



# LE LAIT DE FOIN : LA PRODUCTION FRANÇAISE, C'EST PARTI !

## 40 PREMIERS PRODUCTEURS DE LAIT SONT AUJOURD'HUI CERTIFIÉS



... Qui regardent avec intérêt le formidable succès rencontré par cette STG en Autriche et en Allemagne

**ET UNE BELLE GAMME DE PRODUITS À BASE DE LAIT DE FOIN, DÉSORMAIS DISPONIBLES SUR LE MARCHÉ !**

Ce 12 mars, l'association Lait de foin, réunie en assemblée générale, présentait les résultats d'une année 2018 riche en avancements : reconnaissance de l'association en ODC\*, validation du plan de contrôle par l'INAO\*, premiers audits de producteurs en vue de leur certification...

Les premiers panneaux identifiant les fermes certifiées ont été remis : ils seront sous peu visibles de tous, garants d'une production de lait de qualité, issu de troupeaux nourris à 75% au moins d'herbe et de foin, sans alimentation fermentée et sans OGM... Sous STG !





LOÏK  
GALLOIS

**La STG justement, acronyme pour : « Spécialité Traditionnelle Garantie » est l'un des quatre\* signes officiels de qualité (SIQO) reconnus et garantis par l'Europe.**

Devant une assemblée nombreuse et motivée, l'intervention de **Loïk Gallois**, Directeur général de Certipaq - organisme indépendant, accrédité et supervisé par l'État, qui effectue contrôles en vue de la certification - a permis à chacun d'approfondir ses connaissances en la matière et de constater avec fierté que ce fameux « lait de foin » est le second produit français reconnu en tant que STG, mais surtout le premier dans l'univers laitier. La première STG concerne en effet la moule de bouchot. Spécifique au sein des SIQO, qui sont pour beaucoup liés à un territoire (AOP, IGP), la STG n'est pas régionalisée mais certifie un savoir-faire. Son cahier des charges, reconnu il y a trois ans par l'Europe sur proposition de l'Autriche, est applicable avec les mêmes exigences dans toute l'Europe.

70 producteurs présents. Si tous étaient bien conscients des contraintes liées à la démarche et au cahier des charges, ils ont perçu que la STG est une belle caution. Ce Lait de foin est en effet un grand succès en Autriche, puisqu'il représente aujourd'hui 15% de la production de lait du pays (exporté à 50% vers l'Allemagne).

« LAIT DE FOIN » EST  
LE SECOND PRODUIT  
FRANÇAIS RECONNU  
EN TANT QUE STG...

JEAN-FRANÇOIS  
ROLLET



**Jean-François Rollet**, représentant de l'IGP Gruyère et « producteur de lait de foin sans le savoir depuis plus de 40 ans » a souligné le lien de confiance que cette STG Lait de foin a établi avec les consommateurs allemands : « Contrairement aux produits qui racontent de belles histoires et affichent de belles images bien souvent trompeuses, la STG Lait de foin a éclairé les consommateurs sur la façon dont le lait est produit. Une des principales qualités du dossier a été de rappeler que oui, une vache rumine... et qu'elle peut produire du lait en mangeant de l'herbe ! »

L'Allemagne est un pays de référence pour le lait de foin : « Le lait de consommation y est aujourd'hui soit bio, soit « Heumilch » (lait de foin) ».

Un lien de confiance avec les consommateurs et une énergie partagée par les producteurs : « une mobilisation de l'ensemble des acteurs de la filière dans la gestion collective de la démarche ». « Avec la STG lait de foin, le producteur de lait revient à un système cohérent avec son environnement... Un système qui lui permet de maintenir des prairies, de valoriser sa production et de vivre de son travail. Un système qui permet aussi la transmission des exploitations. »

En synthèse, avec sa casquette de représentant de l'INAO\*, Jean-François Rollet a souhaité grand succès au lait de foin : « Cette ODG qui n'a que quelques mois deviendra... ce que les hommes en feront et elle a tout pour elle. Elle n'en est qu'au début de la page suivante... » Singulariser la production... l'identifier... c'est fait.

Se faire connaître : c'est en cours.

Accroître la densité des producteurs et mettre en place des partenariats avec des laiteries pour étoffer la gamme de produits : voilà le challenge.

Pour ce faire, il propose quelques pistes. Par exemple, le cumul des deux certifications « bio » et « lait de foin » est intéressante. « Le Lait de foin peut être un socle ». Les fromages AOP qui utilisent du lait de foin sans le faire savoir, sont aussi une voie de développement...

Parmi les quarante agriculteurs présents (adhérents et sympathisants), dix-huit se sont vus remettre les premiers panneaux officiels.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE LAIT DE FOIN QUELQUES IMAGES





## **40 PRODUCTEURS SONT AUJOURD'HUI CERTIFIÉS LAIT DE FOIN (STG) 70 SONT ATTENDUS FIN JUIN, 120 FIN 2019**

Les premiers produits à base de lait de foin sont aujourd'hui sur le marché... Il s'agit désormais de se faire connaître auprès des consommateurs, des transformateurs et des distributeurs...

### **Parmi les transformateurs impliqués à ce jour dans la démarche lait de foin :**

- La Fromagerie d'Entrammes (Mayenne – Pays de la Loire)
- La Fromagerie du Lac (Meurthe et Moselle - Lorraine)
- La Ferme du Champ Secret (Orne - Normandie)
- Du Foin dans les Sabots (Finistère - Bretagne)
- GAEC du Chêne Long (Loire-Atlantique - Pays de la Loire)
- Naturellement Normande (Calvados - Normandie)

- **ODG** : Organisme de Défense et de Gestion
- **L'INAO** Institut National de l'Origine et de la Qualité
- **QUATRE SIGNES EUROPÉENS /**  
AOP, IGP, STG et bio

À suivre sur : [www.laitdefoin.fr](http://www.laitdefoin.fr)



Avec le soutien financier de :



Photos © JB Fréné / Conception graphique : [michele-frene-conseil.fr](http://michele-frene-conseil.fr)