Y a-t-il encore du lait de

L'été dernier, la crise du lait a mis un coup de projecteur sur le sort des éleveurs, qui vendent parfois à perte. Ce système a des conséquences sur l'alimentation des vaches, donc sur l'équilibre nutritionnel des produits laitiers. **Texte Caroline Péneau**

S. DARET/ÉD. DON QUICHOTTE

NOTRE EXPERT

ELSA CASALEGNO, ingénieure agronome, journaliste à la France agricole, coauteure avec Karl Laske des *Cartels du lait*, éd. Don Quichotte.

44 %

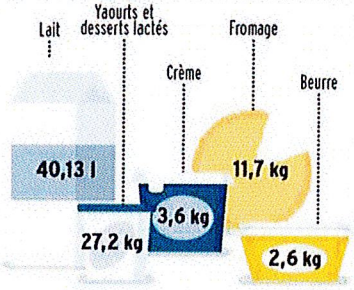
du lait français est exporté, surtout sous forme de fromages et d'ingrédients laitiers (beurre, poudre) pour l'industrie.

24,6 milliards de litres

C'est la production annuelle de lait de vache en France, 2e producteur européen, derrière l'Allemagne.

Pour produire 30 litres de lait quotidiennement, une vache absorbe **80 à 100 litres d'eau et 60 à 80 kilos de nourriture** par jour.

Un Français consacre 14 % de ses dépenses alimentaires aux produits laitiers (ci-dessous, consommation annuelle).



Il est 17 h 30. Comme chaque soir, les vaches se massent devant la salle de traite. Elles entrent quatre par quatre. Thierry Bertot désinfecte les pis puis place les griffes de la machine sur les trayons. Après quelques minutes, les bêtes repartent dans l'étable tandis que les suivantes s'avancent, dans un ballet bien rodé. L'éleveur accomplit ce rituel matin et soir depuis vingt ans, relayé parfois par son frère avec qui il partage l'exploitation de 90 vaches laitières et 150 hectares de cultures, à Renneville (Eure). Le lait est stocké à 4 °C dans un tank et sera collecté par la coopérative Sodiaal à qui les éleveurs sont liés. Prix d'achat ? 280 € la tonne. « Elle me revient à 311 € cette année, je produis à perte, soupire Thierry Bertot. Heureusement que, sur l'exploitation, nous compensons avec les céréales (sauf cette année à cause d'une mauvaise météo), car sinon nous ne nous en sortirions pas. » En août dernier, le prix de la tonne achetée par Lactalis est tombé à 257 €, poussant des éleveurs français à engager un bras de fer avec le premier groupe laitier mondial. Le conflit s'est conclu par une légère hausse du prix d'achat. Mais l'équilibre reste fragile. Or ce système, qui tire les tarifs vers le bas, ne favorise pas une bonne qualité du lait.

Depuis dix ans, le prix payé à l'éleveur oscille entre 270 et 370 € alors que ses coûts de production fluctuent peu, et qu'en rayon le consommateur débourse toujours la même somme pour ses yaourts ou sa brique de lait. « L'éleveur admet que son prix dépende de la météo, il ne peut comprendre qu'il dépende des nurseries de Shanghai », ironisaient les sénateurs Claude Haut et Michel Raison dans un rapport paru en juin 2015, après la fin des quotas laitiers (ce système en vigueur depuis 1983 qui limitait la quantité de lait pour éviter la surproduction a pris fin en avril 2015).

En effet, près de la moitié du lait français (44 %) est exportée sous forme de fromages mais aussi de poudre, d'abord en Europe et pour 15 % en Afrique du Nord et en Asie. Son prix dépend des cotations mondiales, et le lait est devenu un produit mondialisé comme les autres. « Le marché alimentaire, qui doit être ravitaillé en permanence, est très sensible à l'offre et à la demande. Il suffit d'une légère variation pour que les prix s'envolent ou s'effondrent », détaille Elsa Casalegno, coauteure des *Cartels du lait*. « De plus, le lait, difficile à stocker, doit être transformé trois jours après la traite. Même ainsi, il ne se conserve pas longtemps, ce qui aggrave les fluctuations de prix. » Résultat, il suffit que la demande baisse en Chine pour que le cours s'écroule…

