

Consommation Même les vaches bio ne sont plus forcément nourries au foin. Denis Vermeulen, installé dans le Lunévillois, s'inquiète de l'assouplissement du cahier des charges de l'agriculture biologique

Le blues du fromager

Lunéville. Voici dix ans que Denis Vermeulen a installé sa fromagerie à Fenneville, au pays des lacs de Pierre-Percée, dans le Lunévillois. Il ne regrette pas ce choix, son chiffre d'affaires, quoiqu'encore modeste (450.000 euros cette année) progressant régulièrement.

Denis Vermeulen a toujours travaillé avec du lait cru et bio, mais insistait davantage sur la qualité de ses fromages (les consommateurs avertis connaissent sans doute sa tomme et sa tomette de Pierre-Percée) que sur cette démarche bio.

Sauf que le fromager, ancien de Saint-Hubert à Magnières et de La Meix à Reillon, est inquiet. La cause ? Le cahier des charges de l'agriculture bio s'étant assoupli et tolérant désormais dans la nourriture des vaches laitières des produits issus de l'ensilage, la pérennité de son entreprise se trouve en péril.

Il n'est en effet pas question pour lui d'utiliser un lait qui ne soit pas uniquement issu de vaches nourries au foin. Et les éleveurs bio perpétuant cette manière de faire sont de moins en moins nombreux.

La preuve : dans le circuit Biogam, qui assure ses livraisons, ils ne sont plus que trois sur trente-six pour une production annuelle d'un million de litres de lait. Lui en consomme 300.000 litres et estime son développement en danger, si ces der-

niers « Gaulois » venaient à disparaître.

« Pour moi, transformateur de lait cru, l'ensilage est une catastrophe pour les effets produits sur les fromages à pâte pressée : des trous, un mauvais goût, une odeur désagréable, un vieillissement qui ne se fait pas bien. Des accidents dus à la présence de spores butyriques. » Pas nocifs, heureusement, mais portant préjudice à leur qualité.

Pourquoi les éleveurs abandonnent-ils le foin ? Jean-Paul Rozan, « activiste » bio de la première heure, dont le fils a repris l'exploitation de Courcelles (il est l'un des trois producteurs Biogam restés fidèles à ce savoir-faire) évoque notamment les conditions météorologiques (« Pour que le foin soit sec, il faut trois jours de beau temps, l'ensilage, c'est une journée de travail et le foin n'a pas besoin d'être sec, d'où l'humidité à l'origine de la fermentation et donc des butyriques »), et le coût (« investir dans un bâtiment de stockage revient plus cher que d'emballer le foin dans du plastique »).

Prêt à payer plus cher

L'Europe, via la PAC, a aussi subventionné cette mise sous plastique. « C'est un choix de société », constate le militant regrettant que les agriculteurs oublient parfois qu'ils travaillent « avec du vivant ». Tout comme il regrette, rejoint en cela par



■ Denis Vermeulen et sa fameuse tomme de Pierre-Percée au lait cru issu de vaches exclusivement nourries au foin et à l'herbe. « Il ne faut pas perdre ce savoir-faire », plaide Jean-Paul Rozan.

Denis Vermeulen, que les terres enherbées disparaissent au profit des terres labourées. « Même chez moi, sur la colline de Sion », constate Jean-Paul Rozan.

Après la fermeture de la fromagerie Saint-Thiébauld, en Moselle, qui produisait la tomme de Gorze à base de lait cru, le fromager de Fenneville ne cache plus son inquiétude pour l'avenir. « Reste-t-il une place pour le haut-de-gamme ? », s'interroge Denis Vermeulen

qui, outre à la grande distribution, livre ses pâtes pressées, mais aussi ses pâtes molles et ses pâtes fraîches à des restaurants et grands crémiers affineurs.

« Si je ne disposais que d'un excellent lait, je progresserais dans mon activité encore plus vite. Je n'ose pas le dire, mais je serais prêt à payer plus cher », fait remarquer ce chef d'entreprise qui emploie cinq salariés. « Les cinq prochaines années seront cruciales pour

moi », estime-t-il en suggérant la création d'une association de défense des fromages au lait cru de Lorraine.

Sans vouloir donner de leçon, Jean-Paul Rozan conclut pour sa part : « Il faudrait que les paysans aillent voir sur place comment on transforme leur lait pour en faire du fromage. Vouloir que celui-ci soit bon les motiverait à produire un lait de qualité ».

À méditer.

Catherine AMBROSI