



Le séchage du foin en grange, un profond changement dans la gestion d'une ferme

1 Contexte

La différence essentielle entre le lait normal et le lait de foin et le caractère traditionnel de ce dernier résident dans le fait que, comme aux origines de la fabrication du lait, la production de lait de foin ne recourt à aucun aliment fermenté.

Alors qu'en zone de montagne, l'ensilage est interdit depuis longtemps pour certaines filières fromagères AOP, dans l'Ouest de la France, depuis 2000 c'est l'autonomie et la production d'un foin de qualité en zone très humide qui est la motivation principale. C'est ainsi qu'un premier séchoir solaire est apparu en 2007 en Wallonie.



Entre-temps, le lait de foin est devenu une Spécialité Traditionnelle Garantie en 2016 sous l'impulsion d'une démarche de l'Autriche, suivie par l'Italie et l'Allemagne. En Autriche, le « lait de foin » représente 15% du lait de boisson. L'Allemagne a commencé à développer la filière en 2016, la France et la Belgique ont suivi en 2018.

2 Description détaillée

Pour garantir une alimentation à base d'herbe sans produits fermentés, les éleveurs doivent sécher l'herbage pour le stocker. Deux possibilités peuvent être envisagées :

- le séchage sur champ grâce au soleil et au vent
- ou le séchage à l'abri uniquement basé sur la circulation d'air sec.

Le séchage en champ dépend fortement des conditions climatiques. En conséquence, ce foin est produit avec de l'herbe au stade épiaison, plus facile à sécher, mais moins riche en sucre et en azote. De plus l'action des UV et le fanage qui casse les feuilles dégradent encore la teneur en énergie et en protéine.



Auteur:

Benoit Delaite

Tr@me





Notice technique

Le séchage par ventilation du foin apporte de nombreux avantages:

- Une récolte rapide, une sécurité accrue sur les récoltes;
- Une récolte au stade végétatif optimal (riche en sucre et azote);
- Très peu de pertes à la récolte;
- Économie d'aliments complémentaires;
- Amélioration des prairies;
- Réduction d'intrants;
- Diminution des frais vétérinaires et du taux de renouvellement du troupeau;
- Mécanisation de la chaîne de récolte et réduction du temps de travail;
- Obtention d'un lait de qualité : réduction de la présence de Clostridium botulinum ainsi que de Listeria monocytogenes, excellent rapport $\Omega 6/\Omega 3$;
- Amélioration de la biodiversité (chantiers de fauche plus petits).



Par contre le séchage de l'herbe réclame des investissements importants (grange équipée, grue fixée dans la grange, ventilateur, éventuellement déshumidificateur ou source de chaleur...). Le coût de ces installations est très variable suivant l'équipement, la taille et la part d'auto-construction. Elle va de 340 à 1.200 €/ tonne stockable.

Face à ces coûts, l'éleveur doit adopter plusieurs stratégies:

- Réduire le coût d'investissement (aide publique, auto-construction, investissement partagé...);
- Renforcer la valeur-ajoutée de son investissement: utiliser le séchage pour d'autres produits (bois, grains, aromates) ou pour vendre un foin de haute qualité (ex : luzerne séchée);
- Réduire les coûts de fonctionnement (le foin séché permet de réduire les compléments, les frais de vétérinaires...);
- Augmenter la valeur des produits : lait de qualité différenciée et transformation fromagère : les producteurs de lait de foin peuvent obtenir un gain de 0,05 à 0,10 euros/litre (et jusqu'à 0,3€/litre pour les filières fromagères).
- Obtenir des primes pour la protection de la biodiversité (en Allemagne, les producteurs de lait de foin reçoivent de 80 à 100€/ha de prairie).

3 Resultats

- Une association regroupant éleveurs et fromagers au lait de foin a été créée en Wallonie en 2018 afin de faciliter l'accès au séchage et de soutenir la filière « lait de foin ».
- En Belgique, le nombre d'installation de séchage augmente peu à peu: 1 installation en 2007, 3 en 2016, 6 en 2018 et autant de projets sont à l'étude.
- Une aide à l'investissement est accessible pour un hall de séchage agricole depuis 2018.
- Un organisme de certification permet d'obtenir le label STG depuis 2019.
- La qualité fromagère du lait de foin est maintenant connue par les professionnels: un jeune fromager a obtenu 3 prix d'excellence en 2018 avec très peu d'expérience, mais en utilisant du lait de foin.
- Une fromagerie s'est créée en 2019 pour produire du fromage au lait de foin.



Notice technique

Deux types d'éleveur peuvent s'intéresser au séchage de foin:

- Les éleveurs en recherche d'une autonomie alimentaire maximale sur l'exploitation.

Ces systèmes très résilients présentent un intérêt certain du point de vue économique, de l'organisation du travail et de l'environnement. Les éleveurs biologiques s'engagent souvent dans cette orientation ou le deviennent rapidement une fois engagés.

- Les éleveurs souhaitant maintenir une productivité laitière et un niveau d'intensification importants tout en réduisant la part de maïs ensilage dans la ration.

Dans ce cas, l'objectif est de renforcer l'autonomie protéinique. En général, il ne faut pas espérer une production supérieure à 8 000 l/an/VL avec des rations à base de foin.

Par ailleurs, un éleveur qui souhaite nourrir son bétail au foin ventilé doit s'y préparer 2 à 3 ans à l'avance:

- * 1 à 2 ans pour la visite d'éleveurs déjà équipés en séchoir, pour l'adaptation du troupeau, l'organisation des parcelles, la disposition de la grange et des étables, la recherche sur les fournisseurs de matériel, la recherche sur la valorisation du lait...
- * 6 à 12 mois pour la commande et l'installation du séchoir.

Ensuite, il faudra encore prévoir un an pour bien maîtriser son installation.

Après?

Le bonheur d'un travail dans un environnement sain, propice au bien-être des vaches (ou des brebis ou des chèvres), avec une charge de travail fortement simplifiée en hiver.

4 Perspectives futures

- La Wallonie doit encore développer le marché des produits transformés à partir de lait de foin.
- Une mise en réseau au niveau européen est à promouvoir : les Autrichiens et les Suisses travaillent déjà ensemble. Les Belges ont des contacts avec les producteurs allemands et français



Sujet développé au sein d'un Groupe Opérationnel mis en place par le Réseau wallon de Développement Rural en 2018