

Valeur, comment reprendre la main

Le retour de la valeur aux producteurs est un objectif central des États généraux de l'alimentation. "Notre lait a de la valeur, reprenons la main !", ont réclamé jeudi dernier à Vannes les participants de la journée laitière organisée par la FDSEA. Avec exemples à l'appui.

"En Bretagne, nous n'avons ni AOP ni AOC, mais nous produisons un lait apte à toute valorisation, un lait de haute qualité que les Chinois nous reconnaissent", cadre Marie-Andrée Luherne, secrétaire générale de la FDSEA du Morbihan. Alors, depuis plus d'un an, un groupe d'éleveurs bretons travaille sur le cahier des charges d'un lait dit "de pâturage" dont Hervé Moel du GIE élevage de Bretagne, présentera l'état d'avancement. "C'est l'occasion de se réapproprier les choses, de réécrire un cahier des charges qui correspond à ce qu'on fait parce que, jusqu'à présent, c'est le maillon aval qui s'est approprié l'image des producteurs",



> "L'enjeu de la segmentation est bien de créer de la valeur qui doit être partagée", déclarent les participants de la journée laitière.

On ne partage bien que ce qu'on connaît bien



déplore Frank Guéhebnec, président de la FDSEA. Un travail que mènent aussi des producteurs avec la laiterie Clal Saint-Ivy, pour un "lait du Pays de Lorient, basé sur la solidarité locale, un lait bas carbone avec de la loyauté commerciale et cette fierté de produire du lait", rapporte Laurent Kerlir, également en charge du projet Breizh'Alim aux chambres d'agriculture de Bretagne. La valorisation escomptée ? "Entre 0,85 et 0,89 € le litre de ce lait de pays, 1 % des 120 000 millions collectés".

Différencier, créer de la valeur ajoutée et la redistribuer

Une différenciation par le pâturage, socle d'accès au marché intérieur. Cette différenciation, déjà promue ailleurs, comme en Europe du Nord, est "en lien avec les notions de santé mais également de bien-être animal et de proximité". Car ce sont les attentes de fond des consommateurs, relève Véronique Pilet du Cniel. Un lait devenu standard aux Pays-Bas auxquels l'Allemagne, derrière l'Autriche, préceuseuse sur ces notions, a emboîté le pas sur la garantie sans OGM : "40 % du lait allemand est valorisé ainsi aujourd'hui", souligne l'économiste. En France, coopératives et industriels y réfléchissent à grands flots d'annonces.

Car segmenter, différencier, c'est créer de la valeur ajoutée. "C'est une tendance de fond, un levier",

insiste la jeune femme. "Ce n'est pas récent. Cette segmentation s'est faite par la création de marques (Yoplait, Candia, Lactel), pour apporter des promesses à des questions que se posaient les clients. Mais la valeur est pour l'industriel qui ne partage pas", dénonce André Bonnard de la FNPL. "Il faut que les nouvelles promesses viennent de nos fermes. Et faire en sorte que le producteur vive bien, en période de crise, c'est possible ! C'est ainsi que le lait "C'est qui le patron" a obtenu sa légitimité", analyse-t-il. Car le patron, "c'est le consommateur".

Transparence pour partager

L'enjeu de la segmentation "est bien de créer de la valeur. Mais quel est l'intérêt si ces bénéfices ne remontent pas aux producteurs ?", résume André Bonnard. Cette question de fond, qui a été au cœur des États généraux de l'alimentation, offre la possibilité de relever le seuil de revente à perte ou "d'augmenter les prix à la consommation". Or une chose est sûre : "on ne partage bien que ce qu'on connaît bien. On veut la transparence des prix, c'est tout ce qui est en jeu dans l'élaboration du plan filière", situe le responsable de la FNPL sur les tractations qui se sont achevées la 12 décembre dernier.

Claire Le Clève

Protéine et matière grasse, l'effet ciseau

Les 350 000 t de poudre de lait stockées par l'Union européenne et qui satureront ses greniers, "pèsent et vont continuer à peser sur la valorisation de la protéine laitière", prévient Véronique Pilet du Cniel sur l'horizon laitier et le prix du lait. Pourtant, le rééquilibrage de l'offre laitière européenne et le retour à la demande mondiale auraient pu laisser espérer des jours meilleurs. Situation exceptionnelle, le beurre (20 % du lait transformé) connaît depuis mars 2017 une hausse avec un niveau de prix exceptionnel sur un marché mondial tendu. Besoin d'un lait moins gras, du beurre qui retrouve grâce... Les causes sont connues. Conséquence, la matière grasse vaut trois fois la valeur de la poudre de lait qui, elle, ne vaut pas grand-chose, offre pléthorique oblige. Que faire de cette vieille poudre ? "On milite pour la mettre dans l'alimentation pour bétail", pointe André Bonnard, secrétaire général de la FNPL. "La politique de stockage de l'Union européenne ne fonctionne pas, dénonce-t-il, la vraie vie c'est : quand il n'y a pas de débouché, qu'on n'arrête de produire ! Si on fait du stock, qu'il y ait une politique de restriction de production en face".



> Véronique Pilet, Cniel.