En outre, les éleveurs français se trouvent en concurrence avec les Irlandais, les Américains, les Néo-Zélandais. « Grâce à de bonnes conditions climatiques, permettant un pâturage intensif neuf mois par an, les Irlandais ont les coûts de production les plus bas d'Europe (50 à 100 € de moins par tonne qu'en France) », expose André Pflimlin, ancien ingénieur à l'Institut de l'élevage (*Europe laitière*, éd. France Agricole). « Comme les Néo-Zélandais, ils groupent les vêlages en fin d'hiver afin de favoriser l'accès à l'herbe [moins chère que le maïs, ndlr] à la vache en lactation. Et ils transforment l'essentiel du lait en produits industriels (beurre, poudre) pour les exporter. » Idem, dans une moindre mesure, aux États-Unis où la moitié du lait est produit dans des fermes de plus de 1 000 vaches. « Les normes sociales et environnementales y sont moins exigeantes, ce qui permet de réduire les coûts », poursuit André Pflimlin. Ce lait n'arrive pas dans les rayons de nos supermarchés mais il a un impact sur les prix français. « La fixation des prix manque de transparence, ajoute Elsa Casalegno. Les 60 000 éleveurs pèsent peu dans les négociations face aux laiteries, et les producteurs sont liés par des contrats qui fixent les volumes mais pas les tarifs. »

La caséine du lait entre dans la composition d'entremets, de charcuterie et… du papier de luxe !

Le système est d'autant plus opaque que les industriels valorisent les constituants du lait à chaque étape, mais que les éleveurs ne récupèrent pas la manne de ce business. C'est le *cracking*. Le lait n'est pas seulement transformé en beurre ou en yaourt. Il est décortiqué

qualité en France ?

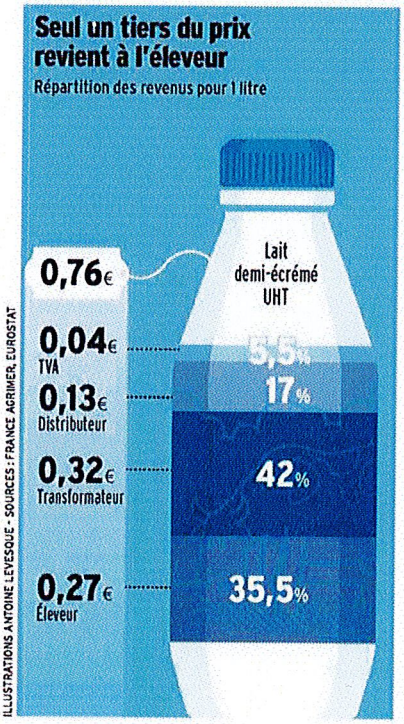
en de multiples sous-produits qui rapportent gros. Le petit lait (lactosérum), extrait lors de la fabrication du fromage, est déshydraté et ajouté à la poudre de lait pour fabriquer du lait infantile, exporté vers la Chine. Le lait, qui renferme 87 % d'eau, est aussi constitué de protéines, dont des caséines, qui entrent dans la fabrication d'entremets, de charcuterie ou dans le papier de luxe ! Quant au lactose, fermenté, séché, il est utilisé dans l'industrie pharmaceutique. Transformé en acide lactique, il est ajouté aux peintures, comme solvant, ou permet de décalcifier les peaux dans la tannerie. Et ce n'est pas fini : la recherche s'active pour inventer d'autres produits comme, peut-être un jour, des steaks de lait. Le but ? Trouver de nouveaux débouchés pour les produits laitiers dans un marché très saturé.

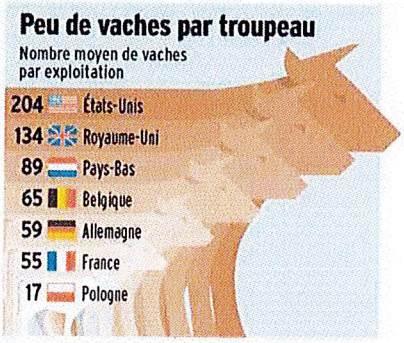
« Le lait est considéré par les industriels comme une matière première, un minerai, regrette André Pflimlin. Faites-nous du lait blanc, demandent-ils, et nous, on le transforme. » « Les industriels estiment que la valeur ajoutée c'est leur marque qui la donne : le camembert Président, les yaourts Danone, etc. », ajoute André Bonnard, secrétaire général de la Fédération nationale des producteurs de lait. Résultat, la qualité du lait passe à la trappe. Dans les années 1960, les autorités ont surtout mis l'accent sur la sécurité sanitaire. « Les normes françaises en ce qui concerne la quantité de germes sont parmi les plus strictes d'Europe, confirme Elsa Casalegno. Le lait est analysé en sortie de tank chez l'éleveur et plusieurs fois au cours du processus de transformation. » Et sa qualité nutritionnelle ? « Nous sommes rémunérés en fonction du taux de matière grasse et du taux de protéine, explique Patrick Jacob, éleveur dans le Calvados. Le prix de base est calé sur un lait qui compte 3,8 % de matière grasse et 3,2 % de protéine. Au-dessus, nous recevons un bonus, en dessous un malus. »

