

Pistes pour l'appui technique sur les systèmes fourragers en zone AOP Saint-Nectaire : démarche à partir du savoir-faire et des attentes des producteurs fermiers

C. Lacour¹, A. Farruggia², B. Martin², H. Bonnefont¹, P. Caire¹, S. Hulin³

1 : EDE Puy-de-Dôme, 11, allée Pierre de Fermat, F-63170 Aubière ; clacour@puy-de-dome-edc.com

2 : INRA, UR1213 Herbivores, F-63122 Saint-Genès-Champanelle

3 : Pôle fromager Massif central, 20, côte de Reyne, F-15000 Aurillac

Les filières AOP du Massif Central ont rénové leurs cahiers des charges afin de consolider la spécificité et la typicité des fromages d'AOP, en lien avec leurs territoires. C'est le cas pour le cahier des charges de l'AOP Saint-Nectaire qui a fortement renforcé la place de l'herbe au sein du système fourrager. De nombreux travaux ont montré l'influence de l'alimentation des vaches laitières sur le produit Saint-Nectaire. En effet, des différences de couleur, flaveur, texture et odeur du fromage ont été observées selon l'alimentation des vaches en production. Ainsi, une ration à base de maïs conduit à des fromages plus blancs, plus fermes et moins appréciés des dégustateurs (VERDIER *et al.*, 1995). Dans le cas du Saint-Nectaire, alors que le mode de conservation de l'herbe (foin/ensilage d'herbe) n'a qu'un effet limité sur le fromage (AGABRIEL *et al.*, 1999), d'importantes différences de caractéristiques sensorielles ont été observées entre des fromages issus de laits de pâturage et des fromages issus de laits hivernaux (VERDIER-METZ *et al.*, 2000). Des variations ont également été notées entre les fromages selon la composition floristique des prairies, que l'herbe soit pâturée ou conservée sous forme de foin. Les fromages ont un arôme plus intense quand les fromages proviennent de prairies d'altitude plutôt que des prairies de plaine (MARTIN *et al.*, 2005). On observe également une texture plus ferme et une flaveur plus douce avec une alimentation des vaches à partir de foin de prairie permanente que de foin à base de dactyle (BOSSET *et al.*, 1999).

Cette étude s'inscrit dans le cadre du programme CASDAR Prairies AOP, dont l'un des enjeux (HULIN *et al.*, 2012) était d'aider les éleveurs à assurer la transition vers les nouvelles recommandations du cahier des charges AOP Saint-Nectaire, en s'appuyant sur une meilleure connaissance de la diversité et de la complémentarité des prairies qu'ils sont amenés à exploiter. Il s'agit d'évaluer si les producteurs fermiers de Saint-Nectaire ont connaissance des travaux de recherche sur le lien entre système fourrager et produit et, si oui, comment ils mobilisent ces connaissances dans leur conduite du système fourrager et au cours de la transformation. Nous avons également cherché à estimer si les producteurs de fromages AOP avaient des attentes particulières de conseils techniques sur la gestion de leurs prairies et de l'alimentation de leurs troupeaux, l'objectif étant d'améliorer le conseil technique sur les fourrages proposé aux producteurs fermiers de fromages AOP.

1. Matériel et méthodes

Une enquête a été réalisée auprès de 20 producteurs de Saint-Nectaire. L'échantillonnage s'est fait de sorte à avoir des producteurs affineurs et non affineurs (producteurs en blanc) et une diversité de systèmes fourragers (types de fourrages récoltés, altitudes des parcelles). Nous avons dans un premier temps réalisé des entretiens individuels semi-directifs afin de favoriser l'expression des attitudes et d'identifier la diversité des points de vue et des connaissances. Les questions portaient sur (i) les connaissances des éleveurs sur les liens entre alimentation, prairie et transformation, (ii) les adaptations des pratiques de transformation fromagère en fonction du type d'alimentation et du type de prairie pâturée et (iii) les attentes en matière de conseil. Nous avons ensuite réalisé une deuxième enquête auprès de ces producteurs portant sur leurs pratiques d'alimentation du troupeau et sur leurs façons de gérer le pâturage. L'objectif était de réaliser une typologie des éleveurs selon leur sensibilité au lien entre système fourrager et fromage et selon leur attente vis-à-vis des conseils sur ce thème, puis de caractériser les différents types obtenus par rapport à leur système fourrager.

2. Les ajustements des pratiques de transformation fromagère liés aux périodes d'alimentation

Les producteurs ont confirmé que les facteurs influant, selon eux, sur la transformation du lait en fromage sont avant tout liés à l'alimentation du troupeau. Ils ont particulièrement mis en avant les périodes de transition alimentaire, l'équilibre de la ration hivernale ou encore la qualité de l'herbe pâturée, qui n'ont pas été, pour les deux premiers points, des facteurs étudiés par la recherche. Ils ont cité également d'autres facteurs tels que la conduite du troupeau ou la météo. Concernant les difficultés liées aux périodes de transition, ils ont fait état plus particulièrement de celles rencontrées à la mise à l'herbe. Ils expliquent ces difficultés par la richesse en azote de l'herbe de début de printemps à laquelle les vaches ne sont pas habituées en sortie d'hiver. Quelques producteurs modifient alors la transformation avec par exemple des temps de brassage du caillé dans la cuve

de transformation plus longs. La période de pâturage, une fois la transition réalisée, est une période très favorable à la transformation et à la qualité des fromages. Seuls les orages altèrent cette qualité de manière épisodique. Les producteurs apprécient la couleur jaune du fromage produit au pâturage ainsi que son goût et son odeur. La période hivernale est perçue différemment entre les éleveurs enquêtés. A l'intérieur même de la période hivernale, 16 des 20 producteurs ne modifient pas leur façon de transformer.

