



Le séchage en grange Une technique en plein développement en Belgique

Une production laitière basée essentiellement sur
l'herbe et le foin, c'est possible!

Salon du fromage, Ciney, 26/05/22

Contenu

1. Techniques de séchage, coûts
2. Enjeux du séchage
3. Valorisation du lait de foin
4. Exemples d'éleveurs - fromagers
5. Le retour de deux fromagers - affineurs
6. La certification du lait de foin en Wallonie
7. ProLaFow asbl

Techniques de séchage

D

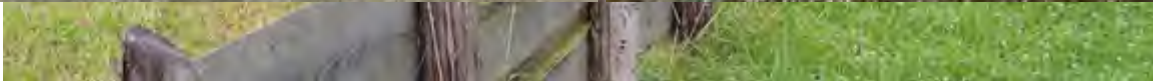
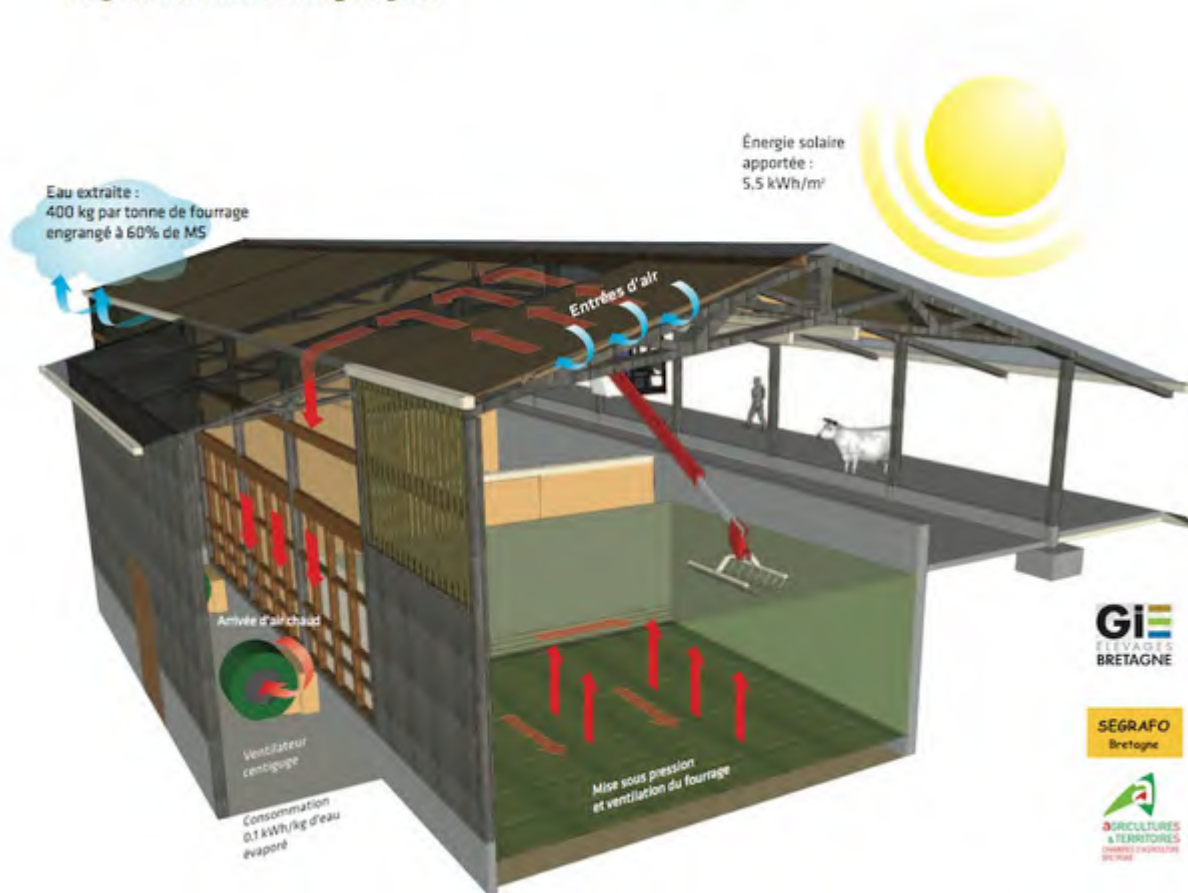


Schéma de principe du séchage solaire du foin en grange et performances énergétiques



Techniques de séchage - Coûts

Coûts d'investissement du séchage en vrac (HTVA):

- de 340 € à 1.300 €/t. stockable

Coûts d'investissement du séchage en balles (HTVA) :

- De 114.000 € (16 buses) à 133.000€ HT (24 buses).