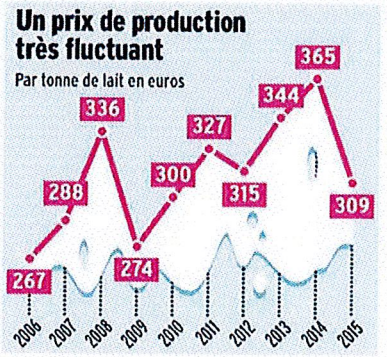
La richesse du lait dépend d'abord de la race de la vache. Or, dans une logique de productivité, les éleveurs privilégient la prim'Holstein : elle donne 8 000 kilos de lait par an contre 6 000 pour la normande, mais avec 3 % de moins de gras. De plus, grâce à la sélection génétique des meilleurs spécimens et au croisement avec des mâles performants — les 3,7 millions de vaches laitières sont inséminées avec la semence de 330 taureaux —, la production grimpe encore de près de 100 litres par an.

Éleveurs peu rémunérés et prix du lait très variable

D'une année à l'autre (parfois selon les mois), les producteurs perçoivent une somme très variable pour 1 tonne de lait, ce qui peut générer d'importants écarts de revenus. Les éleveurs négocient ce prix directement avec la laiterie, et ce tarif varie selon les régions (et certaines primes). Avec des fermes de petite taille, les éleveurs français peinent à concurrencer leurs voisins européens.







ILLUSTRATIONS ANTOINE LEVESQUE - SOURCES : FRANCE AGRIMER, EUROSTAT

Notre alimentation manque d'oméga-3, que l'on peut facilement trouver dans le lait

Tous les acides gras ne se valent pas. Un faisceau d'études a montré que notre alimentation est trop riche en oméga-6, au détriment des oméga-3 (baies, noix, certains poissons, huiles végétales tel le colza), et que, pour une bonne santé, surtout cardio-vasculaire, il faudrait arriver à un rapport oméga-6/oméga-3 inférieur à 4 (au lieu de 10 aujourd'hui). Dans le lait, cette proportion dépend en grande partie du menu de la vache. « Nous avons comparé l'alimentation dans 38 exploitations laitières », explique Catherine Hurtaud, chercheuse en alimentation et nutrition à l'Inra de Rennes. « Certaines vaches étaient nourries exclusivement avec de l'ensilage de maïs, d'autres avec de l'herbe (au pâturage, en ensilage ou sous forme de foin) et les dernières avec du maïs et des graines de lin. Nous avons montré qu'une ration contenant 30 % d'herbe (pâturée ou conservée) permet d'obtenir dans le lait un rapport entre oméga-6 et oméga-3 inférieur à 4. L'herbe contient aussi moins d'acides gras saturés, souvent néfastes. Or, dans certains systèmes intensifs, la ration classique hivernale, le bifteck-frites des animaux, comprend en général 70 % de maïs et 30 % de concentrés (céréales, tourteau de soja ou de colza). » Une pitance qui permet d'apporter assez d'énergie à la vache pour qu'elle produise du lait en quantité, au détriment du bon équilibre en acides gras. L'éleveur met au point l'alimentation de son bétail selon un savant dosage entre le nombre de litres de ▸▸

lait visés, la richesse du lait attendue et le coût de chaque aliment. « Je ne peux pas faire pâturer mes vaches toute l'année, raconte Thierry Bertot, pourtant l'herbe me coûte neuf fois moins que le maïs acheté, et trois fois moins que celui que je cultive. » Le calcul est vite fait. Pour Patrick Jacob, le rapport s'inverse. « Le maïs pousse bien sur mes terres et je n'ai pas assez d'herbe, c'est beaucoup plus rentable pour moi de les nourrir ainsi. » En bref, même si certains éleveurs donnent naturellement au moins un tiers d'herbe à leurs bêtes, notamment dans les zones de montagne, il n'y a pas assez d'incitations à le faire. « C'est beaucoup plus facile de donner de l'ensilage de maïs qui se conserve tout l'hiver, insiste Elsa Casalegno. Une telle nourriture permet de fournir toute l'année les usines en lait, qui en réclament en continu. »

