

Renforcer l'expression du terroir dans une région d'AOP de plaine en ne transformant que du lait produit avec de l'herbe ou du foin

J.-L. Gaugain¹, S. Lechevalier²

Lors des Journées AFPF 2011 consacrées à la *Récolte et valorisation des fourrages conservés*, 2 témoignages ont été présentés : comment l'éleveur adapte-t-il son système, et en particulier la conservation de ses fourrages, pour répondre aux impératifs de la valorisation du lait produit ? J.-L. GAUGAIN, éleveur laitier du Calvados, était accompagné de S. LECHEVALIER, directeur de la fromagerie de Boissey qui transforme son lait.

RÉSUMÉ

Pour obtenir des produits de qualité en hiver comme en été, la fromagerie de Boissey a demandé à ses producteurs laitiers de passer en système "tout herbe" avec alimentation hivernale au foin. La qualité et la diversité de la flore des prairies normandes pourraient même être valorisées par des produits de terroir identifiés. Basé intégralement sur des prairies permanentes, le système de J.-L. GAUGAIN lui permet de produire un lait de qualité, en cherchant à minimiser son impact sur l'environnement et à conserver du plaisir au travail. Le séchage en grange dont il est équipé a amélioré la sécurité de la réalisation des stocks, la qualité du foin et a ainsi réduit les achats de concentré.

SUMMARY

Enhance the typical flavour of local produce from this AOP region of plain grassland where only milk produced by herds exclusively fed on grass and hay is used for making cheese

J.-L. GAUGAIN, a dairy cattle farmer from the Calvados is present with S. LECHEVALIER, the director of the dairy factory which processes his milk into cheese. In order to obtain higher quality milk, this dairy factory requested of its milk producers that they switch to an exclusive grass diet with hay as winter feed. The quality and diversity of Normandy's grassland flora could be further improved through promoting typical local produce. Based on permanent grassland, J.-L. GAUGAIN's system enables him to produce high quality milk, while minimizing environmental impact and preserving personal fulfilment through work. Barn-drying helps secure adequate forage supplies, improve hay quality and reduce the need for concentrates.

1. Une fromagerie qui a misé sur le "tout herbe"

La Fromagerie de Boissey travaille 2,5 millions de litres de lait par an et emploie 17 salariés. Elle produit deux fromages AOP (Appellation d'Origine Protégée), le Pont L'Évêque et le Livarot, et quelques autres spécialités, dont le Pavé d'Auge. Elle collecte le lait de 17 producteurs, tous en système herbager (foin + pâturage).

Pourquoi avoir effectué ce choix du "tout herbe" ?

Tout d'abord, une réflexion a été menée autour des années 1990 car, en hiver, la qualité des produits n'était pas aussi bonne qu'en été : le goût des fromages était altéré. Outre ces problèmes de qualité organoleptique, il existait des problèmes de contamination butyrique et une difficulté à obtenir la teinte orangée spécifique à ces fromages ; cette teinte était très atténuée en hiver, ce qui a conduit à se poser la question de l'alimentation à l'ensilage de maïs des vaches.

AUTEURS

1 : Eleveur laitier, F-14430 Criqueville-en-Auge ; gaugain.mathilde@wanadoo.fr

2 : Fromager, laiterie "Les Fromagers de Tradition", La Houssaye, F-14170 Boissey ; serge.lechevalier@lesfromagersdetradition.com

MOTS CLÉS : Agriculture biologique, autonomie, Calvados, exploitation agricole, foin, fourrage, fromage, Normandie, prairie permanente, production laitière, qualité des produits, qualité du lait, qualité organoleptique, séchage en grange, travail.

KEY-WORDS : Barn drying, Calvados, cheese, dairying, farm, forage, hay, milk quality, Normandy, organic farming, organoleptic quality, permanent pasture, product quality, self-sufficiency, work.

RÉFÉRENCE DE L'ARTICLE : Gaugain J.L., Lechevalier S. (2011) : "Renforcer l'expression du terroir dans une région d'AOP de plaine en ne transformant que du lait produit avec de l'herbe ou du foin", *Fourrages*, 206, 79-81.