Aides à la filière

Soutien PwDR

ADISA: aide à l'investissement, notamment hall de séchage:
plafond à 260.000 €, aide jusqu'à 40% (donc 104.000 € max)

Soutien de la région

Aide pour la participation des agriculteurs aux systèmes de qualité
(produits agricoles): jusqu'à 3.000€/an sur 5 ans max.

Enjeux du séchage

Autonomie alimentaire avec le foin ventilé

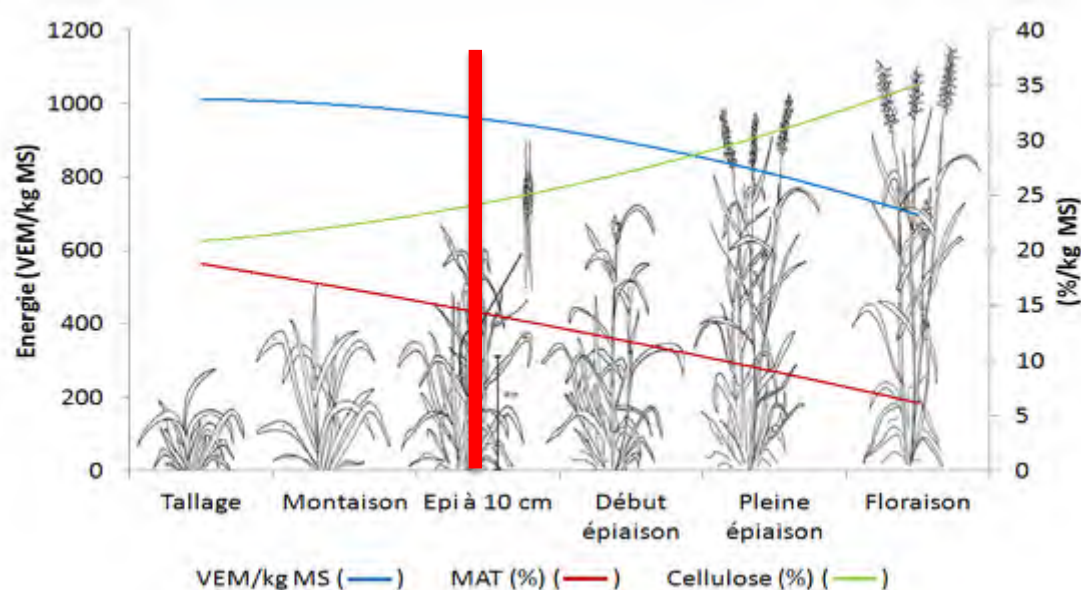
Deux grands profils d'éleveurs intéressés

- Autonomie alimentaire maximale : alimentation tout foin pendant l'hiver (compléments énergétiques souvent auto-produits).
- Autonomie protéique: intensification maintenue, tout en réduisant la part de maïs ensilage et en compensant au maximum le déficit azoté du maïs.

Enjeux du séchage

Qualités du foin séché à l'abri du soleil:

> 850 VEM et > 14% de MAT



Enjeux du séchage

1. Valeur alimentaire du foin ventilé
2. Autonomie alimentaire
3. Santé animale et humaine
4. Conditions de travail
5. Environnement
6. Adapter son exploitation
7. Amortir l'investissement

Enjeux du séchage

Santé animale et humaine:

Accidents de fermentation supprimés;

Germes butyriques et listéria maîtrisés;






Acidose, boiterie, fertilité améliorés:

« À l'époque, quand mon père a arrêté l'ensilage pour passer au séchage, les frais veto ont diminué par 2 la 1ère année et 3 ou 4 en 10 ans. Plus d'acidose, boiterie, problème de fertilité et aussi disparition des butyriques ! Jamais on ne reviendra en arrière, ça a été un moment clé dans l'exploitation malgré un énorme investissement. » Martin BALTASSAT (Rhône-Alpes)



Enjeux du séchage

Environnement

-  Qualité de l'eau (systèmes à faibles intrants engrais et pesticides) ;
-  Sols (toujours couverts, réduction des passages d'engins) ;
-  Energie directe et indirecte (faibles intrants, allongement des rotations...)
-  Importations: soja, OGM en particulier.
-  Réduction des déchets

Enjeux du séchage

Conditions de travail

Petits chantiers de coupe



Facilités pour déb

Alimentation aisée



Enjeux du séchage

Environnement

-  Biodiversité (taille des chantiers réduite) ;
-  Antibiotiques, médicaments réduits ;



Enjeux du séchage

Adapter son exploitation

Adapter son troupeau (extensif ou intensif?)...

