DOSSIER DE PRESSE - septembre 2018

LE LAIT DE FOIN STG

LAIT DE FOIN

www.laitdefoin.fr

©LoïcLeMarchand

CONTACT PRESSE : Michèle Frêné . 06 08 83 01 30 - Michèle Frêné Conseil . 02 31 75 31 00 . mfc@michele-frene-conseil.fr

LE « LAIT DE FOIN », UNE TRADITION AU GOÛT DU JOUR

Au moins 75% d'herbe ou de foin, **pas d'aliments fermentés, pas d'OGM : voilà, en résumé, le cahier des charges de la STG « lait de foin »**, traduction littérale de « Heumilch ». Déjà connu et protégé par l'Union européenne dans les pays germaniques, le « lait de foin » est la première Spécialité traditionnelle garantie (STG) laitière à faire son apparition en France.

Les promoteurs de ce lait traditionnel mettent en avant trois arguments principaux :

- **Le bien-être animal.** La vache est un herbivore : lui fournir une alimentation composée essentiellement d'herbe et de foin, c'est respecter sa physiologie et sa santé.
- **La qualité et le goût.** Contrairement à l'herbe et au foin, 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 protection de l'environnement.** La culture de l'herbe, ce sont des paysages entretenus, une ressource en eau préservée, une biodiversité plus riche…

Le lait de foin est donc une réponse à la fois traditionnelle et innovante aux besoins qualitatifs des transformateurs et aux attentes environnementales des consommateurs.

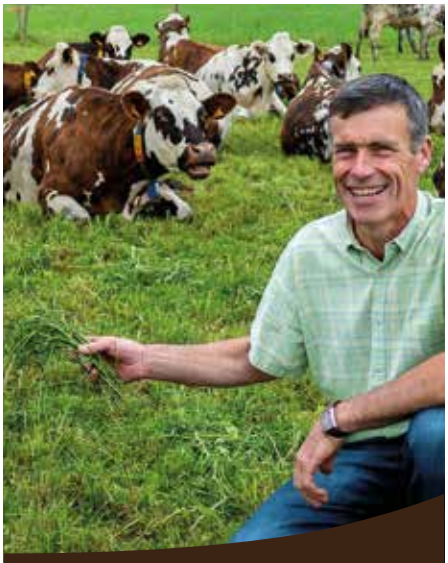
En quelques années, la démarche a progressé à pas de géant.

L'association « Lait de foin », reconnue officiellement en mai dernier par l'INAO comme Organisme de défense et de gestion (ODG) est chargée 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 a validé 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. La dénomination « Lait de foin » ne pourra être utilisée que par 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.

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

SOMMAIRE

P.4 **LE LAIT DE FOIN STG :** BIENTÔT PRODUIT AUSSI EN FRANCE



P.6 **« LA BONNE HERBE** FAIT LE BON LAIT »

P.8 **UNE VOLONTÉ DE PRODUIRE ET DE TRANSFORMER** LE LAIT DE FOIN

P.10 **« UN VÉRITABLE ENGAGEMENT** VIS-À-VIS DU CONSOMMATEUR »

CHIFFRES CLÉS

P.12 LA FILIÈRE LAITIÈRE

CONTACT PRESSE :

Michèle Frêné
Michèle Frêné Conseil
02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30
mfc@michele-frene-conseil.fr

CONTACT PRESSE : Michèle Frêné . 06 08 83 01 30 - Michèle Frêné Conseil . 02 31 75 31 00 . mfc@michele-frene-conseil.fr

LE LAIT DE FOIN STG : BIENTÔT PRODUIT 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. La récente validation du plan de contrôle 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.

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

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. Ce début septembre, l'INAO vient de valider 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.

EN WALLONIE AUSSI...

Début juillet, René Collin, ministre wallon de l'Agriculture, de la Nature, de la Forêt, de la Ruralité, du Tourisme et du Patrimoine a lancé officiellement la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) « Lait de foin » en Wallonie.
Dès 2008, les syndicats agricoles wallons et l'association Fourrages Mieux avaient commencé à diffuser des informations sur les pratiques de séchage en grange. En 2016 et 2017, le Réseau de développement rural a aidé plusieurs éleveurs à participer à des voyages d'étude avec le SEGRAFO.
Groupés de manière informelle, des éleveurs se sont rapprochés des fromagers pour créer en juin dernier une Association des producteurs de lait de foin en Wallonie, dont les missions seront équivalentes à celles de l'ODG français.
Étape indispensable pour accéder à la certification STG, un Plan de Contrôle a été établi. La Wallonie, dans le cadre de son programme de soutien à la qualité, va apporter une aide directe aux éleveurs à hauteur de 3 000 € maximum par an et par éleveur durant cinq ans, ainsi qu'un soutien à l'investissement pour le séchage en grange.

** 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.

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

« LA BONNE HERBE FAIT LE BON LAIT »

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

Didier Le Hec, 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.

