

Y a-t-il encore du lait de



NOTRE EXPERT

ELSA CASALEGNO,
ingénieure agro-
nome, journaliste
à la France agri-
cole, coauteure
avec Karl Laske
des *Cartels du lait*,
éd. Don Quichotte.

44%

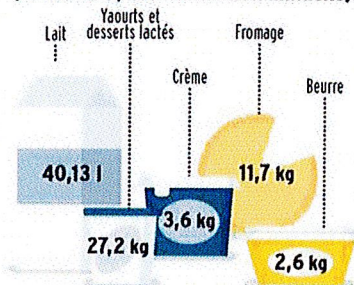
du lait français est exporté,
surtout sous forme de fromages
et d'ingrédients laitiers (beurre,
poudre) pour l'industrie.

24,6 milliards de litres

**C'est la production annuelle
de lait de vache en France,
2^e producteur européen,
derrière l'Allemagne.**

Pour produire 30 litres de lait
quotidiennement, une vache
absorbe **80 à 100 litres
d'eau et 60 à 80 kilos de
nourriture** par jour.

**Un Français consacre 14 % de ses dé-
penses alimentaires aux produits laitiers
(ci-dessous, consommation annuelle).**



L'été dernier, la crise du lait a mis un coup de projecteur sur le sort des éleveurs, qui vendent parfois à perte. Ce système a des conséquences sur l'alimentation des vaches, donc sur l'équilibre nutritionnel des produits laitiers. **Texte Caroline Péneau**

Il est 17h30. Comme chaque soir, les vaches se massent devant la salle de traite. Elles entrent quatre par quatre. Thierry Bertot désinfecte les pis puis place les griffes de la machine sur les trayons. Après quelques minutes, les bêtes repartent dans l'étable tandis que les suivantes s'avancent, dans un ballet bien rodé. L'éleveur accomplit ce rituel matin et soir depuis vingt ans, relayé parfois par son frère avec qui il partage l'exploitation de 90 vaches laitières et 150 hectares de cultures, à Renneville (Eure). Le lait est stocké à 4°C dans un tank et sera collecté par la coopérative *Sodiaal* à qui les éleveurs sont liés. Prix d'achat ? 280 € la tonne. « Elle me revient à 311 € cette année, je produis à perte, soupire Thierry Bertot. Heureusement que, sur l'exploitation, nous compensons avec les céréales (sauf cette année à cause d'une mauvaise météo), car sinon nous ne nous en sortirions pas. » En août dernier, le prix de la tonne achetée par *Lactalis* est tombé à 257 €, poussant des éleveurs français à engager un bras de fer avec le premier groupe laitier mondial. Le conflit s'est conclu par une légère hausse du prix d'achat. Mais l'équilibre reste fragile. Or ce système, qui tire les tarifs vers le bas, ne favorise pas une bonne qualité du lait.

Depuis dix ans, le prix payé à l'éleveur oscille entre 270 et 370 € alors que ses coûts de production fluctuent peu, et qu'en rayon le consommateur débourse toujours la même somme pour ses yaourts ou sa brique de lait. « L'éleveur admet que son prix dépende de la météo, il ne peut comprendre qu'il dépende des nurseries de Shanghai », ironisaient les sénateurs Claude Haut et Michel Raison dans un rapport paru en juin 2015, après la fin des quotas laitiers (ce système en vigueur depuis 1983 qui limitait la quantité de lait pour éviter la surproduction a pris fin en avril 2015).

En effet, près de la moitié du lait français (44 %) est exportée sous forme de fromages mais aussi de poudre, d'abord en Europe et pour 15 % en Afrique du Nord et en Asie. Son prix dépend des cotations mondiales, et le lait est devenu un produit mondialisé comme les autres. « Le marché alimentaire, qui doit être

ravitailé en permanence, est très sensible à l'offre et à la demande. Il suffit d'une légère variation pour que les prix s'envolent ou s'effondrent », détaille Elsa Casalegno, coauteure des *Cartels du lait*. « De plus, le lait, difficile à stocker, doit être transformé trois jours après la traite. Même ainsi, il ne se conserve pas longtemps, ce qui aggrave les fluctuations de prix. » Résultat, il suffit que la demande baisse en Chine pour que le cours s'écroule...

En outre, les éleveurs français se trouvent en concurrence avec les Irlandais, les Américains, les Néo-Zélandais. « Grâce à de bonnes conditions climatiques, permettant un pâturage intensif neuf mois par an, les Irlandais ont les coûts de production les plus bas d'Europe (50 à 100 € de moins par tonne qu'en France) », expose André Pflimlin, ancien ingénieur à l'Institut de l'élevage (*Europe laitière*, éd. France Agricole). « Comme les Néo-Zélandais, ils groupent les vaches en fin d'hiver afin de favoriser l'accès à l'herbe [moins chère que le maïs, ndlr] à la vache en lactation. Et ils transforment l'essentiel du lait en produits industriels (beurre, poudre) pour les exporter. » Idem, dans une moindre mesure, aux États-Unis où la moitié du lait est produit dans des fermes de plus de 1 000 vaches. « Les normes sociales et environnementales y sont moins exigeantes, ce qui permet de réduire les coûts », poursuit André Pflimlin. Ce lait n'arrive pas dans les rayons de nos supermarchés mais il a un impact sur les prix français. « La fixation des prix manque de transparence, ajoute Elsa Casalegno. Les 60 000 éleveurs pèsent peu dans les négociations face aux laitières, et les producteurs sont liés par des contrats qui fixent les volumes mais pas les tarifs. »

La caséine du lait entre dans la composition d'entremets, de charcuterie et... du papier de luxe !

Le système est d'autant plus opaque que les industriels valorisent les constituants du lait à chaque étape, mais que les éleveurs ne récupèrent pas la manne de ce business. C'est le *cracking*. Le lait n'est pas seulement transformé en beurre ou en yaourt. Il est décortiqué