

DOSSIER DE PRESSE juillet 2019

LE LAIT DE FOIN STG



www.laitdefoin.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. En septembre, 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 peut 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.

76 producteurs de lait sont aujourd'hui certifiés ou en cours de certification.



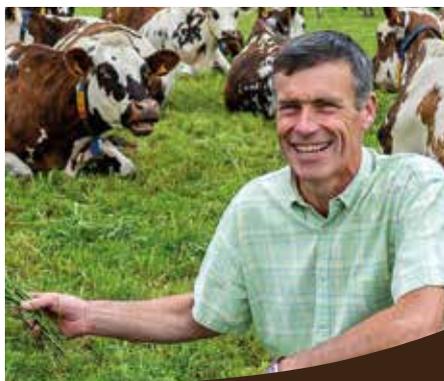


SOMMAIRE



P.4

LE LAIT DE FOIN STG :
DÉSORMAIS 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**



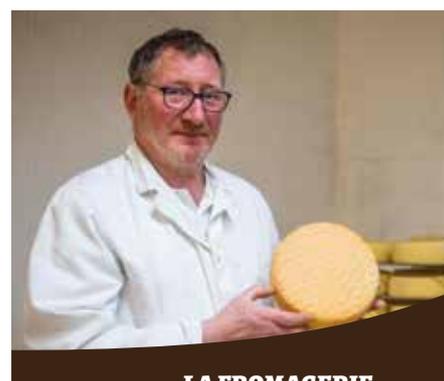
P.10

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



P.12

**LA FROMAGERIE
D'ENTRAMMES
PIONNIÈRE
DU LAIT DE FOIN**



P.15

**LA FROMAGERIE
DU LAC
UNE HARMONIE
ENTRE LE PAYSAGE
ET MES PRODUITS**



P.18

CONTACT PRESSE :

Michèle Fréné

Michèle Fréné Conseil

02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30 -

mfc@michele-frene-conseil.fr



LE LAIT DE FOIN STG : DÉSORMAIS 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. Validation du plan de contrôle en septembre dernier puis début des certifications des producteurs... les premiers produits laitiers français conformes au cahier des charges européen sont aujourd'hui proposés aux consommateurs.

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.



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 2018. 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. Début septembre 2018, 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.

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

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.

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, dans le Grand Ouest mais aussi en Lorraine, Auvergne Rhône-Alpes, en Occitanie, ont manifesté leur intérêt pour la démarche. Ils sont - pour certains - certifiés ou en cours de certification. Ils ont soumis leur production aux contrôles afin de recevoir l'agrément et de pouvoir apposer le panneau « Lait de foin » à l'entrée de leur ferme. D'autres vont 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. Quelques transformateurs sont déjà dans la dynamique.

En ce mois de juin, 76 producteurs de lait sont aujourd'hui certifiés ou en cours de certification et les premiers produits à base de lait de foin sont arrivés sur le marché.

Cette démarche émane d'agriculteurs et bénéficie du soutien des pouvoirs publics.

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr/les-produits



* 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.



« 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.



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... 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 portrait 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.* »



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...* »



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, 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 d'un laboratoire d'analyses pour l'industrie pharmaceutique. L'ex-biologiste produit désormais des yaourts, du fromage blanc, de la crème fraîche 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...).

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

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 kilomètres de la ferme de Kerdennet. Ancienne institutrice, Gwénaelle, 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 une 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 : « *ça 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, c'est juste une reconnaissance de la plus-value qualitative des produits. »





« 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 menait alors 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 a voulu 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.



UN FOURRAGE DE MEILLEURE QUALITÉ

Ses quarante-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 donner du foin à 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.* »

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr

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 CO₂ 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.* »





LA FROMAGERIE D'ENTRAMMES

PIONNIÈRE DU LAIT DE FOIN

En 2010, le transformateur mayennais a mis en place un cahier des charges excluant les fourrages fermentés. Depuis le début du mois de mars, sa production porte la mention « lait de foin ». Celle-ci fait référence à un mode d'alimentation du cheptel qui permet au lait d'être reconnu « STG Lait de foin ».

