

ALSACE, MOSELLE, HAUTE-MARNE: DEUX JOURS D'ECHANGES EN ALSACE

## Lait sans Ogm : comment s'adapter à la demande ?

Pour répondre à la demande du marché allemand, trois laiteries et fromageries du Grand Est demandent à leurs producteurs de leur livrer du lait issu d'animaux nourris sans Ogm. Comment les services d'élevage peuvent-ils les accompagner dans cette démarche ? 60 conseillers des Chambres d'agriculture d'Alsace, Moselle et Haute-Marne ont mis en commun leurs pistes lors d'une rencontre commune organisée les 6 et 7 juin en Alsace.

partir du 1er octobre 2017, Sodiaal collectera du lait issu d'animaux nourris sans OGM dans trois de ses zones de collecte françaises. 165 producteurs de la région de Sausheim, dans le Haut-Rhin, sont concernés. Ce lait sera envoyé à l'usine Entremont de Langres (Haute-Marne) pour fabriquer de l'emmental destiné au marché allemand (lire notre encadré). La laiterie Freiwald, située à Freistroff en Moselle, s'est lancée dans une démarche similaire pour pouvoir livrer du lait en Allemagne. La collecte démarre ce mois-ci. La fromagerie Hutin, basée à Dieue-sur-Meuse près de Verdun, emboîtera le pas au 1er janvier prochain : spécialisée dans la fabrication de fromages à pâte molle et pâte fraîche, elle fait partie du groupe allemand Hochland, l'un des leaders européens de la fabrication fromagère, qui vend ses produits dans 30 pays.

### «Un train qui passe»

La demande de lait issue d'animaux nourris sans OGM (que nous appellerons lait sans OGM) vient du consommateur allemand, rappelle Gilles Saget, responsable du pôle Méthodes et références de 3CE. «En France, on exporte 40 à 45 % de notre lait et notre principal partenaire est l'Allemagne. Toutes les grandes entreprises laitières du Nord-Est commercent avec ce pays, renchérit Jean-Claude Perrin, responsable des achats lait à la fromagerie Hutin. Le lait sans OGM, c'est un train qui passe. Soit on le regarde passer, soit on saute dedans.» «Je ne sais pas si on a beaucoup le choix, ajoute-t-il. On ne peut pas négliger la demande qui nous est faite».

«Collectivement, on a intérêt à y répondre», affirme pour sa part Benoît Rouillé, responsable de projets en production laitière à l'Institut de l'élevage (IDELE). Il pose toutefois une condition : «que l'éleveur s'y retrouve économiquement». Les producteurs laitiers du Grand Est sont certes bien placés pour produire du lait sans OGM, puisqu'ils sont proches de l'Allemagne. Les laiteries concernées proposent à leurs adhérents un contrat, par lequel ils s'engagent à respecter un cahier des charges basé sur le standard de l'association allemande Vlog. Avec à la clé, une prime pour compenser les surcoûts. Celleci varie selon les entreprises : de 7,5 €/ 1.000 l pour Freiwald à 10 €/ 1.000 l dès la période de conversion pour Sodiaal. La fromagerie Hutin, quant à elle, propose une prime de conversion de 5 €/ 1.000 l pendant les trois mois de conversion et 10€/ 1.000 Lensuite.

### **Sausheim : un noyau de producteurs suffisamment dense**

L'usine Entremont de Langres, en Haute-Marne, est l'un des trois sites retenus par Sodiaal pour transformer du lait sans Ogm, avec ceux de Guingamp et du Puy-en-Velay. «C'est le marché allemand qui nous l'impose. Comme Sodiaal exporte beau-coup vers ce pays, il faut en passer par là si on veut garder nos marchés. C'est ce qui a été expliqué aux producteurs lors des réunions que nous avons organisées sur le terrain», souligne Jean-Daniel Steib, administrateur Sodiaal et Président de la section Est (Alsace-Lorraine).

«Dans le Grand Est, la densité laitière n'est pas aussi importante qu'en Bretagne. Il y a beaucoup d'accords de collecte entre laiteries», relève Jean-Daniel Steib. Il a donc fallu chercher un noyau de producteurs assez dense susceptible d'approvisionner l'usine de Langres. Avec 165 éleveurs représentant un volume de 60 millions de litres de lait, Sausheim est apparu comme une zone de développement possible d'une filière lait sans Ogm. Sodiaal a organisé six réunions à l'intention des producteurs concernés en Alsace.

