

Conversion en lait bio, quels changements sur le système ?

Christine et Pierre Foueillassar sont producteurs et transformateurs fromagers de lait de vache au GAEC du Pas d'Aspe à Gurmençon. Bien que peu convaincus par l'agriculture biologique au début de leur carrière, ils ont fait le choix de ce mode de production qui s'est, petit à petit, montré pertinent pour leur exploitation et leurs aspirations. Retour sur une conversion du système et des exploitants.

Pierre et Christine ont engagé les terres en bio en 2017 et les vaches en 2019. Inscrits au Contrôle laitier depuis 2014, fin novembre, ils ont ouvert les portes de leur exploitation pour mettre à disposition l'évolution de leurs résultats techniques au fil de l'évolution de l'exploitation.

Dans les années quatre-vingt-dix, la ferme faisait de l'affouragement en vert. À l'époque, c'était une petite exploitation. Un remembrement a permis de réunir les terres pâturables autour du bâtiment. Un bâtiment de 100 places, surdimensionné à l'époque, a été construit. La crise laitière de 2009 et la chute du prix du lait qui s'est ensuivie a fortement pénalisé les remboursements des investissements. Cet événement les a confortés dans l'idée de garder la valeur ajoutée sur la ferme, d'autant que Christine avait dans l'idée de développer la transformation fromagère depuis 2008.



// Photo DR

Bien que peu convaincus par l'agriculture biologique au départ, le choix de ce mode de production s'est montré pertinent pour l'élevage et les aspirations de Christine et Pierre Foueillassar.

Garder la valeur ajoutée

Les Foueillassar construisent alors une salle de fabrication. Puis, ils s'associent avec un voisin, ce qui fait passer le troupeau de 30 vaches laitières à 50 en production. Ils créent assez rapidement leur produit phare, la couronne Henri IV. La vente de lait en vrac continue car la fabrication des fromages ne valorise alors qu'un peu plus du tiers de la production en 2014.

Comme nombre de leurs confrères, Christine et Pierre alors avaient pour objectif de chercher du litrage pour rembourser les investissements. Mais ces litres de lait supplémentaires coûtaient cher à produire. De plus, la transformation fromagère les a amenés à regarder de plus près la qualité du lait. De même, un nouveau remembrement les a incités à s'intéresser un peu plus à la culture de l'herbe.

En effet, Pierre restait insatisfait de la production du lait au regard de l'investissement mis dedans. Un beau jour, il décide donc d'arrêter le DAC et ne constate pas de différence sur la production laitière. Il arrête également le soja quand l'herbe pousse bien. Il constate alors une perte de lait mais des vaches en bien meilleure santé et une baisse importante des frais vétérinaires.

Se présente alors l'opportunité de reprendre une ferme d'une trentaine d'hectares. Cet événement les amène à s'interroger sur l'opportunité de se convertir en bio, leur système et leurs pratiques étant de plus en plus proche du cahier des charges. Ils font

alors appel à la conseillère bio de la chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques qui, outre la présentation des obligations réglementaires, leur fait une étude technico-économique de l'incidence de la conversion. Si cette approche les rassure sur le potentiel de production de la ferme en bio, l'augmentation de 2 €/kg du prix des fromages est un risque à prendre. La clientèle suivra-t-elle ? Soutenus par leurs deux principaux grossistes, le 14 mai 2017, ils lancent la conversion des terres et en janvier 2019 celle des vaches. Ils remettent alors en place l'affouragement en vert pour compléter la pâture et diminuent la part de maïs dans l'assolement qu'ils envisagent de totalement abandonner très prochainement pour ne garder que des cultures d'hiver dans la rotation tels que le blé et le colza.

Plus de surfaces en herbe

Cette redécouverte des cultures fait suite à l'obligation de rotation imposée par le cahier des charges bio. L'affouragement en vert leur permet d'allonger d'un mois l'usage de l'herbe fraîche par les vaches. De plus, en supprimant des passages d'outils de fenaison, cela limite le piétinement des parcelles ce qui évite d'avoir des refus et donc le salissement des prairies. Ils sèment des prairies riches en légumineuses et fertilisent avec le lisier de la maison.

