

AU FIL DE LA SEMAINE

« Je suis convaincu des bienfaits du fourrage sec sur la production de lait cru »

VALEUR AJOUTÉE I

Mardi 29 octobre, Benoît Duval, éleveur à Sainte-Honorine-la-Guillaume (61), a organisé un après-midi portes ouvertes dans son exploitation. Son associée et lui viennent d'engranger une première saison d'herbe dans le séchoir tout neuf. Dans un système de production de lait AOP, l'installation trouve sa place.

« Je suis convaincu des bienfaits du fourrage sec sur la production de lait cru », soutient Benoît Duval, mardi 29 octobre, devant la cinquantaine de personnes présentes à l'après-midi portes ouvertes, à Sainte-Honorine-la-Guillaume. Sa femme et lui sont associés au sein du Gaec du Val-d'Orne. Ils tiennent 140 Normandes pour la filiale AOP comembert de Normandie, ont investi dans un séchoir de foin en grange. Mise en service : printemps dernier. « Nous n'avons pas beaucoup de recul, prévient l'éleveur. On tâte sur la distribution, on écoute les conseils. » Avec une année de récolte engrangée, la rencontre était l'occasion de mettre l'accent sur le travail amont.

Réflexion

Le début de la réflexion remonte à 2016. « Nous ensilions 1,5 à 20 ha de maïs et récoltions beaucoup d'herbe, raconte Benoît Duval. Il fallait ouvrir et fermer les silos tous les huit jours. C'était rébarbatif. Les réglementations phytos se durcissent, les coûts du maïs fourrager et des protéines augmentent. Nous voulions stabiliser nos dépenses en alimentation en étant le plus autonome possible. » En 2017, le couple Duval décide de franchir le pas du séchage en grange :

Récolte

« Comme tout chantier de récolte, la météo doit être avec nous et il ne faut surtout pas négliger le temps de séchage au sol, car l'herbe doit être récoltée à plus de 50 % de MS, constate Benoît Duval. On conseille de faucher assez tard dans la journée, pas avant 15 h. Puis on fait deux fanages à J+2, un fanage à J+3 le matin, l'après-midi on regroupe. On charge les andains à J+4. » Le séchage en grange permet une première coupe. « Ici dans la saison », lorsque l'herbe est riche,

Puis deux autres avant fin juillet et une quatrième à l'automne. Antoine Vaudrun, du Segrida (association d'éleveurs du Grand Ouest utilisant le séchage du foin en grange), complète : « en condition favorable, il faut compter trois à quatre jours de chantier. On conseille des prairies multispécies ou de Luzerne avec des rendements respectifs de 75 % et 85 % de matière sèche ». Sur 180 ha de SAU, les Duval consacrent 25 ha à la fuche mais estiment un parcelloire de fuche total entre 90 et 100 ha. « Quand on multiplie les coupes, on assure la qualité du fourrage. » Les cinq cellules de séchage peuvent stocker jusqu'à 600 t de foin.

Financement

« Les chiffres font peur, sourit l'éleveur. Car il y a la facture visuelle et celle du temps passé, du fioul dépensé pendant le chantier. » Coût global du projet : 870 000 €, dont 140 000 € de subventions au titre du Plan com-pétitivité et adaptation des entreprises agricoles (PCAE, Région, État, UE). La technologie du séchoir fonctionne en cogénération : la toiture solaire produit de l'électricité et de l'air chaud. « Chaque panneau fournit 250 à 300 Watts d'électricité et 750 Watts de chaleur, détaille Sébastien Ackermann, fondateur et directeur associé de Base, entreprise créatrice des panneaux thermovoltaïques. La production d'électricité est vendue à Enedis et génère 10 000 € de recette par an. » À cela s'ajoute l'allègement des charges d'alimentation, de déchets



Benoît Duval dans une des cellules de séchage et de stockage. Une cellule mesure 180 m² de caillabois et sol et 5 m de hauteur. DR

agricoles (bâches, plastiques). « Ma première sécurité est la fromagerie, conclut Benoît Duval. Elle me garantit un supplément de 15 €/1 000 l maintenant que j'ai le séchoir. Et 25 €/1 000 l supplémentaires si je

JUJUE PERRIAUX

Assemblée générale : l'Union retrouve de la « sérénité »

L'Union des producteurs de lait pour les AOP comembert de Normandie, pont-l'évêque et Iivarot était réunie en assemblée générale, mardi matin. La réunion s'est tenue à huis clos : la dernière AG avait été houleuse et certains propos mal interprétés. En cause, l'accord du 21 février signé pour la future grande AOP comembert. Benoît Duval, vice-président, relate : « dans l'appellation comembert fabriqué en Normandie, des entreprises concentrent les protéines de lait afin d'augmenter la productivité des lignes de fromage. C'est inacceptable en AOP ». Et c'est ce qui avait crispé les défenseurs de l'appellation d'origine protégée. Depuis, « le Conseil national des appellations laitières (Cnaol) a invalidé le procédé pour l'AOP comembert ». L'annonce rassure les producteurs et rapporte de la sérénité dans les rangs de l'Union. « L'Inao a pris l'engagement de supprimer le fabriqué en Normandie. Nous espérons que le projet va aboutir afin de ramener de la valeur dans la ferme normande ». Autre sujet à l'ordre du jour : le développement de la filière lait cru. Éloïse Modric, directrice adjointe, chargée de mission R&D des fromages AOP de Normandie, détaille trois objectifs : « recréer une dynamique d'acteurs de la filière lait cru : producteurs de lait, fromageries, vétérinaires, contrôleurs laitiers, GDS ; réaliser des subventions ; développer la filière positive du lait cru et la typicité des fromages ». Elle salue le « bon accueil » de ces mesures par l'assemblée générale.

J.P.



Les panneaux solaires chauffent l'air sous le toit. Celui-ci est propulsé sous les caillabois et insufflé sous le foin. DR