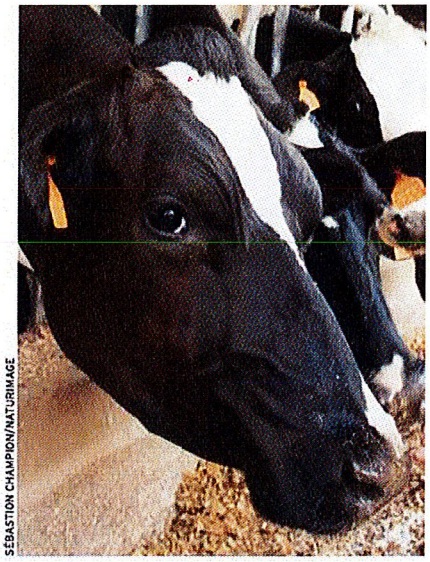
Certaines filières mettent néanmoins en avant la richesse du lait en oméga-3. « Chez Bleu-Blanc-Cœur, nous imposons une obligation de résultats : nous mesurons le taux d'acides gras du lait », souligne Pierre Weill, président de l'association qui promeut ces produits. « L'éleveur parvient à ce résultat soit avec une majorité d'herbe, soit avec du maïs qu'il compense avec des graines de lin, riches en oméga-3. » Pour le lait bio, le cahier des charges impose aux éleveurs de faire pâturer leurs vaches. Ils sont d'ailleurs mieux rémunérés par tonne de lait (420 €, contre 300 €). Quant au lait destiné aux fromages AOP, son circuit est moins industrialisé. Le lait fromageable doit contenir une forte proportion de matière grasse, il est donc souvent issu d'autres races que la prim'Holstein, par exemple la montbéliarde pour le comté. « Dans des petits circuits, les fabricants connaissent tous les éleveurs qui produisent du lait cru et ils savent que tout a été fait pour éviter l'apparition de germes pathogènes, souligne Elsa Casalegno. C'est impossible quand on a affaire à plusieurs milliers d'éleveurs dans le cas d'un lait standard. »

Les industriels préfèrent des produits au goût standardisé mais qui se conservent longtemps

Chercheurs et fromagers tentent de montrer l'intérêt du lait cru pour la saveur et pour la santé

Grâce à la réfrigération du lait et à une hygiène de plus en plus poussée lors de la traite, les accidents liés au lait cru sont rares. Hélas ! cette sécurité a un corollaire, la perte de goût. En quelques décennies, on est passé d'une charge microbienne de plusieurs centaines de milliers de micro-organismes par millilitre de lait cru à moins de 5 000 par millilitre. « Certes, les mauvais pathogènes ont été éliminés mais aussi les bons, ceux qui permettent au fromage de gagner sa subtilité sensorielle », souligne Marie-Christine Montel, chercheuse au laboratoire de recherches fromagènes à l'Inra d'Aurillac. Au point que des fromagers AOP de Normandie se sont associés à des chercheurs pour ajouter des microbes au lait ! Depuis 2014, les scientifiques sélectionnent 11 000 micro-organismes typiques de l'environnement bas-normand, afin de retrouver, peut-être, un goût oublié. À l'inverse, en 2007, Lactalis et la coopérative Isigny Sainte Mère ont livré un combat pour que l'AOP camembert de Normandie soit ouverte au lait thermisé (chauffé légèrement) ou microfiltré, et plus seulement au lait cru, risquant de remettre en cause l'ensemble des appellations protégées. Ils n'y sont pas parvenus et se sont retirés de l'AOP, ce qui a porté un coup dur à la filière : aujourd'hui, les camemberts AOP ne pèsent que 3 % dans l'ensemble de ce fromage. Deux logiques s'affrontent : les industriels et la grande distribution préfèrent mettre en rayon des produits qui se conservent longtemps. Les chercheurs et les fromagers tentent de montrer les bénéfices du lait cru pour la saveur et pour la santé. Une étude européenne menée depuis treize ans établit par exemple le lien entre l'habitude de boire du lait cru et une moindre fréquence des allergies.

