



AGRICULTURE Le bio en pleine montée de lait

La bouteille de lait bio n'est pas encore pour toutes les bourses. Mais les vaches françaises se mettent en ordre de bataille pour offrir des litres moins chers. Par CECILE CAZENAVER

« CET AGRICULTEUR n'est pas une vache à lait ! » C'est ce que proclamait une affiche des magasins **Biocoop** au printemps dernier (voir ci-dessous). Quand les producteurs conventionnels marnaient en pleine crise, le producteur de lait bio souriait, lui, de toutes ses dents – sur l'affiche – les pieds plantés dans son champ. Alors tous au lait bio ?

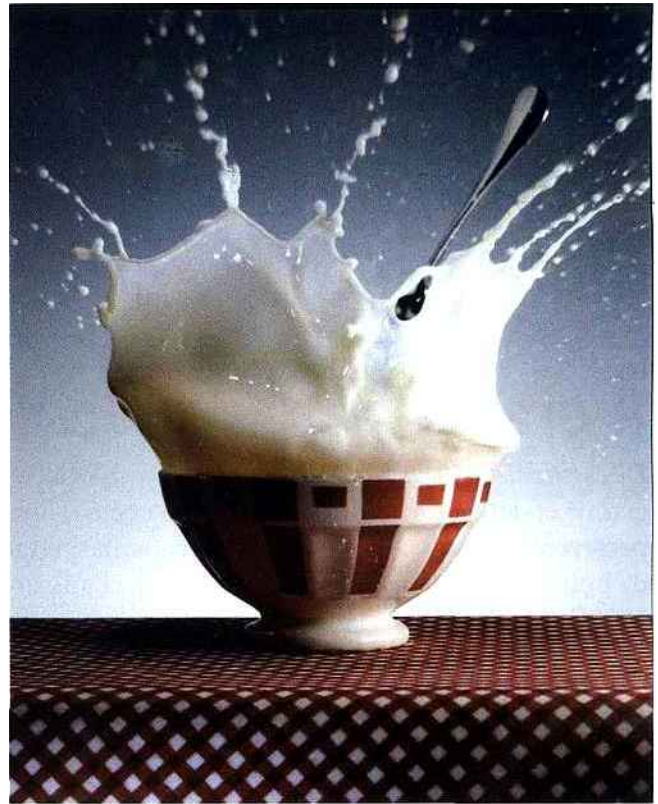
Dilemme. Dans le rayon, à gauche, le litre de demi-écrémé conventionnel, en pack, à 0,60 euro pièce. A droite, son frère jumeau, mais version bio, sous une marque distributeur et en bouteille, à 1,09 euro le litre. Soit 80 % de différence. Calculatrice en main, je refais la même opération mais cette fois, avec deux produits, bio et conventionnel, d'une marque connue. L'écart se ressert. Plus que 50 % de coût supplémentaire.



Le lait bio, pour l'instant, c'est un peu comme du caviar. On n'est pas près d'en voir des litres déversés au pied des préfectures. « Ce serait malheureux, car on en manque ! » sourit Yannick Allard, président de Biolait, un groupement de producteurs du Grand-Ouest. En 2008, 234 millions de litres de lait de vache bio ont été collectés en France, soit à peine plus d'1 % du lait d'origine française. Une rareté demandée : Biolait a fourni 20 % de production supplémentaire entre 2008 et 2009. « Pour remplir nos contrats avec les laiteries, nous sommes en partenariat avec des producteurs britanniques », explique Yannick Allard. Sur les 48 millions de litres livrés par Biolait à une quarantaine de transformateurs, sept venaient d'outre-Manche.

Au secours le bilan carbone !

