, lors de notre voyage d'étude en Autriche, nous avons vu la fierté des paysans producteurs de lait de foin. Nous aussi, nous voulons aller vers cette fierté retrouvée. Avec la STG, signe de qualité officiellement reconnu non seulement en France mais aussi en Europe, nous avons les cartes en main. C'est maintenant nous, producteurs, qui sommes les maîtres de notre histoire. » ●



Chiffres clés de la filière laitière



3,6 millions
de vaches laitières
(dont 60% de race Prim'Holstein)



25,3 milliards
de litres de lait
(toutes espèces confondues)



58 462
exploitations laitières
livrant du lait de vache



298 000
emplois
répartis sur tout le territoire

**En moyenne,
une vache boit chaque jour de 80 à 100 litres d'eau,
mange 70 kilos de fourrage et de céréales,
et produit 30 litres de lait.**



30 milliards
d'euros
(chiffre d'affaires de l'industrie
laitière)



+ 4 milliards
d'euros
d'excédent commercial en 2017