Des contrats sont proposés aux producteurs qui souhaitent se lancer dans cette démarche. Plus ils seront nombreux, plus les coûts de collecte seront réduits. «On donne les moyens pour favoriser la conversion», indique Jean-Daniel Steib (Nolr : une prime de 10 €/1 000 l). «Dès que la décision a été prise chez Sodiaal, tous les organismes techniques ont été impliqués, ajoute Ludovic Lombard, responsable des relations avec les producteurs dans les 19 départements du Centre-Est. Les Chambres d'agriculture et le Btpl. (Bureau technique de promotion laitière) ont notamment travaillé sur les questions techniques liées au passage de la production conventionnelle à la production sans Ogm, sur les surcoûts et les moyens de les réduire. C'est aussi une opportunité, en période de crise, de poser la question de la cohérence du système alimentaire dans les exploitations».

# Des moyens en commun au service de l'élevage

Depuis 12 mois, les services élevage des Chambres d'agriculture d'Alsace, Moselle et Haute-Marne font converger leur organisation de conseil en élevage, sous le nom de 3CE, pour Chambre Conseils Contrôle Elevage. Leurs 60 salariés se sont retrouvés tous ensemble pour la première fois les 6 et 7 juin à Schiltigheim et Marmoutier pour une formation de deux jours consacrée au lait non-Ogm et à l'autonomie fourragère et protéique.

L'objectif de 3CE est de parvenir à une mise en commun des moyens au service de l'élevage. Dans le domaine de l'analyse de lait par exemple, les trois partenaires, qui avaient chacun recours à un laboratoire différent, ont fait le choix d'un prestataire unique : le laboratoire interprofessionnel d'analyses laitières (Lial) de Rioz, en Haute-Saône. La négociation des tarifs a permis une économie de 32.000 €/an, précise Philippe Caussanel, responsable du service élevage à la Chambre d'agriculture d'Alsace. De plus, les éleveurs vont pouvoir bénéficier d'un meilleur niveau de service et d'offres homogènes dans l'ensemble de la zone.

Dans le domaine du contrôle des performances, les partenaires de 3CE se dotent d'outils communs : le logiciel Eclat, utilisé par les conseillers lait d'Alsace et de Moselle, est étendu à la Haute-Marne et 3CE adopte un nouvel outil commun pour la saisie des pesées en élevage. De même, le service Gesta Detect (diagnostic de gestation réalisé à partir des protéines du lait) est en cours de déploiement dans l'ensemble de la zone 3CE.

Quatre groupes d'experts ont été constitués au sein du regroupement sur les thèmes suivants : robot, alimentation, qualité du lait et génisse. L'objectif est de mutualiser les prestations et de proposer des actions concrètes dans ces différents domaines. Des projets sont également en cours dans les domaines de la production ovine et de la viande bovine.

Comité de rédaction du 07/07/17 : Antoine Henrion, Président de la Chambre d'Agriculture ; Laurence Herfeld, vice-présidente ; Marie Adamy et Estelle Pochat, élues ; Denis Stragier, Directeur adjoint ; C. Girard, C. Hachet, C. Marconnet, M. Morhain, C. Rettel, A. Touchot.

### **Trois scénarios et un mix**

Cette prime est-elle suffisante pour que les éleveurs s'y retrouvent? Les conseillers en élevage, qui ont travaillé sur la question, n'apportent pas de réponse toute faite. Tout dépendra de la stratégie utilisée pour s'affranchir du soja, principal ingrédient «à risque OGM». Trois scénarios semblent les plus probables : lui substituer du soja non-OGM, le remplacer par d'autres aliments non-OGM (coproduits, protéagineux, méteils) ou bien améliorer l'autonomie protéique de l'exploitation. Sur le long terme. Benoît Rouillé considère que la meilleure stratégie repose sur un «mix des trois». Plus globalement, le représentant de l'IDELE pose la question du gain pour la filière : il doit être évalué en tenant compte de tous les surcoûts (de production, de collecte et de transformation), mais aussi des bénéfices en termes d'images, qui sont plus difficilement quantifiables.