©J.B.Frêné

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

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 Le Hec 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 portait 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.* »

©JB.Frêné

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

UNE VOLONTÉ DE PRODUIRE ET DE TRANSFORMER LE LAIT DE FOIN

Chez les Quéniat, il y a Michel, Pierre, Gwénaëlle, Vincent et Céline… Leur point commun : la recherche de la qualité, que ce soit pour le lait, pour les fromages, pour le porc ou pour la volaille.

Dans la famille Quéniat, il y a d'abord eu le père, Michel, installé en 1977, à Guerlesquin, au cœur du Trégor. En 2007, son fils Pierre l'a rejoint au sein du GAEC de Kerdennet. Pierre et Michel sont maintenant à la tête d'une exploitation d'une centaine d'hectares, dont les deux tiers sont utilisés pour l'herbe destinée aux soixante laitières. Toutes des Normandes issues d'une longue sélection menée par Michel, sur le seul critère de la qualité du lait. « *Nous étions dans un système herbager classique, avec un peu de maïs et de soja* », se souvient Pierre, « *mais la crise du lait de 2008 nous a conduits à faire évoluer notre modèle* », en privilégiant encore plus la qualité, plutôt que la fuite en avant dans la croissance sans fin de la quantité. De toute façon, « *ça n'a pas vraiment de sens de produire du maïs dans nos régions…* »

©JB.Frêné

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

LE SÉCHAGE EN GRANGE, UN PRÉALABLE POUR LA CONVERSION AU BIO

Ce choix va se concrétiser dès 2011 par une conversion en agriculture biologique, avec une certification obtenue deux ans plus tard. Parallèlement, Pierre s'équipe d'un séchoir « *construit en bois local* ». C'était pour Pierre une évidence : « *J'ai toujours considéré que le séchage en grange était un préalable indispensable pour un passage au bio réussi, car il sécurise la ressource en fourrage. Avec ce système, la qualité du lait est aussi plus homogène sur l'année et pour la transformation c'est une vraie valeur ajoutée.* » Le GAEC produit aussi de l'orge de printemps avec une rotation sur six à sept ans (cinq ans de prairie de fauche, deux ans de céréales ou cinq ans de prairie pâturée, un an de céréales). Pierre voit dans la STG « lait de foin » une reconnaissance de son travail : « *Une STG, ce n'est pas de l'esbroufe ou du marketing, c'est juste une reconnaissance de la plus-value qualitative des produits.* »

YAOURTS, FROMAGE BLANC, CRÈME FRAICHE ET RIZ AU LAIT

La production de lait atteint 280 000 litres par an, dont 200 000 sont livrés à Sill, un groupe agroalimentaire familial basé à Plouvien (yaourt Malo, beurre traditionnel Le Gall, yaourt au lait de brebis Petit Basque...). Le reste est transformé « *en famille* ». 45 000 litres sont livrés à « Du foin dans les sabots », une SARL de deux salariés dirigée par Céline - belle-sœur de Pierre - ancienne responsable en production pour un laboratoire d'analyses pour l'industrie pharmaceutique. L'ex-biologiste produit désormais des yaourts, du fromage blanc, de la crème fraiche et du riz au lait commercialisés en vente directe, au labo-magasin de Guerlesquin, ou livrés en collectivités (crèches, établissements scolaires, EHPAD, restaurants d'entreprises...).

RECONVERSIONS

Céline n'est pas la seule à avoir opéré une reconversion professionnelle. Son mari, Vincent, ingénieur agronome de formation, a quitté son travail dans une grande entreprise de l'agroalimentaire en région parisienne pour « *revenir au pays* » et s'installer à Kerdennet comme producteur de viandes de qualité. Il commercialise en vente directe une centaine de porcs et environ 4 000 poulets par an. Une centaine de tonnes de céréales est produite sur la ferme pour l'ensemble des animaux.

Quant à Gwénaelle, la sœur de Pierre et Vincent, elle transforme les 30 000 litres qu'elle va chercher elle-même trois fois par semaine chez son frère et qu'elle rapatrie dans son labo situé à une dizaine de kilomètre de la ferme de Kerdennet. Ancienne institutrice, Gwenaelle, avant de se lancer, a fait des stages chez des transformateurs. En activité professionnelle indépendante depuis trois ans, elle produit environ 3,5 tonnes de fromage affiné, surtout des tommes mais aussi un pâte molle et même un bleu. Elle écoule sa production en vente directe sur place et sur les marchés de plein air des environs. Mais dans les faits: « *ca fait bientôt dix ans que du fromage est fabriqué (et consommé par la famille) à partir du lait de l'exploitation.* »

« Une STG, ce n'est pas de l'esbroufe ou du marketing, c'est juste une reconnaissance de la plus-value qualitative des produits. »

©JB.Frêné

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

« UN VÉRITABLE ENGAGEMENT VIS-À-VIS DU CONSOMMATEUR »

Installé en polyculture-élevage dans le Sud-Manche, Stéphane Mancel plaide pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement et plus proche des attentes de la société.

