



Laiterie Duo Lozère

La filière lait : qualité et attractivité

En Lozère, l'élevage laitier représente près de 30 % de la production agricole départementale. À l'image de la ferme Mille Pattes ou de la marque Duo Lozère, la filière, veut malgré un contexte difficile, miser sur la qualité et la valeur ajoutée des produits.

Dans un département de montagne comme la Lozère, la filière laitière participe au développement économique du département et à la préservation de ses espaces naturels. L'élevage laitier est présent sur tout le département où il revêt de multiples facettes suivant les régions et les filières. Avec 570 éleveurs, une production de 72 millions de litres de lait par an, 2 500 veaux de boucherie, la filière lait de vaches située notamment sur la Margeride, arrive en tête.

Vient ensuite la production ovins lait, 14 millions de litres de lait par an, qui rassemble 220 éleveurs principalement sur la région des causses où Roquefort collecte traditionnellement 77 % de la production lozérienne. L'élevage caprin, 3,3 millions litres de lait par an, se situe essentiellement en Cévennes avec 75 producteurs dont 22 éleveurs coopérateurs rattachés à la fromagerie des Cévennes et 53 fromagers.

Comme l'explique Alain Raynal, responsable de la filière lait à la Chambre d'agriculture, dans le contexte actuel, « ce sont les élevages bovins lait qui souffrent le plus. Depuis

la mise en place des quotas, la Lozère perd 4 % de producteurs par an. Et la situation risque de s'accélérer. »

Labels de qualité

Cependant les producteurs ovins, tout comme les caprins, consacrés par l'AOC Pélardon en 2000, se portent mieux. Une filière ovine bio a aussi vu le jour autour de la Canourgue. Toutes recherchent aujourd'hui de nouveaux producteurs. La transformation permet à certains de tirer leur épingle du

jeu. C'est le cas de la ferme Mille Pattes à Meyrueis. À la tête d'un troupeau ovine de 250 mères, Benjamin et Delphine Saindon (qui livrent leur lait à Roquefort) valorisent une partie de leur production en confitures de lait. Mettant en œuvre uniquement du lait, du sucre et des épices, cette activité mise sur la qualité.

Pour Gilles Charrade, directeur eau, environnement et agriculture au Conseil général, « alors que seuls 30 % des volumes de lait de vaches sont transformés sur le département, il existe une marge de manœuvre. Il faut pérenniser la collecte, rattacher la production à des labels et valoriser la qualité bien réelle du lait de montagne. »

« Via la marque De Lozère, basée sur la qualité des produits et le respect d'un cahier des charges, le Conseil général apporte son

soutien à une quinzaine de producteurs fermiers en matière de communication et de commercialisation, explique Olivier Racaud, animateur. Et les fermiers de la Margeride qui, depuis un an, commercialisent yaourts et fromages blancs sous la marque Duo Lozère, viennent de nous rejoindre. » ■

Duo Lozère

Sous un design amusant, la marque Duo Lozère valorise du lait de montagne, produit par neuf coopérateurs éleveurs. 20 000 yaourts et 14 000 fromages blancs sont vendus chaque semaine dans les épiceries et les GMS de la région méditerranéenne où les produits lozériens jouissent d'une bonne image. Au Chastel-Nouvel, la coopérative bénéficie d'un atelier en location bail, construit par la communauté de communes de Terre de Randon, avec l'aide du Conseil général dans le cadre du pôle d'excellence rurale. Embauchant six personnes, elle a pour objectif de transformer l'an prochain 500 000 litres de lait par an et de proposer une gamme de produits au lait de brebis.

