

LE GOÛT DE LA PROXIMITÉ

Dix-neuf magasins sont entrés dans la démarche



L'occasion d'une rencontre sur le terrain, lors de la signature avec le centre Leclerc de Frouard.

La filière «Le goût de la Proximité» séduit de plus en plus de magasins. Développée par l'APAL, en partenariat avec l'abatteur ELIVIA Mirecourt, depuis le mois de mai dernier, elle propose aux enseignes une viande locale permettant une rémunération juste pour les producteurs. Les élevages sont choisis en fonction de la demande du rayon boucherie dans un rayon de 50 km autour du point de vente. Chaque magasin se voit proposer des animations par les éleveurs fournisseurs, ce qui crée un réel lien entre le consommateur et le producteur.

Une communication originale et pertinente permet d'indiquer

au consommateur qu'il achète un produit tracé et proche de son lieu d'habitation. Chaque site, selon sa demande, travaille avec cinq à huit éleveurs qui sont identifiés sur une affiche en magasin.

La signature avec le dixième magasin, le centre Leclerc de Frouard, s'est déroulée le 4 septembre, en présence de Luc Barbier, le président de la FDSEA 54. L'occasion d'honorer une démarche qui répond aux EGA (un contrat tripartite est signé) et à la demande du consommateur. Depuis cette signature, neuf autres magasins du Grand Est sont entrés dans la démarche.

Source APAL

SELON LA COMMISSION EUROPENNE

Production bovine européenne en berne

La production européenne brute de bœuf (y compris vif) devrait reculer de 0,9 % en 2019, indique la Commission dans son rapport trimestriel sur les perspectives à court terme, publié début octobre. Une diminution due à la décapitalisation «dans plusieurs pays producteurs clés» (France, Pays-Bas, Belgique), au scandale sur la viande avariée en Pologne et à une baisse des exports en vif.

De son côté, le porc bénéficie d'une demande chinoise soutenue : les exportations européennes totales de viande de porc devraient progresser de 20 % sur 2019.

En l'absence de croissance de la production porcine

(+ 0,4 % en 2019), les prix augmentent, ce qui pourrait pousser les consommateurs à se reporter vers la viande de volaille. Celle-ci profite par ailleurs d'une «forte demande au niveau mondial», provoquant une hausse de la production (+ 2,5 % sur l'année) et des exportations (+ 4,5 %). Les importations augmentent encore plus (+ 6 %), notamment en provenance du Brésil et de Thaïlande.

De son côté, la viande ovine progresse de 1 % en 2019 grâce à de «meilleures conditions fourragères» qu'en 2018 et à une hausse des abattages britanniques, sur fond d'anticipation du Brexit.

**La presse agricole Lorraine
au plus proche de votre terroir
chaque vendredi**

GIE LES ÉLEVEURS DE L'EST

Relocaliser la valorisation des drêches de brasserie

Confrontés à des difficultés d'approvisionnement en drêches de brasserie, douze éleveurs se sont constitués en Groupement d'intérêt économique (GIE) afin d'aller directement à la rencontre des brasseries. Objectif : valoriser localement et au juste prix un coproduit précieux pour des éleveurs confrontés à une forte pression sur le foncier agricole.

Ils sont douze. Et ils ont décidé de prendre à bras-le-corps le problème de l'approvisionnement en drêches de brasserie. Tableaux à l'appui, Dominique Streicher, vice-président du GIE Les Éleveurs de l'Est et exploitant à Hilsenheim, expose la situation : «Il y a eu une augmentation progressive du prix des drêches de brasserie, avec une accélération ces trois dernières années, jusqu'à atteindre des niveaux qui compromettent la rentabilité économique du coproduit dans les rations». Or, en Alsace, les surfaces agricoles sont rares, donc convoitées. Nourrir les animaux exclusivement à l'herbe, c'est compliqué. Les rations comprennent donc du maïs ensilage et des coproduits (lire encadré), qui permettent d'obtenir une ration qui réponde aux objectifs de production des éleveurs, tout en préservant la santé des animaux.

