



Le menu idéal

La ration de la vache est un savant dosage entre herbe (bon marché et riche en bons acides gras mais pas toujours disponible) et des compléments plus énergétiques comme le maïs ou, ici, le colza.

Le juste prix

Le lait C'est qui le patron ?! permet de mieux rémunérer les éleveurs tout en garantissant que les vaches sont au pâturage entre trois et six mois par an.



une pelote de laine. Les protéines, davantage au contact des enzymes digestives dans l'estomac, sont alors digérées plus vite. À l'inverse, pour d'autres, la digestion est ralentie. Selon le chercheur, cela ne change pas grand-chose pour l'adulte, mais pour les nouveau-nés nourris au lait en poudre, dont le système digestif est encore immature, l'effet n'est peut-être pas négligeable. « C'est d'autant plus vrai que, pour des raisons de sécurité, le lait en poudre ne subit pas un mais plusieurs traitements thermiques, poursuit Didier Dupont. Une de nos hypothèses c'est que ce processus engendrerait des allergies aux caséines, mais nous n'avons pas prouvé le lien. De même, pour certains composés non digérés qui pourraient se retrouver dans le côlon et s'avérer délétères. » Par ailleurs, peu de travaux examinent le devenir des vitamines passées au stérilisateur. Selon une étude de 1989, seules les vitamines C, et dans une moindre mesure les vitamines B1, B6 et B12 (perte de 20 %), ainsi que les folates sont affectés (mais faire bouillir du lait cru les détruit bien davantage).

Entre le lait pasteurisé, pour éviter la légère perte nutritionnelle, ou le lait bio ou Bleu-Blanc-Cœur, pour s'assurer un bon équilibre en acides gras, le consommateur peut toujours choisir un lait de qualité, à condition toutefois d'y mettre le prix. D'autres initiatives permettent de s'assurer que l'éleveur est correctement rémunéré ou que le lait est produit localement. Les producteurs de Mont Lait dans la Massif central fabriquent un lait où l'alimentation des bêtes provient à 70 % de la montagne. Quant aux 600 producteurs du lait Faire France, ils organisent des animations dans les 4 800 points de vente écoulant leurs bouteilles afin d'expliquer leur démarche. « Nous imposons aux distributeurs un prix de vente de 99 centimes, dont 40 à 43 centimes

pour l'éleveur », souligne Boris Gondouin, président de l'Association des producteurs de lait indépendants. Le lait C'est qui le patron ?! est né grâce à 6 000 consommateurs qui ont fixé le cahier des charges : les bêtes doivent être nourries avec des fourrages locaux, sans OGM, et doivent pâturer entre trois et six mois par an. En contrepartie, les acheteurs déboursent 99 centimes dont 39 centimes pour l'un des 51 éleveurs de l'Ain, réunis en coopérative. « Ce sont des initiatives intéressantes, souligne André Bonnard, mais qui restent marginales en volume : quelques millions de litres de lait sur un total de 24 milliards. Nous cherchons des solutions plus globales. Si les industriels sont difficiles à convaincre, le discours passe mieux auprès des distributeurs. Comme chez Lidl, qui a développé des laits régionaux garantissant à l'éleveur un revenu qui dépend peu du cours mondial du lait.

Le consommateur chinois, soucieux de la qualité sanitaire du lait, préfère une vache élevée en milieu clos

Le modèle d'exploitation à la française de type familial avec une cinquantaine de bêtes peut-il survivre ? « Depuis trente ans, le nombre de fermes a été divisé par sept, souligne Elsa Casalegno. Elles ont tendance à s'agrandir, afin de pallier les départs à la retraite non remplacés. Les éleveurs s'associent également pour partager le matériel ou profiter d'un week-end de liberté de temps en temps. Selon les instituts techniques, la taille idéale tourne autour de 125 à 200 vaches. Mais il est difficile d'en mener autant à l'herbe. La taille ajoute beaucoup de contraintes. » À une autre échelle, la ferme des 1 000 vaches (en fait 850) s'est attiré les foudres des riverains et des écologistes, notamment à cause de témoignages évoquant un manque d'expérience du per-

sonnel, très peu d'espace pour les bêtes, une forte mortalité dans le cheptel et des maladies qui altèrent la qualité du lait. À cause de cette mauvaise publicité, plusieurs laiteries, dont Senoble, ont renoncé à fabriquer leurs yaourts avec le lait de cette ferme. Celui-ci part vers une usine belge fabriquant des desserts pour des marques de distributeurs. « Les problèmes de mortalité excessive ont été réglés, détaille André Pflimlin. L'exemple américain montre que les fermes-usines tournent bien. Mais les animaux ne sortent pas. Et surtout, si de telles exploitations se multiplient, les fermes familiales vont disparaître. »

« Le lait, issu de ce genre de ferme n'est pas forcément de mauvaise qualité, tempère André Bonnard, notamment car les effluents y sont recyclés, et le méthane récupéré. Évidemment les vaches ne pâturent pas mais il y a de la place pour tous les types de production. Le consommateur chinois, obnubilé par la qualité sanitaire du lait (en 2008, du lait infantile contaminé à la mélamine a provoqué, chez les bébés, 3 décès et 300 000 intoxications), préfère le lait d'une vache élevée en milieu clos car elle risque moins d'avoir été en contact avec des germes pathogènes. » Pour André Pflimlin, il faut surtout changer de stratégie et miser sur des produits à forte plus-value : les fromages AOP, le bio et les laits issus de climats et régions variés. « Prenons modèle sur le vin. Dans les années 1960, on produisait du vin de mauvaise qualité et, aujourd'hui, la moitié du vin exporté est AOC. Nous avons une tradition fromagère qu'il faut mieux valoriser, ce qui sera bénéfique aussi pour l'aménagement du territoire et la ruralité. » Une piste parmi d'autres pour mettre en avant le travail des éleveurs, les remettre au centre de la production et redonner de la valeur au lait. ■