



FILIERE LAITIERE EN SUD-ISERE : DECRYPTAGE ET INITIATIVES

Boire du lait, davantage pour ce qui est de déguster du fromage, est un geste quotidien pour la plupart d'entre nous. Ce mois-ci et pour nos deux éditions à venir, nous vous proposons de découvrir les filières laitière et fromagère.

A la crise laitière de 2009, succède la crise actuelle. L'enveloppe accordée au printemps par le département de l'Isère aux exploitants (IM€) ne permet pas de résoudre le problème sur le long terme. Cette situation très tendue au plan économique, consécutive des tarifs imposés sur le lait et d'une situation internationale peu avantageuse, met gravement en péril les exploitations qui ont réalisé des investissements importants, répondant en outre à des normes sanitaires drastiques en France.

Le prix du lait n'est pas fixé de façon obligatoire mais répond à une mécanique très complexe à plusieurs niveaux.

Au niveau européen sont prises en compte les cotations du beurre et de la poudre de lait, l'évolution du prix des produits de grande consommation, ou encore le prix des fromages allemands. En Allemagne, les fermes sont plus importantes, les élevages comptent en moyenne plus d'animaux et les rendements sont meilleurs. Si le prix du lait est trop élevé, cela profite aux autres pays européens, lesquels augmentent leur production depuis quelques années.

L'ajustement au niveau national se fait en France dans un contexte particulier puisque la France compte parmi les acheteurs de nombreux industriels du secteur de l'agroalimentaire, de taille considérable et mondiale. L'établissement des prix se fait ainsi moins entre éleveurs et laiteries coopératives comme c'est le cas dans de nombreux États membres, qu'entre éleveurs et industriels.

Enfin ils s'engagent sur des contrats avec les collecteurs sur plusieurs années, alors que les prix connaissent une variabilité importante. En moyenne, les exploitants vendent le litre de lait au prix de 28 cts.

Au niveau mondial, l'embargo concernant la Russie et la baisse de la demande chinoise rendent les choses plus compliquées encore.

Voici un état des lieux de la filière laitière en sud-Isère et quelques initiatives collectives et individuelles qui permettent une meilleure valorisation du travail effectué par les exploitants.

Avec moins de 200 millions de litres de lait par an, la production de lait (d'origine bovine, de race Montbéliarde, Abondance et Tarentaise pour la plupart) du département de l'Isère, représente seulement 10% de la production laitière de la nouvelle Région Auvergne-Rhône-Alpes. L'Isère compte 600 élevages laitiers, 72 en Sud-Isère (Données 2016, production lait/bovin - Chambre d'Agriculture de l'Isère). Les zones productrices de lait de vache sont la Matheysine, le Trièves, le massif du Vercors (ainsi que la Chartreuse non loin). Très peu de lait en Belledonne et en Oisans. Les 2/3 du lait produit en Sud-Isère provient de zones dites défavorisées, classées ICHN (Indemnité Compensatoire de Handicap Naturel) du fait de l'altitude et du dénivelé de nos territoires. La production laitière en Alpage - pendant la saison d'estive - ne bénéficie pas à la production de lait

ni à la transformation de fromages, comme cela peut-être le cas pour des départements voisins, à l'image des Hautes-Alpes avec son Beaufort d'été ; elle sert de fait aux espèces allaitantes.

Les exploitations sont souvent diversifiées. La moyenne du troupeau s'élève chez nous à 50 vaches laitières et 40 vaches allaitantes tandis qu'il faudrait atteindre 80 vaches laitières pour que l'élevage puisse garantir, en production laitière, un revenu acceptable à son exploitant, compte-tenu du prix du lait actuel, des aides et des charges d'exploitation.

Une fois le lait produit par les exploitants, il est récupéré par trois grands collecteurs, Danone, Sodial et Lactalis. Ils représentent à eux seuls 65% du lait collecté en Isère.

La production laitière bio offre une valorisation possible et ouvre des perspectives nouvelles aux exploitants. Elle ne représente encore aujourd'hui que 4 à 5% des élevages du département de l'Isère.

La valorisation est bien supérieure pour les éleveurs car le lait bio n'est pas soumis aux mêmes pressions tarifaires que le lait non bio. La vente directe le montre, les consommateurs sont prêts à payer les produits laitiers bio à leur juste prix. Des accords locaux avec des usines de transformation se mettent en place. « La croissance de ce marché est plutôt à 2 chiffres » explique Jean-Philippe Goron de la chambre d'Agriculture de l'Isère.

