

# En Direct de Laiterie Saint-Père Depuis 1905



## JOURNEE MONDIALE DU LAIT – JUIN 2016



### SOMMAIRE :

- Edito du Directeur
- Lillab devient Mylab
- Stocker et collecter le lait en toute sécurité
- Porte ouverte bio du 31 avril
- Actualités laitières et Informations générales

## ACTUALITES DE NOS PRODUITS



## Edito du Directeur



**Madame, Monsieur, Chers producteurs,**

Une hirondelle ne fait pas le printemps certes, mais un faisceau d'indicateurs semble s'orienter positivement car il va dans le sens, s'il se confirme, d'une dynamique vers un rééquilibrage de l'offre et de la demande. D'une part la Chine revient aux achats, et d'une manière générale les marchés à l'exportation se raffermissent (à l'exception des pays « pétroliers »), parallèlement la production s'oriente à la baisse. Au niveau Européen les estimations de production, comparées à l'an dernier, indiquent une collecte en hausse modérée de +0.7% en mai, +0.2% en juin et juillet, puis une baisse de -0.3% en août, -0.5% en septembre, -1.3% en octobre -1.6% en novembre et -2.2 % en décembre. Le pic printanier de production en Europe est maintenant passé. Si ces tendances se confirment, les stocks en Europe ne devraient plus monter dans les mois à venir. Il faudra les résorber. Restera également le temps nécessaire pour sortir des marchés à termes. De l'autre côté du monde, La Nouvelle Zélande et l'Australie terminent en baisse leur campagne 2015/2016 et la prochaine campagne est attendue entre -2% et -5%.

La répercussion dans les prix prendra quelques mois, sans doute pas avant la fin d'année.

En revanche sur front de la consommation intérieure, la baisse est toujours active tant en ultra-frais, qu'en lait de consommation. La Laiterie Saint Père a participé activement à la journée mondiale du lait. Les 9-10 et 11 juin, nous avons eu le plaisir de recevoir plus de 1700 visiteurs et faire connaître nos métiers. La journée mondiale du lait est un évènement fédérateur, il permet de faire découvrir toute la filière à un public souvent méconnaissant et très souvent saturé de messages négatifs. C'est également l'occasion idéale pour communiquer sur le logo « Lait collecté et conditionné en France ». 84% des Français jugent important de connaître l'origine de leur lait, mais 51% s'estiment mal informés. Ce logo répond aux attentes du « Made in France ». Choisir du lait Collecté et conditionné en France c'est :



- L'assurance de bénéficier d'un lait de qualité, tracé et contrôlé
- Contribuer à préserver une activité économique en France et dans ses régions
- Participer au respect de l'environnement, en conservant la proximité des laiteries des bassins de production.

Voilà les grands messages que nous avons passé. Et je profite de l'occasion pour remercier les producteurs qui se sont prêtés au jeu, en ouvrant leur exploitation.

Sans mécanisme de régulation, l'équilibre entre l'offre et la demande restera délicat. La consommation en Europe devenue mature ne peut offrir de croissance, à coup sûr l'évolution de la production doit être corrélée avec l'évolution des marchés d'exportation. Dès l'été, 2014 à la connaissance de l'embargo Russe, l'Europe en laissant aller comme si de rien n'était, laissait la filière entrer dans un cycle de surproduction sans précédent. Espérer des acteurs économiques qu'ils échafaudent d'eux mêmes des mécanismes collectifs pour piloter l'offre était aussi utopique, et qu'ils prenaient le risque d'être rattrapé pour entente. Faute de décision préventive, restait le seul

*En Direct de la Laiterie Saint- Père*

traitement disponible : le stockage à l'intervention, qui heureusement a permis que la chute des cours ne soit pire.

Il faut souligner, qu'en France globalement la grande distribution a joué un rôle de modération, en maintenant un niveau de prix sur les produits domestiques supérieur à bien d'autres pays frontaliers permettant ainsi d'atténuer le choc.

## LILLAB devient MYLAB

A compter du 1<sup>er</sup> juillet 2016, le laboratoire interprofessionnel de Châteaugiron change de nom. Ce changement fait suite à la fusion des 2 laboratoires du grand ouest (LILLAB et URCIL) pour la gestion informatique et la gouvernance des 2 sites. Les échantillons seront toujours acheminés près de Rennes. Ceci n'affecte en rien le site internet infolabo pour le suivi de vos analyses. Le fonctionnement de l'association sera toujours assuré par 3 collèges (Producteurs, Industriels et Coopératives).

Aussi, nous vous informons qu'à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2017 la fréquence des analyses (MG/MP/cellules) va augmenté. Vous aurez 4 résultats au lieu de 3 par mois.

## Stocker et collecter le lait en toute sécurité

La collecte du lait est l'intervention extérieure la plus fréquente dans une exploitation laitière. Nous vous recommandons de bien réfléchir aux aménagements de « bon sens » :

- Des circuits différenciés en bien conçus
- Une entrée dégagée et en sécurité
- Une voirie d'exploitation adaptée et durable
- Une zone de manoeuvre réservée au laitier
- Un accès propre et fonctionnel
- Un local de stockage rien que pour le lait, indépendant et évolutif



Les techniciens lait sont à votre disposition pour tout projet neuf ou tout aménagement.

