



SUR LES MONTAGNES DU JURA, UN GAEC FAMILIAL, PERFORMANT À 4 ASSOCIÉS QUI VALORISE DU LAIT... OUI ! MAIS CRU.

OU COMMENT LA TYPICITÉ DES LAITS CRUS DE TERROIR CONTRIBUE À LA NOTORIÉTÉ DES AOP FROMAGÈRES.

Au cœur du Massif du Jura, la commune de Levier se caractérise notamment par la présence de 3 zones fromagères d'Appellation d'Origine Protégée. Cet atout précieux est un héritage qui se transmet sur des systèmes d'exploitation agricole à taille humaine rassemblés autour de la coopérative de vente du village, âgée de 750 ans, l'une des plus vieilles de la région. La SAS Badoz basée à Pontarlier assure la valorisation des 2,3 millions de litres de lait transformés en fromages AOP depuis 1985 en partageant avec les 8 sociétaires de la coopérative des valeurs communes : l'exemplarité, la crédibilité et la diversité. Ces 3 mots clés sont les points de passage obligés pour pouvoir assurer, en toute sécurité, une production de produits de terroir en lait cru, gage d'une expression de la typicité.

Cependant et à l'échelle de ces prestigieuses filières, un défi nouveau est à relever. L'appauvrissement continu des laits crus en flore microbienne utile pénalise l'expressivité des fromages et montre ses limites sur le plan de la typicité sans pour autant en finir avec les problèmes sanitaires.

Ainsi, au GAEC du Chalet, les 4 associés familiaux ont décidé de repenser leurs pratiques d'élevage pour intégrer dans leurs stratégies le renforcement de la qualité de l'écosystème microbien en évitant de casser les flux de microbes. Cela concerne principalement le couchage des animaux, le lieu de traite, la machine à traire et le stockage du lait à 12°C. Les 600 000 litres de lait cru produits par an par les 90 vaches laitières respectent pleinement les directives des Cahiers des

Charges. Le chargement de 0.95UGB/Ha permet aux agriculteurs de gérer leur système de manière souple et résiliente, avec une efficacité économique de 44% (EBE/P en % -2022).

Dans le cadre du Challenge France Terre de lait 2023, les 20 étudiants de la promotion 2022/2024 du BTSA ACSE voie scolaire, proposent d'évaluer ses changements de pratiques à l'aide de deux outils d'analyse complémentaire : le diagnostic FlorAcQ (issu du RMT Filières fromagères Valorisant leurs terroirs) et des tests de lactofermentation couramment utilisés en fromagerie. Un travail collectif se met en place alternant des phases d'échanges avec tous les acteurs des filières, des temps d'observations sur l'entreprise, des séquences de traite et d'analyses laitières en laboratoire.

Fort de toutes ces données, un état des lieux argumenté est établi permettant d'identifier les impacts favorables et défavorables à la qualité microbienne des laits. Ces ajustements de pratiques semblent conduire à des résultats encourageants avec des résultats de lactofermentation sous forme gélifiée en départ de ferme.

Cependant ce bilan à l'échelle du GAEC du Chalet n'a de sens que s'il trouve résonance auprès des autres acteurs de la filière, notamment en AOP Comté puisque le CDC impose un lait cru de mélange. Dès lors, les producteurs de lait du massif du Jura deviennent des producteurs de fromages.



3^{ème} édition
CHALLENGE
FRANCE TERRE DE LAIT
DES
LYCÉES AGRICOLES