(Auto-)construire / installer un séchoir...

Adapter ses équipements...



Valorisation du lait de foin

- Economies à travers l'autonomie et certains frais évités.
- Gain en production (valeur alimentaire).
- Vente de foin séché (luzerne)
- Passage aisé au bio
- Lait de boisson de qualité ($\Omega 3$, $\Omega 3/\Omega 6$) (cfr « lait de pâturage ») → prime supplémentaire
- ex: prix moyen (2010, CH) pour lait non-ensilage = 0,53 €/lt contre 0,43 €/lt pour lait ensilage.

Valorisation du lait de foin

Filière fromagère:

Maîtrise de listeria et butyriques → meilleure qualité, meilleurs rendements (TP + MG ↗, TB ↘).

AOC (France, Suisse): jusqu'à 0,75 €/ Lt de lait.

Labels commerciaux. Ex: Marguerite Happy Cow (lait de pâturage).

Label STG: actuellement pas de valorisation directe, mais aides de la Wallonie (ADISA + Qualité différenciée).



Lait de foin en Wallonie

- STG Heumilch/Lait de foin/HayMilk/ Latte Fieno: 2012
- Constitution d'une asbl « Producteurs de lait de foin en Wallonie » ProLaFoW (2018)
- Cahier des charges STG transcrit en PMC (2019)
- Désignation d'un organisme de certification (2020).
- Premières certifications (2021)