La coopérative Lait Bio du Maine, connue localement sous l'appellation de Fromagerie d'Entrammes, est née de Biolait 53, une structure réunissant huit producteurs laitiers en agriculture biologique. En 1994, ces producteurs ont souhaité allier leurs forces au sein un Groupement d'intérêt économique (GIE) créé en vue de transformer leur lait. « *En 2002, la filière lait bio a connu une crise de croissance.* », rappelle **Charles Laurent**, actuel président de la coopérative. À cette période, le nombre de producteurs passant au bio augmentait en effet plus vite que les débouchés. La surproduction risquait de tirer les prix à la baisse. « *C'est pourquoi dès l'année suivante, en 2003, nous avons décidé de transformer nous-mêmes une partie du lait collecté.* »



Denis Géré

Directeur de la fromagerie d'Entrammes

Pour mener à bien leur projet, les producteurs visitent la Coopérative Jeune Montagne de Laguiole, sur le plateau de l'Aubrac, et des « fruitières » dans le Jura : « *Nous nous sommes beaucoup inspirés de l'esprit de ces coopératives jurassiennes qui collectent le lait en zone de montagne.* » Transformer le lait, oui, mais en quoi ? En fromage bien sûr ! Le fameux Port-Salut, à l'origine un fromage fermier d'abbaye, est en effet né ici, à Entrammes, où il a été produit par les moines jusqu'à la fin des années 1950. « *Nous nous sommes basés sur la recette monastique d'origine, une pâte pressée non cuite 100% lait cru. Nous avons élargi la gamme en variant les formats : 250 grammes (affinage de 3 à 4 semaines) et 1,7 kilo (affinage de 6 à 12 semaines) et les recettes (fromages aromatisés au poivre et au carvi).* »

HAUTE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

Les liens avec la communauté monastique ne s'arrêtent pas à la transmission de la recette traditionnelle : ce sont les moines qui cèdent le terrain pour installer la nouvelle fromagerie, « *un bâtiment Haute qualité environnementale (HQE), que nous avons voulu le plus écologique possible.* » Faire du fromage demande un grand savoir-faire que la toute jeune fromagerie d'Entrammes mettra un peu de temps à maîtriser : « *Pendant deux ou trois ans, nous avons tâtonné, mais en 2005, nous avons recruté un coordinateur qui avait une formation de fromager : c'est lui qui a véritablement lancé la production.* » Tous les producteurs sont en bio, mais la matière première n'est pas vraiment adaptée à une production de type lait cru : « *Trop d'ensilage... Une alimentation à base d'herbe et de foin, c'est bien mieux pour faire du fromage au lait cru.* » Il a donc fallu travailler sur un cahier des charges plus exigeant : « *Cela nous a pris du temps pour y arriver, mais depuis 2010 nous sommes à zéro fourrage fermenté.* » La STG était donc une suite logique : « *La démarche lait de foin, c'est exactement ce qu'on fait depuis 2010 à la coopérative.* », constate Clément Gautier, producteur de lait bio installé à Renazé, un peu plus à l'ouest.

Les 8 millions de litres de lait collectés sont donc conformes au cahier des charges « *lait de foin* ». Les producteurs qui livrent à la fromagerie sont aujourd'hui certifiés. Cette dernière peut donc proposer à la vente des fromages à base de « *lait de foin* », signé du logo qui l'affirme.

