

Lait de Normandie IGP, le projet entre dans les détails

Le projet d'IGP *Lait de Normandie*, promu par l'Organisme de sélection de la vache Normande, poursuit son chemin. «*Nous avons l'espoir de présenter un dossier en bonne et due forme d'ici à la fin de l'année*», annonce son promoteur, Alberic Valais, directeur de l'OS. Avec une interrogation forte sur le label recherché: «*Nous hésitons entre une IGP et une Spécialité traditionnelle garantie STG, confie-t-il. Tout dépendra de la cohésion de la filière.*» Principale différence entre les deux signes de qualité: contrairement à une IGP, une STG n'oblige pas à définir une zone d'appellation. «*L'objectif, explique-t-il, est de protéger le lait de Normandie, car plusieurs études*

nous montrent qu'il a des éléments différenciants, que nous voulons valoriser.» Ainsi, le lait des vaches locales, qui ne représentent plus que 30% environ des effectifs de vaches laitières présentes en Normandie, présente un taux de calcium significativement plus élevé que celui des «Noires». Il offre aussi un rendement fromager meilleur: «*De l'ordre de 15% à 30% selon la saison*, précise Alberic Valais. *C'est lié à l'effet conjugué du taux de protéines, du taux de calcium et du comportement des caséines, en particulier le variant BB de la caséine kappa, surreprésenté chez les Normandes.*» Autres effets intéressants pour les fabricants de beurre, une bonne sensibilité à la lipolyse et un pouvoir colo-

rant accentué. Autre sujet central étudié, celui des vaches, avec des questions aussi variées que le pourcentage de Normandes par troupeau ou le degré de croisement éventuellement autorisé. Une réflexion est également engagée sur les systèmes d'exploitation.

> Jours de pâturages

«*Nous avons besoin de cartographier le territoire pour évaluer quelle proportion d'herbe, fraîche ou sèche, est souhaitable et réaliste. Nous réfléchissons aussi au nombre de jours de pâturage, à la surface pâturable accessible depuis la salle de traite, à la place de l'herbe dans le système fourrager...*» Dernier axe de travail, la zone IGP: «*Il nous*

faut une cohérence pédo-climatique, plus que des frontières administratives. Il ne serait pas anormal que des cantons du nord de la Mayenne soient retenus.» Ce lait labellisé pourrait-il servir d'ingrédient à un éventuel successeur du camembert fabriqué en Normandie? «*Pourquoi pas, mais nous n'entamons pas cette démarche dans cette optique*, répond Alberic Valais. *Si notre travail peut permettre de contribuer à solutionner la problématique du camembert, on sera satisfait. Il y a surtout beaucoup d'attente de la part des éleveurs qui veulent mieux valoriser leur lait, mais qui attendent aussi une reconnaissance symbolique de leur travail et de leur attachement à la Normandie!*» ■