3. Les ajustements des pratiques liés à la nature des parcelles

Pendant la période de pâturage, la moitié des producteurs enquêtés observe des différences de quantité ou de qualité de lait au fil de la saison qui ont des répercussions sur leurs pratiques de transformation fromagère ou, selon eux, sur la qualité de leurs fromages. Certains éleveurs constatent une augmentation du volume de lait produit lorsque les vaches pâturent des parcelles exposées au sud. Les trois producteurs ayant des estives observent un changement de qualité du lait quand les vaches pâturent les estives conduisant à un goût plus relevé du fromage, ce qui rejoint les résultats obtenus sur l'expérimentation Divflo (COPPA *et al.*, 2012). Un des producteurs fait le lien entre ce résultat et la richesse de la flore de son estive. Les prairies humides à l'inverse donnent selon les éleveurs une amertume au fromage, confirmant les résultats de MARTIN *et al.* (2005). Les modifications apportées par les éleveurs vis-à-vis de ces différences concernent des ajustements au cours des étapes de transformation mais aussi des modifications des pratiques de pâturage : allongement de la transition à la mise à l'herbe, amélioration de la qualité de l'herbe pâturée par une fauche des refus... Même si le lien au fromage n'est pas fait par la moitié des éleveurs, une majorité d'entre eux observe des différences entre leurs pâtures. Ces différences sont liées à l'exposition, la conduite des prairies (fertilisation, fauche des refus, intensité du pâturage...), l'altitude, l'humidité et la nature du sol. La composition floristique leur parle peu sauf au niveau de la proportion entre graminées et légumineuses ou encore en termes de quantité d'espèces pour les éleveurs qui ont des estives en référence à leurs prairies plus basses. Cinq éleveurs citent des espèces (pissenlit, gentiane, jonc) ayant un effet sur la couleur ou le goût du fromage.

4. Comment mieux cibler le conseil sur le lien entre prairie et produit ?

Globalement, huit producteurs n'ont pas d'attente vis-à-vis du conseil, cinq exploitations ont des attentes en lien avec le pâturage et six exploitants disent avoir des attentes sur la connaissance de la flore des prairies et le lien entre prairie et qualité du fromage. Trois groupes d'éleveurs se distinguent : les producteurs moteurs et porteurs de l'AOP, les producteurs sensibles au sujet mais peu demandeurs en conseil et les néophytes sur le sujet mais demandeurs en conseil. Cette typologie met en avant tout d'abord les différences de sensibilité des éleveurs au lien entre l'alimentation, voire la prairie, et le fromage. On peut alors penser qu'accompagner les éleveurs dans la mise en place du cahier des charges Saint-Nectaire sera difficile si les éleveurs sont peu sensibles au sujet. Il semble donc que, pour le groupe des producteurs « néophytes sur le sujet mais demandeurs en conseil », l'accompagnement passera dans un premier temps par une sensibilisation du producteur au lien entre le terroir et le fromage de manière plus générale et, dans notre cas, du lien entre le système fourrager et le fromage. Cependant ce groupe est demandeur en conseil et semble donc un public à favoriser dans l'accompagnement. Le groupe des « producteurs moteurs et porteurs de l'AOP » a des besoins très pointus en termes d'accompagnement sur ce sujet et notamment sur le lien entre prairie et fromage. Pour le groupe peu demandeur en conseil, il est nécessaire au préalable de comprendre d'où viennent les freins au conseil.

Remerciements : Ce travail a été financé par le ministère en charge de l'agriculture et de la pêche à l'occasion du projet CASDAR Prairies AOP. Nous remercions le syndicat AOP Saint-Nectaire et plus particulièrement M. Rouchy pour sa contribution au travail. Un grand merci également aux producteurs enquêtés.

Références bibliographiques

- AGABRIEL C., COULON J.B., JOURNAL C., SIBRA C., ALBOUY H. 1999. Variabilité des caractéristiques des fromages saint nectaire fermiers : relations avec la composition du lait et les conditions de production. *Lait* 79, 291-302.
- BOSSET J.O., JEANGROS B., BERGER T., BUTIKOFER U., COLLOMB M., GAUCH R., LAVANCHY P., SCEHOVIC J., SIEBER R., 1999. Comparaison des fromages à pâte dure de type gruyère produits en région de montagne et de plaine. *Rev. Suisse Agric.* 31, 17-22.
- COPPA M., FERLAY A., MONSALLIER F., VERDIER-METZ I., PRADEL P., DIDIENNE R., MONTEL M.C., POMIES D., MARTIN B., FARRUGGIA A.(2012) : Le système de pâturage influence-t-il les caractéristiques nutritionnelles et sensorielles des fromages ?, *Fourrages*, 209.
- HULIN S., FARRUGGIA A., CARRERE P., LACOSTE M., COULON J.B. 2012. "Valorisation multifonctionnelle des prairies dans le cadre des productions fromagères AOP du Massif central. Préambule", *Fourrages*, 209.
- MARTIN B., VERDIER-METZ I., BUCHIN S., HURTAUD C., COULON J.B., 2005. How do the nature of forages and pasture diversity influence the sensory quality of dairy livestock products? *Anim. Sci.*, 81, 205-212.
- VERDIER I., COULON J.B., PRADEL P., BERDAGUE J.L. 1995. Effect of forage type and cow breed on the characteristics of matured Saint-Nectaire cheeses. *Lait* 75, 523-533.
- VERDIER METZ I., COULON J.B., VIALLOU C., PRADEL P. 2000. Effet de la conservation du fourrage sur les caractéristiques physico-chimiques et sensorielles des fromages. *Renc Rech. Ruminants* 7, 318.