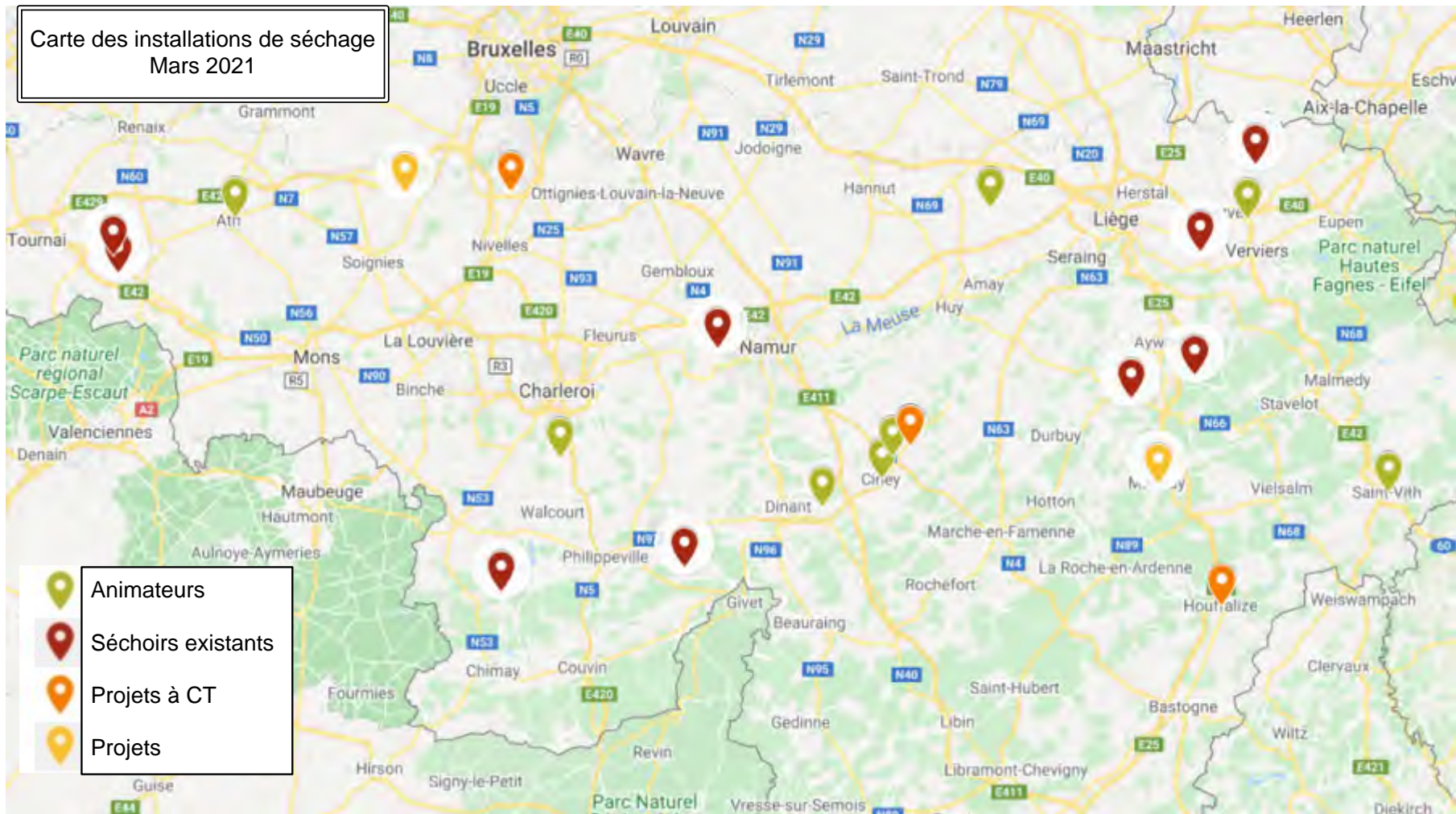


Commercialisation



- Une filière commerciale “Au lait de foin STG”, en développement: Cahier des charges établi: 100% lait de foin STG, prix rémunérateur (+10%).
- Accès à la filière bio (accès des vaches à l’extérieur!).
- Des filières sous marque privée: association avec un fromager ou en production propre (ex: ferme de l’Epinette ou Ferme des Queuwys).

Carte des installations de séchage
Mars 2021





ur - fromager

Baugnies (Ath)

4



4

au
Lait de foin



Fromager – affineur:

Fromagerie Levalet (Waimes)



- Début: ensilage sec, mais affinage difficile (butyriques, rance après 6 à 8 mois).
- Depuis 2019: fourni par 2 éleveurs: ensilage et foin ventilé (Lentz), même fromage, mais seulement lait de foin pour la garde (>10 mois). Option pour lutter contre butyriques: lyzozine.
- Le prix? OK pour mieux payer le lait car qualité et rendement.
- Trouver du lait de foin? Chance: à 1 km de Lentz qui est attentif à la qualité génétique de ses vaches fleckvieh (génotype B/B pour favoriser le taux de Kappa-caséine)

Fromager – affineur:

Fromagerie Levalet (Waimes)



- Fromage de garde? Ok avec lait de pâturage (printemps, été) ou lait de foin. Fromage Le Valèt avec min 10 mois d'affinage (150 à 200 roues vendues). Limite: capacité de la cave d'affinage (stock actuel = 2 à 3 mois de vente) → agrandissement.
- Place pour le lait de foin? Oui sans doute: Rainer (séchage depuis 2018) travaille avec divers crémiers ou fromagers et leur vend 40 à 50% de sa production.
- Pas d'AOC en Belgique (sauf Herve), donc il y a un espace à occuper peut-être pour une AOC « Au lait de foin »?

Fromager – affineur: Fromagerie du Samson (Gesves - Marches)



- Qualité du lait de foin? Indubitable si on travaille au lait cru: plus besoin de ferment ajouté (Geotrichum) → expression du terroir. Par ailleurs, moins de butyriques et de listéria.
- Prix plus élevé? Certainement pour l'achat du lait vu sa qualité, mais difficile à répercuter sur le consommateur qui ne perçoit pas la différence de qualité. Il faut un effort de communication.

Fromager – affineur: Fromagerie du Samson (Gesves - Marches)



- Fromage de garde? Ok avec lait de pâturage (printemps, été). Pas encore tenté avec le lait de foin (un seul fournisseur en lait de chèvre). Limite: capital immobilisé.
- Les ventes baissent de mars jusqu'au début de l'été → stockage pour ne pas impacter les éleveurs.
- A suivre... fête du fromage en septembre.

Vos questions?

Contact: Benoît Delaite, Réseau wallon de
développement rural. B.delaite@reseau-pwdr.be

ruralites.be