## Porte ouverte bio du 31 avril 2016

A

porte ouverte en collaboration avec le GAB 44 fin avril chez Erwan Yvon à Bourgneuf-en-Retz. Une dizaine de producteurs étaient présents. La typologie d'une exploitation biologique est hétérogène (de 25 VL à 150 VL, part d'autonomie variable, avec ou sans maïs, etc...)

### 1- Présentation de l'exploitation Erwan Yvon :

Installation en 2012 (conversion dès l'installation),

- 38 VL, volume contractuel : 300 000 l
- Production en 2015 : 215 276 l
- Production moyenne : 5 665 L/VL
- 64 ha de SAU (52,5 ha prairies temporaires, 5,9 ha maïs ensilage, 5,7 ha de mélange céréalière)



L'installation d'Erwan étant relativement récente, il est encore en phase d'ajustement de son exploitation pour arriver le plus rapidement possible à l'autonomie alimentaire, élément essentiel pour assurer une rentabilité économique intéressante pour une Agriculture Biologique selon l'éleveur. L'un des leviers principal pour atteindre cet objectif est la gestion du pâturage. Nous avons également abordé des sujets tels que la santé animale avec la présence d'un vétérinaire spécialisé en AB, ou encore la gestion des cultures. Beaucoup de thématiques toujours très discutées lors de la réflexion sur une possible conversion !

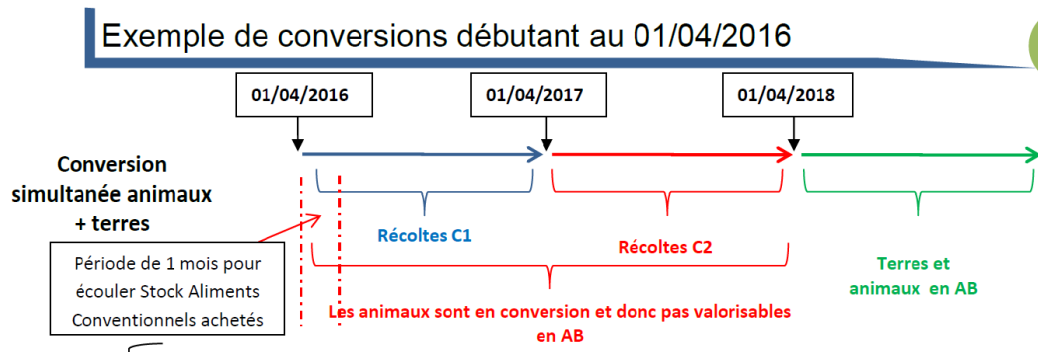
### 2- Démarches à suivre :

Nous avons présenté les démarches pour une éventuelle conversion en AB. Voici succinctement les étapes à suivre.

- Etape 1 : Rentrer en contact avec un organisme de suivi :
  - GAB 44
  - Contrôle Laitier
  - Chambre d'Agriculture
- Etape 2 : Choix de son mode de conversion :
  - *Conversion simultanée :*

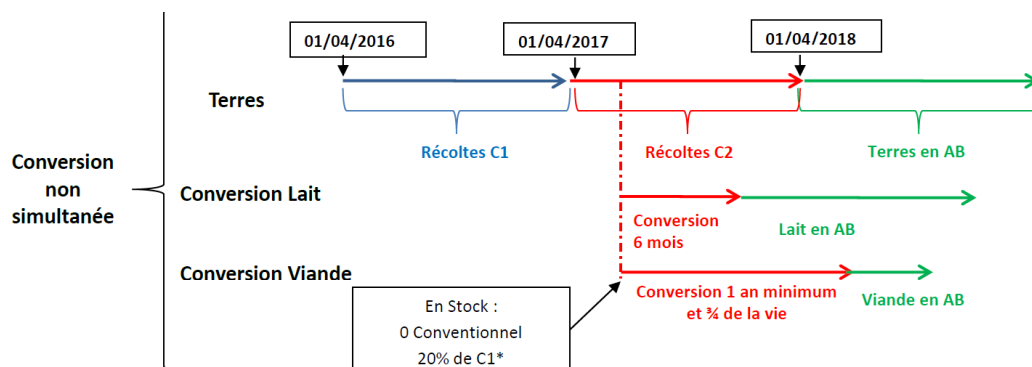
*En Direct de la Laiterie Saint-Père*

Démarche sur deux ans avec conversion des cultures et des animaux en même temps. Certification et commercialisation en bio au terme de deux ans .



- Conversion non-simultanée :

Démarche avec dans un premier temps la conversion des cultures la 1<sup>ère</sup> année puis les animaux au début de la 2<sup>ème</sup> année. Après 1 an et demi, possibilité de commercialisation en bio du lait puis 6 mois supplémentaires pour la viande. Conversion définitive en deux ans.



\*Possibilité de donner des aliments de première année de conversion (C1) jusqu'à 20% des besoins annuels en MS du Cheptel.

Les Aliments C1 proviennent de l'exploitation et de pâturage, de fourrage pérenne ou de protéagineux semés sur des parcelles en première année de conversion et conduite en agriculture biologique.

### - Etape 3 : Choix d'un organisme certificateur après devis

- Certis
- Bureau veritas
- Certipaq bio
- Ecocert
- 

Les organismes certificateurs font une à deux visites par an. Une obligatoire pour confirmer la certification et en générale, une année sur deux, une visite inopinée.

**Si vous êtes intéressés par une éventuelle conversion en Agriculture Biologique, n'hésitez pas à nous contacter. (Article rédigé par Benoît Guinebrière)**