Réseau wallon
de Développement Rural

Route de l'innovation – Journée 4 – AgriCafé

Traitement de la question soumise par Vincent Sépult

« Que mettre en place pour favoriser la reconnaissance du lait issu du séchage de foin en grange comme un produit de qualité différencié ? »

Synthèse

Etape 1 : Reformulation de la question initiale en question problème compatible avec les objectifs poursuivis

Eléments de contexte et d'analyse

Le séchage en foin est une technique encore peu rependue chez nous en Wallonie. De nombreux producteurs s'intéressent au séchage du foin en grange mais se posent bon nombre de questions. Si des visites à l'étranger ne peuvent que rendre séduisante cette technique, qu'en est-il à sa transposition en Belgique ?

Synthèse des dimensions à prendre en compte :

- En 2017, la sécheresse du printemps et du début d'été a favorisé la croissance des légumineuses. Le taux protéique du foin s'est révélé élevé. Lors d'années plus humides, la situation pourrait être inversée. Il faudrait favoriser la collaboration avec d'autres producteurs comme les céréaliers pour retrouver un équilibre protéique dans le foin.
- La mise en place d'un nouveau label est-il souhaitable pour le consommateur qui ne voit plus très clair dans le nombre qui existe déjà. « Un (label) de plus ! »
- Pour le consommateur, est-ce réellement une plus-value permettant de compenser les coûts plus élevé de production ? Au niveau organoleptique, est-ce mieux ? Ne faudrait-il pas réaliser des tests organoleptiques ?
- La santé animale est sûrement améliorée via ce type d'alimentation mais le BEA est difficile à quantifier ?
- Le lait de foin n'est-il qu'un label pour mieux vendre ? Non, il possède des caractéristiques fromagères intéressantes pour certains types de fromages et doit donc être considéré comme une plus-value de la production pour la transformation. Et pas au consommateur.
- Comment associer producteurs de lait de foin des deux espèces concernées : bovins et chèvres ? Pas même type de production.

=> Reformulation de la question : « Comment organiser le développement de la filière « Lait de foin » et de sa promotion ? »

Etape 2 : Freins et leviers identifiés

- Comment objectiver la différence entre un lait conventionnel, bio et lait de foin ?
- Comment fédérer les agriculteurs autour du projet LdF, comment coopérer ? Il faut les identifier. Par quel moyen ?

Avec le soutien de la Wallonie
Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

- Faut-il faire un seul produit ou plusieurs produits fromagers ? Problème de la dispersion des producteurs sur l'ensemble du territoire wallon.
- Faire valoir la production locale. Donner une image positive de la vache à l'herbe et au foin.
- Création d'une ou de plusieurs associations.
- Association pour une collecte + facile. Mais comment associer le LdF bio et LdF conventionnel ? La dispersion des exploitations LdF est un frein pour le ramassage.
- Fruitière de production pour mieux valoriser le LdF
- Collaboration avec un ou plusieurs transformateurs ? Il faut identifier ceux qui sont prêts à jour le jeu. Idem pour les affineurs-revendeurs.
- La législation européenne ne permet pas de placer le logo STG sur des produits transformés. Comment dès lors faire connaître la production LdF auprès du consommateur ? Existe-t-il une astuce chez les autres producteurs autrichiens, allemands ? Comment procèdent-ils ?

Etape 3 : Pistes de solutions innovantes identifiées

Comment organiser le développement de la Filière LdeF et de sa promotion ?

- Création et mise en place d'une association d'échanges - formation.
    - Fédérer les associations qui existent déjà et qui travaillent sur le LdF (Gal, Service encadrement, …)
    - La mise en place est facilitée par le fait que le CC existe déjà.
    - Créer un espace d'échanges avec les personnes qui ont déjà un séchoir, les personnes en recherche d'infos, les producteurs, les transformateurs,…Les expériences et les attentes de chacun
    - Vu la technique peu répandue chez nous, prévoir des formations sur le séchage en champs, en grange, les énergies possibles,….

- Réfléchir à d'autres pistes qu'alimentaire ? La plus-value du LdF ne peut-elle être mise à profit pour d'autres finalités non alimentaires (agro-matériaux, médicaments,…). Trouver des liens avec la recherche.
- Logo STG sur produits transformés. L'association peut-être porteuse d'une marque (cfr Epeautre d'Ardenne), créer un logo. Importance ue la marque soit portée par une association et non des personnes car renforce.
- Communication.
    - Il faut réfléchir à de nouvelles méthodes de vente et de promotion.
    - La Com devra beaucoup se baser sur la production locale !
    - Le lait contient moins de mycotoxines mais c'est au niveau de la Transformation que le message doit passer.

L'appellation « Lait de foin » peut prêter à confusion. (cfr Lait de coco ou de soja). Une attention particulière devra être portée sur le terme LdF dans la communication

Etape 4: **définition détaillée de l'action prioritaire** à mettre en œuvre afin de répondre à la question reformulée soumise par l'agriculteur

Titre

- Développer et promotionner le Lait de foin en Wallonie

Quoi ?

- Mise en place d'une association de producteurs

Pourquoi ?

- Fédérer les producteurs et les associations qui travaillent sur le sujet
- Développer l'ITG Lait de foin en Wallonie
- Développer une marque LdF pour la Wallonie
- Partager les expériences (entre « anciens » et nouveaux et/ou en projet)

Notamment sur les différentes techniques de séchage

- Promotionner le LdF auprès des consommateurs

Comment ?

- Création d'une association de fait ou d'une ASBL

Qui (parties prenantes) ? :

- Producteurs de LdF et candidats
- Associations

Conditions particulières ?

- Aucune condition particulière