



LAIT DE CONSOMMATION

Un accord pour soutenir la filière



Actualité laitière contrastée en Anjou. La Laiterie Saint-Denis-de-l'Hôtel, l'Association des producteurs laitiers du bassin Centre et l'enseigne Système U ont signé, mardi 11 octobre à La Poitevine, un accord valorisant pour les 3 ans à venir le lait de consommation Bleu-blanc-cœur. Pendant ce temps, les éleveurs laitiers livrant à Terrena multiplient les actions pour dénoncer un prix du lait non rémunérateur et un manque de transparence de la coopérative.



AU FIL DE LA SEMAINE

MAINE-ET-LOIRE



Au Gaec des Noisetiers à La Portevinière, mardi 11 octobre Emmanuel Vasseneix (LSDH), Eric Gaudron (APLBC), Jean-Pierre Pasquet (Bleu-blanc-cœur), Serge Papin (Système U), David Dupé (éleveur)

Lait de consommation Mardi 11 octobre, Système U, l'association des producteurs laitiers du bassin Centre et la laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel (LSDH) ont signé un accord valorisant pour les 3 ans à venir le lait de consommation Bleu-blanc-coeur.

Nouvel accord tripartite pour soutenir la filière



En juillet dernier, Système U signait un partenariat avec la coopérative Sodiaal. Mardi 11 octobre, en s'engageant auprès de LSDH et ses producteurs de lait, il scelle sa promesse de passer 100 % des volumes de lait UHT en bouteille de la marque U sous contractualisation. « On doit aller vers une forme d'intégration », déclare le PDG de Système U Serge Papin, venu conclure sur une exploitation des Mauges l'accord tripartite entre son enseigne, l'Association des producteurs laitiers du bassin Centre (APLBC) et la laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel (LSDH), qui a un site à La Jubaudière. « Le modèle de l'avenir s'axera sur du long terme, de la négociation et de la transparence ». Rappelant l'exemplarité du groupe

dans ce type de partenariat et notamment la contractualisation Cœur de gamme, la « radicalisation de la marque Système U », comme le souhaite Serge Papin, s'étend donc à la filière lait de consommation. « À recréer de la valeur, tout le monde y trouve son intérêt », spécifie-t-il. Les producteurs de l'APLBC ne le contrediront pas, au vu de la plus-value que l'insertion dans le label Bleu-blanc-cœur leur apporte : une valorisation maximale de 14 euros les 1 000 litres, en fonction des résultats.

Performance laitière dans les Mauges

« On avait peu d'efforts à faire pour entrer dans la démarche Bleu-blanc-cœur », mentionne David Dupé, associé depuis 2004 au Gaec laitier des

Noisetiers à La Poitevinière. Il y a 8 ans, l'exploitation choisissait d'intégrer la luzerne dans la ration alimentaire des prim'holstein, « pour améliorer la santé du troupeau », indique l'éleveur. Ainsi, grâce aux 15 hectares de luzerne qui diversifient pour un tiers la ration fourragère, « il n'y avait qu'à légèrement compléter avec du lin pour avoir les résultats en acides gras demandés par le label », raconte-t-il plaisamment. « Notre part fixe de 6 euros a, depuis notre engagement dans la charte, toujours été complétée par les 8 euros dus à nos bons résultats ». Comme le Gaec des Noisetiers, beaucoup ignorent qu'ils produisent un lait valorisable dans la filière Bleu-blanc-cœur. « Ce sont ces exploitants-ci que nous sommes d'abord allés chercher et que



nous continuerons à recruter », explique Philippe Leseure, directeur filières du groupe LSDH. L'entreprise, en récupérant en février 2015 la zone de collecte « très performante » des Mauges - soit 80 exploitations et 45 millions de litres de lait - n'a pas traîné à proposer à ses éleveurs d'intégrer la démarche Bleu-blanc-cœur. « On compte aujourd'hui 29 éleveurs représentant un volume de 20 millions de litres, qui répondent au cahier des charges ». LSDH axe sa stratégie de développement sur la qualité. « Plus de 70 % de notre lait est valorisé par des contrats entre 3 et 5 ans, contre 20 % il y a 10 ans, précise Emmanuel Vasseneix, président de LSDH. Par le biais de la contractualisation, on rend les producteurs acteurs de leurs produits ».

CÉCILE MARCUS



Une juste rémunération des producteurs

Sur 3 ans, l'accord garantit un prix « ne descendant pas en dessous de 300 euros/1 000 litres », rapporte Philippe Leseure. « Pour un prix du lait plus lissé, on se base sur la moyenne des 6 derniers semestres des indicateurs Cniel ». De plus, les prix payés tiendront compte de l'évolution des coûts de production. « On part du principe que l'Ipampa (Indice des prix d'achat des moyens de production agricole) relatif à l'alimentation ne pourra pas représenter plus de 30 % du prix du lait payé au producteur », complète le directeur filières du groupe LSDH.