En 2016, pour faire face à la croissance de son activité, la fromagerie d'Entrammes recrute un directeur, Denis Géré, qui contribue à développer encore la production. Mais la coopérative commence à être à l'étroit dans ses murs. « *Nous avons donc décidé de racheter l'ancien site de la SAFR (lire ci-dessous) qui se trouve juste à côté. Cela représente 10.000 m² de bâtiments. Nous en utiliserons 3.500 m², dont 2.500 m² de caves d'affinage. Notre ambition est de faire revivre ce site abandonné, d'y accueillir des petites entreprises locales, d'installer des panneaux photovoltaïques sur les toits...* »

DU CRÉMIER À LA CHAÎNE DE BURGERS BIO

Dans ces nouveaux locaux, la fromagerie, dont l'ensemble des producteurs de lait sera certifié « *STG Lait de foin* » dans les mois à venir, va pouvoir monter en puissance : « *Notre ambition pour 2019 est de créer de nouvelles recettes et d'augmenter la production de 30%. L'objectif, à terme, c'est de transformer tout le lait collecté.* » Le potentiel est là : « *Nous livrons dans un rayon d'une centaine de kilomètres : crémiers-fromagers traditionnels, magasins spécialisés bio, mais aussi en grandes et moyennes surfaces en Mayenne et dans les départements limitrophes. Le réseau grossiste et la restauration collective sont également des marchés en forte évolution. Enfin, nous souhaitons faire évoluer le conditionnement de nos produits pour fournir des bars et prochainement une chaîne de restauration rapide bio.* »

LA FROMAGERIE D'ENTRAMMES EN CHIFFRES

40 producteurs de lait
12 emplois équivalent
temps plein
8 millions de litres collectés
1 million de litres transformés
100 tonnes de fromage
en 2018
Volume de lait transformé :
+ 30% attendus en 2019

LA RENAISSANCE D'UNE ANCIENNE TRADITION FROMAGÈRE

L'histoire de la Fromagerie d'Entrammes, à quelques kilomètres au sud de Laval, s'inscrit dans une longue tradition fromagère. Non loin d'ici, sur les bords de la Mayenne, se trouve en effet l'abbaye trappiste Notre-Dame du Port-du-Salut, fondée en 1815. Les moines y produisaient un fromage fermier, le « Port-du-Salut », qui connut rapidement le succès, au point que la communauté commence vers 1850 à collecter le lait dans les environs pour faire face à la demande. En 1959, les moines vendent la marque commerciale « Port Salut® » à la Société anonyme des fermiers réunis (SAFR), qui industrialise la production et édifie à la sortie d'Entrammes un vaste ensemble de bâtiments et de caves d'affinage. Les trappistes, de leur côté, maintiennent encore quelques années la production d'une pâte pressée non cuite au lait cru, commercialisée sous l'appellation de « Fromage de l'Abbaye ». Absorbée par le groupe Bel au début des années 1970, la SAFR disparaît au milieu des années 1980. L'ancien fromage des moines est désormais produit dans la Sarthe et dans la Meuse avec des laits pasteurisés. La laiterie historique d'Entrammes ferme ses portes. Le site industriel est laissé à l'abandon... jusqu'à son rachat cette année par la Fromagerie d'Entrammes.

Deux siècles ont passé, la boucle est bouclée...

« UN MOYEN DE SE DÉMARQUER COLLECTIVEMENT »

Clément Gautier est producteur laitier en Mayenne. Il s'est engagé dès l'origine dans la démarche « lait de foin ».

« La démarche lait de foin, c'est exactement ce que l'on fait à la coopérative Lait Bio du Maine d'Entrammes, qui a exclu dès 2010 les fourrages fermentés de l'alimentation des bovins », constate Clément Gautier, producteur de lait bio installé à Renazé, un village du bocage situé à une quarantaine de kilomètres au sud-ouest de Laval. Pas étonnant, donc, si Clément était en 2013, du premier voyage en Autriche organisé par le SEGRAFO, à l'origine de la mise en place en France de la STG Lait de foin.

La ferme est en bio depuis 2002. Clément s'y est installé en 2011, en société avec ses parents, qui partiront en retraite en 2019. Une ferme de 88 hectares, exclusivement laitière, dont les sols sont assez pauvres : « nous sommes sur une ancienne carrière ardoisière. La couche fertile est mince elle ne permet pas une forte production d'herbe : je ne peux faire que trois coupes par an. » L'alimentation du troupeau, à base d'herbe et de luzerne, est complétée par d'autres productions de

la ferme : « Quatre hectares de betteraves et autant de mélange céréalier. Tout est consommé sur place. » L'exploitation tend vers l'autosuffisance.

