



Réseau wallon
de Développement Rural

Produire du lait essentiellement avec du fourrage, sans recourir à l'ensilage et aux aliments fermentés, est-ce réellement une pratique révolue ?

L'idée de départ

La solution existe, dans certains pays européens, particulièrement en Suisse et en Autriche, où le lait de foin est bien connu du grand public, grâce à un label « STG » : Spécialité Traditionnelle Garantie. Ce label a été adopté au niveau européen en 2016, donnant au lait de foin un véritable statut (Heumilch / Haymilk / Latte fieno / Leche de heno). Ce lait doit être produit essentiellement à partir d'herbe ou de foin – au moins 75% –



, et une alimentation sans aucun OGM ni aucun produit fermenté : de fortes contraintes et une qualité différenciée qui plaît à un certain public ce qui permet de payer le lait 5 cents de plus par litre. Mais d'autres avantages sont associés à ce type de filière : autonomie, santé et bien-être animal, productivité, réduction des déchets... Bref, une opportunité qui intéresse de nombreux éleveurs wallons.

Production de foin séché en grange

Toutefois pour pouvoir fournir suffisamment de foin de qualité aux vaches laitières, sous nos climats, l'agriculteur doit se tourner vers une technique qui emporte déjà un grand succès en Autriche, en Allemagne, en France et en Suisse : le séchage de foin en grange. Le foin produit est alors de grande qualité, très appétant et sain pour les vaches et bénéficie de bons taux protéiques.

Hélas, les investissements nécessaires au séchage s'élèvent à plusieurs centaines de milliers d'euros selon la capacité de stockage, la technique adoptée (balle ou vrac), la source de chaleur, les équipements tels que déshumidificateur, griffe à fourrage, chargeur... Comment assurer un temps de retour suffisamment court pour de tels investissements ?

Les éleveurs s'organisent

Face à ces coûts et au manque d'expérience en Wallonie (seulement 3 installations en 2016), la filière avait bien peu de chance de décoller. Des solutions ont cependant pu être mises en place grâce à une approche collective : un groupe informel d'éleveurs s'est constitué en 2016, avec l'appui de nombreux partenaires du Réseau de développement rural. En 2017, plusieurs éleveurs ont fait un voyage d'étude en France. Le SPW a alors été approché pour octroyer des aides à l'investissement dédiées au séchage et un investissement plafonné à 260.000 euros a été admis aux aides ADISA.

Pour travailler à la valorisation du lait de foin, un groupe informel ne suffisait plus et l'envie de construire une véritable filière s'était affirmée : valorisation de la STG « lait de foin » en Wallonie, collaboration entre éleveurs et fromagers, mise en place d'une association interprofessionnelle pour développer le label...

Résultat ? A sa création, mi-2018 l'association regroupe une vingtaine de membres producteurs et autant de non-producteurs en soutien ; elle s'est dotée de statuts et d'un

conseil d'administration et a validé un Plan minimum de contrôle (PCM) pour la STG « Lait de foin ». L'application du Plan de contrôle et sa certification par un organisme agréé permettront à tout éleveur intéressé par cette filière de pouvoir s'y engager. La Wallonie interviendra directement dans les frais de certification à hauteur de 3.000 euros maximum par an et par éleveur durant 5 ans.

La nouvelle association – les Producteurs de Lait de Foin en Wallonie – facilitera les échanges entre éleveurs wallons mais aussi français car la même démarche est en cours en France et une association «Lait de foin – Heumilch France» a été créée fin 2016. Là aussi ce regroupement a permis de proposer un PMC qui est en cours de validation par l'Institut français de l'Origine et de la Qualité.

Des projets d'avenir

L'association permet, on l'a vu, de dialoguer avec les services publics, de faire des propositions réglementaires s'appuyant sur les expériences et attentes des éleveurs. Ses objectifs visent également à faciliter l'accès aux installations de séchage, d'encourager la transformation du lait de foin en produits de qualité tels que fromages, yaourt, beurre... A ce propos, l'intégration des fromagers dans l'association est très intéressante: des partenariats locaux se dessinent et l'ambition est de développer un label wallon de qualité différenciée pour les produits transformés. Il sera également plus facile d'organiser des échanges et des visites entre éleveurs wallons ou à l'étranger. Une visite est déjà programmée le 7 septembre 2018 en province de Liège. A la suite, l'association sera présente au « Salon de l'Autonomie fourragère » à Ciney le 20 septembre. A court terme, un carnet sera édité pour présenter les principaux points d'attention pour le développement du séchage et du lait de foin. Des contacts avec les associations semblables en France, Autriche, Bavière sont aussi à envisager.

Des instruments pour faciliter la coopération entre agriculteurs.

De nombreux dispositifs existent pour aider les agriculteurs à coopérer entre eux : CUMA, CETA, les syndicats agricoles, le collège des producteurs, les Groupes d'action locale... Le Réseau wallon de développement rural a mis en place un appui particulier à l'image des « groupes opérationnels » européens. Il s'agit d'aider un noyau de producteurs à développer une innovation avec l'appui de développeurs, de conseillers, de chercheurs, d'écoles. Actuellement trois groupes se sont formés :

- Le Groupe FeedPoulWal : un groupe d'éleveurs de poulets de chair engagé dans une recherche d'autonomie alimentaire.
- Le groupe sur le pâturage des intercultures par les ovins, appuyé également par la SoCoPro.
- L'Association des producteurs de lait de foin en Wallonie.

Crédit photo:

Benoît Delaite, RwDR : photo de réunion du groupe « producteurs de lait de foin », juillet 2018

Contacts:

Réseau wallon de Développement rural : b.delaite@reseau-pwdr.be