

Une filière wallonne ?

Dans le cadre de ses missions, le Réseau wallon de Développement Rural s'est emparé d'une thématique porteuse : le séchage de foin en grange et le lait de foin. A l'origine, une formation du SeGraFo en France suivie par un agriculteur, Vincent Sepult, et financée par le Réseau. S'en est suivie une matinée organisée à Malempré (province du Luxembourg) autour de la restitution de cette formation, et de débats sur les potentialités du lait de foin en Wallonie.

L. Servais, awé asbl



Le débat entre les participants et les orateurs a montré à quel point les périodes de crises peuvent être propices à l'innovation.

L'EXPÉRIENCE AUTRICHIENNE

Dans notre numéro de janvier 2016, nous avons mis en avant le succès rencontré par la filière lait foin autrichienne. Créée en 2004, elle compte 8.000 producteurs et 60 laiteries. Le lait de foin représente déjà 430 millions de litres de lait, soit 15 % du lait consommé en Autriche. 25 % du lait foin est bio. 500 produits différents (fromages, lait, beurre, crème, yoghourt, ...) sont proposés.

Cette filière bénéficie désormais d'un label de spécialité traditionnelle garantie (STG), un signe d'identification européen. La part de fourrages grossiers

dans la ration doit représenter au moins 75 % de la matière sèche et les ensilages et balles enrubannées d'herbe sont interdits.

Les producteurs de lait foin réalisent une belle plus-value. Ils reçoivent une prime de 170 €/ha et 5 cents en plus par litre (15 cents s'ils sont bio).

Le consommateur est très réceptif à l'image dégagée par le foin (technique de production naturelle régionale, odeur, paysages de montagne). Ce lait a par ailleurs des qualités diététiques intéressantes. L'utilisation de foin est aussi associée à une plus grande

autonomie alimentaire des fermes et à une préservation de la biodiversité (prairies).

Il procure un goût différent au lait et permet une technique de production des fromages plus naturelle (moins d'additifs) particulièrement intéressante pour les fromages à longue durée de maturation.

Ce lait est mis en vente au prix de 1,29 € contre 1,10 € pour le lait bio et 70 cents pour le lait conventionnel.

LES ORATEURS

Le premier orateur de la journée était Vincent Sepult, un producteur laitier. Vente directe, tourisme à la ferme, Vincent a toujours cherché à sortir des sentiers battus. Il est l'un des fondateurs d'une association productrice d'énergie par la biomasse avec un réseau de chaleur qui chauffe la majorité des habitations de son village, Malempré.

Grâce au soutien du RwDR, Vincent a suivi une formation SeGraFo sur le séchage de foin en grange. SeGraFo est une association française dont l'objectif est de promouvoir la technique du lait foin auprès des éleveurs laitiers et allaitants. Elle propose un accompagnement aux éleveurs au niveau technique et commercial. SeGraFo compte 200 éleveurs adhérents (bovins, ovins, caprins) issus de 14 départements.



Karl Neuhofer, Directeur de la filière lait foin autrichienne représente déjà 430 millions de litres de lait, soit 15% du lait consommé en Autriche avec à la clé une belle plus-value pour la filière.

Après avoir situé le contexte du lait de foin en Europe, Vincent Sépult a abordé les aspects plus techniques du séchage en grange (construction de la grange, récolte, séchage, ventilation, chauffage...). Guillaume Meniger (Fourrages Mieux) a ensuite présenté une série de recommandations en matière de semis et de variétés appropriées au séchage en grange.

DÉBAT

Le débat entre les participants et les orateurs a montré à quel point les périodes de crises peuvent être propices à l'innovation. La Wallonie compte déjà 2 séchoirs et plusieurs projets sont à l'étude. Comment donner de l'envergure à cette voie de différenciation ? Démarrer une filière n'est jamais simple ni sans risque, surtout si elle demande un investissement initial important.

Il existe déjà un règlement européen (STG) concernant le lait de foin, avec un cahier des charges. Il reste à identifier un organisme certificateur pour appliquer ce règlement en Wallonie. Disposer de cette reconnaissance chez nous permettrait d'avoir accès aux aides FEADER supplémentaires prévues pour les investissements liés à la qualité différenciée.

Le lait foin pourrait éventuellement s'intégrer dans la logique de la filière bio qui

dispose déjà d'une collecte spécifique. Il pourrait alors proposer un critère de différenciation supplémentaire utile à l'avenir vu la forte progression de l'offre en lait bio. Mais il devrait surtout intéresser des fromagers dans les filières bio ou conventionnelles en raison de ses hautes qualités fromagères, à l'instar des productions réputées comme celles du Gruyère ou du Comté. Les filières fromagères permettent une valorisation via la vente directe, ce qui supprime la difficulté d'organiser une collecte spécifique. Mais cela risque alors de limiter le potentiel d'une filière propre au lait de foin. Une idée serait de réserver cette

filiale à des producteurs situés dans une zone géographique limitée. Utiliser des installations collectives de séchage permettrait de réduire les coûts en équipement mais pose le problème des transports. L'alternative du séchage au pré et de la récolte en balles ne permet pas au foin de conserver toutes ses qualités nutritives.

La journée s'est clôturée sur une visite de l'exploitation de Vincent Sepult, qui a montré ses installations aux participants, mais également ses projets d'implantation d'une grange permettant le séchage de foin.

Pour plus d'informations

Vidéos de la journée d'étude :

- Exposés : <https://www.youtube.com/watch?v=tfprqP8sZsY>.
- Débats : <https://www.youtube.com/watch?v=BD6RNzOVPpA&t=1s>.

Site de la Segrafo : www.segrafa.com.

Réseau wallon de Développement Rural (RwDR) : www.reseau-pwdr.be

Pour aller plus loin :

Le Réseau wallon de Développement rural poursuit la collecte d'information sur ce sujet et envisage une visite de terrain. Les éleveurs intéressés peuvent se faire connaître au 019/54.60.51, info@reseau-pwdr.be ou en s'inscrivant sur : Segrafo, SEchage en GRAnge des Fourrages, 17 rue du Bas Village - CS 37725, 35577 Cesson Sévigné Cedex. Tel : +33/ 2 99 41 57 35. www.segrafa.com.



La journée s'est clôturée sur une visite de l'exploitation de Vincent Sepult.