La cinquantaine de vaches produit chaque année 250.000 à 300.000 litres de lait. Le troupeau est mixte, avec une dominante de Prim'Holstein, race laitière qui représente les trois-quarts du cheptel.

Le SEGRAFO, l'association Lait de foin : Clément est administrateur de chacune de ces associations, de chacune de ces démarches collectives, de ces dynamiques participatives. C'est un réel engagement de sa part, qui prend du temps professionnel mais qui lui permet d'être acteur et partie prenante des décisions qui concernent l'orientation des actions de l'ODG Lait de foin : « pour une association qui ressemble aux producteurs qui la portent. »

La cinquantaine de vaches produit chaque année 250.000 à 300.000 litres de lait.



Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr





LA FROMAGERIE DU LAC

JE VOULAIS UNE
HARMONIE ENTRE
LE PAYSAGE ET
MES PRODUITS.

Responsable de fabrication successivement dans plusieurs laiteries, **Denis Vermeulen** a toujours été un ardent défenseur du bio. Du bio sans ensilage ! « *L'ensilage peut favoriser la présence de germes butyriques qui développent des gaz dans les fromages, donnent de mauvais goûts et font éclater la pâte du fromage, créant des cassures inesthétiques* ».

Au commencement des années 2000, c'est le début du bio. « *Les volumes de lait bio augmentaient mais le marché n'était pas encore mûr. Dans l'entreprise pour laquelle je travaillais, 50% seulement étaient valorisés en bio, le reste était vendu en conventionnel* ».

Fort de ce constat et de ses convictions, Denis Vermeulen crée sa fromagerie en 2003 :

La fromagerie du Lac. « *J'ai choisi de m'installer à Fenneviller, un village de 120 habitants. En pleine nature. Auprès d'un des plus beaux lacs de Lorraine. Pas de maïs autour. Un territoire respecté et une biodiversité préservée. Je voulais une harmonie entre le paysage et mes produits.* »

Quand la laiterie qui le livrait a arrêté le compartimentage du lait dans la citerne, il s'est retrouvé à travailler avec du lait de mélange - certes bio mais pas forcément sans ensilage - ce qui ne convenait pas à la transformation. Denis a alors cherché ailleurs. Il avait déjà croisé Stéphane Naudé dans les années 1995. Vingt ans plus tard, les deux hommes, qui partagent une même philosophie, une même approche de la qualité, ont décidé de travailler ensemble: les vaches laitières ne doivent être nourries que d'herbe l'été et de foin en hiver. Toute leur passion commune est résumée dans le slogan de la fromagerie : « *c'est avec du lait d'animaux heureux que l'on fait du bon fromage.* »



Denis Vermeulen
Responsable de fabrication

Tout était donc réuni pour que l'homme de l'art puisse se consacrer - de ses mots-mêmes - « à sa passion, sa vocation : la fabrication. »

Denis Vermeulen et ses 7 salariés, produisent 70 tonnes de fromages par an. Des originaux : des fromages de chèvre frais moulés à la louche, et surtout, des fromages au lait de vache à pâte pressée non cuite : la tomme et la tomme de Pierre-Percée, du fromage blanc et de la faisselle, ainsi qu'un fromage à pâte molle, « le Carré ». Des produits manifestement appréciés des consommateurs donc des distributeurs : « notre production augmente de 10% par an ». La fromagerie est référencée dans plusieurs grandes enseignes. « Heureusement que nous avons eu la grande distribution. Sans eux, nous n'y serions jamais arrivés ».

Via un « speed dating de sourcing », elle vient d'entrer chez Biocoop, avec un potentiel de 140 magasins dans la

moitié Nord de la France. : « Pour nous qui avons toujours travaillé en bio, c'est une reconnaissance. Une belle reconnaissance car manifestement Biocoop dépasse la seule dimension bio, et affirme une exigence en termes de qualité fromagère. »

Son activité se développe très nettement auprès des restaurateurs et des crémiers-fromagers affineurs. Philippe Marchand est l'un d'eux. Un fidèle depuis plus de 10 ans qui promeut les tommes de Pierre-Percée en France et à l'export, leur faisant par exemple franchir les frontières des marchés asiatiques.

