



« HEUMILCH »,

EN AUTRICHE : UNE NOTORIÉTÉ SPONTANÉE
SIMILAIRE À CELLE DE COCA COLA !



À gauche **Didier Le Hec** et plusieurs producteurs de Lait de foin **membres du conseil d'administration de l'ODG** - Photo © JB Fréné

Une journée de rencontre producteurs-transformateurs-distributeur était organisée ce 26 juin, sur le thème du « Lait de foin » avec Karl Neuhofer, Président de l'association Heumilch en Autriche, pour invité d'honneur.

Producteur de lait dans le Land de Salzbourg, à la tête d'un troupeau de 100 vaches laitières, Karl Neuhofer a la ténacité et l'enthousiasme communicatifs.

« Vous êtes sur le bon chemin. Vous avez un fort potentiel » a-t-il déclaré aux producteurs français. « Soyez conscients que vous produisez le lait authentique, celui qui satisfait le consommateur dans son désir de produit de qualité et d'agriculture durable ; celui qui crée de la plus-value pour tous les partenaires : producteurs, transformateurs et distributeurs ».

100% du lait de foin produit en Autriche par 8.000 producteurs sont aujourd'hui valorisés comme tel, c'est-à-dire vendu comme lait (de foin) de consommation ou transformé en fromages à base de lait de foin, identifiés par la marque « Heumilch »

600 produits à base de lait de foin sont aujourd'hui sur le marché, issus de 60 fromageries.

Les clefs du succès ?

« De la ténacité très certainement » : l'association Heumilch a été créée en 2004, alors que les producteurs avaient du mal à écouler leur lait, des difficultés confirmées lors de la crise du lait de 2008. La reconnaissance officielle européenne est arrivée en 2016. « Un travail en bonne intelligence avec les transformateurs et une oreille favorable des pouvoirs publics » ont aussi été des éléments déterminants. Ainsi l'association a-t-elle motivé et obtenu un programme d'abandon de l'ensilage « pour préserver la diversité végétale », qui se matérialise par une prime de 150 €/ha. « 80% des producteurs du Land de Salzbourg ont aujourd'hui renoncé à l'ensilage. Le marché du lait est volatile et le sera encore plus demain. Le lait de foin nous permet d'être autonomes et de nous affranchir

de la dépendance aux importations de protéines. La qualité du lait de foin nous détache du marché mondial du lait. Pour les producteurs, c'est une sécurité ».

Karl Neuhofer évoque également les travaux menés avec l'univers scientifique : « Il faut que nous pensions à l'avenir. Les Nations Unies ont déterminé 17 objectifs de développement durable : quelle est la contribution possible du lait de foin ? » L'association Heumilch travaille en ce sens avec l'université d'agronomie de Vienne : « Il est essentiel de participer à la discussion politique de façon compétente. Nous sommes en minorité mais nous avons une grande responsabilité »

Et la suite ? Un succès partagé ?

L'Autriche a partagé son programme de communication avec la Suisse, l'Allemagne et l'Italie.

« Le démarrage de la STG Lait de Foin en France, grand pays européen du fromage est une chance. »

Avec **déjà 76 producteurs de lait de foin certifiés, avec 20 Millions de litres de lait de foin et bientôt 50 références de fromages et autres produits à base de lait de foin sur le marché : les Français ont pu témoigner d'une même énergie...** rêvant déjà des 82% de notoriété spontanée obtenus par le lait de foin en Autriche : « une notoriété similaire à celle de Coca Cola ».

HEUMILCH ET LAIT DE FOIN



HEUMILCH ... Le LAIT DE FOIN est né en Autriche, reconnu par une STG* en 2016. Le lait de foin assure au consommateur que les vaches laitières sont **nourries avec au moins 75% d'herbe et de foin : pas d'aliments fermentés et pas d'OGM !** Grâce au soutien des pouvoirs publics, le lait de foin est désormais produit en France – reconnu par ce même signe officiel de qualité européen - suivant le même cahier des charges.

Avec le soutien financier de :