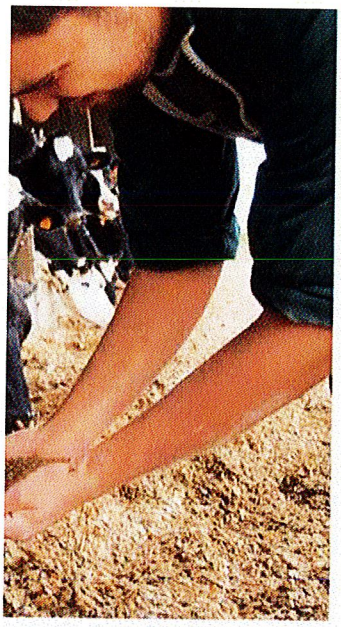
Pour le lait de consommation, la notion de goût n'entre guère en ligne de compte, d'abord parce que tous les laits sont mélangés au moment de la collecte chez l'éleveur, et aussi parce que le traitement thermique modifie la saveur. En France, 95 % du lait de consommation est UHT : il a été traité à très haute température pour éliminer toutes les bactéries pathogènes. Une spécificité d'Europe du Sud. En France, c'est Tetra Pak qui a développé l'UHT dans les années 1960, vantant le côté pratique du lait longue conservation. Les Anglais et les Américains, qui ont grandi avec l'habitude du livreur apportant le lait chaque matin, boivent surtout du lait pasteurisé. Et même si, désormais, ils se fournissent au supermarché, ils ne se sont pas laissés convaincre par l'UHT, y compris quand, aux États-Unis, des industriels européens l'ont placé au rayon frais pour rassurer les consommateurs. Ils le jugent moins bon nutritionnellement et n'en apprécient pas l'arôme. « Le traitement UHT donne une légère saveur caramélisée ou vanillée au lait », explique Didier Dupont, directeur de recherche à l'Inra de Rennes. « À cette température, les sucres interagissent avec les acides aminés, réaction qui génère ce goût. » Qu'en est-il des qualités nutritionnelles ? « Nous avons peu de certitudes, poursuit Didier Dupont, mais plusieurs études ont prouvé que la chaleur élevée dénature la structure de certaines protéines, comme si elle débobinait



SÉBASTION CHAMPION/NATURIMAGE

Les fermes devront diminuer leur empreinte carbone

L'avenir des fermes françaises se jouera aussi sur le terrain de la pollution : au cours de sa digestion, une vache laitière émet chaque jour jusqu'à 500 litres de méthane, un gaz à effet de serre (GES) 23 fois plus puissant que le CO_2. Selon la Food and Agriculture Organization, l'élevage génère 14 % des émissions mondiales de GES et, avec l'augmentation régulière de la production de lait, la situation devient préoccupante. Pour réduire cet impact, deux approches : accroître le volume de lait de la vache ou favoriser l'herbe dans son alimentation. Outre que les prairies ont l'avantage d'absorber le carbone, cette nourriture permet aux vaches de dégager moins de méthane, et ne génère pas de CO_2 (moins de transport). Les élevages français font figure de bons élèves : ils sont assez productifs tout en donnant beaucoup d'herbe à leurs bêtes. De plus, 3 900 éleveurs, impliqués dans le programme Ferme laitière bas carbone, se sont engagés à produire le maximum de fourrages sur l'exploitation, à réduire les engrais chimiques, à planter des haies, etc. Le but ? Diminuer de 20 % l'empreinte carbone du lait d'ici à 2025.



Le menu idéal
La ration de la vache est un savant dosage entre herbe (bon marché et riche en bons acides gras mais pas toujours disponible) et des compléments plus énergétiques comme le maïs ou, ici, le colza.

Le juste prix
Le lait C'est qui le patron ?! permet de mieux rémunérer les éleveurs tout en garantissant que les vaches sont au pâturage entre trois et six mois par an.

une pelote de laine. Les protéines, davantage au contact des enzymes digestives dans l'estomac, sont alors digérées plus vite. À l'inverse, pour d'autres, la digestion est ralentie.» Selon le chercheur, cela ne change pas grand-chose pour l'adulte, mais pour les nouveau-nés nourris au lait en poudre, dont le système digestif est encore immature, l'effet n'est peut-être pas négligeable. « C'est d'autant plus vrai que, pour des raisons de sécurité, le lait en poudre ne subit pas un mais plusieurs traitements thermiques, poursuit Didier Dupont. Une de nos hypothèses c'est que ce processus engendrerait des allergies aux caséines, mais nous n'avons pas prouvé le lien. De même, pour certains composés non digérés qui pourraient se retrouver dans le côlon et s'avérer délétères.» Par ailleurs, peu de travaux examinent le devenir des vitamines passées au stérilisateur. Selon une étude de 1989, seules les vitamines C, et dans une moindre mesure les vitamines B1, B6 et B12 (perte de 20 %), ainsi que les folates sont affectés (mais faire bouillir du lait cru les détruit bien davantage).

