

Le témoignage
d'agriculteurs
innovants !

INNOV' ACTION 2016

TRANSFORMATION LAITIÈRE COLLECTIVE EN PYRÉNÉES CATALANES COOPÉRATIVE CIMELAÏT



Perchés à plus de 1200 m d'altitude, la Cerdagne et le Capcir, cultivent depuis plus d'1 siècle un parcours agricole atypique pour les Pyrénées et le Languedoc.

A l'orée du XX^e siècle, ce plateau s'est orienté vers la production laitière tirant profit de son réseau d'irrigation gravitaire et de son désenclavement par la ligne ferroviaire du « train jaune ». Les exploitations agricoles du secteur ont bénéficié durant plusieurs décennies du dynamisme et du développement de la filière laitière : mécanisation, culture du maïs, spécialisation, agrandissement, fusion de coopératives....

Durant les années 2000, l'isolement progressif du bassin de collecte et les surcoûts de production, conduisent les administrateurs de Cimelaït à rechercher des voies alternatives. Ils se rapprochent d'une coopérative voisine bien qu'espagnole et quittent l'ULPAC/3A. De l'échec d'une extension d'AOP fromagère de la Catalogne à la France, ils renforcent leur conviction que le salut de leurs exploitations passe par la transformation.

En 2015, les 8 membres de la coopérative décident d'investir dans une unité de fabrication de yaourts et de fromages et vous invitent 6 mois après son inauguration à découvrir son activité.

Jean de Maury, Président de la coopérative Cimelaït, témoigne :

« Nous avons investi sur cette unité de transformation pour avoir une meilleure valorisation du litre de lait et ouvrir des perspectives aux éleveurs.

La collecte diminuait et chaque litre perdu renforçait les charges de structure sur le litrage restant. Il était nécessaire de ré-intéresser les éleveurs à la production laitière.

Nous avons travaillé avec la coopérative du Cadi à une extension de la zone de collecte de leurs 2 AOPs de la Catalogne à la France. Comme cela n'a pas abouti, il fallait trouver quelque chose.

À court terme, sans ce projet, la production laitière n'existerait plus en Cerdagne.

Nous n'avons pas de concurrence sur les Pyrénées-Orientales. L'expérience de nos collègues producteurs fermiers et adhérents à Cimelaït pour une partie de leur production, nous a incité à passer le cap.

De plus la boutique ouverte par la Coopérative Catalane des Éleveurs est une vitrine de la gamme des produits laitiers que nous proposons et qui ajoute une plus-value à notre production laitière.

Nous avons donc décidé d'investir les fonds de Cimelaït sur ce projet »

REPÈRES

- Pérenniser les exploitations dans un cadre collectif et coopératif
- Tirer profit de la notoriété du territoire pour commercialiser
- Préserver une collecte laitière en Cerdagne Capcir
- Nouer des partenariats transfrontaliers
- Valoriser le lait par la transformation



ZOOM SUR LES PRATIQUES INNOVANTES

DES SIÈGES D'EXPLOITATION SITUÉS ENTRE 1200 ET 1600 M D'ALTITUDE

Malgré un climat méditerranéen marqué (700 mm de pluie / an en moyenne, concentrés sur la fin de printemps et l'automne), les systèmes fourragers permettent la production laitière. Ils bénéficient de la bonne mécanisation des terres du plateau et de l'irrigation gravitaire.

L'ensoleillement exceptionnel permet un hivernage en haute-montagne. Les génisses et les vaches taries transhument sur les estives proches.



UNE ORGANISATION COLLECTIVE BASÉE SUR LA COOPÉRATION

Très attaché à l'esprit de la coopération, les 8 membres actuels, ont trouvé des solutions d'organisation atypique dans le paysage coopératif moderne : mutualisation des coûts de collecte, auto-gestion des paiements ...

Dans un contexte de crise de la filière, la coopérative a décidé d'investir son patrimoine dans un investissement structurant et non un complément conjoncturel de prix.

UNE UNITÉ DE TRANSFORMATION ADAPTÉE À LA RESTAURATION COLLECTIVE

La Coopérative a investi 800 000 € dont 2/3 d'aménagements et 1/3 de matériel. Elle a touché 250 000 € de subventions.

L'équipement permet la transformation de yaourts, mato, fromage blanc et fromages. L'empoteuse représente le plus gros investissement en matériel (140 000 €), c'est le premier équipement de ce type dans les Pyrénées-Orientales.

Cimelait va produire un volume adapté aux besoins de la restauration collective et des grandes surfaces (production toute l'année et en quantité suffisante). C'est complémentaire avec les producteurs fermiers qui sont bien placés sur les marchés et les circuits de proximité mais n'arrivent pas à répondre à la demande de la restauration scolaire.

Les débuts de commercialisation au cours de l'été 2016 sont prometteurs et permettront d'atteindre l'objectif de 100 000 litres transformés sur l'année. Pour 2017, les responsables de la coopérative comptent doubler ce volume.

LA MODERNISATION DE PRATIQUES TRADITIONNELLES DE TRANSFORMATION

Si la transformation laitière et la production de mato ont existé à l'échelle familiale, elles n'ont jamais eu une vocation de commercialisation. La création d'une unité de transformation est donc une innovation pour le territoire et les exploitations impliquées.

La production de mato est atypique dans le paysage laitier : la précipitation du lait est réalisé avec du calcium et la transformation se réalise sans acidité. Le maintien du mato au même pH que le lait permet de conserver le goût du lait.

La coopérative produit une gamme complète de yaourt à base de lait entier sans écrémage. Pour la campagne 2016, les yaourts à la pêche et à l'abricot seront produits à partir de fruits du Roussillon.

CHIFFRES CLÉS

Typologie : 8 exploitations bovins lait adhérentes
Statut : Coopérative
MO : 17 éleveurs et 2 salariés

Productions animales :

➢ 380 vaches laitières

Productions végétales :

➢ env **1500 ha**

dont SAU : 790 ha

➢ Céréales : 120 ha

➢ Prairies permanentes : 478 ha dont 70 % irriguées

➢ Prairies temporaires : 92 ha

➢ Fourrage annuel : 56 ha

➢ Maïs fourrager : 44 ha

dont Parcours : 765 ha soit presque 50 % des surfaces exploitées

La transformation :

➢ 1.7 millions de litres collectés

➢ 10000 litres transformés en 2016

➢ Objectif : 200000 litres transformés en 2017