Contre l'exode de la ressource

Parmi les coproduits utilisés figurent les drêches de brasserie. Elles sont produites principalement par trois brasseries dans le Grand Est (Heineken, Kronenbourg et Champigneulle). Au fil du temps, leur prix de vente n'a fait qu'augmenter. «De 1990 à 2019, il est passé de 20 à 50 €/t», révèle Dominique Streicher. Surtout, sur les 200.000 tonnes produites en 1990, 160.000 t étaient écoulées localement, alors que sur les 165.000 t produites en 2019, seules 60.000 t restent dans la région. Pour l'éleveur, cet exode de la ressource est le fruit de la spéculation exercée par les intermédiaires. Avec pour effet collatéral de faire exploser le bilan carbone de la valorisation des drêches, puisqu'elles partent plus loin. «Jusqu'en Allemagne, voire aux Pays-Bas». Tant et si bien que les volumes viennent parfois à manquer. «Et fermer le robinet, c'est aussi une manière de faire monter les prix», déplore Dominique Streicher. Du coup, les drêches échappent aux éleveurs locaux. Dommage, parce



Les vaches laitières de Dominique Streicher sont nourries avec une ration composée de 50 % de maïs ensilage et de 50 % d'un mélange de coproduits, dont des drêches de brasserie.

qu'elles sont dès lors remplacées par des tourteaux de soja ou de colza, souvent importés, parfois issus d'OGM. «Les drêches constituent d'ailleurs une alternative au soja OGM dans le cadre de la production de lait sans OGM», constate l'éleveur.

Carte d'identité du GIE

Le GIE est constitué de 12 éleveurs lorrains et alsaciens : Fabien Christophe (trésorier), Dominique Colin, Claire Dutter, Jean-Philippe Duval, Patrice Gérardin, Léonard Lux, Pascal Pierre, Benoît Rémy, Dominique Streicher (vice-président), Johan Vevert, Marco Voinot et Jonathan Zehr (président). Chaque membre du GIE est réferent dans son secteur, où il anime et gère la structure. La société Pollen, spécialisée dans la fabrication de mélanges de coproduits, est partenaire exclusif du GIE. C'est par son biais que le GIE va pouvoir entrer en négociation avec les brasseries. Et c'est grâce à son réseau de transporteurs que les drêches seront livrées aux éleveurs.

Court-circuiter les intermédiaires

C'est dans ce contexte qu'a émergé l'idée de créer ce GIE. Son objectif : «Aller directement à la rencontre des brasseries, pour leur dire que nous sommes capables de leur acheter tant et tant de volume de drêches et de les diffuser en direct», présente Dominique Streicher. En clair : court-circuiter les intermédiaires. Pour ce faire, le GIE a créé un site internet, où tous les éleveurs intéressés par l'opération sont invités à passer commande. Une réussite. Déjà 31.849 t de drêches ont été pré-réservées par 140 agriculteurs. «Mais plus on a de volume, plus on sera en capacité de négocier», souligne Dominique Streicher, qui invite donc les éleveurs à passer commande en masse. Principal argument : le prix. «Nous pensons pouvoir obtenir un prix de 40 €/t. Car les seules marges qui seront appliquées serviront à rétribuer le secrétariat et le transport, assurés par la société Pollen, ce qui devrait représenter 5 €/t».

Béregère DE BUTLER

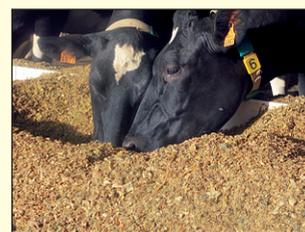
DRÊCHES DE BRASSERIES

Propriétés et utilisations

Les drêches de brasserie sont un coproduit issu du brassage de la bière. Il s'agit d'un mélange de malt d'orge, de levure et de houblon, présentant une humidité résiduelle (23 % Ms). Les drêches de brasserie sont particulièrement prisées des vaches et des éleveurs. «Leur appétence va inciter les vaches à ingérer plus d'aliments. En outre, c'est une denrée riche en protéines, avec un effet galactogène, qui stimule la production de lait», décrit Dominique Streicher. Ses vaches laitières sont nourries avec une ration composée à 50 % de maïs ensilage et à 50 % d'un mélange de coproduits, comprenant :

- 28 % de drêches de brasserie
- 10 % de drêches de soja (issues de la fabrication du lait de soja)
- 42 % de pulpes de betterave surprises (issues de la fabrication du sucre)
- 2,9 % de soluble de maïs (un jus issu du processus d'extraction de l'amidon contenu dans le maïs)
- 2,9 % de crack de soja
- 3 % de tourteau de soja
- 3 % de tourteau de colza.

Plus 5 kg de foin pour la rumination des laitières.



crédit photo Béregère de Butler.