

qualité en France ?

en de multiples sous-produits qui rapportent gros. Le petit lait (lactosérum), extrait lors de la fabrication du fromage, est déshydraté et ajouté à la poudre de lait pour fabriquer du lait infantile, exporté vers la Chine. Le lait, qui renferme 87 % d'eau, est aussi constitué de protéines, dont des caséines, qui entrent dans la fabrication d'entremets, de charcuterie ou dans le papier de luxe ! Quant au lactose, fermenté, séché, il est utilisé dans l'industrie pharmaceutique. Transformé en acide lactique, il est ajouté aux peintures, comme solvant, ou permet de décalcifier les peaux dans la tannerie. Et ce n'est pas fini : la recherche s'active pour inventer d'autres produits comme, peut-être un jour, des steaks de lait. Le but ? Trouver de nouveaux débouchés pour les produits laitiers dans un marché très saturé.

« Le lait est considéré par les industriels comme une matière première, un minerai, regrette André Pflimlin. Faites-nous du lait blanc, demandent-ils, et nous, on le transforme. » « Les industriels estiment que la valeur ajoutée c'est leur marque qui la donne : le camembert Président, les yaourts Danone, etc. », ajoute André Bonnard, secrétaire général de la Fédération nationale des producteurs de lait. Résultat, la qualité du lait passe à la trappe. Dans les années 1960, les autorités ont surtout mis l'accent sur la sécurité sanitaire. « Les normes françaises en ce qui concerne la quantité de germes sont parmi les plus strictes d'Europe, confirme Elsa Casalegno. Le lait est analysé en sortie de tank chez l'éleveur et plusieurs fois au cours du processus de transformation. » Et sa qua-

lité nutritionnelle ? « Nous sommes rémunérés en fonction du taux de matière grasse et du taux de protéine, explique Patrick Jacob, éleveur dans le Calvados. Le prix de base est calé sur un lait qui compte 3,8 % de matière grasse et 3,2 % de protéine. Au-dessus, nous recevons un bonus, en dessous un malus. »

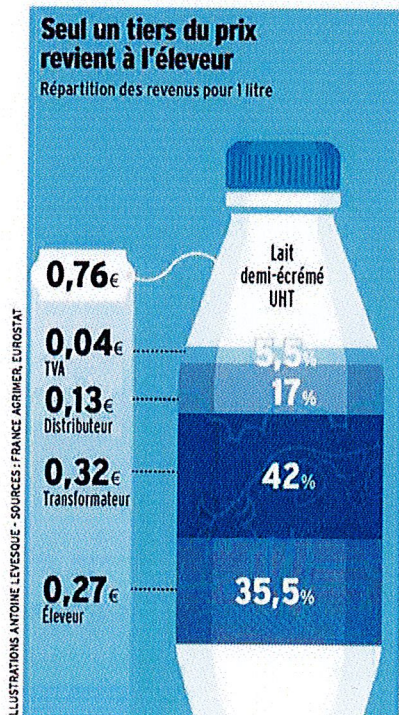
La richesse du lait dépend d'abord de la race de la vache. Or, dans une logique de productivité, les éleveurs privilégient la prim'Holstein : elle donne 8 000 kilos de lait par an contre 6 000 pour la normande, mais avec 3 % de moins de gras. De plus, grâce à la sélection génétique des meilleurs spécimens et au croisement avec des mâles performants — les 3,7 millions de vaches laitières sont inséminées avec la semence de 330 taureaux —, la production grimpe encore de près de 100 litres par an.

Éleveurs peu rémunérés et prix du lait très variable

D'une année à l'autre (parfois selon les mois), les producteurs perçoivent une somme très variable pour 1 tonne de lait, ce qui peut générer d'importants écarts de revenus. Les éleveurs négocient ce prix directement avec la laiterie, et ce tarif varie selon les régions (et certaines primes). Avec des fermes de petite taille, les éleveurs français peinent à concurrencer leurs voisins européens.

Seul un tiers du prix revient à l'éleveur

Répartition des revenus pour 1 litre



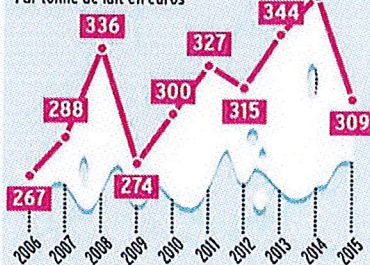
Peu de vaches par troupeau

Nombre moyen de vaches par exploitation

204	États-Unis
134	Royaume-Uni
89	Pays-Bas
65	Belgique
59	Allemagne
55	France
17	Pologne

Un prix de production très fluctuant

Par tonne de lait en euros



Notre alimentation manque d'oméga-3, que l'on peut facilement trouver dans le lait

Tous les acides gras ne se valent pas. Un faisceau d'études a montré que notre alimentation est trop riche en oméga-6, au détriment des oméga-3 (baies, noix, certains poissons, huiles végétales tel le colza), et que, pour une bonne santé, surtout cardio-vasculaire, il faudrait arriver à un rapport oméga-6/oméga-3 inférieur à 4 (au lieu de 10 aujourd'hui). Dans le lait, cette proportion dépend en grande partie du menu de la vache. « Nous avons comparé l'alimentation dans 38 exploitations laitières », explique Catherine Hurtaud, chercheuse en alimentation et nutrition à l'Inra de Rennes. « Certaines vaches étaient nourries exclusivement avec de l'ensilage de maïs, d'autres avec de l'herbe (au pâturage, en ensilage ou sous forme de foin) et les dernières avec du maïs et des graines de lin. Nous avons montré qu'une ration contenant 30 % d'herbe (pâturée ou conservée) permet d'obtenir dans le lait un rapport entre oméga-6 et oméga-3 inférieur à 4. L'herbe contient aussi moins d'acides gras saturés, souvent néfastes. Or, dans certains systèmes intensifs, la ration classique hivernale, le bifteck-frites des animaux, comprend en général 70 % de maïs et 30 % de concentrés (céréales, tourteau de soja ou de colza). » Une pitance qui permet d'apporter assez d'énergie à la vache pour qu'elle produise du lait en quantité, au détriment du bon équilibre en acides gras. L'éleveur met au point l'alimentation de son bétail selon un savant dosage entre le nombre de litres de »