Stéphane Mancel se définit lui-même comme un « *paysan qui fait un peu de tout : du lait, un peu de viande, des produits cidricoles...* ». Installé en GAEC avec ses parents en 2001 sur la ferme familiale à Moulines, près de Saint-Hilaire-du-Harcouët, il mène l'exploitation selon un système « *classique modéré* », c'est-à-dire basé sur une alimentation à l'herbe complétée par du maïs et du soja. Mais ce système, il veut le faire évoluer, parce que « *ce n'était pas possible de continuer à nourrir mes vaches avec du soja brésilien.* » Sept ans plus tard, en 2008, il reprend seul la ferme, après deux années consacrées à la mise aux normes des bâtiments et à la construction du séchoir. Dès l'année suivante, c'est la crise du lait. Refusant de s'engager dans une fuite en avant consistant à produire toujours plus pour essayer de préserver son revenu, il décide de passer en bio.

©CB.Frêné

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

UN FOURRAGE DE MEILLEURE QUALITÉ

Ses quartante-cinq normandes lui assurent une production moyenne de 280 000 litres de lait collectés par Biolait. La ferme s'étend sur 60 hectares, dont 7 de céréales (triticale). Il consacre une trentaine d'hectares aux prairies de fauche, avec rotation tous les cinq ans, le reste étant en prairies naturelles permanentes. En achetant du lait de foin, on achète donc du paysage : *« Au final, c'est le consommateur qui décide des politiques agricoles, plus que les élus. Le panier de courses est plus puissant que l'urne. »* Bien que le cahier des charges de la STG « lait de foin » n'impose pas le séchage en grange, Stéphane considère que c'est quasiment indispensable, car « cela permet d'avoir un fourrage de meilleure qualité ». Il faut pour cela une certaine maîtrise technique, ce qui n'est pas pour lui déplaire : « *Les agriculteurs adeptes du séchage en grange sont généralement des amateurs de technique, des gens à la fois curieux et perfectionnistes.* » Ils sont aidés en cela par des prévisions météorologiques aujourd'hui plus fines et beaucoup plus fiables, ce qui permet de faucher au meilleur moment, et donc de limiter les risques. « *De toute façon, les prairies étant fauchées quatre fois par an, ça s'équilibre sur l'année.* » Féru de technique, Stéphane sait aussi savourer les instants simples : « *J'aime balayer le foin pour mes vaches. C'est un moment privilégié, sans le moindre bruit de moteur. C'est un geste qu'auraient pu pratiquer mes grands-parents. C'est authentique, intemporel.* »

ENGAGEMENT

Stéphane élève une dizaine de bœufs pour la viande, dont une partie est commercialisée en caissettes de 20 kilos, « *Comme ça, pas de jaloux, chacun a sa côte de bœuf !* » La vente directe, c'est plus rémunérateur, « *mais aussi plus gratifiant car on a le contact avec le client. Ça demande un véritable engagement vis-à-vis du consommateur.* » Il conduit lui-même ses bêtes à l'abattoir de Saint-Hilaire-du-Harcouët, « *au dernier moment, pour leur éviter l'attente et le stress.* » Parallèlement, Stéphane a développé une petite activité de cidre, jus de pomme et vinaigre de cidre. Avec ses deux hectares de verger haute tige traditionnel sous lequel broute le troupeau, la ferme est un « *cliché normand* ». La clientèle est essentiellement locale, aussi bien pour la production cidricole que pour la fontaine à lait en libre-service à la ferme. Une manière de garder sur place la valeur ajoutée tout en entretenant les paysages et en préservant l'environnement : « *Je suis attentif à limiter l'empreinte carbone de ma production. L'objectif de la profession est de passer de 1 kilo de CO_2 par litre de lait produit à 800 g à partir de 2020. Je suis un peu en avance : je suis à 750 g...* »

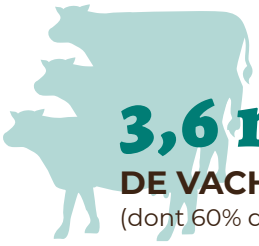
« Au final, c'est le consommateur qui décide des politiques agricoles, plus que les élus. Le panier de courses est plus puissant que l'urne. »

©JB.Frêné

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

CHIFFRES CLÉS

LA FILIÈRE LAITIÈRE EN FRANCE



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

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

+ 4 milliards
D'EUROS
d'excédent commercial en 2017

Focus sur le lait de foin (STG) autrichien,

AVEC 480 MILLIONS DE LITRES, IL REPRÉSENTE 15% DE LA PRODUCTION DE LAIT AUTRICHIEN.
8 000 PRODUCTEURS DE LAIT ET 60 LAITERIES ET FROMAGERIES.
UN PRODUIT QUI S'EXPORTE : 50% DE LA PRODUCTION DE LAIT DE FOIN AUTRICHIEN SONT VENDUS À L'ALLEMAGNE.

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

Sources :
Réseau d'informations comptables agricoles (RICA) 2011 et France Agri Mer 2014

LAIT DE FOIN

CONTACT PRESSE :

Michèle Frêné
Michèle Frêné Conseil
02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30
mfc@michele-frene-conseil.fr

www.laitdefoin.fr

©LoicLeMarchand