Pendant quatre années, le lait de deux producteurs qui nourrissaient leurs vaches avec du foin et celui des producteurs utilisant de l'ensilage ont été travaillés séparément. Il a été constaté que les fromages produits avec du foin avaient de meilleures qualités organoleptiques et de présentation, et surtout qu'il n'y avait pas de problème lié aux spores butyriques.

La deuxième motivation pour le choix de l'herbe reposait, pour cette fromagerie, sur **la volonté de se démarquer et donc de viser une meilleure qualité des produits**. Les AOP font référence au terroir et la fromagerie souhaitait aller au bout de cette logique ; pourquoi donc ne pas faire appel exclusivement à l'herbe ? C'est également important pour les aspects commerciaux et les campagnes publicitaires : *"il faut vraiment faire savoir ce que l'on fait"*. Finalement, cette décision a été bien inspirée puisque beaucoup d'AOP, le Livarot notamment, ont imposé récemment le pâturage dans leurs décrets d'appellation.

En 1992, la fromagerie a décidé d'orienter tous ses agriculteurs livreurs vers le foin... ce qui ne s'est pas fait sans difficulté, le foin étant pour certains une technique rétrograde ! En 1997, l'aide de la Chambre d'Agriculture du Calvados a été sollicitée, en l'interrogeant notamment sur la faisabilité du passage à un système tout herbe pour les 22 exploitations qui livraient leur lait à la fromagerie. La conclusion était que c'était possible... partout ! Les agriculteurs ont eu le choix et 17 exploitants sont restés depuis cette période.

Les avantages pour la laiterie sont la régularité de la production, un meilleur goût et une coloration plus satisfaisante des fromages. Les rendements fromagers ont été améliorés de 8-10%. Un système de prime "interne" a été mis en place pour accompagner les producteurs, puisque l'herbe n'est pas vraiment soutenue par la PAC.

La race Normande est bien sûr exigée. Elle sera d'ailleurs à moyen terme imposée dans les 3 AOP de Basse-Normandie (en Livarot : 100% des laitières en 2017).

Le souhait d'obtenir des produits de qualité a été accompli avec le concours des agriculteurs. *"En partant de lait de qualité, on ne peut obtenir que de bons produits !"*

2. Présentation de l'exploitation d'un agriculteur livreur, J.-L. GAUGAIN

J.-L. GAUGAIN a rejoint la laiterie de Boissey en 1998. Il était déjà en système "tout herbe".

Il s'est installé en 1993 sur une structure familiale comportant un troupeau de vaches Normande et des prairies. **Le système est resté basé exclusivement sur les prairies permanentes** ; l'exploitation comporte une part de prairies en **zone de marais**.

Ses objectifs, inchangés depuis son installation, sont :

- de mettre en place un système qui ait l'impact le plus faible possible sur l'environnement ; c'est pourquoi

il cherche à avoir un système très autonome, pour l'achat d'aliments comme pour l'énergie consommée ;

- la qualité des produits ; J.-L. GAUGAIN était frustré de voir son lait mélangé à celui des autres à la laiterie industrielle. En rejoignant la laiterie de Boissey, cela lui a permis que soit valorisé le "plus" apporté par le foin ;

- la qualité de vie et de travail. *"Ce que j'apprécie particulièrement dans un système tout herbe, c'est le temps passé à marcher, à surveiller les pâtures, à déplacer des clôtures... plutôt qu'à faire du tracteur ou du dessilage"*.

Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur 115 ha de prairie, avec 1 salarié à plein temps. Le droit à produire est de 340 000 l de lait et un atelier viande permet de vendre 20 bœufs par an. **Le système repose sur la maximisation du pâturage : les vaches sortent 10 mois par an** ; elles sont exclusivement alimentées par le pâturage pendant 9 mois.

