

# Agriculture

## Bientôt un signe de qualité pour le lait de foin

La nouvelle association Lait de foin (Heumilch France) recrute des producteurs prêts à respecter un cahier des charges zéro ensilage.

« Spécialité traditionnelle garantie » : ce signe officiel de qualité européen côtoie les AOP, IGP et le logo agriculture biologique. Il valorise un savoir-faire sans être lié à un territoire : c'est par exemple le cas de la moule de bouchot. Des éleveurs autrichiens ont obtenu en mars 2016 la reconnaissance en « spécialité traditionnelle garantie » pour un mode de production du lait basé sur une alimentation des vaches exclusivement à l'herbe et au foin, sans aucun aliment fermenté.

Un groupe de producteurs de l'Ouest s'apprête à leur emboîter le pas (1). « Environ 50 éleveurs bio et non-bio respectent déjà le cahier des charges et sont prêts à démarrer, ce qui représente près de 20 millions de litres de lait », estime Didier Le Hec, éleveur morbihannais président de la nouvelle association Lait de foin (Heumilch France) créée en novembre. Celle-ci travaille déjà avec l'Inao sur l'organisation à mettre en œuvre en France, afin de garantir le respect du cahier des charges et de protéger la dénomination.

Le lait de foin a des atouts. Il présente un meilleur profil en acides gras et véhicule une image positive auprès des consommateurs. Les industriels de la transformation ne sont



Laurence Guillard de l'Inao travaille avec Lait de foin présidée par Didier Le Hec, pour faire reconnaître le signe de qualité européen en France.

pas en reste car ils peuvent compter sur un meilleur rendement fromager. « Des laiteries sont intéressées mais nous ne voulons pas être court-circuités afin de garder la plus-value. Notre priorité est de nous organiser pour représenter une offre, et de communiquer auprès du consommateur. La demande et la valorisation suivront. »

Aucun des porteurs du projet ne se risque à avancer de prix, mais l'exemple autrichien montre une réelle valorisation, sachant que les producteurs investissent deux centimes d'euro par litre de lait pour la promotion. Avec succès, puisque 85 % des Autrichiens connaissent le lait de foin qui représente 15 % de la

production.

Patrick Mercier, producteur de camembert de Normandie sous appellation d'origine, a encouragé l'initiative. « La réussite économique, c'est nous qui la bâtissons. Ne rien faire est un gros risque. Quinze ans après la création de notre appellation, le contexte est meilleur pour les producteurs engagés. Mais la bataille de la valorisation n'est pas finie. »

Nathalie TIERS.

(1) Contact, Lucie Quillere, tél. 02 99 41 57 35 ; courriel : laitdefoin@gmail.com

**Cochette Carlyne**  
**LA PERFORMANCE ÉCONOMIQUE**  
est aussi inscrite dans ses gènes.

7 rue des Ornières - 35450 LE RHÉU - France  
Tél. : + 33 (0)2 99 14 64 81 - Fax : + 33 (0)2 99 14 64 80 - email : contact@nucléus-sa.com - www.nucléus-sa.com

**Nucléus**  
Cahier de qualité porcine

M

Cl

Ça y  
emb



Après

La dé  
vient  
ans o  
venir  
copté  
de la  
ardu  
plus p  
De l  
et de  
2014  
Prévu  
finale  
tard c  
rence  
réalit  
direct  
Le c  
torier  
tières  
de se  
sous-  
« Elle  
on ei  
avait  
de Ve

\_BR

\_REUUT