Deux collecteurs de lait bio dans le département de l'Isère contractualisent avec les fermiers : Vercors Lait (qui revend le lait à Sodial) et le « petit dernier » Biolait. Biolait est une entreprise nationale qui collecte dans tout le département : une première collecte s'étend du Voironnais à l'Ain. Une nouvelle collecte (avec 6 fermes pour son début) partant des Hautes-Alpes pour rejoindre le Sud-Isère, vient d'être inaugurée le 03 février dernier au Gaec des Counières au col de Manse (Forest St-Julien, dans le Champsaur, patrie de Sébastien Ogier). Les deux entreprises ont des politiques tarifaires différentes : Sodial rémunère le litre de lait bio à un prix supérieur au lait conventionnel (non bio) mais indexe ce tarif sur les cours, d'où une certaine incertitude pour les contractants. Biolait garantit à l'éleveur un prix du lait à l'année. En 2015, le prix moyen a été de 406€ /1000 l, tandis que le lait conventionnel s'est échangé à 320€/1000 l.

Pour les exploitations qui souhaitent examiner leur conversion en bio : « La démarche et le diagnostic, accompagnés par la chambre d'agriculture et l'Adabio, peut prendre entre six et dix-huit mois » précise Marie Mallet, correspondante de la Chambre d'Agriculture pour la Matheysine et animatrice de Sitaldel, l'association pour le maintien et le développement de l'agriculture en Sud-Isère.

Dans notre département, fort d'une tradition historique de transformation laitière, la valorisation en fromage est importante :

- L'AOC Bleu du Vercors-Sasse-nage rassemble 40 producteurs au sein de la coopérative Vercors Lait.

- La zone IGP (Indication Géographique Protégée) Saint-Marcellin regroupe environ 130 producteurs. Ils revendent leur lait à 5 laiteries qui se chargent de produire le fromage de Saint-Marcellin. La plus-value reste moins élevée qu'en Beaufort mais s'avère plus intéressante que la vente à une coopérative laitière.

- Les 80 éleveurs indépendants en production laitière livrent une laiterie et, en plus d'être producteur et éleveur, transforment une partie du lait qu'ils proposent ensuite à la vente directe.

- Les deux laiteries-fromageries les plus importantes par chez nous : la Laiterie du Mont-Aiguille à Chichilienne (Trièves) et la Fromagerie de Laye, adossée à la Laiterie du Col Bayard, dans le Champsaur (Hautes-Alpes). Elles transforment les 3 laits (vache, chèvre et brebis) produits localement de façon bio ou conventionnelle, et proposent leur gamme variée de produits laitiers et de fromages artisanaux. « Le lait de vache constitue une excellente base, la brebis apporte un lait plus riche tandis que la chèvre, qui se plaît à crapahuter dans les arbustes et les zones plus arides, apporte le goût et l'arôme » explique Franck Bertrand, gérant de la Fromagerie de Laye.

A suivre : la filière fromagère, ses acteurs en Sud-Isère et les toutes bonnes adresses à connaître.

Merci à tous les exploitants qui ne sont pas encore en contact avec nous de le faire par mail à gazette-sudisere@gmail.com ou au 06 11 74 35 05.

Marguerite Masson



100 % local - 100 % fermier - 100 % naturel

L'Escargotière du Lys

Des idées pour préparer vos fêtes de Pâques !*
* Dimanche 27 & Lundi 28 mars.

Découvrez nos escargots "Gros gris" (Hélix Aspersa Maxima)

Du jardin à l'assiette : vente directe près de chez vous !

Pensez à réserver !

Élevage et production en agriculture responsable
Escargots nourris en bio et semences non traitées

Plus frais, plus goûteux, découvrez l'origine des aliments et la façon dont ils sont produits

Héliculture de La Mure - Escargots élevés et préparés sur place

Valérie DEVIF - Hélicultrice diplômée
Laboratoire : 1, allée des Tamaris - LA MURE
06 36 98 95 68
escargot.lamure@laposte.net

LA MAISON DES PRODUCTEURS

— Produits fermiers et artisanaux —

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI - 9h/12h30 - 15h30/19h30
FERMÉ LES LUNDIS MATINS ET LES JEUDIS MATIN
LAFFREY - RN 75 - 04 76 72 08 09

MAGASIN DE PRODUCTEURS FERMERS
Vente directe du producteur au consommateur
Légumes et fruits de saison, boeuf, veau, agneau, porc et volailles, produits laitiers, etc...

La Combe Gourmande
Notre Terroir dans vos assiettes

MAGASIN OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 9H30 A 19H NON STOP
1600, route de Gières - SAINT-MARTIN D'URIAGE
À 3km de Gières
04 76 54 05 87 • la-combe-gourmande@orange.fr

Magasin de producteurs
Herbe et Coquelicot
...pour vos produits locaux !

fruits et légumes
oeufs et produits laitiers
viande et poisson
épicerie et boissons
douceurs et bien être
pain farine pâtes

à Herbeys
centre village

Horaires :
mercredi et vendredi :
15h - 19h30
Samedi :
9h - 12h30 et 15h - 19h30

09 84 58 48 23
www.herbe-et-coquelicot.fr
herbeetcoquelicot@gmail.com