3. Adaptations nécessaires et bénéfiques tirés de la mise en place d'un séchage en grange chez J.-L. GAUGAIN

Malgré l'investissement important que cela représente, l'éleveur a décidé en 2005 de s'équiper d'un séchoir avec capteur solaire. Le système avec "foin traditionnel" fonctionnait très bien mais **le séchage en grange permet de lever l'aléa climatique du mois de juin**, souvent pluvieux, et qui fragilisait l'ensemble du système. Le séchoir est entré en fonctionnement en 2007, année où le printemps, particulièrement pluvieux, aurait compromis la constitution de stocks de qualité.

Le coût du séchoir et de l'autochargeuse a représenté 200 000 € dont environ 15 000 € de subventions (4 700 € pour les capteurs solaires et 10 000 € du Conseil régional). **Le coût alimentaire a été ramené à environ 20 €/1 000 l**, ce qui est très inférieur à ce que l'on observe dans d'autres systèmes. J.-L. GAUGAIN a ainsi pu produire du lait supplémentaire tout en réduisant la facture globale d'aliments !

Cet investissement **a permis de diviser par trois le coût de concentré**. De plus, l'éleveur a observé une nette différence de potentiel entre foin traditionnel et foin ventilé.

La production est de 6 000 l vendus/VL/an, avec des taux butyreux et protéiques de 41 et 36 g/kg. Avec le foin traditionnel, les vaches produisaient en moyenne 12-13 l lait/jour. En fin d'hiver, la production atteignait 17-18 l en ajoutant des betteraves, quelques centaines de grammes de tourteau de colza et des céréales. Avec le foin séché en grange, lors d'une fin d'été très sèche, la production est de 20 l de lait avec un TP (Taux Protéique) de 38-39 g/kg.

L'éleveur n'a pas rencontré de problème sanitaire particulier : ni mammite, ni boiterie. La **santé de son troupeau** est importante pour J.-L. GAUGAIN et contribue à la qualité de travail. Il dit préférer travailler en amont

sur l'équilibre alimentaire, l'ordre de distribution de la ration pour avoir des animaux en bonne santé et qui produisent bien. Un point d'attention particulier : pour éviter l'acidose et l'arrêt de la rumination avec la distribution d'un foin ventilé très riche et appétent, il est important de ne pas récolter toute la surface à un stade précoce ; il faut **garder des parcelles avec du foin plus fibreux**. J.-L. GAUGAIN récolte plus tardivement ses parcelles de marais, trop humides en mai pour entrer avec tracteur et auto-chargeuse. Le foin reste malgré tout appétent car la flore y est très diversifiée et sent très bon. Lors de la distribution de la ration, ce foin est utilisé "en tête de repas", le matin et le soir, et l'éleveur n'a jamais eu de problème métabolique dans son troupeau.

Sécher en grange demande de la technicité ; il a fallu plusieurs années à J.-L. GAUGAIN pour maîtriser le séchage. Les 1^{res} années, la tendance est à surventiler le foin pour éviter tout problème de conservation et un échauffement. Il a également tâtonné avant de bien savoir répartir le foin pour éviter le passage préférentiel de l'air sur les côtés. Par ailleurs, il faut bien connaître les parcelles car le foin n'a pas partout la même vitesse de séchage.

J.-L. GAUGAIN a dû modifier son **organisation du travail lors des chantiers**. En 1^{re} année, il rentrait le foin le soir : en fin de journée, le foin arrive à 60% MS. La traite était un peu avancée pour pouvoir récolter à l'auto-chargeuse vers 19 h, et terminer le chantier à 21-22 h. Cela n'était pas compatible avec sa vie familiale. Dorénavant, il andaine le soir et retourne les andains le lendemain, en fin de matinée. Il commence la récolte en début d'après-midi, pour pouvoir terminer le chantier avant la traite ; de plus, cela permet de gagner facilement 10% MS avec cette journée de séchage en andain supplémentaire, et ainsi d'économiser de l'énergie.

Dans une suite logique, J.-L. GAUGAIN a **converti son exploitation à l'agriculture biologique**. Le passage s'est fait de façon très naturelle puisque les prairies étaient déjà conduites de façon "biologique" depuis 8 ans. Il dit qu'il lui a suffi, pour convertir le troupeau, de se tourner vers un fournisseur d'aliments bio.