Fervent défenseur du lait de foin avant que celui-ci ne soit « dénommé » et reconnu officiellement, Denis Vermeulen a également un autre combat, une autre responsabilité, celle de maintenir de l'activité dans une zone certes magnifique mais économiquement défavorisée.

LES FRÈRES MARCHAND FROMAGERS AFFINEURS

Les hommes qui aiment les animaux produisent de bons fromages.

L'histoire de la Maison Marchand a débuté en 1880.

À l'époque, la famille avait une ferme entre Nancy et Metz et vendait sa production sur les marchés : lapins, poulets, œufs... et quelques fromages.

Philippe Marchand évoque aussi une grand-mère, spécialisée dans les Munsters. Elle achetait des fromages au lait de vache « en blanc », qu'elle affinait à l'alcool de mirabelle et vendait sous la dénomination : « le gros Lorrain » ; un fromage de famille... auquel il vient d'ailleurs de redonner vie.

Philippe, Patrice et Eric, les trois frères Marchand, ont conjointement repris l'entreprise en 1996 : La 6^e génération est aux manettes.

Telle est donc l'origine de cette entreprise de 60 salariés, qui achète les fromages directement à la production - pas en blanc comme son aïeule mais sur la base d'un premier passage en cave – pour les conduire au top de l'affinage. Elle travaille aujourd'hui avec plus de 200 producteurs de fromages en France et en Europe. Elle en chouchoute les produits dans près de 500 m² de caves et les commercialise auprès de crémiers-fromagers, de la grande restauration, à l'export et via ses neuf crémeries-fromageries, ses trois restaurants et son bar à fromages.

Ses critères de sélection ? Bien sûr la qualité du produit mais aussi, « la proximité entre les animaux et les hommes ». Ce que Philippe Marchand résume de la manière suivante : « les hommes qui aiment les animaux produisent de bons fromages. »

Et le lait de foin ? « Ça m'intéresse fortement. C'est un vrai retour aux sources. J'aime tout ce qui est naturel. » L'affineur s'y intéresse d'autant plus qu'il demande aux producteurs d'éviter les aliments fermentés dans l'alimentation des animaux. Ainsi son principal producteur de Munster a-t-il arrêté le lait issu d'ensilage depuis 5 ans... « Il a également arrêté la Holstein pour passer à une vache locale : la Vosgienne. D'ici deux ans, tout son troupeau sera constitué de vaches de race vosgienne. »

Les frères Marchand travaillent avec la fromagerie du Lac, producteur de fromages à base de lait de foin. Ils lui achètent des Tommes de Pierre-Percée à 3 semaines d'affinage, les mène à 5 mois et les commercialisent sous leur marque.

L'entreprise, qui a obtenu le record du plus grand plateau de fromages au monde (enregistré au Guinness book) et qui propose conférences et formations sur les fromages de par le monde, est aussi membre du cercle des affineurs. C'est notamment dans ce cadre, que Philippe Marchand envisage de faire œuvre de promotion et de pédagogie au bénéfice du lait de foin, auprès de ses confrères français, belges et hollandais.

Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr



LA FERME DE ROMÉ À ROYAUMEIX LES PRAIRIES, C'EST UN PATRIMOINE À PROTÉGER !

Faucher, faner, andainer, presser, broyer ou encore pâturage tournant... Pour parler avec Stéphane Naudé, il faut connaître le vocabulaire et être attentif aux subtilités...

Car ici, à la ferme de Romé, nous sommes chez un « expert ès herbe, ès foin ».

« Mon équipe et moi, nous pensons foin toute l'année. Il faut passer les éléments climatiques : les étés super secs et les hivers rigoureux. Cela se gère avec douceur ». Avec douceur, attention et passion manifestement.

