

» lait visés, la richesse du lait attendue et le coût de chaque aliment. « Je ne peux pas faire pâturer mes vaches toute l'année, raconte Thierry Bertot, pourtant l'herbe me coûte neuf fois moins que le maïs acheté, et trois fois moins que celui que je cultive. » Le calcul est vite fait. Pour Patrick Jacob, le rapport s'inverse. « Le maïs pousse bien sur mes terres et je n'ai pas assez d'herbe, c'est beaucoup plus rentable pour moi de les nourrir ainsi. » En bref, même si certains éleveurs donnent naturellement au moins un tiers d'herbe à leurs bêtes, notamment dans les zones de montagne, il n'y a pas assez d'incitations à le faire. « C'est beaucoup plus facile de donner de l'ensilage de maïs qui se conserve tout l'hiver, insiste Elsa Casalegno. Une telle nourriture permet de fournir toute l'année les usines en lait, qui en réclament en continu. »

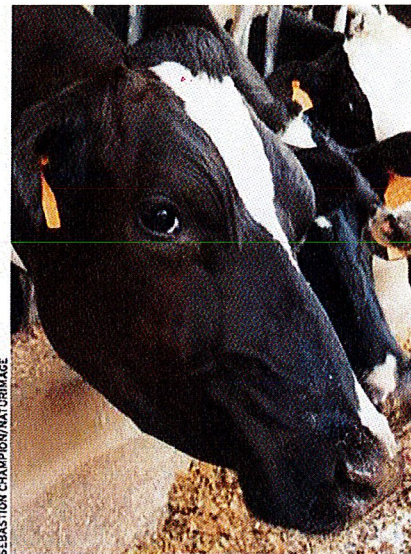
Certaines filières mettent néanmoins en avant la richesse du lait en oméga-3. « Chez Bleu-Blanc-Cœur, nous imposons une obligation de résultats : nous mesurons le taux d'acides gras du lait », souligne Pierre Weill, président de l'association qui promeut ces produits. « L'éleveur parvient à ce résultat soit avec une majorité d'herbe, soit avec du maïs qu'il compense avec des graines de lin, riches en oméga-3. » Pour le lait bio, le cahier des charges impose aux éleveurs de faire pâturer leurs vaches. Ils sont d'ailleurs mieux rémunérés par tonne de lait (420 €, contre 300 €). Quant au lait destiné aux fromages AOP, son circuit est moins industrialisé. Le lait fromageable doit contenir une forte proportion de matière grasse, il est donc souvent issu d'autres races que la prim'Holstein, par exemple la montbéliarde pour le comté. « Dans des petits circuits, les fabricants connaissent tous les éleveurs qui produisent du lait cru et ils savent que tout a été fait pour éviter l'apparition de germes pathogènes, souligne Elsa Casalegno. C'est impossible quand on a affaire à plusieurs milliers d'éleveurs dans le cas d'un lait standard. »

### Chercheurs et fromagers tentent de montrer l'intérêt du lait cru pour la saveur et pour la santé

Grâce à la réfrigération du lait et à une hygiène de plus en plus poussée lors de la traite, les accidents liés au lait cru sont rares. Hélas ! cette sécurité a un corollaire, la perte de goût. En quelques décennies, on est passé d'une charge microbienne de plusieurs centaines de milliers de micro-organismes par millilitre de lait cru à moins de 5 000 par

millilitre. « Certes, les mauvais pathogènes ont été éliminés mais aussi les bons, ceux qui permettent au fromage de gagner sa subtilité sensorielle », souligne Marie-Christine Montel, chercheuse au laboratoire de recherches fromagères à l'Inra d'Aurillac. Au point que des fromagers AOP de Normandie se sont associés à des chercheurs pour ajouter des microbes au lait ! Depuis 2014, les scientifiques sélectionnent 11 000 micro-organismes typiques de l'environnement bas-normand, afin de retrouver, peut-être, un goût oublié. À l'inverse, en 2007, Lactalis et la coopérative Isigny Sainte Mère ont livré un combat pour que l'AOP camembert de Normandie soit ouverte au lait thermisé (chauffé légèrement) ou microfiltré, et plus seulement au lait cru, risquant de remettre en cause l'ensemble des appellations protégées. Ils n'y sont pas parvenus et se sont retirés de l'AOP, ce qui a porté un coup dur à la filière : aujourd'hui, les camemberts AOP ne pèsent que 3 % dans l'ensemble de ce fromage. Deux logiques s'affrontent : les industriels et la grande distribution préfèrent mettre en rayon des produits qui se conservent longtemps. Les chercheurs et les fromagers tentent de montrer les bénéfices du lait cru pour la

sauveur et pour la santé. Une étude européenne menée depuis treize ans établit par exemple le lien entre l'habitude de boire du lait cru et une moindre fréquence des allergies. Pour le lait de consommation, la notion de goût n'entre guère en ligne de compte, d'abord parce que tous les laits sont mélangés au moment de la collecte chez l'éleveur, et aussi parce que le traitement thermique modifie la saveur. En France, 95 % du lait de consommation est UHT : il a été traité à très haute température pour éliminer toutes les bactéries



SÉBASTIEN CHAMPION/MATURIMAGE

pathogènes. Une spécificité d'Europe du Sud. En France, c'est Téta Pak qui a développé l'UHT dans les années 1960, vantant le côté pratique du lait longue conservation. Les Anglais et les Américains, qui ont grandi avec l'habitude du livreur apportant le lait chaque matin, boivent surtout du lait pasteurisé. Et même si, désormais, ils se fournissent au supermarché, ils ne se sont pas laissés convaincre par l'UHT, y compris quand, aux États-Unis, des industriels européens l'ont placé au rayon frais pour rassurer les consommateurs. Ils le jugent moins bon nutritionnellement et n'en apprécient pas l'arôme. « Le traitement UHT donne une légère saveur caramélisée ou vanillée au lait », explique Didier Dupont, directeur de recherche à l'Inra de Rennes. « À cette température, les sucres interagissent avec les acides aminés, réaction qui génère ce goût. » Qu'en est-il des qualités nutritionnelles ? « Nous avons peu de certitudes, poursuit Didier Dupont, mais plusieurs études ont prouvé que la chaleur élevée dénature la structure de certaines protéines, comme si elle débouinait

## Les fermes devront diminuer leur empreinte carbone

L'avenir des fermes françaises se jouera aussi sur le terrain de la pollution : au cours de sa digestion, une vache laitière émet chaque jour jusqu'à 500 litres de méthane, un gaz à effet de serre (GES) 23 fois plus puissant que le CO<sub>2</sub>. Selon la Food and Agriculture Organization, l'élevage génère 14 % des émissions mondiales de GES et, avec l'augmentation régulière de la production de lait, la situation devient préoccupante. Pour réduire cet impact, deux approches : accroître le volume de lait de la vache ou favoriser l'herbe dans son alimentation. Outre que les prairies ont l'avantage d'absorber le carbone, cette nourriture permet aux vaches de dégager moins de méthane, et ne génère pas de CO<sub>2</sub> (moins de transport). Les élevages français font figure de bons élèves : ils sont assez productifs tout en donnant beaucoup d'herbe à leurs bêtes. De plus, 3 900 éleveurs, impliqués dans le programme Ferme laitière bas carbone, se sont engagés à produire le maximum de fourrages sur l'exploitation, à réduire les engrais chimiques, à planter des haies, etc. Le but ? Diminuer de 20 % l'empreinte carbone du lait d'ici à 2025.