Entre le lait pasteurisé, pour éviter la légère perte nutritionnelle, ou le lait bio ou Bleu-Blanc-Cœur, pour s'assurer un bon équilibre en acides gras, le consommateur peut toujours choisir un lait de qualité, à condition toutefois d'y mettre le prix. D'autres initiatives permettent de s'assurer que l'éleveur est correctement rémunéré ou que le lait est produit localement. Les producteurs de Mont Lait dans la Massif central fabriquent un lait où l'alimentation des bêtes provient à 70 % de la montagne. Quant aux 600 producteurs du lait Faire France, ils organisent des animations dans les 4 800 points de vente écoulant leurs bouteilles afin d'expliquer leur démarche. « Nous imposons aux distributeurs un prix de vente de 99 centimes, dont 40 à 43 centimes pour l'éleveur», souligne Boris Gondouin, président de l'Association des producteurs de lait indépendants. Le lait C'est qui le patron ?! est né grâce à 6 000 consommateurs qui ont fixé le cahier des charges : les bêtes doivent être nourries avec des fourrages locaux, sans OGM, et doivent pâturer entre trois et six mois par an. En contrepartie, les acheteurs déboursent 99 centimes dont 39 centimes pour l'un des 51 éleveurs de l'Ain, réunis en coopérative. « Ce sont des initiatives intéressantes, souligne André Bonnard, mais qui restent marginales en volume : quelques millions de litres de lait sur un total de 24 milliards. Nous cherchons des solutions plus globales. Si les industriels sont difficiles à convaincre, le discours passe mieux auprès des distributeurs. Comme chez Lidl, qui a développé des laits régionaux garantissant à l'éleveur un revenu qui dépend peu du cours mondial du lait.

Le consommateur chinois, soucieux de la qualité sanitaire du lait, préfère une vache élevée en milieu clos

Le modèle d'exploitation à la française de type familial avec une cinquantaine de bêtes peut-il survivre ? « Depuis trente ans, le nombre de fermes a été divisé par sept, souligne Elsa Casalegno. Elles ont tendance à s'agrandir, afin de pallier les départs à la retraite non remplacés. Les éleveurs s'associent également pour partager le matériel ou profiter d'un week-end de liberté de temps en temps. Selon les instituts techniques, la taille idéale tourne autour de 125 à 200 vaches. Mais il est difficile d'en mener autant à l'herbe. La taille ajoute beaucoup de contraintes.» À une autre échelle, la ferme des 1 000 vaches (en fait 850) s'est attiré les foudres des riverains et des écologistes, notamment à cause de témoignages évoquant un manque d'expérience du personnel, très peu d'espace pour les bêtes, une forte mortalité dans le cheptel et des maladies qui altéraient la qualité du lait. À cause de cette mauvaise publicité, plusieurs laiteries, dont Senoble, ont renoncé à fabriquer leurs yaourts avec le lait de cette ferme. Celui-ci part vers une usine belge fabriquant des desserts pour des marques de distributeurs. « Les problèmes de mortalité excessive ont été réglés, détaille André Pflimlin. L'exemple américain montre que les fermes-usines tournent bien. Mais les animaux ne sortent pas. Et surtout, si de telles exploitations se multiplient, les fermes familiales vont disparaître.»

« Le lait, issu de ce genre de ferme n'est pas forcément de mauvaise qualité, tempère André Bonnard, notamment car les effluents y sont recyclés, et le méthane récupéré. Évidemment les vaches ne pâturent pas mais il y a de la place pour tous les types de production. Le consommateur chinois, obnubilé par la qualité sanitaire du lait (en 2008, du lait infantile contaminé à la mélamine a provoqué, chez les bébés, 3 décès et 300 000 intoxications), préfère le lait d'une vache élevée en milieu clos car elle risque moins d'avoir été en contact avec des germes pathogènes.» Pour André Pflimlin, il faut surtout changer de stratégie et miser sur des produits à forte plus-value : les fromages AOP, le bio et les laits issus de climats et régions variés. « Prenons modèle sur le vin. Dans les années 1960, on produisait du vin de mauvaise qualité et, aujourd'hui, la moitié du vin exporté est AOC. Nous avons une tradition fromagère qu'il faut mieux valoriser, ce qui sera bénéfique aussi pour l'aménagement du territoire et la ruralité.» Une piste parmi d'autres pour mettre en avant le travail des éleveurs, les remettre au centre de la production et redonner de la valeur au lait. ■