Savencia ne leur collectant pas le lait bio du fait d'une rupture de contrat, ils travaillent

maintenant avec Biolait qui accepte toujours d'examiner les demandes de collecte de lait bio sur la zone. Dans ses fermes partenaires, Biolait demande l'absence de mixité, une alimentation 100 % française, que 70 % de la SFP soit en herbe et d'avoir 30 ares accessibles par vache laitière à la traite. Biolait, qui reste le premier collecteur de lait bio en France, se donne une mission sociale et équitable. Dans la structure, ce sont les producteurs qui restent les décideurs.

Pour répondre au cahier des charges bio et avec l'objectif d'utiliser l'herbe, Pierre et Christine ont augmenté les surfaces en herbe de 13 ha depuis 2017 et ils ont remis des prairies permanentes en rotation. Un hectare d'herbe correspond à 10 tonnes de matière sèche valorisées. Ils ont maintenu des cultures de ventes entrant dans la rotation ce qui leur permet de refaire les prairies régulièrement. Ils apportent une fertilisation assez importante en bio sur les cultures de vente (équivalent à une demi-dose conventionnelle).

Données technico-économiques

Malgré un usage plus important de l'herbe dans la ration, ils ont maintenu le niveau de lait à 6 500 l comme leur moyenne des 6 dernières campagnes. La part de lait transformé a augmenté pour répondre à la demande de la clientèle. Ainsi après avoir livré 127 456 l en 2019-2020, en 2020-2021, ce volume est tombé à 52 375 l seulement, mais 399 015 l de lait ont été transformés.

L'exploitation dispose de 5,9 UMO salariées essentiellement sur la transformation. La ration hivernale est actuellement de 4 kg/MS d'ensilage d'herbe, 10 kg/MS d'ensilage de maïs, 3 kg/MS de foin de luzerne, 1,6 kg/MS de tourteau de soja, 1 kg/MS de blé/orge et 0,26 kg de minéral 4.5/25/5. Ils ont acheté, en 2020-2021, 27 tonnes de tourteau de soja à 884 €/t, 5,1 t de CMV à 890 €/t et 1,6 t de

carbonate à 550 €/t. 16 tonnes de concentré énergétique autoconsommées viennent compléter les concentrés et minéraux pour les 76 vaches présentes en 2020. La quantité de concentré est passée de 1 407 kg/VL (à 348 €/t) à 393 kg/VL (à 683 €/t). Le prix du lait laitière en 2020 a été de 460 €/1 000 l en bio contre 378 €/1 000 l en 2018 en conventionnel. Les frais vétérinaires ont diminué de 18 €/1 000 l depuis la conversion.

Cercle vertueux

Les associés ont maintenu le niveau de production recherché tant en lait qu'en culture. Ils sentent leurs vaches en meilleure santé ce qui se retrouve dans les fromages. Ils ont augmenté la part de lait transformé qui est mieux valorisé mais qui génère également des coûts salariaux conséquents. L'exploitation a également des coûts d'investissement importants notamment suite à l'achat d'une faucheuse-autochargeuse volumineuse mais proportionnée au troupeau pour passer moins de temps sur la route.

Pierre et Christine se donnent les moyens de leurs choix et ont la volonté d'être efficaces et réactifs dans les travaux de récolte. Louis, leur fils, va prochainement s'installer avec eux sur la ferme avec un projet de séchage en grande afin de garantir l'approvisionnement en fourrage qualitatif du troupeau. Malgré l'augmentation du prix du fromage, les clients sont restés fidèles et de nouveaux ont été captés suite à la valorisation avec le logo bio. Ce mode de production répond pleinement à leurs aspirations initiales. Ils sont moins dépendants d'intrants extérieurs, ont un sol, des prairies et des cultures ainsi que des vaches en meilleure santé et proposent un fromage de qualité attendue par la clientèle.



Ludivine Mignot, conseillère bio
Chambre d'agriculture
des Pyrénées-Atlantiques