La ferme de Stéphane compte 170 ha. 155 ha de prairies dont 72 autour de la ferme, 7 ha de céréales (orge) et 8 ha dédiés au maraichage bio. « 155 ha de prairie »... ce serait trop simple. Il faut en effet distinguer les « prairies en implantation », « prairies temporaires », « prairies permanentes », « prairies naturelles. »

Les prairies temporaires sont issues de semis et sont limitées dans le temps. « Composés en de quelques graminées voire également de quelques légumineuses, ces semis sont d'une part peu diversifiés mais également prévus pour ne pas durer longtemps. Cinq ans tout au plus. C'est écrit sur le paquet... »

Une prairie naturelle peut aussi être issue de semis : il s'agit alors d'un mélange d'une douzaine d'espèces, plus longues à lever, plus rustiques, auxquelles on va laisser plus de temps pour s'exprimer. « Il faut au moins dix ans pour qu'une prairie devienne « naturelle ». Le temps nécessaire pour que les espèces endémiques reprennent leur place. »

L'herbe, la mise à l'herbe, demandent beaucoup d'attention, d'observation. Stéphane pratique le pâturage tournant. C'est en quelque sorte un programme qui mène les bêtes quotidiennement dans des herbages différents, un parcours en une trentaine de parcelles d'1 à 1,5 ha. Un circuit personnalisé qui plus est : orchestré suivant l'âge et la situation des bêtes. Les vaches en lactation, les vaches taries, les petits veaux... n'ayant pas les mêmes besoins, n'iront pas dans les mêmes parcelles.

Le programme s'actualise au jour le jour, suivant le temps : « il y a des moments où il ne faut pas y aller. Trop humide. Pas assez de portance. »... et l'état de la pousse... « Si l'herbe est basse, les bêtes vont adorer, elles mangent toujours le plus petit et le plus tendre... mais s'il s'agit de jeunes pousses, je ne dois pas les leur offrir trop tôt, car cela va épuiser le pied. » Tout la richesse de l'herbe se retrouve dans la qualité du foin qui viendra se substituer à l'herbe l'hiver. « Avant de faucher et de mettre l'herbe au séchoir, il me faut atteindre hauteur, volume et densité. J'ai un rendement : 2,5 / 3 tonnes/ha ». Et une super qualité : « Ce foin, c'est de la dynamite ! La vache ne sait pas se limiter. Elle en mangerait des tonnes. Mais c'est trop riche. C'est à nous de la réguler ».

Stéphane et son équipe veillent sur un troupeau de 70 vaches : des Montbéliardes et des brunes des Alpes, ses préférées.

« Dans les années 50, on a tout cassé pour avoir un système productif. Parmi mes 100 ha de prairies naturelles, il y a des joyaux. Des trucs que l'on ne voit jamais. Et plus on avance dans le temps plus le nombre de variétés augmente. C'est un patrimoine à protéger ».

Stéphane Naudé produit 400.000 L de lait/an qui bénéficie d'une double certification officielle : agriculture biologique et lait de foin. L'essentiel est livré à la Fromagerie du Lac Ses deux enfants, Charly et Clémentine, l'ont rejoint. Charly est en charge de l'activité maraichage avec une boutique et des préparations de commandes et Clémentine - 28 ans - est en phase d'installation sur l'élevage. Elle suit la génétique des vaches et le soin des animaux.

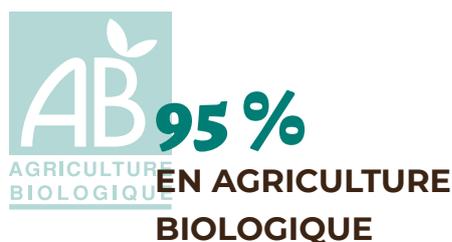


Plus d'informations sur : www.laitdefoin.fr



CHIFFRES CLÉS

DU LAIT DE FOIN EN FRANCE



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

Avec le soutien financier de :





DOSSIER DE PRESSE
juillet 2019

CONTACT PRESSE :

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

www.laitdefoin.fr