Dans mon frigo, un litre de lait sur trois – en liquide ou transformé façon fromage ou yaourt – vient du Danemark, d'Allemagne ou du Royaume-Uni. Non seulement, je me saigne, mais en plus, mon bilan carbone se dégrade ! Je sens que je vais tourner. « La situation est conjoncturelle », rassure



Elisabeth Mercier, directrice de l'Agence bio. Car les conversions de fermes se multiplient. Biolait collecte ainsi auprès de 230 exploitations, mais 130, actuellement en conversion, vont venir grossir les rangs. Le groupement disposera donc de 40 millions de litres de lait supplémentaires dans deux ans. « De quoi fournir intégralement nos clients en 2011 », s'exclame Yannick Allard. C'est déjà ça, question carbone.

Et côté compte en banque ? L'ennui, c'est que le lait bio est dispersé : avant d'atterrir dans ma pâte à crêpes, il a fallu le trouver. L'année dernière, par exemple, le transformateur Lactalis en a collecté 90 mil-

lions de litres sur 12 départements. « Autant dire que nos camions roulent beaucoup ! », signale Luc Morelot, directeur de la communication. De plus, quand trois camions dédiés au bio rentrent de tournée, il faut arrêter la chaîne des produits conventionnels, tout nettoyer et traiter le bio pour des volumes qui correspondent à une seule heure d'usinage. C'est une procédure qui coûte cher et qui explique le prix final ! »

Pour que mon riz au lait ne reste pas un dessert de luxe, il faut donc plus de producteurs, et donc moins de charges, de collecte et de transformation. « C'est déjà en route. Cette année, on a pu baisser le prix

Un litre de lait bio sur trois vendu en France vient du Danemark, d'Allemagne ou du Royaume-Uni.

« Pas question de brader, le consommateur doit comprendre que le bio a une valeur. »

Franck Bardet, responsable des filières animales du réseau Biocoop

du litre de 3 à 4 centimes, ce qui n'est pas rien, souligne Franck Bardet, responsable des filières animales du réseau Biocoop. Mais pas question de brader, le consommateur doit comprendre que le bio a une valeur. » A la laiterie Triballat, on n'en démord pas. Les yaourts, commercialisés sous la marque « Vrai », sortent de l'usine 25 % plus cher que des produits conventionnels. « *La grande distribution nous demande de baisser nos prix et retire nos produits des rayons. Mais il ne faut pas céder !* », s'exclame Jean-Marc Lévêque, son directeur du développement durable.

On n'est pas chez Crésus

Pour ne pas changer de crème, j'ai d'autres arguments. Comme 87 % des consommateurs interrogés pour le baromètre annuel de l'Agence bio, j'avais idée d'acheter mes yaourts bio pour « *la qualité des produits* ». Hélas, peu d'études existent pour me conforter. A tel point que, dans un rapport rendu en 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des

aliments a tranché : « *Aucune donnée ne permet d'attribuer au lait issu de l'agriculture biologique une valeur nutritionnelle minérale différente de celle du lait conventionnel.* » Mais je fais aussi partie des 72 % des consommateurs de bio qui achètent « *pour des raisons éthiques* ».

Ça tombe bien car ceux qui tirent le lait bio commencent aussi à tirer leurs marrons du feu. « *Les transformateurs cherchent du lait bio, ils regardent donc moins au prix. Nous sommes bien rémunérés pour notre travail* », affirme Philippe Jaunet, d'Interbio Pays-de-la-Loire. Car 160 euros séparent le producteur bio (423 euros pour 1 000 litres en 2009) du producteur conventionnel (260 euros). « *La différence est surtout proportionnelle au marasme du conventionnel* », nuance Philippe Jaunet. Pas assez pour devenir Crésus. « *Je suis juste à l'équilibre. Il me manque encore un bas de laine pour renouveler le matériel* », assure-t-il. Du coup, je vais reprendre un peu de crème. —

Brebis bio, une goutte dans nos frigos

Loin derrière le lait de vache submerge nos frigos, il y a celui de la brebis. Tour d'horizon de ses données 2008.

500 % : c'est l'augmentation qu'a connue la collecte de lait de brebis bio en dix ans.

2,1 % : la part du lait de brebis dans la collecte de lait bio.

Aveyron : le plus gros fournisseur de lait de brebis bio.

559 : le nombre de tonnes de fromage de brebis bio produites.