Président du pôle élevage et secrétaire général de la Chambre d'agriculture de Moselle, Jean-Marie Gallissot s'inquiète de la concurrence possible vis-àvis du lait bio. «Quel avenir pour le lait bio une fois que le lait non-OGM sera sur le marché?», interroge-t-il. «Est-ce qu'on aura assez d'aliments de substitution pour répondre aux besoins?», se demande pour sa part Jean Bernhard, ancien responsable élevage dans le Bas-

Rhin. En Autriche, rapporte-t-il, les éleveurs laitiers ont appris à se passer des tourteaux de soja depuis 2008, où ils sont passés en alimentation non-OGM à 100 %. Mais le cheptel autrichien ne compte que 400.000 vaches laitières. Si peu, comparé au cheptel tricolore



Thierry Jost et son fils Joffrey, installé en 2015, élèvent 70 vaches laitières. Une partie du lait est transformée en fromages et produits laitiers, vendus à la ferme. Ils ont modifié leur stratégie alimentaire pour favoriser l'autonomie protéique en implantant 6 ha de luzerne et en utilisant du méteil grains en mélange fermier. Les vaches bénéficient de 6 ha de pâturages proches de la ferme et les génisses sont sorties au pâturage dès la première année.

SOJA

## Les alternatives passées au crible

n France, la présence d'OGM dans l'alimentation des vaches est faible, constate Benoît Rouillé, dans une intervention consacrée aux pistes non-OGM pour une meilleure autonomie protéique. Pour s'affranchir des OGM dans l'alimentation des vaches laitières. il faut surtout chercher à retirer les tourteaux de soja de la ration. Toute la question est de savoir par quoi les remplacer. Les éleveurs ont à leur disposition toute une gamme de coproduits azotés. Avant de les utiliser, il leur faut s'assurer qu'ils sont non-OGM. Les fabricants doivent faire figurer l'information sur l'étiquette et les éleveurs sont en droit d'interroger le vendeur sur la composition, précise Benoît Rouillé.

Parmi les différentes familles de co-produits se trouvent ceux issus de l'amidonnerie et de la féculerie. La filière maïs en produit 500.000 tonnes (corn gluten feed, gluten de maïs, tourteaux de germes de maïs...). Tous n'ont pas la même teneur en matière sèche (Ms), ni le même rapport énergie/ azote. Benoît Rouillé recommande de les faire analyser. «surtout s'ils sont humides». La filière blé produit 1,45 million de tonnes de coproduits (gluten de blé, soluble de blé, wheat gluten feed...), la filière pommes de terre 227.000 tonnes et la brasserie 500.000 tonnes (essentiellement les drèches).

L'autre grande famille de co-produits provient de l'industrie de la trituration : ce sont les tourteaux (de colza, de tournesol), riches en protéines et qui ont l'avantage d'être produits pour partie en France où la culture d'OGM est interdite, contrairement aux tourteaux de soja majoritairement américains. Les tourteaux représentent un volume de 2,5 millions de tonnes. La part des tourteaux de colza augmente en France, tant pour la fabrication d'aliment composé que d'aliment à la ferme. Celle des tourteaux de tournesol commence aussi à progresser, remarque Benoît Rouillé. Quant aux tourteaux de soja, ils existent aussi en version non-OGM mais sont plutôt utilisés dans la production de volailles label. Certaines régions françaises, comme la Nouvelle Aquitaine, se posent la question d'une production de soja non-OGM, signale l'intervenant.

### La voie «fourrages»

La substitution d'un aliment, en l'occurrence le soja, par un autre aliment est la solution la plus rapide quand on veut passer à une ration sans OGM. Mais elle n'est pas la seule à envisager, ne serait-ce qu'en raison de son coût : l'utilisation de tourteaux de soja garantis sans OGM génère un surcoût que Benoît Rouillé estime entre 40 et 60 €/t.

Les conseillers en élevage d'Alsace, de Moselle et de Haute-Marne ont passé en revue les autres options possibles, en particulier la «voie fourrage», qui consiste à implanter de la luzerne, des prairies temporaires (ray-grass italien, ray-grass hybride-trèfle, ray-grass anglais-trèfle...) ou des méteils, afin d'augmenter la part des protéines produites sur l'exploitation. Un changement de système qui requiert plus de temps, mais dont ils ont pu apprécier la pertinence en visitant l'exploitation de la famille Jost, l'EARL du Piémont à Dorlisheim.

Florence PERY