Désormais, pour produire 340 000 l de lait et nourrir veaux et bœufs, J.-L. GAUGAIN achète 20 t de mélange de céréales bio (soit 300 kg/an de concentré par vache laitière) ; c'est le seul intrant de l'exploitation avec la paille qui n'est pas consommée par les animaux. En année normale, une partie du foin est commercialisée. La vente de foin représente, paradoxalement, une sécurité : elle permet de disposer d'un stock suffisant les années de pénurie. Mais la vente de foin n'est qu'annexe ; elle contribue à rembourser le séchoir. Et en vendant un peu plus de foin, il aurait pu amortir le séchoir sur 5 ans.

L'éleveur demande maintenant à la laiterie de Boissey de valoriser son lait sous forme de fromage biologique... mais il est aujourd'hui le seul producteur bio de la fromagerie.

4. De la récolte d'un fourrage de qualité à la notion de cru

Différents travaux, dont ceux effectués pour l'AOC Comté, ont montré l'existence du **lien entre végétation et qualité du fromage**. La fromagerie de Boissey dit l'avoir constaté en effectuant un essai de fabrication avec un lait produit avec un foin très parfumé. Les fromages obtenus avaient une qualité très spécifique. La fromagerie revendique une relation indéniable entre alimentation des vaches, goût du lait et goût du fromage.

S. LECHEVALIER défend l'idée d'une vraie **notion de terroir au travers d'un fromage** : *"nous collectons dans tout le Pays d'Auge et les qualités de lait sont très différentes. Nous aimerions développer l'idée de cru. La dégustation de fromage n'est-elle pas à promouvoir, au même titre que celle des grands vins ? Un "langage du fromage" est en train de se mettre en place, comme il en existe pour le vin. Le fromage est souvent une part délaissée dans le repas, une habitude à faire évoluer ! Paradoxalement, quand on parle de cru aux quelques groupes d'étrangers qui passent à la fromagerie de Boissey, cela les interpelle quasiment plus que les français"*.

Depuis un an, la fromagerie a voulu affirmer encore un peu plus la notion de terroir et travaille séparément les laits (en mélange) de 5 de ses producteurs (dont celui de J.-L. GAUGAIN). Ils ont été sélectionnés sur leur qualité bactériologique et des pratiques d'élevage voisines, très extensives. Les animaux pâturent des prairies naturelles sans fertilisation azotée, ce qui assure une base floristique commune même s'il existe une certaine diversité.

Conclusion

Les choix effectués par la laiterie de Boissey il y a quelques années pour obtenir des produits d'une qualité élevée et régulière sont confirmés par l'évolution des décrets des appellations AOP Livarot et Pont L'Évêque. Mais cette petite laiterie cherche toujours à améliorer la qualité et la communication sur ses produits ; l'herbe et les terroirs de Normandie sont ses deux atouts.

Par ailleurs, le système herbager intégral permet d'avoir des charges très réduites, d'encaisser les variations de prix des matières premières et du lait ! Le choix d'une chaîne de récolte qui assure la qualité du fourrage hivernal permet de mieux valoriser le lait en fromages AOP. J.-L. GAUGAIN cherche surtout à sensibiliser les jeunes en formation agricole en leur montrant qu'il est possible de vivre tout à fait correctement en gardant une structure à taille humaine. Une gestion très stricte du pâturage permet à ses meilleures prairies, consacrées exclusivement au pâturage, de produire un peu plus de 10 000 l de lait/ha. Il estime qu'il existe encore une réserve de productivité, difficile à chiffrer, mais peut être de l'ordre de 30%, grâce au progrès génétique du troupeau, à l'amélioration des prairies et à la réduction des pertes à la récolte.

Témoignage présenté aux Journées de l'A.F.P.F.,
"Récolte et valorisation des fourrages conservés : les clés de la réussite",
les 30-31 mars 2011.